

DAL 27 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE

GUIDACUCINA

I MENU' DELLA SETTIMANA

CONCORSO
FINALMENTE
L'ULTIMO BOLLINO

L'angolo dell'amia cantina

a cura di Gino Pugnetti

FRANCIACORTA: IL VINO DEL LAGO D'ISEO

Bianco, rosso, rosato, spumante, in tutti i quattro tipi è squisito. Ve lo proponiamo anche in offerta speciale

Il nome di questo vino lombardo risale al Medio Evo. Un'ampia zona a sud del Lago d'Isèo era proprietà monastica e quindi esente dal pagamento di certe imposte; era perciò «franca», «franca curtis», da cui franca cort. Questa la

versione storica, ufficiale, ma quella popolare narra invece che a quei tempi la popolazione d'Isèo era assai povera, cioè «a curt de franc», a corto di denaro, perciò ancora franca cort. Il vino Franciacorta (DOC),

nei quattro tipi bianco, rosso, rosato, spumante, viene prodotto in 21 comuni della provincia di Brescia, tra cui Rovato, Adro, Erbusco, Passirano, Bornato, Cazzago, Ome, Rodengo, tutti paesi che vale la pena di visitare se ci si trova dalle

parti del Lago d'Isèo. Il terreno qui è morenico, quindi roccioso e arido, ideale per i vitigni che vi sono stati piantati, tutti importati, come il Barbera, il Marzemino, il Sangiovese, il Cabernet Franc, il Merlot, il Nebbiolo. Queste uve, nei vari dosaggi, formano il vino di Franciacorta.

Il Franciacorta rosso versa nel bicchiere si presenta con un colore rosso vivace con riflessi violacei, ma se invecchiato di qualche anno il rosso si tramuta in cremisi con sfumature ocre. Il profumo è aromatico, vinoso, sano, il sapore asciutto, armonico, leggermente amaro. Da giovane il Franciacorta rosso si abbina bene con gli antipasti, salumi, le carni bianche, bolliti, mentre dopo 4-5 anni di invecchiamento è adatto per gli arrostiti, alla milanese, gli ossobuchi con risotto, il coniglio arrostito, la polenta col sugo, le minestre di ravioli. Ed infine con un piatto locale che si chiama «risotto alla pitocca», ma che non è

proprio un cibo da poveri: il riso va cotto con una lentegame in cui già si trovano fritti pezzi di carne di pollo e di coniglio, cipolla affettata sottile e alcuni pezzi di burro.

La bottiglia di Franciacorta rosso va stappata a temperatura ambiente, un ora prima del consumo. Il Franciacorta bianco ha per genitore il vitigno Pinot. È un vino da 10 e lode, di colore paglierino con riflessi verdognoli, sapore profumato di frutta, leggermente amaro, 11 gradi. Va bevuto giovane, abbinandolo agli antipasti di magro, al pesce di lago, ai piatti di uova, ai formaggi leggeri.

Assai apprezzato è il Franciacorta Pinot Spumante, ottenuto con mosti e vini elaborati solo in provincia di Brescia con i metodi champenois o brut. Lo spumante viene bevuto a base di aragosta,

un antipasto di caviale, o per accompagnare il fegato d'oca, le grasse nobilissime, le carni bianche, la temperatura di servizio deve essere di 6-8 gradi.

A proposito del Franciacorta rosato, invece, bisogna dire che viene vinificato con le medesime uve del tipo rosso, si presenta con un bel colore allegro e un sapore simpaticamente amarognolo, dalle proprietà digestive. Va bevuto giovane, con pietanze quindi, i quattro tipi di Franciacorta potrebbero quindi coprire un pranzo completo, dall'aperitivo al dessert, dalle minestre alle carni, dai formaggi ai puntano, dalla qualità che sulla Franciacorta che punta su quantità. Bersi Serlini, Ti-

Molti sono i produttori di Franciacorta che puntano su qualità. Ecco alcuni: Azienda Ca del Bosco, Erbusco (Brescia); Nobile Barbogio de' Giamolin, Erbusco (Brescia); Cortefranca (Brescia); Azienda Orlando Della Croce, Bornato (Brescia); Azienda Monte Rosso, Bornato (Brescia); Gualberto Ricci, Curbastro, Capriolo (Brescia); Renato Alberti, Monticelli Brusati (Brescia); Giampaolo e Giovanni Cavalleri, Erbusco (Brescia); F.lli Simoni, Provaglio d'Isèo (Brescia); Azienda F.lli Erbusco (Brescia).

