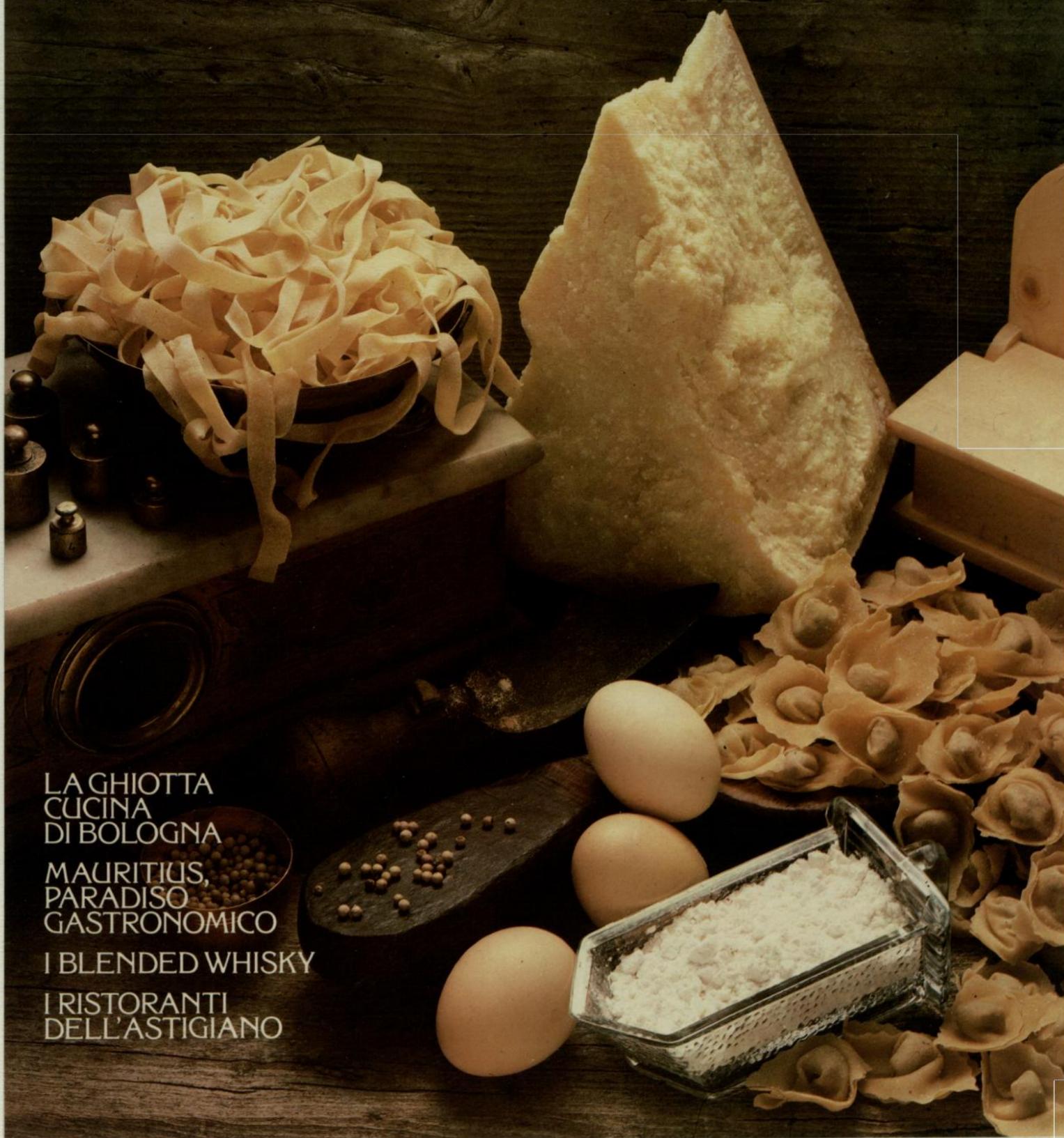


# Nuova Cucina

ANNO XVI N.17  
NOVEMBRE 1982  
LIRE 3.000

IL MENSILE DI GASTRONOMIA, ENOLOGIA E TURISMO  
DIRETTO DA UGO TOGNAZZI



LA GHIOTTA  
CUCINA  
DI BOLOGNA

MAURITIUS,  
PARADISO  
GASTRONOMICO

I BLENDED WHISKY

I RISTORANTI  
DELL'ASTIGIANO



# SPUMANTE ED ECCELLENTE

In Franciacorta, anfiteatro morenico sul lago d'Iseo, l'Azienda Agricola Cà del Bosco coltiva i vigneti Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay da cui, in modernissime cantine e secondo il tradizionale metodo champenois, ricava un ottimo Franciacorta Brut, vino spumante a denominazione di origine controllata.

testo di Franco Tommaso Marchi

## COS'È

Il Franciacorta Pinot è un vino a Denominazione d'origine controllata. La zona di produzione, prevista dal disciplinare, comprende i territori comunali di Pratico, Capriolo, Aldro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Polaveno, Brione, Ome, Monticello, Brusati, Cellatica, Gussago, Rodengo, Saiano, Castegnato, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, nonché il territorio che si trova a nord della statale Bergamo-Brescia dei seguenti comuni: Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino.

I vitigni ammessi sono anche il Pinot grigio e il Pinot nero per il vino base spumante. La resa massima dell'uva per ettaro è di 125 quintali e dell'uva in vino non deve essere superiore al 65 per cento. La gradazione minima naturale è di 11 gradi.

La denominazione d'origine Franciacorta Pinot può essere utilizzata per designare un vino spumante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti previsti dal disciplinare e le elaborazioni di detti mosti o vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nella provincia di Brescia. Nella stessa zona viene prodotto il Franciacorta rosso da vitigni Cabernet franc, Barbera, Nebbiolo e Merlot. Questo è quanto stabilisce il disciplinare (D.P.R. del 21.7.1967 pubblicato sulla G.U. n. 209 del 21.8.1967).

## COME E DOVE NASCE

Vediamo ora come si ottiene uno spumante classico metodo champenois;

(che è poi lo stesso metodo con il quale si ottiene lo champagne francese), ci sarà anche utile per giustificare il prezzo di una bottiglia.

Nella spumantizzazione è fattore preminente l'anidride carbonica. La spuma e le mille, petulanti bollicine, caratteristiche dei vini spumanti, sono dovute appunto all'anidride carbonica, alla sua dissoluzione nel vino e alla pressione atmosferica che essa esercita e che nei vini spumanti non deve essere inferiore a 3,5 atmosfere. Gli elementi da utilizzare per il conseguimento dello spumante naturale, indipendentemente dal metodo che si voglia impiegare, sono tre: il vino base (che ha già effettuato una prima fermentazione), lo zucchero e i lieviti attivi. I tre ingredienti di cui sopra sono miscelati direttamente in idonee bottiglie le quali, chiuse ermeticamente con un tappo provvisorio, munito nella parte interna di un piccolo raccoglitore a forma di ditale, vengono accatastate in posizione orizzontale affinché avvenga la «presa di spuma». Effettuata la rifermentazione, il vino è diventato spumante; i lieviti, per autolisi, tendono a disgregarsi e liberano delle sostanze che concorrono in maniera determinante a dare profumo e sapore allo spumante. Le bottiglie, pertanto, inclinate verso il basso dalla parte del collo, vengono infilate nei *pupitres*, caratteristici sostegni, e sottoposte a frequenti vibrazioni e a periodiche rotazioni intorno al proprio asse verticale finché, dopo alcune settimane di tale operazione — tecnicamente si chiama *remuage* — le bottiglie assumono la posizione verticale, con il collo

in giù, in maniera che i depositi dei lieviti si raccolgano nel piccolo contenitore attaccato al tappo lasciando lo spumante limpido e brillante. La successiva operazione è il *dégorgement* (in italiano sboccatura): il collo delle bottiglie, sempre capovolte, è introdotto per alcuni centimetri in una soluzione frigorifera con temperatura intorno a 20 gradi sotto zero per cui la parte immersa, costituita dal tappo, da una piccola frazione di vino e dal raccoglitore con il residuo feccioso, solidifica come un ghiaccio. Si raddrizza quindi la bottiglia e si leva il tappo provvisorio; il ghiaccio con tutta la feccia è espulso dalla stessa pressione dell'anidride carbonica. Immediatamente si provvede a richiudere la bottiglia con il tappo definitivo, di sughero, ancorato nella nota gabbietta di filo metallico. Nel corso dell'operazione, durante la quale lo spumante avrà perduto in pressione qualche decimo di atmosfera, si ha avuto anche il tempo di immergere nella bottiglia uno sciroppo zuccherino — *liqueur d'expédition* — al fine di ammorbidire un po' lo spumante che, per la totale fermentazione degli zuccheri, è molto secco.

Lo spumante etichettato *brut*, contenente peraltro una piccola quantità di sciroppo, è il più diffuso. In base al tenore zuccherino, nell'ordine ascendente si hanno spumanti *nature*, *brut*, *extra-sec*, *sec*, *demi-sec*, *doux*. Ai fini della duttilità «abbiamo scelto» Franciacorta Pinot — tipo Brut — dell'Azienda Agricola Cà del Bosco di Erbusco. Le uve che concorrono alla formazione di questo vino spumante classico metodo champenois a Doc sono:

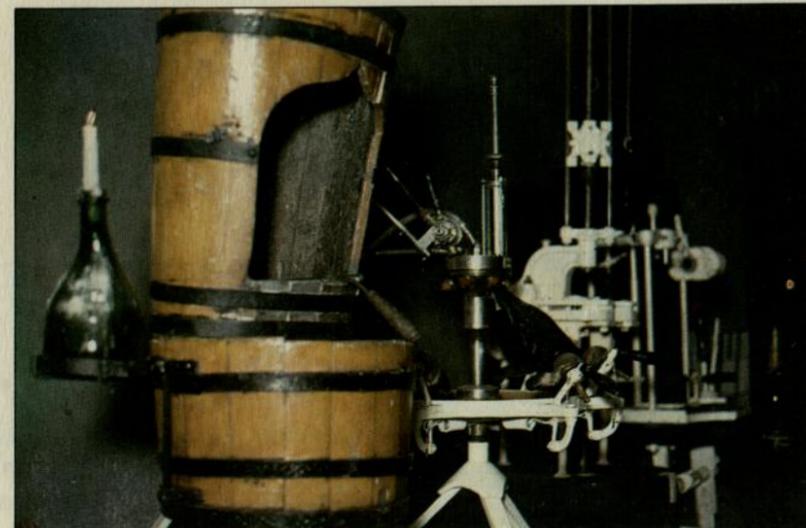
Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay, e provengono dai vitigni di proprietà dell'Azienda. La vinificazione viene effettuata in un modernissimo complesso enologico, situato al centro dei vigneti in località Cà del Bosco.

Le suggestive e modernissime cantine per la lavorazione di questo spumante si snodano in profondità per garantire una temperatura costante tutto l'anno (10-12 gradi) e la giusta umidità e si compongono di: venti *caveaux* per la seconda fermentazione e maturazione; due saloni per le operazioni di *remuage* (rotazione); quattro *caveaux* per la *mise en pointe* dopo il *remuage*; locale di *dégorgement* (sboccatura); cinque *caveaux* per l'accoglimento delle bottiglie dopo il *dégorgement*; locale di abbigliaggio (vestitura della bottiglia: tappo, stagnola, etichetta, controetichetta, collarino). Anche il magazzino per i prodotti finiti è interrato, per garantire una temperatura costante.

## IL SUO PAESE

Geologicamente, la Franciacorta ha origini nell'Era Secondaria, con affioramenti dei calcari delle dolomie. Su queste rocce, nell'Era Quaternaria, si spinsero i detriti morenici del ghiacciaio proveniente dalla Val Camonica. Su terreni di questo tipo, particolarmente votati alla vite, la coltivazione della vigna è antichissima e, da sempre, ha costituito la spina dorsale della produzione agricola.

Sul nome Franciacorta molto si è discusso in passato, ma gli studiosi, pur discordando nelle rispettive ipotesi, concordano nell'attribuire al termine un'origine storica. In una car-



La guerritte, una vecchia attrezzatura per fare il *dégorgement* à la volée, ancora in uso nelle cantine dell'Azienda Agricola Cà del Bosco per la lavorazione di un prodotto che sarà presto lanciato sul mercato.

ta del Bresciano del 1469 con il nome Franciacorta viene indicata la zona che corrisponde grosso modo all'anfiteatro morenico sul lago d'Iseo. La Franciacorta è un insieme armonioso di colline alternate a zone pianeggianti che si può ammirare transitando in auto sull'autostrada Milano-Brescia all'altezza del casello di Rovato. Si estende a occidente della città di Brescia ed è delimitata a est dalle colline che si ergono alla destra del fiume Mella; a ovest dal fiume Oglio; a nord dalle ultime propaggini delle Prealpi Retiche e dal lago d'Iseo; a sud dalla pianura subcollinare.

## L'AZIENDA CHE LO PRODUCE

L'Azienda Agricola Cà del Bosco è situata in un armonioso territorio nel cuore delle colline a sud del lago d'Iseo e a nord del Monte Orfano (che si erge isolato e superbo nella parte occidentale della pianura Padana), nel comune di Erbusco in provincia di Brescia. È nata nel 1963 in una vecchia cascina circondata da boschi di robinie e castagneti.

Già il nome dell'azienda richiama alla mente l'immagine suggestiva di un ambiente silvano, ricco e folto di vegetazione. L'attuale panorama agreste non è meno suggestivo ed interessante di quanto lo era un tempo. Adesso la vegetazione a vigneti, ondulata e geometrica, si estende a distanze modulate, creando un insieme armonioso di bellezza oltre che di volontà produttiva. Essa rappresenta un fenomeno di fondamentale importanza per la Franciacorta poiché, pur adottando le tecniche moderne, ha voluto e saputo mantenere intatte le

caratteristiche inconfondibili che hanno reso famosi i vini e gli spumanti di questa zona.

I vigneti sono posti su terreni che per la loro stessa dizione geologica — morena e collina rocciosa — costituiscono la sicura premessa di una garanzia qualitativa.

La superficie complessiva dell'Azienda è di circa 46 ettari, di cui 38 a vigneto specializzato, 6 a boschi cedui (che consentono di mantenere un perfetto equilibrio del microclima), 2 a seminativi nei comuni di Erbusco e Aldro.

Cà del Bosco vinifica esclusivamente uve prodotte nei vigneti di sua proprietà e in conduzione diretta di appezzamenti affittati. Ne è proprietaria la famiglia Zanella composta da Annamaria Clementi (intestataria dell'Azienda), dal marito, manager dei trasporti e dal figlio Maurizio, giovane ma notissimo personaggio del mondo enoico, dotato di una passione prorompente quanto la sua stazza fisica, che cura la parte commerciale. Fra i collaboratori più attivi Corrado Cugnasco, responsabile della parte eno-tecnica e il francese André Dubois, autentico *chef de cave* che ha lasciato la Champagne per accasarsi a Erbusco.

Cà del Bosco fa parte del ristretto novero del V.I.D.E. (Vini Italiani Di Eccellenza), l'Associazione vitivicoltori italiani, una delle organizzazioni più prestigiose fra quelle operanti nel nostro paese.

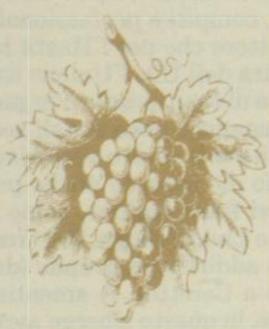
Insieme al tipo Brut, vengono prodotti altri spumanti classici metodo champenois: Dosage Zero, Cremant e Rosé.

Franco Tommaso Marchi



**DEGUSTAZIONE DI UNA BOTTIGLIA DI FRANCIACORTA PINOT BRUT METODO CHAMPENOIS CÀ DEL BOSCO**

**Fluidità:** scorrevole  
**Perlage:** grana sottile e prolungato  
**Spuma:** fine e persistente  
**Aspetto:** limpido, luminescente  
**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**Sensazioni olfattive:** ben espresse, fini e persistenti; ampio riconoscimento: ricordi di crosta di pane, foglia di pesco e di nocciola.  
**Sensazioni gustative:** secco, gradevole vena acidula, sapido nerbo e stoffa di straordinaria eleganza, franco e di apprezzabile freschezza.  
**Persistenza aromatica:** lunga, sosta piacevolmente a "fin di bocca".  
**Evoluzione intuibile rispetto all'invecchiamento:** se conservato in luogo idoneo e nella giusta maniera, può mantenersi anche un paio d'anni. È opportuno ricordare che le bottiglie di questo tipo vengono messe in vendita tre anni dopo la vendemmia, tempo necessario per applicare rigorosamente le lavorazioni del metodo champenois.



**SERVIZIO IN TAVOLA**

Prelevate la bottiglia dalla cantina almeno un'ora prima di servirla e immergetela nell'apposito secchiello con ghiaccio e acqua in parti uguali. Nei mesi freddi mettetela sul davanzale della finestra. Non mettete mai le bottiglie in freezer perché un eccesso di refrigerazione, oltre che danneggiare lo spumante, fa rompere la bottiglia. Al limite ponetelo, a tempi brevi e con prudenza, nella parte bassa del frigorifero. Stappate la bottiglia al momento di servirla evitando, con una sostenuta pressione del pollice sul tappo, il "botto" (a meno che sia in occasione di una festosa ricorrenza), annusate il tappo per controllare l'eventuale sentore acre del sughero (e in questo caso scartatela) e versate il contenuto lentamente, tenendo il bicchiere inclinato verso l'imboccatura della bottiglia per evitare la fuoriuscita dell'abbondante schiuma. Il *perlage*, composto dalle bollicine che salgono come fontanelle dal fondo del bicchiere, è importante ai fini qualitativi: più la grana è sottile e persistente, migliore sarà il prodotto.  
**Temperatura ottimale:** 7-8 gradi.  
**Tipo di bicchiere:** *flûtes* tradizionali, in vetro sottile e incolore, di forma slanciata ed elegante.  
**Accoppiamenti consigliati:** caratterizzato da rara eleganza e finezza, è ottimo come aperitivo con tartine salate e con moltissime preparazioni gastronomiche a base di pesce e carni bianche con salse delicate. Può accompagnare tutto un pasto classico con portate leggere. È vino di gran classe per le ore più liete. Evitate in assoluto di servirlo con ogni tipo di dolce.

**CONSERVAZIONE IN CANTINA**

Sistematate le bottiglie in posizione orizzontale (sdraiate) nella parte più bassa degli scaffali (a 25-30 centimetri dal pavimento) e più fresca e oscura della cantina e ricordate che la temperatura ottimale della stessa deve oscillare tra 12 e i 14 gradi.

**DOVE ACQUISTARLO**

**Bari:** Comm. Luigi De Pasquale, via Marchese di Montrone 87  
**Bologna:** Enoteca italiana, via Marsala 2/B  
**Firenze:** Enoteca Nazionale Pinchiorri, via Ghibellina 87  
**Genova:** Vinoteca Sola, piazza Colombo 13/R  
**Milano:** Enoteca Solci, via Morosini 19  
**Napoli:** Enoteca Partenopea, viale Augusto 2  
**Novara:** Vivian Vino, rotonda Massimo d'Azeglio 22  
**Roma:** Trimani, via Goito 20  
**Torino:** Casa del Barolo, via Andrea Doria 7  
**Vicenza:** Vino amico, viale Mazzini 227  
 Naturalmente è possibile trovare gli spumanti Cà del Bosco in molti altri punti-vendita. Non comperate mai bottiglie che siano esposte in vetrina. Esigete dal rivenditore che vi siano fornite bottiglie di annate recenti, a eccezione di quelle millesimate (cioè indicanti l'annata in etichetta). Ricordate però che questi tipi di spumante classico metodo champenois vengono messi in commercio tre anni dopo la vendemmia. Il prezzo indicativo presso le rivendite oscilla tra le 15.000 e le 16.000 lire.