

MODA/Il chi è dei nuovi stilisti

Panorama

ARNOLDO MONDADORI EDITORE - 5 OTTOBRE 1986 - ANNO XXIV - N. 1068 - L. 2.000

IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

Cantina in Franciacorta

È sorprendente il decreto legge approvato di recente dal Parlamento e che andrà in vigore non appena il ministro dell'Agricoltura, in sede applicativa, lo armonizzerà con i regolamenti comunitari. Il decreto sancisce tra l'altro l'obbligo, per i vini che non siano Doc o Docg, di indicare in etichetta il nome delle uve usate nella vinificazione nonché la zona di produzione delle stesse uve. Detto decreto è del tutto in contrasto con le norme Cee, che non consentono indicazioni del tipo voluto dalla nuova norma, se non per i vini a Doc e Docg; per la Cee di conseguenza la legge è illegittima.

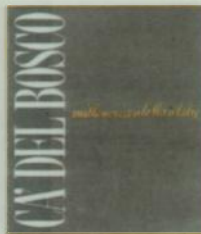
Propongo ora un vino della Lombardia, che è la regione più ricca e popolosa e dove si registrano, in particolare a Milano, i maggiori consumi nazionali di vino. La Franciacorta, in provincia di Brescia, è una zona collinare delimitata a est dal fiume Mella, a sud dalla Padania superiore, a ovest dal fiume Oglio e a nord dal lago d'Iseo. La zona viticola comprende 21 comuni localizzati intorno a Erbusco, Iseo e Rovato.

Il vitigno di moda nel mondo e più tipico a frutto bianco della Franciacorta è lo Chardonnay, confuso sino al 1978 con il Pinot bianco. Gli altri vitigni più diffusi sono Pinot bianco, grigio e nero, Cabernet franc, Barbera e Nebbiolo. In Franciacorta sono stati attuati

contenuto e forma, realizzando vini interessantissimi e creandosi un'immagine di grande prestigio.

L'eccezionale cantina realizzata da Zanella rispetta totalmente il paesaggio; essa è stata costruita nel ventre di una collina, intuendo percorsi suggestivi nei quali prendono vita gli spumanti metodo champenois, una «barrique» rigorosissima per temperatura e umidità, composti e razionali ambienti con vasche rigorosamente in inox termo condizionate. A monte di tutto ciò una vigna rigorosissima per selezione clonale, tipo di allevamento e lavori culturali.

Il vino proposto, che è stato affinato in barrique, ha buona intensità olfattiva e persistenza, è pronunciato e penetrante, si riconoscono sentori di vaniglia, miele di corbezzolo, cera, nespola, noce amara e un leggero sentore sauvage che si unisce a un profumo dolce e confidenziale, addirittura confortevole. Al gusto è ampio, armonico, con notevole corpo e razza, è vino carezzevole, con stoffa e suadanza, nonché lunga persistenza aromatica. È visivamente limpido, brillante, di colore giallo-oro chiaro e luminoso. È prodotto con uva Chardonnay allevata nel comune di Erbusco nel cuore della Franciacorta. Affinamento dai due ai quattro anni. Va servito a 12°C abbinandolo a ostriche Rockefeller con salsa olandese, cappellacci al profumo di maggiorana, gnocchi di branzino in ragù di triglia e peperone, Sanpietro con carciofi e tartufi.



esperimenti, meglio, realizzazioni enologiche di notevole interesse. Uno dei più sensibili e attivi nelle realizzazioni è Maurizio Zanella, il quale ha saputo come pochi documentarsi e realizzare la più bella cantina d'Italia, attuando un completo connubio tra

Ca' del Bosco Franciacorta bianco 1983, Ca' del Bosco, 25030 Erbusco. Tel. 030/72.67.196. Lire 30.000 la bottiglia. Il millesimo 1984 costa lire 25.000.