

ESCLUSIVO
Caltagirone racconta

Governo/Ci si può fidare di Gorla?

26 LUGLIO 1987 - ANNO XXV - N. 1110 - L. 2.000



IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

Uno spumante senza balzelli

La riunione tenutasi a Bruxelles tra i ministri agricoli e quelli finanziari dei 12 Paesi membri della Cee per negoziare i prezzi agricoli si è conclusa con un nulla di fatto. Vi è stato un disaccordo tra i ministri che intendono limitare le conseguenze di quella che viene definita l'austerità verde e quelli che sostengono invece una rigida politica economica. Ci si augura che la prossima riunione a livello di capi di Stato conduca a indicazioni e decisioni coerenti e indispensabili per la politica agricola Cee.

Un tempo il vino era semplicemente intuito, oggi ricerca e tecnologia permettono di progettare. Questa nuova «filosofia» ha fatto sì che una ancor piccola parte dell'enologia italiana fosse ridisegnata, negli ultimi dieci anni. Ca' del Bosco è tra le cantine leader che hanno intuito l'importanza di considerare il vino e gli spumanti non un semplice prodotto alimentare bensì l'espressione qualificata della sensibilità e creatività dell'uomo che trova in tal modo un aggancio non solo con la millenaria cultura del vino, ma anche con l'attualità e il costume. Maurizio Zanella è tra i più attenti interpreti della nuova filosofia del vino progettato. Egli ha dapprima reimpostato con estrema modernità la vigna e la cantina attingendo a ogni tipo di esperienza e ricercato senza limiti in Italia, Francia, Stati Uniti.

La Franciacorta intesa come zona vitivinicola comprende, per intero o in parte, i territori di 21 Comuni in provincia di Brescia. La zona è collocata a



nord dell'autostrada Milano-Venezia, all'altezza di Rovato (Brescia) e si estende sino al lago d'Iseo. Molteplici le versioni sull'origine del nome Franciacorta, la più attendibile è quella legata alle «Francae curtes» costituite da monasteri, esistenti nel bacino del Sebino, sollevati dai balzelli imposti dai diversi invasori.

Lo spumante che descrivo ha le seguenti caratteristiche organolettiche: ha spuma ampia e persistente, perlage fine e continuo, colore paglierino di intonazione fiamminga. Ha buona intensità olfattiva e persistenza, si riconoscono leggera nocciola, iuta bagnata, sentore di paglia e crosta di pane. Al gusto è ampio, armonico, ha corpo sostenuto ed elegante, ha razza che si esprime in suadanza e serbevolezza con lunga persistenza aromatica.

Lo spumante viene preparato con uve della Franciacorta vendemmiate unicamente nella proprietà di Ca' del Bosco. L'uvaggio è il seguente: Pinot bianco Chardonnay e Pinot nero.

La temperatura ottimale è di 8°C. La notevole struttura armonica e il corpo elegante di questo spumante lo rendono idoneo ad abbinamenti con cibi gentili ma con buona struttura: crespelle con porcini, ostriche Rockefeller, cernia con salsa all'arancia, animelle e gingilli tartufati.

Franciacorta Brut Ca' del Bosco, Az. Agricola Ca' del Bosco, 25030 Eboli (Brescia). Tel. 030/72.67.196.
Lire 25.000 la bottiglia.