

O 2232611PS T 2764F OS145L 2
L EUROPEO
VIA A. RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
Dir. Resp. LANFRANCO VACCARI
Data: 12 MAGGIO 1989

RICEVUTA

23 MAG. 1989

CA' DEL BOSCO



RE DI FRANCIACORTA

DANIELE CERNILLI

Franziacorta vuol dire Spumante. Non spumantino di serie B, come ce ne sono in tutte le aree vitivinicole. Gli spumanti di questa zona, assieme a quelli del Trentino e dell'Oltrepò Pavese, rappresentano il vertice qualitativo in campo nazionale. Si tratta di prodotti che sostengono il confronto con analoghi vini di ogni parte del mondo. Alcune aziende, come la Ca' del Bosco di

delle aziende modello della Franciacorta. La sua produzione comprende una serie di spumanti veramente notevoli, dal Brut al Pas Dosè, all'eccezionale Millesimato, l'unico che porta l'annata della vendemmia, il 1985.

Non sono soltanto gli spumanti a farsi apprezzare per il livello qualitativo ma anche alcuni vini tranquilli. Il migliore ci è sembrato il Rampaneto '87, un bianco da uve chardonnay che



Glasnost.
Giovanni Cavalleri controlla in trasparenza il colore del vino nella sua cantina di Erbusco. Notevoli anche i «non spumanti».

Erbusco, ottengono fama e onori in diversi paesi, Stati Uniti in testa, con una produzione di eccezionale qualità.

Accanto all'azienda di Maurizio Zanella, stanno però crescendo e si stanno affermando altre cantine. La Cavalleri, sempre di Erbusco, rappresenta forse l'esempio più interessante. Poco più di 120 mila bottiglie, per la maggior parte di spumante metodo champenois, frutto del lavoro di Giovanni Cavalleri, ex manager d'industria (fu uno degli artefici della Cip Zoo alcuni anni or sono), oggi viticoltore appassionato. Coadiuvato dalle figlie Maria e Giulia e dal «fattore»-direttore marketing Aldo Pagnoni, ha realizzato una

unisce freschezza ed eleganza per il profumo delicato, «limonoso» e il sapore asciutto e pulito. Poi il Tajardino '86, un rosso da uve merlot e cabernet, elegante e profumato, ma non eccessivamente impegnativo. Infine i due Franciacorta normali, il rosso e il bianco, vini corretti e molto piacevoli e con un più che corretto rapporto qualità/prezzo.

Meno interessante, almeno per ora, ci è sembrato il Seradina, uno chardonnay affinato in piccole botti di rovere. Ciò conferma della difficoltà che incontrano i vini bianchi con questo tipo di lavorazione. L'invecchiamento in barrique spesso li appesantisce.

IN CANTINA

Azienda Agricola Cavalleri
Via Provinciale 74,
25030 Erbusco (Bs), tel.
030/7267060. I vini:
(prezzi in enoteca)
Spumante Brut metodo
champenois 18 mila lire.
Spumante Pas Dosè

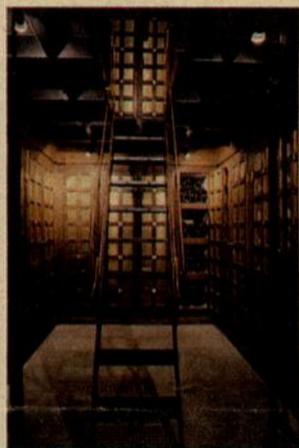


metodo champenois 20
mila lire. Spumante
metodo champenois
1985 25 mila lire.
Franciacorta bianco
Rampaneto '87 10 mila
lire. Franciacorta rosso
Tajardino '86 18 mila
lire. Franciacorta
bianco 1988 7.200 lire. I
rosso '87 6 mila 800 lire.

PIENI DI VITE

BIANCHI TRANQUILLI

La zona a doc della Franciacorta comprende i territori collinari a sud del lago di Iseo in provincia di Brescia. Hanno diritto alla denominazione Franciacorta gli spumanti metodo champenois e charmat, prodotti con uve pinot bianco, chardonnay, pinot grigio e pinot nero, in versione sia bianca sia rosata. Ma si producono qui anche dei vini



cosiddetti «tranquilli», non spumantizzati, soprattutto da chardonnay per i bianchi e da un uvaggio di diverse varietà, comprendenti merlot, cabernet, barbera e nebbiolo, per i rossi. Le rese in uva sono per tutti i vini di 125 quintali a ettaro, mentre le gradazioni alcoliche minime sono comprese fra gli 11° per i vini tranquilli e gli 11,5° per i tipi spumantizzati.