

LA SCHEDA DEI VINI DI FRANCIACORTA

Zona di produzione, per tutte le tipologie: i vigneti dei comuni di Adro, Brione, Capriolo, Castegnato, Cellatica, Cortefranca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Cane, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Polaveno, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano, e parte dei comuni di Brescia, Cazzago, Coccaglio, Cologne, Rovato, San Martino.

BIANCO DI FRANCIACORTA

Uve con cui è prodotto: Pinot bianco e/o Chardonnay.

Colore: paglierino scarico con riflessi verdolini

Profumo: aggraziato, fine, fruttato.

Sapore: secco, armonico e vivo, fresco e sapido.

Invecchiamento: solitamente è da bere giovane, anche d'annata; ma il costante miglioramento strutturale consente, per le migliori bottiglie, una «guardia» ben più lunga (talvolta 3-4 anni).

Accostamenti: antipasti magri; piatti a base di uova; pesce di lago e di mare, al vapore o al forno.

Grado alcolico: minimo complessivo 11°.

Bottiglia: renana, borgognona o bordolese.

Bicchieri di servizio: calice a stelo alto, di media capienza.

Conservazione: bottiglia coricata fino al momento di portarlo alla giusta temperatura.

Temperatura di servizio: sui 10°.

ROSSO DI FRANCIACORTA

Uve con cui è prodotto: Cabernet Franc (40-50%), Barbera (20-30%), Nebbiolo (15-25%), Merlot (10-15%). È ammesso, fino ad un massimo del 15%, il contributo di altre uve rosse tipiche della zona, da vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Brescia.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei, con l'età assume sfumature granato.

Profumo: vinoso, fruttato, evolve in bouquet elegante e schietto.

Sapore: asciutto, di medio corpo, sapido, rotondo.

Invecchiamento: secondo vendemmia, si gusta al meglio delle sue caratteristiche dai 2 ai 5 anni; ma ci sono esempi di maggior longevità.

Accostamenti: appartiene all'élite dei rossi da tutto pasto (a patto che il menu non preveda carni di gusto troppo accentuato, né irringoli prevalenti).

Grado alcolico: minimo complessivo 11°.

Bottiglia: bordolese o borgognona.

Bicchieri di servizio: calice, panciuto, a stelo alto.

Conservazione: ancora e sempre, bottiglia coricata.

Temperatura di servizio: tra i 16 e i 18°.

FRANCIACORTA (Spumante bianco o rosé)

Uve con cui è prodotto: i Pinot (nero, bianco e grigio) e Chardonnay.

Colore: giallo paglierino, più o meno dorato, talvolta con riflessi verdolini. Il rosé è, ovviamente, rosato, più o meno pallido. Perlage minuto e persistente.

Profumo: fresco, fine, ampio, fruttato e con gradevole ricordo dei lieviti.

Sapore: fresco, sapido, armonico e ricco di sensazioni, di buona persistenza aromatica.

Invecchiamento: quando il produttore lo mette in vendita è pronto da bere. Inutile farne scorte sostanziose; comunque il consiglio che vi diamo è di non invecchiarlo nella vostra cantina.

Accostamenti: è un vino speciale ma sempre vino. Perfetto da aperitivo, si accorda benissimo con un'infinità di piatti. «Regge» addirittura i derivati del maiale, come esempio estremo. Insomma, ha classe sufficiente per trattare bene la cucina umile e l'alta gastronomia.

Grado alcolico: minimo complessivo 11,5°.

Bottiglia: champagnotta o, come Bellavista, forma speciale.

Bicchieri di servizio: flûte; per i preziosi millesimati, il calice sia di dimensioni maggiori. Mai, per favore, la coppa.

Conservazione: bottiglia coricata, da mettere in frigo 2-3 ore prima del brindisi.

Temperatura di servizio: sugli 8°.

TRA I MIGLIORI PRODUTTORI

G. P. & G. Cavalleri, via Provinciale 74, Erbusco (Bs); tel. 030/7267060.

Bellavista, via Case Sparse 17, Erbusco (Bs); tel. 030/7267978.

Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, Erbusco (Bs); tel. 030/7267196.

Monte Rossa, via Luca Marenzio 14, Bornato (Bs); tel. 030/725066.

Fratelli Berlucchi, via Broletto 2, Borgonato (Bs); tel. 030/984451.

Enrico Gatti, via Metelli 9, Erbusco (Bs); tel. 030/7267157.

Villa, via Frazione Villa, Monticelli Brusati (Bs); tel. 030/652329.

Il Mosnel, via Barboglio 14, Camignone (Bs); tel. 030/653117.

Uberti, via Fermi 2, Erbusco (Bs); tel. 030/7267476.

Bersi Serlini, via Cerreto 7, Provaglio d'Iseo (Bs); tel. 030/9839161.

brevità dei passaggi degli eserciti di Carlo Magno o di Carlo d'Angiò (soggiorni corti dei francesi). Non si può negare comunque, almeno nell'ambito enologico, una specie di predestinazione, un legame con la Francia, patria riconosciuta dei grandi vini del mondo.

La fortuna, e poi la fama, dei vini di Franciacorta nasce negli anni Sessanta. Che i vini fossero buoni anche prima lo sapevano in pochi. Il turismo non era ancora arrivato. Le meravigliose ville, i castelli che fanno paragonare la zona alla campagna veneta erano abitati durante la bella stagione dalle antiche famiglie bresciane che possedevano anche la gran parte dei vigneti. Erano mezzadri a coltivare le vigne, il vino arrivava sulle tavole del capoluogo. E non più in là.

Le uve coltivate, bianche e rosse, erano di varietà pregiate. Tra queste, guarda caso, i vitigni Pinot, che in Champagne danno origine a quel vino-fenomeno. Chi fa per primo questa considerazione? Franco Ziliani, enotecnico di vaglia. È lui che invoglia a puntare sulle bollicine Guido Berlucchi. Qualche anno di esperimenti e, nel '62, ecco la prima bottiglia che racchiude in sé un'arte codificata da Dom Pérignon. È come il colpo di pistola dello starter, quel primo tappo che salta. Decolla un nome, e nel decollo sveglia gli altri. Ben presto la Franciacorta viene catalogata zona ad elevata vocazione spumantistica. Clima, terreno, uve e uomini giusti, il cocktail vincente si basa sempre sugli stessi ingredienti. Gli uomini, spesso se non sempre, sono contadini di concezione nuova; gli stessi proprietari dei terreni che decidono di impegnarsi in prima persona. O l'industriale che intuisce le nuove tendenze del mercato del vino: spumeggiante, di qualità, ben «vestito». E remunerativo. Gli anni del boom economico avevano portato possibilità e voglia di spendere. Nei «cittadini», parallelamente, voglia di un ritorno alla campagna che però doveva, quanto meno, autofinanziarsi.



I VOLONTARI DELLA QUALITÀ

La notizia è recentissima: si è costituito il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini di Franciacorta. Vi hanno aderito, per ora, una settantina di aziende, cui fa capo la maggioranza della quota di superfici vitate della zona a Doc. Un vigneto relativamente piccolo: non si arriva ai 1.800 ettari totali. Molti degli aderenti al Consorzio sono coltivatori-vinificatori, ed è un punto di partenza importante.

Un Consorzio già esisteva, anzi era precedente all'istituzione delle Doc. Si riferiva a tutti i viti «tipici» bresciani, ben 7 diverse denominazioni. Quel Consorzio continua la sua attività. Ma la Franciacorta ha finalmente allungato il passo rispetto alle altre zone, ha preso consapevolezza di avere raggiunto un'immagine di autentico prestigio (prestigio da difendere con rigore) da sentire l'esigenza di gestire, da sola, il controllo della qualità. Qualità a tutto tondo: dalla produzione viticola alla vinificazione, alla spumantizzazione. Sarà proposta una serie di modifiche al Disciplinare, che prevede tra l'altro la contrazione delle rese per ettaro.

Sul fronte degli spumanti, altra novità di rilievo. «Metodo Classico» e «Metodo Champenois», le formale oggetto di annosa disputa in ambito Cee, saranno scavalcate dal nome «Franciacorta». Franciacorta sottintende, per le aziende aderenti al Consorzio e per il consumatore, che quello spumante è prodotto con la rifermentazione in bottiglia, con le uve giuste, nella zona vocata.

Basta la parola, insomma. Tra i promotori dell'iniziativa, Bellavista, Cavalieri, Monte Rosso (Paolo Rabotti è presidente del Consorzio), Ca' del Bosco (Maurizio Zanella, vicepresidente, già da due anni in etichetta scrive solo «Franciacorta»).

ziarsi. Un hobby: seguire i lavori di stagione nei filari, vinificare, imbottigliare, poi vendere agli amici e agli amici degli amici. Non si è rivelato così, il vino cattura; è una sfida così coinvolgente che molti quell'hobby lo hanno assecondato fino a farne la prima attività, se non l'unica.

Altra categoria rampante: la nuova generazione dei coltivatori, adesso con in tasca un diploma di enotec-

nico. Il vino come specializzazione. E le vigne sono diventate ben presto non più a coltura promiscua, ma specializzata. Anche i sistemi di coltivazione si sono aggiornati, pur se la tradizionale spalliera si difende ancora.

Le cantine si sono riempite di grandi contenitori di acciaio, termoregolati, e di piccole botti di rovere francese, e di sofisticate attrezzature tecnologiche, di presse orizzontali

per ottenere il mosto-fiore.

In principio era lo spumante... Il nome Franciacorta, in quest'ultimo ventennio ha conquistato il valore di sinonimo di spumante, com'è giusto. Ma ha anche dato linfa ai vini fermi. Non esiste oramai carta dei vini che si rispetti che non includa un bianco o un rosso «tranquilli» della zona. Il livello di qualità è alto e costante. La creazione, in Franciacorta, del Consorzio di tutela è un'ulteriore garanzia. Nel frattempo, alle tipologie classiche (il raffinato bianco, il morbido e completo rosso) si sono aggiunte eccellenti realtà inedite (e di nuovo facciamo riferimento all'atteggiamento «manageriale» dei produttori: evoluzione continua, ricerca scientifica, miglioramenti dei vigneti al passo con il perfezionismo in cantina). L'uso intelligente della barrique anche per i vini bianchi ha dato risultati sconvolgenti. Nel campo dei rossi sono uscite bottiglie di classe assoluta. Non hanno (ancora) diritto alla Doc. Sono vini ottenuti da Pinot nero in purezza, oppure da Cabernet più Merlot.

In etichetta c'è scritto «vino da tavola», la legge attuale vuole così, il che può essere penalizzante, specie nei riguardi della clientela straniera. Il ministro Mannino ha promesso una nuova normativa per tutto il settore: non sarà mai troppo presto. Questa piccola pattuglia di «fuori-legge» ha saputo imporsi anche all'estero, superando l'handicap della non-Doc. Facciamo qualche nome: Maurizio Zanella e Tajardino, Casotte e Pinero, Rosso dei Frati Priori. Sono vini da tavola, ma la tavola è quella dei re.

È chiaro a questo punto il perché abbiamo sottolineato il destino nel nome. Una regione piccola, che all'inizio si poteva ispirare alla Champagne, ha espresso in seguito prodotti degni di guardare negli occhi quelli, figli degli stessi vitigni, di Borgogna, del Bordolese. Sarà la serietà e la volontà del Consorzio a tenere alta la bella realtà della piccola Francia di casa nostra. ★



FRANCIACORTA VINI GRANDI

Il *Viaggio in Italia*, di Guido Piovene, uscì in prima edizione nel 1957. Nelle pagine dedicate a Brescia e alla sua provincia si legge: «... l'industriale conduce il suo stabilimento con la mentalità da agricoltore; da agricoltore, s'intende, come lo ha dipinto Virgilio. Quasi sempre è prudente, nemico delle innovazioni, e rifiuta fin dove può gli investimenti del capitale forestiero...».

Fermiamoci qui. Se Piovene ripetesse oggi il suo viaggio, raccontando della vitivinicoltura della Franciacorta, secondo noi scriverebbe: «L'imprenditore agricolo conduce le sue vigne, la sua cantina, con la mentalità da industriale». Perché, oggi, le cose stanno così, e gli esempi sono molti. Attenzione però, la parola industriale non implica forzatamente il concetto di grande, robotizzato. L'industria vinicola anche piccola, o media, è in realtà la più tipica azienda artigiana, per sua natura; non è spersonalizzante, anzi, crea un prodotto di personalità. Se parliamo di industria è per sintetizzare tutta una serie di comportamenti, di organizzazione di ricerca, di intuito, di marketing, insomma un dinamismo che fino a pochi decenni fa era del tutto sconosciuto, nel mondo agricolo.

La Franciacorta è un esempio limpido degli straordinari cambiamenti di quel mondo. Quando sembrava obsoleto investire nella terra e nelle attività agricole, con un futuro luccicante di tecnologia davanti, qui, in una provincia che è tra le

La fortuna e la fama di quest'area lombarda a sud del lago d'Iseo nasce negli anni Sessanta. Sinonimo di spumanti di vaglia, oggi Franciacorta significa anche vini rossi e bianchi di gran classe.

di Paola Mura - foto di Mauro Pezzotta



Marco Gozzi

prime dell'industria italiana, si è invece scommesso su un modo nuovo di interpretare la produzione. In un certo senso ribaltando i comandamenti in uso: non quantità ma qualità. Bottiglie-messaggio, o simbolo, di una piccola zona specializzata. La Franciacorta, area a denominazione di origine controllata riconosciuta da decreto ministeriale del 1967, è un territorio ristretto a sud del lago d'Iseo.

Colline moreniche con un clima invidiabile, addolcito com'è dal ruolo mitigatore del lago. A nord, le montagne fanno da scudo contro il

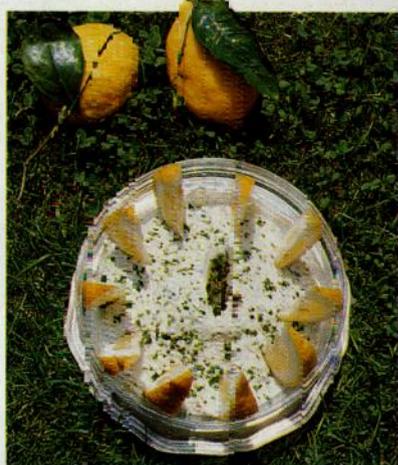
freddo eccessivo, lasciano passare dalle vallate quelle brezze che soffiano sui grappoli e tengono lontani muffe e marciume. Naturalmente, la vite qui è di casa da sempre, fin da prima dei Romani. È sopravvissuta bene anche grazie al fatto che i latifondi facevano capo agli ordini religiosi. Come altrove, il sapere, e quindi anche il saper coltivare bene, era patrimonio dei monasteri. Il dettaglio dell'esenzione dalle tasse di tali proprietà ha forse dato il nome alla Franciacorta: corte «franca» da balzelli. Ci sono altri tentativi di spiegazione etimologica, tra cui la



Giulia e Maria Cavalleri, dietro il sorriso una grinta da manager. Da poco hanno convinto anche la terza sorella, Carolina, a lasciare nel cassetto una laurea in veterinaria e aiutarle nella conduzione dell'azienda di famiglia. Non è stato difficile: il sentimento della terra e quel tanto di inventiva artistica che occorre per fare il vino aveva già fermato loro in università. Da fuori si dice: normale, se hanno respirato la cultura del vino fin da piccole. E prima di loro, giù per li rami, gli antenati. Iacobinus de Cavaleris, 18 generazioni fa, comperava vigneti ad Erbusco. Hanno raccolto una tradizione con totale consapevolezza, anche dei tempi. Tecnologia, sì, ma dosata. Dalla cantina escono circa 140.000 bottiglie, tra spumante e vini tranquilli. Potrebbero essere molte di più, la clientela si lamenta. No, grazie, rispondono all'unisono, queste le possiamo seguire a una a una, per noi la qualità ha dei limiti quantitativi «fisiologici».

Villa Cipriani

Nelle foto qui a fianco e sotto, due diverse presentazioni del baccalà mantecato. Il pesce viene sminuzzato e tritato con acciughe e aromi sino a raggiungere una consistenza cremosa. La ricetta è quella originale di Arrigo Cipriani dell'Harry's Bar di Venezia. Nella foto grande, un aspetto del giardino di Villa Cipriani; in basso, l'antico pozzo.



BACCALÀ MANTECATO

TEMPO DI PREPARAZIONE **45'**
TEMPO DI COTTURA **15'**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 900 gr di baccalà ragno
- 1 lt di olio di buona qualità
- 1 foglia di alloro
- 3 spicchi d'aglio
- 1 filetto di acciuga
- ½ mestolo di brodo bollente
- 1 tazza di latte bollito

Ammollate il baccalà per almeno 48 ore in acqua corrente. Fatela bollire con l'alloro, l'aglio e il sale. Appena si alza il bollore toglietela dal fuoco, scolatelo e spinazelo. Sminuzzatelo e mettetelo in un tritacutto piuttosto capiente. Aggiungete le acciughe e il pepe. Cominciate a montarlo a bassa velocità ag-

giungendo il brodo e il latte e poi lentamente Folio. Quando avrà assunto una consistenza cremosa il baccalà è pronto. Servite freddo con polenta bianca abbrustolita calda. Il baccalà mantecato è adatto anche come antipasto, all'Harry's Bar a Venezia viene servito come "cicchetto" con l'aperitivo.

Ad Asolo il turismo ha origini antiche e nobili: alla fine del 1400 Caterina Cornaro, regina di Cipro, vi fu esiliata con la propria corte dalla Repubblica di Venezia. La graziosa cittadina ha tradizionalmente accolto, e continua ad accogliere, artisti (la Duse per esempio), letterati e studiosi alla ricerca di calma e riposo. Villa Cipriani è un hotel di gran lusso immerso nel verde e nel-

la tranquillità dei colli asolani. La villa cinquecentesca si affaccia su di un giardino accogliente e pieno di fiori da cui si gode una splendida vista. L'hotel è diretto con grande sapienza da Giuseppe Kamenar, che si occupa con discrezione della esigente clientela internazionale. In cucina lo chef Mario Piana, che ha lavorato sull'Andrea Doria e sulla Michelangelo si occupa personalmente del raffinato menu: dalle brioches per la colazione, che nella bella stagione è servita in giardino, ai ravioli fatti a mano, ai risotti di pesce e di verdure, ai dolci. Il baccalà mantecato viene preparato seguendo fedelmente la ricetta originale di Giuseppe Cipriani, così come lo si prepara al famoso Harry's Bar di Venezia.

Villa Cipriani
Via Canova 298, Asolo (TV)
tel. 0423/52166
Prezzo medio L. 50.000