

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

CANTINE
IN FRANCIACORTA

■ In Franciacorta, esistono altre cantine interessanti oltre alle solite due o tre molto note? (Maria Celeghin, Padova)

A trent'anni dalla sua nascita come zona spumantistica, si può parlare della Franciacorta come di una delle regioni vinicole più dinamiche e significative d'Italia, per i vini prodotti con il metodo della rifermentazione naturale in bottiglia, per i due Doc e i vini da tavola.

Alcune aziende si elevano tuttora sopra le altre, Cà del Bosco e Bellavista, quindi Cavalleri e Monte Rossa, ma si assiste ormai a una progressiva, sicura crescita qualitativa di tutto il settore. In una

degustazione di una trentina di Bianco di Franciacorta Doc 1990 ho trovato almeno venti vini buoni, con la conferma di aziende quali Gatti, Cornaletto, Monte Rossa (al primo anno di produzione di un bianco tranquillo), e l'exploit di case come Cola di Adro, Tenuta Castolino di Coccaglio, la Fratelli Berlucchi di Borgonato di Cortefranca con il cru Dossi delle Querce, doppiato, in bontà, dall'omonimo Rosso 1987. Discorso a parte per il Bianco 1990 di Cà del Bosco, che persegue una personale, eccellente tipologia, e per il Rampaneto 1990 di Cavalleri, davvero ben riuscito, l'azienda emergente, quella che ha realizzato a mio avviso i più buoni Bianco di Franciacorta 1990,

è stata la Uberti di Erbusco.

Validi spumantisti (su tutti l'Extra Brut Cumari del Salem), creatori di uno Chardonnay passato in barrique, il Bianco dei Frati Priori, molto equilibrato e ricco, oltre a un più che buono Bianco Doc gli Uberti hanno estratto dal cappello del mago uno strepitoso cru di Chardonnay, il Bianco Maria Medici, con uve provenienti dal vigneto Cumari. Un vino che colpisce già dal colore, giallo paglierino carico, e dalla inusuale densità, e che conquista poi con i profumi molto evoluti e intensi di frutta tropicale e mela, con la grande pienezza e corposità in bocca, la grassezza, la persistenza abbinata a una viva acidità. Un vino elegante, di grande carattere, uno dei migliori vini bianchi italiani in assoluto.

SCONOSCIUTO
DI GRAN NOME

■ In un ristorante astigiano ho scoperto un vino sconosciuto, il Ruché: cosa me ne sa dire? (Giorgio Negri, Milano)

Vino di antichissima storia, originario del Basso Monferrato, e precisamente delle colline di Castagnole Monferrato, il Ruché (che in dialetto, significa "arroccato", perché i filari finivano in cima alle colline) è il meno noto dei vini rossi piemontesi, sebbene in zona sia sempre stato ritenuto vino da grandi occasioni, da produrre per uso familiare (ce n'è poco) più che per la vendita.



Un rosso poco noto, ma antico.

Divenuto Doc a fine 1987 e non più confuso, come spesso accadeva in passato, con il Grignolino, si è lentamente conquistato un pubblico di estimatori, affascinati dal suo profumo marcatamente aromatico di rosa e frutta matura. La Doc prevede che possa essere prodotto, con un'aggiunta sino al 10 per cento di uve Barbera e/o Brachetto, da vigneti in Castagnole Monferrato e in altri sei paesi del circondario.

Disposizione questa contestata da Mario Pesce, titolare di una delle più rinomate cantine monferrine, l'Antica Casa Vinicola Scarpa, che di questo vino si è fatto, da oltre vent'anni, tenace difensore. E infatti il suo migliore Ruché si chiama "Rouchet" alla francese (perché Pesce ritiene il vitigno di origine borgognona), non si fregia di Doc, ma è un semplice vino da ta-

vola, vinificato in purezza senza aggiunta di altre uve che, sempre secondo Pesce, lo snaturerebbero. E il suo vigneto Briccorosa in Castagnole Monferrato produce un vino di notevolissima eleganza e personalità. Bevuto anche due, tre anni dopo la vendemmia, è adatto a formaggi stagionati a pasta dura e a carni rosse, ma è perfetto, quasi come un vino da meditazione, a fine pasto.

AMBIENTARE
IL VINO

■ Cosa significa far "chamber" i vini rossi molto invecchiati prima di servirli? (Lina Milesi, Imperia)

La pratica di "chamber" un vecchio Bordeaux, un Barolo, un Brunello di Montalcino consiste nel portarli lentamente e senza sbalzi traumatici alla giusta temperatura, appunto ambientandoli: dal francese "chambre", ovvero camera. Prelevata dalla cantina una bottiglia di vino molto invecchiato o quanto meno maturo, la si dovrà spostare piano, senza scuoterla, nel locale dove il vino verrà consumato, lasciandola in posizione verticale, oppure adagiata nell'apposito cestello inclinato, perché il probabile deposito non abbia a diffondersi e resti confinato sul fondo. Così il vino passerà progressivamente dalla temperatura fredda di cantina ai 18-20 gradi di una ideale temperatura di servizio, in grado di esaltarne la ricchezza del bouquet.



Dalla Franciacorta un vino corposo e intensamente profumato.