



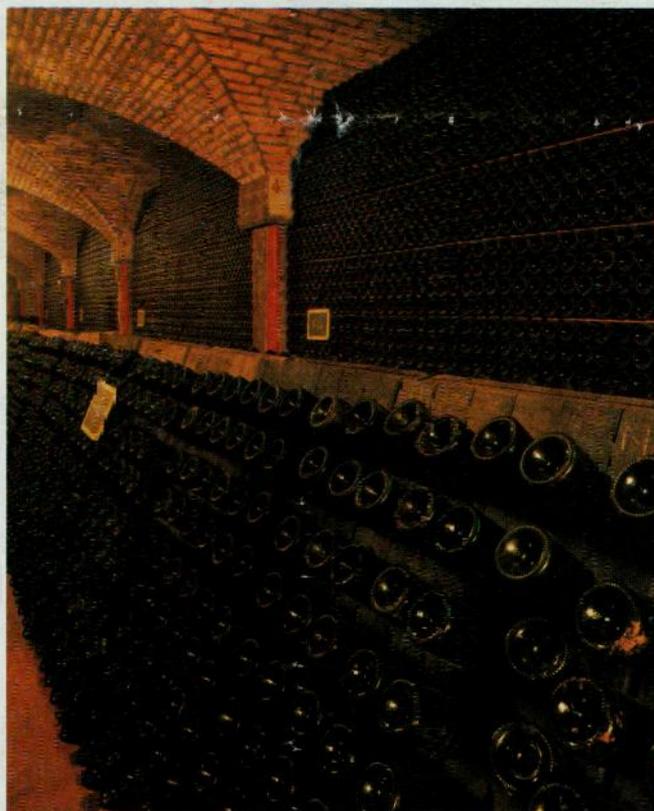
ANALISI COMPLETA DELLE MIGLIORI AZIENDE ED ETICHETTE
 BELLAVISTA MONTE ROSSA, UBERTI, CAVALLERI, FRATELLI BERLUCCI

**Viaggio tra i migliori
 champenois italiani**
 (seconda puntata)

BOLLICINE DI FRANCIACORTA

di Luciano Di Lello

Le colline moreniche a sud del lago d'Iseo sono state teatro negli ultimi 15-20 anni di alcune tra le più importanti novità nel campo della spumantistica italiana. Questa area, il cui nome è ancora di incerta origine etimologica, è stata però in epoca storica sempre fittamente popolata e contesa. Territorio ricco dunque, florido di acque e suggestioni paesaggistiche, di agricoltura felice, residenza di campagna di famiglie patrizie nell'antichità e della ricca borghesia bresciana in tempi più recenti, ha lontana fama di vini di pregio. Ma l'assetto dell'attuale produzione è assolutamente moderno per vitigni e metodologie. La tecnica spumantistica e l'introduzione dello Chardonnay e del Pinot nero è infatti appena degli anni '60, ma la diffusione a raggiera, i numeri ed il continuo progresso qualitativo di questi champenois è storia recentissima partendo con la fine degli anni '70 ed arrivando in questi ultimissimi anni ad un moltiplicarsi impressionante per varietà di proposte. 1.500 sono dunque gli ettari coltivati a vigneto, da metà dei quali si ottengono vini Franciacorta D.O.C.; Pinot bianco e Chardonnay i vitigni a bacca bianca, Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo, Pinot nero (ovviamente solo quest'ultimo utilizzato nelle spumantizzazioni) le



La cantina di Monte Rosso

uve rosse coltivate. Il terreno è, come abbiamo detto, di origine morenica, soprattutto calcareo ed in giusta componente argillosa, con buona permeabilità. I vigneti

sono tutti in zone collinari o pedecollinari, con interessanti sbalzi di temperatura e ventilazione costante, elementi questi che assicurano notevole mantenimento aromatico nelle uve

e sanità quindi delle stesse. A queste caratteristiche naturali, vocate a vini importanti, si aggiungono poi componenti che definiremmo sociologiche ed economiche che hanno fatto la fortuna anche recente dei vini di Franciacorta. In questa area lombarda infatti numerose sono state le figure di manager dell'industria e del terziario con reale passione per la terra, per la vite. La disponibilità economica ed uno spirito di sana competitività tra le Aziende ha permesso dunque grandi e continui investimenti in tutti questi anni sia in vigna che in cantina attraverso la consulenza di tecnici di notevole valore professionale. Non c'è dunque un mercato delle uve perchè ogni Azienda, anche piccola, lavora le proprie e mira con tenacia ad estrarne il miglior risultato possibile. Abbiamo dunque come positiva conseguenza una qualità media iniziale di tale livello da trovare assai difficili paragoni ed uno Statuto della Franciacorta DOC di particolare rigore e serietà. Non è allora un caso se gli champenois di questa area sono appunto a denominazione di origine e proprio la parola Franciacorta è sinonimo di spumanti classici che possono pertanto evitare in futuro l'opaco nome di Classico. C'è dunque una logica, una storia ed una tensione professionale alle spalle di questi migliori risultati, ma anche qui la progressione della ricerca è costante ed ulteriori prove di questa sono in elevazione nelle cantine. Della **Ca' del Bosco**, che nell'immagine e nella sperimentazione della Franciacorta ha svolto un ruolo sicuramente trainante e progressivo sia per i vini spumanti che per i vini tranquilli, abbiamo già parlato nel numero precedente. Analizziamo ora le caratteristiche e lo stile spumantistico delle altre più importanti Case.

MONTE ROSSA

Azienda storica vicino Bornato, in una delle zone di maggiore fascino paesaggistico di tutta la Franciacorta. La collina di Monte Rossa domina infatti il territorio in un particolare microclima che vede crescere accanto alle viti anche secolari piante di ulivi. I vigneti della famiglia Rovetta Rabotti ricoprono una superficie di 25 ettari, il 50% dei quali coltivati a Pinot bianco, il 40% a Chardonnay, il 10% a Pinot nero. La produzione annua limitata attorno alle 150-200.000 bottiglie offre quindi la possibilità di poter seguire artigianalmente ogni fase di lavorazione. Le prime bottiglie prodotte sono della vendemmia '72, siamo dunque già al ventennale, con alle spalle lunghe sperimentazioni nelle annate precedenti, che evidenziano immediatamente la vocazione spumantistica della zona.

Anche in questa Azienda abbiamo un accortissimo uso dei legni in un dosaggio quanto mai delicato in botticelle dai 4 ai 6 quintali non di primo passaggio.

Il **Brut** nasce da un assemblaggio di Pinot bianco (50%), Chardonnay (40%) e Pinot nero (10%), ha un naso lieve, delicato, con note nervose,



fresche e acidule, che si vanno aprendo poi quanto maggiore è la sosta nel bicchiere e rivela così un carattere che sfuma via via nel floreale e nella sensazione di liqueur. Al palato esprime una spuma piacevolmente aggressiva che si dilata in gradevole sensazione acida di buona persistenza.

Il **Non Dosato** vede lo stesso taglio di uve del Brut ed è uno champenois a mio avviso superiore (ma ho una personale predilezione per gli spumanti senza aggiunta di liqueur). 30 i mesi di presa di spuma e profumo di maggiore carattere, appena più crudo ma estremamente bello con espressione sensuale e severa, naso appetitoso di lieviti e aromi in impressione "dolce" e piena. In bocca aggressivo,

appena duro, ma di sapore assai elegante, di razza, da amatori del pas dosé.

Ma è il **Millesimato Extra Brut** lo champenois di maggiore impatto. Nato con la vendemmia '83 e realizzato solo nelle annate superiori è oggi in commercio con la vendemmia '87 che si è affinata per 3 anni sui lieviti. E' uno spumante di notevole classe e carattere prodotto in appena 12.000 esemplari. Il timbro fine e nervoso di Monte Rossa è anche qui avvertibile, ma tutto appare dilatato in ampiezza dei profumi, volume e sapidità dei sapori. Il colore è freschissimo ed il naso va sempre più verso un respiro largo, pieno, con fine tocco di classe ed eleganza aerea. E' uno champenois da scoprire,

anche qui guadagna e si apre quanto maggiore è la sosta nel calice e quanto più questo è ampio, a ballon. Sensazione dunque di lievito e vaniglia con tocco di legno delicatissimo a complessizzarlo. Sapore di piena freschezza con nota sapida e minerale, ricco di nerbo e con un suo carattere che si apre dall'iniziale austerità fino a note di fragranza sempre più appetitosa.

In uscita poi nei prossimi mesi il **Cabochon** che davvero molto ci incuriosisce. Si tratta di una superselezione della vendemmia '87 in 2.300 bottiglie non ancora pronte per l'assaggio e che saranno poste in vendita nella prossima estate. Taglio di uve Chardonnay al 70% e Pinot nero al 30%. Il mosto a fine fermentazione è stato posto in fusti di legno dove è rimasto per circa 6 mesi, la presa di spuma è infine durata 48 mesi. I presupposti per uno champenois davvero grande ci sono davvero tutti.

Brut	L. 15.000
Non Dosato	L. 16.000
Extra-Brut '87	L. 20.000

Cabochon prezzo da stabilire

Az. Agr. Monte Rossa
Via L. Marengio 8
25040 Bornato (Bs)
Tel. 030-725066-7254614

UBERTI

E' stata la gradevolissima sorpresa di questi assaggi. Gli Uberti sono viticoltori in Franciacorta dal 1793, una lunga storia dunque alle spalle, ma il loro primo imbottigliamento in tempi moderni inizia appena con la vendemmia '79. E' dunque un'Azienda con un potenziale importantissimo da mettere sempre più a frutto. Le vigne sono sulle colline di Erbusco tra i 200 ed i 250 metri di altitudine, tre i vitigni utilizzati per gli champenois: Chardonnay in larga prevalenza, poi Pinot bianco e minimo quantitativo di Pinot nero. Produzione davvero artigianale che non supera nell'intera gamma dei vini spumanti le 35.000 unità.

C'è una caratteristica, uno stile in questi champenois che ci ha sinceramente con-

vinto, cioè la loro sostanza, la pienezza morbida ed equilibrata, profumi con un loro stacco poderoso in piena dolcezza aromatica. Siamo al cospetto dunque di una Casa che opera con uve proprie di particolare sostanza e peso e che continueremo doverosamente a seguire nei prossimi anni per valutare a quali risultati di importanza potrà giungere. E' insomma una delle poche Case italiane che ha una tendenza verso l'espressione anche della potenza e della concentrazione, dunque una maggiore utilizzazione del Pinot nero potrebbe rappresentare anche qui quell'ulteriore stacco di peso qualitativo.

Il **Brut** nasce da Chardonnay al 75%, Pinot bianco al 20% e Pinot nero al 5%, la presa di spuma dura dai 2 ai 3 anni. Il colore è paglierino pieno, dunque più maturo rispetto agli altri spumanti di

Franciacorta, ma pienamente luminoso. Bel perlage sottile e naso che stacca concentrazione di aromi pieni e ricchi di compostezza e dunque folti, morbidi, rotondi con lunghe note cremose in cui si avverte il bel varietale dello Chardonnay; sostanziosa e succulenta inoltre la densità e la profondità. Al palato poi appare ricco, di bel corpo e tessuto con sapori rotondi, morbidi, sostanziosi supportati dalla fresca acidità della fitta spuma.

L'**Extra-Brut** nasce dallo stesso vino di base, cui viene aggiunto, dopo il dégorge-ment, un minor quantitativo di liqueur d'expédition. Apparirà dunque non solo più secco, ma anche più vicino a certi parametri del vino sottoposto alla naturale rifermentazione in bottiglia, in cui cioè emergono profumi ed aromi delle varietà delle uve che per anni si sono andati evol-

CAVALLERI

Da Azienda emergente degli ultimi anni ad azienda totalmente affermata, potremmo così sintetizzare la "fortuna storica" di questa famiglia, tra le più antiche di Franciacorta, che già nel 1450 possedeva fondi vitati ad Erbusco. Il vino prodotto da questa Cantina prima del riconoscimento della DOC Franciacorta, nel 1967, era venduto tutto sfuso e si trattava prevalentemente di vino rosso. Negli anni successivi ha così inizio il riassetto dei vigneti selezionando i cloni (soprattutto di Chardonnay) più idonei alla spumantizzazione e si intraprende la costruzione di una nuova cantina ad altissima validità tecnologica. Con la vendemmia '79 ha inizio la prima spumantizzazione in bottiglia, 6.000 bottiglie con 24 mesi di presa di spuma che appaiono sul mercato nell'82 dando una prima dimostrazione delle potenzialità dell'Azienda. I vigneti di proprietà passano man mano dai 10 agli attuali 30 ettari, contemporaneamente vengono abbassate le rese di uva a pianta, aumentata la densità del numero dei ceppi e praticata una dura selezione vendemmiale.

Attualmente la produzione complessiva è di circa 190.000 bottiglie, 80.000 delle quali a meto-

do champenois. Ci troviamo con queste etichette davanti ad uno stile Cavalleri di notevole classicità, spumanti di bel carattere ed eleganza, con note nel Pas Dosé e nel Millesimato appena austere che li rendono abbinabili a piatti anche di carne dall'eleborazione complessa.

Il **Brut**, che rappresenta il primo livello della Casa, è ottenuto da uve di Chardonnay vendemmiate in leggero anticipo e 24 sono i mesi di presa di spuma. Il risultato è piacevolissimo, tra i migliori champenois di base che abbiamo assaggiato in questa lunga ricerca italiana. La presa di spuma non lunghissima dà al vino ancora impressioni di gradevolissima freschezza che si accompagnano alla sensazione di fittezza, di eleganza, di vastità. Naso dunque assai suadente, sapido,

con punta quasi salina, pieno e saporito. Buona poi la consistenza al palato, il vino appare davvero ben equilibrato con bella acidità nervosa, piacevole, persistente.

Il **Pas Dosé**, che ha una piccolissima aggiunta esclusivamente da vini bianchi invecchiati senza che vi sia zucchero, possiede un naso più austero ed evoluto, con note sottili eppure cremose.

L'uvaggio è lo stesso del Brut, ma la presa di spuma arriva qui a 36 mesi e questo lascia maggiormente comprendere la sensazione più complessa dei suoi profumi. Le note olfattive sono anche qui sottili, nervose con eleganti note di crosta di pane e fiori essiccati. Gran classe poi al palato, champenois da cultori ed appassionati (viene infatti prodotto in non

più di 15.000 bottiglie) con un profilo complesso e ricco di sapori. L'acidità è in bel rilievo, con richiamo di fine eleganza e crediamo che abbia davvero un'ulteriore ed interessante possibilità di evolvere nel vetro (ci riferiamo ovviamente alle bottiglie che sono state degorgiate nell'autunno del '91).

Il **Brut Collezione '86** è anch'esso uno Chardonnay al 100%, la migliore selezione di una grande annata prodotta prima d'ora solamente nell'83 ed '85. La presa di spuma qui si protrae fino a 48 mesi. Profumo dunque lungo, fragrante, con note certamente evolute di lievito e fiori essiccati ma in cui traspare anche una particolare impressione di bevibilità, i toni sono quelli di un elegante e delicato cammeo con note di aromi importanti e "dolci" in cui appare il bel varietale dello Chardonnay. L'aggressività della spuma al palato è fine e persistente con composte note di lievito e liqueur, poi appare la cremosità in fine sostanza piena e ricca.

Brut L. 15.000
Pas Dosé L. 16.000
Brut Collezione '86 L. 19.500

Cavalleri - Via Provinciale 74
25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030-7267350



vendo accanto ai lieviti in un ambiente ristrettissimo. Il naso così conferma la sua ricca cremosità cui si aggiungono piacevolissime impressioni minerali e resinose e più in alto note floreali e dolcezza di lievito. Bellissimo risultato dunque tutto in sensazione assai appetitosa che conferma poi al palato, alto è infatti l'equilibrio: la spuma ha notevole aggressività, ma c'è il peso sostanzioso dei sapori a farne un connubio di magnifica bevibilità.

Il **Cumari del Sale** nasce dall'omonimo vigneto e rappresenta la migliore selezione della casa, millesimata e prodotta dunque solo in particolari annate. Si tratta anche in questo caso di un Extra-Brut, spumante cioè con una piccolissima aggiunta di liqueur, ma la sua particolarità è nell'uvaggio che vede prevalere il Pinot bianco con il 65-70%, sul restante 30-

35% di Chardonnay.

In questa vigna abbiamo dunque una serie di cloni di Pinot bianco del tutto particolari che in una determinata striscia di terreno si esprimono con risultati di altissimo livello tanto da meritare una presa di spuma lunga 4 anni. La particolarità dell'uvaggio ha dunque anche un suo riscontro gusto-olfattivo cui si aggiunge un parziale passaggio del vino base nei legni: dello stile Uberti rimane l'ampia ricchezza, la cremosità dei profumi, ma le loro note sono ancora più ricche di frutta e più mature in un naso estremamente interessante e complesso di potente eleganza: appare così tutta una gamma appetitosa che oltre i lieviti ed il leggerissimo legno aromatico sfuma nella sensazione di albicocca, acacia, miele. La sensazione fruttata è poi ancora più consistente al palato, fusa al "liqueur" in

un'intensa ed importante bevibilità.

Brut L. 14.500
Extra-Brut L. 14.500
Cumari del Sale '86 L. 25.000

Az. Agr. Uberti - Via Enrico Fermi 2
25030 Erbusco (Bs) - Tel. 030-7267476



BELLAVISTA

Per numero di bottiglie, qualità e giusta ambizione è la Maison di Franciacorta che più mira a competere con la Ca' del Bosco. Questo ennesimo "sogno lombardo" nasce nel '76 con l'acquisto da parte di Vittorio Moretti del primo nucleo della "Bellavista" che si sarebbe poi via via allargato fino ad includere 105 ettari di vigneto (non tutti ancora in produzione) nella zona di Erbusco, con la possibilità quindi di grandi selezioni ed importanti cuvée. Enormi gli investimenti nelle cantine e nel nucleo aziendale, ma i risultati attuali sono di tale piacevolezza ed importanza da ripagare, crediamo, il proprietario per lo meno in soddisfazioni.

La varietà dei vigneti: posti in zone collinari, la bontà delle esposizioni e la diversità dei terreni consente una diversificazione degli impianti a seconda dei vitigni, allevare cioè le diverse varietà di uva nel terreno più idoneo, avere quindi vini base di notevole qualità per poi assemblarli in

grandi cuvée. I vigneti sono dunque così suddivisi: 65 ettari a Chardonnay, 15 ettari a Pinot bianco, 12 ettari a Pinot nero, le uve bianche sono allevate a Guyot bilaterale, il Pinot nero a a Guyot semplice; tra le 5-6.000 le viti ad ettaro. La bravura poi dell'enologo Mattia Vezzola a sovrintendere le selezioni ed i cru in una sua idea del vino tutta tesa alla ricerca dell'equilibrio che anno dopo anno diventi dunque sempre più espressione di personalità per ogni singola etichetta.

Importante notare come la Bellavista opti nei migliori vini-base per una prima fermentazione che si svolge anche nei piccoli legni, con il raggiungimento dunque negli champenois di una particolare complessità olfattiva.

I risultati anche nei vini tranquilli sono davvero perentori. L'**Uccellanda**, 100% di Chardonnay elevato per circa 12 mesi in barriques, è etichetta ormai acquisita nel ristretto gruppo dei migliori vini bianchi italiani.

La linea **Gran Cuvée** rappre-

senta i più importanti champenois Bellavista e parte da un magnifico **Crémant**: Chardonnay al 100% con basso dosaggio di zucchero in fase di tirage. Profumo dunque alto con stacco di perentoria eleganza e leggerezza "dolce" con netti caratteri di femminilità. Il tocco di legno è quasi impercettibile, la sensazione varietale appare fresca e piacevole, ma al tempo stesso si avverte anche la sua importanza intima che sfuma quasi nell'austero e rivela dunque carattere e complessità. Al palato l'impatto con la spuma è di bellissima aggressività che si spegne poi morbida e rotonda abbracciando la lingua.

Il **Brut** è un millesimato da Chardonnay e Pinot nero con 36 mesi di presa di spuma in bottiglia. Il naso ha dunque uno stacco evoluto e complesso con dosatissimo apporto di legno su cui prevale nettamente la bella e densa cremosità di lievito e note varietali, finale poi di tostato.

Al palato la spuma è fine, soffice e si coglie la qualità e la

sostanza delle uve accanto ad una perizia tecnica, una bellezza di vinificazione, un'eleganza di prim'ordine. Il vino appare di particolare complessità con sensazioni cremose e tostate estremamente godibili. Il **Pas Operé** nasce da un 35% di Pinot nero ed un 65% di Chardonnay, 48 sono i mesi di maturazione sui lieviti, assente il dosaggio di liqueur finale. E dunque splendido, fittissimo pérlage, al naso sensazione lunga, morbida, intensa, matura con tocco dosatissimo di legno aromatico e fine, aristocratico frutto tostato che sfuma nella sensazione di resine e miele. Al palato si avverte più austero, complesso e virile eppure delicato ed elegantissimo, di persistenza assai lunga.

Gran Cuvée	
Crémant	L. 29.000
Gran Cuvée	
Brut '88	L. 25.000
Gran Cuvée	
Pas Operé '87	L. 29.000

Az. Agr. Bellavista
Via Case Sparse 17
25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030-7267474/7267978

FRATELLI BERLUCCHI



Solo un legame di parentela con la Guido Berlucchi, vera e propria holding dello champenois che utilizza mosti anche non della Franciacorta e che pertanto non includiamo in questo servizio riservandoci tuttavia di

parlarne in seguito.

La Fratelli Berlucchi è invece una piccola Azienda di 42 ettari di vigneto sulle colline di Borgonato di Cortefranca. I vigneti utilizzati per la spumantizzazione sono a Chardonnay per il 60%, Pinot bianco per il 30%, Pinot nero per il 10%. Oltre il Rosè, l'Azienda produce un unico champenois che è anche millesimato e con un leggero dosaggio di liqueur. E' infatti attualmente in commercio il **Brut '88** dal bel colore di carica sostanziosa. E' questo uno champenois che rivela notevole consistenza e che a nostro avviso meriterebbe forse qualcosa di più dei 3 anni di presa di spuma. Ci rendiamo conto

che questo periodo di tempo non è breve e che nel novero degli spumanti italiani sono poche le etichette che hanno un affinamento superiore e ci rendiamo altresì conto che tutto questo discorso va a coinvolgere un assetto e costi aziendali non trascurabili. Ma quando si hanno simili uve è necessario probabilmente un sacrificio in più, il vino rivela insomma una tale pienezza da dover e poter essere maggiormente evoluto e complessizzato di aromi; ed in questo senso potrebbe forse guadagnare anche da un leggero appoggio nel legno. Il prezzo di questo millesimato è poi in assoluto tra i più interessanti in commercio.

Profumo dunque fine, delicato, con interessante nota di lievito e che va man mano aprendosi quanto maggiore è la sosta nel bicchiere. Il carattere è austero e compatto con note ancora acerbe e chiuse ed ha sicuramente possibilità di ulteriore evoluzione nel vetro. Bella poi la dilatazione al palato con buona densità morbida, è qui che maggiormente si avverte la sostanza di buona qualità che gradirebbe, a mio avviso, anche un maggiore arricchimento aromatico.

Brut '88 L. 14.000

Fratelli Berlucchi
Via Broletto 1 - 25040 Borgonato
di Cortefranca (Bs)
Tel. 030-984451