

miscela delle uve cabernet franc, barbera, nebbiolo e merlot: un vino con una buona predisposizione all'invecchiamento e con una spiccata personalità anche quando è ancora giovane.

Ma è per lo spumante che la zona è davvero in fermento: per ovviare alla confusione che regna nel mondo delle bollicine nazionali, le cantine si sono riunite in un consorzio, si sono date ferree regole di produzione e hanno adottato il metodo classico champenois. Oltre alle doc, la zona si è distinta per la produzione di vini da tavola ottenuti da vitigni nuovi con tecniche sofisticate: ormai le proposte sono moltissime e provengono da varie cantine. I precursori sono stati Ca' del Bosco e Bellavista, tutt'oggi ai vertici della volontà d'innovazione.

Le strade tra le vigne

Chi fosse stimolato ad assaggi sul posto, sappia che la Franciacorta è un territorio turistico tutto da esplorare. L'ente Promozione Franciacorta, che ha sede a Corte Franca, offre al pubblico un'utile guida che contempla cantine, indirizzi agrituristici e itinerari per prodotti doc (tel. 030/9826861). E veniamo agli abbinamenti. Per aprire un pasto, va

benissimo il Franciacorta bianco nella versione "giovane" a 10°C, che oltre al pesce accompagna degnamente soufflé e sfornati. Se invece si tratta di un vino più strutturato, magari maturato in barrique, gli abbinamenti diventano più impegnativi, consentendo di accostarlo alle carni bianche e ai piatti più saporiti.

Dall'aperitivo al dessert

Il rosso, servito a 18°C, trionfa con le carni cucinate nei modi più svariati: tipici piatti locali sono polenta e uccelli e manzo all'olio di Rovato, ma la nota erbacea più o meno pronunciata si sposa bene con i sapori della selvaggina e dell'agnello. I vari tipi di vino di Franciacorta possono accompagnare piacevolmente tutto un pasto: dal seccissimo extra brut come aperitivo si passa al brut a tutto pesce, poi al rosé sulle carni bianche, per arrivare infine alla pasticceria secca, ai biscottini e alla frutta col tipo spumante sec, decisamente più morbido e abboccato.

ETICHETTE IN CANTINA



Tutto da uve chardonnay, questo bianco giovane dal profumo di eucalipto che trionfa sui pesci d'acqua dolce.



Uno spumante millesimato, di grande fragranza, ottimo come aperitivo.



Un'etichetta dal sapore antico, per uno spumante maturato sui lieviti.



Un pizzico di pinot nero aggiunge calore e colore a quest'ottimo rosato.



Rosso beverino da giovane e importante quando è maturo. Ottimo prezzo.



Una mappa doc

A fianco, i borghi più importanti della Franciacorta, delimitata a nord dal fiume Oglio e dal Lago d'Iseo. Negli ultimi vent'anni, questo territorio è diventato il più dinamico dell'enologia lombarda.

TORTA DI FORMAGGIO

*Un antipasto appetitoso ideale per il buffet freddo.
Accompagnatelo con crostini di pane tostato o cracker, sui quali
ogni commensale spalmerà il suo spicchio di torta.*



Occorrente

100 g di gorgonzola dolce, 50 g di provolone, 100 g di fontina, 4 caprini, 100 g di crescenza, 2 cucchiai di grana grattugiato, 50 g di emmenthal, 200 g di ricotta fresca, 160 g di burro, 2 cucchiai di semi di papavero, nocciole tostate, un cipollotto, semi di sesamo, erba cipollina, paprica dolce, prezzemolo, panna, brandy, 4 noci, sale, pepe.

Preparazione

1 Togliete la crosta al gorgonzola, tagliatelo a pezzetti, mettetelo in una terrina, unite la crescenza e i caprini e schiacciate con una forchetta a ridurre tutto in crema.

2 Grattugiate il provolone, passate al mixer la fontina e l'emmenthal. Lavorate a crema la ricotta, unitela al gorgonzola e ai formaggi grattugiati.

3 Mescolate con un cucchiaio di legno, unite metà dei semi di papavero e tutto il burro ammorbidito e ridotto a pezzetti.

4 Lavorate a lungo perché il burro diventi crema, unite il grana e tanta panna quanta ne servirà per avere un composto sodo e morbido.

SCOPERTE IN FRANCIACORTA

Il piccolo territorio in provincia di Brescia è molto noto per gli spumanti. Ma non tutta la Franciacorta è bollicine. Bianchi e rossi doc soddisfano ogni tipo di cucina, impegnativa o meno.

Piccolo è bello, potrebbe essere il motto per identificare la Franciacorta, una zona vinicola doc che si estende a sud del lago d'Iseo, tra i monti di Brescia e i fiumi Oglio e Mella. La vocazione enologica del territorio si perde nella notte dei tempi, ma la vera svolta avvenne negli anni '50 di questo secolo, quando per la prima volta, in occasione di un'esposizione industriale,



A fianco, il Franciacorta rosso doc '89, un vino importante adatto alla selvaggina, e Uccellanda '89, prestigioso chardonnay maturato in barrique. Sopra, una tipica vigna ordinata a Borgonato (Bs).

vennero presentati ufficialmente i vini franciacortini. Produrre vino, in zona, era sempre stata una tradizione irrinunciabile. Il territorio aveva tutte le caratteristiche indispensabili per un vino di pregio, che però era ancora un po' grezzo per carenze tecniche. Poi, la proverbiale imprenditorialità bresciana ha trionfato: nel giro di appena vent'anni, la Franciacorta è diventata la zona più dinamica dell'enologia lombarda. Il cammino verso la qualificazione è passato attraverso l'ottenimento della doc, che prevede tre tipi di vino: un bianco, un rosso e uno spumante. Il Franciacorta bianco deriva da uve chardonnay e/o pinot bianco: si tratta di un vino a volte giovane e fresco, a volte potente e maturo, affinato in botticelle di legno, secondo l'estro del vignaiolo. Il Franciacorta rosso deriva da una

Provati per voi

Uccellanda '89, Bellavista, Erbusco (Bs). Colore: giallo paglierino carico. Profumo: note di nocciola tostata e frutti tropicali. Gusto: equilibrato. Nelle migliori enoteche: L. 32.000.

Franciacorta Rosso doc '89, Ca' del Bosco, Erbusco (Bs). Colore: rubino con riflessi granati. Profumo: con sentori di clorofilla. Gusto: con nota amaro-giola finale. Nelle buone enoteche: L. 10.500.

Franciacorta doc Extra Brut '87, Monte Rossa, Borgonato (Bs). Colore: giallo paglierino con riflessi

verdognoli e perlage assai fine. Profumo: fragrante. Gusto: molto secco. Nelle buone enoteche: L. 24.000.

Franciacorta doc Brut Rosé '88, F.lli Bertucchi, Borgonato di Corte Franca (Bs). Colore: rosa antico. Profumo: con notevoli sentori di lampone e lievito. Gusto: morbido. Nelle migliori enoteche: L. 20.000.

Franciacorta Bianco doc '91, Cavalleri, Erbusco (Bs). Colore: giallo paglierino. Profumo: intenso, ampio, con sentore di mela golden matura.

Gusto: spiccata personalità. Nelle buone enoteche: L. 8.000.

Franciacorta doc Brut, Bersi Serlini, Frovaglio d'Iseo (Bs). Colore: giallo paglierino. Profumo: con gradevoli sentori di mela. Gusto: grande stoffa. Nelle buone enoteche: L. 24.000.

Franciacorta Rosso doc '89, Barone Pizzini, Tirmoline di Corte Franca (Bs). Colore: rosso rubino carico. Profumo: tipico, con nota erbacea. Gusto: con notevole persistenza aromatica. Buona reperibilità: L. 8.000.

SALE & PEPE

il mensile per mangiar bene

la guida ai vini italiani

Una mappa doc

A fianco, i borghi più importanti della Franciacorta, delimitata a nord dal fiume Oglio e dal Lago d'Iseo. Negli ultimi vent'anni, questo territorio è diventato il più dinamico dell'enologia lombarda.

SCOPERTE IN FRANCIACORTA

Il piccolo territorio in provincia di Brescia è molto noto per gli spumanti. Ma non tutta la Franciacorta è bollicine. Bianchi e rossi doc soddisfano ogni tipo di cucina, impegnativa o meno.

Piccolo è bello, potrebbe essere il motto per identificare la Franciacorta, una zona vinicola doc che si estende a sud del lago d'Iseo, tra i monti di Brescia e i fiumi Oglio e Mella. La vocazione enologica del territorio si perde nella notte dei tempi, ma la vera svolta avvenne negli anni '50 di questo secolo, quando per la prima volta, in occasione di un'esposizione industriale,



...a, una tipica ... a Borgonato (Bs).

Provati per voi

Uccellanda '89, Bellavista, Erbusco (Bs). Colore: giallo paglierino carico. Profumo: note di nocciola tostata e frutti tropicali. Gusto: equilibrato. Nelle migliori enoteche: L. 32.000.

Franciacorta Rosso doc '89, Ca' del Bosco, Erbusco (Bs). Colore: rubino con riflessi granati. Profumo: con sentori di clorofilla. Gusto: con nota amaro-gnola finale. Nelle buone enoteche: L. 10.500.

Franciacorta doc Extra Brut '87, Monte Rossa, Borgonato (Bs). Colore: giallo paglierino con riflessi

verdognoli e ... sai fine. Prof ... grante. Gust ... secco. Nelle b ... teche: L. 24.00

Franciacorta do '88, F.lli Berlu ... nato di Corte ... Colore: rosa a ... fumo: con no ... tori di lampor ... Gusto: morb ... migliori eno ... 20.000.

Franciacorta '91, Cavalleri, B ... Colore: giall ... no. Profumo ... ampio, con ... mela golder

Franciacorta Rosso doc '89, Ca' del Bosco, Erbusco (Bs). Colore: rubino con riflessi granati. Profumo: con sentori di clorofilla. Gusto: con nota amaro-gnola finale. Nelle buone enoteche: L. 10.500.

presentati uff ... i vini franca ... Produrre vino, in ... era sempre stata ... adizione irrinun ... Il territorio aveva ... caratteristiche in ... abili per un vino ... o, che però era an ... po' grezzo per ca ... tecniche. Poi, la ... diale imprendito ... resciana ha trion ... el giro di appena ... ni, la Franciacor ... entata la zona più ... ca dell'enologia ... da. Il cammino ... a qualificazione è ... attraverso l'otte ... o della doc, che ... e tre tipi di vino: ... co, un rosso e uno ... nte. Il Franciacor ... co deriva da uve ... onnay e/o pinot ... si tratta di un vi ... olte giovane e fre ... olte potente e ma ... finato in botticelle ... o, secondo l'estro ... naiolo. Il Francia ... rosso deriva da una