

LA CUCINA ITALIANA

Dicembre 2001

Lire 7500
in Italia Euro 3,87

I PRODUTTORI

Si ricordano, tra i migliori produttori di Franciacorta, le aziende agricole Ca' del Bosco, Bellavista, Uberti e Cavalieri di Erbusco, Il Mosnel di Camignone, Antica Fratta di Monticelli Brusati, Monte Rossa di Cazzago S. Martino, Barone Pizzini di Cortefranca.

FRANCIACORTA

Da sempre vocato alla viticoltura, il territorio confinante con le sponde meridionali del Lago d'Iseo è sinonimo di spumanti di grande prestigio



GLI ABBINAMENTI

Si serve a 6-8 gradi di temperatura come aperitivo insieme con stuzzichini come moleche o noci di capesante fritte, tapas marinare. Si può proporre inoltre per accompagnare frutti di mare crudi, tartine al caviale, salmone marinato (gravad laks), risotto allo Champagne, tagliolini alla crema di crostacei, frittelle di pesce e di verdure, tempura, cotoletta alla milanese, vitello tonnato.

I primi spumanti italiani prodotti con il metodo classico risalgono all'Ottocento. Ma ancora agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, quando erano cioè prodotti con una certa regolarità e potevano riservare qualche piacevole sorpresa, non erano in grado di competere con gli Champagne, vini cioè che facevano girare la testa al mondo intero. E quando, negli anni successivi, la spumantistica in Italia cominciò a crescere sistematicamente, pochi credevano al suo successo. Poi, a smentire tanta cautela, furono le produzioni di grande livello qualitativo negli ultimi decenni, che iniziarono ad attirare su di loro l'attenzione italiana e internazionale. Oggi alcu-

ne etichette della Franciacorta, zona vinicola bresciana che si sviluppa tra i laghi d'Iseo e del Garda, non hanno senso di inferiorità nei confronti di qualsiasi altro spumante del pianeta. Sono prodotti ricchi di personalità, talvolta frutto di cuvée affinate in barrique, con perlage finissimi, spume cremose e accattivanti, profumi ampi, ricchi di sentori che suggeriscono ricordi di frutti, di fiori, di pane. Sono capolavori enologici da sorseggiare con la massima attenzione per non perdere neanche una sfumatura del loro profumo o del sapore.

IL VINO

Il Franciacorta venne riconosciuto doc nel 1967; non fu evento di poco con-

to in quanto il legislatore riteneva che la zona fosse unicamente vocata alla produzione di vini rossi. Opinione che venne clamorosamente smentita dal riconoscimento della doc del 1995, che andava a insignire per la prima volta uno spumante. Il Franciacorta può essere prodotto con uve Pinot bianco e/o Chardonnay e/o Pinot ne-

CARTA D'IDENTITÀ

DENOMINAZIONE

Franciacorta docg.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore paglierino con possibili riflessi verdini; perlage finissimo, persistente, con spuma ricca; odore ampio, con evidenti sentori di frutti di bosco; sapore secco, con sensazioni di frutta e possibili note amarognole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.

ABBINAMENTI

Frutti di mare crudi, tartine al caviale, salmone marinato (gravad laks), risotto allo Champagne, frittelle di pesce e di verdure, tempura, cotoletta alla milanese.

ro. Ciò detto, la maggior parte dei produttori privilegia lo Chardonnay, capace di associare gentilezza e corposità, che è divenuto il vitigno più rappresentativo della spumantistica bresciana. Il metodo di spumantizzazione è quello classico (corrispondente al metodo champenois), che prevede la fermentazione naturale direttamente in bottiglia. Il Franciacorta può essere posto in commercio dopo almeno 25 mesi di affinamento. Alcune produzioni sono reperibili non solo in enoteca, ma anche al supermercato, commercializzate a circa 20 mila lire la bottiglia, con oscillazioni sia verso il basso sia verso l'alto. Il Franciacorta millesimato, frutto di annate eccezionali e maggiormente invecchiato, è invece reperibile quasi esclusivamente in enoteca. Alla commercializzazione il Franciacorta non millesimato ha colore paglierino con possibili riflessi verdini; perlage finissimo, persistente, con spuma ricca; l'odore è ampio, con evidenti sentori di frutti di bosco e, in alcune produzioni, di mela acerba; il sapore è secco, con

sensazioni di frutta e possibili gradevoli note amarognole di mandorla.