

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 164 - Luglio 2019 - Tiratura: 29.313 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LUGLIO 2019

LA FRANCIACORTA



MOSNEL

Docg Franciacorta Extra Brut EBB

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Mosnel](#)

Proprietà: Lucia e Giulio Barzanò

Enologo: Flavio Polenghi

BELLAVISTA

Docg Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Meraviglioso Riserva

Vendemmia: 1984 - 88, 1991 - 95, 2001 - 02

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.117

Prezzo allo scaffale: € 800,00

Azienda: [Società Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Mattia Vezzola

BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature Rosé '61

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: Società Guido Berlucchi

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

SANTA LUCIA

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Santa Lucia](#)

Proprietà: Ardenia Moraschi, Pierluigi Villa

Enologo: Gregorio Villa

Come non negarsi nulla: festa per la nuova cantina, che dilata gli spazi (e quindi i tempi) fin qui disponibili per lo stoccaggio e l'affinamento delle bottiglie e offre a casa Mosnel l'impulso d'un nuovo retrorazzo nella sua rotta costante verso le vette della tipologia. E insieme, l'uscita dei nuovi top del listino. Figli d'annata non facile (2014) alcuni: e perciò nuovo test delle capacità messe in forziera dalla "ditta" condotta da Giulio e Lucia Barzanò. E l'EBB, 100% Chardonnay fermentato in legno e cesellato da selezione certissima e vendemmia durata quasi 20 giorni, è luce e frutto, teso e ampio insieme, impatto intenso e presagio di vita non breve e felice.

(Antonio Paolini)

Vittorio Moretti, il patron di Bellavista, è stato un profondo innovatore. E continua ad esserlo. Ritroviamo questa sua qualità nel "Meraviglioso", uno spumante ottenuto da una cuvée di sei annate della riserva che porta il suo nome (1984, 1988, 1991, 1995, 2001, 2002) in un arco temporale di 18 anni sui lieviti a partire dal 2003. Le bottiglie, solo Magnum, sono in totale 5.117, 3.000 destinate al mercato italiano, 1.000 a quello estero e 1.117 alla cave di Bellavista. Si tratta di un Franciacorta verticale che punta sulla freschezza e la sapidità, senza lasciare spazio alla dolcezza. Un fare qualcosa di straordinario che renda queste bottiglie qualcosa di irripetibile.

Marchio celeberrimo della spumantistica italiana, la Guido Berlucchi di Borgonato nasce nell'ormai lontano 1955 da un'intuizione di Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Oggi l'azienda annovera qualcosa come 550 ettari di vigna in Franciacorta e il progetto enologico di Caccia al Piano a Bolgheri. Tornando all'oggetto della nostra degustazione, il Franciacorta Nature Rosé '61 2012 è punta del portafoglio etichette aziendali. Da uve di Pinot Nero, conosce un affinamento sui lieviti di 60 mesi. Vino ricco di trame floreali e crosta di pane, ben orchestrati da sensazioni di piccoli frutti maturi, ha profondità aromatica in bocca, ottima struttura e complessità.

L'azienda di Pierluigi Villa rappresenta un solido approdo per la parabola qualitativa più recente degli spumanti di Franciacorta. Con i suoi 27 ettari a vigneto, in parte di proprietà e in parte in gestione, produce 100.000 bottiglie di media all'anno, caratterizzate stilisticamente in modo netto, preciso e dalla esecuzione ineccepibile. Il Franciacorta Pas Dosé 2013, oggetto del nostro assaggio, ha profilo aromatico che alterna note di agrumi e di piccoli frutti rossi a toni più caldi, che sfociano nei classici ricordi di pan-brioche. Al palato, il vino è ampio e profondo, sorretto da una vena acida ficcante, che ne detta il ritmo del sorso e un finale in crescendo.

EDITORIALE

LA FRANCIACORTA QUASI COME LA CHAMPAGNE

Quando in Italia si parla di spumanti Metodo Classico, ecco la Franciacorta. Una denominazione quasi "inventata" ad hoc per soddisfare i consumi della capitale - un tempo morale e ancora oggi produttiva - del Bel Paese, e cioè Milano. Con un sorprendente parallelismo con quanto accadde nella Champagne, "scelta" come serbatoio dei vini destinati ai consumi regali di Parigi. Ma al di là delle analogie, nella provincia di Brescia si è sviluppata una bella storia enoica, che inizia con i primi esperimenti di Berlucchi a metà del secolo scorso, e che è continuata con il riconoscimento della Doc nel 1967 e della Docg nel 1995. Se la Franciacorta è una delle Doc più giovani d'Italia, con il definitivo decollo della sua spumantistica, avvenuto nella seconda metà degli anni Ottanta, questa

piccola e agguerrita realtà ha saputo costruirsi non solo uno spazio ma un vero e proprio "locus" privilegiato nel raffinato campo della produzione a metodo Champenois. Un esempio, anche dal punto di vista del marketing, a partire da un nome capace di evocare, ancora, la Francia, e allo stesso tempo restare indelebilmente in testa. Grazie all'accelerazione imposta da marchi ormai consolidatisi a livello non solo nazionale, la Franciacorta ha conquistato una ribalta importante, condivisa "metodologicamente" soltanto con il Trentino. Accanto ad un forte dinamismo imprenditoriale, il territorio ha saputo anche contare su una coesione d'intenti ben assecondata da un Consorzio dinamico e capace di rispondere alle esigenze dei suoi associati. Detto questo, però, le sfide non diminuiscono, anzi aumentano. Auguri.

E Buona Lettura

TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Cuvée Royale
Marchese Antinori

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Montenisa](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella, Giorgio Oddi

Legame antico quello fra la famiglia Antinori e le bollicine. Fin dal 1905, lo storico marchio fiorentino cominciò a produrre pionieristicamente Metodo Classico a San Casciano Val di Pesa in Toscana e, successivamente, diventò la sponda italiana per il successo dello Champagne Krug nel Bel Paese (ed oggi della Maison Perrier-Jouët). Dal 1999, invece, ha intrapreso un'avventura diretta con le bollicine italiane, acquisendo nel cuore della Franciacorta l'azienda Montenisa, con 60 ettari coltivati a vigneto. Freschi ed intensi i profumi di frutti a polpa bianca e di agrumi della Cuvée Royale, che convince anche al palato dimostrandosi un vino polposo, ricco e fragrante.

SAN CRISTOFORO

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,50

Azienda: [Azienda Agricola San Cristoforo](#)

Proprietà: Celeste Dotti

Enologo: Massimo Gigola

Per gli spumantisti un Pas Dosé è il supremo cimento. Il re è nudo, senza protezione: niente *liquer d'expédition* a mascherare una non matura, o una vinificazione non precisa. Peggio ancora il Millesimato, spesso guardato con sospetto: la singola annata promette qualcosa di più e di diverso, ma possibile che essa sia speciale tutti gli anni? Il vino di casa Dotti evita incolume tali pericoli: al naso ha i fiori d'arancio e il frutto delicato di un'annata fresca. E il palato è tonico e profondo, corrispondente negli aromi che si allungano per l'attesa sapidità: con la polpa della materia prima selezionata, e la *mousse* fine di chi lavora con sapienza in cantina.

(Riccardo Margheri)

LA GRIFFE



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Annamaria Clementi
Rosé Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 149,00

Azienda: [Ca' del Bosco](#)

Proprietà: famiglia Zanella e

Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Capelli

Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi da subito come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (avvenuta nel 1968). Merito senza dubbio del vulcanico Maurizio Zanella, che, ricordiamolo, imboccò fin da subito e con assoluta determinazione la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni '70, in un momento in cui soltanto pochi coraggiosi "pionieri" seppero compiere un'analoga scelta senza compromessi (letteralmente incomprensibile per molti altri produttori dell'epoca, anche nel corso degli anni successivi). Ma a Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti per l'affermazione della Franciacorta sul palcoscenico enologico internazionale, lanciando il territorio bagnato dal lago d'Iseo verso i vertici della produzione spumantistica di qualità mondiale. Molte altre cose sono accadute ed oggi l'azienda, ancora presieduta dallo stesso Zanella, che conta su di un patrimonio di 204 ettari di vigneto (per una produzione complessiva in media nell'ordine del 1.470.000 bottiglie): ad esempio una moderna cantina recentemente ampliata e ulteriormente attrezzata con la tecnologia spumantistica più sofisticata (celebre per il suo cancello d'ingresso realizzato nel 1993 dallo scultore Arnaldo Pomodoro, uno dei primi esempi di "irruzione" dell'arte nel mondo del vino e che è finita per diventare una tendenza piuttosto affermata) e l'ingresso nel gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza). Protagonista del nostro assaggio il Franciacorta Annamaria Clementi Rosé Riserva 2009, figlio di un'annata molto significativa per l'areale spumantistico del bresciano e che ha sfornato etichette capaci di competere anche con gli Champagne più raffinati. Un vino che sorprende a partire dall'interpretazione molto centrata di un'annata senza dubbio significativa per la Franciacorta, ma che in questa bottiglia diventa straordinaria, restituendoci un profilo davvero da grande bollicina. Uno spumante dalla progressione gustativa ricca e sfaccettata, ma in grado di evidenziare una leggiadria e una freschezza acida di livello assoluto, che lo rende un vino immediatamente godibile anche senza soffermarsi sui suoi ceselli organolettici più intimi. Lo sviluppo in bocca è a dir poco ritmato e dal movimento serrato, continuo e vivace. Bagaglio olfattivo complesso e articolato, che spazia dai frutti ai fiori, dai cenni di pietra focaia a quelli di lievito fresco e pasticceria e che segnala ancora una gioventù del vino tutta da leggere in futuro.

CAVALLERI

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Società Agricola Cavalleri](#)

Proprietà: famiglia Cavalleri

Enologo: Giampaolo Turra

Lunga la storia agricola dei Cavalleri ad Erbusco anche se i primi vini imbottigliati arrivano nel 1968, con l'entrata in vigore della denominazione Franciacorta. Di lì in avanti è un successo dopo l'altro, sia individuale che collettivo, visto il ruolo da protagonista nella fondazione del Consorzio. I vini sono conosciuti per finezza aromatica, la piacevolezza gustativa, la loro longevità, specie nel caso delle Cuvée più importanti, punto di riferimento solido e costante. Il Brut Rosé 2014 è spumante di bella definizione aromatica: fragranza di mirtillo, agrumi, spezie e classici toni di pasticceria. In bocca, il vino si sviluppa tonico e ritmato, con rigore e sapore.

BIONDELLI

Docg Franciacorta Brut Satén

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine Biondelli Società Agricola](#)

Proprietà: Joska Biondelli

Enologo: Cesare Ferrari

10 ettari di vigneto coltivati a biologico sono la solida base su cui ha impostato il proprio lavoro l'azienda Biondelli, a ridosso del lago d'Iseo. La nascita ufficiale della cantina è del 2010 ed è condotta da Joska Biondelli: una realtà produttiva di recente costituzione, che va ad arricchire il panorama della Franciacorta a dimostrazione del successo delle bollicine bresciane. Il Brut Satén di Biondelli possiede buon perlage, di grana tendenzialmente fine, piacevoli sentori agrumati, dal cedro al pompelmo, e note di pesca bianca e mandorla tostata a completare il bagaglio aromatico. In bocca, è cremoso, a tratti croccante, lungo e non privo di ritmo e sapidità.





CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola Castello Bonomi](#)

Proprietà: famiglia Paladin

Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

Il castello da cui prende il nome l'azienda è uno storico edificio liberty, progettato a fine '800 dall'architetto Antonio Tagliaferri. I suoli delle colline intorno al lago d'Iseo, dove si trovano i vigneti, si caratterizzano per un originale profilo morenico, capace di influenzare i caratteri di uve e vini che qui si producono. La proprietà è della famiglia Paladin, con base in Veneto (Bosco del Merlo). Questo Dosaggio Zero 2012 è uno spumante di solida espressività complessiva: dal colore paglierino brillante, ha naso riconducibile a lieviti nobili e crosta di pane, con accenni di fiori bianchi e piccoli frutti rossi. La bocca è soffice e croccante, di buona lunghezza.

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Zéro

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Contadi Castaldi](#)

Proprietà: Terra Moretti

Enologo: Gian Luca Uccelli

Mantiene, questo brand, il suo volto giovane, spensierato e creativo, benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una solida realtà franciacortina. Non c'è nemmeno dubbio che questo marchio sia identificato come uno tra i più pronti ad adattare allo stile spumantistico della zona le varie espressioni tipologiche delle bollicine. Ecco allora un "non dosato" da uve Chardonnay e Pinot Nero, che resta in affinamento sui lieviti per 40 mesi, evidenziando un carattere vivace, setoso, avvolgente e coinvolgente. Sempre piacevole e facile da bere, unisce immediatezza espressiva, giusta materia e necessaria complessità.

QUADRA

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée58 Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.584

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Quadra Franciacorta Srl](#)

Proprietà: famiglia Ghezzi

Enologo: Mario Falcetti

Il progetto enologico Quadra è nato nel 2003 da un'idea di Ugo Ghezzi, imprenditore del settore energie rinnovabili che, insieme ai figli Cristina e Marco, ha dato vita a questa ennesima realtà produttiva franciacortina, ad ulteriore testimonianza dell'appeal crescente di questo territorio, perla della spumantistica del Bel Paese. Gli ettari di vigneto sono 42 per una produzione complessiva che sfiora le 200.000 bottiglie. Numeri già interessanti che certificano il successo aziendale e della denominazione. Il Cuve58 Riserva 2011 è uno spumante dai profumi ampi e intensi, che trova in bocca coerenza e morbidezza, offrendo un sorso disteso e piacevole, di grande respiro.

RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Ricci Curbastro](#)

Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli

Da lunghi anni la famiglia Ricci Curbastro si occupa di aziende agricole tra Romagna e Franciacorta. La tenuta lombarda comprende 32 ettari, di cui oltre 27 dimorati a vigneto, mentre la cantina si trova nel parco di Villa Evelina. Il Franciacorta Extra Brut 2013 è un'ottima porta d'ingresso sulle etichette aziendali. Vino intrigante e ben centrato è capace di regalare spunti originali e non privi di complessità. Figlio di uve Chardonnay e Pinot Nero, in parti uguali, affina sui lieviti per oltre 40 mesi. Paglierino brillante, ha spuma cremosa, naso agrumato e poi di crosta di pane e fiori bianchi. In bocca, corpo scorrevole e saporito, con finale fruttato e lungo.

VINTAGE



FERGHETTINA

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: [Azienda Agricola Ferggettina](#)

Proprietà: Roberto Gatti

Enologo: Roberto Gatti

Precisione, nitidezza, definizione. I vini varati da Roberto Gatti e famiglia hanno uno skill definito e coerente, ribadito da una messe di risultati davvero lusinghieri. In meno di trent'anni, mentre cresceva (anagraficamente anzitutto) la squadra, cioè i figli Laura e Matteo, il focus sul modello di Franciacorta proposto qui s'è fatto sempre più chiaro. Marcato dalla levità dei Satèn come dalla completezza dei Brut. Ma, in qualche modo, è proprio quando il dosaggio scende e il vino è più "nudo" che emerge meglio l'anima del prodotto ricavato dai 200 ettari gestiti da Ferggettina. Il cui primo vino con bolle risale al 1992, mentre è proprio del 2002, l'annata di questo splendido Extra Brut, 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir, sei anni sui lieviti, evoluzione da purosangue in vetro, l'acquisto del pezzo di terra franciacortina ad Adro ove sorge anche la sede aziendale. Quasi a solennizzare l'evento, ecco dunque il 2002 (ritestato anche in versione magnum) proporsi in forma smagliante, sorridente di frutto, venato da note croccanti di forno e delicate nuance pasticcere, ma ben vivo e teso e dal classico finale di frutta secca.

(Antonio Paolini)

L'OUTSIDER



BARONE PIZZINI

Extra Brut Tesi Uno

Vendemmia: -

Uvaggio: Erbamato, Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Barone Pizzini](#)

Proprietà: cooperativa di soci conferitori

Enologo: Leonardo Valenti

I meriti di Barone Pizzini sono ormai acclarati. Non solo per la qualità della produzione ma anche per aver saputo metterle tutte in fila: dal biologico al biodinamico, dalla territorialità alla personalizzazione. Per quanto riguarda il Franciacorta, poi, siamo dinanzi ad uno dei primi rappresentati sorti dall'attribuzione della denominazione d'origine: con il direttore della cantina, Silvano Brescianini, a presiedere oggi il relativo Consorzio. E allora, datosi che da queste parti amano rimbocarsi costantemente le maniche, ecco spuntare pure l'Erbamat: un vecchio vitigno della zona, citato già nel Cinquecento da Agostino Gallo (come albamatta), su cui in azienda si sono messi a lavorare di buzzo buono fino al recente riconoscimento, da parte del Consorzio stesso, della possibilità di una sua percentuale (fino al 10%) nell'uvaggio della DOCG. Questo Extra Brut, quindi, per via del vitigno al 60% non poteva che essere un VSQ, ma il risultato rimane interessantissimo: per il continuo perlage, i tocchi olfattivi agrumati e floreali, nonché la sapidità e la mineralità che al palato lo sostengono, decisamente persistenti.

(Fabio Turchetti)



ENOTECA CANTINE DI FRANCIACORTA

VIA ISEO, 98 - ERBUSCO (BS)

L'Enoteca [Cantine di Franciacorta](#) (tel: +39 030 7751116), con sede ad Erbusco, offre la più completa ed articolata selezione delle migliori etichette dell'areale. Non manca, naturalmente, anche una selezione di vini di altre zone vitivinicole importanti, e c'è anche un piccolo caveau che custodisce le rarità, i vini introvabili e le annate storiche, anche nei diversi formati:

COSA VENDE

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 29,90

Con i tratti del grande vino dimostra finezza ed equilibrio da primato

Bellavista, Franciacorta Alma Gran Cuvée - € 29,90

Maison storica della Franciacorta i cui vini non deludono mai

Berlucchi, Franciacorta '61 Brut - € 15,90

Profumi invitanti e progressione gustativa incisiva, di bella godibilità

Monterossa, Franciacorta Satèn - € 25,00

Profumi fini e di bella evoluzione ad introdurre una bocca sapida e profonda

Barone Pizzini, Franciacorta Golf Brut - € 19,50

Fragranza e reattività aromatica e gustativa in questo vino ben eseguito

Ferghettina, Franciacorta Brut - € 16,50

Un "base" non privo di complessità e dai profumi particolarmente intensi

La Montina, Franciacorta Millesimato 2012 - € 21,50

Intenso fin dal colore, è spumante dai profumi chiari e dal gusto solido

Cavalleri, Franciacorta Blanc de Blanc - € 23,90

Bollicina importante sia nei profumi che nel gusto

Uberti, Franciacorta Extra Brut - € 22,50

Franciacorta di bella interpretazione che gioca su eleganza ed equilibrio

Lantieri, Franciacorta Cuvée Brut - € 16,50

Una realtà di nicchia in un certo senso, ma sempre dai prodotti di qualità

COSA CONSIGLIA

Antica Fratta, Franciacorta Essence Noir 2014 - € 33,50

Bollicine intense e non prive di ritmo

Bosio, Franciacorta Nature - € 20,50

Trama articolata e di bella freschezza per questo spumante entry level

Faccoli, Franciacorta Dosaggio Zero 2013 - € 27,00

Freschezza e sapidità per uno spumante tecnicamente ineccepibile

Mirabella, Franciacorta Riserva Dom 2009 - € 39,50

Spumante strutturato e vivace possiede aromi di bella evoluzione

Quadra, Franciacorta Cuvée 58 millesimato 2011 - € 22,00

Uno degli spumanti più interessanti della zona, di bella personalità

Ricci, Curbastro Franciacorta Riserva Gualberto 2008 - € 29,00

Franciacorta di bella interpretazione, gioca su eleganza ed equilibrio

Ronco Calino, Franciacorta Rosé Radijan - € 24,50

Polposo e allo stesso tempo reattivo, è spumante piacevole e ben fatto

Uberti, Franciacorta Cinque - € 75,00

Sempre molto raffinati e misurati gli spumanti di questa azienda

Villa Crespia, Franciacorta Numero Zero - € 19,50

Non sbaglia un colpo Villa Crespia, parte della storia della denominazione

Villa Franciacorta, Franciacorta Emozione 2014 - € 18,50

Bollicina importante, sia nei profumi che nel gusto

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LANTIERI

Docg Franciacorta Brut Arcadia

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.200

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Agricola Lantieri De Paratico](#)

Proprietà: Fabio Lantieri

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

Famiglia di antico lignaggio della Franciacorta, che ha cominciato a spumantizzare negli anni Settanta del secolo scorso, i Lantieri dispongono attualmente di 18 ettari a vigneto, sparsi tra i comuni di Capriolo e Adro, per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie. A condurre l'azienda c'è oggi Fabio Lantieri che ha impresso, specie nel recente passato, un'impronta significativa alla produzione aziendale che (con confortante costanza qualitativa), sta attestandosi tra le migliori dell'areale. Simbolo di questa scalata è certamente la cuvée millesimata Arcadia, ottenuta da Chardonnay e Pinot Nero, affinata per tre mesi in barrique e poi elevata in bottiglia per un minimo di 42 mesi. La versione 2014 si presenta di un bel giallo paglierino brillante e trasparente, ad introdurre un bagaglio aromatico segnato da cenni di pan-brioche, lievito e vaniglia su toni agrumati e di piccoli frutti rossi. In bocca, il vino entra morbido e polposo ed ha uno sviluppo bilanciato, con il sorso che trova una piacevolezza e un ritmo crescenti in una carbonica ben dosata e nel ritmo di una vivace carica acidica.

LA SORPRESA



CAMOSSI

Docg Franciacorta Extra Brut Camossi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: Camossi

Proprietà: Claudio e Dario Camossi

Enologo: Nico Danesi

Uve (sottoposte a ogni vendemmia a rigorosa selezione) raccolte in cinque aree geologicamente diverse della denominazione. Cantina a Paratico. Conduzione familiare, understatement, misura. Ma poi, in parallelo, ricerca orgogliosa e puntigliosa di qualità, integrità, identità che ha portato rapidamente il brand dei Camossi nel piccolo olimpo dei nomi passati di bocca in bocca come prezioso segreto (ormai ex tale, visto il sicuro successo). Il punto forte? Il rispettoso balance tra gli apporti delle aree di provenienza delle uve (tutte curate con solidi protocolli di salvaguardia ambientale) e un esercizio enologico che rinuncia a ogni invadenza, e punta sulla maturità fenolica delle uve per escludere l'apporto di zuccheri esogeni (si dosa con sciroppo ottenuto dal mosto di casa). Ed ecco allora, insieme a un Satèn di finezza esemplare e a un Rosé tonico e vivo, lo scintillio cristallino e felice di questo Extra Brut, da uve, appunto, mature, ma che sorprende con note freschissime di erbe officinali e agrumi delicati, e sorregge la beva, lunga e incisiva, con una spina dorsale dritta e sapida.

(Antonio Paolini)

SPUNTATURE

METODO (E PREZZO)

Ormai, lo sappiamo, le bollicine italiane sono al centro di un trend di crescita che sembra non avere alcun segno di cedimento. Il merito, comunque la pensiamo, è del Prosecco, ma - sappiamo anche questo - nello specifico caso parliamo di un vino ottenuto con un metodo Charmat, meno costoso nella produzione di uno spumante, con tutte le conseguenze del caso. Quando parliamo di spumante Metodo Classico, la questione dunque cambia e non poco. Non in termini di successo: TrentoDoc e Franciacorta sembrano infatti marciare con il vento in poppa, probabilmente in ordine, per esempio, di massa critica (almeno guardando alla Champagne e ai Cava spagnoli). Ma soprattutto di metodo e, necessariamente, di prezzo. Tralasciando le polemiche spicciole (che accompagnano soltanto l'ignoranza del consumatore, quasi sempre incapace di distinguere un Metodo Classico da uno Charmat), è proprio sulla metodologia produttiva che dobbiamo soffermarci. Senza entrare nei dettagli tecnici, va da sé che il Franciacorta è un vino che costa. Tutto sommato nemmeno tanto se confrontato con la Champagne (altra questione è invece il paragone con i Cava spagnoli), ma, di sicuro, se vogliamo bere un buon Franciacorta, bisogna spendere dai 25 euro in su. Insomma, resta al fondo un problema per tutta la denominazione: dopo aver spiegato che è un luogo ben preciso e che quindi può stare con i vini più importanti d'Italia, resta da convincere, al di là dello storytelling di routine, il costo elevato dovuto ad un metodo di vinificazione caro, che non può essere "scontato", cioè sacrificato sull'altare del "meglio vendere a poco subito che fra un po' di tempo ad una cifra più alta".

IL BUONO DEL TERRITORIO



IL RET DI CAPRIOLO NORCINERIA POLASTRI MACÈLÈR VIA QUATTRO VIE TORBIATO DI ADRO (BS)

Tel: +39 030 7357154

Sito Web: www.polastrimaceler.it

Nei comuni di Adro, Erbusco, Capriolo, Rovato, in Franciacorta, sopravvive ancora una complessa produzione artigianale norcina, dalla lunga lavorazione e stagionatura (fino anche ai due anni). Si tratta della Ret (conosciuta anche come magiola), salume di suino, dalle origini molto antiche che un tempo, insieme alla polenta fredda, era la colazione dei contadini in tempo di vendemmia o mietitura o era servito in occasioni speciali, come matrimoni o battesimi. È un insaccato dalle grandi dimensioni (arriva fino agli otto chili) di sola carne di coscia, macinato a punta di coltello e impastato con salvia, scorza di limone, aglio, noce moscata e vino di Franciacorta (Curterfranca bianco). Quindi si insacca in budello dritto di bovino o nello stomaco del suino e si lega a mano. La Ret è poi posta ad asciugare in un locale ampio con un fuoco centrale e numerose finestre, infine a stagionare da 60 a 120 giorni, a seconda del diametro del salume. La ret ha caratteristiche molto particolari e può arrivare a pesare dai 4 ai 14 chilogrammi. Le pezzature più piccole vengono messe sul mercato a partire dai cinque mesi; quelle più grosse dopo due anni. Si tratta di un prodotto che rientra a pieno nella grande tradizione italiana degli insaccati, che dal prevalente utilizzo nella cucina povera e contadina, sono ormai passati nelle tavole dei gourmet più curiosi e attenti: sia alla tradizione gastronomica più antica, che alle solide e più intense sensazioni gustative, che prodotti del genere sanno sempre proporre con originalità e fascino.



PAROLA DI RISTORANTE

LEONEFELICE VISTA LAGO

VIA VITTORIO EMANUELE, 23 - ERBUSCO (BS)

Tel: +39 030 7760550

Sito Web: www.albereta.it

Al LeoneFelice Vista Lago (dell'Albereta Relais & Chateaux della famiglia Moretti), luogo che in quanto a cucina di alto livello ha pochi pari (basti pensare che per anni è stata la casa di Gualtiero Marchesi), lavora dal 2013 il talentuoso chef Fabio Abbattista, promessa della gastronomia tricolore, scelto da Identità Golose a rappresentare la cucina italiana all'Expo 2015. Gran parte della materia prima arriva dalla collina Bellavista, dove un piccolo allevamento di polli e conigli fornisce il ristorante e un orto ogni giorno provvede per ortaggi, frutta ed erbe aromatiche. Ne risulta una cucina elegante e leggera, che completa l'offerta gastronomica del relais, composta anche dal ristorante Benessere (dedicato alle creazioni di Dominique Chenot) dalla Greeneige Lounge (salotto relax e tisane detox) e dalla Filiale (il chiosco delle pizze di Franco Pepe).

LA TOP 5 DI "LEONEFELICE VISTA LAGO"

- 1° Bellavista**
Franciacorta Pas Operè 2013 - € 70,00
- 2° Monterossa**
Franciacorta Brut Cabochon 2013 - € 90,00
- 3° Uberti**
Franciacorta Quinque Cuvée 5 Vendemmie - € 120,00
- 4° Sullali**
Franciacorta Blanc de Noir - € 42,00
- 5° Castello di Gussago**
Curterfranca Rosso Pomaro 2016 - € 50,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © FabioCattabiani, Consorzio Tutela Vini Franciacorta

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI