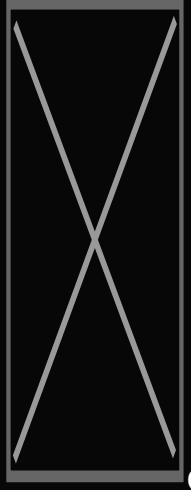
Franciacorta,sorpresa senza fine

franciacorta-sorpresa-senza-fine-1-bed5fc52

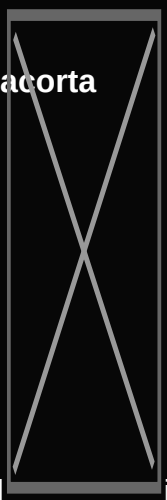
Sempre difficoltoso, parlando di Franciacorta, dire qualcosa che non sia già stato detto, capace di avvicinare un mistero fatto di illuminazione, vocazione, ambizione e talento che a partire dagli anni ‘60 del secolo scorso ha scosso fin dalle fondamenta il panorama internazionale dello ‘sparkling wine’, permettendo agli spumantizzati italici di giocarsela non soltanto sul piano delle quantità vendute, ma di lanciare una sfida sul campo qualitativo ai cugini francesi. C’è subito da aggiungere che non si tratta di una storia remota, anzi, di un fenomeno che fa registrare da decadi una brillante e costante crescita. Certo molto dipende dalla raffinatezza raggiunta dall’artigianato di vigna e cantina, cui non fa difetto un rinnovato atteggiamento nei confronti dell’ambiente e delle pratiche di coltivazione a bassa invasività, biologico in testa, ma c’è anche qualcosa di impalpabile, che ad ogni stagione fa gridare al miracolo e a cui non è estranea una marcata ambizione verso la qualità, che dimostra quanto di assolutamente originale esista nelle bottiglie prodotte in quella magica terra compresa tra Brescia e il lago d’Iseo. Venendo agli assaggi dei millesimati delle nuove annate, davvero sorprendenti, come dicevo, ho potuto rilevare un ulteriore innalzamento della qualità media, che riguarda soprattutto le versioni Riserva e non Riserva dei Dosaggi zero, Extra brut e dei Brut, patendo soltanto una lieve flessione di crescita sui Satèn e sui Rosati. Il Franciacorta si dimostra un prodotto dalle vigorose capacità di invecchiamento, che soprattutto in anni caratterizzati da vendemmie adeguatamente svolte, abbinato a lavorazioni sempre più rigorose in cantina conduce a prodotti memorabili. Tra i vari assaggi quindi passo a scegliere (a fatica!) cinque bottiglie per presentarvele.

SELEZIONI D’AUTORE

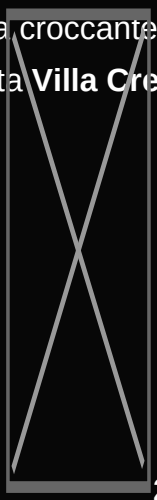
La cantina **Uberti** è una di quelle che stanno contribuendo ad alzare l’asticella qualitativa della tipologia. Viticoltori in località Salem (frazione di Erbusco) fin dal 1793, la storia e il posizionamento moderno si devono, a partire dalla fine degli anni ’70, ad Agostino e alla moglie Eleonora (ora coadiuvati dalle figlie Silvia e Francesca), e soprattutto alla cura dedicata ai 26 ettari di vigneti, tutti in conduzione biologica, da cui scaturiscono le 180 mila bottiglie prodotte annualmente, tra cui le due riuscitissime cuvée, il Quinque e il Dequinque. Tra i miei assaggi, oltre ad un altrettanto eccellente Extra Brut Comari del Salem, scelgo questo dosaggio zero **Franciacorta DOCG Riserva 2012 Sublimis**: 100% Chardonnay da un solo vigneto, naso di grande impatto, chinotto, timo, una chiusura di macchia mediterranea, bocca tesa, croccante, ampia, di eccellente sapidità e finale con ritorno, potente, della traccia selvatica. Una delle casate che la Franciacorta hanno contribuito a crearla è **Ca’ del Bosco**. Storia nota l’intuizione di Annamaria Clementi, la capostipite, e successivamente del figlio Maurizio, l’idea di creare una cantina moderna e innovativa proprio in quella casa immersa nei castagni acquistata a metà degli anni ‘60. Poi è storia recente, artigianato e dedizione combinati, che portano a etichette memorabili, alcune nella storia della spumantizzazione italiana. Tra i vari, eccellenti assaggi, segnalo volentieri questo **Franciacorta DOCG Riserva Vintage Collection Dosage Zèro Noir 2011**, un Pinot Nero in purezza che sa di scorza di cedro, ananas e ha, in chiusura di olfazione, una bella traccia balsamica, di eucalipto.



Ottima spalla acida alla bocca ma soprattutto tensione, sapidità e ritorno, sul finale, delle sensazioni di frutta tropicale. Altra realtà storica di Franciacorta è proprio **Monte Rossa**, cantina in cui fin dalla fondazione, nel 1972, Paolo Rabotti (e poi il figlio Emanuele) impostano il lavoro sulla ricerca della massima qualità. Terreni morenici, esposizione ideale e perfetta ventilazione che si concretizzano in uvaggi eccellenti, ideali per l'idea di vino che si vuole produrre. Il **Franciacorta**

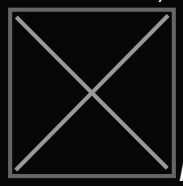


DOCG Cabochon Doppiozero è uno dei risultati di questa scelta. Prodotto di un blend di Chardonnay al 70% e Pinot Nero al 30%, naso di chinotto e susina gialla, con un bel profilo di fiori gialli in uscita di olfazione. Bocca croccante e tesa, di eccellente compattezza, chiusura con ritorno agrumato. Passiamo poi a Tenuta **Villa Crespia**, eccellente realtà di Adro, di cui segnalo il



Franciacorta DOCG Brut Millé 2011, uno Chardonnay in purezza che sa di pesca-noce

dalla polpa bianca e mango, con un bel profilo di erbe officinali, maggiorana, in uscita di olfazione. Croccante, denso, di bella sapidità e chiuso da un ritorno fruttato alla bocca. Finiamo poi con l'ottima nuova *release* dalla cantina che ha segnato l'inizio del 'fenomeno' Franciacorta, ovverosia **Berlucchi**, di cui segnalo il **Franciacorta DOCG Palazzo Lana Extrême 2009**: da uve Pinot Nero in purezza, naso di cedro, ananas e buccia di arancia, bocca tesa e croccante, di ottima sapidità e persistenza, con ritorno, sul finale, delle note di frutta esotica.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*