



FRANCIACORTA, LA TERRA DELLE BOLLICINE DI QUALITÀ!

Qui dominano gli spumanti «metodo classico» che stanno conquistando il mondo

DI **LUCA GARDINI**

È uno dei casi di successo più eclatanti nel mondo del vino italiano, frutto di un meticoloso lavoro che ha saputo unire capacità imprenditoriali, marketing, comunicazione e, ovviamente, un prodotto di qualità che, nel corso degli anni, è diventato portabandiera della produzione spumantistica metodo classico: il Franciacorta. L'inizio ha connotazioni pionieristiche e affonda le radici nei primi anni '60: niente, se confrontato alla tradizione plurisecolare della zona più famosa del mondo per questa tipologia di vini, ovvero la Champagne. Ma proprio per questo, osservando l'indiscussa qualità media attualmente presente sul mercato e i numeri di produzione, non si può che rimanere impressionati dalla sua

splendida, e rapida, cavalcata tra le eccellenze enoiche dello stivale. Dalle prime 3000 bottiglie sperimentali del 1961, opera dell'intuizione dell'appassionato champagnista ed enologo Franco Ziliani, insieme ai due soci Giorgio Lanciani e Guido Berlucchi, dopo poco più di cinquant'anni siamo passati ai quasi 14 milioni di esemplari venduti nel 2012.

L'unione, quasi una simbiosi, tra un territorio ed un vino, è una delle ambizioni che ogni produttore vorrebbe prima o poi raggiungere: e qui, a due passi dal lago d'Iseo, questo è successo. Generici termini come «bolicine» o «spumante» per identificare un brillante calice prodotto nei 19 comuni della provincia di Brescia che possono fregiarsi della deno-

minazione di origine controllata e garantita, sono riduttivi. C'è solo il Franciacorta: un nome, un territorio, un vino. E in questo fazzoletto di terra lombarda, dove un tempo i locali monaci benedettini furono esentati dal pagamento dei dazi ai Signori locali (il nome Franciacorta deriva da *curtes francae*, mentre il toponimo «Francia Corta» compare per la prima volta in un'ordinanza del 1277), si sono dati un disciplinare di produzione serio, ferreo, unico all'interno del mondo del metodo classico, tanto da essere ribattezzato oramai «metodo Franciacorta».

In commercio, quindi, è possibile trovare quattro tipologie di prodotto, in base al tempo di permanenza del vino sui lieviti dopo la cosiddetta «presa di

spuma»: almeno 18 mesi per i Franciacorta che potremmo definire «base», 24 mesi per le versioni Satén (solo uve a bacca bianca) e Rosé che non riportano l'indicazione dell'annata, 30 mesi per i cosiddetti «millesimati» che invece mostrano in etichetta l'anno della vendemmia, infine ben 60 mesi per le Riserve. Tale complessità, a tavola, merita la giusta valorizzazione. A questo pensa con successo il Consorzio, presieduto da Maurizio Zanella, che raduna la quasi totalità delle aziende presenti sul territorio. Sta finalmente entrando nella mentalità comune l'idea che brindare con un Franciacorta per un aperitivo sia una splendida abitudine, ma che l'abbinamento di questi vini con il cibo possa essere uno splendido connubio durante tutto il pasto.

(Ha collaborato

Alessandro Franceschini)



iVini

LA TOP 10 DELLA «NOSTRA» GIURIA

Monterossa Cabocho Rosè 2005	G. Cavalleri coll. Esclusiva 2004	Cà del Bosco AMC 2004	Mosnel QDE Pas Dosè 2006	Bellavista V.M. Extrabrut 2005	Ronco Calino Brut Nature 2008	Le Marchesine Secolo Novo	Villa Crespia Cisiolo Pas Dosè	Berlucchi Palazzo Lana 2005 XB	Gatti Brut 2006
94	93	92	91	91	91	90	90	90	90

La degustazione è avvenuta mercoledì 15 maggio a Milano, in una sala del ristorante "Alla Collina Pistoiese".
Questa la nostra giuria: Luca Gardini, Pier Bergonzi, Alessandro Franceschini, Filippo Giordano e Marco Tonelli.



ARTE, CINEMA E GUSTO

Dal 31
maggio al 2
giugno torna
«Franciacort
ando», la
rassegna
d'arte.
cinema e
gastronomia
che si tiene
nel
bresciano.

Tutti i
dettagli su
[www.francia
cordando.it](http://www.francia
cordando.it)