



## Botti stellate

# IL CONSIGLIO DI UN AMICO ECCO IL FRANCIACORTA

di BRUNO  
VESPA

**M**OLTI anni fa venne a trovarmi il mio amico Maurizio Zanella, capo della Ca' del Bosco, con l'allora presidente del Consorzio Franciacorta. Mi chiese un consiglio su come valorizzare lo spumante del territorio. «Innanzitutto non chiamatelo spumante», suggerii. «Avete un bel nome: usatelo. Franciacorta. Vuole un Franciacorta? Posso offrirle un Franciacorta?». Il consiglio fu accettato (Zanella lo ha richiamato in un libro recente) e qualche sera fa – ultima di tante serate analoghe – ho provato un silenzioso fremito d'orgoglio quando un sommelier ha chiesto al mio tavolo: «Un Franciacorta?». Franciacorta indica solo spumanti DOCG prodotti in provincia di Brescia. I miei adorati vini fermi della zona si chiamano Curtefranca. Apro dunque la lista dei miei Franciacorta preferiti con Zanella che ha inventato Ca' del Bosco nel 1968. La perla di famiglia si chiama Anna Maria Clementi, uva di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco in grado di competere, soprattutto nelle vecchie annate, con grandi champagne. A questo proposito nel 2008 Zanella mi mandò alcune bottiglie di quelle che definì la madre di Anna Maria. Era un Ca' del Bosco Brut del 1979, anno di nascita di mio figlio. «Non ti garantisco niente», mi avvertì Zanella. Dopo quasi trent'anni, 4 bottiglie su 6 erano straordinarie. Segnalo anche il delizioso equilibrio del Dosage Zéro (al degorgement non si aggiunge zucchero) e il Franciacorta Satèn eccellente come aperitivo (ma anche come vino da tutto pasto se avete del gran pesce da servire). Nell'olimpo del Franciacorta è arrivato da tempo Vittorio Moretti. Il suo Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré in quasi tutte le annate offre un altissimo livello di degustazione. La Riserva Vittorio Moretti Extra Brut, come la Gran Cuvée, non va sprecata per gli aperitivi, ma servita soltanto per grandi cene. Chiedete in enoteca o al ristorante le annate più vecchie nella speranza che le abbiano. Un'altra cantina eccellente è quella della famiglia Uberti. I miei spumanti preferiti sono il Sublimis e soprattutto il Comari del Salem. Entrambi i vini da tutto pasto, mentre chi vuole seguire la moda può chiedere il piacevolissimo Rosé Francesco I. Di Monte Rossa il mio preferito è il Rosé da uve Chardonnay e Pinot Nero, molto intrigante. Il Franciacorta Brut Cabochon ha una grandissima classe e racchiude tutta la personalità di quest'area. Da segnalare il grande Nature di Berlucchi, insieme al consolidato Cellarius e alla Cuvée Millesimata. Occhio alla qualità crescente di Contadi Castaldi.

