RISTORAZIONE ITALIANA Magazine
► 1 febbraio 2024
PAESE : Italia
PAGINE :70;71;72
SUPERFICIE :283 %
PERIODICITÀ : Bimestrale
DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE : Luca Gardir

speciale FRANCIACORTA

Inutile negare la fascinazione di quello straordinario territorio a forma di quadrilatero, composto da 19 comuni collocati a sud del Lago d'Iseo e compreso tra i fiumi Oglio e Mella. La **favola della Franciacorta**, è indubbio, costituisce una delle narrazioni più avvincenti della **moderna enologia italiana**, che ha inoltre il privilegio di essere raccontata su uno scenario di indubbia amenità, che deve la sua nascita ad uno statuto del Doge Francesco Foscari, che nel 1429 fissò per la prima volta i confini dell'area.

GRAN PARTE DELLA **FORTUNA VITIVINICOLA** DI QUEST'AREA GEOGRAFICA DERIVA DALLA **CONFORMAZIONE** DEL **TERRITORIO**

Gran parte della **fortuna vitivinicola** di quest'area geografica, invece, deriva dalla conformazione stessa del territorio caratterizzato da un anfiteatro naturale morenico formatosi, durante il periodo delle glaciazioni tra la Secondaria e la Terziaria era geologica, per l'effetto del movimento e sviluppo di un ghiacciaio primordiale, collocato

RISTORAZIONE ITALIANA Magazine
► 1 febbraio 2024
PAESE : Italia
PAGINE :70;71;72
SUPERFICIE :283 %
PERIODICITÀ : Bimestrale
DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE : Luca Gardir

nella Val Camonica, che si divise in due rami proprio a valle del lago. Da qui la struttura del terreno di natura morenica e detritica, ricco di sabbia e limo e in genere povero di argilla, è spesso di elevata permeabilità e dotato di notevole riporto fertile. Proprio a causa dell'erosione di acqua ed agenti atmosferici, il suolo è altrettanto ricco di pietrame, di forma e dimensioni molto variabili, che nei secoli è stato utilizzato diffusamente come materiale da costruzione. Il resto dell'ottima condizione per la maturazione delle viti è fornito dal clima, dove l'estate afosa, tipica dell'estremità settentrionale della Pianura Padana, è mitigata dalle correnti d'aria provenienti dal Lago d'Iseo, che permettono di godere di buoni livelli di escursione termica.

Al di là delle testimonianze della viticoltura in zona che hanno origine preistorica, tutto il movimento della Franciacorta è di **codificazione moderna**. Questa è dovuta in gran parte agli sforzi che un compatto nucleo di imprenditori intraprese tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60m che producevano vini spumantizzati in un territorio caratterizzato da una tradizione di etichette 'ferme', sia in rosso che in bianco. Per questo dapprincipio la spumatizzazione fu riservata alla varietà del **Pinot**, coltivato nelle varianti Nero, Bianco e Grigio, mentre soltanto negli anni '80 si iniziò la graduale introduzione dello **Chardonnay**, ora colonna portante indiscussa della tipologia, insieme per l'appunto al Pinot, Nero e Bianco. In un territorio di estensione vitata che 'cuba' circa 3000 ettari, è importante anche la recentissima introduzione, da disciplinare, di un indigeno come l'Erbamat, che nel DOCG può tuttavia arrivare ad un massimo del 10% del blend. Le **varianti** in cui è possibile produrre il vino con il Metodo Classico, che ora porta il nome del territorio, sono 5: Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé, con le due categorie 'parallele' del Millesimato e della Riserva. Da un punto di vista del dosaggio zuccherino, invece, le tipologie sono Non Dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry e Demi-Sec. Ne esce un caleidoscopio di prodotti caratterizzati dalla **proverbiale raffinatezza**, dotati di eccellente equilibrio olfattivo-gustativo, bella densità e cremosità, dall'uscita alla beva ammandorlato-iodata, vini adatti all'uso quotidiano ma anche ad occasioni di pregio, formali ed informali, e ad essere abbinati a tutto pasto.

Ecco allora la mia personale selezione delle ultime uscite, effettuata con la collaborazione del Consorzio Tutela del Franciacorta di Erbusco, che come al solito ringrazio.

DA QUESTO **TERRITORIO** NE ESCE UN **CALEIDOSCOPIO** DI **PRODOTTI** CARATTERIZZATI DALLA PROVERBIALE **RAFFINATEZZA**

RISTORAZIONE ITALIANA Magazine
► 1 febbraio 2024
PAESE : Italia
PAGINE :70;71;72
SUPERFICIE :283 %
PERIODICITÀ : Bimestrale
DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE : Luca Gardir

CHIARA ZILIANI
Franciacorta DOCG
Pas Dosé 2019
Un dosaggio zero di eleganza ed equilibrio per cantina Ziliani, da Chardonnay e Pinot Nero, proveniente da vigneti in conduzione bio. Susina gialla, poi timo cedrino all'olfatto, con richiami di biancospino. Il sorso è croccante-denso, salmastro, di persistenza. Finale sulle note di frutta gialla.

BELLAVISTA
Franciacorta DOCG
Extra Brut Vittorio Moretti 2016
Elegante e raffinato, il Franciacorta dedicato al capostipite è destinato a scrivere pagine indelebili di storia franciacortina. Chardonnay a lieve prevalenza sul Pinot Nero, 72 mesi sui lieviti, note di pesca gialla, fiori di zagara, poi rosmarino, beva salmastro-sapida, finale lievemente amaricato.

MONTE ROSSA
Franciacorta DOCG
Cabochon Stellato Brut 2012
Uno dei capolavori di una casata che ha fatto la storia della Franciacorta, in un prodotto dedicato alla capostipite. Chardonnay e Pinot Nero da parcelle in Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli, olfazione ricca, frutto della passione, sferzate di menta selvatica. Sapore croccante-denso, di grande equilibrio.

CA' DEL BOSCO
Franciacorta DOCG
Satèn Vintage Collection 2018
Una magnetica selezione di Chardonnay e Pinot Bianco da 14 parcelle certificate bio, fermentate in rovere, poi sui lieviti per 48 mesi. Olfazione di grandissima complessità, note di tiglio, pesca tabacchiera e noce moscata, alla beva densità, intensità salmastra, ritorno speziato-officinale.

UBERTI
Franciacorta DOCG
Satèn Magnificentia 2019
Uno dei Satén-simbolo della tipologia. Da vigneti - in conduzione bio - nella zona di Erbusco, 36 mesi sui lieviti, naso di grande freschezza, agrumi maturi, bergamotto, timo citrino, una bocca altrettanto appagante, verticale, tesa, salmastra e di eccellente lunghezza.

MOSNEL
Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé Parosé 2007 Riedizione 2023
Brillantissimo rosé composto da 70% di Pinot Nero e 30% di Chardonnay e fermentazione alcolica in barrique di rovere, naso complesso e sfaccettato, mirtillo rosso, tocchi di nettarina, chinotto e pepe rosa, al gusto importante succosità, con richiami delle note di frutta gialla e delle sensazioni speziate.

CHIARA ZILIANI
Franciacorta DOCG
Pas Dosé
2019

MONTE ROSSA
Franciacorta DOCG
Cabochon Stellato Brut
2012

UBERTI
Franciacorta DOCG
Satèn Magnificentia
2019

BELLAVISTA
Franciacorta DOCG
Extra Brut Vittorio
Moretti 2016

CA' DEL BOSCO
Franciacorta DOCG
Satèn Vintage Collection
2018

MOSNEL
Franciacorta DOCG Rosé
Pas Dosé Parosé 2007
Riedizione 2023