

## NOUVELLE VAGUE



È stata presentata a Villa Lechi ad Erbusco la nuova produzione di Franciacorta. Una splendida giornata di sole, domenica 23 settembre, ci ha accolti per la degustazione di tutti i prodotti presentati dalle 55 cantine. Più di 100 etichette per capire il valore della nuova sboccatura e soprattutto per osservare l'evoluzione stilistica che sta avvenendo anche in questa DOCG.

di Bernardo Pasquali

◀ Lo scorso anno più di un'azienda aveva presentato prodotti legati ad una concezione di vino che valorizzava la potenza strutturale, con melange di vino base proveniente da legni di affinamento. In alcuni casi, anche la pesantezza dei vini che per emergere in struttura, perdevano in freschezza e talvolta in bevibilità. Ma qualcosa è cambiato. In effetti quest'anno ho trovato le degustazioni molto piacevoli, esaltanti le potenzialità intrinseche delle uve di queste terre, con una dose di freschezza in più. Con ottimi profumi più o meno espressivi a seconda delle aziende ma, in generale, ricchi di florealità e di fruttato. La mineralità poi è una caratteristica tipica di questi terreni variegati, ma trovo che in questa edizione anche questo carattere del vino fosse maggiormente evidente. New entry interessanti che vanno ad arricchire il panorama aziendale della Franciacorta e sempre più attenzione al look complessivo delle aziende e del vino. Etichette

innovative e moderne come Quadra, più vezzose e interpretative come Borgo La Gallinaccia. Molti giovani e questo è un fattore importante anche per quel che riguarda la propensione all'innovazione in questa tipologia di vino che è a tutti gli effetti "altamente tecnologico". Ma anche produttori eccentrici come Riccardo Fratus della Riccafana, biologico, convinto assertore del concetto di terroir e rispetto della natura. E poi il solito dualismo tra Franciacorta e Saten. Con produttori che si dividono tra tradizionalisti assertori del grande valore del Franciacorta originale e chi invece, soprattutto le produttrici, sono convinte che il Saten sia la giusta espressione della nuova Franciacorta, la più moderna. Sta di fatto che per tutti però il Saten è forse la vera soluzione a più alta identificazione di questa nostra area spumantistica italiana e i risultati sul mercato non sono per nulla deludenti. La Franciacorta nel 2006 ha chiuso con

6.720.744 bottiglie vendute con un incremento dell'11% rispetto al 2005. Il ritmo di crescita annuo in più si sta attestando su un +10%. Quest'anno sono entrati in produzione circa 100 ettari di vigneto nuovi piantati tra il 2003 e il 2004. C'è sempre più voglia di rosè che ha superato del 4% le richieste rispetto al 2005. È quindi il Metodo Classico Italiano per quantitativi prodotti. Ma vuole mantenere rigidamente inalterata la sua posizione nel senso della qualità. Qui infatti in Franciacorta la resa per ettaro rimarrà ancorata ai 100q, mentre sappiamo che in Francia, nella Champagne c'è già la richiesta di revisione del valore attuale, 130ql/ha di media, verso valori più elevati. Dai prodotti posti in degustazione, che rappresentano ciò che il consumatore troverà in commercio, emerge quindi un cambio di rotta verso la freschezza e le tenui fragranze dettate dal prolungato affinamento in bottiglia. L'esaltazione dell'acciaio lascia ben sperare i cultori della zona e chi crede che la vocazione di questi territori sia per dei vini sì grandi ma mai eccessivamente grassi con sentori di terziario eccessivo. ➤

## **Barone Pizzini**

### **Franciacorta Brut DOCG**

#### **Punteggio: 88**

Il colore è giallo paglierino ma con dei bei riflessi verdolini che ne amplificano la brillantezza nel bicchiere. Il profumo non è particolarmente intenso ma si presenta con un piacevole perlage, persistente e di grana fine. In bocca entra senza essere particolarmente aggressivo, mantenendo una certa morbidezza d'insieme. Le note erbacee e fruttate di mela golden e di fiori bianchi di sambuco esaltano la freschezza che si ritrova piacevolmente minerale anche al palato. Buona e prolungata la persistenza.

## **Bellavista**

### **Franciacorta Cuvée Brut DOCG**

#### **Punteggio: 92**

Nasce dall'unione di circa 30 delle oltre 80 selezioni ottenute in cantina, provenienti da 15 frazioni di 10 Comuni

della Franciacorta. A questo grande complesso di varianti olfattive e gustative si aggiungono i profumi ed i sapori dei "vini di riserva" di almeno 4/9 vendemmie precedenti. Il perlage fine e persistente induce già a pensare ad un vino prezioso e di pregio. Il profumo è intenso di fiori bianchi e di crosta di pane lievitato fresco. Inoltre emerge una piacevole sensazione di mentuccia che esalta la vitalità e freschezza al naso. Al palato stupisce un po' per la sua leggera aggressività della bollicina che non porta a una sensazione cremosa particolare. Ma l'insieme del vino è particolarmente piacevole con una struttura aromatica importante, e una bella mineralità calcarea. Fine la sensazione di lieviti. Un vino che gode di una buona persistenza e nettezza delle percezioni.

## **Bersi Serlini**

### **Franciacorta Brut Cuvée n°4**

#### **Punteggio: 86**

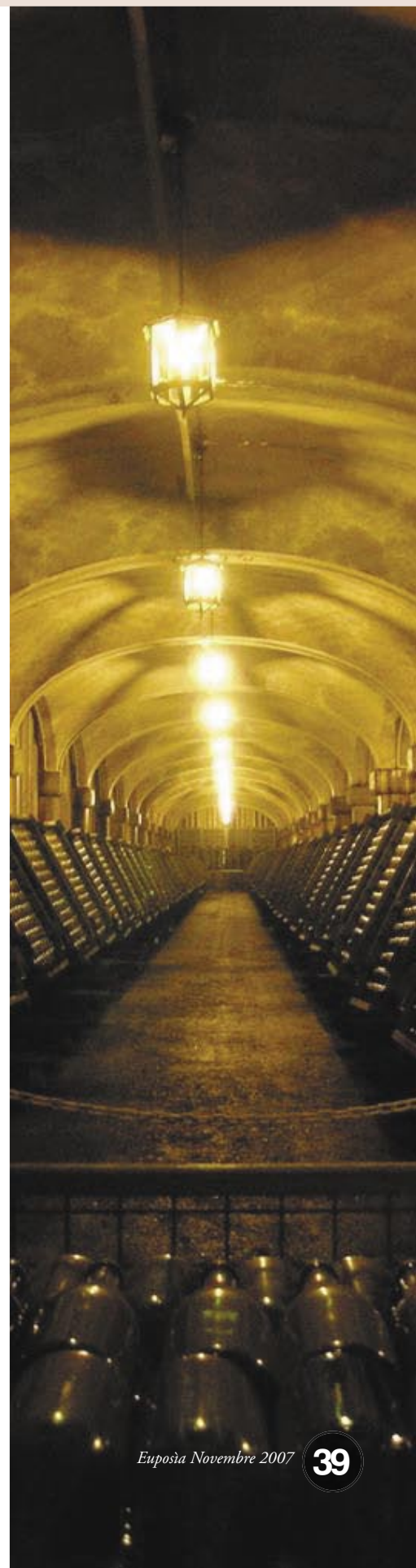
Questo prodotto è quello che maggiormente rappresenta la nuova filosofia produttiva di Bersi Serlini che intende valorizzare il vino di grande complessità. Cuvée 4 perché la base viene affinata in quattro tipi diversi di legni, provenienti dalle 4 migliori zone della Francia: Tronçais, Nevers, Allier, Vosges. Si tratta di uno spumante che anche dalla tipologia delle bollicine manifesta un bel corpo e una particolare struttura. I profumi sono intensi e decisamente legati all'affinamento. Quindi una crema vaniglia e una sensazione brioche tipica sono le sensazioni che emergono maggiormente da questo prodotto. Ma anche spezie dolci e frutta a pasta gialla e matura. In bocca presenta una bella sapidità, ampio e abbastanza persistente, equilibrato da una buona freschezza. Buona coerenza naso – bocca. Si tratta di uno spumante da tutto pasto ma anche per piatti di una certa elaborazione.

## **Bredasole**

### **Franciacorta Pas Dosè DOCG**

#### **Punteggio: 88**

L'assenza di zuccheri è ben compensata da una bella struttura di corpo, con una





piacevole mineralità di derivazione calcarea, polverosa e tufacea. La florealità di giglio e fiori bianchi è mitigata da una bella sensazione di polpa di mela verde e pesca nectarina.

Inoltre nuance di erbe fini, mentuccia e salvia. Buona la fragranza di crosta di pane, delicata e pulita. Al palato è sapido con una bella persistenza e una bella cremosità al palato. Equilibrato e di buona bevibilità.

#### **Gatta :**

#### **Franciacorta Saten DOCG**

#### **Punteggio: 86**

Una piacevole sensazione frangente e di crema emana dal bicchiere questo Saten. Con delicate note fruttate di drupe gialle con tonalità di frutta tropicale tipo banana o ananas. Floreale in particolare di fiori di sambuco con una piacevole mineralità e una sensazione di spezia dolce.

Elegante al palato con un buon retrogusto amandorlato ed un finale abbastanza persistente.

Buona struttura e freschezza con una percezione di morbidezza supportata da un residuo zuccherino percepibile. Un brut che tende all'extra dry.

Nel complesso equilibrato. Unico neo una bollicina leggermente aggressiva e un po' anomala per la tipologia Saten.

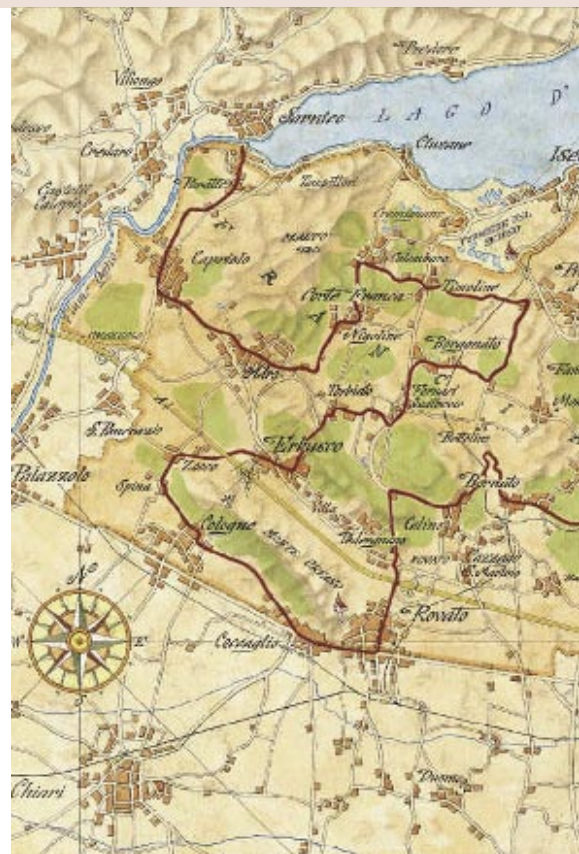
#### **Franciacorta Brut**

#### **Punteggio: 88**

Taglio classico della Franciacorta con 80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco e 5% Pinot Nero. Struttura e intensità dei profumi sono le sue caratteristiche principali. Piacevolmente fruttato di drupe gialle con una tendenza alla frutta tropicale di banana e ananas.

Sensazioni anche di erbe fini come l'erba medica e salvia fresca. Anche in bocca si presenta particolarmente ampio con una bella scorrevolezza e una bollicina ben compenetrata nella massa che risulta abbastanza cremosa. Sapido, ricco di estratto, presenta anche una buona persistenza.

Un po' troppo accentuata la sensazione di amaro al retrogusto finale.



#### **Il Mosnel :**

#### **Franciacorta Brut DOCG**

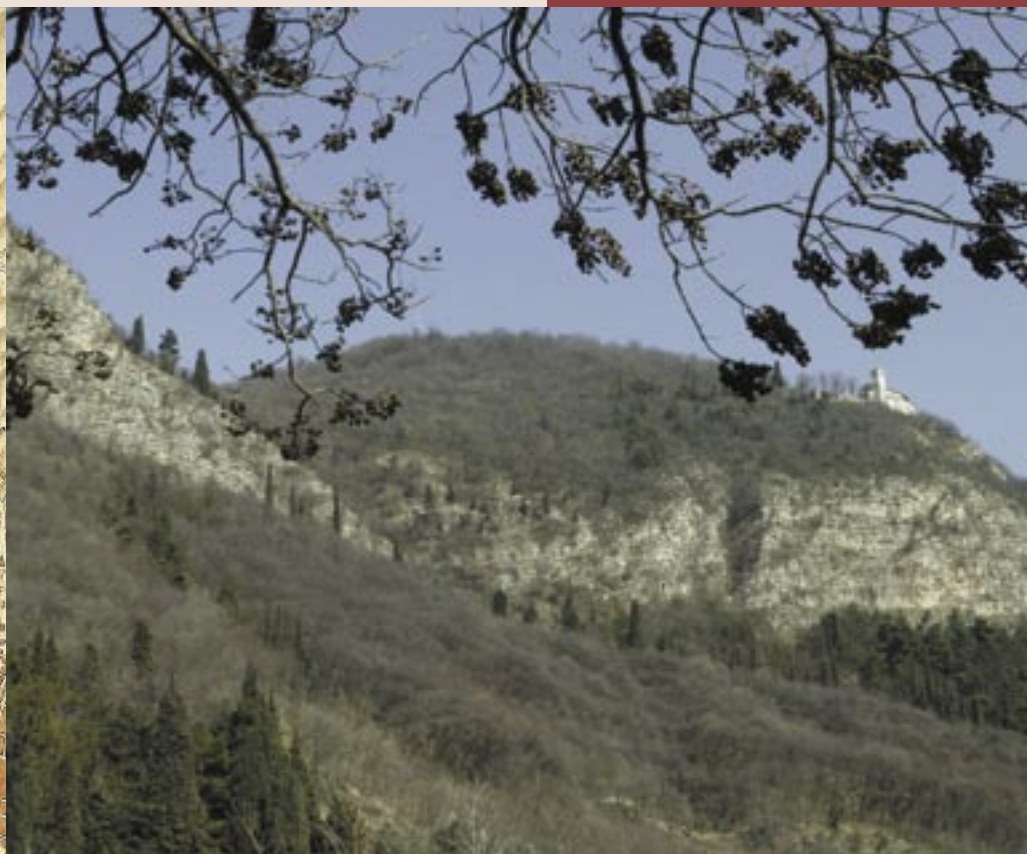
#### **Punteggio: 90**

Anche in questa nuova sboccatura il Franciacorta Il Mosnel non delude. Una piacevole mineralità emerge al naso ed eleva la finezza e l'eleganza dei profumi. Con una fresca fragranza di pasta lievitata, di drupe gialle e una delicata tropicalità. Bella sapidità in bocca con una freschezza che pervade il palato ed esalta il fruttato e la speziatura dolce. Anche la bollicina non è troppo aggressiva e si manifesta con un ingresso abbastanza morbido. Buona la persistenza e l'equilibrio complessivo.

#### **Franciacorta Brut Millesimato 2001 DOCG**

#### **Punteggio: 87**

Complesso al naso, con un bel colore giallo paglierino particolarmente intenso che presenta un perlage fine, persistente, continuo. Emerge una frutta a polpa gialla di pesca, albicocca e mela golden. Salvia fresca anche al palato dove si percepisce una piacevole mineralità. Si avverte anche



una tostatura elegante. Se nel complesso è piacevolmente equilibrato l'unica nota un po' di debolezza è l'impatto delle bollicine con il palato un po' troppo ruvido.

Punteggio: 88

**Longhi De Carli**

**Franciacorta Brut DOCG**

Impressiona la straordinaria freschezza di questo prodotto che esalta i profumi erbacei e floreali con una bella sensazione di mentuccia fresca e di susina gialla. Inoltre è piacevole la sensazione delle erbe aromatiche come la salvia freschissima appena colta. Anche la sapidità al palato è molto percepibile e il tutto è sostenuto da un bel corpo. Elegante e leggermente amandorlato nel finale presenta anche una buona persistenza al palato. Complessivamente un vino di ottima bevibilità.

**Cà del Bosco:**

Punteggio: 88

**Franciacorta Brut DOCG**

Certamente una garanzia questo prodotto

vintage. Brillante nel bicchiere, intenso nei profumi e persistente al palato. Forse un po' spostato sull'alcool al palato ma certamente raffinato e pieno di struttura. Un vino che sa interpretare la Franciacorta nella sua potenza espressiva e che sa avvicinare per la sua carica emotiva.

Già in questa base si evidenziano tutti i caratteri di grande valore di questa maison diretta dall'enologo Zanella. Una costante produttiva che testimonia del grande patrimonio viticolo, geologico ed enologico di Cà del Bosco.

Punteggio 92.

**Franciacorta Brut Non Vintage DOCG**

Un vino emozionante che si esprime al massimo dei valori in degustazione sia per quel che riguarda il comportamento nel bicchiere, i profumi e gli aromi. Con una florealità compenetrata in fragranza di croissant che lo rende particolarmente elegante ed invitante.

Un vino che sa sposare al palato una bella morbidezza anche delle bollicine, con una sensazione complessiva cremosa e setosa che



accarezza.  
Persistente e ben equilibrato.

#### **Quadra**

New Entry! Una grafica davvero innovativa, molto moderna e interpretativa di un modello di vino altrettanto attento alle tendenze dei consumatori. La famiglia Ghezzi a Brescia è un'importante polo industriale che, come tanti loro predecessori, ha deciso di investire nel vino Franciacorta per allargare la gamma commerciale ma soprattutto per passione verso questo straordinario territorio. Nel 2003 acquistano vigneti nella zona di Adro e iniziano questa splendida avventura sboccando nel 2005 il Brut e nel 2006 il Saten che hanno chiamato "Sodelu" che in dialetto bresciano significa su di lui, il terroir d'origine.

#### **Ricci Curbastro**

##### **Franciacorta Saten DOCG**

##### **Punteggio: 88**

36 mesi sui lieviti per questo vino spumante che oltretutto prevede anche una base in parte da affinamento in barrique. Ha vinto il premio Miglior vino di Lombardia dell' AIS e in effetti si tratta di un prodotto di buon impatto olfattivo, fresco, fruttato con una percezione di vaniglia non troppo invadente e delicata e soprattutto delle belle note di albicocca matura e di fieno essiccato. Un vino dalle complessità speziate dolci che porta ancora in dote una buona mineralità al naso e sapidità al palato. Cremoso e morbido al palato si manifesta con tutta la sua complessità dettata anche dall'affinamento.

È un prodotto che ha anche una buona bevibilità ma certamente ammette abbinamenti più impegnativi del solito.

#### **Ronco Calino :**

##### **Franciacorta Saten DOCG**

##### **Punteggio 88**

Un buon prodotto che trova nella morbidezza tipicamente setosa una caratteristica principale. Molto piacevole quindi al palato ma con dei profumi che

portano a sensazioni dolci di fragranza di crosta di croissant.

Con una delicata mineralità e una piacevole sensazione fruttata di agrumi e nouance tropicali.

Un prodotto sapido al palato, complesso, con una bella ampiezza aromatica e con una coerente persistenza. Il finale è molto piacevole di crema e di mandorla tostata.

#### **Franciacorta Brut DOCG**

##### **Punteggio 88**

Uno stile completamente diverso in questo spumante dove al contrario del Saten si ricercano le tipicità del Franciacorta, con un orientamento verso le caratteristiche di freschezza, mineralità e fragranza tipiche. Anche al palato è più "rustico".

Genuinamente Franciacorta. La scelta di una decisa diversificazione degli stili è un intelligente approccio alle esigenze anche del consumatore.

Tipicità e sincerità del Brut, più modernità e morbidezze nel Saten.

#### **Montedelma**

##### **Franciacorta Saten DOCG**

##### **Punteggio: 86**

L'azienda Montedelma di Berardi possiede 15 ettari di viti in una zona di media pianura e collina. Il Saten degustato è una vendemmia 2004 con sboccatura luglio 2007. Ciò che colpisce di questo prodotto è la personalità con nettezza di profumi ben distinguibili e decisa freschezza sia al naso che al gusto. Inoltre una bella sapidità. Buona anche la percezione di affinamento che si esprime in una vaniglia dolce e delicata elegante. Complessivamente equilibrato e intenso con una bella ampiezza aromatica al palato.

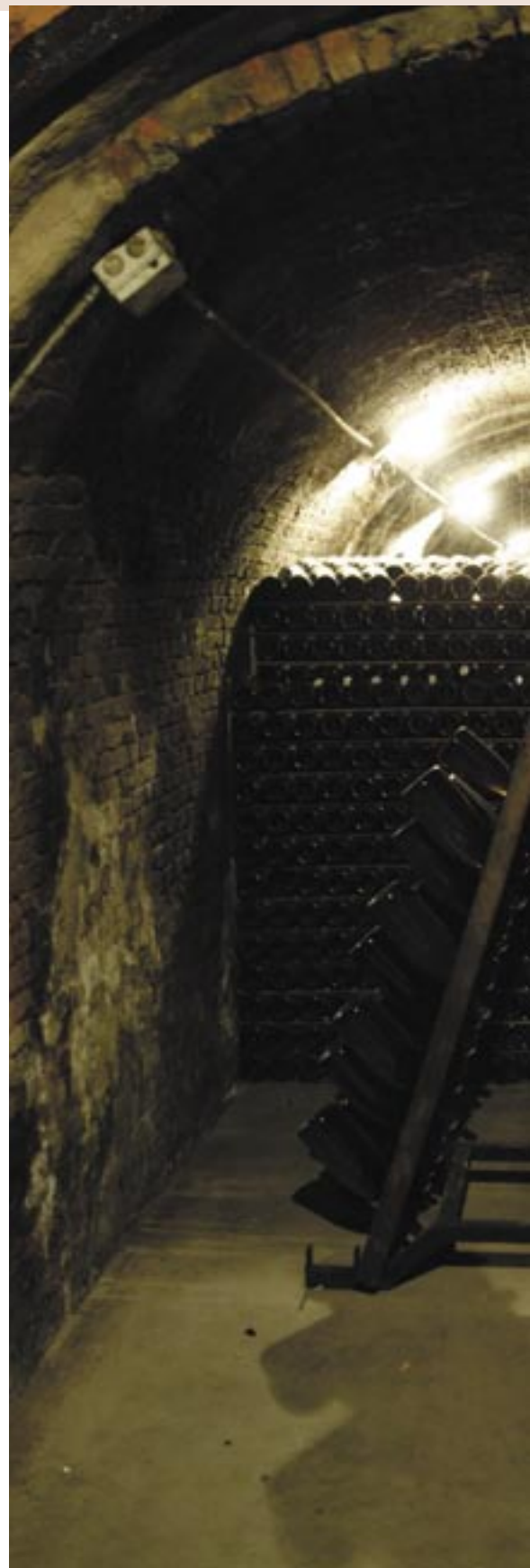
#### **Uberti :**

##### **Franciacorta Brut DOCG**

##### **Punteggio: 89**

75% Chardonnay, 15% Pinot Bianco e 5% Pinot Nero.

Un prodotto di grande valore che possiede un buon equilibrio olfattivo e gustativo e soprattutto manifesta una bella gamma





di profumi al naso. Fresco e di buona persistenza al palato. Abbastanza cremoso al palato e quindi poco ruvido. Buona anche la sapidità e la franchezza del prodotto veramente Franciacorta.

#### **Franciacorta Extra Brut DOCG**

##### **Punteggio: 88**

Anche in questo vino emerge la straordinaria qualità del bicchiere Uberti. Sempre un bell'equilibrio che gratifica la degustazione e con delle particolari sensazioni fruttate e fragranti di croissant fresco. Buona la sapidità al palato dove emerge anche una bella sensazione di drupa gialla e in particolare di pesca matura. La persistenza è decisamente di buon livello e le morbidezze sono saggiamente compenstrate con un'acidità di struttura che facilita la beva complessiva.

#### **Fratelli Muratori**

##### **Franciacorta Pas Dosè n°Zero DOCG**

##### **Punteggio: 86**

Questo ottimo vino viene prodotto con uno stazionamento sur lie di circa 28 mesi. Il profumo è intenso e fortemente fruttato. Una parte, il 15 – 20% proviene da una base che ha subito affinamento in barrique e la percezione olfattiva terziaria rimane comunque elegante e non prevaricante. Al palato si percepisce una nota di frutta gialla e di leggera tropicalità soprattutto banana e papaja. Buona la persistenza aromatica e piacevole anche la cremosità complessiva delle bollicine.

#### **Faccoli**

##### **Franciacorta Extra Brut 2004**

##### **Punteggio: 89**

Bel colore particolarmente intenso di giallo paglierino e con una bella bollicina sontuosa nel bicchiere. La sensazione fragrante di lievito e crosta di pane è certamente quella predominante ma persiste anche un profumo deciso di frutta come pera e pesca nettarina. Inoltre buona la sensazione minerale di calcare bagnato. Al palato è un po' "rustico" nel senso tradizionale del termine.

Ma è lineare con la tipologia soprattutto con le caratteristiche che si richiedono al prodotto e al terroir d'origine. 36 mesi sui lieviti poi non sono pochi e aiutano questo vino soprattutto al palato ad ergersi per quel che riguarda l'ampiezza aromatica e la sensazione strutturale d'insieme. In particolare ne gode la persistenza aromatica e un retrogusto amandorlato dolce molto interessante.

#### **Contadi Castaldi**

##### **Franciacorta Saten DOCG**

##### **Punteggio: 88**

Piacevole e di ottima beva questo spumante Saten. Delicatamente fruttato al naso e con una bella sensazione anche citrina che ne amplifica la freschezza. Di fragranza di pane con una piacevole mineralità. Al palato è morbido e avvolgente, setoso, con una bollicina intrigante. Equilibrato con una bella personalità e un buon corpo che offre al palato una piacevole armonia e una dignitosa persistenza.

#### **Castelveder**

##### **Franciacorta Extra Brut DOCG**

##### **Punteggio: 88**

In questo prodotto lo stile è totalmente differente dal Saten. Più freschezza, più frutto più Franciacorta insomma. Un vino che ha doti di equilibrio e di bevibilità. Con una buona persistenza aromatico – olfattiva e una decisa sapidità.

#### **Majolini**

##### **Franciacorta Brut**

##### **Punteggio: 86**

Il prodotto base è decisamente più immediato e di ottima bevibilità. Tipicamente interpretativo del territorio d'origine con un marchio del terroir non indifferente. È forse più piacevole al palato che al naso ma credo che sia dovuto proprio a questa sensazione di terra bagnata calcarea che predomina all'olfatto. Un carattere comunque per noi permanente interessante e identificativo. Buon equilibrio al palato e un retrogusto amandorlato compenetrato da una buona crema pasticcera.