

PICCOLI ELICOTTERI E VINI MIGLIORI

Per un vino migliore si ricorre anche agli aeromodelli. E' quanto accade nella tenuta

Guido Berlucchi di Borgonato in Franciacorta. Un piccolo elicottero telecomandato scatta fotografie all'infrarosso sulle vigne per produrre

mappe che, attraverso una diversa colorazione, rivelano le differenti vigorie della vigna, correlate al livello di acidità e zuccheri delle uve.



(tgr) La viticoltura della Franciacorta è per certi versi antica e moderna assieme. Sulle colline in provincia di Brescia, infatti, la vite è coltivata da tempi remoti, ma la rinascita di questa zona, per qualità e successo, ha una storia relativamente recente. A partire dagli anni Sessanta, ma questo è avvenuto in molte altre realtà produttive del nostro Paese, in Franciacorta si iniziò a pensare a una viticoltura diversa, che sapesse fare qualità e non più solo quantità. Una presa di coscienza che ha letteralmente cambiato la faccia della Franciacorta che, da terra di rossi, si è trasformata in terra di spumanti Metodo Classico grazie all'impianto di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, che oggi danno prodotti di grande finezza ed eleganza. «Il nostro è un territorio magico, fatto di zone incontaminate dove il turista, a poco più di un'ora da Milano, può trovare non solo il vino, ma il lago, i boschi, la natura e un artigianato locale e gastronomico che vale un'intera vacanza», assicura **Maurizio Zanella** (nella foto), presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta e

La rinascita di un territorio nelle parole di Maurizio Zanella

Le bollicine di Franciacorta apprezzate in tutto il mondo

Tipologie e caratteristiche dei franciacortini

(tgr) Ecco i principali vini della Franciacorta e le loro caratteristiche.

Franciacorta Docg.

Colore paglierino, perlage fine e persistente. Di norma la rifermentazione in bottiglia dà profumi di crosta di pane, lieviti, con note agrumate e di frutta secca. Abbinamento: da aperitivo a tutto pasto.

Franciacorta Satèn Docg.

E' caratterizzato da una minore pressione in bottiglia (5 atmosfere) che dà perlage finissimo e tipica morbidezza gustativa. Giallo paglierino, con profumi di fiori bianchi, frutta secca tostata, piacevole sapidità e freschezza gustativa. Prodotto solo nella tipologia Brut è un ottimo compagno coi risotti delicati e i piatti a base di pesce.

Franciacorta Rosé Docg.

Colore rosato più o meno intenso a seconda del tempo di macerazione sulle bucce del

Pinot nero. I profumi tipici del Franciacorta si arricchiscono qui di piccoli frutti rossi che lo rendono perfetto con gli antipasti di salumi e le delicate preparazioni di carni bianche.

Franciacorta Millesimato Docg.

E' prodotto con almeno l'85% delle uve provenienti da una stessa annata che, per legge, dev'essere riportata in etichetta. La personalità aromatica e gustativa si arricchiscono grazie alla maturazione minima di 30 mesi sulle fecce.

Franciacorta Riserva Docg.

Si tratta di un millesimato (anche Satèn e Rosé) che arriva almeno dopo 5 anni e mezzo dalla vendemmia, con un minimo di 60 mesi passati sui lieviti. Intensità, complessità e finezza si esprimono qui al massimo regalando grandi emozioni gustative.

paragonare i Franciacorta agli Champagne, cosa di per sé ingenerosa per entrambi i prodotti. Vero è che in passato abbiamo avuto, per troppo tempo, una sorta di sudditanza psicologica nei confronti dei vini provenienti dalla Francia e che oggi possiamo ben

dire di non avere nulla da invidiare, in termini qualitativi, ai cugini d'Oltralpe. Nonostante questo, trovo sbagliato fare certi paragoni, an-

che quando sento dire da qualcuno che ha preferito un Franciacorta a uno Champagne: sono due prodotti diversi, che dovrebbero essere valutati per quello che sono, in base ai vitigni, alla produzione e all'ambiente in cui nascono».



fondatore della celebre casa vitivinicola "Ca' del Bosco". Non solo vino quindi, anche se negli anni è stato proprio questo settore a trainare l'economia della zona e a sviluppare il turismo, enoico e non solo. Il fenomeno Franciacorta è una realtà che, oggi, produce 10 milioni di bottiglie all'anno, con oltre 2.400 ettari vitati nei 19 comuni tra Brescia e il lago d'Isèo. Una realtà che è cresciuta enormemente anche sulla scorta di studi e ricerche scientifiche. «Il nostro Consorzio è stato tra i primi a coinvolgere l'Uni-

versità di Milano nello studio della zonazione, che ci ha permesso di rintracciare le caratteristiche del territorio e la vocazionalità per ogni area - spiega Zanella - Queste ricerche, in continuo approfondimento, hanno permesso ai viticoltori di fare scelte mirate migliorando la qualità e le strategie di produzione». La zonazione, infatti, è una tecnica, utilizzata ormai in tutto il mondo, che permette di selezionare il vitigno che meglio si adatta ad ogni territorio, valorizzando così l'interazione tra pianta e ambiente. «Viene automatico talvolta fare paragoni tra prodotti che, per produzione, sono molto simili-

prosegue Zanella - ma trovo che sia un approccio sbagliato. A volte, infatti, si sente

daccapo e impiantare nuovi vigneti. «Abbiamo fatto una nostra zonazione per studiare quali vitigni fossero più vocati per questo territorio - prosegue Travi - e abbiamo deciso di impiantare sia quelli internazionali che recuperare antichi vitigni autoctoni». Così sono nate due linee e quattro vini diversi, il Domasino Igt e il Sorsasso Podere dei Travi, in assemblaggio per bianco e rosso: Sauvignon Blanc e Verdesa per i primi, Sangiovese, Merlot e Rossese

per i secondi. «Il Rossese, un vitigno ligure ancora presente a Dolceacqua in provincia di Imperia, fa parte della nostra storia perché fu portato qui secoli fa, noi crediamo, da un'antica comunità di genovesi che costruì molti dei terrazzamenti della zona. Impiantarlo nella nostra azienda ha voluto dire rispettare la tradizione», spiega Travi. L'azienda ha 5 ettari vitati e acquista l'uva anche da altri contadini conferenti. La produzione è di 27.000

bottiglie all'anno, il 70% delle quali rimangono nella zona del lago di Como, mentre le rimanenti vengono esportate. «Vendiamo una piccola quota negli Stati Uniti - conclude - e da quest'anno venderemo in Olanda e in Germania». Vale davvero la pena fare un salto in questa zona del lago di Como anche per godere della bellezza e della tranquillità della natura: la zona infatti è la meno turistica del Lario e regala scorci unici e meravigliosi.

Il segreto del successo? Puntare sul "Metodo Classico"

(tgr) I Franciacorta Metodo Classico sono spumanti prodotti con rifermentazione in bottiglia. L'uvaggio consentito è fatto da Chardonnay e/o Pinot Nero fino a un massimo del 50% di Pinot Bianco. Dopo aver prodotto il vino base e averne deciso l'assemblaggio (la cosiddetta cuvée), viene aggiunta "la liquer de tirage", una miscela di zucchero e lieviti selezionati. A questo punto il vino è imbottigliato e sigillato con un tappo a corona, sotto il quale è inserito un cilindro di plastica (la bidule) che servirà per raccogliere le fecce a fine "remuage". Le bottiglie vengono, quindi, accatastate e inizia la cosiddetta "presa di spuma": i lieviti trasformano lo zucchero in anidride carbonica, alcol e altre sostanze. Nell'arco, circa, di sei mesi i lieviti terminano tutto lo zucchero disponibile e muoiono. A questo punto inizia il processo di autolisi: i lieviti rilasciano tutte le sostanze assorbite in fase di fermentazione più tutte le componenti presenti nelle loro membrane cellulari, arricchendo così lo spumante di profumi ed aromi tipici. Più sarà lunga questa fase, detta di "affinamento sui lieviti", più lo spumante sarà complesso e ricco di sfumature. Dopo questa fase le bottiglie subiscono il "remuage", ossia vengono messe in pupitre (cavalotti di legno) o in girapalette e quotidianamente girate fino a passare dalla posizione orizzontale a quella verticale. Così tutte le fecce scivolano lentamente lungo la bottiglia, fino al collo, ed entrano nella bidule. A questo punto si procede con la sboccatura: il collo della bottiglia viene congelato e immerso in un macchinario che provvede alla stappatura permettendo la fuoriuscita delle fecce. Infine, in base al tipo di spumante (Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi Sec), si può aggiungere uno sciroppo di dosaggio e procedere con la conclusiva tappatura a fungo.