

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

“Degustazioni alla cieca con cena

Mercoledì 19 giugno

“OBIETTIVO FRANCIACORTA”

La storia del Franciacorta e di Guido Berlucchi:

Un racconto decennale che inizia con l'incontro tra Guido Berlucchi - già produttore di vino e ai tempi in cerca di un consulente enologico - e il giovane e dinamico enologo Franco Ziliani, che insieme si chiesero: “E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?”. Fu in quell'occasione che nacque l'idea di cimentarsi con la produzione - una vera e propria sfida - di un metodo classico italiano in provincia di Brescia. Dopo qualche annata poco felice, con la vendemmia del 1961 e con le prime tremila bottiglie prodotte nasceva la Franciacorta che oggi tutti conosciamo. A quelle prime etichette ne fecero seguito molte altre: nel 1962 venne prodotto il primo “Max Rosé”, in assoluto il primo spumante rosato prodotto in Italia, vinificato letteralmente su misura per l'antiquario milanese Massimiliano Imbert, fino ad arrivare alla prestigiosa “Cuvée Imperiale”.

Diversità ed affinità tra Montellori e Champagne

IGT Bianco Metodo Classico Varietà: 100% Chardonnay Provenienza: Montalbano I vigneti sono localizzati nel Montalbano (Pt) a circa 500 metri s.l.m. Il suolo è caratterizzato da un terreno sciolto ricco di silice e calcare, questa caratteristica garantisce ottima freschezza e mineralità al vino. Le viti sono allevate a “pergola trentina” per evitare l'irradiazione diretta del grappolo.

Ricordare Pinot Bianco ed Erbammat, i vitigni a bacca bianca che vengono usati e previsti dal Disciplinare.

PERCHÉ FRANCIACORTA

Per consentire ai monaci di concentrarsi fisicamente ed economicamente solo sulla coltivazione delle vigne, la Chiesa li rese

esenti dal pagamento delle tasse imperiali ed ecclesiastiche. Da qui, deriverebbe quindi il soprannome di “curtae francae” che si potrebbe tradurre oggi con “corti franche” e quindi “libere”.

NUMERI

La Franciacorta si estende per circa 200 km e abbraccia ben 19 comuni bresciani: da Iseo a Ome, da Adro a Cellatica, da Rovato a Rodengo Saiano, ogni centro vanta ricchezze proprie e un doppio filo conduttore comune, quello del buon vino e della natura.

1. Franciacorta Saten 61 Berlucchi. Chardonnay 100%

Giallo paglierino, con una spuma soffice e cremosa ed un perlage molto sottile. Al naso esprime bellissime note che spaziano dalla delicatezza della frutta gialla all'agrume candito, dalla pasta frolla a sentori che ricordano i confetti. In bocca è equilibrato, coinvolgente, caratterizzato da una spiccata acidità ed un'ottima freschezza che ben contrastano la sua naturale morbidezza. Chiude con un bellissimo finale, di ottima persistenza. Nessun altro spumante italiano sa essere morbido e vellutato come il Satèn,. Si tratta, volendo provare a fare un paragone, di un metodo classico che ripercorre le tracce dei Crémant francesi. La morbidezza gustativa è data da un'accurata selezione dei vini base e dalla minore pressione in bottiglia. Il periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti è di 24 mesi. Un Franciacorta inimitabile che si distingue per questo suo essere suadente ed appagante.

2. Blanc de Blancs Pas Dosé 2017 Montellori Chardonnay 100% (intruso)

IGT Bianco Metodo Classico Varietà: 100% Chardonnay Provenienza: Montalbano I vigneti sono localizzati nel Montalbano a circa 500 metri s.l.m. Il suolo è caratterizzato da un terreno sciolto ricco di silice e calcare, questa caratteristica garantisce ottima freschezza e mineralità al vino. Le viti sono allevate a “pergola” per evitare l'irradiazione diretta del grappolo. Affinamento: permanenza di 36 mesi sui lieviti. Dopo tale periodo avviene la sboccatura. **Note Gustative: colore giallo paglierino con riflessi dorati, di “perlage” fine e persistente. In bocca si distingue un'ottima mineralità e freschezza conferita dai terreni calcarei. Di lunga persistenza al palato.** Il decennio 1985-1995 è stato per Montellori un periodo eccitante segnato dalla curiosità, la sperimentazione costante, impulso creativo e grandi scoperte. Dopo la presentazione della prima annata dello Spumante Metodo Classico Millesimato Montellori Brut, l'ambizione alla Qualità e la Ricerca della Personalità dei propri Vini non si è mai fermata. Fattoria Montellori ha celebrato nel

2015 il 120 ° anniversario dell'Azienda di Famiglia: 4 generazioni di produttori di vino con in comune la stessa passione: produrre vini di vera personalità, che esprimono sia la filosofia della famiglia che il carattere di un territorio a loro tanto caro.

3. Franciacorta Coupé Brut BeB Monterossa Chardonnay 88%, Pinot Noir 12%

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime note di fiori di sambuco e pesca bianca. Con il passare dei secondi svela tocchi vegetali e marini, una traccia ammandorlata apre ad un assaggio fresco, dritto, che colpisce per equilibrio tra spalla acida e cremosità. Storica cantina della Franciacorta, nonché impresa vitivinicola dove la tradizione contadina si è fusa armoniosamente con la tecnologia, e dove la cura artigianale e l'appassionata ricerca dell'eccellenza sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti intraprese la strada della viticoltura.. La storia di Monte Rossa è costellata di decisioni strategicamente vincenti: da quella di abbandonare per primi la strada dei vini bianchi fermi a quella di investire con determinazione nella tecnologia e nella ricerca. Ne risultano spumanti italiani unici per personalità e aderenza territoriale, tra i più interessanti di tutta la Franciacorta. Attualmente estesa su una superficie vitata che raggiunge complessivamente i settanta ettari, la cantina Monte Rossa vanta una varietà di appezzamenti e cru talmente diversi per composizione dei suoli ed esposizioni, da poter contare su un panorama ampelografico aromatico, vasto e complesso.

4. Franciacorta Brut Castelveder. Chardonnay 100%

Giallo paglierino chiaro, dal fine perlage. Al naso si avvertono profumi delicati di fiori bianchi, note fruttate di pesca e susina, sentori di lievito e crosta di pane; al palato è fresco, equilibrato, fine e di buona struttura. Ottenuto esclusivamente da uve chardonnay coltivate nei vigneti aziendali di Monticelli Brusati, il Franciacorta Brut di Castelveder **sosta almeno 24 mesi sui lieviti** per arricchirsi di struttura ed espressività. La storia dell'azienda Castelveder è la storia di Renato ed Elena Alberti, che nel 1975, convinti che il segreto per ottenere dei vini di alta qualità fosse principalmente nella loro terra, piantarono con fiducia le prime barbatelle a Monticelli Brusati, nel vocato territorio della Franciacorta. Il risultato di questa avventura sono vini armoniosi, che uniscono tradizione e attente ricerche per ottenere il meglio; artefici del successo costante sono anche Tiziano Franchi e l'enologo Teresio Ferri. La tenuta Castelveder attualmente produce circa 80.000 bottiglie, esclusivamente con uva chardonnay, pinot nero, merlot, barbera e cabernet proveniente da vigneti che conservano ancora il loro nome di battesimo: il Ronco del Castellotto, la Madonna della Rosa, la Palazzina e il Cilinder, i Nulli e il Guast e Capelét. Lo stile aziendale unisce "giovinchezza e vecchiaia, vinosità e freschezza", di generazione in generazione: i valori di Elena e Renato sono stati raccolti dalla nipote Camilla, che conduce oggi l'azienda. Franciacorta Brut, Pas Dosé, Rosé, Satén e Millesimato sono i vini spumanti rappresentativi della qualità che si trasmette nel tempo. La cantina di Castelveder merita una visita: è scavata nella bianca maiolica, dove cataste e pupitre allineate conferiscono all'ambiente un'atmosfera suggestiva. Sottoterra, nella grande sala degli archi, il "Franciacorta Castelveder" permane a lungo sui lieviti, al buio, alla temperatura costante di 12-14 gradi, affinandosi e arricchendosi.

5. Franciacorta Extra Brut Lantieri. Chardonnay 90% e Pinot Noir 10%

Giallo paglierino il colore, con riflessi dorati e con perlage fine e persistente. All'olfattiva offre inizialmente sentori fruttati e freschi, per poi lasciar percepire anche ricordi di nocciole tostate, di lieviti e di crosta di pane. Il sorso è fragrante e sapido, armonico e di buon corpo, caratterizzato da una chiusura ancora tostata e infine leggermente mielata. Uno Chardonnay quasi in purezza, arricchito solamente da un piccolo saldo di Pinot Nero, per un Franciacorta Extra Brut che riposa almeno due anni in bottiglia sui lieviti. E l'obiettivo è stato pienamente centrato: la famiglia

Lantieri de Paratico ci regala un sorso ampio, aromatico e di ottima struttura, ricco di toni sapidi e minerali, scattante e mai scontato. Un metodo classico, insomma, da apprezzare in tutto e per tutto sino all'ultima goccia! I Lantieri de Paratico sono una nobile e antica famiglia bresciana, la cui presenza in Franciacorta è documentata sin dal 930 d.C., e il cui impegno nell'attività vitivinicola è attestato sin dal XVI secolo, quando gli stessi Lantieri risultavano essere fornitori ufficiali delle corti signorili di Mantova, Ferrara e Milano. Oggi, nel cuore dell'affascinante borgo medievale di Capriolo, ha sede la cantina Lantieri, che può contare su circa venti ettari vitati, in cui ciascuna pianta di vite viene allevata con cure e attenzioni maniacali, seguendo le regole dell'agricoltura biologica, così da arrivare a raccogliere uve sane, ricche e concentrate. Grappoli - soprattutto di chardonnay - che in cantina sono esaltati in ogni loro minima sfumatura: dalla vinificazione, per poi passare alla presa di spuma e alla sboccatura, ogni passaggio è volto al raggiungimento della massima qualità e della più alta integrità del prodotto. Il tutto si traduce in Franciacorta che da anni si distinguono per sapidità e mineralità, fragranza, sentori avvolgenti e sensuali, corredi aromatici piacevoli e gusti armoniosi. Splendide cuvée, quelle etichettate Lantieri, figlie di lunghe soste sui lieviti, e frutto di una passione e di valori in continuo rinnovamento, che hanno consentito alla cantina di Capriolo di raggiungere, vendemmia dopo vendemmia, importanti e prestigiosi riconoscimenti.

6. Franciacorta Dosage Zero San Cristoforo. Chardonnay 100%

Giallo dorato intenso al calice, con leggeri riflessi ramati e con perlage persistente. Il naso riunisce richiami fruttati di agrumi a ricordi di lieviti e pasticceria. Vivace e fragrante il palato, intenso nella componente fruttata e arricchito da una gradevole mineralità. Ottima la persistenza. Da una soffice e delicata spremitura si ottiene il mosto di uve chardonnay che, dopo la fermentazione, è lasciato maturare per sei mesi in vasche di acciaio. Successivamente, il Franciacorta Brut, della cantina San Cristoforo, matura in bottiglia sui lieviti per due anni. È un

Franciacorta Brut dal carattere polposo e pieno, fresco e di pronta beva ma nel contempo anche intrigante e appagante. Nel 1992 Bruno Dotti, insieme con la sua famiglia, decide di rilevare l'azienda agricola San Cristoforo, che in pochi anni, sotto una sapiente conduzione ha saputo raggiungere importanti risultati proponendo etichette di assoluto prestigio. Siamo a Erbusco, in provincia di Brescia, nel territorio della denominazione della Franciacorta: è qui che i dodici ettari vitati della cantina San Cristoforo, pur non vedendosi riconosciuto il regime biologico, sono allevati applicando tecniche agronomiche a basso impatto ambientale. Da vigne curate come fossero giardini sono raccolte uve che, sapientemente vinificate, arrivano a regalare spumanti Franciacorta dal carattere deciso e ben delineato. Unendo le innovazioni e le risorse tecnologiche con la passione e l'amore per le proprie terre, quelli di San Cristoforo sono vini che tendono a esaltare al

massimo ogni minima sfumatura del terroir di provenienza, e soprattutto si distinguono per pulizia, complessità e verticalità.

7. Franciacorta Pas Dosé 2019 Ugo Vezzoli. Chardonnay 80% e Pinot Noir 20%

La famiglia Vezzoli ha radici antiche nell'ovest bresciano. Tra le più conosciute nella zona, anche per via dell'impegno in numerose iniziative sociali e politiche messe in atto tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. I Vezzoli hanno dato sempre molta importanza all'attività nel settore agricolo. Alla tradizionale produzione cerealicola, agli inizi dello scorso secolo si era aggiunta la bachicoltura, poi negli anni Venti venne impiantato un pereto sperimentale. **Nel 1981 viene piantato il primo vigneto di uve chardonnay.** Nel giro di pochi anni se ne aggiungeranno altri nel comune di Adro. Dalla semplice produzione di uve si passa allo spumante Franciacorta, che si iniziano a commercializzare nel 1990. **Tra la seconda metà di agosto e gli inizi di settembre le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono raccolte a mano e selezionate, poi immediatamente pressate intere in maniera soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio per circa una settimana a temperatura controllata (15/18° C) con l'impiego di lieviti selezionati. In primavera, le qualità di vino ritenute più idonee, rigorosamente della medesima annata, vengono unite a fermenti selezionati e a 24 grammi di saccarosio per litro di vino, quindi imbottigliate. L'aggiunta del saccarosio e dei lieviti provoca, dopo alcuni giorni, la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico, l'unico ammesso dal disciplinare Franciacorta. Dopo un riposo assoluto in catasta di almeno 36 mesi, le bottiglie passano sulle pupitres per la fase "di punta" per circa un mese e mezzo. Infine si effettua la sboccatura con una minima aggiunta di liqueur de dosages. Così che rimanga pressoché inalterato il gusto secco del nostro primo Franciacorta Pas Dosé.** Un Franciacorta già ritenuto meritevole nella sua prima edizione del 2012, con il premio ROSA D'ORO da parte dell' AIS, Andreas Larsson parla sia del 2012 che del 2014 con grande entusiasmo. Questa annata 2015 ha molto da dire di sé. Permanenza sui lieviti 36 mesi. 12,50%. Vigneti di proprietà e condotti dall'azienda situati nel comune di Adro, nell'ovest della Franciacorta. **Intenso color paglierino con brillanti riflessi dorati, abbondante spuma, perlage fine e persistente. Al naso emergono note piacevolissime di lievito, mela e agrumi, una nota balsamica dolce in fase di seconda ossigenazione. Al Palato ha il tipico sorso asciutto, netto, fresco, ritorna la mela e si fanno sentire piacevoli note di frutta secca, finale decisamente lungo.**

8. Franciacorta Dosage Zero Monogram Castelfaglia. Chardonnay 80% Pinot Noir 20%

Dorato; perlage fine e persistente. Al naso è fine, con aromi ricchi e complessi di frutta, agrumi e spezie delicate. Al palato si presenta ben strutturato, elegante, marcatamente sapido e fresco. Il Franciacorta DOCG Dosage Zéro "Monogram" è la Cuvée di prestigio di Castel Faglia, ottenuta dai migliori cru, grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda. Di massima complessità ed eleganza aromatica, è un prodotto eccellente, assolutamente da non perdere. "Castel Faglia si trova a Calino, frazione di Cazzago San Martino, in provincia di Brescia, proprio al centro della Franciacorta. A due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, in un'area di circa 200 chilometri quadrati che comprende 19 comuni della provincia di Brescia, la

Franciacorta vanta terreni d'origine morenica, dalla straordinaria ricchezza minerale; quest'ultima, unita all'eterogeneità dei suoli, costituisce l'elemento fondante di una viticoltura di qualità, pienamente apprezzabile nelle caratteristiche sensoriali di ogni vino spumante qui prodotto. L'azienda Castel Faglia prende il nome dall'omonimo castello posto su di una collina alle cui pendici si estendono vigneti in parte su gradoni; da quest'ultimi, grazie alla perfetta esposizione, al terreno pietroso ed al microclima, si ottiene un'uva unica perché prodotta in un ambiente con caratteristiche ineguagliabili. Di proprietà della famiglia Cavicchioli, da sempre dedita alla viticoltura e produttrice di premiati e rinomati vini fin dal 1928, Castel Faglia è circondata da boschi e da vigneti ed è nota per la produzione di ottimi Franciacorta. Per Castel Faglia è di fondamentale importanza la selezione delle uve ed infatti ricava le proprie non da grandi vigneti ma da piccoli appezzamenti coltivati come fossero preziosi giardini, con il risultato di sviluppare grappoli dalle caratteristiche aromatiche davvero peculiari. I vigneti di Castel Faglia, estesi per circa 17 ettari, sono unicamente composti da vitigni chardonnay, pinot bianco e pinot nero; le uve, poi, vengono utilizzate per la produzione di due differenti linee di Franciacorta: Castel Faglia e Monogram. Quello della linea Castel Faglia è il Franciacorta più tipico dell'azienda ed esprime pienamente tutto il carattere e l'eccellenza dello stile aziendale; uno stile che si sviluppa nell'intensità di sapori ricchi e complessi, in perfetta armonia con profumi fini ed eleganti. I Franciacorta della linea Monogram, invece, nascono dai migliori cru di cui dispone l'azienda e sono prodotti soltanto in alcune annate, quando cioè le condizioni climatiche, la qualità dell'uva e le caratteristiche organolettiche creano le condizioni ottimali per ottenere Franciacorta davvero unici. La linea Monogram è sinonimo di rara eccellenza e identifica le bottiglie dedicate ai più esperti ed appassionati amatori del Franciacorta. Scopri questi fantastici spumanti nel nostro negozio del vino online.

9. Franciacorta Extra Brut GianLorenzo 35/94 Ugo Vezzoli. Chardonnay 100%

Tra agosto e settembre le uve vengono raccolte e selezionate a mano e immediatamente pressate intere in maniera soffice. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata (15/18°C) con l'impiego di lieviti selezionati. A primavera le qualità di vino ritenute migliori vengono unite e, solo dopo alcuni giorni, si provoca la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico. Dopo almeno 30 mesi di assoluto riposo in catasta, le bottiglie passano sulle pupitre per la fase "di punta", della durata di circa un mese e mezzo. Infine si effettua la sboccatura con l'aggiunta di liqueur de dosage prodotta con vino 100% Chardonnay vendemmia 2010, rifermentato in magnum e jeroboom. Vendemmia 2020 Residuo zuccherino 3,5 g/l Solo Acciaio 12,50%. Vigneti di proprietà e condotti dall'azienda situati nel comune di Adro, nell'ovest della Franciacorta. INTENSO Ottima complessità e qualità fine, fiori freschi. IL NASO ha un frutto più fresco, agrumato, pompelmo rosa. **L'ASSAGGIO ED IL RETRONASALE ha note fruttate, orientante al frutto esotico dolce più che acido, papaya. Prevalgono comunque le note calde destinate ad esplodere con l'evoluzione, una su tutte la nota di miele. Si ritrovano costanti le note tipiche della rifermentazione in bottiglia, panificazione dolce e pasticceria. Bellissimo perlage fini, persistenti. Il vino è elegante in tutti gli aspetti. Ottimo equilibrio e armonia già ora. Tutti gli aspetti TATTILI sono ben bilanciati, tra le durezza prevale l'acidità. La bollicina è fine e avvolgente anche all'assaggio. Buona intensità GUSTO-OLFATTIVA, ottima la persistenza e la memoria di tutte le percezioni saporifere, permane a lungo. Ottimo anche il corpo e la struttura: promette lungo elevage in bottiglia.**