

Olio e Vino

VINI FRANCIACORTA

Bellavista

In questa pagina parleremo di :

- [L'Azienda Vinicola Bellavista in Franciacorta](#)
- [Spumanti Bellavista: alta selezione](#)
- [Una produzione varia e tutta da scoprire](#)

L'Azienda Vinicola Bellavista in Franciacorta



Se un turista, proveniente da qualunque nazione d'Europa, ma anche dall'estero, ci dovesse chiedere informazioni sulle più autentiche terre del vino rosso in Italia, molto probabilmente gli parleremmo soprattutto del Piemonte e della Toscana, patrie di vini rossi annoverabili tra i migliori del mondo. Se, invece, volesse sapere qualcosa di più sulle più illustri etichette di vino bianco e spumante, il primo nome che ci verrebbe alla mente è, quasi certamente, quello della Franciacorta. Stiamo parlando di un territorio compreso tra la città di Brescia e il Lago d'Iseo, a

quattro passi dalla provincia di Bergamo; qui vedono la luce le bollicine italiane per eccellenza, perché per la quasi totalità della sua estensione, la superficie della Franciacorta è dominata da vigneti. Questi, a loro volta, danno vita a prodotti eccezionali dell'enologia italiana: in Franciacorta si producono tre tipi di vini. Un vino rosso chiamato Terre di Franciacorta Rosso DOC; un vino bianco, chiamato Terre di Franciacorta Bianco DOC, e uno spumante, noto come Franciacorta DOCG. Quest'ultimo prodotto è a sua volta disponibile in due varianti: c'è lo Spumante vero e proprio, contraddistinto da un colore giallo carico passibile di assumere riflessi verdognoli, e poi c'è il Rosé, che nasce dalla lavorazione di uve Pinot Nero. In entrambi i casi, parliamo di bottiglie di altissima qualità, che contribuiscono da diversi decenni a tenere alto il nome della Franciacorta in Europa e nel mondo.

Spumanti Bellavista: alta selezione

Se questo è possibile, tuttavia, il merito non è soltanto della natura, fin da sempre generosa con le terre di Franciacorta, di una generosità tangibile soprattutto attraverso i tanti vigneti rintracciabili da queste parti. Il merito è in parte anche di chi, all'incirca negli anni '60, è arrivato da queste parti con l'obiettivo di investire in ambito enologico. Furono numerosi gli imprenditori che intravidero le opportunità offerte dalla Franciacorta, ma soltanto alcuni di essi, alla fine, sono riusciti a dare forma e vita ad un progetto imprenditoriale. Tra quelli che ce l'hanno fatto ci sono sicuramente coloro che gestiscono le fortune dell'Azienda Vinicola Bellavista, una delle più famose in



ambito nazionale, ed una delle più attive nella coltivazione delle uve e nella produzione di spumanti di elevata qualità. Fin dall'inizio, l'azienda Bellavista è stata animata da una ostinata ricerca alla perfezione in ambito vinicolo: lo si può riscontrare innanzitutto nella scelta dei vigneti da coltivare. Si è optato, infatti, solamente per quelli più ricchi, abbondanti, e meglio esposti al sole, in modo da riversare nelle bottiglie solamente il meglio. Di pari passo, dunque, con un'attenta interpretazione delle caratteristiche della Franciacorta, è avvenuta la scelta delle terre migliori: oggi Bellavista gestisce 190 ettari di vigneti che per conformazione e posizione rappresentano il meglio della zona; da questi vedono la luce 107 cru che rappresentano con orgoglio e fierezza quell'eccellenza da sempre nel mirino aziendale. Il tutto, affiancato dal desiderio di imprimere uno sguardo nuovo sulla Franciacorta e sulla produzione del vino, molto più che un semplice prodotto commerciale, ma un vero e proprio stile di vita, la fusione tra il passato, il presente e il futuro, il connubio perfetto tra l'uomo e la natura.

Una produzione varia e tutta da scoprire

Ogni annata, ogni tipologia di vino, in Bellavista è il risultato dello scrupolo e dell'attenzione: le cuvée Bellavista rappresentano il frutto di assemblaggi verticali orizzontali di 90 selezioni differenti, provenienti dai 107 crus e capaci di dare alla luce prodotti unici e inimitabili. Nell'eccellente novero dei vini Bellavista, un posto d'eccezione è sicuramente quello che tocca alle bottiglie di Franciacorta Cuvée Brut, lo spumante che meglio rappresenta la Franciacorta interpretata dall'azienda vinicola. Vede la luce dalla lavorazione di 30 selezioni differenti, e l'utilizzo di spumanti vecchi è utile per il conferimento del tipico retrogusto Bellavista. In fase di uvaggio, ci si serve per percentuale di maggioranza di uve Chardonnay, a cui si uniscono uve Pinot Bianco e Pinot Nero. Simile nel nome ma non nella qualità, il Franciacorta Gran Cuvée Brut è uno spumante millesimato eccellente per la materia prima che implica e per il fatto che un quarto dei vini utilizzati durante il processo di lavorazione, viene fatto riposare per sette mesi in botti di legno di rovere. Chardonnay e Pinot nero sono gli uvaggi principe mediante i quali si ottiene invece il Franciacorta Gran Cuvée Pas Operè, uno spumante millesimato realizzato esclusivamente con il frutto dei vigneti di alta collina, meglio ancora se esposti a Sud e a Sud Est. Ci troviamo senza dubbio di fronte ad un prodotto esclusivo e tutto da scoprire. Nell'elenco dei prodotti Bellavista non poteva mancare il rosato: Franciacorta Gran Cuvée Rosé Brut, uno spumante contraddistinto da un colore delicato ed affascinante che vede la luce dall'impiego di uve Chardonnay e Pinot Nero.

Berlucchi

In questa pagina parleremo di :

- [Berlucchi: storia di un nome divenuto sinonimo di qualità](#)
- [Pasteggiare a Berlucchi...](#)
- [Gli imperdibili](#)

Berlucchi: storia di un nome divenuto sinonimo di qualità



Ci sono nomi, in ambito enologico ma non solo, che con il passare del tempo sono arrivati a rappresentare solamente l'eccellenza. Sono nomi di cui ci si serve quasi esclusivamente per esemplificare l'eccellenza in un ambito: e questo accade solamente dopo anni e anni di duro lavoro e il perseguimento di obiettivi che non sono alla portata di tutti. Quando si parla di vini spumanti, uno dei nomi più facilmente abbinabili ad un settore di eccellenza, se non addirittura alla rappresentanza dell'Italia a livello internazionale, è quello dell'Azienda Vinicola Berlucchi, uno dei tanti vanti dell'enologia italiana e il fiore all'occhiello di un ambito, quello degli spumanti, che trova nella parte settentrionale della penisola le proprie roccaforti più inespugnabili. Probabilmente, la più importante (ma non unica) zona italiana dove si producono spumanti di elevata qualità è la Franciacorta, dove vedono la luce un ottimo vino spumante, ma anche un rosso e un bianco di qualità. Tornando al novero dei

nomi eccellenti della viticoltura italiana, tra questi è impossibile non includere quello dell'Azienda Vinicola Berlucchi, nata nel 1950 da un piccolo progetto uni personale ed arrivata a livelli inimmaginabili fino a qualche decennio fa. Dando un'occhiata alla storia di questa azienda, si scopre che l'idea principe venne alla mente di Guido Berlucchi: questi era un gentiluomo di campagna che amava l'agricoltura e in particolare la viticoltura. Questi produceva un vino bianco conosciuto come Pinot del Castello, perché prodotto esclusivamente con le uve del castello di proprietà Berlucchi. Il prodotto non era male, ma c'era un problema: la scarsa stabilità delle colture. Per ovviare all'inconveniente, Berlucchi chiede consiglio a Franco Ziliani, giovane ed ambizioso enologo albese, il quale risolve il problema e dà a Guido Berlucchi la possibilità di realizzare un sogno: produrre in Franciacorta un vino spumante capace di reggere il confronto con lo champagne francese. Fu questo il primissimo passo verso il successo, ma quelli che seguirono di lì a poco furono ancora più grandi, perché già nella prima metà degli anni '50 la società si allargò e la produzione toccò quota 3000 bottiglie. Pochissimi furono i fortunati che riuscirono ad assaggiare i Pinot di Franciacorta prodotti dalla Guido Berlucchi & C. A proposito, fu proprio grazie a questa azienda vinicola che le etichette con la denominazione Franciacorta apparvero per la prima volta su una bottiglia di vino...

Pasteggiare a Berlucchi...

Ma i primati, per l'Azienda Berlucchi, non finirono certo lì, perché oltre ad assistere ad una fortunata moltiplicazione della produzione, con il passare del tempo i vertici aziendali riuscirono a dare vita ad ottime bottiglie di Max Rosé: si trattava del primo spumante rosato mai prodotto in Italia: qualcosa di assolutamente eccezionale. Il metodo classico praticato dalla casa vinicola con sede a Borgonato compì passi da gigante nel giro di pochi anni, arrivando, oltre che a battere primati insospettabili, anche a rappresentare l'Italia a livello internazionale. A partire dagli anni 80, il nome Berlucchi è collegato ad un rapporto qualità prezzo tra i migliori d'Europa, e ad una filosofia che ha nel proprio DNA l'importanza di abbinare ad un vino buono, un abbinamento culinario di qualità. Festeggiare e pasteggiare con Berlucchi è attualmente uno dei riti del vero Made in Italy, anche perché gran parte delle bottiglie di Berlucchi contiene spumanti che fanno la gioia di tanti piatti.



Gli imperdibili

Uno degli spumanti più classici è senza dubbio il Cuvée Imperiale Brut, prodotto mediante l'utilizzo di uve Chardonnay e Pinot nero e contraddistinto da un perlage elegante e raffinato. Da non perdere, per gli amanti del genere, è senza dubbio il Max Rosé, rosato delicato e tutto da scoprire. Tra le più eccellenti bottiglie prodotte dall'Azienda Vinicola Berlucchi ci sono senza dubbio quelle arricchite dalla denominazione Cellarius: il Franciacorta Cellarius Brut è, per esempio, uno spumante disponibile unicamente in bottiglia da 75 cl, contraddistinto da una spuma abbondante e cremosa e da un perlage continuo e vivace. Vanta un bouquet molto intenso, arricchito da sentori di frutta bianca, mentre in bocca è delicato, gradevole, corposo e fruttato. Per quanto concerne gli abbinamenti, è da considerare come un vino a tutto pasto, ma è perfetto per gli antipasti delicati, risotti, i primi e i secondi piatti a base di pesce. Provatelo ad una temperatura compresa tra i sei e gli otto gradi centigradi, e non ve ne pentirete. Poi il Franciacorta '61 Rosé, il Franciacorta '61 Saten e tanti altri ancora, per un bagaglio di spumanti da fare invidia alle più grandi aziende del mondo. Per chi non lo sapesse, tuttavia, Berlucchi non vuol dire soltanto spumante, ma anche vino rosso: da segnalare, tra i prodotti dell'azienda vinicola di Borgonato, due vini rossi di Bolgheri, terra toscana tra le migliori in quanto a vini rossi. Si tratta del Ruit Hora Bolgheri DOC e del Levia Gravia Bolgheri DOC Superiore.

Bollicine

In questa pagina parleremo di :

- [Un sinonimo di festa e convivialità](#)
- [Come nascono le bollicine?](#)
- [L'importanza del tempo](#)
- [I fattori determinanti](#)

Un sinonimo di festa e convivialità



Ci sono modi e modi di bere, ci sono bottiglie e bottiglie: il mondo dell'enologia è vario, affascinante e tutto da scoprire. C'è chi ama il vino rosso fermo e quello frizzante, chi preferisce i vini bianchi freschi da abbinare a tutto pasto, e chi opta per la delicatezza dei vini rosati. E poi c'è chi per pasteggiare, o per festeggiare, non rinuncia alle bollicine. Da tempo, ormai, le feste e le ricorrenze speciali vengono collegate e bottiglie altrettanto speciali, quali sono quelle di spumante o di champagne. Hanno un fascino unico, che le rende perfette per le occasioni indimenticabili, c'è chi trova sollievo al solo ammirarle nelle flutes o nei calici, piccole eppure rigogliose ed intriganti, e c'è chi gode ad assaporarne l'effervescenza e il pizzicore sotto al palato. Una vera e propria magia, insomma, un elemento carissimo per gli amanti delle bottiglie di spumante e di champagne, che è di qualità anche quando vanta bollicine fitte e vive. Oltre che un fattore a sé stante, le bollicine infatti possono dirla lunga sulla

qualità e sulle caratteristiche del vino. Un perlage delicato, abbinato a bollicine abbondanti, è sinonimo di vino buono. Pertanto, quando stappate una bottiglia e ne versate il contenuto in un bicchiere, prima sorbirlo soffermatevi un attimo a scrutare le bollicine che contiene: vi racconteranno una storia interessante...

Come nascono le bollicine?

Una delle domande più comuni tra coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo dell'enologia è: da cosa nascono le bollicine? Come si formano? Perché ci sono bottiglie più frizzanti ed effervescenti ed altre decisamente più spente? In effetti, l'abbondanza delle bollicine è uno degli elementi che differenziano tra di loro le bottiglie di spumante e champagne. La prima cosa da dire è che le bollicine che ammiriamo all'interno della bottiglia altro non sono che anidride carbonica:



in tutti i casi e in tutte le bottiglie, l'anidride carbonica si forma durante la seconda fermentazione, quella che avviene per mezzo dei lieviti all'interno della bottiglia tappata. Sia che si produca spumante con metodo classico, servendosi quindi delle famose pupitres, sia che ci si serva delle autoclavi tipiche del metodo Martinotti-Charmat, durante la seconda fermentazione in bottiglia, il prodotto assume l'effervescenza e le bollicine per mezzo dell'anidride carbonica. Le bollicine non sono altro che la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in anidride carbonica ed alcool etilico: le si può considerare, in altre parole, il frutto tangibile del miracolo mediante il quale il mosto diventa vino (spumante e champagne nel nostro caso).

L'importanza del tempo

Con il passare del tempo, quello necessario per la rifermentazione, infatti, lo zucchero si tramuta in anidride carbonica ed alcool etilico, e il nostro prodotto diventa una sostanza alcolica in diverse percentuali. Le statistiche e i calcoli matematici ci dicono che per ogni litro di vino, durante la seconda fermentazione in bottiglia, vengono prodotti 6,5 litri di anidride carbonica. Una bottiglia da 75 cl avrà, in altre parole, 5 litri di gas, ovvero 9 grammi, intrappolati sotto il tappo e nel bel mezzo dello spumante. Quantità che possono sembrare assurde e spropositati, ma che sono reali e, a ben vedere, tutt'altro che impossibili. Le cose cambiano notevolmente quando la bottiglia viene aperta, perché si spezza l'equilibrio termo-dinamico tra l'interno e l'esterno della bottiglia. Quando la bottiglia viene aperta, infatti, la pressione del diossido di carbonio gassoso cala improvvisamente, e l'equilibrio stabile viene meno perché il liquido contiene una quantità di anidride carbonica effettivamente sproporzionata rispetto al mondo che la circonda. Come si raggiunge, a questo punto, un nuovo equilibrio? La risposta è molto semplice e corrisponde esattamente al lasso di tempo che intercorre tra i primi secondi in cui lo spumante entra a contatto con il bicchiere e gli attimi in cui lo sorbiamo. Quel lieve spumeggiare, lo sfrigolio che producono le bollicine appena versate all'interno della flute, è qualcosa di mirabile ma anche di fondamentale: in quei momenti lo spumante si sta ossigenando e sta disperdendo il diossido di carbonio in eccesso. Di conseguenza, una volta versato il nostro vino all'interno del bicchiere, basta pazientare qualche secondo, magari ammirando lo spettacolo della spuma e delle bollicine che urlano in silenzio, e il gioco è fatto.

I fattori determinanti

Quali sono i fattori determinanti in questo momento? Innanzitutto, è fondamentale la forma del bicchiere, e il tempo che si attende, perché più ne passa più il processo dello scambio gassoso esaurisce la sua forza. Bisogna aspettare la giusta quantità di tempo per godere appieno delle caratteristiche dello spumante: del resto, basta osservare il bicchiere e vedere quanto velocemente cambi l'intensità del flusso di effervescenza per rendersene conto.

Brut Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [Sulla strada di uno spumante senza eguali](#)
- [Non c'è che da scegliere...](#)
- [Il Brut Franciacorta](#)

Sulla strada di uno spumante senza eguali



Ci sono bottiglie e zone di produzione che rimangono impassibili di fronte al trascorrere del tempo, che hanno cominciato ad entrare dentro agli appassionati di enologia, e proprio non vogliono lasciarli più. In Italia, di bottiglie e di zone di questo tipo se ne contano a decine, ma a ben vedere soltanto alcune hanno raggiunto un livello di eccellenza che le rende famose ed

apprezzate anche a livello internazionale. Se ci troviamo nella parte superiore della nostra penisola, ad esempio, un livello di questo tipo l'ha raggiunto la Franciacorta, territorio situato tra le province di Bergamo e Brescia e caratterizzato dalla presenza di vigneti che danno al mondo spumanti e vini d'autore. C'è chi almeno una volta all'anno parte da casa e raggiunge la Franciacorta per godere dello spettacolo offerto dalle risorse paesaggistiche, ma anche per acquistare vino e spumante pregiato, perché chi varca i confini di questa zona di produzione ha solamente l'imbarazzo della scelta, non gli resta che decidere tra le varie tipologie.

Non c'è che da scegliere...

Sia che vi piaccia il vino, sia che la vostra passione enologica siano gli spumanti e le bollicine, potete raggiungere la Franciacorta senza la minima esitazione, perché qui c'è tutto. Nel novero dei vini pregiati ci sono il Bianco Terre di Franciacorta e il Rosso Terre di Franciacorta, due vini più che apprezzati a livello internazionale, e contraddistinti da una fama pari a pochissimi altri. Tuttavia, è impossibile negare che quando si parla della Franciacorta, si fa soprattutto riferimento ad un terra di vitigni bianchi, dove i prodotti di massimo splendore sono quelli animati dalle bollicine. La Franciacorta è la terra di spumanti tutti da scoprire, ed annoverabili tra i migliori al mondo. Ce n'è per tutti i gusti: potete stare certi di trovare quello che volete sia che vi piacciono gli spumanti dolci, sia che preferiate quelli più secchi e amari.



Il Brut Franciacorta

Il Brut Franciacorta rientra in quest'ultima categoria, e rappresenta senza ombra di dubbio il fiore all'occhiello della produzione spumantistica della Franciacorta, la bottiglia più amata tra gli spumanti secchi e asciutti. Sono decine e decine le aziende vitivinicole che, specializzate nella produzione di vini e spumanti, dedicano particolare attenzione al Franciacorta Brut, forse perché le soddisfazioni e le sensazioni che regalano queste bollicine non sono comuni a nessun'altra bottiglia. Tra Gussago, Brescia, Cazzago San Martno, Ospitaletto e Paderno Franciacorta, in una terra coperta da boschi e colline, le aziende vinicole non si contano ma tutte riescono a stupire con prodotti di livello eccezionale. Una delle domande più frequenti che ci si pone quando si parla di spumanti è relativa alla produzione: come si ottiene uno spumante Brut? Qual è il procedimento da seguire? Lo abbiamo spiegato nel dettaglio nell'apposita sezione, ma in questo caso possiamo dire che il Franciacorta Brut viene imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio (liqueur d'expédition) ed accatastato nelle pupitres per la rifermentazione in bottiglia, per un periodo della durata media di 18 mesi. Successivamente al tempo di riposo sui lieviti brut viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Stiamo parlando di un prodotto d'autore, di una di quelle bottiglie che rendono orgogliosi tutti i produttori che vivono e lavorano in Franciacorta. Per comprenderlo fino in fondo, basta stappare una buona bottiglia di Franciacorta Brut e lasciarsi sopraffare dalle sue proprietà organolettiche, che sono naturalmente quelle di un grandissimo spumante. Per quanto concerne l'aroma, è delicato, fine e persistente, oltre che animato da una eccellente freschezza e da lievi note fruttate. In bocca, il Franciacorta Brut è asciutto, secco ed estremamente delicato, non potrete fare a meno di notare quel leggero e piacevolissimo pizzicore sotto al palato. Vanta una spiccata armonia tra profumi e sapori e, soprattutto (questo è ciò che lo rende uno spumante di elevata qualità), un perlage finissimo e abbondante. Per quanto riguarda la gradazione alcolica, è generalmente compresa tra i 12 e i 13 gradi, le bottiglie migliori sono da 12,5, mentre i vitigni utilizzati per l'ottenimento di questo prodotto sono in gran parte Chardonnay, ma anche Pinot Bianco e Pinot Nero. Un'altra domanda estremamente ricorrente quando si parla di vini e spumanti è relativa agli abbinamenti, al modo di esaltare al massimo le virtù di un prodotto. Quando la specialità in questione è il Franciacorta Brut, possiamo dire che c'è chi lo considera perfetto come aperitivo, ma che gli abbinamenti migliori avvengono con i piatti leggeri a base di pesce e carne bianca alla griglia. Insomma, uno spumante adatto a tutte le occasioni, che riesce sempre e comunque a fare la gioia di chi lo acquista e lo consuma, per cui se state pensando ad una bottiglia per una serata speciale, e vi piacciono i prodotti delle Terre di Franciacorta, beh, abbiate veramente pochi dubbi, e puntate dritto sul Franciacorta Brut.

Cantine di Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [Tesori da scoprire in Franciacorta](#)
- [Un paesaggio dalla storia millenaria](#)
- [Vini Berardi](#)
- [Cantine in Franciacorta: Due Gelsi](#)
- [Vini Riva di Franciacorta](#)

Tesori da scoprire in Franciacorta



C'è chi le considera un ambiente privilegiato dove poter entrare in contatto con un'enologia che non teme confronti, acquistando vini indimenticabili, e c'è chi le considera le cantine più preziose d'Italia ed annoverabili tra le migliori d'Europa. In ogni modo, la sostanza è quella, perché quando si parla della Franciacorta si fa riferimento ad una delle zone di produzione vinicola più ricche e fortunate della nostra penisola. Ogni anno sono migliaia coloro che la raggiungono, spinti dalla voglia di assaporare bollicine d'autore, ma anche di entrare in contatto

con un paesaggio tutto da scoprire. Porta nel nome impresso il marchio della nazione che da sempre rivaleggia con l'Italia in quanto a produzione vinicola, ma a onor del vero si trova in Lombardia, nella parte superiore della provincia di Brescia, sospesa tra la Pianura e le montagne, in un territorio che rappresenta uno spettacolo per gli occhi. Clima mite, vegetazione rigogliosa ed un patrimonio artistico-culturale da fare invidia alle più grandi regioni d'Italia. A punto tale da convincere artisti antichi come Virgilio e Plinio il Vecchio a decantarne la bellezza, i profumi e i sapori splendidi. A ben vedere la coltivazione di uva in questi territori ha radici ben più antiche. Fu comunque soltanto negli anni '60 che imprenditori provenienti da paesini attigui, ma non solo, cominciarono ad apprezzare veramente le proprietà della zona, investendo fortemente nella coltivazione dell'uva. A cavallo tra i due decenni, '60 e '70, dunque, la Franciacorta vide porre le basi per diventare quella che è oggi, una terra baciata dalla fortuna ed un patrimonio in trascurabile per gli amanti dell'enologia.

Un paesaggio dalla storia millenaria

Se siete amanti del turismo enogastronomico e state pensando di organizzare un viaggio tra i paesi più importanti della Franciacorta, con l'obiettivo preciso di visitare cantine ed entrare nel cuore della produzione dell'ottimo spumante che qui vede la luce, state pure tranquilli perché avete solamente l'imbarazzo della scelta. Si contano a centinaia le cantine in Franciacorta: alcune di esse, come Berlucchi e Cà del Bosco,



sono entrate nell'immaginario collettivo come sinonimo di vino buono, ma sono in buona compagnia ed affiancate da tante altre aziende, che seppure producono minori quantità di vino, sono decisamente meritevoli di menzione. La prima cosa da dire è che il cuore della Franciacorta è la città di Iseo, in provincia di Brescia e sulle sponde del lago omonimo. Se vi trovate da queste parti, potete considerarvi fortunati, perché oltre a godere di un paesaggio naturale tra i più indimenticabili in assoluto, siete nella patria dei vini Franciacorta. Una delle cantine più famose della città è denominata Clarabella, e si trova al numero 1800 di Via delle Polle. Più che in una vera e propria cantina, in realtà consiste in un agriturismo, il luogo adatto dove trascorrere una giornata a contatto con la natura incontaminata e nello stesso tempo entrare in contatto con i sapori e i profumi più tipici della Franciacorta.

Vini Berardi

Rimanendo nella provincia di Brescia, a Molinetto di Mazzano, c'è un'altra cantina che è possibile visitare compiendo un'esperienza importante. Si trova al numero 23 di Via Brescia ed è conosciuta con il nome di Vini Berardi. A conduzione familiare, l'azienda è specializzata nella vendita dei più autentici vini della Franciacorta ed è pronta ad aprire i battenti a turisti e curiosi desiderosi di scoprire un'enologia diversa dalle altre. Dal 1929, l'Azienda vinicola Berardi privilegia la coltivazione di uva proveniente da determinate zone della regione, in particolare dal Lago di Garda.

Cantine in Franciacorta: Due Gelsi

A Villa d'Erbusco, in provincia di Brescia, precisamente al numero 4 di Via Albano Zanella, sorge un'altra delle aziende più famose della Franciacorta, il cui nome è divenuto nel tempo sinonimo di enologia d'autore e vini pregiati. Si tratta delle Cantine Due Gelsi, gestite da sempre a conduzione familiare ed oggi fiore all'occhiello della produzione di Franciacorta. Qui si possono assaporare ed acquistare i migliori vini della zona: dallo Spumante rosé al Bianco di Franciacorta, passando per il Rosso di Franciacorta. Insomma, se varcate la soglia dell'Azienda Vinicola Due Gelsi potrete toccare con mano il meglio della viticoltura in Franciacorta.

Vini Riva di Franciacorta

La nostra rassegna delle Cantine di Franciacorta si può concludere con la descrizione di un luogo che si trova a Provaglio d'Iseo (BS), e risponde al nome di Cantine Riva di Franciacorta, altra location di eccellenza per gli amanti della Franciacorta. Ci troviamo per l'esattezza in Via Carlo Alberto, in un luogo gestito dalla famiglia Riva, da sempre impegnata per offrire il meglio ai propri clienti. E, di fatto, i vini della Riva di Franciacorta rappresentano un ottimo biglietto da visita per questa splendida terra.

La Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [Lo Champagne francese può attendere...](#)
- [Nel cuore del Terre di Franciacorta...](#)
- [Una viticoltura dalle radici antichissime](#)

Lo Champagne francese può attendere...



Ha nel nome, la denominazione di quella che insieme all'Italia rappresenta la terra vinicola più famosa ed apprezzata al mondo, ma con la nazione transalpina, a ben vedere, la Franciacorta ha poco o nulla da spartire. Contrariamente a quanto si possa pensare, infatti, è grazie a territori come questi, è grazie a vigneti di questo tipo, che l'enologia italiana è tra le migliori del mondo, ed annoverabile tra i fiori all'occhiello dell'intera nazione.

Quando si parla della Franciacorta si fa riferimento ad un'area collinare che si trova in Lombardia, precisamente nella zona

compresa tra la città di Brescia e il Lago d'Iseo: è qui che nascono alcuni tra i vini bianchi più buoni d'Italia, esportato in tutta Europa ed anche negli altri continenti. Da diversi anni, ormai, il termine Franciacorta implica una terra dalla spiccata vocazione spumantistica, capace di raggiungere picchi di qualità inimmaginabili. A tal punto da arrivare a conseguire l'etichetta DOCG; da luglio del 2008, tra l'altro, la denominazione Terre di Franciacorta DOCG è stata sostituita da "Curtefranca". Se volessimo indicare una zona italiana d'eccellenza per la produzione di vini bianchi e spumanti di qualità, la troveremmo sicuramente nella Franciacorta, territorio privilegiato fatto di paesaggi tutti da scoprire, ma soprattutto di vitigni e vigneti capaci di dare alla luce prodotti eccezionali.

Nel cuore del Terre di Franciacorta...

Per quanto concerne la zona di produzione nel dettaglio, la Franciacorta è composta da un gran numero di comuni, tutti piccoli e situati in provincia di Brescia: solo per citarne alcuni, possiamo fare i nomi di Paderno Franciacorta, Provaglio d'Iseo, Capriolo, Cazzago San Martino, Cologne, Erbusco e Gussago. Se l'etichetta Franciacorta ha raggiunto negli anni un livello di eccellenza in ambito vinicolo, il merito non è soltanto di chi l'ha perfettamente adibita a vigneti, ma anche di chi si impegna per la salvaguardia delle tradizioni e del territorio. La fetta di terra che chiamiamo Franciacorta è prevalentemente collinare, non mancano i boschi, ma da diversi anni è dominata da vigneti sconfinati che tuttavia non intaccano la bellezza di un paesaggio



antico. Quest'ultima è testimoniata non soltanto dalle attrazioni naturali, ma anche da quelle architettoniche: una visita in Franciacorta non vuol dire soltanto vino, perché – ad esempio – gli amanti degli itinerari montani qui arrivano molto spesso per godere dello spettacolo offerto dal Monte Orfano (450 metri di altitudine, di chiara origine morenica). Per quanto concerne l'etimologia del nome Franciacorta, deriva dal latino "curtes francae": con questo appellativo ci si riferisce ai monaci benedettini che in epoca medievale da queste parti erano esentati dal pagamento dei tributi, in quanto si producevano in una fondamentale opera di cura e salvaguardia del territorio. Insomma, se nel corso dei secoli la Franciacorta è riuscita a preservare il proprio aspetto e rimanere quasi del tutto estranea a fenomeni volti a mutare il territorio, il merito è anche dei monaci di allora. Oltre che della cura del territorio, essi si occupavano anche di commercializzare i prodotti della terra qui coltivata: in altre parole, furono i primi ad accorgersi della possibilità di praticare viticoltura in grande scala.

Una viticoltura dalle radici antichissime

In Franciacorta, questo settore ricopre un'importanza fondamentale fin dalla notte dei tempi. A causa del ritrovamento di interessanti reperti archeologici, e delle testimonianze di autori come Virgilio, Plinio e Columella, abbiamo motivo di pensare che i vini della Franciacorta affondino le proprie radici nella storia antica. Nel corso dei secoli, su questo lembo d'Italia baciato da Madre Natura, l'uomo ha potuto soltanto migliorare il proprio lavoro, arrivando a dare alla luce prodotti che oggi rappresentano l'eccellenza in ambito vinicolo. A proposito della Franciacorta, infatti, possiamo parlare di una viticoltura antica, portata avanti dai primi abitanti di questa terra, e di una viticoltura moderna, che senza dubbio ha avuto inizio negli anni '60. Fu a partire da quel periodo che numerosi imprenditori cominciarono veramente ad apprezzare le proprietà di questo terreno, e capirono di potervi realizzare investimenti importanti. Fu così che videro la luce le prime cantine e le prime aziende vinicole. Con il trascorrere del tempo le cose sono andate sempre meglio, fino a raggiungere livelli eccezionali. Molti considerano attualmente la Franciacorta l'unica regione italiana capace di reggere il confronto con la terra dello Champagne francese. Ma quali sono i vini che meglio rappresentano la Franciacorta? Sono tre: il Franciacorta DOCG, il Terre di Franciacorta Rosso DOCG e il Terre di Franciacorta Bianco DOCG. Il primo è per eccellenza il vino spumante di questa zona, prodotto in due versioni, Spumante e Spumante Rosé. Per una cena dai sapori delicati, e soprattutto per un aperitivo coi fiocchi, questi due prodotti rappresentano vere e proprie specialità.

Prezzi Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [Molto più che una zona di produzione](#)
- [Vitigni e bottiglie migliori](#)
- [Il rapporto qualità-prezzo](#)
- [I prezzi dello spumante Franciacorta](#)

Molto più che una zona di produzione



Molto più di una zona di produzione vinicola, molto più di una regione dedita all'agricoltura, ma un vero e proprio angolo di Lombardia baciato da Madre Natura e capace di dare gioia e soddisfazione agli amanti del vino e dello spumante d'autore. Di cosa stiamo parlando?

Della Franciacorta, naturalmente, una fetta della regione Lombardia amata in tutto il mondo come una zona di produzione di assoluto rispetto: qui vedono la luce alcuni tra i migliori vini d'Italia, ed alcune tra le etichette più esportate nel mondo. La Franciacorta è una terra che riscuote interesse per diversi motivi: è ovvio che la maggior parte di coloro che la raggiungono sono spinti dal desiderio di toccare con mano la produzione vinicola più fortunata del Nord Italia, ma è altrettanto vero che quando si parla di Franciacorta si fa anche riferimento ad un paesaggio affascinante come pochi altri. I vigneti sono sospesi tra i boschi e le colline e riescono ad offrire uno spettacolo che vale la pena di una passeggiata.

Vitigni e bottiglie migliori

Ma sappiamo anche che se questa terra è famosa oggi lo deve soprattutto al successo raggiunto dalle sue produzioni vinicole. Dagli anni '60 circa gli investitori sono arrivati a frotte in questo lembo di terra tra le province di Bergamo e Brescia, tra Ospitaletto, Paderno Franciacorta e Cazzago San Martino, incoraggiati dalla presenza di un terreno di ottima qualità, capace di esaltare le proprietà dei migliori vitigni italiani. Qui si coltivano in maniera intensiva uve Chardonnay, ma anche Pinot



Bianco e Pinot Nero, ed è principalmente da queste che nascono poi le bottiglie più rinomate, quelle di Bianco Terre di Franciacorta, Rosso Terre di Franciacorta, e degli Spumanti Franciacorta. Il fiore all'occhiello della produzione spumantistica di questa terra sono soprattutto il Rosé di Franciacorta e il Franciacorta Brut, prodotti che da decenni riscuotono un successo internazionale.

Il rapporto qualità-prezzo

Ma quali sono le ragioni per cui da sempre la Franciacorta è annoverabile tra le terre di vino più amate al mondo e più emozionanti da scoprire? La prima è quella più ovvia, ed è relativa alla qualità delle uve qui coltivate e ai vantaggi offerti dal terreno di natura morenica. La seconda ha a che fare con gli ampi spazi che ci sono a disposizione e la possibilità di contare su vigneti estesi e ben organizzati, mentre la terza è relativa precisamente al rapporto qualità-prezzo. Se la Franciacorta ha raggiunto nel tempo una posizione di vantaggio sul mercato, e si è imposta come una delle etichette più fortunate, lo deve anche ai prezzi che, confrontati alla qualità, sono tra i migliori d'Europa. Ovviamente, non tutte le bottiglie hanno lo stesso prezzo, perché sono diversi i fattori che contribuiscono nella formazione del valore di mercato. Ci sono cantine più famose ed autorevoli di altre, che impongono prezzi superiore semplicemente perché spinte dalla fama che vantano. Il prezzo dipende poi dal formato che si sceglie di acquistare, e naturalmente più è grande la bottiglia, maggiore è la sua quotazione. Infine, tutt'altro che trascurabile, è l'annata di riferimento: più vecchio è un vino o uno spumante, più costoso e prestigioso è. Insomma, come accade praticamente in tutti gli ambiti, anche nel caso dell'enologia e della spumantistica possiamo dire senza tema di essere smentiti che chi più spende meno spende, e che il buon bere ha un prezzo: se si amano le bollicine di autore e si vuole assaporare tutto il meglio della Franciacorta, dei suoi perlage fini ed abbondanti, delle sue fragranze migliori, bisogna essere disposti a spendere qualcosa.

I prezzi dello spumante Franciacorta

Non ci interessa, in questa sede, stilare un catalogo dei prezzi relativo agli spumanti e ai vini della Franciacorta, ma quantomeno dobbiamo provare a rendere un'idea di ciò che si può spendere per acquistare un buon prodotto. Ebbene, possiamo affermare che con meno di 15 euro è difficile comprare una buona bottiglia di vino Franciacorta. Ovviamente ci si può accontentare di prodotti relativi ad annate molto recenti e messi sul mercato da aziende non certo annoverabili tra le più stimate, ma in questo caso, è proprio il caso di dirlo: chi si accontenta non gode. Bastano anche 5 euro in più, ovvero una cifra compresa tra i 18 e i 22 euro per acquistare un'ottima bottiglia di Franciacorta Rosé, annata 2006, una bottiglia della quale andare veramente fieri. Del resto, se state organizzando una serata speciale, durante la quale volete servire uno spumante d'eccezione, qualcosa in più dovrete pur spenderla. Anche perché finora abbiamo preso in considerazione la spesa minima a cui si può andare incontro per bere comunque bene, ma non dobbiamo dimenticare che chi è appassionato e cultore della buona enologia e della spumantistica d'eccellenza, sa bene il marchio Franciacorta DOCG può dare molto, molto di più che semplici spumanti, bensì vere e proprie opere d'arte. Ci sono bottiglie, relative ad annate come il 2003 e il 2004, che hanno raggiunto un valore di mercato compreso tra i 120 e i 150 euro. Della serie: quando bere è più importante che mangiare.

Vini della Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [Franciacorta: quando la Lombardia vuol dire vino d'autore](#)
- [Una terra dalle tante attrazioni](#)
- [Bollicine eccellenti: il Franciacorta DOCG](#)
- [Un bianco antico: il Terre di Franciacorta DOC](#)
- [Focus sul Terre di Franciacorta Rosso DOC](#)

Franciacorta: quando la Lombardia vuol dire vino d'autore



Quando si accostano le parole Lombardia e Vino, i primi nomi che vengono alla mente sono probabilmente quelli di vini prodotti nella parte meridionale della regione e nell'Oltrepò Pavese. Bonarda, San Colombano al Lambro, ed Oltrepò Pavese, per l'appunto. Ma siamo sicuri che l'enologia lombarda, al pari di altre regioni italiane, non sia capace di offrire tesori paesaggistici legati alla produzione vinicola? Decisamente no: basti pensare alla bergamasca, terra senza tempo e patria di vini rossi eccezionali, quali il Valcalepio e il Moscato di Scanzo. Oppure, si può parlare degli splendidi prodotti che vedono la luce presso la Riviera del Garda Bresciano. Vini rossi, bianchi e rosati doc da leccarsi i baffi. E, dulcis in fundo, ci si può soffermare sulla ricchezza di quella che a detta di molti è l'unica terra italiana a

poter competere, per la qualità dei vini che vi si producono, con l'area di produzione dello Champagne francese. Stiamo parlando, naturalmente, della Franciacorta, ovvero di quell'area collinare estesa tra la provincia di Brescia e la sponda meridionale del Lago d'Iseo, culla di paesaggi naturali mozzafiato, architetture risalenti ad epoche remote, e soprattutto, vigneti rigogliosi da cui vedono la luce vini spumanti di pregevole fattura. La Franciacorta è tutto questo e tanto altro ancora.

Una terra dalle tante attrazioni

Chi ha la fortuna di trovarsi in Lombardia e visitare i tesori di questo lembo d'Italia, difficilmente non rimarrà incantato dal tratto stradale dove improvvisamente l'autostrada si interrompe (Rovato), per fare spazio a borgate, centri storici affascinanti e vigneti abbondanti. La Franciacorta è, insomma, terra di vini eccezionali, ma anche un'area turistica pienamente fruibile, che ogni lascia senza parole turisti, appassionati e curiosi provenienti



da ogni parte d'Italia, ma anche dall'estero.

Bollicine eccellenti: il Franciacorta DOCG

Abbiamo già visto che dal punto di vista viti-vinicolo, questa terra deve la propria fama alle bollicine degli spumanti che vi si producono: questi rappresentano senza dubbio il fiore all'occhiello di una produzione che punta tutto sulla qualità. Sono soltanto tre, infatti, le specialità tipiche della Franciacorta: il Franciacorta DOCG, il Terre di Franciacorta Rosso DOC e il Terre di Franciacorta Bianco DOC. Il primo è senza dubbio il prodotto più rappresentativo della regione: lo spumante prodotto in due versioni (Spumante e Rosé) ma mediante l'utilizzo in quantità variabile delle medesime uve: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Il primo custodisce fedelmente, nel profumo intenso, i residui dei lieviti di rifermentazione, ed è contraddistinto da un colore giallo paglierino carico, ma non privo di intriganti riflessi verde chiaro. Il secondo vanta il tipico colore rosa degli spumanti rosati, ma entrambi sono accomunati da una fase di invecchiamento che non può durare più di due anni; 3 in caso di varianti millesimate, ovvero basate sull'utilizzo di uve della medesima annata. Lo Spumante e il Rosé fanno capolino in maniera frequente sui tavoli e sui banchi dei bar all'ora dell'aperitivo, ma gli esperti li considerano ottimi vini a tutto pasto.

Un bianco antico: il Terre di Franciacorta DOC

Nel XIX secolo, in seguito alla tremenda invasione della fillossera, da queste parti furono importati alcuni vitigni bianchi provenienti dalla Francia: con il passare del tempo, questi hanno trovato sulle colline moreniche della Franciacorta la propria collocazione ideale, ed oggi danno alla luce uno dei vini bianchi più buoni del panorama nazionale: il Terre di Franciacorta Bianco DOC. Dal punto di vista estetico, questo vino si presenta con un colore giallo carico, arricchito da riflessi verdognoli e dorati, ma soprattutto da un profumo vinoso e delicato e da una gradazione alcolica di 11 gradi nella versione Classica, che diventano 12 nel caso della Versione Vigna. Per quanto concerne invece l'invecchiamento, la legge stabilisce un periodo obbligatorio di 10 mesi (caratteristica comune a tutti i vini della Franciacorta è la scarsa longevità). Quali sono gli abbinamenti migliori per il Terre di Franciacorta Bianco DOC? Ci troviamo di fronte ad un vino bianco fresco e da consumarsi preferibilmente appena dopo l'ultimazione della fase di invecchiamento, innaffiando primi e secondi piatti leggeri, a base di uova, pesce e carni bianche. Da provare anche come bibita per aperitivi.

Focus sul Terre di Franciacorta Rosso DOC

Se, come abbiamo potuto vedere, il Franciacorta DOCG e il Terre di Franciacorta Bianco DOC hanno tra di loro alcune caratteristiche comuni, lo stesso non si può dire per il vino rosso della Franciacorta, noto come Terre di Franciacorta Rosso DOC. Vede la luce dalla lavorazione di uve Cabernet (Franc e Sauvignon), Barbera e Merlot, ed è contraddistinto da un colore rosso carico arricchito da note violacee e da un profumo di erba e frutta. In versione Classico può rimanere in cantina fino a 4 anni, ed è caratterizzato da una gradazione alcolica di 11 gradi, che diventano 12 in Versione Vigna. Per godere appieno delle proprietà

Olio e Vino

di questo vino, si consiglia di accompagnarlo con primi e secondi piatti corposi e saporiti: grigliate di carni rosse, bolliti, carne in umido, ma anche salumi locali e formaggi stagionati.