

Brindisi in Franciacorta nel segno del Pas Dosé

di Mauro Giacomo Bertolli 15 gennaio 2017

Terza tappa del mio consueto Tour del Metodo Classico che tengo ogni 12 mesi a cavallo tra dicembre e gennaio: oggi è il turno della Franciacorta. Siamo in provincia di Brescia, in un'area a cui appartengono 19 comuni, delimitata ad ovest dal fiume Oglio, dal lago d'Iseo a Nord, dal fiume Mella ad Est e dal monte Orfano a Sud, territorio costituito prevalentemente da dolci colline moreniche che arrivano fino alla pianura. Documenti testimoniano una tradizione vitivinicola del territorio risalente al Medio Evo, ma probabilmente si può arrivare fino ai Romani. Il nome Franciacorta potrebbe derivare dalle "curtes francae", piccole comunità di monaci benedettini che bonificavano i territori e istruivano il popolo su come coltivare i campi, ottenendo spesso in cambio di questi servizi l'esenzione dai dazi per il trasporto ed il commercio delle merci. Il gran numero di abbazie e conventi sul territorio avvalorava questa ipotesi. Sul Catasto Napoleonico del 1809 è certificata l'esistenza di quasi 1.000 ettari vitati.

La moderna vitivinicoltura in Franciacorta nasce negli anni 60: nel 1961 abbiamo 11 produttori, 29 ettari di vigneto e una produzione di 2 mila ettolitri di Pinot di Franciacorta. Nel 1967 la Franciacorta ottiene, fra i primi territori in assoluto, la DOC. Il Consorzio Franciacorta nasce nel 1990: oggi riunisce 113 cantine. La DOCG arriva nel 1995: come per lo Champagne si unisce il nome del territorio al vino, ottenendo così un brand. Con una sola espressione - Franciacorta - si definisce un territorio, un metodo di produzione, la rifermentazione in bottiglia, ed un vino. Gli ettari vitati Franciacorta DOCG sono circa 2.800, a cui si aggiungono all'incirca 350 ettari della DOC Curtefranca. La produzione annua oscilla intorno ai 15 milioni di bottiglie, a seconda delle annate. I vitigni utilizzati sono Chardonnay, in prevalenza, Pinot Nero, in buona quantità, e Pinot Bianco, solo in parte.

.....

Faccoli – Coccaglio (BS)

L'azienda nasce nel 1964 per merito di Lorenzo Faccoli, padre degli attuali conduttori, i figli Claudio e Gian Mario. Claudio si occupa della parte enologica, aiutato da Cesare Ferrari, mentre Gian Mario segue quella agronomica, supportato da Giuseppe Turrini. Importante anche il lavoro di Stefania, la moglie di Claudio: i loro figli poi, Stefania e Giorgio, per studi e passione garantiranno la continuità aziendale. I vigneti, poco più di 5 ettari, di età variabile dai pochi anni fino a oltre i quaranta, sono sul Monte Orfano, terrazzati, di non facile coltivazione, su terreni ricchi di ciotoli, calcare ed argilla rossa, particolarmente adatti a produrre vini di corpo e struttura. Concetti che si ritrovano nelle idee dei Faccoli, che amano dire che "...la bolla per noi è la massima esaltazione del vino: ci piace secca ed evoluta. Mai scontata" ed ancora "...vogliamo che il lievito sia riconoscibile nei nostri vini. Dosaggio zero ne è la prova". Le prime spumantizzazioni risalgono al 1979, per opera del papà Lorenzo. La produzione annua è di 50.000 bottiglie, tutte Metodo Classico, in 5 etichette diverse. Claudio, un vero e proprio artigiano del vino in Franciacorta, è stato anche per anni Vice-presidente prima e Presidente poi, del Consorzio Franciacorta. Mi sono concentrato sul loro Dosaggio Zero.

Franciacorta Dosaggio Zero DOCG 2011

È ottenuto da uve Chardonnay al 65 %, Pinot Bianco al 30 % e Pinot Nero al 5 %, vendemmiate e vinificate separatamente in acciaio. Dopo l'assemblaggio ed il tiraggio, resta in catasta per 48 mesi sui lieviti. La produzione è di circa 8.000 bottiglie dal tenore alcolico del 12,5 %. La sboccatura della mia bottiglia è del II° semestre del 2016. Si presenta di colore paglierino tendente decisamente al dorato, brillante nel suo perlage raffinato e continuo. Al naso si caratterizza innanzitutto per il lievito, il pan brioche, le note burrose, la frutta candita, le spezie dolciastre: sembra quasi di essere in un laboratorio di pasticceria. La parte floreale è ben rappresentata dall'acacia, non manca il fieno e per la parte fruttata vengo colpito da pesca, susina e da una piacevolissima castagna bollita. In bocca è fragrante, con una bollicina cremosa ed avvolgente, dai sapori agrumati e correttamente sapida, equilibrata e di grande struttura.

Lo abbinerei con uno dei piatti più tradizionali della Valtellina, di cui sono personalmente ghiottissimo, gli Sciatt, croccanti frittelle tonde di grano saraceno al cui interno vi è un cuore di formaggio filante.

.....