

FRANCIACORTA

Consorzio per la tutela del Franciacorta

Franciacorta: un territorio, un vino

Gli inizi

Erede ed ambasciatore di un'antica tradizione storica vitivinicola di uno splendido territorio, il Franciacorta affonda le sue radici produttive già nel sedicesimo secolo. E' grazie alla dedizione e all'amore dei vignaioli di ieri e di oggi, che le caratteristiche di questo vino sono apprezzate e conosciute in tutto il mondo.

Franciacorta: denominazione sinonimo di qualità

Il Franciacorta è stato il primo brut italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi le sue etichette recano solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Solo 10 sono le denominazioni che in tutta Europa godono di tale privilegio e di queste sono solo tre i prodotti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta.

Le aziende del Franciacorta

Cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono non solo il Franciacorta nelle sue diverse tipologie (Satèn, Rosé, Millesimato, Riserva) ma anche Curtefranca doc Bianco e Rosso e Sebino Igt, i vini fermi della Franciacorta.

Il territorio

La Franciacorta è uno splendido territorio nel cuore della Lombardia, i cui attuali confini coincidono con quelli dell'organizzazione del contado in età viscontea ripresa e poi confermata dalla Serenissima nel XV secolo. Attualmente comprende i territori di 19 Comuni della provincia di Brescia. La Franciacorta è un territorio con un patrimonio culturale e naturale carico di fascino e di attrattività, un territorio da scoprire, assaporare e respirare.

Il nome Franciacorta

Il nome così intrigante, Franciacorta, ci riporta alla sua storia lontana legata alle Corti Franche ed a quando, dopo l'arrivo dei monaci cluniacensi, il territorio godette di



libero scambio nel commercio (curtes francae). Il toponimo "Franzcurta" comparve per la prima volta negli annali del Comune di Brescia dell'anno 1277, per identificare l'area compresa tra i fiumi Oglio e Mella, a sud del lago d'Iseo.

Il Consorzio

Fondato il 5 marzo del 1990 a Corte Franca e trasferito pochi anni dopo nella sede attuale a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, il Consorzio conta 366 soci delle tre categorie professionali - viticoltori, vinificatori e imbottiglieri - della filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta Docg, Curtefranca Doc e Sebino Igt. Sono 97 le aziende consorziate produttrici di Franciacorta, che rappresentano la quasi totalità delle aziende produttrici (98%) del pregiato vino. Presieduto da Maurizio Zanella, il Consorzio è il custode della disciplina di produzione del Franciacorta. L'attività di questo è molto ampia e va dal controllo sulla produzione alla tutela e valorizzazione della denominazione e del vino, alla comunicazione del prodotto e del suo territorio. Inoltre il Consorzio, per tutte le Aziende, consorziate e non, che utilizzano la denominazione, verifica la certificazione dell'intera filiera, dalla produzione di uva alla consegna dei contrassegni di Stato, rilasciati dal Ministero per le Politiche Agricole solo per i vini Docg.

La ricerca

Il Consorzio è in contatto e a confronto con il mondo accademico per essere costantemente in grado di proporre ai suoi associati le solu-

zioni tecniche più innovative e più rispondenti alle esigenze di un settore dell'agricoltura estremamente dinamico come quello della viticoltura. Interessanti ed importanti lo studio di zonazione, la precision farming e il progetto agrometeo.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec

Abbinamenti con tutte le differenti tipologie di gusto e di produzione

Il Franciacorta con le sue diverse tipologie di sapore è indicato per un consumo a tavola perché abbinabile a tutti i piatti. Ciascuna tipologia si differenzia dalle altre per il diverso dosaggio di liqueur aggiunto dopo la sboccatura. Ogni tipologia possiede una sua spiccata personalità.

- **Non Dosato** (zucchero fino a 3 grammi/litro di residuo naturale del vino) - È il più secco della gamma dei Franciacorta. Il suo gusto, accompagnato dagli aromi tipici della rifermentazione in bottiglia (crosta di pane, lievito) lo rendono ideale per gli aperitivi ma anche a tutto pasto.

- **Extra Brut** (zucchero fino a 6 grammi/litro) - Molto secco. Si sposa molto bene con il pesce, i crostacei e i frutti di mare crudi. Si può azzardare anche l'abbinamento con insaccati cotti come il cotechino.

- **Brut** (zucchero inferiore a 15 grammi/litro) - Secco ma un po' più morbido rispetto all'Extra Brut, è

Franciacorta

sicuramente il prodotto più versatile negli abbinamenti, oltre che come aperitivo è particolarmente indicato a tutto pasto, con predilezione per piatti dai sapori delicati.

- **Extra Dry** (zucchero da 12 a 20 grammi/litro) - Franciacorta morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classico Brut, è indicato per torte salate e verdure al forno. Ottimo come aperitivo per chi non ama i gusti molto secchi. Infatti la nota dolce appena accennata smorza i sapori forti esaltando il gusto del cibo.

- **Sec, Dry** (zucchero da 17 e 35 grammi/litro) - Meno secco, cioè leggermente abboccato è particolarmente indicato per i formaggi molli, piccanti e a pasta grassa tipo taleggio o erborinati tipo gorgonzola. Si consiglia anche l'abbinamento con il patè di fegato. Ottimo con i dessert non troppo dolci e in genere a fine pasto con pasticceria secca, crostate di frutta, focacce dolci.

- **Demi Sec** (zucchero da 33 e 50 grammi/litro) - Grazie al suo sapore abboccato, dovuto al dosaggio zuccherino elevato, ben si sposa con torte e dolci tipici come il panettone e il pandoro. Ottimo anche fuori pasto con stuzzichini e con formaggi piccanti, si lega in maniera armoniosa con una gran quantità di piatti e prodotti.

- **Satèn** - Essendo un blanc de blanc, risulta estremamente fine ed elegante. È ideale a tutto pasto, ma eccezionale con le paste al forno, i risotti delicati e piatti a base di pesce (storione, salmone, trota, coregone, tinca, pesce azzurro). Ottimo anche con il prosciutto crudo di Sauris, di Parma e di San Daniele



e i formaggi non troppo stagionati. Si accompagna molto bene anche a piatti importanti i cui sapori decisi sono ben equilibrati dalla sua freschezza.

- **Rosé** - Il corpo ed il vigore permettono di assaporarlo con salame e salsicce, con risotti ai funghi porcini, agli asparagi o al radicchio, con melanzane alla parmigiana, con zuppe di pesce saporite, carni di agnello e vitello, rane e lumache. Nella tipologia Demi Sec ben si abbina a torte crostate, piccola pasticceria e dolci a base di biscotto.

Gli altri vini di Franciacorta

Curtefranca Doc Bianco

Uvaggio: Uve Chardonnay e Pinot nero, è permesso l'uso del Pinot bianco fino ad massimo del 50%, di fatto è però prodotto in prevalenza con uve Chardonnay.

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato.

Curtefranca Doc Bianco con menzione Vigna

Prodotto superiore al Curtefranca Doc, Il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per la almeno 12 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

Curtefranca Doc Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc e Carmenere, sono presenti anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

Note degustative: Colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti; di sapore asciutto, vinoso e fruttato.

Igt Sebino

Alcuni vini godono della qualifica di Indicazione Geografica Tipica Sebino, il territorio di produzione copre l'intera Franciacorta e si estende anche un po' oltre ma le normative e i controlli sono comunque di competenza del Consorzio. Si tratta di una categoria dedicata ai vini giovani e freschi, ma comunque di qualità. Questi vini possono essere prodotti in quattro tipologie: bianco, rosso, novello e passito, oltre che nelle tipologie con nome di vitigno: Sebino Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera.

