Franciacorta: semplicemente diverso

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 23 Dicembre 2012 15:20

Lo scorso **23 Ottobre 2012**, in occasione di un evento promozionale organizzato da 29 piccole cantine appartenenti al **Consorzio di Tutela del Franciacorta**, a bordo della nave da crociera **MSC Fantasia** durante il suo stazionamento nel porto di **Palermo**, si è parlato di Franciacorta e quindi di bollicine italiane.

Dopo un pranzo alla *carte* effettuato a bordo della **MSC Fantasia**, reso gradevole solo grazie al mio magistrale slalom nella scelta dei piatti del menu, il gruppo di operatori del settore e giornalisti enogastronomici, chiamati a raccolta dall'organizzazione, si è spostato in un'apposita sala più per effettuare uno scambio di punti di vista piuttosto che per assaggiare i vini, tutti brut, che rappresentavano i prodotti delle cantine sponsor. Qui di seguito ho inserito l'elenco di sole 19 delle 29 cantine promotrici del particolare tour croceristico.

- Tenuta Ambrosini
- La Fiorita
- Le Marchesine
- Elisabetta Abrami
- Bredasole
- La Fiòca
- La Boscaiola
- Monzio Compagnoni
- Castello di Gussago
- San Cristoforo
- La Valle
- Santus
- Riva di Franciacorta
- Le Cantorie
- Riccafana Fratus
- Lo Sparviere
- Mirabella
- Bosio
- Plozza

Ovviamente, parlando di bollicine, è facile che emerga la solita diatriba su **Franciacorta** e **Champagne**. Dirò subito che sia per obblighi di campanile che per meriti della **Franciacorta**, sono uno strenuo sostenitore di quest'ultima, ma proverò anche a descrivere il perchè.

Innanzitutto vorrei precisare le differenze più macroscopiche tra i due vini che, come sempre accade nel settore agralimentare, risiedono principalmente nella differenza del territorio, comprendendo quindi tutte quelle infinite variabili che vanno dalla tipologia di terreno alle condizioni climatiche. Inoltre, in **Franciacorta**, a differenza della regione dello **Champagne**, esiste una forte parcellizzazione degli impianti con conseguente diversità di

assemblaggio dei vini che danno vita ad un numero maggiore di *cuvée* in **Francia** e meno in **Franciacorta**.

Il *Metodo Champenoise* utilizzato per la produzione è invece identico per le due regioni, esso consiste nelle stessa sequenza di pratiche che iniziano con una prima fermentazione nei tini e continuano con la seconda fermentazione in bottiglia, grazie all'aggiunta di altri lieviti e zucchero chiamato *liqueur de tirage*, per poi proseguire con:

il ***remuage***: periodica procedura di movimento delle bottiglie negli apposti cavalletti chiamati *pupitre*, nella loro classica posizione inclinata col collo verso il basso;

il ***dégorgement***: operazione finale in cui si elimina il deposito delle feccie raccolte nel collo della bottiglia, in seguito all'effetto del *remuage*, e si aggiunge il prezioso *liqueur d'expedition*, importante e segreta aggiunta che avrà grande ruolo nella caratterizzazione del vino e ne identificherà la categoria, da *demi-sec* a *extra-brut* fino al *pas dosé*, nel caso esso sia senza zuccheri secondo la seguente tabella:

Denominazione	Residuo zuccherino (g/l)
• Pas dosé o Dosaggio zero • Extra brut • Brut • Extra dry • D	• < 3 • ? 6 • < 12 • 12-17 • 17-32 • 32-50 • > 50

ryo Sec • Demi sec • Dolce o Doux	

Se in Italia si è adottato il metodo francese *Champenoise*, da noi chiamato *Classico*, i francesi hanno acquisito il cosiddetto metodo *Martinotti*, dal cognome del suo inventore italiano che negli anni '20 codificò il nuovo sistema di spumantizzazione rapida, e che dai francesi è stato rinominato *Metodo Charmat*. Ovviamente tutto ciò che accorcia i miglioramenti apportati dal tempo, va a discapito della qualità e quindi della complessità di profumi e durata nel tempo, ma può comunque essere un buon sistema di produzione per vini facili da bere, come tanti spumanti e prosecchi che possiamo trovare in commercio, ed è sicuramente meno costoso rispetto al *Metodo Classico*. Il sistema di *Martinotti* si basa sull'utilizzo di un'autoclave con controllo della temperatura, che può raggiungere pressioni anche di 8 - 9 Atmosfere, abbreviando così notevolmente la presa di spuma ed evitando l'affinamento e le lunghe e complicate procedure di *remuage* e di *dégorgement*.

Tornando al **Franciacorta**, personalmente non capisco come si possa acquistare un prodotto straniero quando la qualità e la varietà di profumi e sapori italiani non ha nulla da invidiare ai prodotti francesi, soprattutto nella fascia bassa e media del mercato, se non in nome di un'immotivata esterofilia, ricoducibile al mero piacere di spendere di più, visto che a parità di prezzo si trovano **Champagne** sicuramente di qualità inferiore, rispetto ad un corrispondente prodotto italiano, in particolare del territorio di **Franciacorta,** e qualcuno anche siciliano.

Durante l'evento, in platea, il pubblico presente ha subito raccolto il grido d'aiuto di queste piccole realtà vitivinicole che, con iniziative varie e dotazioni finanziarie limitate, stanno cercando di fronteggiare la crisi e, aggiungo io, lo strapotere dei marchi importanti, i quali possono contare su risorse economiche ben maggiori per la promozione dei propri prodotti. Siamo alle feste di fine anno, periodo in cui il consumo di bollicine s'impenna, stavolta scegliamo meglio, stavolta scegliamo italiano.

moocasa_albumid=5802555266379590449