

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il successo dei vini della Franciacorta: tra tradizione ed innovazione

divisionebusiness · Sunday, June 23rd, 2024

Secondo molti osservatori e proprietari di aziende vitivinicole, l'arrivo del nuovo millennio può essere visto come la terza era del vino **Franciacorta**, che si esprime in un ulteriore salto di qualità per le aziende leader di questa regione che oggi rivaleggia ad armi pari con lo Champagne e le cui vendite sono in continuo aumento.

Gli Spumanti Franciacorta come li conosciamo oggi sono nati nel 1961 grazie al leggendario "Pinot di Franciacorta" di Franco Ziliani e della Cantina Berlucchi. Questa data ha segnato l'inizio di un decennio in cui i produttori di vino più innovativi della regione tra cui Maurizio Zanella della cantina Ca' del Bosco, si recarono in Francia per conoscere meglio le tecniche, i segreti e le competenze legate ai metodi classici di vinificazione Charmat e Champenoise. Questo fu l'inizio di una nuova e più consapevole fase produttiva in cui l'affinamento dell'effervescenza spontanea ha rispettato pienamente processi omologati e rispettati. Nel 1995, la Franciacorta è diventata poi la prima regione italiana a ottenere la denominazione DOCG per il suo vino prodotto utilizzando il processo di fermentazione secondaria in bottiglia.

Oggi la produzione annua è compresa tra 17 e 20 milioni di bottiglie, di cui il 90% sono destinate al mercato italiano e solo un 10% vengono esportate. Le destinazioni principali di questi vini sono Stati Uniti, Regno Unito, Germania ed Inghilterra. Considerando la sua rarità e qualità eccezionale, è un vino che dovrebbe essere venduto a prezzi ben più alti, ma molte delle bottiglia di fascia alta costano appena 50-70 euro, il che lo rende un'alternativa molto più economica rispetto allo Champagne. Alcuni esempi in questo senso sono lo Spumante Franciacorta Riserva Bagnadore di Barone Pizzini a 68 euro, ed il Franciacorta Vintage Collection Satèn Millesimato di Ca' del Bosco a 54 euro. Entrambi questi vini possono essere acquistati online grazie all'aiuto di Trovino, un motore di ricerca specializzato nel mettere a confronti i prezzi e le offerte di diverse enoteche online.

L'odierno successo dei vini **Franciacorta** è strettamente legato al fertile terreno morenico che modella le colline, i ruscelli e le torbiere della regione, ed è ricco di minerali che si sono accumulati qui da quando, più di 15.000 anni fa, i ghiacciai alpini si ritirarono dall'area geografica compresa tra il fiume Oglio e le sponde del Lago d'Iseo, lasciando dietro di sé grandi quantità di sabbia, calce e minerali. Prodotto con le stesse uve e nello stesso stile dello Champagne, ovvero utilizzando i vitigni Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco (oltre all'autoctono Erbatmat) il vino Franciacorta ha norme di invecchiamento ancora più severe rispetto alla sua controparte francese. Ad esempio, lo spumante Franciacorta non millesimato deve avere un invecchiamento minimo di

18 mesi, a differenza dei 15 mesi dello Champagne, fino ad arrivare al Franciacorta Riserva, un vino millesimato che deve essere invecchiato per ben 60 mesi.

Dal 2020 circa il 66% dei vigneti della Franciacorta sono coltivati con metodo biologico (comprese le tenute già certificate e quelle attualmente in fase di conversione), rendendola una delle regioni vinicole leader a livello mondiale in termini di produzione sostenibile. E quando si parla di vini della regione, è importante sottolineare che lo sviluppo della produzione vinicola in questa parte della Lombardia non riguarda solo i famosi spumanti ma anche altre due specialità locali, i vini fermi Curtefranca Doc ed Igt Sebino. Queste due piccole denominazioni locali rappresentano insieme circa 350 ettari di vigneti, mentre i restanti 2.800 ettari vitati della regione sono dedicati alla produzione degli spumanti Franciacorta DOCG. Tuttavia, indipendentemente dai metodi e dagli assemblaggi utilizzati, la direzione verso cui si sta muovendo la Franciacorta nel suo complesso dimostra una lodevole attenzione per l'ambiente e il desiderio di produrre spumanti italiani ancora più raffinati ed eleganti coniugando progresso, conservazione e tradizione.

This entry was posted on Sunday, June 23rd, 2024 at 12:11 pm and is filed under [Archivio](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.