La Franciacorta sorprende sempre, ecco un nuovo-grande Spumante: Origines di Lantieri

I Francesi, che di perlàge se ne intendono, da diverso tempo seguono con attenzione l'evolvere dei prodotti franciacortini. Non solo. Hanno rispetto verso questo territorio, pur considerandolo "diverso". Giustamente aggiungo e così deve rimanere. E' la forza nella diversità ad aumentare il successo di questa zona spumantistica italiana. La grande maggioranza dei produttori lo sanno ed hanno capito che la "comunicazione esterna" deve portarli a presentare una sempre più qualificata produzione nella diversità dei propri territori. E il marchio Franciacorta finalmente vola.

I terreni di questo Pas-Dosé riserva

Tra i prodotti ultimi nati mi ha particolarmente colpito "Franciacorta Riserva Origines" di Lantieri de Paratico. Un pas-dosé riserva che non nasce per caso e vuol rappresentare innovazione pur nella tradizione di questi vini. Le vigne di questa azienda, così come la cantina di produzione, si trovano nel piccolo Comune di Capriolo posto ad ovest del territorio della Franciacorta. In questa zona si avverte maggiormente l'influenza idro-climatica del Lago d'Iseo e del fiume emissario Oglio. I Terreni sono, insieme a quelli della vicina Erbusco, i migliori per la produzione di Chardonnay e Pinot Nero destinati alla spumantizzazione. Da quei terreni arrivano le selezioni per

la Riserva (ricordiamoci che in Franciacorta uno spumante può fregiarsi della denominazione Riserva dopo aver sostato 60 mesi sui lieviti).

La vinificazione

Una soffice pressatura ed inizio della fermentazione in tini inox a temperatura controllata per poi proseguire in barrique dove staziona, come vino base, sui lieviti. Dopo i filtraggi inizia la lenta rifermentazione in bottiglia fino a 0 (zero) zuccheri. Inizia così il lento trascorrere dei 60 mesi di permanenza sui lieviti per poi, dopo la sboccatura e il rabbocco con lo stesso vino, sostare ancora nelle vecchie cantine aziendali per la fase di assestamento prima della commercializzazione.

Il giusto blend

Dicevo che un'eccellenza non nasce per caso o con sistemi standardizzati. Il lavoro parte dalla vigna, dagli studi particellari per identificare e seguire i vitigni con maggiore vocazione a cedere frutti ricchi di profumi e mineralità così come voluti. Poi, a seguire, il lavoro in cantina con i vari tentativi, a seconda della vendemmia, di formare il blend adeguato. Il 75% di chardonnay e il 25% di pinot noir, per il millesimo 2007, è stata ritenuta la migliore combinazione e dalla complessità olfattiva unitamente alla persistenza gusto-olfattiva ne arrivano le certezze.

Un top di gamma

Nasce così una eccellenza dal nome particolare, Origines, destinata a posizionarsi ai massimi livelli del perlàge italiano con lo stile aristocratico che la distingue. Il perché di questo nome si perde nella storia antica dell'azienda, a quarant'anni fa quando fu tentato un test simile, senza aggiunte di liquer alla sboccatura. Adesso con l'esperienza maturata in tutti questi anni e con le conoscenze sulla spumantizzazione acquisite, il raggiungimento dell'eccellenza è stato conseguito.

Note di degustazione e prezzo

Partiamo dalla degustazione di questo millesimato 2007 per capirne la Storia. L'ho assaggiato in anteprima, poco tempo fa, in una visita aziendale. Perlàge finissimo con continuità interminabile. Al naso grande intensità e un deciso e rotondo fruttato accompagnato da note di boulangerie mature. Bocca con eleganza raffinata, freschezza da presagire lunga vita, tanto ampio quanto persistente. Il prezzo ufficiale ancora non è conosciuto ne formalizzato; comunque questa Riserva vendemmia 2007 "Origines" di Lantieri la troveremo sugli scaffali, da indiscrezioni palesate, intorno ai 35/40 Euro.

Urano Cupisti

57/60