IL MIO VINO

NUMERO SPECIALE GRANDI SPUMANTI ITALIANI

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

IL VINO DEL MESE
PROSECCO DOC CUVÉE 1821 ZONIN TENUTA CA' BOLANI
PAG. 10

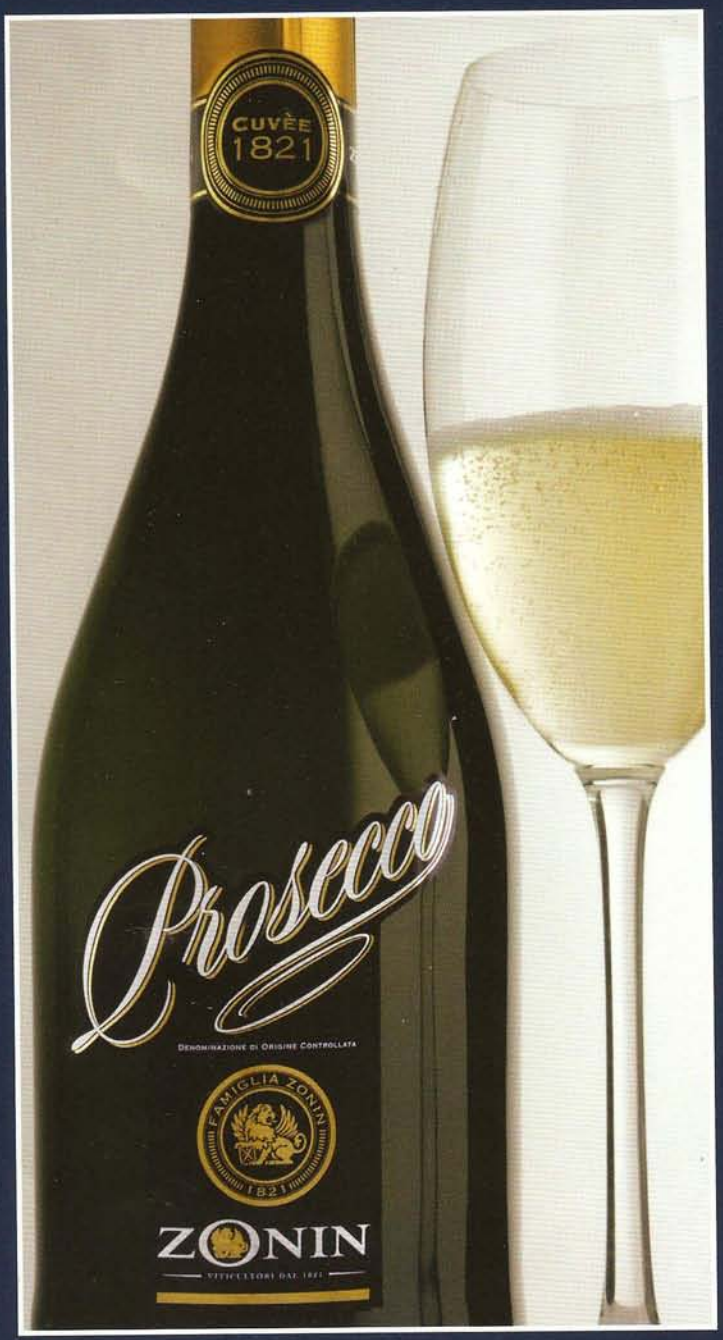
TERRITORI DI VINO
TRENTO DOC
PAG. 16

PRODUTTORE
LANTIERI DE PARATICO
PAG. 36

CINA
IL SUCCESSO DEL PADIGLIONE ITALIANO A CANTON
PAG. 2

PAZZIE CHE MERITANO DI ESSERE COMPRATE
CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 2005 CA' DEL BOSCO
PAG. 28

VITIGNO PER VITIGNO
VARIETÀ RESISTENTI
PAG. 40



LUGLIO-AGOSTO 2013 - € 4,90

ISSN 1594-2422

IL MIO CASTELLO Spa

MENSILE - ANNO 12 - NUMERO 7/8 - LUGLIO-AGOSTO 2013

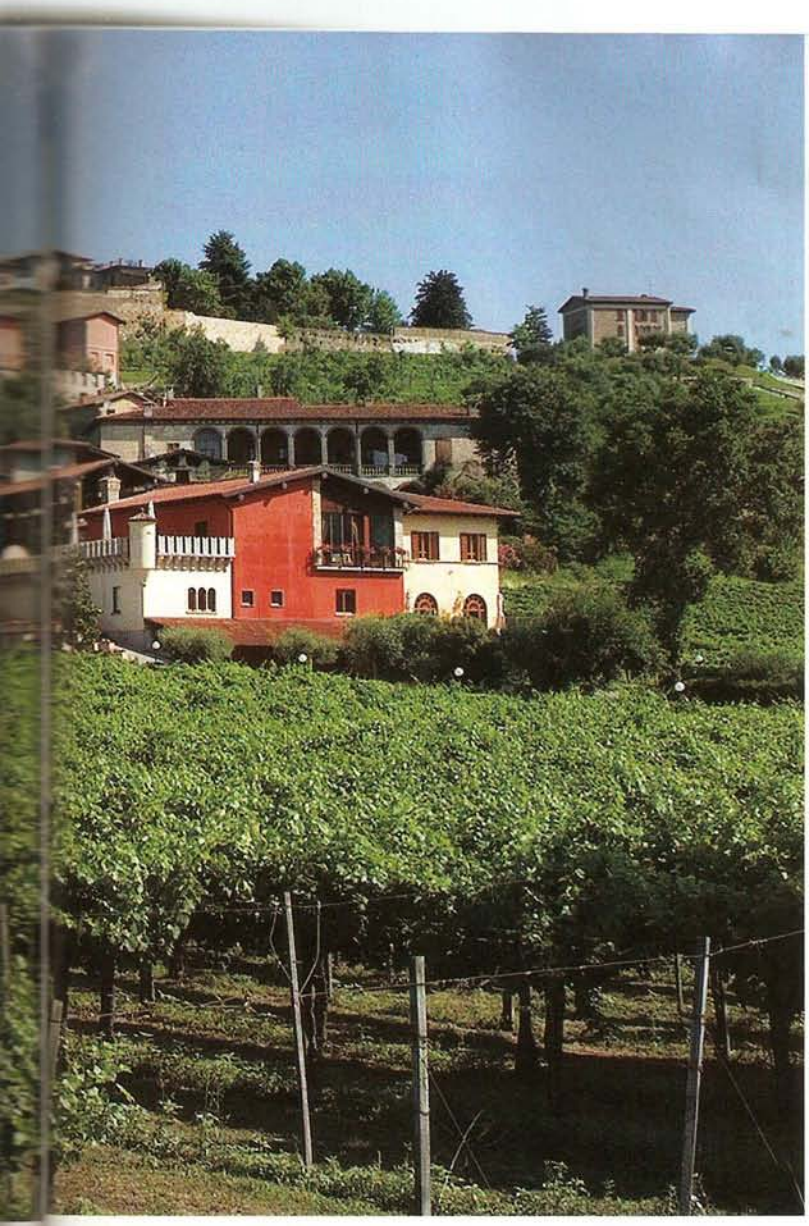
La Franciacorta che vuoi conoscere

Lantieri de Paratico produce da lunga data il grande vino Docg delle colline bresciane, compresa una debuttante Riserva e accoglie gli ospiti con riguardo portandoli per mano alla scoperta del territorio

Per il mestiere che facciamo è abbastanza evidente che, durante l'anno, ci arrivino da parte di produttori, enti e addetti ai lavori in genere, numerosi inviti. A molti, per motivi per lo più pratici e logistici, siamo costretti a dire di no; per altri dove l'insieme delle circostanze è favorevole (e tra queste conta soprattutto la presentazione di nuovi vini) ci organizziamo per essere presenti. Ricavandone spesso eccellenti sorprese. Una delle ultime - il 14 giugno scorso - è derivata dall'assaggio in anteprima, in un ambiente e in un contesto decisamente piacevoli, di un Franciacorta figlio della vendemmia 2007 di chardonnay (80%) e pinot nero (20%) raccolto nelle migliori parcelle dei 20 ettari di vigneti di proprietà della famiglia Lantieri de Paratico. Un Franciacorta che è stato sui lieviti per 60 mesi e che farà il suo debutto ufficiale sugli scaffali delle enoteche e sulle tavole degli estimatori (fortunati ma purtroppo pochi, al momento, perché la prima uscita è racchiusa in 2mila bottiglie) all'inizio dell'autunno, giusto in tempo per poter impreziosire le tavole di fine anno.

Dal momento dell'assaggio di fine primavera all'uscita ufficiale, mentre il vino si affinerà ulteriormente in bottiglia, un gruppo di giovani creativi appartenenti a quattro 'Scuole' internazionali di design e belle arti, avrà il tempo di presentare – in concorso – la nuova etichetta di questo Franciacorta. Nelle dimensioni piccolo 'segno' rappresentativo e caratterizzante; negli intenti articolata composizione in cui siano comprese la lunga storia aziendale, il territorio e la sua arte. Arte di cui anche l'azienda Lantieri de Paratico è sostenitrice. Per esempio, sempre in occasione della serata del 14 giugno, insieme al vino è stata presentata anche una scultura di Federico Severino (a valorizzare il progetto architettonico dell'intera cantina), illustre filosofo-artista bresciano che vive e lavora in Franciacorta e che siederà tra gli altri giurati del concorso riguardante la nuova etichetta della Riserva 60 mesi.

Torniamo dunque al vino: "Abbiamo scelto di proporlo in versione Pas Dosé", spiega Fabio Lantieri de Paratico,



Il borgo di Capriolo, nel nord ovest della Franciacorta, con, in primo piano, cantina e vigne dell'azienda Lantieri de Paratico.

"per permettere agli appassionati di questi prodotti - di regola consumatori evoluti alla ricerca di vini che esprimano tutte le caratteristiche della naturalezza del prodotto - di apprezzarne la sua integrità. Un plauso alla natura, che ci ha dato uve perfette per questo progetto Riserva ma anche ai miei due enologi storici: Alessandro Santini e Cesare Ferrari".

Quando negli anni '70 Giancarlo Lantieri de Paratico (padre dell'attuale titolare), medico di professione e imprenditore vitivinicolo per antica tradizione familiare (i Lantieri facevano vino dal 1400 e un paio di secoli dopo divennero fornitori ufficiali delle nobile mense dei Gonzaga, degli Estensi e degli Sforza) decise di provare a 'sciampagnizzare' il pinot bianco di casa, come qualcun altro – pochissimi, due o tre – aveva già cominciato a fare, chiese consiglio proprio a Cesare Ferrari, allora giovane enologo ma già ben portato nel fare quel vino che poi sarebbe diventato il Franciacorta Docg. Quando nel 2005 Fabio prese definitivamente in mano le redini aziendali, dopo essersi diviso per anni tra il lavoro di commercialista per importanti gruppi bresciani e il produttore di vino nei ritagli di tempo, poté contare sulla solida esperienza di Ferrari e del suo aiutante di battaglia, Alessandro Santini. Oltre che del supporto determinate di Patrizia, sua moglie, insieme alla quale Fabio Lantieri ha varato ampliamenti, ristrutturazioni, riorganizzazioni. A favore della propria impresa, certo, ma anche a sostegno dell'intero territorio franciacortino. L'azienda, condotta da una famiglia di cui si ritrovano ampie tracce già prima dell'anno Mille, si colloca nella parte nord-ovest della Franciacorta, quella che punta a infiltrarsi tra le colline bergamasche e che ha il lago d'Iseo davvero a portata di mano. Le vigne ricoprono una ventina di ettari, in parte nei dintorni della struttura aziendale nel borgo di Capriolo, dove si fondono, come fosse un tutt'uno, con i giardini, in parte su una collina poco lontano, inglobata nel comune di Adro. Gran signore delle vigne, per lo più riservate al Franciacorta Docg (in tutto 120mila bottiglie) nelle sue varie versioni (anche Rosé grazie al supporto del pinot nero) è lo chardonnay, presente all'80%, mentre il resto è pinot. Un po' di filari sono dedicati anche ad altre uve per la produzione di vini fermi sotto le denominazione Curtefranca, bianco e rosso, per un totale di 40mila bottiglie. Per scelta commerciale ma anche per rispetto di una tradizione familiare molto, molto antica: il Rubino di Corte Franca era il vino rosso che la famiglia Lantieri produceva e distribuiva ben oltre i confini regionali già sei secoli fa. Tra i filari ci sono ancora ceppi davvero vecchi, risalenti all'inizio del secolo scorso, quando in zona si producevano solo vini fermi con uve prevalentemente importate, come il merlot, il cabernet, il carmenere, chiamati genericamente 'bordò' (da Bordeaux) perché originarie, a prescindere, della Francia.

BELLA STRUTTURA E BUON GUSTO

Il tutto – lago d'Iseo e montagne vicine, borghi ricchi di reperti artistici, territorio collinare vario, vigneti particolari, artigiani di locali prodotti gastronomici eccellenti – può essere scoperto utilizzando le strutture dell'azienda di Fabio e Patrizia Lantieri. Anche l'o- ▶

L'ambiente prima di tutto

La Franciacorta va salvaguardata anche sotto l'aspetto ambientale. Con questa idea ben precisa in testa Lantieri de Paratico ha messo in pratica anche un articolato progetto di difesa ambientale. Utilizzando in vigna prodotti che mantengano il perfetto equilibrio tra parassiti e il loro predatori, difesa più naturale contro i parassiti, riutilizzo dell'acqua piovana per la manutenzione dei giardini e la pulizia di pavimenti, dei macchinari e nei trattamenti antiparassitari, impianto fotovoltaico per ottenere al momento la metà dell'energia elettrica necessaria alla cantina, realizzazione di bottiglie più leggere di 60 grammi, controllo dell'attività foto sintetica del vigneto. "Il tutto ha richiesto investimenti e richiederà sempre impegno", dice Fabio Lantieri, "ma ci pare doveroso puntare a un futuro migliore, per il vino, per la campagna, per noi e per chi apprezza i nostri vini".

DA NON PERDERE

Freschi, fruttati, a volte intensi e morbidi, sono i Franciacorta Docg dell'azienda Lantieri de Paratico. I nostri esperti hanno assegnato loro ottimi punteggi complessivi al termine di attenti assaggi. Eccone alcuni che non dovrebbero mancare sulla nostra tavola di riguardo. Franciacorta Docg Brut Millesimato "Arcadia" 2009, dalla spuma intesa e dal perlage continuo e fine, dal colore giallo quasi dorato con sfumature verdi. Profumi piacevoli che ricordano pane tostato, crema, nocciole, agrumi e, sul finale, erbe balsamiche. In bocca morbido e persistente. Franciacorta Docg Brut Satèn, con spuma abbondante e di lunga persistenza, color giallo carico. Profumi assai gradevoli di lime, ananas e nocciole tostate. In bocca effervescenza discreta che regala morbidezza al palato. Sul finale gusto gradevole di pompelmo. Franciacorta Docg Extra Brut, dal colore giallo paglierino carico con sfumature verdi e una spuma alimentata da colonne di bollicine molto fini. Aromi avvolgenti di pompelmo, lime, note erbacee fresche, frutta secca. In bocca il finale è molto secco e si evidenziano la freschezza, data dall'acidità, e l'effervescenza. Franciacorta Docg Brut Rosé "Arcadia", dalla spuma abbondante e perlage fine e continuo. Color ramato con lievi sfumature aranciate. Profumi che ricordano il lievito, la frutta esotica e note erbacee fresche. In bocca grande acidità e, al tempo stesso, morbidezza. Un insieme assai piacevole. E' stato infine assaggiato anche il Riserva 60 mesi, che non è ancora stato etichettato (c'è un concorso in atto, come scritto nel testo, per realizzare l'etichetta) e che resterà ad affinare in bottiglia ancora un po'. Il suo debutto è previsto all'inizio dell'autunno. Questa anteprima ha comunque proposto un Franciacorta anche lui capace di conquistarsi un posto sul podio. Dalla spuma e dal perlage già intensi (entrambi potranno ancora migliorare con i prossimi mesi in bottiglia), dagli aromi ricchi - pane tostato, nocciole, agrumi come il bergamotto, fresco e lievemente acidulo, timo - e dal gusto fresco, con l'effervescenza, ora, ancora prorompente. Dorature e toni verdi nel colore.

Franciacorta Docg Brut Millesimato "Arcadia" 2009
38 euro

Franciacorta Docg Brut Satèn
32 euro

Franciacorta Docg Extra Brut
28 euro

Franciacorta Docg Brut Rosé "Arcadia"
38 euro

Dove e come

Vigne, cantine e agriturismo dell'Azienda Lantieri de Paratico si trovano a Capriolo (Bs), con ingresso in via Videtti. Tel. 030.736151, www.lantierideparatico.it. Per arrivarci si percorre il tratto autostradale Milano-Brescia e chi viene da Milano esce a Palazzolo sull'Oglio, chi viene da Brescia a Rovato. Si segue poi la strada per Erbusco e Adro. Da qui si prende per Capriolo, a solo tre chilometri di distanza.

spitalità, del resto, è frutto di collaudata tradizione, visto che della famiglia bresciana fu a lungo ospite anche Dante Alighieri il quale, giusto dalla 'struttura' a balze della collina di Capriolo, trasse ispirazione per dar forma al Purgatorio. Proprio in questi giorni, infatti ha aperto i battenti in un settore dello storico palazzo nobiliare l'Agriturismo Corte Lantieri. Sette camere raffinate, circondate da terrazze panoramiche sui colli e sui vigneti, supportate da sale e salotti, da una bella piscina e, per i più sportivi, da un parco-biciclette. Se non bastasse, i dintorni sono attrezzati per praticare altri sport. Anche se gli ospiti, ne siamo certi, saranno attratti più dall'attività... sedentaria: nel piccolo centro benessere, a bordo piscina, facendo piccoli tour nelle storiche cantine o tra i filari, sostando ad assaggiare i vini. Per poi chiudere in bellezza le giornate intorno alla tavola riccamente imbandita con i gustosi prodotti e piatti locali serviti da manuale. E, manco a dirlo, ognuno con il Franciacorta Docg perfetto al fianco. Per dar dimostrazione, se ce ne fosse ancora bisogno, che questo vino sa essere protagonista tutto l'anno e per tutto il pasto e non solamente per le feste classiche o le ricorrenze particolari.

"Il nostro mercato è stato sempre in prevalenza italiano", dice Fabio Lantieri de Paratico. "All'estero, pur avendo avuto negli ultimi due anni un incremento, specie in Germania e negli Stati Uniti, siamo presenti appena al 10%. Però contiamo di ampliare il mercato oltreconfine, per portare la quota al 30% nei prossimi 5 o 6 anni. Siamo realisti, i mercati vanno prima esplorati e vagliati, serve studio e impegno". Insomma, i Lantieri avanti tutta, capaci di fondere la loro storia con il loro futuro.