

Eleganza come segno distintivo

Un Franciacorta privo di zuccheri, che si presenta nel bicchiere senza sbavature. L'ottimo lavoro in vigna valorizza le doti dello chardonnay con cui è fatto

Un vino bianco con le bollicine, fresco, delicatamente profumato, molto elegante.

Me l'hanno offerto quest'estate e l'ho trovato perfetto per la stagione pur se nulla al mondo ci vieta di berlo anche quando cominciano a calare nebbioline o fiocchi di neve.

Anzi, di sicuro ci rallegrerà quelle giornate dall'andamento meno luminoso.

Così ho chiesto un po' di spazio all'editore per poterne parlare adesso, anche se le pagine che di solito mi vengono riservate, in questo numero della rivista le avevo già "occupate".

Il vino è un Franciacorta Docg, quindi uno spumante che si produce non molto lontano da casa mia.

La Franciacorta e i suoi vini mi picco di conoscerli piuttosto bene, ma l'ultima uscita del Pas Opéré di Marchiopolo non lo conoscevo proprio.

Anche se conosco bene il conduttore dell'azienda, Giovanni Marchiorello.

Lui, la sua iniziativa di fare vini in collaborazione con altre aziende affermate, e i suoi prodotti, erano già stati oggetto di attenzione da parte della rivista e mia in particolare.

Ma il Franciacorta Pas Opéré Millesimato 2004 merita uno spazio riservato.

Cominciamo dal nome

Un Franciacorta che mi ha fatto venire in mente, fin dal primo assaggio, un ottimo Champagne. Anche se il vino con le bollicine prodotto sulle colline bresciane, in senso generale, non ha nessuna intenzione di "imitare" l'altro ma intende mantenere una sua precisa personalità. Il Franciacorta, sia chiaro, è uno spumante fortemente italiano. L'accostamento con lo Champagne di qualità non ho potuto però fare a meno di pensarlo nel momento in cui il vino è sceso nel bicchiere e ha mostrato la sua veste dorata-verde, intensa e luminosa. E poi mi è tornato in mente sul finire dell'assaggio, che in realtà è stato un assiduo via vai di bicchieri e bottiglie in compagnia di amici sotto un fresco portico di una cascina in Valtellina. Quando, cioè, è venuta fuori tutta la sua eleganza complessiva.

Innanzitutto chiariamo subito una vostra curiosità: cosa vuol dire Pas Opéré? Non di- ▶

**Franciacorta Docg
Pas Opéré Millesimato 2004
Marchiopolo**
Via Remigio Paone 2
20153 Milano (MI)
tel. 02.45281744
fax 02.48202850
www.marchiopolo.it
25,30 euro





te che non ve lo siete chiesto, non ci credo! Anche perché non è un termine che si vede spesso in etichetta. Piuttosto si legge "Pas Dosé" ma tra le due diciture c'è, evidentemente, una differenza. Un passetto indietro, per capire meglio. Quando lo spumante Metodo Classico, quindi con lunga fermenta-

zione naturale in bottiglia, viene sboccato - gli viene tolto il tappo a corona per sostituirlo con quello definitivo a fungo - perde una parte del vino originale contenente i lieviti ormai inerti, quelli che nel tempo hanno reso il vino spumante.

Per ricolmare la bottiglia questo vino "mancante", di regola, viene sostituito con un liqueur d'expédition, o de dosage, si chiama così alla francese. Questo liqueur può essere costruito con varie sostanze, in genere un mix di vino/mosto/zucchero di canna o sciroppo zuccherino, e ogni produttore mantiene spesso come un segreto il dosaggio della propria composizione.

Quando nel liqueur non è presente lo zucchero lo spumante è necessariamente secco, quindi viene definito Pas Dosé. Quando invece non contiene proprio nessun tipo di liqueur viene chiamato Pas Opéré. E allora, in quest'ultimo caso, con cosa viene effettuata la ricolmatura?

Con il vino di altre bottiglie della stessa tipologia appena sboccate. È dunque facile dedurre che il Pas Opéré di Marchiopolo è vino "puro" al 100%, fatto in prevalenza con chardonnay e con una piccola aggiunta, meno del 15%, di pinot nero e di pinot grigio.

Collaborazione perfetta

Le uve sono coltivate negli otto ettari della tenuta Ambrosiani a Cazzago San Martino, bella campagna tra Brescia e il lago d'Iseo. Con i tre fratelli Francesco, Sergio e Mariuccia, quest'ultima motore promozionale di tutti i prodotti della Franciacorta intesa come territorio, Fabrizio Zardini, enologo di Marchiopolo, ha scelto le uve per questo Spumante. Il quale ha trascorso nella cantina bresciana, fondata nel 1994, oltre 30 mesi di affinamento in bottiglie accatastate, prima di prendere la strada che lo ha portato a dare il meglio nei nostri bicchieri.

Del colore ho fatto cenno, giallo-paglia tendente al dorato e con riflessi verdi. Le bollicine sono venute su fitte, veloci e continue anche dopo diversi minuti che il vino era stato versato. I profumi non sono stati prorompenti ma è quel che richiedo a un vino di classe. Niente croste di pane appena fatto, speziature, banane o simili. All'inizio solo un piccolo aroma delicato, quello che sentivo da ragazzo il sabato mattina passando sul marciapiede opposto a quello dove stava il forno del paese. Non forte, dunque ma facilmente avvertibile. A seguire, dopo questa nota evidenziata dai ricordi, c'è stato un emergere di aromi delicati

Le uve per il Pas Opéré sono scelte dal produttore e da Fabrizio Zardini enologo di Marchiopolo.

ma netti di erbe e fiori freschi. In bocca la classe del vino ha dato nuove dimostrazioni, con un insieme strutturato e morbido.

Di solito non uso aggettivi altisonanti ma vorrei tirarne fuori un paio dal vocabolario che con questo Spumante calzano alla perfezione: armonico ed equilibrato. Aggiungo: senza la minima sbavatura. Quindi, senza farmi prendere la mano, direi pure perfetto. Se lo provate e non vi piace sono pronto a discuterne.

Noi lo abbiamo bevuto come apertura di pranzo, dire come aperitivo mi sembra riduttivo. Poi ne abbiamo aperte ancora due bottiglie per accompagnare le verdure dell'orto e le trote pescate nell'alto corso dell'Adda, prima che scenda giù a tagliare in due la Valtellina. Non solo non ne è avanzato un goccio ma, appena aperto, è sparito nel giro di un attimo, manco il tempo di andare in cucina e portar fuori altre pietanze. Merito del vino, della giornata e in un certo modo anche di come è stato servito. A temperature fredda, intorno ai 6/7 gradi, e in flute non troppo strette per esaltare al massimo le caratteristiche di un bouquet aromatico decisamente interessante. Io di solito la flute non la uso, ma in questo caso ho fatto un buon lavoro perché ha saputo convogliare al naso i profumi lievi senza che si disperdesse troppo velocemente nell'aria, come sarebbe potuto accadere usando un bicchiere dall'imboccatura ampia.

L'eleganza, nel vino e nel servizio, si apprezza bene anche sotto un fresco porticato affacciato sulle vigne valtellinesi, dalle quali nascono uve in genere per rossi scuri e strutturati. Questo armonico e strutturato Spumante fatto oltre le Alpi Orobie che si stagliavano di fronte a noi, ha reso raffinata persino la brigata intorno alla tavola. Suggestioni dovute alle doti di questo vino? 

