



La scrittrice Camilla Baresani usa volontariamente il termine "franciacorta" con la "f" minuscola per sottolineare quanto il marchio sia affermato da usarlo "senza bisogno di enfasi tipografica". Si capisce: si tratta delle **bollicine** italiane di qualità!

Chiariamoci innanzitutto sulla terminologia: **la Franciacorta** è la zona di produzione della provincia bresciana, mentre **il Franciacorta** è lo spumante metodo classico prodotto in quest'area. Il termine venne scelto a seguito delle restrizioni francesi che, per difendere la propria produzione di champagne nell'omonima area della Champagne, impedirono l'utilizzo di questo termine per vini prodotti al di fuori di essa.

E una delle cantine di qualità è **Il Mosnel**: come recita l'etichetta "dal 1836 il tempo e l'esperienza ci insegnano come trasformare le nostre uve in emozione" ed è realmente emozionante bere questi vini. Ho avuto il piacere di provarli tutti qualche settimana fa proprio in azienda dove i 2 fratelli titolari, **Giulio e Lucia Barzanò**, mi hanno guidata in un tour storico, nonostante la produzione di bollicine in Franciacorta sia di poche decine di anni.

Tra i migliori che io abbia bevuto, devo ammetterlo e senza nemmeno bisogno di andare su Millesimati e Riserva.

Ad esempio il **Franciacorta Brut** senza annata, blend di Chardonnay (60%), Pinot bianco (30%) e Pinot Nero (10%) è evoluto nel bicchiere nel corso della degustazione divenendo sempre più morbido e piacevole. Si tratta del prodotto cosiddetto "base" che sosta sui lieviti 18 mesi; da degustare come aperitivo o con piatti di pesce. Mi colpisce, inoltre, il loro '**Pas Dosè**', il Franciacorta – cioè – senza alcuna aggiunta di zuccheri pratica, questa, che pare stia diventando sempre più popolare, il che lascia speranzosamente presagire ad una sempre migliore percezione dello spumante come emerge dall'interessante conversazione condotta con Giulio, il quale lamenta proprio di questa difficoltà nel riuscire a comunicare che lo spumante (eccetto quello dolce, quale l'Asti ad esempio) non è da abbinare al panettone, ecco!

*Mi spiego meglio: a seguito della **sboccatura** (operazione che consiste nella “stappatura” finalizzata all’eliminazione del tappo di lieviti formatosi nelle settimane precedenti nell’operazione di rifermentazione in bottiglia, tipica per la produzione di spumante metodo classico), si perde una piccola quantità di liquido a causa della presenza di anidride carbonica che rende tale operazione relativamente violenta. Così, per rimpiazzare la quantità di prodotto perso (prima che la bottiglia venga chiusa con tappo a fungo e gabbietta) viene inserito altro liquido che può essere solo vino nel caso del “dosaggio zero” oppure uno “**sciropo di dosaggio**” composto da vino base Franciacorta e zucchero in quantità tale da determinare la tipologia di gusto qui classificati in ordine crescente di quantità di zucchero prevista dello sciropo di dosaggio: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Demi-sec.*

Il ‘Pas dosè’ de Il Mosnel è un **blend** di 4 vini (Chardonnay 30% fermentato in rovere, Chardonnay 30% fermentato in acciaio, Pinot bianco 30%, Pinot Nero 10%, entrambi fermentati in acciaio) che sosta sui lieviti per 30 mesi. Ottimo, elegante con una nota acidula perfettamente bilanciata, lo abbinerei volentieri ai miei amati crostacei!