



terie più congestionate della Penisola ci vuole un occhio attento per far caso ai vigneti ai piedi del monte Orfano che, con i suoi 451 metri, è il rilievo più importante della zona. Così chi imbocca l'uscita a Palazzolo, Rovato oppure Ospitaletto e supera coraggiosamente l'assai poco allettante fascia di zone industriali ai bordi dell'autostrada per salire verso il

La Franciacorta è una inaspettata oasi di vigneti e antichi borghi nel cuore della Lombardia industriale.

lago l'Isèo, si trova immerso in un paesaggio del tutto inaspettato. Un incanto di colline silenziose, con dolci pendii punteggiati di borghi medioevali, deliziose chiesette isolate, sontuose ville rinascimentali. E dovunque ordinati vigneti.

Non è sempre stato così. Le prime notizie di coltivazione della vite in Franciacorta ci riportano indietro nel tempo almeno fino ai secoli della dominazione longobarda, quando il re Adelchi donò un terreno al monastero bresciano di San Salvatore, destinato a diventare il primo nucleo di quelle "curtes francae", cioè borghi liberi da dazi e gabelle signorili, che avrebbero dato il nome alla regione. Nei secoli si sono succedute anche varie testimonianze letterarie della buona reputazione di cui godevano i vini della Franciacorta. Nonostante questo, però, fino a pochi decenni fa la viticoltura è rimasta un'attività economica marginale. Le colline ora tappezzate da vigneti erano in gran parte coperte da boschetti e la limitata produzione di vino, soprattutto rossi da uve barbera e nebbiolo, era destinata al consumo locale. Fino a quando, a partire dagli anni Sessanta, un gruppo di industriali bresciani con ville e tenute da queste parti decise di valorizzare le proprietà mettendo sul piatto le proprie notevoli risorse organizzative e finanziarie. Così è partita una "rivoluzione vitivinicola" i cui primi passi sono stati gli approfonditi studi di zonazione del terreno affidati agli specialisti dell'Università di Milano.

Allo stesso tempo, il lavoro nelle vigne e nelle cantine è stato affiancato da una strategia di marketing dagli obiettivi molto chiari perseguiti con una coerenza senza cedimenti. Così è arrivata prima la Doc. Poi, nel 1995 la Docg, riservata agli spumanti Metodo Classico. Anzi, "Metodo Franciacorta", come tengono a ▶

18 EURO

**Trento Doc Brut
Maso Martis**
Via dell'Albera 52
38100 Trento (Tn)
tel. 0461.821057
fax 0461.820394
www.masomartis.it

Prodotto con vini base provenienti da uve chardonnay e pinot nero, rispettivamente al 70 e 30 per cento, coltivate nei vigneti collinari di Trento a 450 metri di altitudine, il Maso Martis è un Metodo Classico Talento con una maturazione sui lieviti per 18-24 mesi. Il colore è un bel giallo paglierino carico illuminato da riflessi verde chiaro. Di notevole finezza e persistenza la spuma, seguita da un perlage altrettanto elegante, fatto di stringhe di bollicine fitte e regolari. Il profumo, di buona intensità, si fa notare soprattutto per l'eleganza e l'ampiezza del bouquet. In primo piano emergono fragranze fruttate di pesca, intrecciate alle note di crosta di pane date dai lieviti e alleggerite da freschi accenti di agrumi, mela e da una gradevole sfumatura vegetale. In bocca è di grande piacevolezza, con un'acidità percepibile ma priva di asprezze e ben equilibrata da una buona struttura. Si conferma l'impressione di un'eleganza sicura e contenuta, che si afferma senza bisogno di eccessi. Ottima la persistenza del finale aromatico di agrumi e frutti esotici.



18 EURO

**Trento Doc Brut
Cantine Monfort**
Via Carlo Sette 21
38015 Lavis (Tn)
tel. 0461.246353
fax 0461.241043
www.cantinemonfort.it

Le uve di partenza sono le tre previste dai disciplinari Trento Doc e Talento, cioè chardonnay, pinot nero e pinot bianco, coltivate in vigneti sulle colline di Lavis e Meano ad altitudini comprese fra 300 e 500 metri. Una piccola parte del vino base fermenta direttamente nelle barrique di rovere francese nelle quali rimane poi per l'affinamento fino al momento della formazione della cuvée, cioè del taglio con gli altri vini fermentati e affinati in acciaio, prima dell'imbottigliamento e della presa di spuma. La permanenza a contatto con i lieviti è di almeno 15 mesi. Versato nel bicchiere sprigiona una spuma fine e abbondante, seguita da elegante e fitto perlage. Il colore è un brillante giallo dorato chiaro. Intenso il profumo, con gradevoli fragranze di pesca matura e ananas ravvivate da accenti agrumati di pompelmo. All'assaggio è molto fresco, con una spiccata acidità ben sostenuta dalla struttura. Nel finale di buona persistenza emergono gradevoli aromi fruttati intrecciati a fresche sfumature vegetali.

