

ABBONATI



MENU CERCA

la Repubblica

ABBONATI GEDI SMILE



ILGUSTO

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



Che scoperta il vigoroso Botticino, una delle più piccole Doc d'Italia di Paolo Massobrio



Ad aver scritto la storia di questa denominazione bresciana c'è la famiglia Franzoni, con i suoi 110 anni di viticoltura all'interno di un anfiteatro naturale denominato "Valverde"

15 GIUGNO 2021

PUBBLICATO PIÙ DI 6 MESI FA

3 MINUTI DI LETTURA



Le piccole doc crescono, anche se sono sconosciute ai più. Avete mai sentito nominare il Montenetto, i Ronchi di Brescia, Capriano del Colle e Botticino? Sono in provincia di Brescia, città che detiene il vigneto urbano più grande d'Europa, quello della Pusterla, custodito dalle monache di Santa Giulia nel 1037, proprio sotto il castello della città. Da uve autoctone “invernengo” vendemmiate tardivamente dalle pergole secolari nasce dunque un Bianco, il Ronchi di Brescia “I Bastioni”. Ma questa è solo una delle tante curiosità apprese nelle settimane scorse durante la celebrazione dei 20 anni della [Strada dei vini e dei sapori delle terre dei Longobardi](#) che annovera 9 Comuni posizionati a Sud-Est di Brescia verso il Garda.

Quindi, oltre a Brescia, ecco Botticino, Rezzato, Montichiari, Castenedolo, Montirone, Capriano del Colle, Poncarale e Flero. Da parte mia ero già rimasto colpito nel 2018 quando alla finale dei 100 migliori vini d'Italia proclamati a Golosaria, emerse come unico Rosso, top dei top, ossia il migliore di tutti, il **Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" 2015** dell'azienda Lazzari (marzemino al 60% quindi merlot, sangiovese e cabernet sauvignon).



Poi recentemente l'assaggio di tre annate (2018, 2015 e 2012) del Capriano del Colle “Otten” dell'azienda San

Michele, prodotto con uve trebbiano vendemmiate tardivamente dopo aver subito un attacco di botrytis, che sono risultate uno schianto.



E infine la scoperta di questo vigoroso Botticino, che resta una delle più piccole Doc del Paese e lega il suo areale a un paese famoso nel mondo per il suo marmo, utilizzato anche per la costruzione della Casa Bianca e dell'Altare della Patria a Roma. Una vera e propria enclave vitivinicola, spesso sottratta con fatica alla roccia delle Prealpi, protetta dai freddi del nord ed esposta ai raggi del sole a mezzogiorno, godendo di un clima particolarmente temperato. Ad aver scritto la storia di questa doc c'è sicuramente la famiglia Franzoni con i suoi 110 anni di viticoltura all'interno di quell'anfiteatro naturale, denominato "Valverde". Qui il terreno ha un aspetto sempre più o meno ferroso, ed è ricco di calcare e buona quantità di potassio. Dopo quattro passaggi generazionali, dalla fine degli Anni 90 e in seguito alla scomparsa del padre Sergio, al timone ci sono Claudio Franzoni, classe 1970, e la moglie Stefania. A loro si deve la pratica della lotta integrata nelle vigne e l'adozione dei principi di sostenibilità ambientale ed energetica. Il raggio d'azione è costituito da una decina di ettari vitati per una media di 120mila bottiglie l'anno. Quattro le declinazioni del loro Botticino Doc, giocate sulle percentuali delle uve come da disciplinare: barbera (minimo 30%), marzemino (minimo 20%), sangiovese (minimo 10%) e schiava gentile (fissata al 10%).



Sui terrazzamenti più impervi e scoscesi di proprietà - gli antichi Ronchi di Botticino - nasce allora il **Botticino “Ronco del Gallo” 2016**. Le percentuali delle uve - eccezione per la schiava gentile al 10% - sono in parti eguali. Nella tecnica produttiva si registra una breve macerazione sulle bucce, sosta in acciaio e dieci mesi in botti grandi di rovere. Senti note di frutta sotto spirito e liquirizia; in bocca è disteso, pieno, con un finale allappante offerto dalla sua tannicità nervosa.

Dai vigneti più recenti coltivati a guyot, si ha invece il **Botticino “Tenuta Bettina” 2016**. Questa versione si differenzia per il grado alcolico, 13,5 rispetto ai 13 tradizionali. Inoltre, rispetto al Ronco del Gallo, vi è una differenza nel mix di uve con un 5% in più di marzemino e barbera. Dunque un Rosso di lunga macerazione, oltre 20 giorni, che gli dona il suo colore rubino intenso con riflessi violacei. Per il primo anno viene affinato in vasche d'acciaio e per i successivi 14 mesi in botte di rovere di Slavonia, per una lavorazione che gli dona un gusto più rotondo. E anche qui emergono il rabarbaro e la liquirizia nera. Ma soprattutto le note minerali che donano un che di balsamico e un sorso piacevolissimo.

Notevole sarà il **Botticino “La Foja” 2016**, in cui il 40% delle uve viene messo a passire nel fruttajo per circa un mese, perché Claudio vuole esaltare il frutto. Dopo l'assemblaggio delle due parti, la vinificazione prevede 3 anni di affinamento in botti da 30 ettolitri e 6 mesi in bottiglia. È un Rosso grandioso: “un grande vino italiano” ho appuntato sul taccuino, con note fruttate profonde, ma anche di pelliccia e spezie. Sembra la sintesi di tutti i Botticino della maison perché senti la nota balsamica e minerale, una persistenza lunga ed elegante coi tannini levigati alla perfezione. Se non fosse irriverente si potrebbe parlare di una versione di Amarone con un uvaggio lombardo-piemontese.

Se poi si vuole andare oltre, Claudio lo permette con la **Riserva “Foja d’Or” 2013**, ottenuta da una raccolta tardiva e con forte spinta sulla barbera (45%) a dispetto del sangiovese. Quaranta giorni di appassimento nel fruttaiolo aziendale precedono la vinificazione in rosso con lunga macerazione sulle bucce. Sono poi ben quaranta i mesi di affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia prima del riposo finale in bottiglia per circa sei mesi. Ha colore rubino concentrato, al naso senti la caramella di mora; in bocca è finissima la sua trama, setosa, elegante. Un vino pazzesco, una scoperta che ogni appassionato dovrebbe fare, come è capitato a me.

Franzoni

Botticino Sera (Bs)