

Gavi dei Gavi La Scolca: verticale dal 1974
 Il Bettelmatt • Weekend in Valnerina
 Lincoln • Vini di Colle Piccioni e funghi porcini
 Sonoma, i vini di Verité • La birra alle castagne
 La carne in dieci ricette

Intervista ad Antonella Clerici



PROFILI DIVINI

Franciacorta Brut Majolini

*Portabandiera aziendale,
incarna lo stile molto
articolato e altrettanto
leggibile dei vini Majolini*

Sono ormai parecchi anni che il Brut della maison di Ome ha raggiunto dei profili decisamente interessanti, frutto di un gran lavoro in vigna cominciato da molto tempo e da un sensibile aggiornamento in cantina, partito una decina di anni fa nella scia del consulente Jean-Pierre Valade, mai interrotto grazie alla passione e competenza di Ezio e Simone Majolini, zio e nipote che conducono l'azienda. È un vino che non riporta l'annata in etichetta, ma che nella realtà dei fatti è un millesimato che sosta per oltre ventiquattro mesi sui lieviti in bottiglia. L'annata del vino che raccontiamo è il 2006 e fruisce di ben trentasei mesi di bottiglia prima della sboccatura. Parente strettissimo del Franciacorta Brut è il Brut millesimato, l'Electo, un vino espressione di una selezione aziendale che viene proposto nelle migliori annate, estremamente legato al fratello, per il quale Majolini ha preferito non esternare l'annata certamente per maggior chiarezza commerciale. Il Brut è un vino figlio di Ome, dei vigneti posti nel circondario del paese, poggiati su terreni calcarei; la morfologia del territorio qui è decisamente collinare, con distanze tra picchi piuttosto ravvicinate. Insomma un bel paesaggio da sempre disegnato dalla viticoltura, posizionato nella parte più orientale della denominazione, una zona che caratterizza molto i vini in termini di mineralità e dinamica gustativa.

La sua storia nasce nel 1989, quando il primo lotto di bottiglie entra nella fase di presa di spuma. Un evento indimenticabile per la famiglia Majolini, come ricorda Simone:

"era la nostra prima catasta che, per inesperienza, non aveva i listelli di legno orizzontali, necessari per evitare il crollo in caso di scoppio di bottiglie; poco dopo l'inizio della rifermentazione ci siamo ritrovati l'intera catasta sul pavimento con relative bottiglie rotte...". In vinificazione, il grosso della massa delle uve, dopo la pressatura soffice, va in acciaio per la prima fermentazione alla temperatura controllata di 18 °C; parte della massa fermenta e matura in barrique. Il risultato è un vino molto equilibrato, con sentori terziari appena più sviluppati ma nella direzione della gentilezza e della golosità e non in termini di tostature. Uno stile che, a nostro avviso, riscontra un certo gradimento da quel pubblico che finalmente consuma questi vini a tavola.

FRANCIACORTA BRUT DOCC

12,5% vol - € 20,00
 Uve: chardonnay,
 pinot nero
 Bottiglie prodotte: 90.000
 www.majolini.it

Un vino già in bella condizione, in grado di svilupparsi in modo molto interessante. La bocca è croccante e bilanciata, dotata di una tessitura sapida spiccata che lo farà vivere in bottiglia a lungo. Un bel giallo deciso, dai riflessi dorati, è percorso da perlage continuo e sottile. Al naso il frutto è in primo piano, declinato in pesca, arancia, albicocca, melone, uva spina, gelso, cedro e ananas, intimamente fuso con pandolce, nocciole e mandorle secche e pralinate, torta margherita e glassa al limone, per un insieme veramente invitante. In bocca ha un bella trama, è ancora molto fresco, ma cremoso, di ottima stoffa e promette evoluzioni intriganti. Nel finale è sapido e ricco di toni minerali che non coprono il frutto e gli altri ritorni golosi. Servire con delle cozze gratinate; bene insieme a una lasagna in bianco alle triglie e broccoli.



CUCINA & VINI

Bimestrale

Ottobre - Novembre 2010