

Talking wine: Franciacorta, Berlucchi punta sul Pinot nero

vendemmia-al-vigneto-castello-di-borgonato-ph-sbardolini-cce3d8cf

[Cantina storica Berlucchi, ph Fabio Cattabiani](#) È iniziata l' 11 agosto la vendemmia nei 500 ettari di vigneto della Guido Berlucchi: le forbici dei raccoglitori hanno tagliato all'alba le prime uve di Pinot nero del vigneto Brolo a Borgonato, prospiciente le cantine storiche.

La vendemmia da Berlucchi è un fatto scientifico, grazie alla viticoltura di precisione e satellitare per monitorare la perfetta maturità delle uve, con il corretto equilibrio tra zuccheri e acidità. Un'annata generosa per qualità e quantità, quindi, con grappoli più piccoli a causa delle scarse piogge.

Per Arturo Ziliani, enologo e AD della Guido Berlucchi, «Questa annata, “figlia del sole”, ci darà probabilmente vini base Franciacorta complessi e strutturati, con acidità equilibrate.

I primi Pinot neri arrivati in cantina sono molto interessanti, ci aspettiamo ottimi rosé».

Come ogni anno protagonisti della vendemmia sono le uve, gli uomini, ma anche la tecnologia, grazie ad un centro di pressatura (unico in Italia) su modello francese, in grado di selezionare le cuvée direttamente in vasca e pressarle nel modo più delicato possibile ottenendo l'espressione migliore di ogni partita di uva, proveniente da singoli vigneti.

[Selezione Pinot Nero](#) Gli acini dell'uva rossa, selezionati a mano e diraspati, sottoposti a macerazione a freddo, svilupperanno mosti dai profumi intensamente fruttati, ideali per trasformarsi nei rosé che, sin dal 1962 – anno della creazione di Max Rosé, il primo metodo classico italiano della categoria – contribuiscono al prestigio della casa franciacortina.

Per i gourmet e gli operatori appassionati di Franciacorta Docg sabato 19 e domenica 20 settembre il Festival Franciacorta, anima il territorio.

Berlucchi, l'azienda-pioniera in Franciacorta, suggerisce ai winelover tre proposte, sospese tra gusto e conoscenza: il tour nelle Seicentesche cantine, che videro nel 1961 la nascita del primo Franciacorta, che si conclude con la degustazione dei Franciacorta '61 Satèn e Rosé, l' "Invito a Palazzo": palazzo Lana Berlucchi, la nobile dimora dei conti Lana de' Terzi in cui visse il loro ultimo discendente, Guido Berlucchi, apre eccezionalmente le porte per la degustazione guidata di cinque Riserve Palazzo Lana.

[Davide Oldani](#), [ph Dan Lev](#) Infine “L’aperitivo POP”, a cura dello chef Davide Oldani. Ambassador EXPO 2015, Oldani è l’ideatore della “Cucina POP”, buona e accessibile. Oldani realizzerà per Berlucchi tre esclusive sfiziosità abbinare ai Berlucchi ’61 Brut, Satèn e Rosé e servite nel giardino all’italiana di palazzo Lana Berlucchi.

Guido Montaldo. Giornalista, storico, esperto in comunicazione del vino.

redazione@ilbuonodellavita.com