

English Sparkling Wines in Franciacorta

Il consorzio del Franciacorta nella figura del suo presidente Maurizio Zanella ha dimostrato passione per la conoscenza, curiosità per le future, promettenti zone vinicole e lungimiranza collaborativa, ospitando nella propria terra un incontro di formazione dedicato ai vini spumanti inglesi. Ancor più: ha chiamato a presentarlo uno dei maggiori esperti di Metodo Classico a livello mondiale. Tom Stevenson è uno dei più prolifici wine writer del mondo, con ventitré libri all'attivo (tra cui la Sotheby's Wine Encyclopedia e la Christie's World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine), una trentina di premi e una fama di guru mondiale dello Champagne. Un'occasione che molti produttori locali, unitamente alla stampa di settore, non si sono lasciati sfuggire. E siamo partiti alla volta di questo "viaggio acido", come l'ha definito Stevenson per iniziare, focalizzando l'attenzione sull'acidità degli spumanti

britannici, che arrivano anche al 14,5 per mille di acidità espressa in acido tartarico. Il dosaggio è in compenso relativamente elevato (in media 10g/l) rispetto agli Champagne o ad altri spumanti prodotti oggi. Qualche numero: il vigneto britannico è su 1.500 ettari, la produzione è di 2,6 milioni di bottiglie, di cui 1,6 spumanti, le aziende sono 128, ma a detta di Stevenson, solo 16 sono di qualità. Una storia spumantistica recente,



tanto che non avendo "vin de reserve" proprio a causa della gioventù vitivinicola, i vini tendono ad avere una preponderanza di note agrumate (limone) non sempre invitanti e piacevoli. Magari chissà, con il tempo, con l'utilizzo di vini vecchi in taglio, con più lunghe permanenze sui lieviti, questo affascinante territorio potrà esprimersi pienamente. In generale, i vini avevano acidità talvolta devastanti, accompagnate da corpi esili e profumi spesso latenti; sboccature recenti e recentissime (salvo in un caso) hanno offerto nasi con una variabilità minima. Fra i dieci bicchieri proposti in degustazione, di otto aziende, ci hanno colpito: Nyetimber 2009 Tillington Single Vineyard per la sua eleganza, lunghezza e forza espressiva; Camel Valley 2011 Pinot Noir Rosé per la sua versatilità; Hennessey 2009 Vintage per la sua sapidità; Hambledon NV Première Cuvée, un bio-dinamico che promette buona evoluzione.