



CASA CATERINA, un'altra Franciacorta

ANTONIO LODEDO

Franciacorta: un nome che nel corso di pochi decenni è riuscito a riassumere in sé una pluralità di concetti quali arte spumantistica, identificazione prodotto - territorio di origine, selezione e valorizzazione dei vitigni vocati alle produzioni di qualità. Quando si parla di Franciacorta, o meglio ancora, quando in enoteca si chiede un Franciacorta, si hanno già le idee ben chiare sulla tipologia di vino che si sta ordinando e sul suo caratteristico esprimersi al naso ed al palato. Tante certezze che diventano un dubbio nel momento in cui partecipo a una degustazione dal nome "l'Altra Franciacorta". Come un'altra? È con questo dubbio, misto alla curiosità di capire, che mi dirigo verso Monticelli Brusati, paese franciacortino della zona sud-orientale del lago d'Iseo. La meta del viaggio è l'azienda di Aurelio ed Emilio Del Bono ovvero Casa Caterina. La strada in salita comincia a inerpicarsi fino a 400-500 metri, niente a che vedere con le dolci colline delle zone più note. Insolite altitudini, profili più marcati. L'accoglienza in azienda è quella che sempre si vorrebbe trovare quando si va "per vini": calore umano, semplicità, cortesia, legame a filo doppio con la terra, rispetto per la natura e gli animali.

Per capire come il territorio, e più precisamente i terreni di Monticelli Brusati, possano esprimersi nel calice, Aurelio mi posa sul tavolo due pezzi di roccia. "Questo è il gesso delle Montagne di Reims e questo è il calcare che

abbiamo qui a Monticelli", mi spiega. Non tutta uguale la composizione dei terreni: a quelli argilloso-calcarei, con maggiore presenza di scheletro, alle maggiori altitudini, se ne alternano altri a matrice sabbiosa con inserti di arenarie. Arenaria alle volte incastonata nei "broli", muretti di roccia chiara, ottenuta dalla "bonifica" dei terreni per renderli più facilmente coltivabili e che suddividono le proprietà o fanno da recinzione alle abitazioni. Alcuni vigneti sfiorano i 600 metri: costante ventilazione, ottima esposizione solare e scarsa umidità impediscono di fatto il formarsi delle nebbie. Impianti fitti fino a 10.000 piante/ettaro, sistemi di allevamento bassi, ritorno sperimentale all'alberello. E un Pinot Meunier che fa bella mostra di sé nelle varie parcelle di Casa Caterina. Fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, sboccatura *à la volée*, niente *liqueur d'expédition*. Tutto è il più naturale possibile. Sapiente la spumantizzazione, con un *perlage* che non basta osservare; va analizzato per come si esprime sulla lingua, sulle guance, sulle gengive. Effetto cremoso, intriganti spilli che pungono in maniera garbata la bocca; la differenza tangibile tra un prodotto qualunque e un prodotto di estrema qualità. In perfetto stile *champanoise*, questi spumanti hanno davanti a sé lunghi periodi di invecchiamento. Aurelio sorride, quando sente che un Franciacorta Docg può sostare sui lieviti per soli 9 mesi: la qualità dei profumi, del perlage, la struttura stessa del vino, arrivano esclusivamente con il passare del tempo, di molto tempo, lui ne è convinto.