



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

FRANCIACORTA

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, julio 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

<i>I. PRESENTACIÓN</i>	<i>4</i>
<i>II. VITIÑOS</i>	<i>5</i>
<i>III. TERRITORIO</i>	<i>6</i>
<i>IV. PRODUCCIÓN</i>	<i>7</i>
<i>V. MARIDAJE</i>	<i>8</i>
<i>VI. BODEGAS</i>	<i>9</i>

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

<i>i. CLARABELLA – FRANCIACORTA SATÈN</i>	<i>11</i>
<i>ii. CUVÉE MONOGRAM – FRANCIACORTA SATÈN</i>	<i>13</i>
<i>iii. VIGNETI CENCI – FRANCIACORTA SATÈN</i>	<i>15</i>
<i>iv. MATTIA VEZZOLA – COSTARIPA – FRANCIACORTA ROSÈ</i>	<i>17</i>
<i>v. VILLA CRESPIA – EXTRA BRUT – FRANCIACORTA ROSÉ</i>	<i>19</i>
<i>vi. MARCHESE DI LAMOSSA – BRUT – FRANCIACORTA ROSÉ</i>	<i>21</i>

<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	<i>23</i>
----------------------------	------------------



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

Franciacorta se encuentra en el corazón de *Lombardia*, con vistas a las orillas del *Lago d'Iseo*, en un área de unos 200 kilómetros cuadrados que incluye 19 municipios de la provincia de *Brescia*.

Famosa zona de producción del vino del mismo nombre, el *Franciacorta DOCG*, es producido, según el Método Clásico de refermentación en botella, en las variantes *Franciacorta*, *Franciacorta Satèn* y *Franciacorta Rosè*.

Franciacorta fue el primer vino espumoso italiano del Método Clásico en ser reconocido como *DOCG* (1995).

II. VITIÑOS

Erbamat, Chardonnay, Pinot Noir, y en menor medida Pinot Blanc.

Erbamat es la vid milenaria de *Brescia*, de maduración tardía, pero con mucha acidez; las principales razones que impulsaron la introducción de esta variedad en la producción de *Franciacorta* se deben a dos ejes principales:

1. el deseo de recuperar una mayor identidad y diversificación del producto gracias a una profunda vinculación con el territorio
2. la necesidad de mitigar los efectos del cambio climático, especialmente en uvas de maduración temprana como *Chardonnay* y *Pinot*

Actualmente, *Erbamat* entra en la base ampelográfica de *Franciacorta* hasta un máximo del 10% para todos los tipos excepto el *Satèn*.

Chardonnay, una variedad de uva blanca muy fina que se cultiva en *Franciacorta* desde hace varias décadas y actualmente ocupa más de las tres cuartas partes del área total.

Pinot Noir, una variedad de uva tinta que representa la segunda variedad más extendida en *Franciacorta* y ocupa alrededor del 17% del área total.

Pinot Bianco, uva blanca, de origen francés, que tiene una presencia residual (ocupa solo el 3% de la superficie total), pero resulta muy importante en el enriquecimiento de las *cuvées*.

III. TERRITORIO

El territorio, mayoritariamente ondulado y antiguamente salpicado de bosques, se ha transformado recientemente con la plantación de numerosos viñedos que caracterizan su peculiaridad. Las autoridades locales se comprometen a salvaguardar el aspecto paisajístico y de conservación, tanto desde el punto de vista físico como histórico-cultural: de hecho, existen numerosos testimonios arquitectónicos de la antigüedad (monasterios, iglesias, abadías, villas y castillos de la época medieval). El *Monte Orfano* se encuentra en el límite sur de *Franciacorta*, alcanzando una altitud máxima de 451 m.

Sus suaves colinas son bordeadas al oeste por el río *Oglio* y al noreste por las últimas laderas de los Alpes Réticos. El retroceso de los glaciares, hace más de 10.000 años, creó el área en la que nació *Franciacorta*. El origen morrénico confiere a los suelos de esta zona una extraordinaria riqueza mineral, y este elemento constituye una viticultura de calidad, apreciable en las características típicas de *Franciacorta*.



IV. PRODUCCIÓN

Franciacorta se produce según el reconocido *Metodo Franciacorta*, básicamente, el método clásico, en el que los procedimientos de producción, control y crianza siguen criterios bastante rígidos y escrupulosos, probablemente como ningún otro vino espumoso en el mundo. Exactamente como exige el método clásico, la elaboración de *Franciacorta* comienza con la elaboración del vino base (*cuvée*) que por ley debe tener un grado alcohólico no inferior al 9,5%. La elaboración del vino base también prevé una posible crianza en barricas de varios tamaños y para los *Franciacorta* sin añada se permite el uso de vinos de diferentes añadas, mientras que para los *Franciacorta* de añada existe la obligación de utilizar únicamente vinos pertenecientes a la añada declarada en la etiqueta.

En esta zona se producen, además de vinos con burbujas nobles, también vinos de mesa clasificados como "*Terre di Franciacorta*" o "*Curtefranca*" *DOC*. La producción se refiere tanto a vinos blancos como a vinos tintos. *Terre di Franciacorta Bianco* se produce con uvas Chardonnay y *Pinot Bianco*, solas o juntas, a las que posiblemente se puede agregar *Pinot Noir* vinificado en blanco. En cambio, *Terre di Franciacorta Rosso* se produce con uvas *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Nebbiolo* y *Barbera*. Debido a la confusión que podría darse entre las dos denominaciones de la zona - *Terre di Franciacorta* para vinos tranquilos, *Franciacorta* para vinos espumosos - recientemente se propuso la denominación "*Curtefranca*" para vinos tranquilos de mesa, y que debería ayudar a los consumidores a distinguir las dos denominaciones.

V. *MARIDAJE*

En las versiones de *Pas Dosé a Brut*, es perfecto para un refinado aperitivo a base de embutidos tradicionales italianos como el *culatello*, el *Prosciutto San Daniele* o el *speck* acompañado de ricos canapés, cubiertos de cremosos quesos, verduras y especias.

En realidad, la típica complejidad aromática lo convierte en un vino apto para acompañar todo un menú; en particular, sabe cómo exaltar los platos a base de pescado: desde la langosta hasta los langostinos, desde el pez espada hasta las gambas, desde el salmón hasta la tenca.

Discretamente versátil, también se puede combinar con la carne blanca frita o empanizada, de manera que se puede probar el *Franciacorta* con una *cotoletta milanese* o el pollo frito; en la versión *Demi Sèc* es el acompañante ideal para postres secos y pequeños pasteles, pero también para quesos frescos.

VI. BODEGAS

Entre las grandes bodegas que producen *Franciacorta*, las siguientes son las más conocidas:

- Bellavista
<https://www.bellavistawine.it/>
- Berlucchi
<https://www.berlucchi.it/>
- Ca' del Bosco
<https://www.cadelbosco.com/it/>
- Corte Aura
<https://www.corteara.it/>
- Corte Fusia
<http://www.cortefusia.com/home/>
- Ferghettina
<https://www.ferghettina.it/>
- Lo Sparviere
<https://losparviere.it/>
- Majolini
<https://www.majolini.it/it/>
- Tenuta Quadra
<https://quadrafranciacorta.it/>
- Uberti
<https://www.ubertivini.it/>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

PRÁCTICA



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.cascinaclarabella.it

CLARABELLA – FRANCIACORTA D.O.C.G.

BRUT SATÈN – VINO BIOLOGICO

12,5%

PRODOTTO DA CLARABELLA SOC.COOP. SOCIALE AGR. ONLUS – ISEO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come da tradizione Franciacorta; la buona qualità olfattiva, permette riconoscere questi aromi descrittivi: lievito, limone, vaniglia, crema pasticceria, crema *chantilly*, panna cotta, mandorla tostata, pompelmo, burro fuso e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione è riconducibile a una estesa morbidezza di bocca (sensazione vellutata di equilibrio e bilanciamento), subito seguita da un'intensa nota minerale (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e da una notevole acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); vino ben strutturato, con una chiusura di bocca leggermente amarognola e con sapori a burro e limone (fantastica corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Emulsione di mortadella su burro

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino
5. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino

OPINIONE PERSONALE: un Franciacorta Satèn buono e tipologico che conferma i suoi aromi tipici a livello olfattivo e contemporaneamente la sua morbidezza vellutata e la sua sapidità a livello gustativo; un vino da comprare e proporre nuovamente, non solo per il buon gusto, bensì anche per l'ottima relazione qualità-prezzo.



<http://www.castelfaglia.it/index.php>

MONOGRAM CUVÉE – FRANCIACORTA BRUT SATÈN 12,5%

PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA CASTEL FAGLIA S.R.L. – CAZZAGO S. MARTINO – ITALIA

“La qualità dell’uva, la cura della cuvée, la perseveranza di aspettare anni perché il vino completi il proprio affinamento in bottiglia, solo così, dopo tanta passione, nasce questo Monogram Franciacorta Satèn.”

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come da tradizione Franciacorta; la buona qualità olfattiva, permette identificare i seguenti aromi: arancia, vaniglia, limone, mela, pera, crema *chantilly*, panna cotta e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la mineralità di bocca (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) sono le sensazioni dominanti; la secchezza alcolica non è così estesa e la struttura non è così preponderante; la chiusura è una intensa nota di limonata e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostino salsiccia e stracchino

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla nota minerale del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Satèn come previsto, vale a dire con un buon bouquet olfattivo e quasi equilibrato in bocca; nei 3 livelli di degustazione (visuale, olfattivo e gustativo) risulta essere un po' monocorde, però molto adatto per un abbinamento con un antipasto o un primo piatto di inizio serata.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.vigneticenci.com

VIGNETI CENCI – FRANCIACORTA BRUT SATÈN 12,5%

PRODOTTO DA “LA BOSCAIOLA” – VIGNETI CENCI S.S. – SOC. AGR. – COLOGNE - ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, con i seguenti aromi che ne caratterizzano il bouquet olfattivo: crema chantilly, panna cotta, ananas, banana, mango, limone, vaniglia e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la mineralità di bocca (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) sono le sensazioni che immediatamente catturano le papille gustative; la secchezza alcolica non è assolutamente preponderante e la struttura abbastanza buona; la chiusura è leggermente amara con un sapore a limone (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Arancini fritti

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla nota minerale del vino e alla sua chiusura di bocca leggermente amara
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino piacevole, di facile beva e molto tipologico per essere un Satén; le sue caratteristiche degustative denotano che non è in possesso di quel *quid* che lo potrebbe far ricordare nel tempo, però è molto gradevole nella degustazione subitanea e del momento.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://costaripa.it/>

MATTIA VEZZOLA – COSTARIPA

METODO CLASSICO – BRUT ROSÈ 12,5%

PRODOTTO DAL VITICOLTORE SOC. AGRICOLA COSTARIPA – MONIGA DEL GARDA

ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa salmone non intenso; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, lascia percepire i seguenti aromi: fragoline di bosco, scorza di arancia, crostata di mirtilli, pompelmo rosa, pepe rosa, nota vegetale e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione é riconoscibile con una forte mineralità (pizzicore nelle parte dorsale della lingua), seguita da una notevole morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e da una generosa salivazione nelle zone laterali della lingua; vino sufficientemente strutturato, con una chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapore a fragoline di bosco (pregevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino ruota intorno ai 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostone di pane integrale con mozzarella e acciughe

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Franciacorta Rosè con un naso interessante e con una mineralità predominante in bocca; se bevuto solo é un buon aperitivo, ma se combinato con i crostoni, la degustazione diventa ancora piú piacevole.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.villacrespia.it

VILLA CRESPIA – FRANCIACORTA

ROSÉ – EXTRA BRUT 12,5%

PRODOTTO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI S.S.

ADRO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa fragola con riflessi rosa tenue; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, lascia percepire i seguenti aromi: fragole, ciliegie, pompelmo rosa, erbe aromatiche, pepe rosa, viola e geranio.

ESAME GUSTATIVO: si comincia con una spessa mineralità (pizzicore nelle parte dorsale della lingua), smorzata da una gradevole morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e da una abbondante salivazione nelle zone laterali della lingua; vino sufficientemente strutturato, con una chiusura di bocca che rilascia un retrogusto con sapore a scorza d'arancia (piacevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Vol au vent* con salame e formaggio

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: mai come in questo caso si può definire questo Franciacorta Rosé come un vino-aperitivo: mineralità, morbidezza, salivazione, tutti nella giusta misura, sono i parametri ideali per il cosiddetto aperitivo serale.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.cantinachiaraziliani.it/>

MARCHESE DI LAMOSA

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG 12,5%

PRODOTTO DA CANTINA CHIARA ZILIANI SOCIETÁ AGRICOLA S.S.

PROVAGLIO D'ISEO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa salmone con riflessi di tonalità rosa chiaro; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, lascia percepire i seguenti aromi: fragoline di bosco, scorza di arancia, pompelmo rosa, pepe rosa, nota vegetale e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione é riconoscibile con una forte mineralità (pizzicore nelle parte dorsale della lingua) che rilascia un sapore agrumato che si estende a tutta la bocca; si identificano anche una grande morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e una abbondante salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura é nella media della sua tipologia, la chiusura di bocca é leggermente amarognola con un aroma a pompelmo rosa (pregevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino ruota intorno ai 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Finger food*

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Franciacorta Rosé che rispecchia i parametri base di questa categoria di vini, ossia un bouquet olfattivo dichiarato e un congiunto di parametri gustativi conformi alla propria tipologia; un buon vino per l'aperitivo con gli amici.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.ilsantellone.it/it/il-territorio/la-franciacorta>
 - <https://www.aafacchetti.it/territorio.html>
 - <https://winedharma.com/vitigni/franciacorta-spumante-metodo-classico-il-vino-i-vitigni-la-storia-e-come-si-produce/>
 - <https://franciacorta.wine/it/vino/vitigni-modello/>
 - <https://www.insidewine.it/guida-al-franciacorta-aromi-abbinamenti-e-migliori-cantine/>
 - <https://www.diwinetaste.com/dwt/it2005072.php>
-
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica