50-52 lantieri.qxd 23/05/2013 10.25 Pagina 1

ASPETTANDO IL PAS DOSÉ

Lantieri farà debuttare nel prossimo autunno la sua Riserva 2007 a dosaggio zero: il fiore all'occhiello di questa cantina lombarda sempre più proiettata all'eccellenza

< La Franciacorta è un territorio ricco di storia e in questi ultimi 50 anni ha anche scoperto la sua vocazione vitivinicola. Questo piccolo lembo di terra, situato tra Brescia e il lago d'Iseo, è oggi considerato come uno dei più importanti per la produzione delle bollicine.
I motivi di questa straordinaria riuscita sono due: il territorio, che si è rivelato una zona dalle caratteristiche geologiche, pedologiche e climatiche estremamente favorevoli alla viticoltura e poi i vignaioli che con tenace determinazione sono riusciti ad interpretare ed estrapolare il meglio dalle uve servendosi delle più moderne tecnologie, dal controllo computerizzato della temperatura di fermentazione, all'automazione del dégorgement, la sboccatura delle bottiglie di spumante.
Un esempio di come nascono in cantina le bollicine Franciacorta di color paglierino con un delicato profumo di lieviti cui si mescolano spesso sentori fruttati, rapido, fresco e deliziosamente armonico in bocca, con un perlage finissimo e persistente, è l'Azienda Agricola Lantieri de Paratico, Capriolo (Bs), ubicata nel centro storico del borgo medioevale, dove si trova anche l'antico palazzo di famiglia.

50-52 lantieri.qxd 23/05/2013 10.26 Pagina 2

Ne parliamo con il titolare Fabio Lantieri (nella foto qui sopra): «La cantina nasce nel 1974 quando mio padre decide di riprendere a produrre vino, come da tradizione familiare, nei terreni che ci appartengono fin dal '500. Nel '76 nascono i primi Franciacorta Brut, poi arriva il Pas Dosè, negli anni '80 il Franciacorta Brut Rosè e più avanti il Satèn. Ma è negli anni '90 che la cantina inizia a svilupparsi con una sua vera *"identità"*. Infatti, dopo la laurea in Economia e Commercio inizio ad appassionarmi al mondo delle bollicine sempre di più, il vino diventa il mio primario interesse. Inizio con la ristrutturazione della cantina storica, il suo ampliamento con la costruzione di una nuova arredandola con macchinari di ultima generazione».

Quante tipologie di Franciacorta escono dalla cantina?

«Sono sei. Franciacorta docg Brut, uvaggio Chardonnay e Pinot Bianco; il Satèn docg, uvaggio Chardonnay in purezza; Extrabrut docg, uvaggio Chardonnay e Pinot Nero; Brut Rosé docg, uvaggio Pinot Nero e Chardonnay; il Millesimato Arcadia docg, uvaggio Chardonnay e Pinot Nero; il Rosè Arcadia docg, uvaggio Pinot Nero e Chardonnay. I vini nascono nei nostri 9 ettari di vigneti dislocati attorno alla cantina e a circa due chilometri gli altri 11 ettari».

In quale periodo iniziate la vendemmia?

«Dalla seconda metà di Agosto, perchè oramai si tende ad anticipare rispetto a quello che avveniva 20 anni fa, per quanto riguarda lo Chardonnay, il Pinot Bianco e Nero e finiamo verso i primi di settembre. Poi produciamo un po' di vini rossi, Merlot e Cabernet, che vengono vendemmiati da fine settembre fino al 15 ottobre.

Questi vini hanno un mercato molto circoscritto in Lombardia e poi all'estero, per un totale di 25 mila bottiglie. Per il Franciacorta docg siamo sulle 120

50-52 lantieri.qxd 23/05/2013 10.26 Pagina 3

mila bottiglie, vendute in prevalenza in Italia ed il 10% all'estero, dove ci siamo dati un obiettivo del 30%».

Da alcuni anni la crisi morde un po' tutti i settori e i consumi stanno flettendo, anche voi ne state risentendo oppure le bollicine stanno vivendo un momento soddisfacente.

«Per noi lo scorso anno è stato positivo, abbiamo consolidato l'incremento dell'anno precedente grazie all'aumento delle vendite all'estero. Certamente non stiamo vivendo un buon periodo e anche noi ne siamo consapevoli, ma confidiamo in una ripresa dei consumi. Comunque per quanto riguarda le nostre bollicine, i segnali che ci arrivano dai mercati, ci fanno ben sperare».

Novità dalla cantina?

«Il prossimo autunno presenteremo un nuovo vino, una Riserva Franciacorta docg Pas Dosè - vendemmia 2007 - che ha trascorso 60 mesi sui lieviti, è stato fatto con Chardonnay e Pinot Nero, dove si sente la mineralità, la freschezza, la struttura e la piacevolezza dell'armonia in bocca. Sarà un po' il fiore all'occhiello dell'Azienda Lantieri, perchè è il frutto di quanto è stato fatto in questi anni, sia in vigna sia in cantina, sempre impegnati alla ricerca della qualità».

Altro investimento dell'azienda, è la realizzazione dell'agriturismo, in armonia con il paesaggio, che fa corpo unico con la cantina. E' una struttura ben disegnata, composta da sei camere per gli ospiti, un ampio terrazzo panoramico con vigneti e una rigogliosa vegetazione. Tutto da godere con una coppa di Franciacorta. E poi c'è il ristorante, formato da due ampie sale, ambiente caldo (in inverno c'è il camino a rallegrare l'ambiente), dove si possono gustare i piatti della tradizione gastronomica bresciana e lombarda.

Ed è proprio al ristorante che Lantieri con la moglie Patrizia La Rocca, che si occupa dell'agriturismo, ci propongono di degustare i loro Franciacorta abbinati a piatti molto ricercati e preparati con dovizia dagli chef Gabriele e Paolo.

L'aperitivo con il Franciacorta extra brut docg si dimostra perfetto con il formaggio e il salame di capriolo, in bocca è armonioso e fresco con la sua moderata acidità.

L'insalata di coniglio, piatto fresco e delicato, è stata accompagnata dalle importanti bollicine di Satèn docg, un vino signorile, caldo e morbido che dona al palato piacevoli sensazioni con la fresca acidità. Affascina il colore giallo paglierino intenso.

Altra sorpresa con il risotto agli asparagi, il Brut Rosè docg, un vino gentile e fresco che soddisfa appieno tutte le aspettative del palato.

Infine arriva il Rosè Arcadia docg millesimato 2008, abbinato al coregone (pesce pregiato di lago) e polenta arrostita, un vero Franciacorta dal bellissimo colore rosa, finissimo perlage, equilibrato e ricco di profumi, lunga persistenza e una bella acidità. Con questo piatto, il rosè invita a farsi bere più volte.

E' sorprendente come il cibo riesca ad esaltare le qualità organolettiche del vino. E le bollicine di Lantieri non sono state di meno, il palato ha gioito proprio perchè i piatti proposti si sono "fusi" con gli eccellenti Franciacorta. (*Enzo Russo*) >