



Por: Deby Beard
dbeard@forojudio.com

Espumosos de altura

Lun Feb 6 2012 (13 Shevat, 5772)

Franciacorta es reconocido como la excelencia de vinos espumosos de Italia, producidos a través de un proceso y refinamiento de un

mínimo de 24 meses, y se ubica en la región de Lombardía, en la provincia de Brescia.

Riccardo Ricci Curbastro, uno de los mayores productores de los vinos espumosos italianos en la DOC Franciacorta, es su propietario y quien ha manejado esta empresa hasta llevarla al éxito.

También es el presidente de la EFOR y de FEDERDOC, la asociación italiana de productores de vino. EFOR es una organización con sede en Bruselas que representa los vinos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica de la Unión Europea. Como la voz de los vinos de origen europeo hacia las instituciones europeas e internacionales, se realiza una activa campaña para una mejor protección y promoción de estos vinos en la Unión Europea y en todo el mundo. Sus miembros actuales son las asociaciones nacionales a cargo de los vinos de origen de Francia (CNAOC), Hungría (HNT), Italia (FEDERDOC) y España (CECRV), así como el puerto y el Instituto de Vinos del Douro (IVDP) de Portugal.

Curbastro es además el propietario de la Hacienda Agrícola Ricci Curbastro, la cual posee una bodega, un museo, un parque y agroturismo en la región de Franciacorta (Capriolo).

La familia Ricci Curbastro tiene cientos de años de enriquecedora historia en la industria agrícola, no solamente en Franciacorta, sino también en Romagna (Lugo) y Brisighella (Rontana).

Su vino hoy reconocido espumoso ya era producido y embotellado en Capriolo a finales del siglo XIX y sus primeras etiquetas datan de 1885. La empresa familiar se transformó en una moderna compañía en 1967 con Gualberto Ricci Curbastro, el padre de Riccardo. Ese fue el año en el que la DOC Franciacorta se convirtió en realidad.

Las bodegas de la empresa se localizan bajo el verde parque donde la casa de la familia, Villa Evemila, se ubica. El terreno completo tiene una extensión de 32 hectáreas, de las cuales 27 están cubiertas de viñedos.

Ricci Curbastro cultiva 27 hectáreas de Chardonnay, Pinot Negro y viñedos de Pinot Blanco, que Ricardo y Alberto Musatti, su enólogo, utilizan para producir el fresco y elegante espumoso de esta región.

La bodega está siempre abierta para el público y con la posibilidad de comprar directamente al productor.

Sus vinos pasan por un estricto proceso de fermentación hasta que quedan listos para disfrutar. Se recomienda servirlos a una temperatura promedio de 10°C en copas altas y estrechas para detectar todos sus aromas. Sus vinos son:

- Franciacorta Dosaggio Zero "Gualberto"
- Franciacorta Brut
- Franciacorta Extra Brut
- Franciacorta Satèn Brut
- Franciacorta Rosé Brut
- Franciacorta Demi Sec