

BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

44 *duemilatredecì*



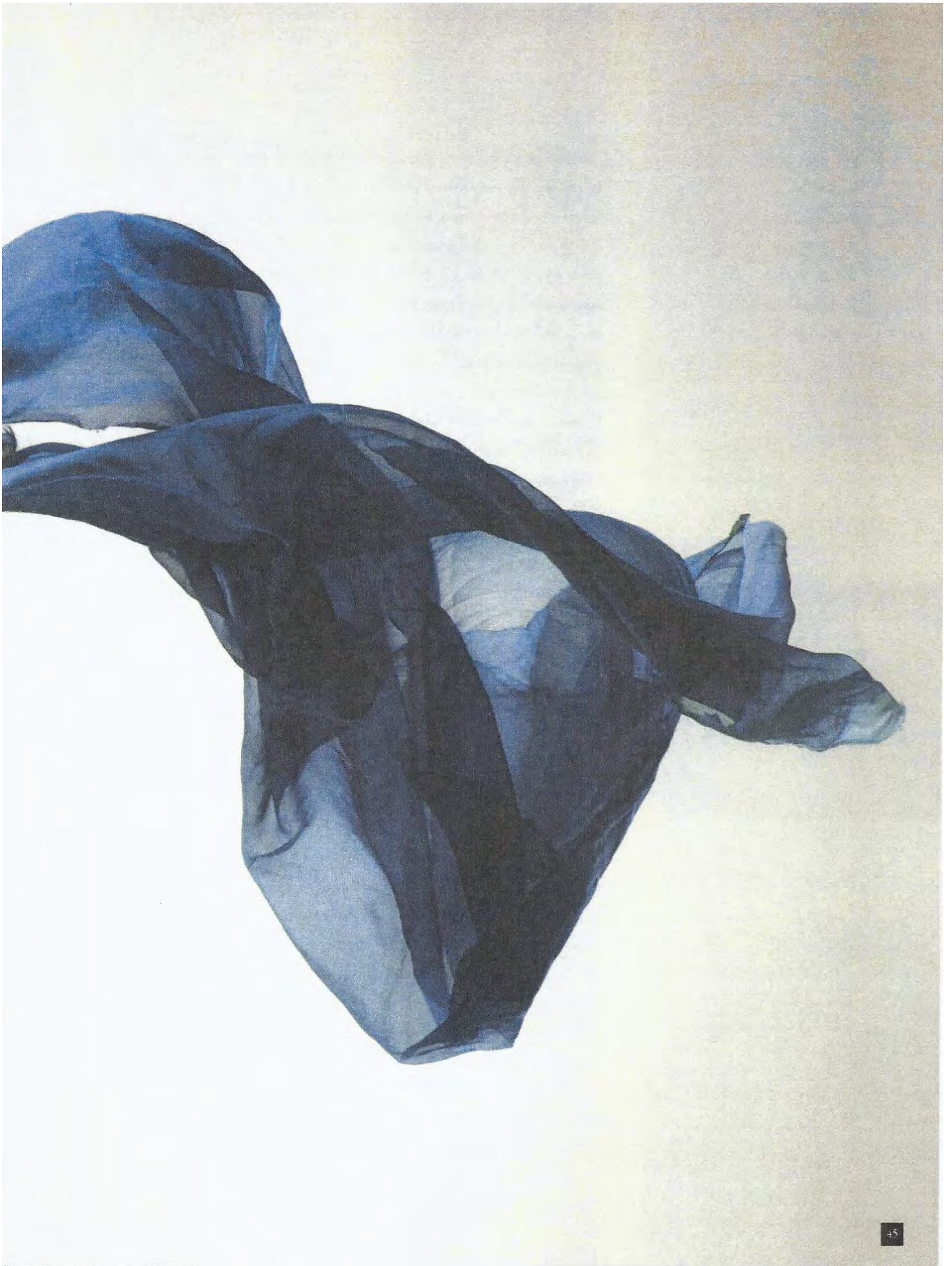


IL SATÈN DI RICCI CURBASTRO

VI PRESENTIAMO ALCUNE VENDEMMIE DI UN FRANCIACORTA CHE CI PIACE. E IL SATÈN DI PIÙ. RICCARDO RICCI CURBASTRO È STATO PRESIDENTE DEL CONSORZIO FRANCIACORTA, DAL 1998 LO È DELLA FEDERDOC E DAL 2010 È PRESIDENTE DELLA EFOW EUROPEAN FEDERATION OF ORIGIN WINES. IL SUO STILE INCONFONDIBILE RIESCE A TRASPORTARLO ANCHE NEL VINO: ELEGANZA E VITALITÀ.



ALESSANDRO BRIZI





■ RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37

25031 Capriolo BS

Tel. 030 736094

Fax 030 7460558

www.riccicurbastro.it

info@riccicurbastro.it

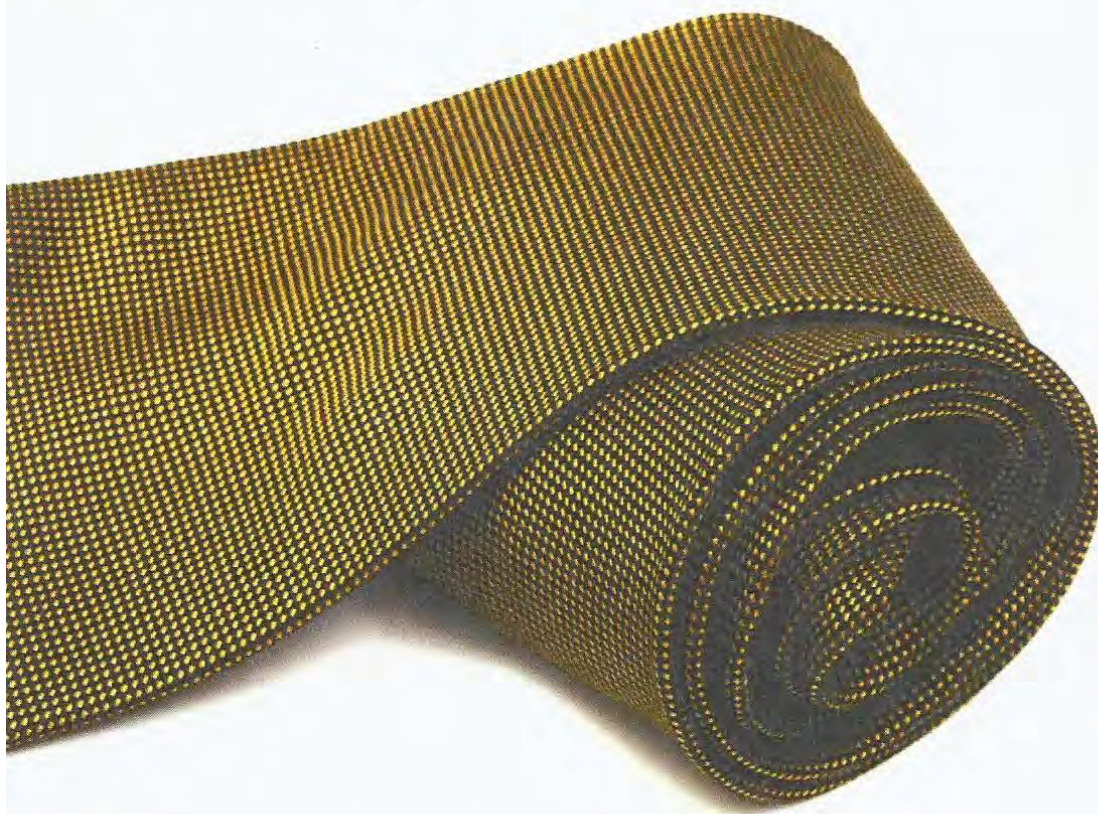


Assegnare un nome a ciò che ci circonda o ancor più alle opere umane non è unicamente un atto di dominio su di esse o un'attribuzione di dignità per queste ultime, ma soprattutto la soddisfazione di una serie di bisogni. Il primo fra tutti, il più semplice se vogliamo, concerne la necessità di classificare dei concetti: potremmo definire tale esigenza come tassonomica in senso stretto. Ne seguono poi altri, più intimi e capaci di coinvolgere in un intreccio sinergico persone, nomi e oggetti di riferimento. È in questo preciso momento che l'uomo sembra perdere la sua centralità a favore dell'opera stessa. Così la realtà e la vitalità dell'oggetto sembrano addirittura oscurare il suo creatore e i nomi divengono quasi il frutto di un sussurro proveniente direttamente dall'"energia vitale" delle cose, come se queste fossero, parafrasando il pensiero di Guglielmo di Champeaux, teologo e filosofo medievale francese, degli universali: ovvero preesistenti elementi reali all'interno delle opere che ne rappresentano l'intima essenza. Traslando tale concetto nel mondo del vino, la tipologia che più di altre sembra aver suggerito il proprio nome a coloro i quali stavano materialmente producendola sembra essere proprio il Franciacorta Satèn. Mai altro nome fu infatti più indovinato per coniugare forma e sostanza di questo vino, così come evidente nella definizione che ne dà Riccardo Ricci Curbastro, al timone insieme al padre Gualberto della cantina di Capriolo, quando afferma che il Satèn "è un vino capace come pochi altri di esprimere quell'intima territorialità del Franciacorta fatta di mineralità e complessità espresse in una gran freschezza coniugata a struttura e morbidezza". Tale definizione poi si arricchisce e, verrebbe da dire, prende ulteriore forma attraverso un concetto pieno di realismo e di un'efficacia semplicemente disarmante: "mai bere Satèn fuori dal pasto". Quest'ultima frase, genuina e perentoria, come peraltro il suo autore, riesce da sola a dare sostanza all'oggetto a cui si riferisce, definendolo in modo perfetto.

STORIA E STILE DI UN FRANCIACORTA

Correva l'anno 1995, Riccardo Ricci Curbastro ricopriva la carica di Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta e il Satèn diventava definitivamente un marchio registrato, assurgendo così non solo alle tutele del caso, ma soprattutto muovendo i primi passi in direzione di quel cammino di affrancamento dalla parola Crémant. Quest'ultima scomparve definitivamente solo nel 2008, anno in cui il Satèn diventò una tipologia riconosciuta dal disciplinare di produzione; un nome per tutti quindi e non solo un marchio del Consorzio. Chiariamo subito che sin dalla fine degli anni Ottanta il termine Crémant stava sempre più stretto ai produttori di Franciacorta. Sebbene infatti il termine indicasse originariamente uno Champagne con una pressione più bassa (punto di contatto con il Satèn) come, ad esempio, l'ormai estinto Crémant di Cramant di Mumm, negli anni successivi la parola non è stata più





te, discrete escursioni termiche durante l'estate. Dal lato dei numeri le bottiglie di Satèn sono circa 30.000 l'anno, pari al 15% dell'intera produzione aziendale, quasi esclusivamente incentrata sui Franciacorta.

Ragionando ancora sullo stile Ricci Curbastro, scopriamo, di anno in anno, una sempre maggiore somiglianza tra il Blanc de Blancs e la personalità di Riccardo, enologo oltre che proprietario dell'azienda, coadiuvato in cantina da Alberto Musatti e Andrea Rudelli. La persona colpisce subito, oltre che per l'indubbia competenza professionale, per schiettezza e serenità; il Satèn, da par suo, si fa immediatamente apprezzare per una franchezza di fondo e una linearità che accompagna tutto l'assaggio.

Spieghiamoci meglio: i Satèn di Ricci Curbastro, come avremo poi modo di approfondire negli assaggi, sono vini morbidi, piacevoli, ma sempre saldi grazie a una struttura incentrata sugli estratti della materia prima e non su "giochi" legati al residuo zuccherino. Inoltre, l'aspetto se vogliamo più sorprendente di queste etichette sta nella loro



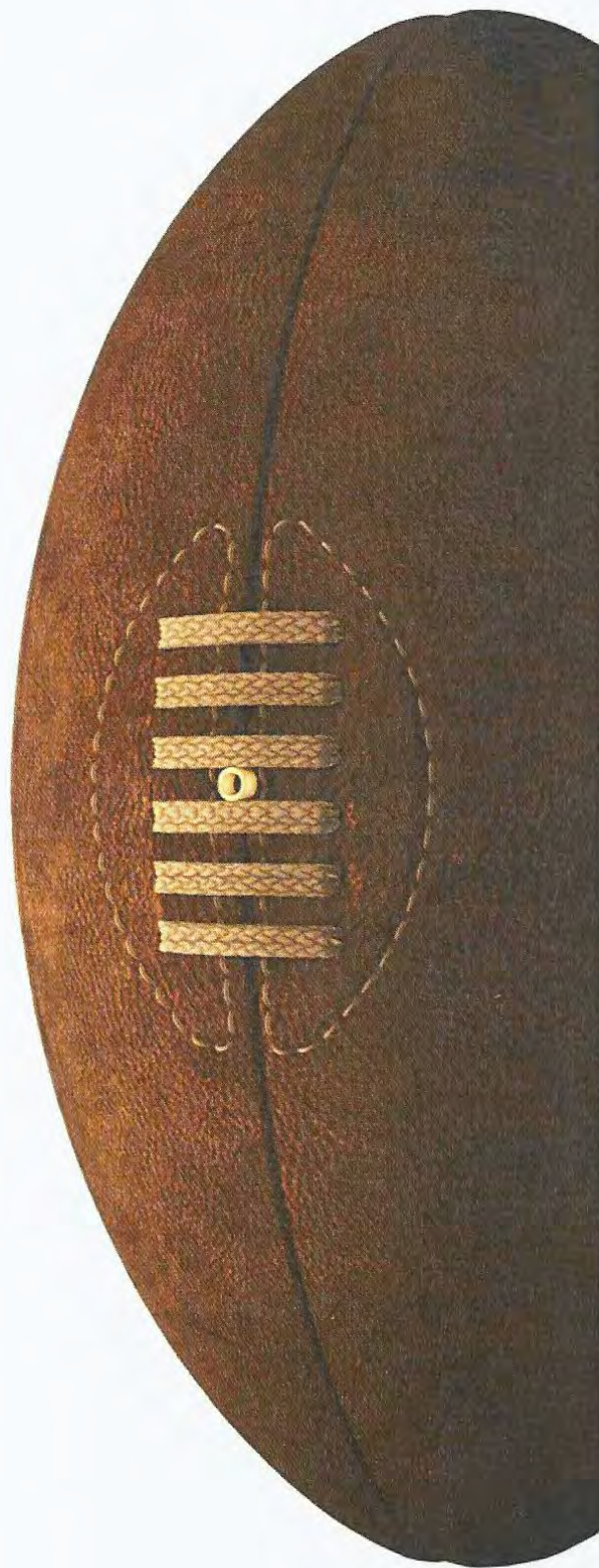
longevità: caratteristica in grado di proiettare tipologia e territorio su strade non ancora del tutto esplorate quando si parla di Satèn.

Questa la fisionomia di un vino che, se non può definirsi in maniera assoluta il simbolo della cantina, incarna comunque tutti i valori di una famiglia che sin dalla seconda metà dell'Ottocento produce vino in bottiglia, con l'intento di mettere in luce non solo la propria attività ma anche

il territorio ove questa si va via via sviluppando. Da questo spirito nascono il Museo della Civiltà Contadina all'interno della corte aziendale di Capriolo, l'autonomia energetica, grazie all'ausilio di pannelli solari per lo svolgimento delle attività produttive, la sperimentazione sugli estratti naturali del lievito in chiave antiossidativa per ridurre il contenuto di anidride solforosa e l'inizio della sperimentazione di varietà Piwi, acronimo di Pilzwiderstandähig che identifica degli ibridi naturalmente resistenti a oidio e peronospora. Tutti progetti e attività che rappresentano un modo di essere genuino e perentorio, proprio come Riccardo Ricci Curbastro, proprio come il suo Satèn.

VERTICALE DI SATÈN

L'ASPETTO PIÙ SORPRENDENTE EMERSO DALL'ASSAGGIO DI 9 ANNATE DI SATÈN STA NELLA TENUTA DEI VINI NEL TEMPO. UNA LONGEVITÀ CHE NON SI BASA SOLO SUL SALDO GUSTATIVO LEGATO ALLA FORZA DELLA SAPIDITÀ O DELLA FRESCHEZZA MA ANCHE SU UNA PROGRESSIONE DI TUTTE LE COMPONENTI GUSTATIVE, COME FOSSERO UN PACCHETTO DI MISCHIA RUGBISTICO IN CUI LA STRUTTURA DEL VINO RAPPRESENTA IL MEDIANO E I PILONI SONO BEN INTERPRETATI DA ACIDITÀ E SAPIDITÀ. A LIVELLO OLFATTIVO COLPISCE INVECE LA VITALITÀ DEI RICONOSCI-
MENTI AROMATICI, ANCHE NELLE ANNATE MENO RECENTI. LA RIC-
CHEZZA OLFATTIVA, CHE NON MANCA MAI, È UNA FUNZIONE LINEARE
DELL'ANDAMENTO DEL MILLESIMO, ASPETTO CHE, UNITO ALLA ONNI-
PRESENTE MINERALITÀ, RAPPRESENTA IL MARCHIO DI FABBRICA DEL TER-
RITORIO. PER QUEL CHE CONCERNE GLI ABBINAMENTI POSSIAMO SPA-
ZIARE DAI SECONDI DI PESCE AL FORNO E GRATINATI SINO A UNA TAR-
TARE DI MANZO PER I MILLESIMI 1996 E 2001, MENTRE I PRIMI DELLA
TRADIZIONE MARINARA COSÌ COME I CARPACCI DI PESCE BEN SI ABBI-
NANO ALLE ANNATE PIÙ GIOVANI. IL PREZZO IN ENOTECA PER IL SATÈN
MILLESIMATO SI AGGIRA INTORNO AI 22 EURO MENTRE PER LE VERSIO-
NI MUSEUM RELEASE LA SPESA NON SUPERA I 30 EURO A BOTTIGLIA.



→ 91

SATÈN MUSEUM RELEASE 1996

12,5% - *Sboccatura aprile 2003*

Regolare l'andamento del millesimo, con un leggero anticipo nella maturazione, e ottima acidità di base. Oro molto luminoso sprigiona al naso golosità e complessità, giocate su dolci aromi di pasticceria alle mandorle, frutta secca, agrumi canditi e crema inglese. Deciso il tratto minerale che innerva la fase donando una piacevole freschezza. Quasi grasso il sorso, ravvivato da una carbonica vivace, rotondo sin dal principio e ricco nei ritorni aromatici molto dolci che sfumano su un elegante finale minerale. Sorprendente.

→ 92

SATÈN 2001

12,5% - *Sboccatura maggio 2004*

Millesimo contraddistinto da temperature basse fino all'allegagione, con precipitazioni consistenti ma ben distribuite. Dopo l'allegagione la stagione ha proposto un cambio climatico deciso, con temperature elevate e precipitazioni scarse a partire dall'invaiaura, permettendo alle uve una maturazione ottimale sia dal punto di vista sanitario sia analitico. Ottimo rapporto zuccheri/acidità per le basi con una ricchezza aromatica davvero da primato. Una densa veste dorata prelude a profumi decisi e ammalianti di fiori di campo essiccati, pesche sciropate, pasta frolla, melone, agrumi canditi e una sottile e rigogliosa vena minerale, in grado di regalare all'olfatto una verve di gioventù. Bocca vitale, fresca, di sostenuta e sottile sapidità a cui fa da contraltare un corpo importante. Lungo il retrofatto e in linea con la via diretta. Affascinante.

→ 89

SATÈN 2002

12,5% - *Sboccatura aprile 2005*

Annata molto particolare sin dall'inverno, la cui particolare rigidità ha provocato un germogliamento eterogeneo e stentato, riequilibratosi fortunatamente nel periodo primaverile. Il clima rigido durante la fioritura ha ridotto quantitativamente l'allegagione, con conseguente minore peso medio dei grappoli. Dopo il mese di giugno, caldo e asciutto, l'estate ha visto basse temperature, tante piogge e qualche grandinata. Una vendemmia quantitativamente sotto la media ma caratterizzata da parametri analitici del rapporto zuccheri/acidità interessanti e in grado di garantire lunghi periodi di permanenza sui lieviti. Oro nel calice. Tostato l'incipit olfattivo con cenni di nocciola e un'idea di caffè che lasciano via via il campo a profumi di marmellata di agrumi, frutta tropicale, fiori secchi e l'immaneabile impronta minerale. Equilibrio in bocca, giocato sull'altalena tra morbidezza e freschezza perfettamente calibrate con un corpo comunque meno denso rispetto ai precedenti millesimi. Elegante.

→ 89

SATÈN MUSEUM RELEASE 2003

12,5% - *Sboccatura giugno 2008*

Dopo le basse temperature d'inizio primavera, che in alcune aree hanno provocato lievi danni al germogliamento, le condizioni termiche si sono mantenute su livelli superiori alla norma sino alla raccolta anticipata. Eccellente lo stato sanitario delle uve, caratterizzate da un contenuto zuccherino superiore alla media. Dal lato delle rese, la scarsa disponibilità idrica ha provocato un abbassamento importante dello stock disponibile. Cromo dorato alla vista, svela subito una potenza aromatica fatta di ananas sciropata, marmellata di agrumi, nespole, confettura di sambuco, erbe aromatiche essiccate e cenni minerali al limite del fumé. Morbido l'assaggio, pieno, con un saldo acido sufficiente invero meno deciso rispetto ad una sapidità più modulata. Persistente il retrofatto. Carnoso.

→ 90

SATÈN MUSEUM RELEASE 2004

12,5% - *Sboccatura marzo 2010*

Annata regolare in cui l'andamento climatico ha consentito di esaltare le vocazionalità delle differenti zone della Franciacorta. Tutte premesse per la realizzazione di cuvée segnate da grande freschezza, com-





plessità aromatica e un potenziale in fatto di longevità davvero di tutto rispetto. Luminoso e dal perlage imperituro. Un mix di erbe aromatiche, fiori gialli, frutta tropicale, agrumi e pan di Spagna rivelano un olfatto straordinariamente vivace. Rigoglioso ed equilibrato al contempo, in bocca è goloso, piacevolmente fresco e screziato da un'effervescenza sottile e cremosa. Eleganti i ritorni aromatici sia nell'aristocratica vena minerale sia nelle essenze fruttate e di pasticceria che disegnano un'ottima persistenza. Esuberante.

→ 90

SATÈN MUSEUM RELEASE 2005

12,5% - *Sboccatura marzo 2011*

La regolarità è il segno distintivo di questo millesimo, vendemmiato nell'ultima settimana di agosto. È sempre l'ora a dettar legge nel colore che trattiene un perlage molto sottile e prolungato. Articolato nei profumi che abbracciano note di gelatina di agrumi, frutta tropicale, pesche, melone invernale, croissant e una lunga mineralità quasi salina. Bilanciato il sorso, perfetto nella ponderazione tra sapidità, morbidezza e freschezza che si incastrano perfettamente nella cornice di un corpo mai cedevole. Equilibrato.

→ 89

SATÈN 2006

12,5% - *Sboccatura giugno 2011*

Clima secco fino alla fine luglio, poi un po' di pioggia e bel tempo da Ferragosto in poi, con escursioni termiche di oltre 10°C tra il giorno e la notte. Condizioni ideali quindi per una maturazione in fatto di zuccheri, acidità e profumi. La raccolta è iniziata il 22 agosto. È il colore della paglia quello che tinge il calice, foriero di aromi di mandorle, pasta lievitata, fiori bianchi, agrumi e melone invernale. Intenso nell'insieme e ben netto. Freschezza e morbidezza a contendersi il sorso: piacevole, equilibrato e ricco nei ritorni aromatici, invero più decisi rispetto alla via diretta nell'impronta fruttata. Finale minerale. Spassoso.

→ 90

SATÈN 2007

12,5% - *Sboccatura gennaio 2012*

Nel 2007 le uve sono state vendemmiate tra il 6 e il 15 agosto. Ciononostante la natura straordinaria di questo millesimo non è legata solamente al periodo anticipato di raccolta, ma trae le sue origini da un inverno molto mite e una primavera calda che hanno prodotto un anticipo del risveglio vegetativo pari a 3-4 settimane, periodo che si è poi trasmesso in tutti i momenti del ciclo produttivo della vite. Paglierino solcato da carbonica fine, propone all'olfatto potenza e dolcezza che assumono i contorni di ananas, pesche, agrumi quasi canditi e dolci da forno. Non mancano i sentori minerali e le nuance di erbe aromatiche, sottili ma registrabili. Fresco, sapido, di struttura più che adeguata e comunque morbido, regala un finale minerale seppur anticipato da una nutrita compagine fruttata. Vivace.

→ 89

SATÈN 2008

12,5% - *Sboccatura giugno 2012*

Annata con andamento climatico regolare, nonostante la spaventosa grandinata che ha costretto l'azienda, nei vigneti maggiormente colpiti, ad anticipare la vendemmia al 15 di agosto. Fortunatamente, nel complesso l'equilibrio tra acidità e zuccheri non è stato compromesso. Svela un colore paglierino luminoso con riflessi dorati. Profilo olfattivo fedele alle altre annate e segnato da sentori di pan di Spagna e mandorle pralinate che avvolgono cedro, pesche e nuance di ananas. In bocca, seppure foriero di una certa morbidezza, non cela un'anima fresca, sapida e vivace. Corpo sempre all'altezza e retrofatto fruttato, appena "spruzzato" dalla consueta ed elegante traccia minerale. Giovane.