



El Financiero

México D.F. Jueves 18 de octubre de 2012



Placer líquido

Deby Beard

Ricardo Curbastro

Con mucho orgullo, Ricci Curbastro ostenta otro premio en su haber. En meses recientes, su vino Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2005 ganó como el Mejor Espumoso de Italia en el Oscar del Vino 2012 entregado por la AIS Italian Sommelier Association.

"La fascinación por el tiempo siempre ha caracterizado a la familia Ricci Curbastro y el tiempo es, como dicen, uno de los más importantes ingredientes de sus vinos. La única e indiscutible personalidad de su añada toma vida de su largo envejecimiento en barricas, que identifica la distintiva riqueza de sus uvas un la copa de vino de cada Franciacorta producido. Ahí reposa también una gran elegancia, otra nota distintiva de su bodega, así como una sublime suavidad que hace inolvidable cada sorbo. Un exclusivo y original estilo que no existe en alguna otra

región de Franciacorta", fueron las palabras de quien entregó este Oscar.

Emocionado, Riccardo Ricci Curbastro se enaltecó con esta victoria destacando que es la victoria de Franciacorta, que ahora se expresa en una categoría por derecho propio en el mundo del vino italiano. Dedicó el premio a todos los empleados de Ricci Curbastro, reales autores de un gran equipo de colaboradores.

Miles de sommeliers italianos y amantes del vino votaron por este Franciacorta para llevarse este distinguido reconocimiento, así que estamos seguros que otras miles de personas también lo disfrutarán.

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 Lombardia, 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.

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.

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. ☒

debybeard@casabeard.com