

cronachedigusto.it
 Giornale online di enogastronomia
 Direttore Fabrizio Carrera

Vino della settimana: Franciacorta DOCG Satèn Brut 2010 di Ricci Curbastro
 27 Dicembre 2014. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



Chardonnay in purezza.

Ricci Curbastro è uno dei nomi più noti e di prestigio di Franciacorta e il titolare **Riccardo**, oltre ad un entusiasta e competente produttore, è stato uno dei promotori di questa prestigiosa Denominazione ormai conosciuta in tutto il mondo per i suoi splendidi spumanti Metodo Classico. L'azienda, col padre Gualberto, fu tra i soci fondatori della Denominazione nel '67 ed uno dei soci storici del Consorzio di Tutela, nato con la DOC nel 1990, di cui **Riccardo** è stato Presidente per molti anni a cavallo del 1995 quando ottenne la DOCG.



Riccardo Ricci Curbastro

L'azienda esiste da secoli e la prima bottiglia di vino documentata risale al 1885. Oggi sono 32 ettari di cui 25 vitati in **Capriolo** di Franciacorta e dintorni dove oltre alla cantina ferisce un'attività diversificata mirata all'accoglienza comprendente un **museo** del vino, un **agriturismo**, un **negozio** di antiquariato, Granaio Verde gestito dalla sorella Evelina, nonché le **Lounge**, sparse per l'Italia e la Germania, luoghi raffinati dove rilassarsi bevendo un buon calice, assaggiando qualche specialità, ascoltando musica e chiacchierando.

Le bottiglie annue sono 200.000 di cui il 60% in 6 etichette di **Franciacorta**, il resto in 4 di **Curtefranca** DOC e 4 di **Sebino** IGT. Si aggiungono altre 2 riserve di Franciacorta distribuite aggiungendo il marchio **Museum Release**.

Riccardo, agronomo ed enologo, segue personalmente la campagna e la cantina, realizzata nel lontano 1946 e più volte ampliata ed ammodernata. Una conduzione che non può definirsi tradizionale e nemmeno biologica, ma particolarmente attenta al **rispetto globale dell'ambiente** e della salubrità; pertanto nessun uso di prodotti potenzialmente dannosi, certificazione ISO 14064 Carbon Footprint che monitorizza l'emissione globale di GHG, i gas serra. Ecco allora che da 30 anni le vigne sono inerbite e non diserbate, coltivate senza uso di concimi di sintesi e di irrorazioni

di pesticidi; cantina a 15 m di profondità che non richiede refrigerazione, energia proveniente dai pannelli solari, bottiglie e imballaggi alleggeriti, da ben 7 anni l'uso di lampade a LED che minimizzano i consumi. Questo ed altro per fare dell'azienda un esempio di ecologia.

Degustiamo il **Satèn**, la designazione esclusiva di Franciacorta, realizzata come da disciplinare con sole uve bianche, nel nostro caso di Chardonnay, che prevede una pressione inferiore a 5 bar ed ha gusto più morbido, setoso, da cui il nome.

Le uve provengono da vigneti in comune di Capriolo ed Iseo; alla **fermentazione** in carati di rovere, fa seguito, in primavera, l'aggiunta della **liqueur de tirage** con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia. Queste rimangono in catasta per almeno 40 mesi (totale dalla vendemmia 48 mesi) garantendo l'inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta della **liqueur d'expédition** molto secca (7 g/litro quindi al limite per l'extra brut) il **Satèn** compie un ulteriore affinamento in cantina per qualche mese. Da evidenziare che ormai dal 2000 alla sboccatura si aggiungono estratti di lieviti autoprodotti e **non alcun solfito**.



Versato nel calice a flûte (a proposito esiste un calice Franciacorta, leggermente più ampio di un classico flûte) il **colore** è paglierino, la spuma spessa e il **perlage** abbastanza fine e persistente. Al **naso** si evidenziano note austere di crosta di pane, frutta e fiori secchi, mandorla; è intenso, perfettamente franco, elegante. In **bocca** le bollicine si presentano finissime, affatto aggressive, spicca una grande armonia con una perfetta dose di acidità; si esprime fragrante, secco, molto piacevole, di complessa struttura. Un gran bel Franciacorta che non per niente ha riscosso tanti premi.

Da grande metodo classico è perfetto dall'aperitivo fino ad arrivare prima del dessert. Noi nella cena di Natale l'abbiamo gustato accompagnato a pomodori fritti ripieni, a polpette di ricotta e finocchio selvatico, un timballo di riso ripieno di formaggi, misto di funghi e prosciutto, ad un filetto al forno condito con una salsa al rafano. In enoteca al prezzo di 22 euro.

Ricci Curbastro

Villa Evelina, via Adro 37

Capriolo (Bs)

tel. 030 736094

info@riccicurbastro.it

www.riccicurbastro.it

www.riccicurbastrolounge.eu

*Recensioni
di Gianni Paternò*



Rubrica a cura di [Salvo Giusino](#)