



LA VIDEO DEGUSTAZIONE DEI VINI DI RICCI CURBASTRO



Di [Luca Matarazzo](#) pubblicato il 30 Novembre 2020

Dobbiamo partire anzitutto dai dovuti ringraziamenti alla **Mg Logos** di Stefano Carboni e Maria Grazia D'Agata che contribuiscono a mantenere vivo l'interesse in un settore fortemente penalizzato dalla quasi totale debacle del canale Ho.Re.Ca. e da mille altre difficoltà in cui versa il mercato vitivinicolo mondiale.

Un particolare apprezzamento va anche a chi ci mette la faccia, rischiando in prima persona di vedersi criticati i propri prodotti virtualmente vis a vis.

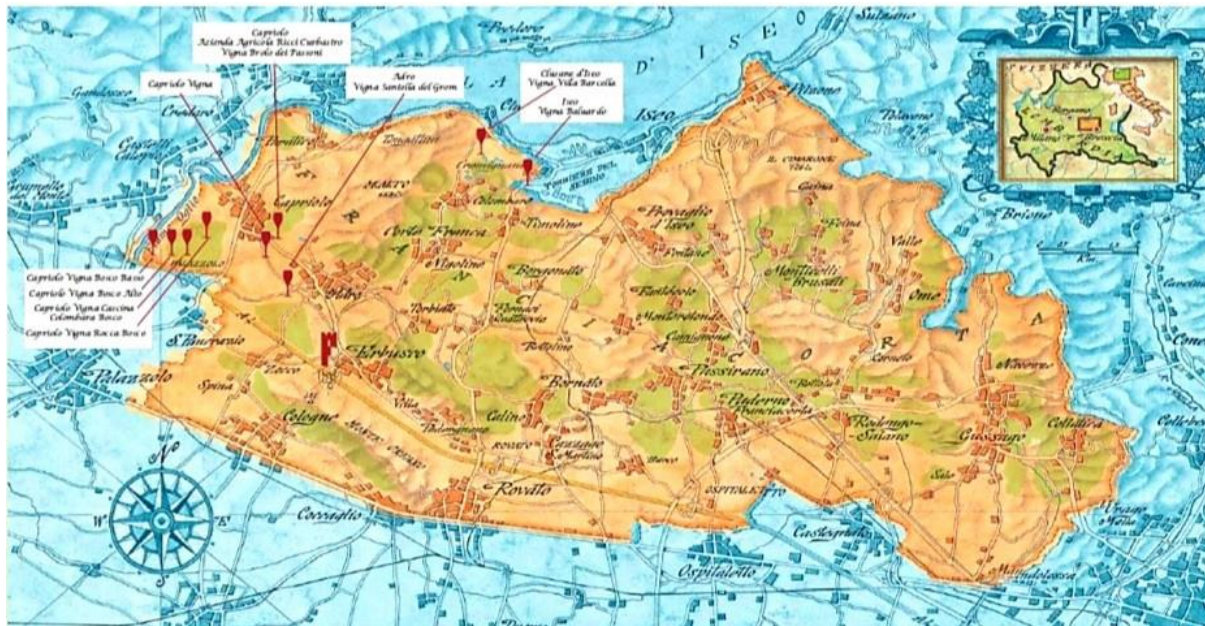
La video degustazione, infatti, è un fenomeno piuttosto particolare per non dire decisamente insolito; ognuno di noi critici enogastronomici ha un personale carattere, che si esprime generalmente nel confronto a due e più raramente davanti ad un nutrito consesso.

Chiamatela questione di sensibilità, di naturale timidezza, o semplicemente evitare scontri inutili tra colleghi; online siamo costretti a superare certe predisposizioni innate, complice una qualità della connessione che rende il tutto (se possibile), ancor più complicato.

In questo quadro di moderni internauti, con collegamenti nettamente inferiori al segnale tra la Terra e la Base Spaziale Internazionale, dobbiamo lavorare di arguzia, dando per assodato che per parecchio tempo il supporto informatico resterà il nostro unico baluardo tra la conoscenza e l'oblio.

I due vini in assaggio proposti da **Riccardo Ricci Curbastro** e dei figli **Gualberto, Filippo e Daniele**, esulano dai canoni della Franciacorta di immediatezza e comprensibilità.

I Vigneti di Ricci Curbastro



Il perché risiede nella posizione dei vigneti, ubicati nel Comune di Capriolo (BS), all'estremità occidentale del territorio, sferzato da venti freddi dell'Adamello e con suoli morenici di origine glaciale.

Nel **1967** Gualberto, capostipite aziendale e padre di Riccardo, fu tra gli 11 fondatori della DOC Franciacorta; grande innovatore, ha saputo trasmettere alla prole la curiosità di imparare nuove tecniche e di sperimentare.

SEBINO BIANCO IGT 2019, vino fermo, è frutto di ricerche pionieristiche sui vitigni resistenti PIWI (pilzwanstandfahig), probabile futuro dell'enologia.

Uve Bronner, Helios, Johanniter e Solaris in un micro appezzamento di soli 0,25 ettari, aperto anche alla visita di studenti di scuole d'ogni grado ed età. Zero trattamenti fitosanitari residui, certificati da organismi imparziali e severi come CSQA e dal marchio Equalitas.

Decisamente scorbutico agli inizi, necessita di tempo adeguato per essere compreso appieno. Superate le prime note vegetali di riduzione, emerge un carattere che definirei "gessoso ma non gessato", tipico di alcune basi Champagne. Solo acciaio, con sensazioni di frutta acerba, mela verde, lime e mandorle non tostate. Molto erbaceo in chiusura, ed una interessante scia sapida sprigionata da qualche grado Celsius in aumento.



Il GUALBERTO DOCG Franciacorta Dosaggio Zero Millesimo 2010 – sboccatura febbraio 2020 – è la “riserva dedicata al fondatore”: potente, larga, molto diversa da altre tipologie simili. Una prevalenza di Pinot Nero nel rapporto di 3 parti contro 2 di Chardonnay dona quella particolare larghezza fruttata e speziata, virante verso mango e cannella.

Se fosse stato degustato alla cieca nessuno avrebbe potuto individuare gli oltre 84 mesi sur lie, tranne per un color giallo oro intenso e per un perlage sottilissimo e lento alla risalita.

Il segreto sta nell'utilizzo di vin de réserve per circa il 15%, invecchiato quasi due lustri in magnum a contatto con le proprie fecce. Da qui la mineralità infinita che regala al prodotto finale, un vino che va apprezzato con grande pazienza e con abbinamenti a piatti di buona struttura, preferibilmente salsati.

Come spesso accade, anche in questo caso, la positiva lotta tra generazioni, di un figlio che cerca di dimostrare il proprio valore al progenitore esigente, ha creato un piccolo capolavoro tutto made in Italy.



Scritto da **Luca Matarazzo**

Luca Matarazzo Sommelier AIS - Degustatore Ufficiale - ha partecipato a numerosi concorsi enologici e seminari di approfondimento. Wine Consultant collabora attualmente con testate giornalistiche e blog importanti a livello nazionale