

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

BOTTICINO: MARMO E VINO



AIS MILANO · 3 GIUGNO 2016

♥ 0 👁 106 ➦ 0



Botticino: marmo e vino



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Le colline a nord-est di Brescia, che repentine prendono il posto della pianura e si elevano ripide a formare quasi una protezione per la città, mostrano evidenti le tracce delle ferite inferte dai cavaatori di marmo. Secoli di estrazione ne hanno profondamente modificato l'orografia; il colore avorio della pietra sostituisce il verde della vegetazione per ampi tratti.

Il marmo, denominato "Botticino", dal nome del comune in cui le cave sono ubicate, è stato utilizzato sin dal tempo dei Romani; in tempi recenti è divenuto materia prima per la costruzione di imponenti manufatti come l'altare della Patria a Roma, il Tempio Capitolino di Brescia, la Casa Bianca di Washington e la Statua della Libertà di New York.

A ridosso di queste colline, naturalmente ricche di calcare, si trova la zona di produzione della DOC Botticino: tre comuni (Brescia, Rezzato e Botticino) e meno di 40 ettari per questa piccola denominazione nata nel 1968 su iniziativa dell'allora Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici e Pregiati della provincia di Brescia; è una tra le prime DOC d'Italia.

Il Botticino è stato il vino storicamente consumato dalle famiglie bresciane. Fino agli anni '70, in particolare in occasione della festa del patrono San Faustino il 15 febbraio, lo si poteva acquistare dai cosiddetti brentatori, commercianti che giravano di porta in porta spillando il vino direttamente da una botte posta a bordo di un carretto; lo portavano nelle case utilizzando la brenta, un contenitore di circa 50 litri che serviva anche da unità di misura.

Il disciplinare della denominazione prevede la presenza di quattro vitigni: barbera e sangiovese rispettivamente per non meno del 30% e del 20%, a cui si aggiungono schiava gentile e marzemino per non meno del 10% ciascuno.

Il barbera dona al vino eleganza e struttura e lo rende resistente all'invecchiamento, il marzemino

contribuisce alla formazione del colore e amplia l'aroma e il corpo, il sangiovese concede aromi e morbidezza al gusto, mentre la schiava gentile apporta freschezza e profumi delicati.

Il colore è rosso rubino carico con riflessi granati che si fanno più intensi in caso di invecchiamento. I profumi sono gradevoli e persistenti anche se non particolarmente intensi; alle note fruttate di fragola e ciliegia si uniscono, con l'affinamento in legno, sentori di vaniglia e pepe che tendono a virare verso profumi eterei. In bocca è piacevolmente fresco e di discreta struttura, morbido e vellutato; i tannini sono piacevolmente arrotondati.

Gli abbinamenti consigliati sono da ricercare nel territorio e in particolare nei piatti di carne. Tradizionalmente il Botticino viene associato allo spiedo bresciano, fatto di un alternarsi di uccelletti, coniglio, pollo e patate inframmezzate da foglie di salvia e bagnato, durante la cottura, da abbondante burro.

Si suggerisce il consumo del Botticino entro 3 o 4 anni dalla vendemmia, periodo che può allungarsi sino a 5 o 6 anni per la tipologia Riserva prevista per i vini affinati almeno 24 mesi.

di *Paolo Valente*

GALLERY *BOTTICINO: MARMO E VINO*



In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Botticino brescia marmo vino wine

THE AUTHOR



AIS MILANO

*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER