

Villa in Verticale. Il fascino del Franciacorta attraverso i decenni

di Paolo Valente - 24 maggio 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share](#) / [Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Un prestigiosa degustazione che Villa Franciacorta organizza annualmente per mostrare la grande capacità dei suoi vini di resistere al tempo. E quest'anno è stato Artur Vaso, miglior Sommelier di Lombardia nel 2017, a condurre la degustazione e commentare i vini

Villa Franciacorta produce solo vini millesimati in una logica di massimo rispetto dell'annata e del territorio. Non acquista uve da terzi anche in caso di stagioni problematiche dal punto di vista quantitativo. A riprova, la 2017, ha visto una drammatica riduzione della produzione: 30.000 bottiglie rispetto alle 250.000 di un'annata normale.



Nel 40° anniversario della produzione della sua prima bottiglia di Franciacorta, allora chiamato "Pinot di Franciacorta", la 24° edizione di Villa in Verticale, è stata dedicata al **Franciacorta Emozione brut Millesimato**, il prodotto principale della cantina.

I vitigni che lo compongono sono rimasti sostanzialmente immutati negli anni e sono rappresentati da un 80/85% di chardonnay, un 10% di pinot nero e la restante quota da pinot bianco, vitigno di cui Villa Franciacorta continua la coltivazione in ossequio alla tradizione locale.

Il residuo zuccherino è diminuito leggermente nel tempo e oggi si attesta intorno ai 6 grammi/litro rispetto agli 8 o 9 gr/L del passato.

Alla degustazione era presente il patron dell'azienda Alessandro Bianchi, che dal 1960 custodisce i vigneti e il borgo, con la figlia Roberta e il marito Paolo Pizziol che, con l'enologo, ha introdotto i vini e le annate. Artur Vaso, miglior sommelier di Lombardia 2017, ha descritto e commentato i prodotti.



Dieci le annate degustate per un arco temporale che procede lungo il corso di trent'anni, dal 1983 al 2014.

Le caratteristiche comuni a tutti i prodotti sono state la sapidità, che anche nei millesimi più vecchi è risultata vibrante, e il finissimo perlage, di grande persistenza.

I primi due campioni sono rimasti in bottiglia, dopo la sboccatura, per oltre trent'anni, un periodo che per la maggior parte dei Metodo Classico sarebbe stato fatale ma che, nel nostro caso, ha portato ricchezza e finezza tale da poterli considerare ancora in forma. I vini base di entrambi gli anni presentavano spiccati livelli di acidità.

Villa Franciacorta brut millesimato 1983 - sboccatura settembre 1986

Ottima annata dal punto di vista climatico.

Brillante alla vista, di colore dorato carico coerente con l'età. Al naso emergono piacevoli note tostate unite a quella di frutta stramatura. Evoluto. Una bolla sottilissima accompagna il sorso che si dipana lungo e ampio mostrando il carattere di un'annata illuminata dal sole. Ritorni di frutta matura, di grande eleganza, chiude sapido. Ancora vibrante.

Villa Franciacorta brut millesimato 1985 - sboccatura settembre 1988

Buona annata. Bel colore dorato impreziosito da fini bollicine.

L'olfatto si propone decisamente tostato con ricordi di zafferano. Note in linea con quelle ritrovate nel 1983; frutta a guscio, nocciola. Profumi piacevolmente maturi. Bolla delicata che si dipana con una buona freschezza e sapidità che proseguono per la lunga beva. Un vino che mostra ancora buone capacità di conservazione.

I restanti campioni, tutti del terzo millennio, possono essere suddivisi in due gruppi contraddistinti, il primo che si conclude con il 2008, da note evolutive presenti a differente stadio e, il secondo, da decisa freschezza e intrigante piacevolezza.

Villa Franciacorta brut millesimato 2002 - sboccatura ottobre 2005

Annata fredda caratterizzata da un'estate piovosa e da quantità limitate.

Nel calice splende un brillante color dorato. Al primo naso frutta secca con accenni di miele che, con il passare del tempo, si aprono a profumi di frutta dolce matura. Pieno e ampio in bocca con una buona acidità per un finale lungo di ritorni di frutta gialla matura; chiusura sapida.

**Villa Franciacorta brut millesimato 2004 - sboccatura ottobre 2007**

Ottima annata al limite dell'eccellenza, gradazioni non elevate ma acidità molto buona.

Il colore svela note che si dipanano verso il dorato. Al naso, associate al tostato, si ritrovano piacevoli note di frutta matura. Al palato si manifesta una leggera evoluzione; morbido, fine e concentrato a vantaggio di equilibrio e di una grande rispondenza naso/bocca. La sottile nota evolutiva non ne attenua l'eleganza. Forse il miglior campione tra quelli assaggiati.

Villa Franciacorta brut millesimato 2006 - sboccatura ottobre 2009

Ottima annata con alta concentrazione di componenti aromatiche.

Colore tenue, brillante. Il naso, accogliente ma riservato, evidenzia note concentrate di miele, frutta, erbe aromatiche. La bocca, elegante e supportata da buona acidità volge verso sentori esotici e di spezie.

Villa Franciacorta Emozione brut millesimato 2008 - sboccatura ottobre 2011

Ottima annata con un'eccellente qualità del pinot nero.

Bel colore brillante e lucente; al naso un tripudio di note agrumate con sbuffi di anice e di leggera tostatura. Vino improntato sull'acidità. In bocca un buon corpo caratterizzato da piacevole morbidezza di moderata evoluzione.



Villa Franciacorta Emozione brut millesimato 2009 - sboccatura marzo 2014

Ottima annata, tra le migliori del decennio, grande struttura e buon profilo aromatico.

Profumi freschi di note dolci si abbinano a sentori balsamici e solari. Una bolla morbida rende al palato pienezza e armonia; la lunghezza si estende su note di fiori e frutta sorrette da una buona presenza acida e sapida.

Villa Franciacorta Emozione brut millesimato 2011 - sboccatura marzo 2016

Ottima annata con grandissima qualità delle uve.

Brillante alla vista, bollicine finissime e persistenti. Giovane, croccante con riconoscimenti di frutta esotica e matura, sbuffi erbacei. In bocca risulta fragrante di frutta, in risalto la piacevolezza della beva, composto nella lunghezza che rimanda a un'annata calda.

Villa Franciacorta Emozione brut millesimato 2013 - sboccatura agosto 2017

Buona annata con leggero posticipo della vendemmia a favore dell'evoluzione dei profumi.

Il colore scarico rivela la giovinezza del vino che al naso mostra la delicatezza dei fiori bianchi che si confermano in bocca con viva freschezza e sapidità. Ritorna, piacevolmente, la dolcezza del frutto.

Villa Franciacorta Emozione brut millesimato 2014 - sboccatura gennaio 2018

Annata meteorologicamente instabile che ha necessitato un'accurata selezione delle uve.

Espressione della vivacità della gioventù anche nel fine perlage. Al naso si riconoscono note di agrume e di fiori freschi con sfondo di erbe aromatiche, in coerenza con l'aspetto visivo. Croccante in bocca, sottile con il supporto di intrigante freschezza.