

FRANCIACORTA, CANTINA RONCO CALINO, UNA PRODUZIONE VINICOLA DI QUALITÀ TRA SOGNO E TRADIZIONE



Category: [Enogastronomia](#)

La **Franciacorta**, zona collinare situata tra **Brescia** e l'estremità meridionale del **Lago d'Iseo**, è un territorio composto da fitti boschi che abbracciano in splendido scenario i filari di viti e le coltivazioni di ulivi, parchi che tutelano aree di particolare interesse paesaggistico e naturalistico e torrenti che solcano con il loro percorso tortuoso i fianchi delle colline donando vivifica linfa alle coltivazioni.



Ph credit Mattia Pagani anche ph in evidenza

Una terra vocata in cui sono coltivati tremila ettari tra Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, oltre ad una piccola porzione dedicata all'antica varietà autoctona Erbammat.

In questo territorio di grande suggestione e fascino, percorrendo una straordinaria valletta ricoperta di vigneti si giunge a **Ronco Calino**, monocru di 10 ettari da cui, spaziando lo sguardo all'orizzonte si resta attratti da un'abitazione ubicata in cima ad una collina; si tratta della dimora che appartenne al grande pianista, **Arturo Benedetti Michelangeli**, che domina il paesaggio.

Nel 1996 la dimora è stata acquisita da **Paolo Radici**, industriale bergamasco che ha subito il fascino della dimora, per la luminosità e l'impagabile vista che abbracciava tutto il territorio, dal lago alla pianura. Inoltre, il poggio era circondato da un

vigneto ed il sogno giovanile di Radici di fare vino, prese corpo con l'avvio nel 1999 dei lavori per la costruzione della cantina ai piedi della collina, sostenuto in modo convinto ed entusiasta dalla moglie, **Lara Imberti**. Un edificio in mattoncini, dai colori tenui, che pare quasi scomparire tra i vigneti. All'interno degli spazi, luminosi, moderni e funzionali, è ricavata la grande sala dedicata agli eventi che precede uno spazio più intimo riservato alle degustazioni. Accanto al wine shop, una scala in pietra conduce alla cantina interrata. Ed ancora spazi ampi e sapore contemporaneo caratterizzano le sale ipogee. Mentre un'area all'aperto, facilmente raggiungibile dai trattori, accoglie la pressa pneumatica da 50 quintali ed un'altra da 24 quintali, che permettono diverse possibilità di frazionamento. Poco distante, la cella frigorifera ospita le uve prima della spremitura.



Invece, un'area adiacente accoglie trenta vasche di vinificazione ed affinamento in acciaio inox. Accanto, la sala dedicata ai legni con quarantasei barrique in rovere per le basi Franciacorta e ventiquattro per i vini rossi fermi, tutte con età e tostature diverse. Di fronte trova spazio l'area con la linea di abbigliamento ed il magazzino. L'ultima grande

sala ospita le bottiglie in affinamento caratterizzata dai vetri accatastati su speciali falde che, favorendo la circolazione dell'aria, evitano un differente sviluppo del perlage del Franciacorta.

In Ronco Calino si lavora per mini vinificazioni per valorizzare la personalità dei singoli cru. La pratica enologica di cantina esclude la fermentazione malolattica, in cui i batteri lattici che con il loro metabolismo trasformano l'acido malico in acido lattico che abbassa leggermente l'acidità del vino rendendolo più morbido

al palato ed applica, invece, il passaggio in barrique per tutte le basi Franciacorta, con bâtonnage settimanali in botte ed in vasca, in modo da esaltare la complessità dei vini base.

L'imbottigliamento delle cuvée inizia a marzo, utilizzando lieviti selezionati e zucchero di canna raffinato biologico. Quindi, le bottiglie sostano in catasta almeno 12 mesi in più di quanto stabilito dal già severo Disciplinare Franciacorta. Il

riposo post sboccatura dura 6 mesi, un anno per i Millesimati. Ronco Calino inizia la distribuzione quando il Franciacorta è pronto, in rapporto alla tipologia. Talvolta annate più anziane, ma ritenute immature per la beva, sono disponibili dopo vendemmie più recenti per garantire comunque alla degustazione un Franciacorta capace di esprimere il suo pieno potenziale. Fatto di autenticità, riconoscibilità della varietà, pienezza e lunghezza gustativa, ma anche digeribilità dovuta alla lenta rifermentazione, all'assenza di allergeni ed al basso contenuto in solfiti.



La bottiglia Ronco Calino si riconosce per forme morbide, il lungo collo slanciato e la "R" in rilievo sul vetro. L'etichetta rivela un pianoforte, come omaggio ad Arturo Benedetti Michelangeli, ispiratore di questa ricerca di bellezza e perfezione.

All'assaggio, i Franciacorta seducono coniugando freschezza, ricchezza ed estrema pulizia gustativa, sottolineata da un dosaggio

limitato realizzato con solo zucchero e medesimo vino. Così, tra l'iconico **Brut**, il cremoso **Satèn**, l'intransigente **Nature** ed il **Millesimato**, opulento e pieno, il sorprendente profumato **Rosé Radijan**, il poderoso **Centoventi** ed il longevo **Sinfonia No.13**, senza tralasciare i fermi **Curtefranca Lèant** e **Ponènt** ed anche **L'Arturo Pinot Nero**, la proposta Ronco Calino si distingue per originalità e la smisurata attenzione al dettaglio. Alcuni vini Ronco Calino recano già l'etichetta bio; si tratta del **Curtefranca Bianco**

Lèant e del **Curtefranca Rosso Ponènt**, in distribuzione il prossimo autunno. Il primo Franciacorta bio è il Satèn.

Ronco Calino è un'azienda dai piccoli numeri: 70 mila bottiglie prodotte nelle vendemmie più generose. Il potenziale massimo arriverà, dopo una recente acquisizione di 3 ettari a Provaglio d'Iseo, a 90 mila bottiglie entro il 2020. Importante la quota di mercato estero in cui l'azienda esporta il 30 per cento della produzione, contro una media del territorio del 12 per cento. Così, le etichette di Ronco Calino sono presenti in Belgio, Svizzera, Germania, Danimarca, USA e Giappone, con una piccola presenza in Nuova Zelanda, UK e Messico.



La cantina, che è aperta dal lunedì al venerdì 9-12,30/14-18 ed il sabato per visite solo su prenotazione, consente di andare alla scoperta delle cantine interrato ed anche seguire il viaggio dell'uva dall'arrivo alla spremitura, fino alla prima fermentazione ed alla rifermentazione in bottiglia. La sala degustazione consente, con la competente guida dallo staff, di assaggiare una selezione di Franciacorta.

Si può scegliere tra diverse proposte di degustazione: Scoperta: che consente di aprire i sensi al mondo Ronco Calino con l'assaggio di due Franciacorta emblematici, Brut e Satèn, oppure Brut e Rosé Radijan (17 euro a persona);



nell'esperienza polisensoriale dell'evoluzione del Franciacorta nel tempo, con Brut e Brut Millesimato (20

euro a persona); In-Nero: da provare se si ama il Pinot Nero, tra le varietà più affascinanti da degustare tre cuvée in cui l'uva partecipa in un crescendo di sensazioni: Brut, Brut Millesimato e Rosé Radijan (25 euro a persona).

Inoltre, se si desidera trasformare la degustazione in un vero e proprio lunch, gli chef più creativi della Franciacorta sapranno creare per l'occasione abbinamenti inusuali oppure tradizionali, ma sempre presentati con eleganza.

I tour guidati durano un'ora e trenta, il numero minimo di

partecipanti è 4 persone ed il massimo di 25. La prenotazione è obbligatoria. Per info: info@roncocalino.it

www.roncocalino.it

(Piergiorgio Felletti)