

“Essenza Franciacorta”, masterclass a cura dell’Associazione Italiana Sommelier Marche il 15 dicembre (ore 15) a Villa Piccinetti

“Essenza Franciacorta” è l’affascinante titolo di una straordinaria masterclass dedicata alla classe delle bollicine italiane, a cura dell’Associazione Italiana Sommelier Marche, delegazione di Pesaro in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Franciacorta. L’appuntamento è domenica 15 dicembre alle ore 15.00 a Villa Piccinetti, tra Pesaro e Fano.

Il nome Franciacorta rimanda a tempi antichi, addirittura introno all’ XI secolo, allor quando nelle zone tra Brescia ed il Lago di Iseo, si registra la presenza di monasteri cluniacensi e cistercensi che giunsero da Cluny. Questi monaci erano tanto potenti da ottenere attorno al 1100 l’esonazione dal pagamento del dazio, ecco che allora le loro zone divennero Francae Curtes, ovvero corti libere dalle tasse. Da Francae Curtes nacque “Franzacurta”, apparso per la prima volta negli annali del Comune di Brescia già nel 1277.

Ma la storia del Franciacorta vanta origini i molto più antiche e radicate in un territorio in cui la coltivazione della vite è stata una costante: dall’epoca romana al periodo tardo-antico, fino al medioevo, le condizioni pedoclimatiche hanno sempre favorito la crescita dei vigneti. In epoca più recente (1967) è stata riconosciuta la DOC e nel 1995 Franciacorta è divenuto il primo vino italiano prodotto con

il metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), ed ora sulle etichette si legge semplicemente "Franciacorta", un termine che definisce territorio, metodo di produzione e vino.

Questa breve introduzione storica per presentare un prodotto enologico di assoluta qualità che sarà protagonista indiscusso della imperdibile masterclass Franciacorta, dedicata a coloro che desiderano approfondire le caratteristiche uniche di uno dei vini spumanti più prestigiosi d'Italia. L'evento affronterà in maniera didattica le tecniche di vinificazione, le ragioni oggettive che rendono il Franciacorta un'eccellenza e le peculiarità delle sue diverse espressioni: dalle Cuvée ai Millesimati, al Satèn e Riserve.

Dopo gli onori di casa del Vice Presidente AIS Marche e Delegato di Pesaro Raffaele Papi, partirà la giornata di studio che sarà guidata dal Relatore Sommelier Paolo Tamagnini con la presenza del Presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta Silvano Brescianini, attraverso i quali si avrà l'opportunità di degustare una selezione esclusiva di DIECI Franciacorta, analizzandone le caratteristiche organolettiche.

In degustazione per la masterclass:

LO SPARVIERE Franciacorta Brut s.a. Cuvée n°7; IL DOSSO Franciacorta Extra Brut Millesimato Cuvée N. 5; VILLA FRANCIACORTA Franciacorta Brut Millesimato Emozione; LE MARCHESINE Franciacorta Brut Millesimato Secolo Novo; LA FIORITA Franciacorta Rosé Brut s.a.; CA' DEL BOSCO Franciacorta Rosé Extra Brut s.a. Cuvée Prestige Edizione 46; CLARABELLA Franciacorta Satèn Brut s.a.; RICCI CURBASTRO Franciacorta Satèn Brut Millesimato ; SULLALI Franciacorta Extra Brut s.a. ed infine CASTEL FAGLIA Franciacorta Dosaggio zero Nature s.a.; Durante l'evento sarà possibile ricevere in

omaggio la pubblicazione "LE ORIGINI DEL FRANCIACORTA NEL RINASCIMENTO ITALIANO".

Ad accompagnare la degustazione le preparazioni culinarie della cucina di Villa Piccinetti.

Per informazioni 3486416335 pesaro@aismarche.it; www.sommeliermarche.it