

RUBRICA - Per questa tornata i miei saluti vanno in modo particolare agli amanti delle bollicine di qualità. Recentemente ho avuto l'occasione ed il piacere di degustare alcuni **Franciacorta "Satèn"** davvero interessanti che mi hanno dato le giuste motivazioni per approfondire la conoscenza di questa particolare tipologia di spumante metodo classico che, nonostante sia sulla breccia da un paio di decenni, non è ancora passato di moda.

"Satèn" è una codifica, un marchio registrato esclusivo della Franciacorta, si riferisce ad un prodotto che segue uno specifico disciplinare e che spesse volte è anche il fiore all'occhiello di ogni azienda del territorio.

Innanzitutto il termine francese "**satèn**" **equivale a "setoso"** per le caratteristiche delle bollicine più vellutate e cremose che conferiscono eleganza e finezza.

All'interno del disciplinare della Franciacorta DOCG c'è un capitolo inerente al Satèn che, sintetizzando al massimo, si differenzia dalle altre tipologie perché è un "**blanc de blanc**" ed è meno effervescente.



Infatti è consentito l'utilizzo di sole uve bianche, nella fattispecie **Chardonnay** e **Pinot bianco** (poco utilizzato) e la pressione non dovrà superare i 4,5 bar a dispetto della stragrande maggioranza di Champagnes e Spumanti Classici che solitamente arrivano da 5,5 fino 6,5 bar.

La differenza viene calcolata al momento di aggiungere zuccheri e lieviti per ottenere la presa di spuma, fase della lavorazione chiamata "tirage", utilizzandone solo 16/17 gr/lt anziché i soliti 22/24.

Anche il periodo obbligatorio di permanenza sui lieviti è differente dal prodotto ordinario della Franciacorta, sono infatti previsti 24 mesi e 30 mesi per il millesimato.

Finito questo periodo vengono effettuati prima la "sboccatura" e poi il "dosaggio" con l'aggiunta di una liqueur appositamente studiata per conferirgli maggior complessità, equilibrio e la giusta morbidezza. Solitamente ci troviamo di fronte uno spumante "Brut" con residuo zuccherino (apportato dalla liqueur) che va dai 6 ai 12 gr/lt in base alle scelte del produttore, personalmente non ho mai assaggiato un Satèn "Extra brut" e neanche un "Pas dosè".

Sul mercato l'offerta è particolarmente ampia, anche perché in Franciacorta sono spuntate come i funghi un'infinità di piccole aziende che hanno puntato su un prodotto di nicchia alquanto remunerativo. Infatti i costi dei Satèn acquistati in enoteca vanno dai 20 ai 25 euro fino addirittura a raddoppiare per alcuni millesimati delle aziende più blasonate.

Gli ultimi piacevoli assaggi si riferiscono tanto a piccolissimi produttori quanto ai colossi del territorio e devo ammettere, pur essendo un estimatore del Trento DOC e del Verdicchio spumantizzato, che la media qualitativa è stata eccellente facendo emergere una particolare cura per un prodotto targato esclusivamente Franciacorta.

Tra i più convenienti sicuramente il "**Mon Satèn**" **millesimato 2015 di Villa** ed anche quello di **Il Mosnel**, pure lui mill. 2015. A sorpresa mi è piaciuto, testimoni anche i miei "amici del venerdì" coi quali ho ripreso a condividere qualche assaggio dopo il periodaccio Covid, il **millesimato 2014 di Bellavista** per il quale non avrei messo la firma (vista l'annata e il prezzo).

Tra i produttori più affermati il "**Magnificentia**" di **Uberti** è sempre una certezza mentre tra i piccoli produttori mi ha colpito il **Satèn di Le Cantorie**.

Corretti, con sfumature diverse, il millesimato di **Barone Pizzini** secco e deciso, quello di **G.Vezzoli** (che nella lavorazione usa lieviti indigeni e zucchero di mosto d'uva) che ben esprime il varietale dello Chardonnay, infine il prodotto di **Antica Fratta** che mi è sembrato un tantino più corposo degli altri ma comunque da manuale.

Considerando la caratura del prodotto e le sue caratteristiche organolettiche penso proprio che il **Franciacorta Satèn vada valorizzato con cibi di qualità**, sia nelle "fantasie" servite da aperitivo come ad esempio un mix composto da bruschette con olio extravergine del Lario Orientale, tartine con burro di malga e acciughe del mar Cantabrico, scaglie di Parmigiano "vacche rosse" e capesante gratinate.

Lo vedrei meravigliosamente anche su un piatto unico come il risotto al pesce persico e perfetto per accompagnare una bella cenetta a base di Culatello di Zibello, risotto al Satèn

e, visto il periodo, sella di coniglio servita tiepida accompagnata da julienne di funghi porcini.

Con l'acquilina in bocca ribadisco che bisogna proprio.... **Assaggiare per credere**

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

30 Luglio - [**"L'Italia nel bicchiere"... da bere d'Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania**](#)

01 Luglio - [**L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria**](#)

12 Maggio - [**L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate**](#)

6 Marzo - [**"L'Italia nel bicchiere". Syrah: vitigno "esotico" che regala vini eccellenti**](#)

10 Gennaio - [**L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile**](#)

2019

16 Dicembre - [**L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?**](#)

31 Gennaio - [**L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio**](#)

2018

22 - novembre - [**L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique**](#)

24 ottobre - [**"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco**](#)

- 11 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate](#)
- 25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)
- 15 maggio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau](#)
- 4 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)
- 13 febbraio - [L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)
- 06 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

- 12 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)
- 20 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta](#)
- 9 settembre - [L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)
- 17 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)
- 27 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco](#)
- 6 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)
- 16 maggio - ["L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani](#)
- 27 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)
- 11 aprile - [L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più](#)
- 11 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire](#)

2016

- 12 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)
- 15 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze](#)
- 18 ottobre - [L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà](#)
- 26 settembre - ["L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso](#)
- 7 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)
- 13 agosto - [L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)
- 18 luglio - [L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana](#)
- 28 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)
- 7 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)
- 21 maggio - ["L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)
- 22 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco](#)
- 1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)
- 15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)
- 17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)
- 20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)
- 4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

2015

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)

- 5 novembre - [**L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano**](#)
- 16 ottobre - [**L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli**](#)
- 30 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?**](#)
- 15 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans**](#)
- 2 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo**](#)
- 30 luglio - [**"L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio**](#)
- 17 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"**](#)
- 3 giugno - [**L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati**](#)
- 24 maggio - [**L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige**](#)
- 9 maggio - [**L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti**](#)
- 21 aprile - [**"L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera**](#)
- 1 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro**](#)
- 26 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane**](#)
- 24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)
- 13 febbraio - [**Il riscatto dei "Vitigni Poveri"**](#)
- 27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)
- 16 gennaio - [**Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)