



Verticale di Franciacorta millesimati: il tempo nel calice incontra la cucina di mare a Mammà Isola di Capri

A guidare la degustazione, Roberta Bianchi, oggi terza generazione della cantina Villa Franciacorta, che ha spiegato come percepire le differenze tra le annate e l'evoluzione dello spumante nel corso degli anni

Un percorso costruito sul tempo, più che sul luogo. È questa la chiave di lettura della degustazione andata in scena da [Mammà Isola di Capri](#), a Torino, dove una verticale di **Franciacorta millesimati** ha guidato l'esperienza ben oltre il semplice abbinamento con la cucina di mare.



La sala di Mammà Isola di Capri (Foto © Silvia Fissore).

La verticale di Franciacorta millesimati

L'appuntamento, ospitato negli spazi di **OGR Torino**, ha messo al centro una selezione di **etichette firmate Villa Franciacorta**, interpretate come racconto liquido delle annate. Non una sequenza di calici, ma una progressione coerente, costruita sul dialogo tra vendemmie diverse e sulla capacità del vino di restituire le variazioni climatiche e territoriali nel tempo.

Il filo conduttore è stato il **Franciacorta Diamant Pas Dosé**, proposto in verticale: una scelta che evidenzia la filosofia produttiva della cantina, fondata esclusivamente su **millesimati da uve proprie**. Ogni annata, in questo contesto, è un capitolo autonomo, con una propria identità aromatica e strutturale. Il risultato è una lettura stratificata del territorio, dove emergono note minerali, tensioni acide e profondità evolutive che cambiano sensibilmente da un millesimato all'altro.

«Lavoriamo sui millesimati perché ogni vendemmia racconta qualcosa di irripetibile», osserva **Roberta Bianchi**, alla guida della cantina e oggi terza generazione della famiglia che negli anni '60 ha dato il via alla produzione vitivinicola e ha riportato in vita l'antico Borgo di Villa Franciacorta. «Il nostro obiettivo è rispettare questa unicità, senza uniformare. Il tempo diventa un alleato: ci permette di valorizzare le differenze e di restituire nel bicchiere l'identità di ogni annata».



Un momento della degustazione (Foto © Silvia Fissore).

L'abbinamento con la cucina di mare dello chef Raffaele Amitrano

In questo contesto, la cucina ha svolto un ruolo di accompagnamento misurato. I piatti firmati dallo **chef Raffaele Amitrano**, dall'*insalata di polpo con patate e pesto di fagiolini*, fino al *risotto con zafferano, limone e tonno marinato*, si sono inseriti come contrappunto, senza mai sovrastare il percorso enologico. Preparazioni essenziali, costruite su pochi elementi leggibili, pensate per sostenere la verticalità gustativa degli spumanti e farla incontrare con il profumo del mare.

Il punto di equilibrio si è trovato proprio nella **relazione tra mare e vino**: da un lato la sapidità e la pulizia dei piatti, dall'altro la componente minerale dei Franciacorta, legata a suoli di origine marina. Un legame non dichiarato, ma percepibile, che ha reso coerente l'intera esperienza.



Insalata di polpo con patate e pesto di fagiolini (Foto © Silvia Fissore).

Più che una cena tematica, il risultato è stato un esercizio di lettura del tempo attraverso il vino. La verticale ha dimostrato come lo spumante metodo classico, spesso associato a un consumo immediato, possa invece offrire profondità e capacità evolutiva comparabili ai grandi vini fermi. Un percorso che sposta l'attenzione dalla singola bottiglia alla continuità tra le annate, restituendo al millesimato il suo valore più autentico: quello di documento liquido del tempo.

Villa Franciacorta: identità produttiva e tutela della biodiversità

[Villa Franciacorta](#), piccolo borgo di origine medievale, sorge a Monticelli Brusati (BS), a pochi chilometri dal Lago d'Iseo. La produzione si estende su 110 ettari, dei quali 45 vitati, in un'ottica di tutela della biodiversità e di non omologazione.

Questa superficie si sviluppa dalla sommità della collina della Madonna della Rosa, ricoperta da un bosco di querce, eriche e ginepri, per degradare fino all'ingresso della cantina, in terrazzamenti retti da muretti a secco, destinati sin dall'antichità alla coltivazione della vite.



Due etichette in degustazione durante la serata (Foto © Silvia Fissore).

Sul versante opposto, arricchiscono la proprietà noci, castagni e aree a seminativo nella zona pianeggiante esposta a nord. La biodiversità è tutelata anche in cantina, dove sono valorizzati lieviti indigeni selezionati nel tempo e brevettati dall'azienda. I cloni vengono ogni anno riprodotti dall'Università di Firenze e utilizzati sia in prima fermentazione su tutte le basi sia in rifermentazione su alcune riserve: un processo che può definirsi spontaneo ma gestito secondo un protocollo rigoroso, volto a garantire l'assoluta qualità del risultato finale.

Data di creazione

30/04/2026

Autore

silvia-fissore