

## Франчакорта — безупречный итальянский винный вкус

Франчакорта (Franciacorta) — игристое высококачественное вино, произведенное на севере Италии в провинции Брешиа, регионе Ломбардия. В классификации вин Италии с 1967 года значится как Franciacorta DOC, а с 1995 года — Franciacorta DOCG.

### История изготовления

В Пьемонте, на южных берегах озера Изео, нашёл своё укрытие небольшой район Франчакорта. К слову сказать, даже не все итальянцы знают его точное местонахождение. Но про вино, произведенное здесь известно многим. Оно получило свое название в честь одноименной винодельческой земли Франчакорта на горе Орфано. Это своеобразный ответ итальянских виноделов шампанскому. И конечно, любой итальянец с гордостью скажет, что Franciacorta лучше французских вин.

Первые упоминания о Франчакорта можно найти в летописях XIII века. В то время земли населяли монахи-бенедиктинцы. Их называли “curtes francae”, что и легло в основу общему названию поселения. Монахи, освобожденные от податей, вели тихий образ жизни, а главным в нем было виноделие.

Про производство отменного вина в этих краях было известно давно, со времен древних кельтов, галл и римлян. Уже тогда люди научились использовать плодородные земли Ломбардии и Тосканы, выращивая лучший виноград. Но как Франчакорта, это вино стало известным сравнительно недавно — всего каких-то полвека назад. Это случилось благодаря виноделу Гвидо Берлуччи, выпустившему на рынок знаменитое белое вино Пино ди Франчакорта. И буквально к середине 60-х годов XX столетия этот напиток полюбился многим. К примеру, шампанское в продаже значительно дольше — более трехсот лет.

Из известных современных производителей по праву можно назвать: Barone Pizzini, Ca' del Bosco, Fratelli Berlucchi.

### Производство

В отличие от большинства других игристых вин Италии, которые делаются простым методом Шарма, способ изготовления Франчакорта сложнее. Для этого вина используют классическую шампанскую технологию — это путь вторичного брожения в бутылке. Изначально виноград собирают, затем прессуют. Получается обыкновенное тихое базовое вино. Такой напиток непригоден к употреблению, так как он кислый. Чтобы это исправить, существует технология ассамбляж — смешивание базовых вин. Разрешено смешивать вина одного урожайного года и разных.

После смешивания, жидкость разливают по бутылкам, добавляя к ней тиражный ликёр (вино с дрожжами и тростниковым сахаром) и закупоривают плотно металлической крышкой. Брожение повторяется снова. И наконец-то базовое тихое вино становится игристым. Обычно, повторное брожение занимает четыре года.

Такие бутылки важно хранить в горизонтальном положении в погребе. Чем дольше выдержка, тем изысканней вкус вина. Срок минимального хранения — 12 месяцев.

Когда выдержка игристого вина подошла к концу, бутылку переворачивают доньшком вверх регулярно вращая. Это делается, чтобы осадок не успел прилипнуть к стенкам бутылки. После этого осадок у горлышка удаляют и доливают ликёр, который содержит сахар из этого же вина. На этот раз бутылка закрываются плотно.

Почва и климат этих земель идеально подходят для виноделия: днём тепло и виноград хорошо вызревает, а ночью прохладно, что позволяет ему не утратить кислотность. Регион находится в выгодном географическом положении. Близость озер Комо, Лаго ди Гарда, Орта, Изео обеспечивают поток туристов.

### **Сорта и виды Франчакурта**

Сорта Франчакурта:

- Пино блан (Пино Бьянко) — Свежее легкое вино из сортов белого винограда. Букет этого вина состоит из аромата миндаля и яблок.
- Пино нуар — вино из сортов красного винограда. Для него характерны ароматы ягод. Таких как: клубника, вишня, черешня.
- Шардоне — универсальное вино. Неприхотливое, так как изготовление возможно в любом климате. Может источать запах яблок, персиков, лимона или дыни.

Выпускается в винтажном формате, что означает урожай одного года и в не винтажном.

Не винтажная Франчакурта. Поступает в продажу минимум через два года после того, как собрали урожай. Полтора года из которых настаивается в бутылке для оседания осадка. Это на месяц дольше, чем для выдержки шампанского.

Винтажная Франчакурта. Попадает на прилавки не раньше, чем через три года после сбора урожая.

Розовая Франчакурта. Имеет сложную технологию производства: смешивания белого и красного вина. Должна содержать в себе не более 23% пино нуар.

Франчакурта Сатен. Это вино получаем на свет из таких сортов, как шардоне и пино блан.

Франчакурта Рисерва. Это, пожалуй, один из самых редких и дорогих видов. Его выдержка составляет до пяти лет. На бутылке такого вина обязательно должен быть указан год урожая.

### **Как и с чем подают**

Рекомендовано вино охладить до температуры 8-10 градусов. Подойдет как в качестве аперитива, так и в дополнении к основному блюду. Сухие вина гармонично сочетаются с мясом, рыбой и сыром. Полусладкие подают к фруктам и десертам

### **Как и где купить оригинал**

Как и все вина, Франчакорта часто подделывают. Что важно знать, чтобы обезопасить себя?

Консистенция вина должна быть чистой и однотонной, без осадка. Необходимо обращать внимания на тару: без сколов, повреждений, перекошенной этикетки, с правильно написанными словами. Фирменное итальянское вино нужно покупать только в специализированных алкомаркетах с лицензией. Лучше заранее ознакомиться с продукцией в интернете, чтобы понимать как выглядит оригинальная бутылка.

### **И все же.. почему Франчакорта?**

Для создания вина Франчакорта используются лучшие сорта винограда, выращенные на почве, обогащенной минералами и гравием. Купаж составляет: 80-85% шардоне, остальные пино nero и пино бьянко. Благодаря букету с нотками орехов, фруктов, карамели, липового меда — это итальянское вино оставляет за собой незабываемое послевкусие.

Франчакорта — достаточно известный винный стиль. Появившись не так давно, напроць затмил другие позиции, столетиями занимавшие винодельческий рынок на севере Италии.