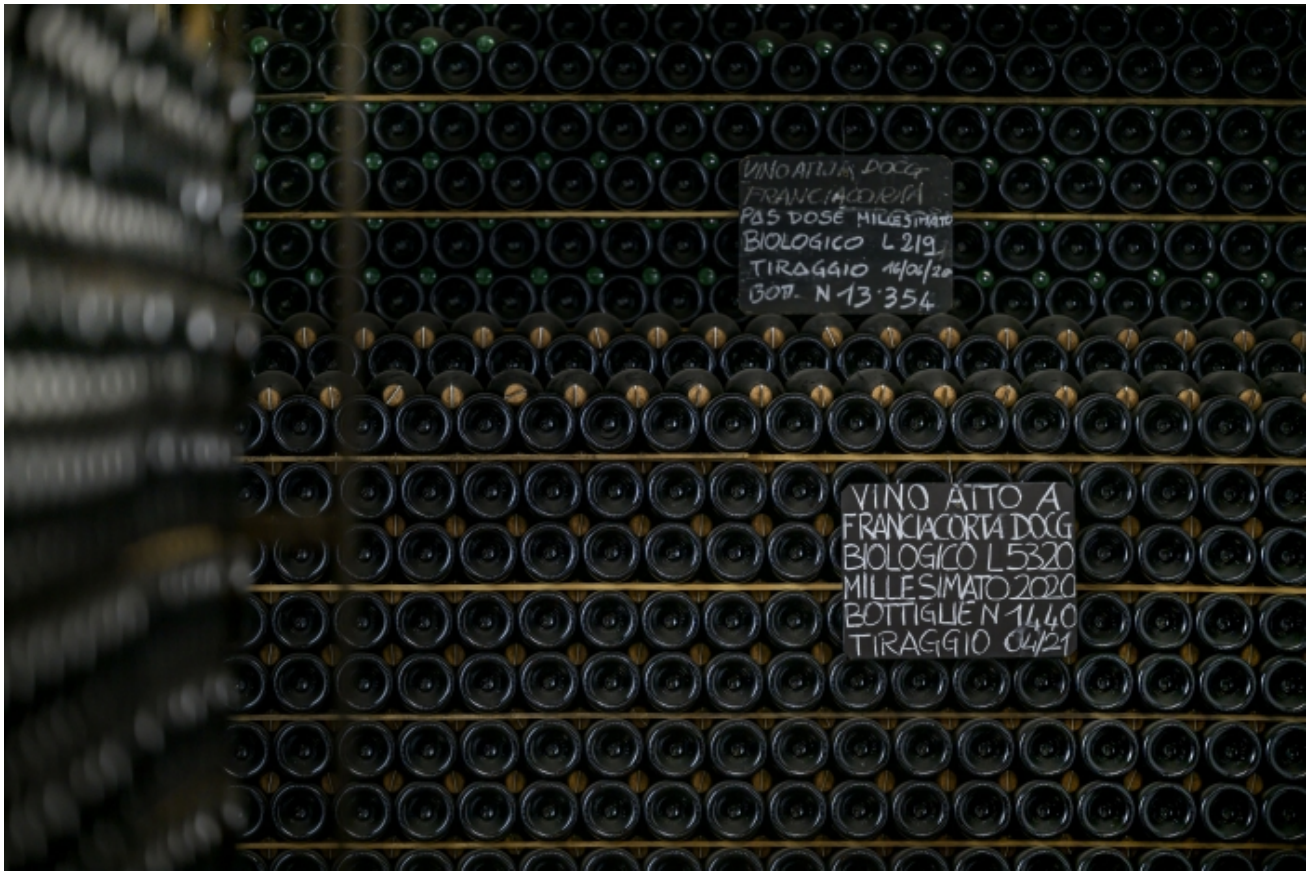
vinetur

Franciacorta, el secreto mejor guardado de Italia

En la Lombardía se elabora el Franciacorta, para muchos “el champagne italiano”, el espumoso de mayor estirpe del país

jueves 8 de mayo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Las burbujas cada vez están presentes en las copas de los argentinos, por eso Mezcla - Vinos del Mundo presentó el vino espumoso de método tradicional elaborado por la Azienda Agricola Cavalleri, único hasta ahora en el país elaborado con uvas Chardonnay de sus viñedos de ladera, cultivados con métodos de agricultura biodinámica.

La elaboración del Franciacorta DOCG Blanc de Blancs, que desembarcó en Argentina es fruto del equilibrio entre las referencias tradicionales y las intuiciones experimentales. Es por esto que crían cada botella a mano decidiendo cuándo hacer el degüelle en función de la añada y de sus propias convicciones.

El Franciacorta DOCG Blanc de Blancs es un vino espumoso cuvée 100% Chardonnay, del cual el 90% de la cosecha es de 2020 y el 10% de vinos de reserva 2018. Las primeras fermentaciones espontáneas se realizan en tanques de acero inoxidable (80%) y grandes barricas de roble (20%), con una crianza de al menos 24 meses.

Para conocer todos los detalles del desembarco de Franciacorta en Argentina, conversamos con la sommelier Delvis Huck, encargada comercial de Grupo Mezcla.

¿Cómo surgió la idea de traer Cavalleri Franciacorta a la Argentina?

La idea de importar Cavalleri Franciacorta surge de Juan Garcia, líder de Grupo Mezcla, amante del vino, con gran interés particular por los vinos de Italia. En uno de sus viajes a ese país conoce y prueba este espumante tan especial y emprende un viaje a Brescia para conocer el lugar de origen. Allí sigue probando exponentes de Franciacorta y entabla relación con la familia Cavalleri, para importar en Argentina el primer Franciacorta DOCG.


Nature
Blanc de Blancs
CAVALLERI
Franciacorta

¿Qué características distintivas de Franciacorta?

En esta denominación de origen encontramos un espumante elaborado con el método tradicional, con un mínimo de 18 meses en contacto sobre lías, complejo y elegante, en un rango de precio muy favorable. Vamos a tener la posibilidad de disfrutar de un gran espumante en una franja que se ubica entre Champagne y los espumantes argentinos tope de gama. Para sumar información respecto a la apelación, las cepas permitidas son Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Bianco, en ese orden de importancia según hectáreas plantadas, y se sumó como cuarta variedad a la local autóctona Erbamat. Podemos encontrar Franciacorta desde secos a dulces y en diferentes estilos como Satén, Rosados o Millesimatos.

¿Cuáles son las fortalezas del Franciacorta?

Encuentro muchísimas fortalezas en Franciacorta, por su originalidad al no ser tan conocida, por su complejidad e historia. Se elaboran espumantes en esta apelación hace un largo tiempo, el primer registro data de 1277, aunque la aprobación de la DOC es de 1967, y asciende a DOCG en 1995. Pienso que es una gran oportunidad de expandir el panorama de espumantes para los amantes de las burbujas. Y una gran puerta de entrada para probar espumantes europeos de gran calidad a un precio muy competitivo.

¿Cómo se posiciona actualmente Franciacorta en el mundo?

Es una región pequeña, de apenas 3.000 hectáreas, siendo el 10% aproximadamente en relación a la cantidad de hectáreas plantadas en Champagne, por mencionar a la más reconocida apelación de espumantes del mundo. Por lo que la producción también es acotada. El mayor consumo es local y se exporta relativamente poco. Igualmente es un espumante realmente valorado por su altísima calidad dentro de los conocedores. Así que me resulta interesante de manera positiva esta producción limitada por la exclusividad de la oferta.

¿Cómo observa el consumo de espumosos en la Argentina?

En mi parecer, sigue siendo escaso. Percibo que a esta categoría se la sigue asociando a momentos de consumo muy específicos como el brindis o, incluso, para el postre. Que además, en esta situación de maridaje con dulces el vino sale desfavorecido (a excepción de espumantes semi dulces o dulces); ya que los espumosos tienen una enorme versatilidad para acompañar comidas.

¿Cuál es el desafío más grande de ingresar este tipo de productos a la Argentina?

Pienso que el ingreso de vinos del resto del mundo en Argentina es un desafío en general porque hay un desconocimiento general en el consumidor sobre las denominaciones y estilos de estos vinos. En nuestro caso en particular con Franciacorta este factor es importante ya que es una apelación pequeña y de poca exportación, sumado a que muchas veces la idea de espumante italiano está ligada al Prosecco, que es un estilo completamente diferente a lo que otorga Franciacorta. Es una gran oportunidad para compartir nuevos conocimientos sobre los espumantes italianos marcando las diferencias y comprendiendo los diferentes momentos de consumo para cada uno.

¿Con qué sugiere disfrutar este vino?

En el caso de la primera etiqueta que importamos, Cavalleri Blanc de Blancs Franciacorta DOCG es un espumante elaborado 100% con Chardonnay de dos cosechas distintas y tiene una crianza de, al menos, 24 meses de contacto sobre lías. En copa nos encontramos con un espumante fresco, de acidez marcada complementado con las notas de autolisis y el tiempo sur lie. Estas notas aportan al medio de boca y a nuevas capas además de la frescura y el perfil frutado del vino. Puede acompañar diferentes momentos en una comida, desde el aperitivo, luego seguir con platos frescos de productos de mar grillados con algún tipo de salsa o emulsión cítrica; y creo que también puede acompañar opciones más contundentes a modo principal como platos con codorniz.

Franciacorta, espumoso tradicional de referencia

En el norte de Italia, en la región de Lombardía, se encuentra Franciacorta, un territorio que desde hace décadas produce algunos de los vinos espumosos más apreciados de Europa, aunque fuera de las fronteras italianas todavía es menos conocido que otras zonas vitivinícolas. La denominación de origen Franciacorta fue reconocida oficialmente en 1967 y obtuvo la categoría de DOCG en 1995, lo que supuso un impulso para la calidad de sus vinos y una mayor protección de su identidad.

Franciacorta está situada entre la ciudad de Brescia y el Lago de Iseo. El paisaje está formado por colinas suaves y suelos de origen glaciar, ricos en minerales, que favorecen el cultivo de variedades como Chardonnay, Pinot Nero y Pinot Bianco. El clima, influido por la cercanía del lago y las montañas, ofrece veranos cálidos y secos e inviernos fríos, condiciones que permiten una maduración lenta y equilibrada de la uva, esencial para la producción de vinos espumosos de alta calidad.

El método de elaboración utilizado en Franciacorta es el mismo que en la región de Champagne, en Francia, conocido como método tradicional o método clásico. La segunda fermentación tiene lugar en la botella, lo que proporciona una burbuja fina y persistente, además de una mayor complejidad aromática. A diferencia de otros espumosos italianos más conocidos como el Prosecco, que suelen elaborarse por el método Charmat en grandes depósitos de acero inoxidable, el vino de Franciacorta apuesta por un proceso más largo y laborioso que prioriza la calidad.

La zona cuenta con unas 120 bodegas que trabajan en torno a 3.000 hectáreas de viñedos. La producción anual ronda los 17 millones de botellas, una cifra modesta si se compara con la de otros vinos espumosos europeos, lo que refuerza su carácter exclusivo. Entre las bodegas más conocidas figuran Bellavista, Ca' del Bosco y Berlucchi, esta última considerada la pionera del estilo actual de Franciacorta tras lanzar en 1961 su primer espumoso siguiendo el método tradicional.

El vino de Franciacorta puede encontrarse en diferentes versiones, como Brut, Satèn, Rosé y Millesimato, todas ellas con un periodo mínimo de crianza en botella que varía según el tipo, pero que en ningún caso baja de los 18 meses. Esta exigencia se traduce en vinos con mayor estructura, profundidad y una expresión más fiel del territorio.

El enoturismo en Franciacorta ha crecido en los últimos años. La ruta del vino, que conecta bodegas, restaurantes y alojamientos rurales, permite a los visitantes conocer no solo la producción vinícola, sino también la gastronomía local y los paisajes de la región. Además, su cercanía a ciudades como Milán o Verona convierte a Franciacorta en una parada atractiva para quienes buscan descubrir un rincón de Italia todavía preservado del turismo masivo.