

Franciacorta Satèn Cascina Clarabella

Denominazione: Franciacorta Docg

Metodo: classico

Uvaggio: Chardonnay

Fascia di prezzo: da 10 € a 20 €

Giudizio: 4



Devo confessare che una volta scoperte le bottiglie al termine della mia recente maxi degustazione di **Franciacorta Satèn** mi ha fatto particolarmente piacere scoprire che uno dei vini che mi aveva decisamente convinto è quello di una particolarissima realtà produttiva che non ho mai visitato ma di cui ho sempre sentito parlare benissimo sul territorio per il tipo di progetto, di forte impegno sociale, che ha saputo creare.

Sto parlando del progetto “**Cascina Clarabella**” che “ha il fine di promuovere percorsi di cura ed assistenza e di sviluppare attività produttive per la creazione di opportunità lavorative per persone con disagio psichico”. Creato nel 2002 nell’area rurale Ca’ de pole di Iseo nel cuore della Franciacorta è un Consorzio di cooperative sociali che comprende le cooperative sociali Diogene, Is.Pa.Ro, Clarabella e Airone.

Il progetto comprende anche un agriturismo e una fattoria didattica e la parte che interessa particolarmente a noi è di competenza di Clarabella Società cooperativa sociale agricola Onlus, la

cui azione è dettata da una serie di principi, etici ed esistenziali, ben esposti [sul sito Internet](#): “la nostra esperienza nasce dalla tipica “saggezza” contadina, in base alla quale tutti sono a loro modo abili, quali che siano il livello culturale o le condizioni mentali, perché le piante e gli animali non discriminano nessuno, non si voltano dall’altra parte e crescono sane chiunque le accudisca. Il mondo dell’agricoltura ha sempre rappresentato un ambito privilegiato di attenzione e di applicazione per la cura, e soprattutto per quella che ora chiamiamo riabilitazione, in tutta la storia della psichiatria moderna.

L’azienda agricola in cui erano impegnati i ricoverati non mancava mai nella “città dei matti”, prima di tutto perché era funzionale alla sua gestione economica, anche se aveva più funzione di intrattenimento degli “ospiti” e di sfruttamento per il mantenimento del manicomio piuttosto che funzione terapeutico-riabilitativa”.

E così in ogni settore della produzione, che oltre al vino comprende mieli e olio extravergine, la cooperativa garantisce assunzioni e tirocini a persone con disagio psichico. E conforme a questa impostazione di base, che rispetto massimamente e che ammiro (per pigrizia, più che per indifferenza, non svolgo alcuna attività socialmente utile e tendo a nutrire profonda stima per chi le svolge) Clarabella “ha scelto di offrire prodotti etici e servizi di qualità nel rispetto della persona e dell’ambiente: in questo caso, la vitivinicoltura biologica”.

Ripromettendomi di andare a fare una visita, anche per provare gli altri Franciacorta, Brut e Pas Dosé, nonché il Terre di Franciacorta rosso ed il Curtefranca bianco voglio concentrare la vostra attenzione sul Satèn, ovviamente Chardonnay 100%, fermentato in acciaio per il 90% e per un 10% in legno. Una permanenza sui lieviti variante dai 24 ai 30 mesi per un vino, io ho degustato la versione, non millesimata, da uve dell’annata 2009, con sboccatura risalente all’estate 2012, prodotto in diecimila esemplari, che ho trovato decisamente ben fatto. Colore paglierino di buona intensità e brillantezza, e un bel naso discreto, salato, elegante con agrumi (soprattutto pompelmo) e ananas in evidenza e una buona freschezza floreale; in bocca dinamismo e ricchezza di sapore ben secco, croccante, pulito, con una bella energia e vitalità e mineralità e un finale salato ricco e persistente.

Insomma un Franciacorta Satèn di notevole purezza ed eleganza che invoglia a bere molto piacevolmente.

Clarabella Soc. Coop. Soc. Agr. Onlus

via delle Polle, 1800 25049 Iseo (Bs)

tel. 39.030.9821041

prenotazioni +39.335.1809785

fax +39.030.9896131

e-mail clarabella@cascinaclarabella.it

sito Internet <http://www.cascinaclarabella.it/index.php?lang=it>