

Carlsberg ha inaugurato in Danimarca un birrificio che dimezza i consumi di acqua, permettendo un risparmio di 500 milioni di litri ogni anno.



# Contro il rischio clima Franciacorta riscopre il vitigno Erbammat

**Il progetto.** Le vendemmie anticipate a causa del caldo hanno costretto a rivalutare una uva coltivata già nel 1564. Modificato il disciplinare Docg

**Roberto Iotti**

**S**ilvano Brescianini è abituato a lanciare sfide. E quasi sempre a vincerle. Nella sua veste di socio fondatore e general manager di Barone Pizzini, vent'anni fa lanciò il primo Franciacorta da viticoltura biologica certificata. Una idea che ha fatto strada tanto che oggi oltre i due terzi dei vigneti franciacortini sono coltivati con tecniche biologiche.

Ora la nuova sfida di Brescianini, che veste anche la casacca di presidente del Consorzio di tutela, si chiama Erbammat. Un vitigno autoctono coltivato già nel 1564 e poi abbandonato per fare spazio ai più pregiati Pinot nero e bianco e Chardonnay, le basi per la produzione del Franciacorta Docg. Oggi il dimenticato Erbammat sembra essere la soluzione ottimale ad un problema di non poco conto: le conseguenze del cambiamento climatico. Già da molto tempo, ma con una accelerazione negli ultimi anni, l'innalzamento delle temperature estive sta progressivamente anticipando la vendemmia del Pinot e dello Chardonnay. A discapito però dei contenuti di acidità fondamentali

per la spumantizzazione con metodo classico. Già nel '97 uno studio su 18 varietà autoctone del territorio del lago di Iseo indicava l'Erbamat come vino utilizzato in uvaggi essenzialmente per apportare acidità e finezza.

Il progetto Erbammat in Barone Pizzini prende avvio nel 2008 quando, insieme all'agronomo Pierluigi Donna dello Studio Sata, inizia la sperimentazione sull'antico vitigno. Le prime sperimentazioni sono legate all'impianto di circa un ettaro di vigneto della Barone Pizzini, declassato dai registri della Docg per permettere la coltivazione dell'Erbamat, vendemmiato per la prima volta nel 2012, degorgiato dopo 60 mesi sui lieviti, che prende il nome emblematico di Tesi 1, al quale seguiranno successivamente Tesi 2 e Tesi 3, un vino spumante di qualità metodo classico prodotto con un assemblaggio così suddiviso: 60% Erbammat, 20% ciascuno di Pinot nero e Chardonnay. Fino ad arrivare ad oggi con la nascita di Animante con Erbammat.

«L'antico vitigno è stato inserito in Animante, perché questo vino rappresenta l'anima di Barone Pizzini racchiudendo in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti - spiega Brescianini - e

oggi si presenta in una nuova veste, con l'Erbamat (3%) in compagnia dei consueti Chardonnay (77%), Pinot nero (17%) e Pinot bianco (3%)».

«L'Erbamat ci ha colpiti per una condizione di quadro acido molto stabile oltre che per il basso contenuto zuccherino, caratteristiche che - afferma l'agronomo Pierluigi Donna - se opportunamente studiate, potranno essere d'aiuto per i vini di Franciacorta del futuro. Infatti l'altra caratteristica peculiare è la tardività, che favorisce complessità e aspetti aromatici e degustativi interessanti, ma soprattutto consente un grande adattamento al global warming».

Il Consorzio di tutela del Franciacorta ha così aggiornato il disciplinare produttivo della Docg, permettendo l'uso dell'Erbamat fino ad un massimo del 10 per cento. Oltre alla Barone Pizzini, un'altra decina di cantine franciacortine ha avviato la coltivazione e l'impiego di Erbammat, ma le superfici coltivate sono ancora limitate a un trentina scarsi ettari. Considerando il valore di un ettaro a Pinot o Chardonnay, espianarlo per coltivare Erbammat oggi può assumere anche il sapore di un azzardo imprenditoriale. Tuttavia, se si vuole continuare a man-



**Barone Pizzini.** Silvano Brescianini, general manager della cantina e presidente del Consorzio di tutela di Franciacorta

tenere il Franciacorta sui livelli altissimi di qualità che oggi i consumatori internazionali riconoscono, il progetto Erbammat giustifica questa operazione.

A oggi nel territorio di Iseo sono coltivati poco più di 2.900 ettari per il Franciacorta Docg, con una produzione annuale di 15/16 milioni di bottiglie. L'11% è la quota destinata all'export.

«Dobbiamo ringraziare il Centro vitivinicolo provinciale di Brescia che negli anni 90 ha intrapreso lo studio delle varietà autoctone selezionando tra vecchie vigne a pergola e di fatto salvando dall'estinzione 18 cultivar, tutt'oggi allevate nel vigneto collezione alla Bornata», aggiunge il presidente del Consorzio, Brescianini. «La strada è stata aperta - dice - la percorriamo con il solito spirito imprenditoriale che caratterizza tutte le nostre 121 cantine associate nei 19 Comuni che rappresentano la Franciacorta».

**La sperimentazione è iniziata nel 2008 con l'impianto di poco più di un ettaro dell'antico vitigno Erbammat**