

VINO E PROSPETTIVE Il primo Franciacorta con uva Erbammat

Barone Pizzini rilancia con la forza della storia

Brescianini: può diventare un plus per il comprensorio

●● Barone Pizzini lancia il primo Franciacorta con Erbammat: lo storico vitigno autocotono bresciano, oggetto dal 2010 di una sperimentazione consortile, inserito dal 2017 nel disciplinare di produzione con una percentuale massima del 10%, è presente con una quota del 3% (raccolta nella vendemmia 2018) nella nuova edizione dell'Animante, extra brut non millesimato da pochi giorni sul mercato con un quantitativo di 90 mila bottiglie.

Una sfida significativa nei numeri, ma anche una piccola rivoluzione, approdo di un percorso che per la maison di Provaglio d'Iseo è iniziato nel 2008, con i primi approcci alle potenzialità di un'uva citata anche dall'agronomo bresciano Agostino Gallo nella famosa opera «Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa» del 1564. «Il nostro punto di partenza è stato lo studio sugli antichi vitigni bresciani pubblicato nel 1997 dall'ormai scomparso Centro Vitivinicolo - spiega Silvano Brescianini, direttore generale dell'azienda oltre che presidente del Consorzio Franciacorta -. Scritto da autorevoli studiosi come Ottorino Milesi, Pierluigi Villa e Attilio Scienza, selezionò 18 varietà salvandole in un vigneto-collezione alla Bornata tuttora gestito dall'istituto Pastori: tra di essi c'era l'Erbamat, del quale nelle note enologiche si evidenziavano le caratteristiche di finezza ed acidità ideali per la spumantizza-



Silvano Brescianini, direttore generale della Barone Pizzini

zione. Varietà all'epoca quasi in via di estinzione, abbandonata non a caso. Piuttosto difficile, tardiva, viene raccolta a inizio ottobre, molto esigente in termine di terreni, ma non priva di caratteristiche interessanti, sulle quali abbiamo iniziato a ragionare dopo vendemmie bollenti come nel 2003 e 2007».

Già pioniere del «bio» nel comprensorio, Pizzini ha innestato Erbammat su Chardonnay declassando di fatto 4.000 piante destinate: nel 2012, 2014 e 2015 le prime vinificazioni con tre «Tesi» non replicabili. Ora il taglio del nastro con il primo Docg contenente Erbammat. «Abbiamo deciso di partire in grande stile inserendo il vitigno nella cuvée dell'Animante, che rappresenta un po' il nostro biglietto da visita - dice Brescianini -. Per noi quindi

una sfida a tutto campo su una novità nella quale crediamo molto perché a lungo termine potrebbe rappresentare una svolta importante per il comprensorio non solo dal punto di vista enologico e tecnico, ma anche da quello dello storytelling: raccontare che nel vino c'è un'uva presente solo sul nostro territorio e conosciuta da 500 anni può diventare un plus per tutta la Franciacorta».

Oggi, grazie anche all'azione consortile, una decina di aziende sta seguendo la stessa strada. «I tempi della ricerca e della sperimentazione saranno lunghi, ma è importante aver messo una prima pietra - chiude Brescianini -. Indagare sulle nostre radici per cercare di utilizzare un patrimonio della storia è un atto dovuto».

C.And.

© RIPRODUZIONE RISERVATA