



DALL'ITALIA 📅 27 Giugno 2021 👤 Jessica Bordoni

Silvano Brescianini, Barone Pizzini: ecco il primo Franciacorta con Erbammat



L'antica uva **Erbamat**, protagonista di un attento lavoro di recupero, figura nel blend (3%) dell'ultima annata di **Animante**, etichetta simbolo di Barone **Pizzini**, da sempre in prima fila sul fronte della sperimentazione e della ricerca di nuovi orizzonti enologici.

Barone Pizzini è famosa (tra le altre cose) per essere la Cantina che ha introdotto il **biologico** in **Franciacorta**, ormai 23 anni orsono. Oggi è tempo di un altro traguardo aziendale. Il lancio sul mercato del **primo Franciacorta** prodotto con **Erbamat**, un'antica varietà abbandonata per ragioni di produttività e oggi al centro di un'interessante riscoperta. Il blend del millesimo **2018** dell'**Animante** - punta di diamante della collezione, che affina 70 mesi sui lieviti - include un **3%** di quest'uva, in compagnia dei canonici Chardonnay (77%), Pinot nero (17%) e Pinot bianco (3%). Il risultato è una bollicina complessa, cremosa, con un lungo finale sapido e floreale. Stoffa e bevibilità in perfetto equilibrio.

Lo studio preliminare del Centro vitivinicolo provinciale di Brescia

A schiacciare il tasto "rewind" per spiegare la genesi del progetto Erbammat è **Silvano Brescianini**, general manager di Barone **Pizzini**, ma anche presidente del Consorzio di tutela dei vini Franciacorta.

«Nulla sarebbe stato possibile senza l'impegno del **Centro vitivinicolo provinciale di Brescia** che negli anni Novanta ha intrapreso uno **studio delle varietà autoctone locali**, selezionando tra vecchie vigne a pergola e di fatto salvando dall'estinzione 18 cultivar, tutt'oggi allevate nel vigneto collezione alla Bornata».

Un'uva difficile e sorprendente

Tra queste, si è distinta l'Erbamat, che in passato veniva utilizzata in uvaggio per apportare acidità e finezza. La sua tradizione nel territorio è storia antica, se si

I PODCAST DI
Civiltà del bere

pensa che già il medico bresciano **Agostino Gallo** citava le coltivazioni di Erbammat nella sua opera *Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa del 1564*. Nel corso dei secoli la presenza si è andata diradando fino di fatto a scomparire per questioni in primis agronomiche. «È un'uva difficile e delicata, con acini dalla buccia sottile», prosegue Brescianini. «Esige terreni poveri, sciolti ed è molto produttiva, tale da richiedere il diradamento». Tanto lavoro extra, ma ben ripagato. La sua vendemmia - in media 6-8 settimane dopo quella dello Chardonnay - regala grappoli dalla **straordinaria acidità** a fronte di un contenuto zuccherino ridotto. Inutile dire che, in un'ottica di global warming, questa "tardività" si rivela decisamente utile.



La bottiglia di Animante che include un 3% di Erbammat nel suo blend

Le tappe del progetto

Nel 2008, i vertici di Barone Pizzini decidono di intraprendere una sperimentazione con l'agronomo Pierluigi Donna dello Studio Sata (che collabora con l'azienda dai tempi della conversione al biologico). L'obiettivo? Capire la fattibilità di una bollicina con l'Erbamat. Da qui la scelta - coraggiosa - di declassare un ettaro dai registri della Docg per avviarne la coltivazione, fino alla prima vendemmia, targata 2012, e al degorgement, dopo 60 mesi sui lieviti. «Il primo spumante in cui abbiamo inserito una partita di Erbammat è stato il **Tesi 1** (vendemmia 2012), seguito negli anni successivi dal **Tesi 2** (2014) e **Tesi 3** (2015). In tutti i casi parliamo di bollicine Metodo Classico VSQ. Nel Tesi 3, Chardonnay, Pinot nero e Erbammat occupano tutti in terzo del blend». Ma la svolta arriva con l'annata **2018**, quando una piccola percentuale di Erbammat, pari al 3%, viene inserita nell'**Animante, Franciacorta Docg**. Attualmente il disciplinare ne consente la presenza fino al 10%.

Passato, presente e futuro

«Si tratta di un primo passo. L'Erbamat è un vitigno su cui c'è ancora molto da scoprire e stiamo lavorando con l'Università di Milano alla **selezione clonale**. Siamo però molto orgogliosi del risultato», commenta Silvano Brescianini. «Abbiamo voluto inserire il vitigno nell'Animante perché questa bollicina rappresenta l'**anima di Barone Pizzini**. Il progetto Erbammat in un certo senso guarda sia al passato che al futuro del nostro territorio. Ora dobbiamo darci tempo per capire l'evoluzione in

bottiglia, cercando di comprendere come sarà un Franciacorta con Erbammat tra 5, 10 anni». E chissà, magari un giorno, arrivare a produrre un Franciacorta da Erbammat in purezza.

Foto di apertura: Silvano Brescianini ha presentato il millesimo 2018 dell'Animante che include un 3% di Erbammat

Tag: Animante, Barone Pizzini, Erbammat, Franciacorta, Silvano Brescianini

© Riproduzione riservata - 27/06/2021

Leggi anche ...



Che cosa prevede il nuovo decreto Sostenibilità approvato dal Governo

[Leggi tutto +](#)



Atlante del vino 2021: l'Umbria

[Leggi tutto +](#)



Tre cru d'alta quota per Cantina Bolzano

[Leggi tutto +](#)

Facebook



Il caso italiano è unico al mondo, accanto alla Nuova Zelanda. Monica Sommacampagna ci dà qualche anticipazione sul futuro disciplinare di produzione
14 ore fa ·

Per fabbricare una sola bottiglia di #whisky ci vogliono ben 13 litri d'acqua, e ogni Paese di produzione ha le sue caratteristiche. Lo scopriamo con Marco Cremonesi
3 giorni fa ·

Sandro Boscaini, presidente di Masi Wines, è stato definito Mr Amarone per il ruolo che ha avuto nella promozione di questo grande rosso. Suo figlio Raffaele ci accompagna nell'attualità e negli scenari futuri dell'Amarone.

ascolta su Spotify:
spoti.fi/3vUCpDH

Twitter

Tweet di @Civiltabere

Civiltà del bere
@Civiltabere

Che cosa prevede il nuovo #decretosostenibilita approvato dal #MIPAAF? Il caso italiano è unico al mondo, accanto alla Nuova Zelanda.

@msommacampagna ci dà qualche anticipazione sul futuro #disciplinare di produzione: bit.ly/35RCnSL



14h

Civiltà del bere
@Civiltabere

#Atlantedelvino 2021: lo stile enologico dell'#Umbria sta cambiando: più eleganza e vitigni riscoperti, come il

Mappa del sito

Chi siamo
 Contatti
 Il team
 La storia
 Il numero in edicola
 L'enoluoogo
 Notizie
 La Terza Pagina
 L'italiano
 Dal mondo
 Degustazioni
 Wine business
 L'altro bere
 Scienze
 Food
 Storytelling
 I commenti di Alessandro Torcoli
 Assaggi
 Vini WOW!
 Sound Sommelier
 Podcast
 Newsletter
 Store
 WOW! 2021
 Privacy Policy
 Cookie Policy

Contatti

Sede Legale
via Volta 3 10121 Torino

Redazione e amministrazione
via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano
02.76.11.03.03
redazione@civiltadelbere.com

L'enoluoogo di Civiltà del bere
viale Andrea Doria (angolo via P. L. da Palestrina 12) 20124 Milano
02.76.11.03.03
enoluoogo@civiltadelbere.com