



SEZIONI ▾

VIDEO

EDITORIALI

RIVISTA

NETWORK

CONTATTI

CERCA PER CODICE O PAROLA (▾ 🔍)

ABBONAMEN



Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 28 Giugno 2021 | aggiornato alle 11:19 | 76111 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [CANTINE e CONSORZI](#)

di Renato Andreolassi



In Franciacorta rivive l'Erbamat. Barone Pizzini, dopo il bio, i vitigni storici

Publicato il 28 Giugno 2021 | 10:53

È un vitigno autoctono coltivato già nel 1564. Il recupero di questa uva comincia nel 2008 per Barone Pizzini. Da lì sono nati tre vini, ognuno con una diversa percentuale di Erbamat

Dopo il bio, la riscoperta e la sperimentazione dell'Erbamat, un vitigno che ha origini secolari, già citato da Agostino Gallo nel 1500. Si tratta di una varietà tardiva, a buccia bianca, sottile, che necessita di terreni poveri. «Un atto dovuto - dice Silvano Brescianini, presidente del Consorzio della Franciacorta e direttore della Barone Pizzini - alla viticoltura bresciana e una sperimentazione che sta coinvolgendo una decina di aziende nel progetto. Noi abbiamo già messo in bottiglia Tesi 1, 2 e 3».



Caricamento...

L'antico vitigno è stato inserito in Animante

Barone Pizzini, la storia in Franciacorta

Barone Pizzini è una delle aziende vitivinicole più antiche della Franciacorta ed è stata la prima cantina a produrre Franciacorta da viticoltura biologica certificata, ovvero utilizzando per la coltivazione e il nutrimento delle viti solamente sostanze naturali o che l'uomo può ottenere con processi semplici, senza ricorrere a prodotti chimici, diserbanti, Ogm, fertilizzanti o pesticidi di sintesi.

Cuore e testa nel biologico

«Il biologico è il mezzo, il fine è la qualità». È solito ripetere così Silvano Brescianini, sottolineando come l'obiettivo primario dell'azienda sia quello di produrre vini di qualità strettamente legati al territorio. Da qui la scelta di affidarsi all'agricoltura biologica, strumentale al raggiungimento di questo traguardo e coerente con l'attenzione per il territorio e l'ambiente che da sempre contraddistingue Barone Pizzini. E pensare che tutto nasce da un fortuito incontro nell'ambito di un seminario di aggiornamento professionale per coltivatori, agronomi e addetti ai lavori di campagna nel quale Brescianini rivolge a Pierluigi Donna, il maggior conoscitore di tecniche agronomiche bio, la faticosa domanda: «In Franciacorta si può coltivare la vite in modo non invasivo e di maggior tutela della natura rispetto al sistema convenzionale?». Dalla risposta, che fu ovviamente «Certo!», è nata una collaborazione che dura ancora oggi.

La riscoperta dell'antico Erbamato

Precursore in Franciacorta, sin dalla fine degli anni '90 Barone Pizzini ha convertito i vigneti all'agricoltura biologica e per quanto riguarda quelli della tenuta Pievalta nei Castelli di Jesi segue le rigorose norme della certificazione Biodyn.

In questo contesto si inserisce la riscoperta dell'Erbamat, antico vitigno bresciano a bacca bianca, a studiarlo a fondo e ad analizzarlo nei minimi dettagli.

Le prime testimonianze riguardanti l'Erbamat risalgono al 1564 quando il medico e agronomo Agostino Gallo lo citò nell'opera "Le dieci giornate della vera agricoltura e piaceri della villa".

Dopo essere scomparso per quasi 500 anni, il Centro vitivinicolo provinciale di Brescia 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. Successivamente, nel 1997, fu pubblicato lo studio condotto dagli agronomi Pierluigi Villa, Ottorino Milesi e Attilio Scienza, dove le 18 varietà sono descritte sia con le informazioni ampelografiche che con le note enologiche.

Circa un ettaro di vigneto a Erbamato

Nel 2008, grazie all'aiuto dell'agronomo Pierluigi Donna dello Studio Agronomico Sata, prende concretamente avvio il "Progetto Erbamato" in Barone Pizzini, con l'impianto di circa un ettaro di vigneto, coraggiosamente declassato dai registri della Docg per permettere la coltivazione dell'Erbamat.

I tre vini Tesi

Da queste prime sperimentazioni sono nati i tre vini VSQ chiamati Tesi 1, Tesi 2 e Tesi 3, ognuno con al proprio interno una differente percentuale di Erbamato.

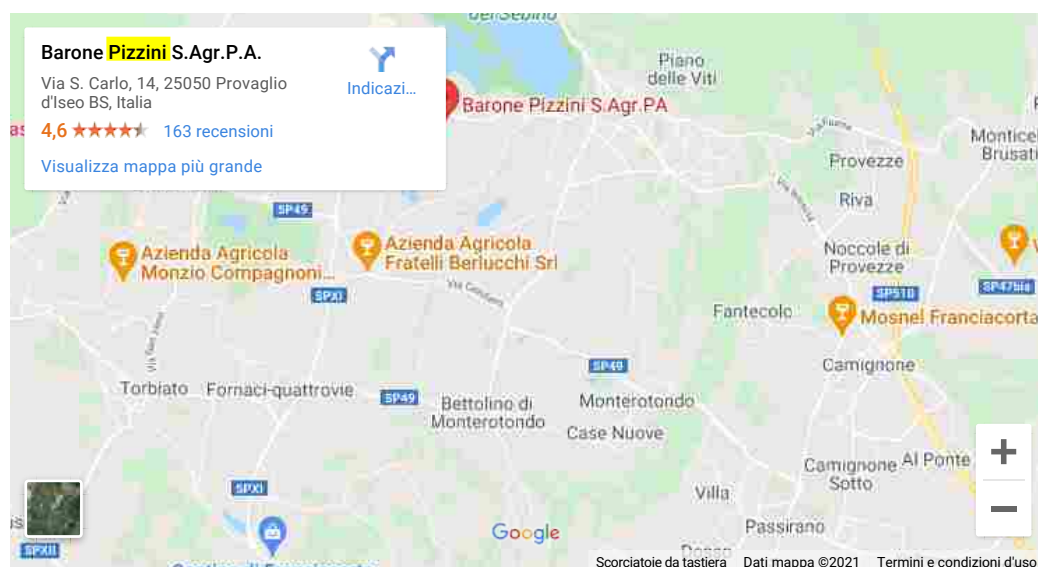
Grazie alle 3 Tesi, sono emerse le caratteristiche tipiche dell'Erbamat: una spiccata acidità, una notevole sapidità, un basso contenuto zuccherino e una maturazione tardiva sono elementi che lo rendono un vitigno in grado di dare ai vini una grande freschezza.

All'interno dell'Extra Brut Animante

In seguito a questi studi e all'approvazione da parte del disciplinare Franciacorta di inserire l'Erbamat nelle cuvée con una percentuale limitata, non superiore al 10%, l'Azienda ha deciso di includerlo all'interno dell'Extra Brut Animante, che diventa così il primo Franciacorta Docg.

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [VINO](#) > [CANTINE e CONSORZI](#) > *In Franciacorta rivive l'Erbamat. Barone Pizzini, dopo il bio, i vitigni storici - Italia a Tavola*



RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

• **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**

• **Iscriviti alle newsletter quotidiane su WhatsApp**

• **Ricevi le principali news del giorno su Telegram**

• **Iscriviti alle newsletter settimanali via e-mail**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

