

# Il primo Franciacorta con vitigno Erbammat è di Barone Pizzini

## Il bollicine

Presentato l'Animante della vendemmia 2018 realizzato con l'antica varietà bresciana

PROVAGLIO D'ISEO. Dell'Erbamat parlava già Agostino Gallo nel 1564, nel suo celebre trattato «Le dieci giornate della vera agricoltura». Sarebbe abbastanza per dire che un vino trasuda storia e cultura. Ma il primo Franciacorta Animante di Barone Pizzini, dalla vendemmia 2018 con l'Erbamat, l'antico vitigno bresciano recuperato, è frutto di un lungo lavoro di ricerca e di indagine. «Dobbiamo ringraziare il Centro viti-



Il manager. Silvano Brescianini

vinicolo 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. Nel 1997, poi, con la pubblicazione dello studio dagli agronomi Pierluigi Villa, Ottorino Milesi e Attilio Scienza, le 18 varietà sono descritte sia con le informazioni ampelografiche, sia con le note enologiche» spiega Silvano Brescianini, general manager di Barone Pizzini, presentando il vino su cui l'azienda di Provaglio d'Iseo, consacrata «prima cantina a produrre Franciacorta da agricoltura biologica», vanta la primogenitura.

**Le tappe.** Le prime sperimentazioni, innestando arditamente la gemma di Erbammat sullo Chardonnay, sono state legate all'impianto di circa un ettaro di vigneto, coraggiosamente declassato dai registri della Docg per permettere la coltivazione, vendemmiato per la prima volta nel 2012, degorgiato dopo 60 mesi sui lieviti, che

prende il nome di Tesi 1 (poi Tesi 2 e Tesi 3), un vino spumante di qualità Metodo Classico prodotto con un assemblaggio così suddiviso: 60% Erbammat, 20% Pinot Nero e 20% Chardonnay. Fino all'attuale nascita di Animante con Erbammat. Il risultato (testato) è eccellente: il vino ha spiccata personalità; «freschezza ed eleganza» lo connotano, non supera troppo il grado alcolico, si slancia verso un pizzico di verticalità in più, ma equilibrato.

La commercializzazione è partita, con le prime 90mila bottiglie, e i feedback sono positivi. «È un progetto che guarda al passato e al futuro del territorio franciacortino - conclude Brescianini -, che si sta diffondendo anche nella coltivazione da parte di altri qualificati operatori e che si è concretizzato nell'aggiornamento del disciplinare di produzione che consente, dalla vendemmia 2017, di utilizzare fino a un massimo del 10% di Erbammat nei Franciacorta». Ora si tratta di aspettare pazientemente, per osservare l'evoluzione del vino in bottiglia nei prossimi 10-15 anni. // A. LO. RO.