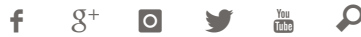


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

ERBAMAT E FRANCIACORTA: BINOMIO VINCENTE?



AIS MILANO • 12 GENNAIO 2018

♥ 0 👁 269 ➦ 0



Una vite della Franciacorta [Image: By-io.Consorzio-Franciacorta-at-it.wikipedia-[CC-BY-2.0],-from-Wikimedia-Commons].

Erbamat e Franciacorta: binomio vincente?



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Il mutamento climatico pone anche i viticoltori davanti alla necessità di ricercare modalità per contrastare gli effetti di annate calde e poco piovose; è in questo scenario che si pongono gli sforzi

del Consorzio Franciacorta nel recupero di un vitigno storico bresciano: l'erbammat.

Si tratta di un vitigno conosciuto già dal '500 che ha alcune caratteristiche che ben si adattano alle mutate condizioni climatiche con cui il mondo vitivinicolo deve confrontarsi. Negli ultimi 30 anni si è infatti assistito a un aumento delle temperature al suolo e da una maggiore disponibilità radiativa e una diminuzione delle disponibilità idriche del suolo; tutto questo ripercuotersi sul processo di maturazione delle uve e sulle loro caratteristiche organolettiche al momento della raccolta.

Le caratteristiche principali dell'erbammat sono un ciclo vegetativo rallentato e, conseguentemente, una maturazione posticipata alla fine di settembre nonché una limitata propensione all'accumulo di zuccheri e alla relativa perdita di acidità.

Dal punto di vista organolettico, questo vitigno presenta una buona intensità olfattiva con sentori di fiori bianchi, frutta e agrumi; un'ottima sapidità e persistenza ne completano, insieme alla spiccata acidità, il profilo. Queste caratteristiche conferiscono al vino un carattere olfattivo delicato esaltandone la freschezza e l'agrumato.

Gli altri vitigni utilizzati per la produzione del Franciacorta, chardonnay e pinot bianco e pinot nero, sono precoci e costringono, per mantenere buoni livelli di acidità, a vendemmie sempre più precoci; vedi il caso del 2017 quanto la vendemmia è iniziata ai primi di agosto.

L'erbammat, che con le sue caratteristiche ben si sposa in assemblaggio, potenzialmente potrà conferire una nota tipica e di differenziazione nel panorama della spumantistica mondiale.

Il Disciplinare di Produzione, nella nuova stesura entrata in vigore dal 1 agosto 2017, prevede la possibilità di utilizzare il vitigno erbamat in assemblaggio fino ad un massimo del 10% in tutte le tipologie di Franciacorta ad esclusione del Saten.

Una percentuale ancora deliberatamente bassa che consentirà di effettuare prove sul campo testandone le potenzialità anche in relazione alle capacità del vitigno di mantenere le sue caratteristiche anche dopo parecchio tempo dalla sboccatura.

L'inserimento della nuova varietà nel Disciplinare di Produzione è una novità importante che aprirà numerosi e interessanti scenari e avviene dopo molti anni di sperimentazione durante il quale alcune tra le più importanti aziende franciacortine (Barone Pizzini, Cà del Bosco, Castello Bonomi, Ferghettina, Guido Berlucchi, Ronco Calino) hanno, fin dal 2009, sperimentato sia le tecniche agronomiche, il vitigno ha infatti ha bassa fertilità basale e pertanto anche la forma di allevamento rivesta un ruolo importante, sia le possibilità di assemblaggio in combinazione con i vitigni tipici.

L'erbammat rappresenta, per certo, una nuova sfida e al tempo stesso una grande opportunità per il Franciacorta che già oggi, grazie alla sua altissima qualità media esaltata da picchi di eccellenza assoluta, si pone ai vertici della spumantistica mondiale.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano erbamat Franciacorta vino vitigno wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

FARO: UN ROSSO SICILIANO