

L'arte della cuvée nella produzione del Metodo Classico

di Paolo Valente - 04 giugno 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share](#) / [Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Siamo andati in Franciacorta da uno storico produttore come Barone Pizzini per capire e osservare il delicato lavoro che dalla degustazione dei “vini base” porta alla nascita dei vini pronti per la seconda rifermentazione in bottiglia.

Nella produzione dei vini spumanti Metodo Classico una tappa importante è rappresentata dall'assemblaggio dei vini base, cioè la miscelazione di vini provenienti da diverse partite, siano esse relative a vigneti o vitigni differenti, il tutto al fine di ottenere un vino dalle caratteristiche volute a cui verrà poi aggiunta la “liqueur de tirage”, ovvero l'insieme di lieviti e zucchero che daranno origine alla rifermentazione in bottiglia e alla conseguente presa di spuma.

L'assemblaggio conferisce le caratteristiche fondamentali del vino che si ritroveranno poi nel prodotto finito. Struttura e pienezza piuttosto che grande bevibilità e piacevolezza provengono anche da un'accurata selezione dei vini base.

Nel caso di un prodotto non millesimato, i cosiddetti sans-année, l'assemblaggio consente anche la riproducibilità, la ripetizione anno dopo anno delle caratteristiche che il consumatore affezionato vuole ritrovare nei suoi spumanti preferiti. La stabilità nei profumi e nel gusto ne suggellano la riconoscibilità e l'affezione della clientela. Per fare questo, per anestetizzare l'effetto delle annate, diventa essenziale disporre di numerosi vini base anche di annate differenti da assemblare accuratamente per consentire il magico effetto della ripetibilità del prodotto finale.

Nel caso dei millesimati, invece, gli assemblaggi riflettono le caratteristiche dell'annata con le sue peculiarità e le sue tipicità.

Barone Pizzini ha recentemente organizzato una degustazione di alcuni vini base 2017 per far apprezzare ai partecipanti le differenze e le peculiarità di ognuna. Storica azienda franciacortina il cui nome compare tra i soci fondatori della DOC nel 1967, oggi produce circa 290.000 bottiglie gestendo una superficie vitata di 42 ettari in regime di agricoltura biologica. In tale regime vi è una perdita di produzione fisiologica in quanto occorre una gestione più attenta del vigneto, della vegetazione; è necessario eliminare, per esempio, i punti di contatto tra i vari grappoli, con i conseguenti problemi fitosanitari. Anche per questi motivi in Barone Pizzini, le rese, di 80 qli/ha, sono ben al di sotto del limite della denominazione che ne prevede 100.



La degustazione ha rivelato come l'annata 2017 sia stata, tutto sommato, una buona annata. Le giornate di gelo primaverile hanno certamente ridotto le quantità ma, laddove l'uva si è sviluppata, la qualità e, in particolare, il PH sono risultati in linea con le aspettative.

Assaggiando i vari campioni si percepiscono immediatamente le differenze tra i vari vigneti a parità, ovviamente, di vitigno impiantato; il diverso suolo, la diversa altitudine ed esposizione producono uve dalle caratteristiche simili ma non uguali, caratteristiche che poi si riflettono nei vini. Anche a parità di vigneto, l'utilizzo di cloni differenti dello stesso vitigno determina la produzione di uve e, di conseguenza, di vini differenti.



Solo lo scambio continuo di informazioni tra agronomo ed enologo, rispettivamente Pierluigi Donna e Leonardo Valenti, consente la selezione delle partite e la vinificazione per data di vendemmia, per tipologia di clone e per suoli, selezione che arriva ad un livello di precisione tale da suddividere anche in più lotti le uve provenienti da un medesimo vigneto. Il terreno di parte della Franciacorta, di origine morenica, infatti è caratterizzato da una grande variabilità delle componenti presenti nei suoli anche a distanza di pochi metri. Da qui l'importanza della scelta, in fase di impianto di un nuovo vigneto, dei portainnesti a seconda delle caratteristiche del terreno al fine di portare in equilibrio la pianta.

La possibilità di vinificare piccole partite, anche solo di alcune centinaia di litri, è un plus che Barone Pizzini sfrutta pienamente. Vengono prodotte oltre 80 basi differenti che poi vengono assemblate per creare le cuvée.

È un "gioco" di separazione e di ricomposizione. Prima i mosti vengono vinificati separatamente e poi i vini ricomposti in funzione delle caratteristiche degli spumanti che si vogliono ottenere.