

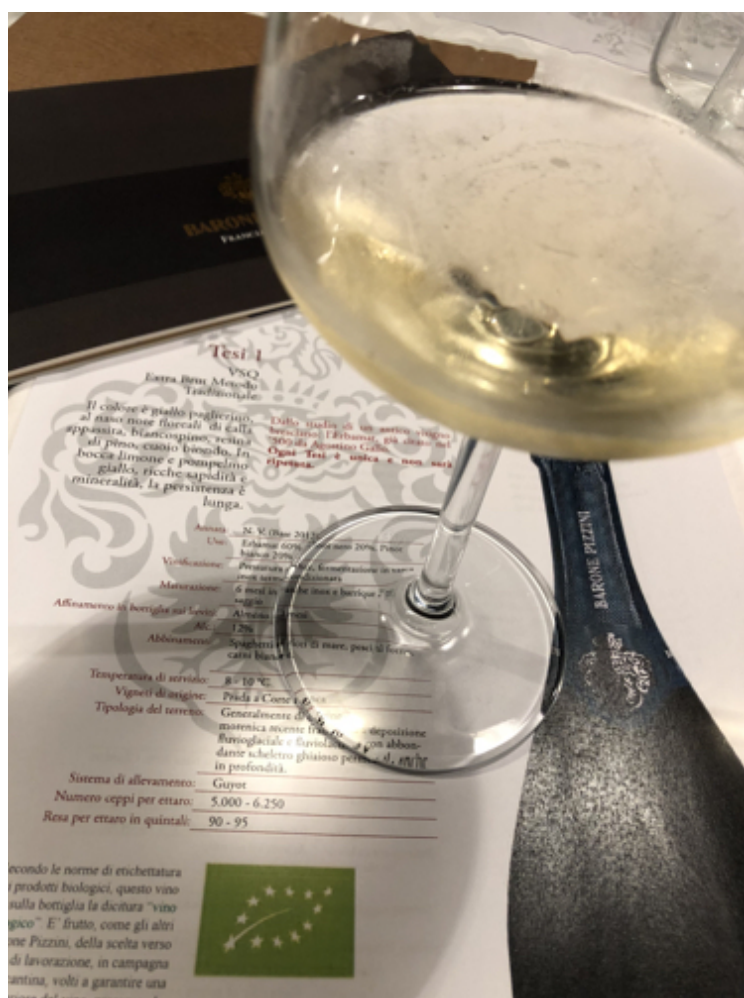
L'Erbamat, dalla quasi estinzione al Metodo Classico

di Paolo Valente - 25 ottobre 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

[+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

Si chiama “Tesi Uno”, poche bottiglie e solo per una volta. L'ha prodotto Barone Pizzini con un'alta percentuale di Erbamat, vitigno autoctono oggetto di sperimentazione negli ultimi anni.

L'Erbamat è un vitigno conosciuto già cinquecento anni fa: ne parla, nel 1550, Agostino Gallo nel suo “Venti giornate della vera agricoltura” e nel 1897, Solitto, autore bresciano, nomina l'Albamatto o Erbamatto tra i migliori vitigni del Garda. Vicissitudini storiche lo hanno portato alla quasi totale estinzione a cui è seguito, negli ultimi anni, un rinnovato interesse da parte di alcuni viticoltori e del Consorzio che ne stanno analizzando le potenzialità.



È un vitigno difficile da coltivare, che necessita di terreni soleggiati, poveri e sciolti; la grande produttività (potenzialmente fino a 200 qli/ha) costringe a drastiche potature. Alcune sue caratteristiche però ben si adattano alle mutate condizioni climatiche: un ciclo vegetativo rallentato e quindi una maturazione posticipata rispetto alle altre varietà, una limitata propensione all'accumulo di zuccheri e alla relativa perdita di acidità.

Queste sue peculiarità lo rendono interessante in aggiunta alle classiche varietà con le quali sono prodotti i Franciacorta. Può infatti contribuire anche al mantenimento di un buon livello di acidità. A questo proposito, il Disciplinare di Produzione del Franciacorta DOCG, nella nuova stesura entrata in vigore dal 1° agosto 2017, ha recepito questa opportunità e consente la possibilità di utilizzare il vitigno Erbamat in assemblaggio fino ad un massimo del 10% in tutte le tipologie di Franciacorta ad esclusione del Satèn.

Non sono però molte le aziende franciacortine che stanno sperimentando questa varietà. Tra queste vi è Barone Pizzini che nel 2008 ha impiantato un piccolo vigneto di 8000 metri e nel 2012 ha vinificato per la prima volta le sue uve.

Come ha spiegato recentemente Silvano Brescianini, direttore generale di Barone Pizzini, ad un ristretto numero di giornalisti, la volontà dell'azienda è stata quella di superare il limite consentito dal disciplinare del Franciacorta e di realizzare un nuovo vino, fuori dalla denominazione, che potesse mettere in evidenza anche le caratteristiche organolettiche del vitigno Erbatmat.

Nasce così **"Tesi Uno"**, un VSQ Metodo Classico prodotto con il 60% di Erbatmat, il 20% di Pinot nero e altrettanto Chardonnay. Una produzione limitatissima in termini di bottiglie che non sarà mai più ripetuta. Un'unica release. Una scelta audace ripagata dalla qualità del prodotto finale: un vino teso, diritto, estremamente piacevole.

Il colore è giallo carico quasi dorato con guizzi che riportano al verdolino. Il naso è sottile e delicato, decisamente fine, polposo con una spiccata nota di agrume dolce e di fiori carnosi. Raggiunge l'apice della sua espressività alla beva nella quale si dimostra pieno, marcato da importanti note di frutta, di agrumi e di pompelmo. Decisamente fresco, diritto e di buona persistenza gusto olfattiva chiude con ritorni di agrume per un finale di frutta secca. Lievi note vulcaniche completano il bouquet. Un vino godibilissimo e di grande versatilità nell'abbinamento grazie alla sua freschezza.