

DEGUSTAZIONE

Tesi Uno: Barone Pizzini celebra l'Erbamat

By [Paolo Valente](#)Posted on 26 ottobre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

Barone Pizzini, la storica cantina del Franciacorta prima a essersi convertita al mondo del biologico, ha presentato a **Milano** il suo nuovo prodotto. Contrariamente alle fin troppo facili aspettative, non si tratta di un Franciacorta DOCG anche se comunque il vino è dotato di fini e nobili bollicine.

Un prodotto frutto di una sperimentazione. Un vino che non sarà mai più ripetuto. Una unica release. Poche bottiglie soltanto. Il nome "**Tesi Uno**" riassume tutte queste caratteristiche.

La sperimentazione sta nel vitigno: l'**Erbamat**.

L'Erbamat viene citato nel 1550 da Agostino Gallo nel suo "Venti giornate della vera agricoltura". Nella giornata dedicata alla vite, citando Messer Giambattista Avogadro, scrive "Non manco sono buone le albamatte, atteso che fanno vino più gentile d'ogni altro bianco, ma perché tardino a maturare, egli non è perfetto fino al gran caldo, e più quando ha passato l'anno".

La varietà si perde nell'oblio dei tempi fino a quando, nel 1897, un altro autore bresciano, Solitro, nomina l'Albamatto o Erbamatto tra i migliori vitigni del Garda.



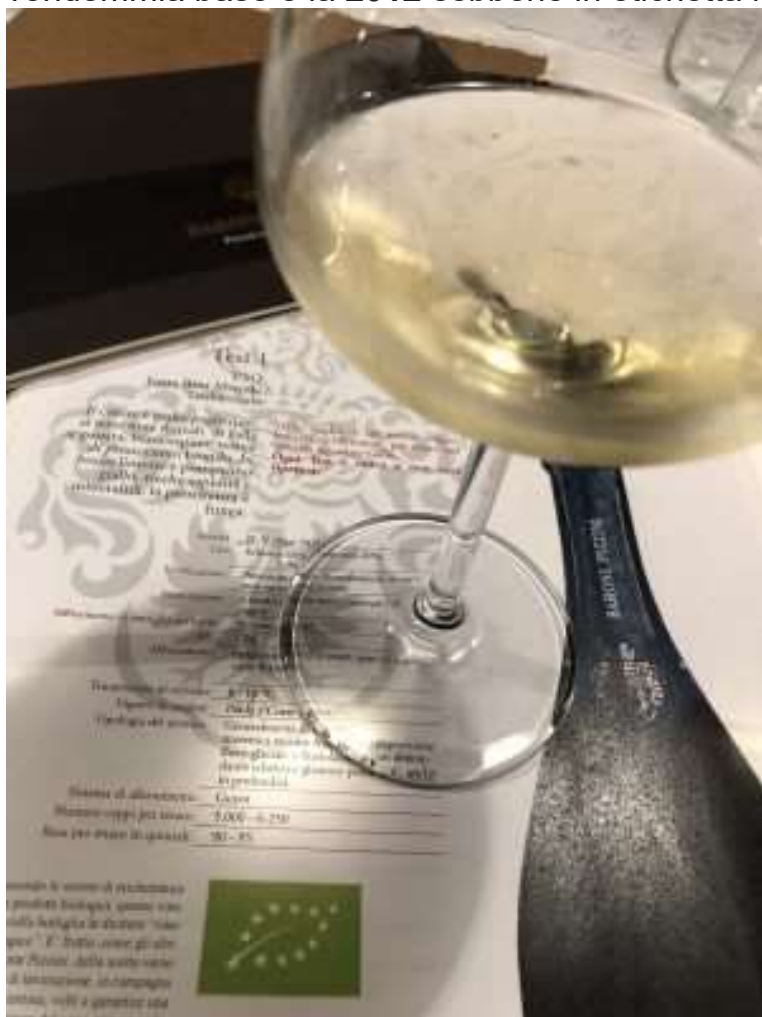
È un'uva di difficile coltivazione che richiede spazi soleggiati e terreni sciolti. Le caratteristiche principali sono la sua grande acidità, circa il doppio di quella dello Chardonnay, il suo basso tenore zuccherino, pochi polifenoli e la sua maturazione tardiva. Tutte caratteristiche che risultano di grande interesse in questa epoca storica di cambiamento climatico con la conseguente sempre maggior difficoltà di avere basi spumanti ricche di acidità.

Oggi questo vitigno è coltivato in pochi ettari da alcuni produttori franciacortini che, supportati dal Consorzio, stanno sperimentando la varietà come possibile vitigno migliorativo del Franciacorta.

Il Consorzio, dal canto suo, si è impegnato studiandone gli aspetti agronomici.

Con l'ultima modifica al Disciplinare del Franciacorta DOCG è stata introdotta la possibilità di usare l'Erbamat, in percentuale massima del 10%, per la produzione dei Franciacorta, a eccezione del Satén.

Ma ritorniamo a Tesi Uno, il vino presentato da **Silvano Brescianini**, direttore generale di Barone Pizzini, ad un ristretto numero di giornalisti. Si tratta di un vino spumante prodotto con il 60% di Erbamato e il rimanente in parti uguali tra Pinot Nero e **Chardonnay**. Il vino, che sarà commercializzato tra pochi giorni con la dizione **VSQ Extra Brut Metodo Classico**, riposa oltre 60 mesi sui lieviti; la vendemmia base è la **2012** sebbene in etichetta non appaia il millesimo.



Tesi Uno

LA DEGUSTAZIONE

Quello che ne risulta è un vino teso, diritto, estremamente piacevole. Alla vista il colore è giallo carico quasi dorato con guizzi che riportano al verdolino.

Al naso è sottile e delicato, decisamente fine, polposo con una spiccata nota di agrume dolce e di fiori carnosì. La sua massima espressività viene acquisita alla beva nella quale si dimostra pieno, marcato da importanti note di frutta, di agrumi e di pompelmo. Diritto e di buona persistenza gusto olfattiva chiude ancora con ritorni di agrume e un finale di frutta secca. Note minerali e ricordi di cenere completano il bouquet.

Un vino godibilissimo e di grande versatilità nell'abbinamento grazie alla sua decisa freschezza.

RELATED ITEMS: [BARONE PIZZINI](#), [ERBAMAT](#), [TESI UNO](#), [CHARDONNAY](#), [METODO CLASSICO](#), [FRANCIACORTA](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/tesi-uno-barone-pizzini-celebra-lerbamat/>