

Cuvée 1564: l'Erbamat secondo Castello Bonomi



19 settembre 2019 - scritto da **Paolo Valente** in **Degustando**

Era il 2010 quando, su sollecitazione del Consorzio Franciacorta e con il supporto del prof. Leonardo Valenti dell'Università di Milano, Castello Bonomi, insieme ad altre quattro cantine, iniziò a impiantare e vinificare il vitigno autoctono Erbamato

Fu l'agronomo Agostino Gallo, nel libro "Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa", a parlare per la prima volta, nel Cinquecento, di questo vitigno citandolo con il nome "albamate".

Un vitigno tradizionalmente coltivato sulla sponda bresciana del lago di Garda le cui caratteristiche principali sono l'elevata acidità e la maturazione tardiva, peculiarità oggi particolarmente interessanti in relazione al *global warming* che negli ultimi decenni sta modificando le tempistiche di maturazione e le caratteristiche dell'uva.

Il disciplinare di Franciacorta DOCG consente una percentuale massima del 10% di vino da uve Erbatmat per la produzione del Franciacorta e del Franciacorta Rosé. Una soglia di compromesso introdotta nella versione del disciplinare del 2017, compromesso tra le posizioni di chi auspicava un ingresso nel vitigno in maniera più decisa e chi si opponeva all'introduzione.

Oggi l'esperienza degli assaggi fa ritenere che una percentuale oscillante tra il 30 e il 40 % sia probabilmente la migliore per esaltare le caratteristiche dell'Erbamat senza perdere il corpo e la pienezza che gli altri vitigni in assemblaggio conferiscono.

Castello Bonomi ebbe l'intuizione di vinificare separatamente le uve Erbatmat e grazie a questa scelta è l'unica cantina a disporre di una verticale di annate dal 2011.

Abbiamo avuto la possibilità di assaggiare alcuni prodotti realizzati con Erbatmat in percentuali superiori al limite definito dal disciplinare franciacortino.

La degustazione inizia con un metodo classico prodotto con Erbatmat al 100%, tirato nel 2011 e sboccato "à la volée" pochi istanti prima della degustazione. Prodotto fuori commercio realizzato solo per prove di cantina.

Una sferzata di energia, acidità quasi tagliente. Il naso rimanda a note di lievito accompagnate da sentori vegetali e florali. La bocca è dura, citrina con una nota metallica data dalla presenza di acido malico.

Un prodotto estremo certamente non di facile beva ma che dà la possibilità di comprendere le caratteristiche e le potenzialità del vitigno in particolare a livello di apporto di freschezza.



Seguono quattro annate della “Cuvée 1564” che verrà commercializzata come Vino Spumante di Qualità in quanto la percentuale di Erbammat, variabile tra il 30 e il 40%, è ben oltre alla soglia del 10% imposta dal disciplinare del Franciacorta DOCG.

Caratteristiche comuni a tutti i millesimi sono la sboccatura effettuata nel maggio 2019 (e quindi una permanenza sui lieviti differente tra un vino e l'altro) e il dosaggio zuccherino limitato a 2 gr/lt.

Dal punto di vista visivo, tutti i vini presentano un perlage estremamente fine e persistente e un tenue colore giallo paglierino.

Cuvée 1564, VSQ 2011

Una delle migliori annate con un clima continentale e piovosità ben distribuita nel corso dell'anno. Erbammat in percentuale di poco superiore al 30%, Chardonnay e Pinot nero in pari quantità. Non in commercio.

I profumi sono tenui ed eleganti e caratterizzati da una piacevole nota di lievito e di frutta gialla. In prima bocca si apprezza la morbidezza subito supportata dalla spinta fresca che ne sorregge la beva rendendo il prodotto ben bilanciato.

Cuvée 1564, VSQ 2012

Primavera più fresca della precedente, decorso stagionale nella norma con produzioni limitate in quantità.

Erbamat in percentuale vicina al 40%, la restante quota suddivisa tra Chardonnay e Pinot nero. Non in commercio.

Il naso è caratterizzato da una maggiore componente aromatica dolce con lievi sbuffi vegetali. La bocca, di maggiore complessità e integrazione, mostra struttura e persistenza pur mantenendo grande verticalità. Finale che riporta al frutto.

Cuvée 1564, VSQ 2013

Andamento climatico simile a quello dell'annata precedente. Percentuale di Erbammat vicina al 40%, per la restante parte Chardonnay e Pinot nero in egual misura. Non in commercio.

Inizialmente restio a palesarsi, si apre su eleganti e delicate note fruttate. Diritto e tagliente, decisamente secco, evidenzia maggiore armonia e complessità, lungo e piacevole il finale.

Cuvée 1564, VSQ 2014

Prima etichetta destinata alla commercializzazione. Produzione di sole 800 bottiglie. Annata particolarmente piovosa, senza estate, complicata da problemi fitosanitari; vendemmia tardiva, alta dotazione di acido malico. Erbammat in percentuale di poco superiore al 30%, Chardonnay e Pinot nero in parti uguali.

Il naso, gradevolmente agrumato, chiude con una punta di sentori eterei. Alla degustazione ritroviamo un prodotto secco, citrino, di ottima persistenza e finezza. Nel finale ritornano i sentori di agrume e cedro.

