

LA RISCOSSA DELL'ERBAMAT

PAOLO VALENTE

Risale al 1550 la prima menzione di questo vitigno. 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”.

Poi nulla più fino al 1897 quando l'autore bresciano Solitro nomina l'Albamatto o Erbamatto tra i migliori vitigni del Garda, tradizionalmente coltivato sulla sponda bresciana.

Vicissitudini storiche e difficoltà di coltivazione ne hanno determinato la quasi totale estinzione.

Ma, da alcuni anni, assistiamo a un rinnovato interesse da parte di alcuni viticoltori e del Consorzio Franciacorta che ne apprezzano le caratteristiche e le potenzialità.

Due i motivi principali.

Negli ultimi tre decenni, a causa del *global warming*, si rileva un incremento delle temperature del suolo e delle radiazioni solari a fronte di una diminuzione delle riserve idriche disponibili.

Questo si ripercuote sul processo di maturazione delle uve e in particolare di quelle utilizzate in Franciacorta per la produzione di spumanti metodo classico (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco) e, conseguentemente, sulle loro caratteristiche organolettiche al momento della vendemmia.

A ciò si aggiunge l'intenzione del Consorzio Franciacorta di recuperare una maggiore identità instaurando un forte legame territoriale e creando così unicità nel panorama della spumantistica nazionale e internazionale.

L'anticipazione della fase di maturazione tecnologica (il rapporto tra acidi e zuccheri) delle uve tradizionalmente utilizzate per il Franciacorta obbliga i viticoltori a una vendemmia precoce per garantire la necessaria struttura acida delle uve; questo però impedisce un corretto raggiungimento della maturazione degli altri parametri.

Le principali caratteristiche dell'Erbamat consentono di sopperire, almeno parzialmente, a questo problema.

LA MATURAZIONE TARDIVA LO RENDE INTERESSANTE IN FRANCIACORTA

Il vitigno ha un ciclo vegetativo rallentato e conseguentemente una maturazione posticipata tra fine settembre e inizio ottobre, ovvero tra le quattro e le sei settimane dopo rispetto il periodo usuale di vendemmia degli altri vitigni precoci quali lo Chardonnay e i Pinot.

Inoltre l'Erbamat presenta anche una limitata propensione all'accumulo di zuccheri e alla relativa perdita di acidità.

Questo vitigno può dunque diventa-



Vigneti di Erbamato in Franciacorta

re importante nel panorama vitivinicolo franciacortino.

Al fine di permetterne l'utilizzo, la nuova stesura del Disciplinare di Produzione, entrata in vigore dal 1° agosto 2017, prevede la possibilità di utilizzare l'Erbamat in assemblaggio fino ad un massimo del 10% in tutte le tipologie di Franciacorta ad esclusione del Satèn.

L'inserimento della nuova varietà nel Disciplinare è un evento importante che aprirà numerosi e interessanti scenari.

La quota del 10% è una percentuale ancora deliberatamente bassa che però consente di effettuare prove significative per testarne le potenzialità anche in relazione alle capacità del vitigno di mantenere le sue caratteristiche dopo anni dalla sboccatura. L'inserimento nel Disciplinare della possibilità di utilizzo di un nuovo vitigno ha richiesto alcuni anni di analisi; preliminarmente il Consorzio ha verificato quali fossero le varietà storicamente presenti sul territorio e le loro proprietà. Tale indagine ha portato all'identificazione dell'Erbamat quale vitigno che meglio si adattava alle esigenze del territorio e della Denominazione.

Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, ex presidente del Consorzio Franciacorta, ricorda i tentativi fatti già a metà degli anni '70, e allora falliti, di coltivazione dell'Erbamat.

IL LUNGO RECUPERO DEL VITIGNO

Il recupero delle barbatelle, l'effettiva messa a dimora dei filari e la successiva vinificazione hanno visto impegnati inizialmente sei produttori (Barone Pizzini, Cà del Bosco, Castello Bonomi, Ferghettina, Guido Berlucchi, Ronco Calino) che sin dal 2009, hanno sperimentato sia le tecniche agronomiche che le possibilità di assemblaggio in combinazione con gli altri vitigni.

L'Erbamat è un vitigno difficile da coltivare: necessita di terreni soleggiati, poveri e sciolti; la grande produttività (potenzialmente fino a 200 q/ha) costringe a drastiche potature; inoltre presenta bassa fertilità basale



I grappolini tardivi dell'Erbamat



Erbamat, vitigno difficile da coltivare, ma tendenzialmente molto produttivo

e pertanto anche la forma di allevamento riveste un ruolo importante. Dal punto di vista organolettico, l'Erbamat evidenzia 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. Alcuni produttori, per verificarne le effettive potenzialità, hanno iniziato la produzione di metodo classico con Erbamat in percentuali superiori al 10% senza dunque poterne

rivendicare la Denominazione Franciacorta.

La degustazione, puramente a scopo didattico, di un metodo classico prodotto con Erbamat al 100% si rivela come una sferzata di energia dall'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 di non facile beva che consente di comprendere le caratteristiche e le potenzialità del vitigno, in particolare in riferimento all'apporto di freschezza.