



DEGUSTAZIONI

## Franciacorta – Mirabella e la Rivincita del Pinot Bianco



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 marzo 2023

Uno dei quattro vitigni ammessi per la produzione del Franciacorta è il Pinot Bianco. Ma non sembra che tra i produttori franciacortini goda di grande appeal. Sono infatti soltanto una novantina gli ettari vitati con questa varietà, pari a circa il 3% dell'intero vigneto.

La cantina **Mirabella** invece è una grande sostenitrice del Pinot Bianco. Ne possiede 12 ettari e lo valorizza anche con produzioni monovitigno.

Negli anni '70 Teresio Schiavi, padre di Alessandro e Alberto, inizia a produrre i suoi vini andando a ricercare uno stile personale che potesse identificare in maniera precisa i suoi vini.

Nella ricerca di questo stile, il Pinot Bianco rivestì e riveste tutt'ora un ruolo fondamentale anche se il suo utilizzo in Mirabella nasce un po' per caso. Negli anni Ottanta furono impiantati nuovi vigneti con barbatelle che si riteneva fossero di Chardonnay. Si scoprì poi, con il crescere delle piante, che invece si trattava di Pinot Bianco.

Teresio, originario dell'Oltrepò Pavese, decise di tenere il vigneto e di coltivare questa varietà dalle caratteristiche uniche. La scelta fu vincente e quei vigneti sono ancora in produzione nonostante le criticità che la coltivazione di questa varietà comporta, criticità che hanno convinto la maggior parte dei produttori franciacortini ad abbandonarne la coltivazione a vantaggio del più facile Chardonnay. Con un grappolo serrato e la buccia fine, il Pinot Bianco è infatti soggetto a malattie (botrite e marciume acido) e attacchi da parte degli insetti che facilmente riescono a bucare la sua buccia.



L'azienda coltiva complessivamente 45 ettari in regime biologico certificato. Dallo storico vigneto di Pinot Bianco denominato Mirabella (da qui il nome) e piantato nel 1981 con il tradizionale sistema di allevamento a Sylvoz (una sorta di guyot capovolto), si ricavano le uve migliori per la produzione di millesimati e riserve. Da quello stesso vigneto sono state ricavate 200 barbatelle che verranno impiantate in un "vigneto-collezione" che raccoglie e permette il confronto tra differenti cloni di Pinot Bianco (sia italiani che stranieri).

La prima annata di vendemmia per Mirabella data 1979, le prime bottiglie sono state commercializzate nel 1981 e nel 2015 viene creato il primo Spumante Pinot Bianco in purezza prodotto in Franciacorta, etichetta che però non può fregiarsi della denominazione. Il Disciplinare del Franciacorta attualmente in vigore, infatti, prevede che il Pinot Bianco non possa superare il 50% dell'intera massa. Recentemente il comitato tecnico del Consorzio ha comunque considerato la possibilità di aprire a un Franciacorta da Pinot Bianco in purezza. Vedremo se ci saranno novità nel futuro.

Le criticità nella coltivazione del Pinot Bianco di cui si accennava sopra si stanno riducendo a causa del riscaldamento globale che tende ad eliminare i fattori di rischio (umidità) rendendo la pianta meno sensibile alle malattie. Il suo ciclo vegetativo, inoltre, le consente di mantenere eccellenti livelli di acidità anche in annate particolarmente calde.

Negli assemblaggi, il Pinot Bianco, rende grande equilibrio vivificando l'opulenza dello Chardonnay e domando l'intemperanza del Pinot Nero.

### **Abbiamo degustato:**

#### **VSQ Demetra Pinot Bianco Brut Nature s.a.**

Annata di riferimento 2018, sboccatura 2022

La sola presenza di Pinot Bianco non consente a questo spumante di potersi fregiare della denominazione Franciacorta. Affina per almeno 24 mesi sui lieviti e il 10% del vino base è stato vinificato in barrique usate.

Dal colore giallo verdolino, si caratterizza in bocca per la piacevole cremosità della bollicina e il grande equilibrio con le componenti acide e sapide che gli conferiscono una decisa persistenza. I sentori di frutta a pasta gialla uniti a quelli dei fiori e degli agrumi raccordano olfatto e gusto. Un vino snello dalla grande godibilità.



#### **VSQ Pinot Bianco Brut Nature s.a.**

Annata di riferimento 2015, sboccatura 2018

Il trascorrere del tempo porta a note più mature di frutta gialla e tropicale. La bollicina è cremosa e l'acidità integrata ed equilibrata. La lunga persistenza chiude con un finale morbido. Un vino delicato nei sentori ed elegante al palato.



<https://vinodabere.it/franciacorta-mirabella-e-la-rivincita-del-pinot-bianco/>