



DEGUSTAZIONI

Come si preparano le cuvée per realizzare un Metodo Classico? Vediamolo con i Franciacorta di Barone Pizzini



di **Paolo Valente** pubblicato il 26 agosto 2022

Il metodo classico è il più tecnico dei vini, quello che richiede maggiori competenze ed esperienze per essere realizzato al meglio.

Una delle fasi fondamentali, forse “la” fondamentale, è la creazione del vino base al quale verrà poi aggiunto la “liqueur de tirage”, ovvero quell’insieme di lieviti e zuccheri che darà origine alla seconda fermentazione, in bottiglia, e alla conseguente presa di spuma.

Per ottenere il vino base l'arte dell'assemblaggio, ovvero il saper unire opportunamente differenti vini provenienti da differenti parcelle, è fondamentale. Occorre essere capaci di individuare in ogni singolo vino le caratteristiche e dosarne poi le quantità per ottenere il giusto mix, un mix specifico che darà, in seguito, il carattere al prodotto finale, allo spumante.

In particolare, i Metodo Classico non millesimati, i sans-année, sono vini che, per loro natura, rappresentano lo stile dell'azienda e che hanno, come caratteristica principale, quella di rimanere identici a sé stessi nel tempo, consentendo al consumatore finale di ritrovare, anno dopo anno, il medesimo "gusto". Questa identità di gusto viene ottenuta attraverso l'assemblaggio di vini differenti, non solo per parcella o per vitigno ma anche per annata.



Assaggiare le singole basi non è, almeno per i non addetti ai lavori, cosa tanto frequente. [Barone Pizzini](#) organizza, per la stampa, l'assaggio delle basi per far comprendere i differenti vini che si ottengono al variare della zona di provenienza delle uve, del terreno, dell'esposizione e anche della data di vendemmia.

Abbiamo assaggiato alcuni tra i singoli vini che andranno poi a costituire le basi per le cuvée aziendali.

Occorre premettere che l'annata 2021 non è stata ideale dal punto di vista meteorologico: una gelata l'8 aprile ha colpito una parte dei vigneti e poi il 25 luglio una grandinata che ha fatto scendere le rese complessive al 70% rispetto alla produzione media che, per Barone Pizzini, per scelta, corrisponde all'85% circa del limite massimo previsto dalla denominazione. Fortunatamente i vigneti migliori sono scampati agli effetti negativi del meteo.



Le basi assaggiate sono una carrellata di vini con differenti caratteristiche determinate, ad esempio, dal momento della raccolta dell'uva: si passa da vendemmie nella terza decina di agosto a quelle della prima decina di settembre. Il tutto con conseguenze anche nel tenore alcolico che dal 9,5% di alcuni campioni supera l'11,5% di altri vini.

Altro fattore di differenziazione è rappresentato dalla vinificazione in acciaio o in barrique, magari anche esauste. E ancora, i terreni in cui affondano le radici le vigne: da fluvio-glaciale a morenico, sottile o profondo e poi le singole vigne nei differenti comuni della denominazione.

Ogni vino quindi esprime una sua diversa personalità: alcuni campioni presentano una spiccata sapidità, altri un'acidità integrata, altri meno; oppure alcuni sono scarichi di polifenoli. Anche dal punto di vista olfattivo non mancano le differenze: si passa da vini con sentori maggiormente erbacei ad altri che rimandano immediatamente alla frutta o ai fiori, alcuni mostrando una maggiore maturità di frutto altri un profilo ancora immaturo. Lo stesso vale per l'equilibrio e integrazione delle differenti componenti. Poi ci sono i vigneti più importanti, quelli che tutti gli anni si confermano di qualità eccellente.

Vale la pena ricordare come Barone Pizzini sia stata la prima azienda del Franciacorta ad applicare il regime biologico, 25 anni fa. L'utilizzo di solforosa è limitato ad un terzo del limite consentito ma sono ancora in corso alcuni studi per ridurre ulteriormente. Il regime biologico consente di ottenere terreni con una forte biodiversità, che garantirebbe secondo recenti studi una migliore qualità. Un modo per lavorare sul vino partendo dalla terra.

Insomma, un caleidoscopio di sensazioni e di differenti caratteristiche.

Come dice il prof. Leonardo Valenti, consulente enologico di Barone Pizzini, le vinificazioni per singole parcelle consentono di scomporre la qualità per poi ricomporla nel momento dell'assemblaggio.



<https://vinodabere.it/come-si-preparano-le-cuvee-per-realizzare-un-metodo-classico-vediamo-con-i-franciacorta-di-barone-pizzini/>