

Personaggi e Storie

27/12/2024

Di Paolo Valente

Muratori e le nuove forme di continuità



Il passato del più importate areale italiano per la produzione di bollicine, la Franciacorta, è un passato di vini fermi, rossi e bianchi che siano. Prima del 1961, anno di uscita del primo metodo classico, il territorio esprimeva una viticoltura basata su vini fermi ottenuti sia da vitigni locali che internazionali. Oggi questi vini sono ricompresi nelle denominazioni Curtefranca DOC o Sebino IGT, Denominazioni che, a livello di notorietà, restano in secondo piano rispetto alla DOCG Franciacorta.



Cantina Muratori, ad alcuni forse nota con il vecchio nome Villa Crespia, nasce nel 1999 come diversificazione dell'attività principale della famiglia concentrata sul tessile. In questi oltre venti anni di attività, Muratori si è sempre fatta interprete del territorio rispettandolo e valorizzandolo al meglio.



Proprio da questo legame con il territorio e in continuità con il passato, che ha visto Muratori coltivare le uve chardonnay e pinot nero per la realizzazione dei propri Franciacorta, nascono oggi due vini fermi in purezza: un pinot nero e uno chardonnay, entrambi etichettati sotto la denominazione Sebino IGT.



Le due referenze nascono dalla collaborazione con Riccardo Cotarella che dal 2020 collabora, insieme al suo team, alla realizzazione dei prodotti Muratori. In quell'anno si è anche provveduto al rebranding aziendale sostituendo il nome della Tenuta, dove ha sede l'azienda e dove i vini vengono prodotti, con il nome di famiglia. Un modo chiaro per confermare l'impegno che i suoi componenti mettono nella gestione diretta dell'azienda.



Un cambio di prospettiva

Questi nuovi vini sono il frutto del progetto intitolato “Nuove forme di continuità” che vuole esprimere un cambio di prospettiva nel concetto di continuità che ha sempre contraddistinto il modo di operare della Famiglia Muratori in Franciacorta. Bruno Muratori: *“È stato un percorso importante che ci porta alla realizzazione di un obiettivo che guarda al futuro. Non potevamo immaginare di poter intraprendere questa strada senza seguire la rotta segnata da Riccardo Cotarella”.*

L'impegno prioritario di Muratori è stato, e rimane ancora, quello di coltivare uve per produrre Franciacorta di ottima qualità, promuovendo il territorio e la Denominazione che è ormai divenuta, a livello mondiale, sinonimo di eccellenza. Ancora Bruno Muratori: *“La collezione deve rappresentare un completamento di gamma, che arricchisce il nostro brand ma non sposta assolutamente il focus della filosofia produttiva che rimane quello di produrre Spumanti Franciacorta.”*

Riccardo Cotarella specifica: *“L'intenzione della cantina non è quella di sconvolgere nulla in Franciacorta ma di proporre una tecnologia diversa ma nel rispetto della tradizione, a partire dal vigneto e poi in cantina.”*



Una forte impronta territoriale

La collezione “Nuove forme di continuità” si compone di due vini fermi in bottiglie numerate: Muratori Mantorosso, 2.927 bottiglie di pinot nero in purezza e Muratori Setticlavio, 2.065 bottiglie di chardonnay in purezza. I due vini nascono, e qui sta la particolarità, da cloni di pinot nero e chardonnay destinati alla realizzazione di basi spumanti e non da cloni varietali specifici per la produzione di vini fermi. Sono prodotti caratterizzati da una forte impronta territoriale che, unendosi a quella varietale, li rende unici per la piacevolezza e serbevolezza.



Cotarella racconta la genesi del progetto: *“Abbiamo constatato un potenziale su alcuni nostri vigneti che meritava di essere approfondito. Con questo progetto vogliamo confermare la grande vocazionalità della Franciacorta, dimostrando che di fianco allo Spumante possono nascere prodotti complementari, che arricchiscono l'importanza di questo territorio. I vini presentati sono l'inizio di una sperimentazione importante e completano la gamma dei Franciacorta che rimane il Principe della produzione di Muratori”*.



Il Sebino IGT Setticlavio 2023 è realizzato con uve chardonnay in purezza provenienti da un vigneto di 24 anni ubicato nel comune di Adro. Dopo la raccolta manuale, le uve sono raffreddate in cella frigorifera e fermentate in acciaio; segue la maturazione, di nove mesi, in barrique di rovere francese.

Un vino ancora giovane, dalla piacevole verticalità ed espressività, dotato di freschezza e sapidità che ne bilanciano la struttura e la morbidezza; complesso il naso, fruttato e floreale, agrumato e minerale e con uno sbuffo che rimanda alle note dolci della permanenza in legno.



Le uve pinot nero utilizzate per la produzione del Sebino IGT Mantorosso 2022 provengono da un unico vigneto di Adro di 24 anni. Dopo un'accurata selezione, gli acini iniziano la fermentazione alcolica in acciaio e la completano in barrique di rovere francese dove il vino rimane per dodici mesi.

I sentori tipici varietali si completano con note di spezie dolci, di incenso e di legni orientali. Dal tannino levigato e dalla buona freschezza, si esprime, al palato, con un profilo scuro che chiude con note di liquirizia dolce.



<https://vitae.aisitalia.it/muratori-e-le-nuove-forme-di-continuita/>