

GLI SPERIMENTALI

Quell'autoctono franciacortino che aiuta a combattere il global warming: l'erbammat

Coltivato da centinaia di anni in zona, è un vitigno che, per le sue caratteristiche, si presta bene alla spumantizzazione: ottima acidità, scarsa aromaticità e pochi polifenoli. Il Consorzio Franciacorta sta investendo nella ricerca e selezione dei cloni migliori.

di PAOLO VALENTE

Storica varietà dell'area del Garda, quasi del tutto abbandonata e sull'orlo dell'estinzione, l'erbammat è ritornata agli onori della cronaca da quando il disciplinare di produzione del Franciacorta l'ha accolta, per ora fino a un massimo del 10%, per affiancarla a chardonnay, pinot nero e pinot bianco.

I motivi? Principalmente due. È un'uva in grado di fornire una connotazione territoriale forte e ha caratteristiche tali da compensare o integrare quelle degli altri vitigni principali, vale a dire chardonnay e pinot nero. «Dobbiamo essere consapevoli della grande opportunità che abbiamo nell'aver un'uva che è presente sul territorio da cinque secoli» ci spiega **Silvano Brescianini**, presidente del Consorzio Tutela Franciacorta. «Per noi italiani forse la cosa non è così evidente perché siamo circondati da bellezza e da reperti storici,

ma negli Stati Uniti, per esempio, l'effetto è totalmente diverso perché la loro storia inizia appunto 500 anni fa. E parlare di un'uva presente sul territorio da così tanto tempo ha un valore enorme anche in termini di comunicazione e di storytelling».

L'erbammat è un vitigno che rispetta i tre canoni fondamentali per la spumantizzazione del Franciacorta: non è una varietà aromatica, non è una varietà squilibrata verso l'alcol ma anzi ha una buona dose di acidità e non apporta note vegetali o amare perché è povera di polifenoli. Il Consorzio, al fine di consentire la produzione di un numero di barbatelle sufficiente alle necessità della Franciacorta, si è fatto promotore anche di un percorso di selezione clonale. «L'erbammat è una varietà particolarmente soggetta alla presenza dei virus e quindi se avessimo moltiplicato partendo da piante non verificate avremmo rischiato di avere viti non necessariamente di qua-

L'Erbamat nella storia

Le prime notizie risalgono al 1550 quando Agostino Gallo nel suo "Venti giornate della vera agricoltura", citando Messer Giambattista Avogadro, scriveva "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 il nulla fino al 1897, quando il bresciano Solitro nomina l'Albamatto o Erbamatto tra i migliori vitigni della sponda bresciana del Garda.

+



Il grappolo

Il grappolo è di media dimensione, cilindrico o conico, compatto con piccole ali. Gli acini sono sferici con buccia di colore verdolino sottile ma resistente. Maturazione tra fine settembre e primi di ottobre.

+



Il vino

Se vinificato in purezza dona vini dal colore scarico, dai profumi floreali e fruttati, dalla vibrante acidità e dalla buona sapidità e persistenza. Ideale per la spumantizzazione.

+

lità e, soprattutto, particolarmente ricche di virus» ci spiega questa volta **Mauro Tonni**, consulente e agronomo, colui che ha seguito tutto questo processo. «Consiste nell'individuare piante esenti da virus e impiantarle in un vigneto di confronto da dove vengono poi selezionate le piante qualitativamente migliori. Si procede poi con la richiesta di omologa al Ministero e, una volta ottenuta, con la moltiplicazione delle piante di qualità, esenti da virus e uniformi. Questo consentirà, nei prossimi anni, di avere a disposizione barbatelle secondo le esigenze di sviluppo dei produttori di Franciacorta».

I cloni registrati in questo momento sono due: il CF1305 e il CF1312 (dove CF sta per Consorzio Franciacorta). A livello agronomico le differenze rispetto alle altre varietà coltivate in Franciacorta sono principalmente la maturazione tardiva e la bassa fertilità basale. Se la maturazio-

ne tardiva dell'erbamat è stato proprio uno dei motivi della sua scelta volta a contrastare il cambiamento climatico e a supportare lo chardonnay che, con l'innalzamento delle temperature, potrebbe soffrire nel rapporto zucchero/acidi, questo genera però difficoltà operative. «Quello che maggiormente impatta le aziende che lo coltivano è la sfasatura temporale determinata dall'essere un vitigno tardivo che raggiunge la maturazione dalle quattro alle sei settimane dopo lo chardonnay – continua Mauro Tonni –. Ne consegue un importante disallineamento tra le operazioni da compiere sui vitigni classici e quelle da effettuare sull'erbamat».

La bassa fertilità basale non è adatta a forme di allevamento con tralci corti come avviene per le altre varietà. Il guyot può essere utilizzato ma deve essere gestito con sesti d'impianto meno fitti. Per il futuro si potrebbero sperimentare altre forme di allevamento come, ad esempio, la pergola. ♦

+



1



2



3



4



5

5

bottiglie

per conoscere bene il vitigno

In Franciacorta, attualmente, i produttori che hanno nei propri vigneti filari di erbamat sono 17, per un totale di 8,2 ettari. Le etichette in commercio che contemplano, in assemblaggio, questa varietà sono ancora poche.

Barone Pizzini ha inserito un 5% di erbamat nel suo **1 Animante**, il Franciacorta più rappresentativo della cantina. In passato la cantina, forte sostenitrice del vitigno, ha realizzato delle edizioni speciali, **Tesi Uno**, **Tesi Due** e **2 Tesi Tre** rispettivamente con il 60%, il 40% e il 20% di Erbamat.

Castello Bonomi produce e commercializza il Franciacorta **3 Cuvée 1564** che contiene il 10% di Erbamat. Nel millesimo 2017 è stato imbottigliato solo in magnum.

Al di fuori dell'area della Franciacorta, a Puegnago del Garda, la cantina **Comincioli**, dopo un percorso di recupero iniziato 42 anni fa, produce due vini con erbamat al 30% e il restante 70% con trebbiano Valtènesi, altro antico vitigno locale. Il **4 Perli** è un bianco fermo che matura in botti grandi e viene imbottigliato dopo tre anni. Annata attualmente in commercio è la 2020. Il **5 Riva** è uno spumante dosaggio zero prodotto con un metodo ancestrale rivisitato.