

+



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 virusi» 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 virusi 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.

GLI SPERIMENTALI

Da Friburgo alla Lombardia. Il “resistente” johanniter

Sviluppato in Germania nel 1968 ma ammesso alla produzione in Italia solo dal 2013, il johanniter è ad oggi uno dei vitigni PIWI più diffusi in Lombardia: ibrido discendente del riesling, unisce grande acidità a una buona struttura, con note di frutta bianca e agrumi

di DAVIDE GILIOLI

Da alcuni anni gli eno-appassionati hanno cominciato a prendere dimestichezza con l'acronimo PIWI. La Lombardia, nel corso degli ultimi anni, è diventata una delle regioni più importanti dove vengono sperimentate le varietà PIWI, a partire dal johanniter, uno delle più diffuse in questa regione.

In Italia sono arrivati solo alla fine degli anni Novanta, ma i vitigni PIWI (dal tedesco “Pilzwiderstandsfähige Rebsorten”, letteralmente “vitigni resistenti ai funghi”, come oidio, peronospora, muffa grigia) sono comparsi per la prima volta in Germania intorno al 1880, a seguito di studi finalizzati al contrasto della fillossera, ripresi poi dopo la seconda guerra mondiale. I principali vantaggi offerti da queste varietà - ottenute per ibridazione tra vite europea e vite americana - sono rappresentati da una netta riduzione dei trattamenti fitosanitari, il che comporta un minor impatto ambientale (sia in vigna che all'interno del prodotto stesso) e conseguentemente una riduzione costi di manutenzione del vigneto. Trentino, Alto Adige e Friuli Venezia Giulia sono state le prime regioni italiane in cui sono iniziati gli studi sperimentali su queste varietà, grazie in particolare

alla Fondazione Edmund Mach / Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN) e all'Università di Udine, che opera in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo.

I PIWI in Lombardia

Da alcuni anni anche in Lombardia sono attivi diversi produttori che stanno conseguendo ottimi risultati sia a livello scientifico che a livello qualitativo, con importanti riconoscimenti nazionali e internazionali. È il caso di **Alessandro Sala**, proprietario dell'azienda Nove Lune di Cenate Sopra in provincia di Bergamo, nonché co-fondatore e presidente dell'Associazione PIWI Lombardia, nata nel 2017. «Mi sono imposto di produrre vini di alta qualità senza danneggiare me stesso, l'ambiente e il consumatore finale» ci spiega Sala. «Questa viticoltura è qualcosa di moderno, di sostenibile: qualcosa che va oltre il biologico o il biodinamico, oltre le certificazioni. Tutto deve essere trasparente, perché la qualità non può prescindere dalla salubrità: noi tutti siamo quello che mangiamo e che beviamo». E visti i premi conseguiti dai suoi vini negli ultimi anni, si può affermare che ha raggiunto l'obiettivo.