www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 10 N.58 Ottobre/Novembre 2013 - IT € 6,00

SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

BAROLO
Luca Gardini decreta i 30 top del 2009

MARGAUX
L'altra nobile faccia di Bordeaux

GOURMET
L'avanguardia di Bocchia

BOLGHERI
Quei 33 second vins che non ti aspetti

ASIA
Non perdete l'aereo per l'Oriente!

Brividi in Champagne

lusiva ed emozionante
ustazione in Rosé del rarissimo 1878
celebrare i 270 anni
löet e l'ultimo Grand Vintage 2004

Le Origines delle bollicine nobili

di Marco Tonelli

Il successo delle aristocrazie del vino, ai giorni nostri, non passa dalle rivoluzioni ma dalle evoluzioni. Da condottieri a conduttori, le nobili famiglie di tradizione vitivinicola hanno deciso di guidare il proprio territorio da un punto prospettico differente, come quello del lavoro in vigna. Per questo motivo oltre ai grandi rossi di Toscana anche la bollicina può vantare i suoi quarti di nobiltà. Lantieri de Paratico, oltre a rappresentare un cognome tra i più aristocratici del territorio bresciano (pare che nel castello di famiglia abbia soggiornato Dante Alighieri), individua uno tra i più solidi produttori di vino di tutta la Franciacorta. Parlando con Fabio Lantieri si capisce come la scelta di produrre perlage non rappresenti un'appendice del proprio blasone produttivo (i Lantieri fornivano il vino alla corte dei Gonzaga), ma soprattutto sia frutto di un legame con la terra che l'azienda ha voluto rafforzare, peraltro con profondo spirito d'avanguardia. «Mio padre diede l'impulso decisivo nell'avere un approccio moderno alla gestione dell'azienda, innovando, anche da un punto di vista gustativo, il panorama dei Franciacorta con la creazione, con grande probabilità, del primo pas dosé».

Scelta non certo comune, era il 1974, per altro coadiuvata, come ci suggerisce Fabio Lantieri, da «un'annata favorevole che ci aiutò a smussare quelle spigolature che un vino dosato a zero poteva avere». Probabilmente, la volontà di dar vita a un pas dosé, realizzato in un'epoca in cui «le durezze» del vino non erano tanto di moda come oggi, va nella direzione di voler valorizzare le uve (in gran parte Chardonnay, ma con porzioni di vigneto dedicate a Pinot nero e Pinot bianco) provenienti dai 17 ettari (in prevalenza di origine morenica) che l'azienda possiede a Capriolo (zona nord della Franciacorta). Fatta salva la qualità, Lantieri ha sempre preteso che la quantità necessaria al fabbisogno della propria azienda fosse soddisfatta da uve provenienti dai propri vigneti. Per questo la scelta del biologico certificato ha investito una serie di fattori che vanno oltre il semplice abbandono della chimica in vigna. «Il biologico nel vigneto è fondamentale, ma credo che non si possa parlare di un approccio verde senza completarlo con un progetto di ecosostenibilità come il nostro, costituito da un impianto fotovoltaico per il fabbisogno energetico, da un programma di recupero delle acque e dalla scelta di un vetro per le bottiglie più leggero del 40%». Lantieri in cantina mira a valorizzare «soltanto» le uve attraverso «una rapida decantazione del mosto, una fermentazione con lieviti selezionati e una fermentazione malolattica completata solo per i prodotti che non debbono invecchiare a lungo».

Dosaggio assente come agli esordi

Il riposo sui lieviti va dagli oltre 24 mesi del Brut ai 60 mesi della nuova Riserva chiamata Origines. Ben più che un'affinità di Selossiana memoria, il nome dell'etichetta, da leggersi «alla latina», sta a indicare un progetto che parte dal 2001 e trova compiutezza con l'annata 2007. Un percorso che parte dal lavoro sul millesimato, seguito dall'individuazione delle parcelle in grado di dare vini più espressivi e al tempo stesso longevi; infine, dalla scelta di un dosaggio assente, a ricordare gli esordi pionieristici della cantina. Origines (5mila bottiglie), oltre a essere una delle poche etichette che in Franciacorta si possano fregiare dell'appellativo Riserva (per ottenere questa qualifica il disciplinare esige almeno 60 mesi si affinamento), verrà abbellita dalla creazione grafica di Beatrice Bonato, visual designer del Naba (Nuova Accademia Belle Arti di Milano), vincitrice del concorso voluto da Lantieri. Per i curiosi del palato, la caratteristica che contraddistingue l'Origines 2007 è la finezza, che si manifesta grazie a una carica aromatica dominata dal mughetto, dal cedro e da note minerali. La bocca, delicata ma al tempo stesso dotata di struttura, propone sensazioni fresche di agrumi e mela renetta (www.lantierideparatico.it).