

# FRANCIACORTA BARONE PIZZINI

## L'INFINITO SI CONTEMPLA NELLE BOLLICINE

❖ Osserviamo le migliaia di bollicine in un calice mentre guadagnano la superficie, lasciamoci trasportare dai sentori mediante l'olfatto, e iniziamo con dosati sorsi a esperire le sensazioni – e potremmo anche dire l'estasi – che originano dal contatto con le papille gustative e dall'immediato trasferimento delle sensazioni ai centri nervosi dove si situa il principio del piacere.

Attraverso le sei etichette di Franciacorta Docg nel catalogo di Barone Pizzini, si può compiere, sapendone cogliere le infinite sfumature, non solo un'escursione sensoriale nel prodotto finale di un'annata che parte, nel caso del "Bagnadore Riserva" – uvaggio 60 per cento Chardonnay e 40% Pinot Nero – da un'unica vigna beneficiante delle favorevoli caratteristiche pedoclimatiche del comprensorio della Docg, con curatissima vendemmia manuale, seguita da pressatura soffice, frazionamento dei mosti, fermentazione di 8 mesi in vasca inox termocodizionata più altri 8 mesi in barrique con frequenti baronage, affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 70 mesi. Ma anche un viaggio della mente nella notte dei tempi, in cui questo vino trova radici.

Alla fine del '700, le dolci e fertili colline della Franciacorta – nome la cui desinenza è da ricondursi a quelle corti franche (*franchae curtis*), esentate dal pagamento dei dazi doganali per le azioni di bonifica e coltivazione dei terreni da esse svolte e condotte da quei monaci il cui operato fu così importante anche nella coltura e salvaguardia della vite – attirarono l'attenzione di un ramo della famiglia nobile di Rovereto dei Baroni Pizzini von Thurberg,

attenti alla cultura e, tra l'altro, amici dei Mozart. Nel 1870 fu fondata l'"Amministrazione Agricola Pizzini". Circa un secolo più tardi, nel 1967, quando la Franciacorta fu riconosciuta Doc, i Pizzini erano già principali produttori nel corso della cosiddetta fase del risascimento dei vini italiani, ed è del 1971 la produzione ufficiale della prima bottiglia di Franciacorta con il proprio marchio. Nel 1993, ancor prima del passaggio della Doc a Docg, avvenuto, come sancito da disciplinare, nel 1997, la società fu ceduta dal barone Giulio Pizzini agli azionisti di maggioranza della società agricola per azioni che ne annovera la proprietà, Ugo Colombo, il presidente, e le famiglie Ghitti di Bagnadore e Brescianini.

La sede aziendale è a Provaglio d'Iseo (Brescia), a pochi chilometri dalle sponde meridionali del lago d'Iseo, zona dove sono stati ritrovati vinaccioli risalenti all'epoca preistorica. Qui la storia più remota si congiunge con un presente la cui modernità non divelle i fili con la memoria, sedimentata in patrimonio socio-culturale, come testimoniato dalla nuova cantina, costruita, secondo i criteri della bioedilizia, su progetto dell'architetto Gasparotti, e dalla già completata, totale conversione al biologico, un processo questo, avviato nel 1998. Tutti i 54 ettari vitati dell'azienda, in Franciacorta, sono infatti bio, come peraltro gli altri 46, detenuti, sempre a destinazione vitivinicola, in Maremma e nell'areale dei Castelli di Jesi. Un prestigioso riconoscimento di questo operato è giunto nel 2012, quando a Londra, l'International Wine Challenge, ha proclamato il Franciacorta Rosé 2008 di



Brescianini ne rileva l'impatto «sulla ricezione degli ospiti, sulla ristorazione, sul turismo enogastronomico, sulle vendite, con pochi paracadute e rischio di perdere professionalità». Ciascuna etichetta di Franciacorta Barone Pizzini contiene il richiamo a intraprendere un'esperienza fatta di

Barone Pizzini, miglior vino biologico al mondo.

Ecco, nelle innumerate nuance che la percezione coglie, tanto maggiormente quanto più vasta è la sfera sensibile tradotta in coscienza del degustatore, in un calice di Franciacorta Docg "Bagnadore Riserva", "Satèn", "Animante" (due diverse versioni in gamma per quest'ultimo), "Naturae", "Golf 1927" (questa etichetta richiama il fatto che il Barone Edoardo Pizzini, in quell'anno, promosse uno dei primi impianti in Italia per il gioco del golf), il millenario tra le origini e l'oggi materializza la sua sintesi. Barone Pizzini produce circa 300mila bottiglie l'anno di Franciacorta, di cui il 17 per cento sono esportate, soprattutto in Svizzera e negli Stati Uniti. I canali di vendita sono Ho.Re.Ca, rivenditori, enoteche ed e-commerce, senza escludere la vendita diretta e la presenza in alcuni scaffali della distribuzione organizzata, soprattutto Esselunga. Purtroppo, l'epidemia globale ha causato contraccolpi per il mondo enoico italiano e il vice-presidente esecutivo e socio dell'azienda Silvano

sensi e cultura. Ci soffermiamo su due di esse. Il "Bagnadore Riserva" è prodotto in quantità limitate, solo negli anni delle migliori vendemmie e la sua struttura rinvia al pensiero di quanto importante sia l'apporto sul suo gusto inebriante, di quei terreni, di origine morenica, a scheletro drenante, tipici della Franciacorta, avvolta da un clima insubrico, ossia simil-mediterraneo, mite, nel contrappeso tra lago e pianura, e di quella particella, parte di un anfiteatro nato dalle glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria. Un abbinamento? Silvano Brescianini suggerisce «pasta con le sardine del lago d'Iseo». E per il vellutato Satèn, Chardonnay in purezza, serico e con incalzante mineralità, da uve provenienti dai vigneti Roccolo, Clogna, Carabioli, Ronchi, un consiglio di accompagnamento che giunge è con la spalla cotta di San Secondo. Musica: The Hot Sardines, Bei Mir Bist du Schön.