

Il Franciacorta e il valore del tempo

Winepedia.it - PRO

Capitolo 1

Il valore del tempo e la sosta sui lieviti
Docente: Giulio Barzanò, co-titolare Mosnel

Il tempo come ingrediente

- Il tempo è un alleato fondamentale per lo sviluppo dei vini
- I grandi vini in Franciacorta si fanno con il tempo.
- Il primo tempo di un Franciacorta riguarda la sosta sui lieviti.

La sosta sui lieviti

- Memento fondamentale per la nascita di un Franciacorta, quando il vino viene imbottigliato con lieviti e zuccheri per rifermentare e sostare all'interno della bottiglia.
- Grazie all'autolisi dei lieviti il vino si impreziosisce.
- Il vino cambia dal punto di vista chimico-fisico.

La sosta sui lieviti per un produttore

Si tratta di un vero e proprio investimento dal punto di vista imprenditoriale.

- Un metodo classico diventa “importante” e longevo anche grazie alle lunghe soste sui lieviti.
- Lieviti che cedono la loro essenza.
- La sosta sui lieviti è autolisi, quindi aumento della complessità in termini di corpo e aromi.
- La sosta sui lieviti contribuisce anche a smussare alcune spigolosità del vino.
- Maggiore spessore: maggiore rotondità.
- EQUILIBRIO

La sosta sui lieviti

- Strumento enologico a disposizione del produttore per portare equilibrio, oltre alla complessità.

Quanto deve durare? Il disciplinare di produzione parla di TEMPI MINIMI. (min 18 mesi per Franciacorta docg e minimo 60 mesi per Franciacorta docg Riserva)

L'esperienza

- L'esperienza di un produttore conta parecchio nelle scelte di produzione
- Alcune grandi riserve sono nate dopo diversi esperimenti
- Si va per tentativi e si trova la ricetta perfetta per ogni produttore.

Qualche numero pratico...

La sosta sui lieviti dura anche 10 anni. La media è di 4 / 5 anni.

Una cantina può avere tranquillamente più di un milione di bottiglie che riposano.

Cataste: in 1 metro cubo = 500 bottiglie

Capitolo 2

Il valore del tempo e la sboccatura
Docente: Giulio Barzanò, co-titolare Mosnel

La sboccatura

- Operazione nata per eliminare il letto di lieviti dalle bottiglie dopo la presa di spuma
- Le bottiglie devono essere lavorate lentamente per far convergere il sedimento contro il tappo provvisorio (normalmente tappo a corona)
- Il collo della bottiglia viene poi ghiacciato, andando a ghiacciare anche il sedimento
- Con la rimozione del tappo la pressione generata all'interno della bottiglia contribuisce a far saltare via il sedimento congelato.
- La bottiglia a questo punto è limpida, con le bolle formate e soprattutto secca perché i lieviti hanno mangiato tutto lo zucchero.

La Piena

- Per “piena” si intende la colmatura
- La bottiglia viene colmata con un vino più o meno dolce
- La dolcezza determina il dosaggio che è regolamentato in base alla tipologia di vino che si vuole produrre

Sboccatura a mano o a macchina?

Un tempo si faceva a mano.
Oggi non avrebbe più senso perché con la macchina il lavoro è più pulito e efficiente.

Lo sciropo di dosaggio

- Costituito da vino, zucchero, anidride solforosa (conservante)
- ATTENZIONE: lo zucchero può anche non esserci se il vino è pas dosé.

Il vino viene poi confezionato con tappo definitivo, in sughero, e gabbietta di protezione.

Quando il Franciacorta è pronto per essere bevuto?

- Prima di essere bevuto bisogna aspettare ancora tempo...
- In bottiglia sui lieviti la situazione è asfittica, in assenza di ossigeno.
- In questa fase abbiamo l'autolisi del lievito.
- La maturazione in questo caso si basa sulla mancanza di aria.

Quando il Franciacorta è pronto per essere bevuto?

Dopo la degorgiatura (sboccatura) il vino necessita di ritrovare il suo equilibrio perché ora è entrato ossigeno nella bottiglia. Complice anche un nuovo sistema di tappatura.

Dopo la sboccatura è opportuno aspettare almeno qualche mese, ma risultati sorprendenti si ottengono anche dopo anni. Inizia la fase di invecchiamento del vino. Secondo Mosnel è opportuno aspettare anche un anno prima di assaggiare.

Data di tiraggio e data di sboccatura

Data del tiraggio: quando inizia la seconda fermentazione dopo l'imbottigliamento

Data della sboccatura: quando inizia la vita del vino con il tappo definitivo e inizia la sua fase di invecchiamento dopo aver preso "una boccata d'aria"

Dopo il confezionamento

Questa è la data in cui inizia l'invecchiamento del vino.
Questo processo può essere più o meno lento nel tempo.

La conservazione ottimale della bottiglia a riparo dalla luce e dagli sbalzi termici è fondamentale per garantire il corretto invecchiamento.

Il vino ha una data di scadenza?

- Non esiste una data di scadenza ma...
- La qualità dei tappi, dei vetri di oggi giocano a favore della longevità del vino
- La conservazione deve sempre essere ideale per la tipologia in questione

Il consiglio del produttore: assaggiare il vino in momenti diversi

Perché per Mosnel il tempo è così importante?

Il tempo è un alleato.
Serve per arricchire il vino di sfumature.

Le sfumature si percepiscono cambiare e crescere anche a bottiglia stappata e una volta nel calice.

Il gusto del vino e il tempo del vino vanno di pari passo.
Le sensazioni di gusto aumentano, la storia che il vino racconta nel calice è sempre più complessa e con un capitolo in più anno dopo anno.

Tutto questo è possibile grazie al tempo.

Capitolo 3

Mosnel e la Famiglia Barzanò
Docente: Lucia Barzanò, co-titolare Mosnel

Dove siamo

- Mosnel e a Carmignone di Passirano, nel cuore della denominazione.
- Zona nord-est
- Mosnel dal dialetto bresciano: pietraia, accumulo di sassi
- È anche il nome di un vigneto dell'azienda prende proprio questo nome avendo al centro un mosnel per l'appunto.
- Deciso nel 1976, dalla mamma di Lucia e Giulio
- La famiglia ha radici qui a partire dal 1836
- Lucia e Giulio sono la V generazione

Emanuela Barboglio, la mamma

- Mamma di Lucia e Giulio, a fine anni '60 dà un impulso all'azienda verso la viticoltura. Decide di piantare i primi vigneti sotto la spinta della nascita della doc.
- Si specializza quindi in agricoltura.
- Oggi l'azienda vanta 42 ettari di proprietà.
- Vinificano solo le loro uve.
- Tutta la produzione è BIO.

Mosnel in termini produttivi

230/240.000 bottiglie all'anno

8 tipologie - 4 non millesimati, 4 millesimati

70% chardonnay

15% pinot bianco

15% pinot nero

da 3 anni anche 1 ettaro di erbamat

Se fossi una varietà...

“Se fossi un vitigno sarei pinot bianco...

lo trovo un vitigno imprevedibile.

Difficile in campagna e anche in cantina. Un vitigno che ti mette alla prova.”

Se fossi un vino...

“Se fossi un vino sarei un Franciacorta...

delle nostre etichette sarei l'EBB. Il vino dedicato alla nostra mamma.
Un vino per noi importante e che mi emoziona ogni volta che lo bevo”

BEVI BENE E
RESPONSABILMENTE!

Winepedia.it - ALLA PROSSIMA LEZIONE!