



di Alessandra Piubello
foto di Anna Koj

BARONE PIZZINI

LE “RADICI” SONO IMPORTANTI

Barone Pizzini, “roots” are important

*they care about
the roots of their
vineyards but also
about those of our
small world*

Radici. Ogni volta che mi dirigo a Provaglio d'Iseo in Franciacorta da Barone Pizzini, inevitabilmente mi appare quest'immagine. Nulla a che vedere con lo stemma aquilino, dovuto alle origini asburgiche dei Pizzini quando approdarono da Rovereto (chissà se Mozart, spesso da loro ospitato, sia mai stato colto da ispirazione nella dimora della nobile famiglia) alla Franciacorta, nel 1870. Nel 1998, quando iniziano ad avviare la viticoltura in biologico, per poi certificarsi nel 2001 (dal 2008 le analisi dei loro vini sono a disposizione di tutti on line), primi visionari in tutta la denominazione, dimostrano di avere a cuore le radici delle loro vigne ma anche quelle del nostro piccolo mondo. Il primo Franciacorta biologico porta il loro nome. Al tempo della nuova cantina, inaugurata nel 2007, vogliono le radici interrate per due terzi (e tutta una serie di soluzioni bioclimatiche). Non basta. Radicano ancor più, con Biodiversity Friend, poi con Ita.ca per ridurre l'impronta carbonica e persino con Bio-pass, un progetto nato per misurare scientificamente la vita nei suoli (Barone Pizzini aderisce immediatamente non appena si delinea l'indagine, condotta da SATA in collaborazione con la Fondazione Mach e l'Università di Milano). Studi che poi, per serendipità, portano alla scoperta della correlazione tra vitalità del suolo e qualità del vino. Nei cru, nelle vigne particolarmente vocate, il brulichio sotterraneo degli individui più sensibili è decisamente più alto. Bagnadore docet.

*dimostrano di avere
a cuore le radici
delle loro vigne
ma anche quelle del
nostro piccolo mondo*

Roots. Every time I head for Provaglio d'Iseo in Franciacorta to visit Barone Pizzini, one image inevitably comes to mind. It has nothing to do with the eagle of the coat of arms due to the Pizzini's Hapsburg origins, when they arrived from Rovereto (one wonders whether the aristocratic family's residence was ever a source of inspiration for Mozart, often a guest there) in Franciacorta in 1870. In 1998, when they began their organic vine-growing activities that obtained certification in 2001 (since 2008 their wine test' results are available on line), they were the first visionaries of the entire label, proving that they care about the roots of their vineyards but also about those of our small world. The first organic Franciacorta bears their name. When their new cellar was inaugurated in 2007, they wanted a two-thirds portion of their roots planted underground (as well as a whole series of bio-climatic solutions). But this was not enough. They rooted even better with Biodiversity Friend, then with Ita.ca, to reduce the carbon footprint and even with Bio-pass, a project developed to measure life in the soil scientifically (Barone Pizzini joined as soon as the survey, carried out by SATA in conjunction with the Mach Foundation and the Milan University, was launched). These studies then, by serendipity, led to the discovery of the correlation between soil vitality and the quality of the wine. In 'cru' wines, in especially dedicated vineyards, the underground swarming of the more sensitive individuals is definitely higher. Bagnadore docet.



E poi ci sono le radici di Silvano Brescianini, fuoriclasse testarossa, vicepresidente esecutivo della Barone Pizzini, nonché presidente del Consorzio Franciacorta. Il gigante gentile nato ad Erbusco, formatosi nella ristorazione e volato pure oltreoceano (parliamo del San Domenico di New York), destinato invece, per l'inanellarsi di consecutivi segni del destino, al vino. Uomo ben piantato nella sua terra, saldamente ancorato, di quelli che se arriva una tempesta non si sposta di un millimetro, ma la affronta coraggiosamente a viso aperto. L'anima dell'azienda è lui. Anche se insieme all'amministratore delegato Piermatteo Ghitti e al presidente Ugo Colombo, alla compagine di soci che rilevarono la Barone Pizzini nel '93, unitamente all'enologo prof.

And then there are the roots of Silvano Brescianini, the testarossa champion, the Barone Pizzini executive Deputy Chairman and President of the Franciacorta Consortium. This gentle giant was born in Erbusco, trained in catering and also travelled across the ocean (we are talking about the San Domenico in New York) but, through a series of consecutive signs of fate, he was instead destined to work with wine. A man with strong roots, firmly anchored in his own territory, one of those men who will not move an inch in a storm but will face it bravely, head on. He is the soul of the company. Although with the Managing Director Piermatteo Ghitti and the Chairman Ugo Colombo, the members who took over Barone Pizzini in '93,

Leonardo Valenti, all'agronomo Pierluigi Donna e alla squadra di collaboratori si lavora con intenti comuni: "Il biologico è il mezzo" parla a nome di tutti Brescianini "il fine è la qualità". A giudicare da come controllano ogni singolo minimo dettaglio, coerenti con la scelta della sostenibilità, ma con la barra alla bontà dei loro metodo classico, pare evidente che i risultati arrivino. Per un momento, guardate all'istantanea paesaggistica: Barone Pizzini, circondata dalle colline vitate e contigua alla riserva naturale delle Torbiere del Sebino, su cui si affaccia il complesso del Monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa, con la maestosa e tranquilla presenza del Monte Guglielmo a completare lo sfondo. Immersa in quelle che furono le "curtae" (corti) "francae" (franche), ovvero insediamenti governati da ordini religiosi esentati dal pagamento dei tributi (in effetti i monasteri in Franciacorta sono ancora diffusi, come lo sono nelle zone più vocate del vino e questo dovrebbe far pensare). Qualche dato, per i più curiosi: 54 ettari (35 in proprietà e 18 in affitto) su quattro comuni, Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Passirano e Capriolo. Le vigne, con un'altitudine compresa fra i 200 e i 350 metri, hanno un'età media di quindici anni su suoli di origine complessa, morenici ma con deposizioni fluvioglaciali. E ora veniamo al bello: una verticale di Franciacorta D.O.C.G. Riserva Bagnadore, (prima annata prodotta 1993), che dal 2004 viene messa in commercio dopo almeno 60 mesi sui lieviti. La degustazione si svolge assaggiando le riserve ancora sur lattes, dégorgement per l'occasione, per questo nelle fotografie non vedrete il marchio, anche se la maggior parte dei millesimati è in commercio, ma un'etichetta provvisoria. Il nome deriva da un torrente che nasce nel Monte Guglielmo e finisce la sua corsa nel Lago d'Iseo: sulle sue sponde, nel comune di Morone, sorge la dimora quattrocentesca che fu l'abitazione originaria della famiglia Ghitti (soci fondatori della Barone Pizzini nel '93 insieme ad altri imprenditori bresciani), alla quale era stato dato per l'appunto l'appellativo di "Bagnadore". Pierjaco Ghitti legò il soprannome della casata alla riserva, dettandone anche le tre caratteristiche principali: doveva essere realizzata, oltre che con Chardonnay, con una selezione di Pinot Nero abbastanza importante, con elevazione in barrique e senza nessun dosaggio. A quest'ultima richiesta si arrivò però dopo qualche anno, nel 2004. Le uve del Bagnadore provengono esclusivamente dal vigneto Roccolo, che gode di una posizione particolare: il sole scalda di buonora al mattino, ma alla sera se ne va presto (quindi c'è una salutare escursione termica). Qui le viti di Chardonnay in leggera pendenza vengono tenute sott'occhio da quelle di Pinot Nero, posizionate più in alto e al confine con un fitto bosco. Questa vigna-cru di 27 anni, affonda le sue radici in un terreno morenico, con scheletro e tessitura franco-sabbiosa in superficie, franco-argillosa in profondità ed è sempre l'ultima ad essere vendemmiata, per consentire alle uve una maggiore maturità.

"Il biologico è il mezzo" parla a nome di tutti Brescianini "il fine è la qualità"

"Organic is the means", he speaks for all of the Brescianini, "quality is the end"



Silvano Brescianini / Barone Pizzini



Alessandra Piubello



the oenologist Professor Leonardo Valenti, the agronomist Pierluigi Donna and the team of collaborators, they all work for a common goal: "Organic is the means", he speaks for all of the Brescianini, "quality is the end". Considering how they monitor every single detail, in line with their choice in favour of sustainability but always guided by their traditional methods, clearly they get results. For a moment, just look at the landscape: Barone Pizzini, surrounded by hills covered with vineyards and neighbouring with the Torbiere del Sebino natural reserve, overlooked by the buildings of the Clunisian Monastery of San Pietro in Lamosa, with the striking and calm presence of Mount Guglielmo completing the backdrop. Immersed in what were once the "curtae" (courts) "francae" (frankish), i.e. settlements governed by religious orders exempt from tax payments (indeed there are still a number of monasteries in Franciacorta and the fact that they are located in the best vine-growing areas should give us food for thought). A few data for anyone who might be curious: 54 hectares (35 on owned and 18 on rented land) covering four municipalities, Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Passirano and Capriolo. The vineyards, at an altitude of between 200 and 350 metres, are on average fifteen years old on soils of complex origin, morainic but with fluvioglacial deposits. And here's the best part: a Franciacorta D.O.C.G. Riserva Bagnadore vertical, (first production year 1993), that is sold since 2004 after at least 60 months on the lees. The tasting procedure involves tasting reserves still sur lattes, dégorgement for the occasion, and this is why not the trademark but a provisional label is shown in photographs, even though most of the vintages are on the market. The name comes from a stream originating from Mount Guglielmo that flows into Lake Iseo: on its shores, in the municipality of Morone, stands the 15th century stately home that was originally the residence of the Ghitti family (the founding members of Barone Pizzini in '93, together with other entrepreneurs from Brescia), which was in fact given the name "Bagnadore". Pierjaco Ghitti linked the family nickname to the wine, also prescribing its three main characteristics: in addition to using Chardonnay, it was to be made with a fairly significant selection of Pinot Noir, aged in barrels and without dosage. This latter request, however, was made a few years later, in 2004. The Bagnadore grapes come exclusively from the Roccolo vineyard, which is in a special position: the sun provides its warmth early in the morning but sets early too (so there is a healthy difference in temperature). The Chardonnay vines here, on a slight slope, are looked upon by the Pinot Noir vines that are positioned higher up, bordering with thick woods. This 27-year-old cru vineyard is rooted in morainic soil, with a light sandy topsoil and texture and light clay deeper down, and is always the last to be harvested to allow the grapes to ripen more fully.



BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2004-2012

*Bagnadore Pas Dosé Riserva
Franciacorta sur lattes 2004-2012*

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2004

Bagnadore viene prodotto solo nelle migliori annate. Le uve sono 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero, percentuale che resta invariata fino al 2011. Per tutti i millesimati assaggiati i mesi sui lieviti sono sessanta, l'affinamento avviene per sei mesi in barrique e per sei mesi in vasche inox. La resa per ettaro della vigna varia tra gli 80 e gli 85 quintali a seconda delle annate. Intrigante con quel tocco di miele, uva passa, fiori bianchi, zenzero. Vitale, mostra ancora una precipua progressione che coniuga leggera tensione e maturità, senza però estendersi troppo in lunghezza.

Bagnadore is only produced in the best years. The grapes are 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, a percentage that remained unchanged up till 2011. All the vintages tasted had 60 months on the lees and were aged for six months in barrels and six months in stainless steel vats. The vineyard yield per hectare varies between 80 and 85 quintals depending on the year. It is intriguing with a touch of honey, raisin, white flowers and ginger. A lively wine that still shows a basic progression that combines light tension and maturity, without however having excessive length.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2005

Il disegno olfattivo si svolge con pennellate di lieviti, pesca, agrumi, miele, rum in uno sviluppo gustativo dinamico, con una freschezza ancora ben marcata. Palato scandito con ritmo e coerenza e un connaturato senso di naturalezza nell'evoluzione. Bocca essenziale nella progressione aromatica, veemente, sontuosamente ornata dal perlage finissimo e cremoso. La trama gustativa è serratissima, fatta di particolari estremamente fini, a tratti delicati, una sequenza di infiniti punti convergenti in un quadro ancora futuribile.

The olfactory design is achieved with brushstrokes of lees, peach, citrus fruit, honey and rum in a dynamic development of taste, still with a marked freshness. A taste punctuated by rhythm and consistency and an inherent sense of its natural way of evolving. Primary taste in the aromatic progression, vehement, sumptuously ornate with a very fine and creamy perlage. The gustatory structure is very tight, made up of extremely fine details, at times delicate, a sequence of countless converging points in a picture still to be imagined.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2006

Ricca cornucopia con profumi di spezie, fiori gialli, gelsomino giallo, girasole, miele. Ben profilato, con aromi di vaniglia e un palato che trova slancio a fronte di un volume avvolgente. Trama fitta e densa, colpisce per complessità, materia e ampiezza. Generoso, ancora ben sostenuto dal rovere di affinamento che ne accompagna lo sviluppo senza sovraccaricarlo. Assaggio rotondo e morbido che svela facilmente una bilanciata struttura e una cremosa sapidità che si allunga in un finale largo, apparante e lungo.

A rich cornucopia with the scent of spices, yellow flowers, yellow jasmine, sunflower and honey. Clearly profiled, with vanilla aromas and a taste that gains momentum in the face of an enveloping volume. Its thick and tight texture is striking in its complexity, matter and width. Generous, still supported by the oak wood in which it aged and that supports its development without overloading it. A round and soft taste that reveals a balanced structure and a creamy flavour that stretches out in a broad, satisfying and long finale.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2008

Un soffio di viva bellezza al palato, dinamico, slanciato e fresco. Un denso volteggiare di agrumi, tiglio, spezie che all'assaggio conducono ad una trascinate energia, ad una freschezza ravvivante, organica e fondamentale. "Istrionico" nel suo gioco di travestimenti, cambia di continuo, non soltanto durante la sua vita nel bicchiere ma anche in bocca, dove spinge con una scia sapida come a vivere fino all'ultima goccia quel tempo di passaggio, allungandolo, allungandosi in un flusso continuo e lineare.

A breath of vivacious beauty for the palate, dynamic, sleek and fresh. An intense swirling of citrus, lime blossom, spices, that on tasting provide a driving energy, an enlivening, organic and fundamental freshness. "Histronic" in its many disguises, it changes constantly, not only during its time in the glass but also in the mouth, where it drives with a savoury wake as if to live up to the last drop that moment of passage, lengthening it, lengthening itself in a continuing and linear flow.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2009

Struttura e tensione coesenziali, infuse come la freschezza di frutta bianca e agrumi (cedro, pompelmo), la speziatura soffusa di zenzero candito e cardamomo. L'assaggio è un abbraccio di grande presa, vigoroso e ritmato, sensazioni tattili avvolgenti, sferza acida e grande stoffa su cui si intrecciano di nuovo il frutto e le spezie avvincenti in lunghezza e in freschezza. Affresco seducente, quintessenza di uno stile, con un'espressività peculiare che regalerà ancora sorprendenti sfumature.

Co-essential structure and tension, infused like the freshness of white and citrus fruit (cider, grapefruit), the suffused spices of candied ginger and cardamom. Its taste is a strong, vigorous and rhythmic embrace, enveloping tactile feelings, a acid lash and a great fabric on which again fruit and spices are intertwined, wrapped in length and freshness. An alluring fresco, the quintessence of a style that has a special expressiveness that will offer still more surprising nuances.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2011

Primo anno in cui si passa a un 60% di Pinot Nero e un 40% di Chardonnay. Naso molto sottile, affilato, con prevalenza del carattere floreale su quello fruttato con una leggera vena agrumata, coerente nelle note saline. Qui le trasparenze contano più della concentrazione, la grazia più della potenza, la delicatezza più dell'avvolgenza. Dettaglio, intensità, definizione. Una gemma di sapiente sfaccettatura, un equilibrio fatto di purezza, di integrità, di sapiente finezza. Non ha bisogno di esibirsi, di sedurre: è pura luce in sé e per sé.

The first year in which a change was made to the 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay percentages. A very sharp and thin scent, with a flowery character that prevails over the fruity one with a slight citrusy vein, consistent in its saline note. Transparencies here are more important than concentration, grace more than power, delicacy more than enveloping strength. Detail, intensity, definition. A knowingly faceted jewel, a balance made of purity, integrity and wise fineness. It has no need to show off, to seduce: it is pure light in itself and for itself.

BAGNADORE PAS DOSE RISERVA FRANCIACORTA SUR LATTES 2012

Bouquet che sfoggia frutta esotica, lieviti, pepe bianco, cardamomo, una delicata pasticceria da tè, miele. Bocca ricca, piena, cremosa di buona ampiezza e impegno, gusto largo e pieno, piuttosto persistente, un'acidità ben calibrata ma non infiltrante. Ampio e stratificato, ma senza sacrificare slancio, né unità gustativa: a estratti e morbidezze fanno da vettori freschezza e sapidità veramente organiche. Nello sviluppo la densità della materia si dipana in ricchezza aromatica, lunghezza saporita, solarità nel lungo sorso.

A bouquet that presents exotic fruit, yeasts, white pepper, cardamom, delicate tea-party pastry and honey. A rich, creamy taste of good breadth and commitment, a broad and full taste, rather persistent, well calibrated but not infiltrating acidity. Wide and stratified, but without sacrificing momentum or gustatory unity: extracts and softness carry organic freshness and flavour. In its development the density of the matter unravels in aromatic richness, tasty length and sunniness in a long sip.

