

(ANTEPRIMA DI FRANCIACORTA)

In esclusiva per «Spirito diVino» la prima verticale in assoluto di



SPIRITO diVINO

76

nove annate di Riserva Bagnadore di Barone Pizzini. Che dal 2004...

Almeno 60 mesi sui lieviti ma si merita 90

di Alessandra Piubello foto di Massimo Dall'Argine

Nella foto, le nove annate di Franciacorta Docg Riserva Bagnadore di Barone Pizzini degustate: il nome deriva dal torrente che si getta nel lago d'Iseo. Le uve del Bagnadore (Chardonnay e Pinot nero) provengono dal vigneto Roccolo, che gode di una posizione particolare: il sole scalda di buonora al mattino e alla sera se ne va presto, con una salutare escursione termica.

90

🌀 **BAGNADORE PAS DOSÉ 2004** 🌀

Un soffio di viva bellezza al palato, dinamico, slanciato e fresco. Il nervo acido sprizza energia capace di evolversi in accogliente struttura. Ha un profilo netto e di viva intensità, equilibrato su finezza e profondità, senza increspature e con una lunghezza vibrante e continua. Affresco seducente, quintessenza di uno stile, con un'espressività peculiare che regalerà ancora sorprendenti sfumature. Simbolo di un'annata generosa contraddistinta da qualità e maturazioni adeguate.



90

🌀 **BAGNADORE EXTRA BRUT 2001** 🌀

Ricamato con lieviti contrappunti che si rincorrono leggiadri con eleganza sottile e maturità compiuta. Suadente morbidezza nel solare calice dal perlage fine e continuo. Il sorso è gratificante e invita al piacere dell'assaggio per l'equilibrio raggiunto. Nell'annata 2001, tendenzialmente fresca ed equilibrata, la sosta sui lieviti era di 36 mesi (dal 2004 in poi sono stati portati a 60) e l'affinamento avveniva per il 40% in barrique (dal 2005 in poi diminuito al 30).



89

🌀 **BAGNADORE PAS DOSÉ 2005** 🌀

Un olfatto scolpito in verticalità con aromi di agrumi canditi, frutta secca, miele. In bocca è coinvolgente e puntuale senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Ben profilato, col rovere perfettamente amalgamato e un palato che trova slancio e tensione a fronte di un volume avvolgente. Assaggio rotondo e immediato che svela una bilanciata struttura e una cremosa sapidità che si allunga in un persistente finale. Millesimo di un'annata di scarsa quantità ma di qualità.



85

🌀 **BAGNADORE SUR LATTES 2008** 🌀

Palato incisivo, un'anima giovane e in formazione che va attesa nei suoi tempi di maturazione, ma che lascia intravedere un futuro di sicura personalità. Un denso volteggiare di agrumi, lieviti, erbe aromatiche che all'assaggio conducono a una trascinate energia, vibrante d'acidità. Un esempio in cui un'annata all'inizio difficile, si è conclusa con una maturazione perfetta e una vendemmia spettacolare, che saprà dare al vino una trama solida e una profondeur che Kronos premierà.



85

🌀 **BAGNADORE SUR LATTES 2006** 🌀

Un'ottima annata, caratterizzata da un'estate con buone escursioni termiche, ideali per rendere di grande interesse le basi, donando loro interessanti acidità e piacevoli profumi. Un'annata particolarmente felice, perfetta per le grandi Riserve, forse per questo la proprietà ha deciso di lasciar maturare ancora per qualche anno questo millesimo che presenta effluvi marcatamente vanigliati e una sostanza ricca che saprà esprimersi ancora meglio nel tempo, emozionandoci.



83

🌀 **BAGNADORE EXTRA BRUT 2002** 🌀

Racconta di un'annata fresca e piovosa, ma non complicata, che ha prodotto vini strutturati e un po' meno eleganti. Il perlage abbondante, fine e persistente cattura l'occhio, ma è la progressiva articolazione all'olfatto che incalza nella lettura dei piani trasversali. Lineare nella scorrevolezza, esprime una personalità stratificata fino alla persistente chiusura. Una versione tratteggiata da una sommessa cremosità, che lascia una flessuosa scia sapida al palato.



82

🌀 **BAGNADORE PAS DOSÉ 2003** 🌀

Il 2003 in Barone Pizzini segna cambiamenti importanti: è l'ultimo anno in cui Bagnadore resta 36 mesi sui lieviti (poi saranno 60) e diventa da Extra Brut a Pas Dosé. Figlio di un'annata calda e concentrata, riprende i caratteri del millesimo. Nella sua veste oro accoglie l'olfatto aprendo a sentori di pienezza fruttata, di maturità e di tostatura. Corpo e intensità aromatica rimandano a un quadro piacevole. In bocca è fluido anche se non troppo ritmato, con sensazioni di calore avvolgente.



78

🌀 **BAGNADORE BRUT 1998** 🌀

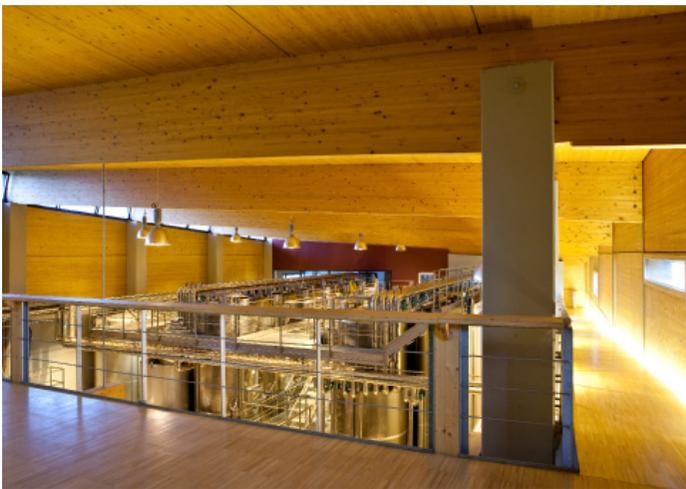
Caleidoscopio di rarefazioni, ombre e punteggiature. Le sgrammaticature non impediscono al vino di esprimersi compiutamente, seppur alcune asciugature marcano il sapore di una materia a trama larga. Il 1998 coincide con la fine dell'epoca convenzionale nelle vigne Barone Pizzini e l'inizio dell'era biologica, regolarmente certificata nel 2001. Un Bagnadore, in quest'annata mediamente asciutta, ancora classificato (in base al residuo zuccherino) come Brut.



S.V.

🌀 **BAGNADORE BRUT 1999** 🌀

Di questa annata sono state aperte tre bottiglie, ma sono risultate tutte fortemente alterate da sentori di tappo (Tca) e pertanto non è stato possibile darne un giudizio. Quindi risulta non classificabile.



Fitodepurazione delle acque e pannelli fotovoltaici per la cantina

Cosa c'è in comune tra la Ferrari e la Barone Pizzini? Una Testarossa (il fuoriclasse Silvano Brescianini, direttore generale, rosso malpelo) e un cavallino rampante... quello che il Barone Pizzini sorvegliava per l'asso dell'aviazione militare Francesco Baracca. Ecco la storia: l'ufficiale di carriera Edoardo Pizzini, un giorno, alla richiesta delle condizioni dell'amato cavallo lasciato da Baracca al reggimento, tracciò un celebre schizzo che divenne il simbolo della squadra del famoso aviatore, al quale poi Enzo Ferrari si ispirò per il suo stemma. Senza esagerare nei confronti, va detto che Barone Pizzini ha corso bene, arrivando per primo in molti frangenti, nel suo territorio. Siamo in Franciacorta (da *curtes francae*, corti franche), dove è tutto un susseguirsi di colline, costellate da vigne, piccoli borghi, castelli, dimore della nobiltà lombarda, monumenti ricchi di storia, e da un'edilizia diventata aggressiva. Nata nel 1870, Barone Pizzini è una delle più antiche aziende vitivinicole della zona,



tra le fondatrici dell'allora Doc Franciacorta, la prima a produrre Brut. Soprattutto, la prima a credere nell'agricoltura biologica, certificandosi in pole position nel 2001. «Il biologico è il mezzo», dice Brescianini, «il fine è la qualità!». Si qualifica tra le prime aziende in Italia ad aderire al protocollo Itaca per abbattere l'indice di produzione dell'anidride carbonica. La cantina, in bioarchitettura con pannelli fotovoltaici e un sistema di fitodepurazione delle acque, si trova in località San Carlo a Provaglio d'Iseo, 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 sullo sfondo. I 47 ettari vitati (di cui 27 di proprietà) sono distribuiti in 25 parcelle dislocate in quattro diversi comuni della Franciacorta (Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Adro e Passirano), con diversità di terreno, microclima e tempi di vendemmia.

Qui sopra, sboccatura en plein air. Barone Pizzini è stata pioniera in Franciacorta dell'agricoltura bio; anche la cantina è stata costruita nel 2006 secondo criteri architettonici ecocompatibili: in alto, a sinistra, l'interno e l'esterno che si armonizza tra le colline vitate. A destra, Silvano Brescianini: è il direttore generale della Barone Pizzini, ritratto nella barricaia dell'azienda.



Questa vigna viene vendemmiata per ultima per avere uve più mature

Le cuvée danno vita a dei Franciacorta con una netta riconoscibilità, una firma che si sta facendo apprezzare anche all'estero (prova ne sia l'oro all'International wine challenge, unica azienda del Franciacorta). *Spirito di Vino* è stato invitato in esclusiva alla prima assoluta di una verticale di nove annate di Franciacorta Docg Riserva Bagnadore, che dal 2004 viene messo in commercio dopo almeno 60 mesi di permanenza sui lieviti. Il nome di questo millesimato 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 dell'azienda dal 1991, insieme ad altri imprenditori bresciani, che la rilevarono dall'ottuagenario Barone Pizzini), alla quale era stato dato per l'appunto l'appellativo de I Bagnadore. Pierjacomo Ghitti legò il soprannome della casata alla riserva, dettandone anche le tre caratteristiche principali: dove-



va essere realizzata, oltre che con Chardonnay, con una selezione di Pinot nero (in parti uguali), con elevazione in barrique e senza nessun dosaggio. A quest'ultima richiesta si arrivò però dopo qualche anno, nel 2003. Le uve del Bagnadore provengono esclusivamente dal vigneto Roccolo, che gode di una posizione particolare: il sole scalda di buonaora 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 dominate da quelle di Pinot nero, più alte e al confine con un fitto bosco. Questa vigna, una splendida ventenne, affonda le sue radici in un terreno morenico, sabbioso limoso con ghiaie e ciottoli ed è sempre l'ultima a essere vendemmiata, per consentire alle uve una maggiore maturità. 🍷

Barone Pizzini

Via San Carlo 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)
tel. 030.9848311 - fax 030.9848323
info@baronepizzini.it - www.baronepizzini.it

Sopra, Piermatteo Ghitti, amministratore delegato dell'azienda. In alto, da sinistra, in senso orario, Alessandra Piubello, autrice dell'articolo, durante la verticale del Franciacorta Docg Riserva Bagnadore (a destra, le bottiglie); gli ettari vitati dell'azienda sono 47, di cui 27 di proprietà, dislocati in 25 parcelle, con diversità di terreno, microclima e tempi di vendemmia.

(ANTEPRIMA DI FRANCIACORTA)

