

(SORSIDIVERASTORIA)



La gamma dei vini dello Sparviere si concentra soprattutto sullo Chardonnay, a eccezione del Rosé, in cui trova posto il Pinot nero. Sopra, la produzione dei Franciacorta: da sinistra, Lo Sparviere Brut, Lo Sparviere Rosé, Lo Sparviere Brut magnum e Lo Sparviere Satèn. A destra, i vigneti dell'azienda agricola chesi estende su una proprietà di 150 ettari, di cui 30 vitati.

Volare sempre alto *il rapace* della Franciacorta

di Marco Tonelli foto di Laila Pozzo

Non ha mai tradito il suo credo: anche quando il territorio è cambiato l'azienda agricola Lo Sparviere è rimasta fedele all'unicità dei suoi vitigni. Una scelta che ancora oggi dà i suoi frutti, perché in cantina conta solo la qualità

93

LO SPARVIERE BRUT 2005

Buona annata che si esprime cromaticamente grazie a un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli e un naso piuttosto ampio. La frutta domina il bicchiere con profumi che rimandano alla prugna, all'ananas maturo, per poi virare con decisione verso accenni di lievito e camomilla. La bocca è succosa, ma allo stesso tempo vibrante con nuance di cedro, limone sia in scorza sia in polpa. L'unico neo è costituito da una carbonica eccessivamente generosa, che penalizza la piacevolezza complessiva.



91

LO SPARVIERE BRUT 2002

Annata fredda nel complesso che associata a uve di Chalonny piuttosto austere mostra il meglio di sé soltanto dopo anni di bottiglia. rāscorse numerose primavere, questo brut esordisce con un naso che palesa zeste di cedro e limone, accompagnate da toni minerali che sul finale lasciano il posto a sentori di frutta secca (arachide). La bocca inizialmente molto chiusa ha bisogno di tempo, salvo poi donarsi all'assaggio con evidenze di lime, erbe aromatiche e accenni di caffè. Finale sapido.



90

LO SPARVIERE BRUT 2006

Ottima annata con un'estate molto calda, almeno in fase iniziale, cui è seguito un cambiamento climatico ideale per lo svolgimento delle fasi vegetative, per l'accrescimento degli acini e un corretto sviluppo del corredo aromatico. Al naso non mostra grandi sensazioni per via di un profilo olfattivo poco potente ma non per questo poco complesso (ananas, cedro e sensazioni di cardamomo). La bocca declina la mela e il cedro, associandoli ad accenni di pasticceria. Finale lievemente metallico.



85

LO SPARVIERE BRUT 2003

Annata non particolarmente memorabile se non per il caldo soffocante. Il calore ci viene restituito dal brut dello Sparviere sia al naso sia in bocca. Nonostante l'olfatto si mostri piuttosto ritroso, evidenziando soltanto accenni di lime e frutta secca, la bocca appare a oggi molto più variegata. Lo dimostrano una serie di sensazioni piuttosto articolate che vanno dalla frutta, in particolar modo cedro e pompelmo, per finire con una serie di nuance che richiamano la frutta secca e l'anice.



84

LO SPARVIERE BRUT 2004

Ultima annata che viene veleggiata dalla vecchia etichetta, dove non figura ancora la corona aurea che riprende un disegno realizzato dai maestri incisori della fabbrica d'armi Beretta. La versione 2004 del Brut sviluppa un naso e una bocca oltremodo didattici. Una salvia rigosa ma altrettanto verdeggiante e balsamica intride sia l'olfatto sia il gusto, lasciandoci un po' ofani della complessità ma non della piacevolezza. Il finale è vivacizzato da una leggera sensazione di lime lievemente fumé.



La Franciacorta, almeno nell'idea dei suoi pionieri, doveva essere una zona d'elezione per le bollicine. Lo disse chi, avendo assaggiato quelle di riferimento, ne intravide alcune affinità, avendone comunque ben presenti le differenti tipicità. Per questo la parentela si sarebbe limitata al metodo, spumantistico, anche se alcuni, sia tra i produttori sia tra i consumatori, hanno trasformato, limitatamente alle intenzioni, una somiglianza in identità. I sillogismi sul vino non funzionano perché in questi casi l'assaggio sopravanza sempre il ragionamento. Semmai è dal confronto che si sviluppa la crescita, mentre dal paragone puro e semplice nasce una classificazione. L'errore è di chi paragona i diversi perlage, anche se, dicendo la verità, tutta la verità, giureremmo che qualche responsabilità franciacortina ci dovrà pur essere stata. Tutto in buona fede, sia chiaro. Il dubbio riguarda in particolare un diffuso appiattimento, che invece di valo-



Trenta gli ettari vitati: 25 coltivati a Chardonnay, 5 a Pinot nero

rizzare un proprio stile produttivo, determinato dalla somma tra posizione dei vigneti e scelte di cantina, ha invece portato a uniformare il gusto con quello che il mercato imponeva di volta in volta. Troppo mutevole e spesso ottuso, il sorso del grande pubblico non poteva valutare un territorio tanto giovane, contribuendo a far sì che il sapore di Franciacorta sapesse, da un punto di vista gustativo, di qualcosa d'altro. Fortunatamente, non sono mancati e non mancano i vini immediatamente riconoscibili, prodotti da chi ha capito le potenzialità del proprio territorio, magari per averle individuate sin dall'inizio. L'azienda agricola Lo Sparviere a Monticelli Brusati ha vissuto la trasformazione della regione, rimanendo fedele alla propria intuizione originaria, quella legata all'unicità dei propri vigneti.

Appartenuta probabilmente a una nobile famiglia bresciana che rispondeva al nome di Bargnani, da ben cinque generazioni è di proprietà della famiglia Gussalli-Beretta. Ma lo Sparviere, così chiamato per un'effigie che su di un camino della dimora riproduce il rapace, rappresenta un'azienda che ha vissuto direttamente il cambiamento del territorio. Un vero e proprio sconvolgimento che vide in prima persona la partecipazione della signora Monique Pocélet, oggi titolare dell'azienda, che dal Belgio scese nel Bresciano per sposare Ugo Gussalli-Beretta, innamorandosi al tempo stesso anche della Franciacorta. Un sentimento vero la cui intensità è ben espressa dalle parole della signora Monique: «Adoro la Franciacorta da sempre e proprio per questo motivo sono contenta dei traguardi che è stata in grado di raggiungere». Al mutamento paesaggistico, visto che in queste zone il patrimonio agricolo era dominato da seminativi e allevamento, non ne corrispose, come detto, uno anche a livello stilistico in relazione agli Spumanti. Un concetto estraneo all'azienda di



Monticelli Brusati che invece ha sempre rivendicato l'unicità del carattere delle proprie uve, che oggi provengono esclusivamente dai 30 ettari vitati (il corpo totale si estende per 150 ettari in gran parte dedicati a bosco e seminativi), 25 dedicati allo Chardonnay mentre i rimanenti cinque sono coltivati a Pinot nero.

La dote vitivinicola della cantina non viene polverizzata su tutto il territorio, con conseguenti difficoltà gestionali e di monitoraggio, ma dimora in due grandi corpi situati nei village di Monticelli Brusati e Provaglio. Due zone molto vocate e altrettanto caratteristiche. Se Provaglio è un terroir favorevole alla delicatezza dell'acino del Pinot nero, ma anche in grado di allevare (i sistemi più usati sono il cor-

Sopra, da sinistra, un dettaglio della cantina: le bottiglie vengono conservate in cataste, un metodo che richiede la massima precisione manuale; Marco Tonelli, autore dell'articolo. In alto, Monique Pocélet, titolare dello Sparviere: arrivò nel bresciano dal Belgio per sposare Ugo Gussalli-Beretta, la cui famiglia è da ben cinque generazioni proprietaria dell'azienda.



Sparviere da sempre vuole preservare. Per questo la gamma dei vini della cantina si dedica in maniera quasi esclusiva a questo vitigno, con l'unica deroga rappresentata dal Rosé, in cui trovano posto gli ettari di Pinot nero piantati a Provaglio d'Iseo. Il resto della gamma, costituita da Brut, Satèn e due Extra brut, che si differenziano non tanto per il millesimo bensì per una diversa sosta sui lieviti, rappresenta un vero e proprio laboratorio sullo Chardonnay. Il monovitigno non costituisce un fattore di similitudine bensì di complessità. Un concetto espresso in chiave immediata dal Satèn (ultimo nato), volutamente realizzato con le uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda, cui fa seguito il Brut, ugualmente poco dosato, anche se più complesso in funzione di un riposo sui lieviti che si prolunga sino a 32 mesi. Infine, l'Extra brut millesimato che rappresenta il fiore all'occhiello della cantina. Uve provenienti dai vigneti più adulti,

L'Extra brut millesimato è il fiore all'occhiello della produzione



done speronato e il guyot) lo Chardonnay declinandone appieno il profilo elegante, Monticelli Brusati rappresenta uno spunto vitivinicolo interessante per diversi motivi. Nonostante la produzione dello Sparviere in questa località sia limitata a cinque ettari, va ribadito come tale zona costituisca una delle porzioni più fredde e allo stesso più anomale di tutta la Franciacorta.

Non siamo in presenza della classica morenicità, bensì di un mix di terreni che oltre a proporre delle porzioni di calcare, fondano il proprio carattere distintivo sull'argilla. Le vigne di Chardonnay, in gran parte costituite da piante con 20-30 anni di età, riescono perciò a esprimere un carattere devoto alla freschezza; caratteristica che lo

fermentazione in gran parte effettuata in acciaio cui si aggiunge una quota del 15-30% di barrique di secondo e terzo passaggio (stanno per essere sostituite dai tonneaux) e un dosaggio quasi omeopatico, sono gli elementi costitutivi di questo spumante.

Visto il carattere non propriamente da ready to drink di questo vino, Lo Sparviere ha deciso di affiancargli un più educato Extra brut sans année. Tuttavia, il modello originario rimane uguale nel tempo, ma non sempre. Lo dimostrano le tre annate non prodotte (2002, 2003, 2004) per mancanza di performance da parte delle uve, ma soprattutto ne è testimone uno stile produttivo, sempre acidamente austero, che per avere compiutezza nel bicchiere ha bisogno di tempo. I tagli acidi dello Chardonnay che questo vino esprime poco dopo la sboccatura, si fanno graffi dopo un adeguato riposo, per poi trasformarsi in quella freschezza con tocchi minerali, che del resto rappresenta il tratto distintivo di questo vino. E di questa azienda, sarebbe il caso di dire, viste anche le altre originali, ma allo stesso consapevoli scelte compiute dalla cantina, come per esempio quella che la porta a millesimare tutta la produzione. Una volontà di restituire ciò che l'annata consegna senza ricorrere al taglio con vini di riserva. A onor del vero tuttavia questa devozione al proprio stile, oltre a essere stato storicamente un punto fermo per la cantina, è coinciso con il credo enologico della famiglia Gussalli-Beretta che ha preteso che Lo Sparviere obbedisse al valore della qualità e non a quello della quantità. Un modo come un altro per essere diversi da tutti, ma uguali a se stessi. 🍷

Azienda agricola Lo Sparviere

via Costa 2 - 25040 Monticelli Brusati (Bs)

telefono 030.652382 - info@losparviere.com - losparviere.it

Sopra, da sinistra, l'antica dimora di campagna, sede dello Sparviere: la struttura della cantina risale al XVI secolo; i vigneti. In alto, le bottiglie sui lieviti con manometro che misura i bar di pressione. A destra, lo Sparviere Extra Brut sul set di degustazione che fa parte insieme agli armadi climatizzati per 24 bottiglie della Range Rover Spirito diVino Wine Car by Aznom.