

IDEE DA BERE
a cura di Fabio Codini

Franciacorta eleganza discreta, misurata e femminile

È questo lo stile de *Lo Sparviere*, azienda guidata ancor oggi da Monique Poncelet, donna tanto determinata quanto sensibile che ha fortemente voluto il recupero della storia e del fascino di un antico angolo di Franciacorta.



Situata in una dimora del XVI secolo, la cantina posta in posizione dominante rappresenta uno splendido esempio di architettura dell'epoca, un luogo dove è stato mantenuto il fascino delle sale affrescate, padronali, che esprimevano al meglio l'ospitalità. La cantina deve il suo nome allo **Sparviere** raffigurato sullo stemma del camino, posizionato nel salone della casa padronale perfettamente restaurata e riportata al suo originale splendore.

IL TERROIR SI ESPRIME ATTRAVERSO L'UOMO

Lo **Sparviere** si trova a Monticelli Brusati, a sud est del Lago d'Iseo e ai piedi della prima catena delle Prealpi bresciane. Il terreno ha un'alta presenza di Selcifero Lombardo, marna grigia ad alta componente calcarea che si trova solo in quest'area della denominazione, combinata ad argille rosso brune. Il suolo è originato dall'erosione delle Prealpi e non è quindi composto, come invece i terreni morenici, dai detriti portati dai ghiacciai. Un suolo raro e unico, dunque, ricco di calcare e argilla che consente un riscaldamento più lento e graduale e garantisce una buona riserva idrica.

Questo si combina al clima subalpino più fresco e ventilato delle altre zone della **Franciacorta**, che risente dell'influenza delle montagne. Queste condizioni pedoclimatiche determinano nella vite uno sviluppo vegetativo e una maturazione rallentata e graduale. Caratteristiche preziose, che consentono di ottenere il meglio da una varietà tanto importante quanto difficile da coltivare come lo Chardonnay,

grande vitigno che, assieme al Pinot Nero, dà origine ad alcuni dei vini più prestigiosi al mondo. Da qui la decisione de Lo Sparviere di usare nei propri **Franciacorta Chardonnay** in purezza. Le caratteristiche climatiche, unite alla capacità dell'uomo di saper aspettare il momento migliore, permettono di sviluppare in modo ottimale i polifenoli varietali preservando l'acidità ottimale.

Il **Pinot Nero**, invece, è usato in purezza per la produzione del **Franciacorta Rosè Monique**, definito dall'ispiratrice "un vino ideale da consumare in compagnia di amici".

Accanto alla scelta di Franciacorta monovarietali, Lo Sparviere privilegia la produzione di **Millesimati**, che trovano la massima espressione nell'**Extra Brut** e nel **Dosaggio Zero**, oltre all'edizione limitata di **Senza Tempo**, annata straordinaria immortalata da una produzione da collezione: il 2006.

I VIGNETI

Lo **Sparviere** si estende su 60 ettari di proprietà di cui 30 vitati, condotti tutti in agricoltura biologica, conversione fatta a partire dal 2013. I vigneti per il 40% si trovano in posizione collinare, elemento che ne influenza la qualità. Alla variabilità delle esposizioni si affianca quella dell'età e della provenienza dei vigneti. Quelli storici, che hanno tra i 30 e 40 anni di età, sono composti da ceppi ottenuti per selezione massale, ovvero scegliendo tra un'ampia varietà delle viti migliori che presentano diverse caratteristiche, come ad esempio la capacità di produrre uve sane, di ottima qualità, o quella di garantire

una buona costanza produttiva. Una volta individuate, queste furono usate per ottenere nuovi esemplari piantati con diverse combinazioni fra loro per dare la massima variabilità espressiva. In questo modo, viene tutelata la diversità di ogni singola pianta che, combinata alle altre, consente di esprimere infinite sfumature. Per i vigneti storici le forme di allevamento sono le classiche a Casarsa e Sylvoz con una densità ad ettaro di 2500 ceppi.

I vigneti più giovani, di circa 15 anni, invece, sono ottenuti dai migliori cloni francesi e garantiscono caratteristiche selezionate, in particolare la capacità di conferire alle uve freschezza e mineralità. Le forme di allevamento adottate in questo caso sono Cordone Speronato e Guyot con densità di impianto tra i 4.000 e i 5.000 ceppi/ha.

IL METODO

L'enologo è **Francesco Polastri**, originario di una terra di grandi bollicine, il Trentino. *"Lo Sparviere è un'azienda artigianale che tratta ogni parcella come fosse unica. Ne deriva una gestione sartoriale di ogni base, che si concretizza in 15 vinificazioni separate"*. Afferma.

Nella produzione si applica rigorosamente il **Metodo Franciacorta**, secondo il disciplinare di produzione indicato dal Consorzio di Tutela. Dopo aver atteso il grado ottimale di maturazione, vigneto per vigneto, parcella per parcella, si procede a una vendemmia differenziata e totalmente personalizzata dal singolo piccolo appezzamento.

La raccolta avviene totalmente a opera di mani esperte che depositano i grappoli in cassette da massimo 20 kg di uva, con una cernita e una divisione rigorosa e scrupolosa dei grappoli già in vigna. Le cassette vengono poi poste in una cella di raffreddamento che le porterà, in un tempo di circa 12 ore, a una temperatura delle bacche intorno ai 10/12 gradi centigradi per consentire, durante la pressatura soffice, una perfetta e integra estrazione dei profumi e delle sostanze nobili dell'uva.

Il mosto, ottenuto attraverso l'inoculo di lieviti selezionati, fermenta a una temperatura controllata stabile a 17 gradi centigradi, in contenitori di acciaio inox, per 7 giorni. Per i vini più preziosi è previsto un periodo di affinamento in legno che, nella filosofia de Lo Sparviere, serve a donare struttura senza rilasciare note boisè. Per questo, il passaggio è limitato al 20% della massa totale, in tonneau di rovere francese proveniente dalle foreste di Allier, con tostatura media mentre per il parco legni si usa un sistema di rinnovo graduale del 10% annuo. Le botti devono essere composte da doghe stagionate almeno 30 mesi all'aria libera e provenire da fornitori che attuano una gestione responsabile delle foreste. Dopo l'aggiunta della "liqueur" per il tiraggio, il vino di base inizia la seconda fermentazione in bottiglia dove avviene la presa di spuma; la selezione di lieviti in questa fase proviene dal ceppo Bayanus e, alla rifermentazione, segue un periodo di riposo sui lieviti, diversificato secondo tipologia e prodotto, che parte da un minimo di 24 mesi per spingersi progressivamente ai 60 e ai 72 mesi delle alte selezioni.

Il tiraggio avviene sempre nel mese di maggio e la "liqueur", che colma il vino, è interpretata secondo l'annata per valorizzare l'espressione varietale e il "terroir". La fase di sboccatura avviene attraverso la glaciazione dei lieviti residui contenuti nella "bidule" e tutelata dall'ambiente in totale saturazione di gas inerti. Segue infine la chiusura con il classico tappo fungo con gabbietta metallica di contenimento.

I VINI

Lo **Sparviere** produce 6 **Franciacorta**: Cuvée n° 7, Brut Millesimato, Satén Brut, Rosé "Monique" Brut, Extra Brut Millesimato, Dosaggio Zero Riserva Millesimato. A cui si affianca **Esseti**, annata da collezione, voluta per immortalare il 2006 e prodotta in un numero di bottiglie magnum molto limitato.

Brut Millesimato: identifica la cifra stilistica dell'azienda ed è prodotto da un vigneto a 180 metri slm. L'affinamento in bottiglia dura 36 mesi, ma si può spingere fino ai 48. Ne deriva un Franciacorta elegante e potente, ricco di espressione minerale profonda che lega tutte le componenti di struttura con una sottile e continua tensione acida.

Extra Brut: un'esposizione a sud regala ai grappoli scelti una complessità e un carattere territoriale unici. La scelta di un bassissimo dosaggio è determinata proprio dalla grande espressività e intensità che il vitigno riesce a dare a una quota di circa 200 metri slm. L'affinamento è di 36 mesi. Ne deriva una beva fresca, netta, e sapida, a favore di una personalità decisa.

Dosaggio Zero Riserva Millesimato: altro vino di punta dell'azienda è lo Chardonnay. Resa bassissima di massimo 50 quintali per ettaro e 180 metri di altitudine per il vigneto selezionato. I grappoli vengono scelti direttamente in vigna con la massima cura e attenzione. L'affinamento è il risultato della continua sfida tra l'enologia e la storia: 72 mesi per poter avere un'espressione aristocratica e allo stesso tempo profonda del vitigno in una fusione totale con la netta mineralità territoriale.



CUVÉE N° 7

È il vino più contemporaneo, informale, ideato per un consumo trasversale, dalla piacevolezza immediata che non rinuncia alla complessità evolutiva. Il nome è dovuto alla provenienza delle uve da 7 diversi vigneti, in parte giovani e in parte storici.

SATÉN BRUT

Un Satén che concilia la grazia setosa della pressione ridotta all'interno della bottiglia con la fresca mineralità delle uve de Lo Sparviere. L'affinamento sui lieviti è di 24 mesi. Le bacche maturano a un'altitudine di 150-200 metri slm, accarezzate da brezze fresche e costanti. Il sorso è di grande beva, snello e ritmico, lungo, ma allo stesso tempo di fermo carattere minerale.



ROSÉ "MONIQUE" BRUT

Unico vino dell'azienda 100% Pinot Nero, ha carattere e potenza, espressi entrambi con grande equilibrio e ferma personalità, frutto di una maturazione degli acini a circa 200 metri slm nel vigneto Sergnana. Il vitigno d'origine è nitido e percepibile, rende un olfatto armonioso e soddisfacente, con distintive note di mirtillo e ribes nero. L'affinamento sui lieviti è di 24 mesi.

EXTRA BRUT MILLESIMATO

È il fiore all'occhiello della cantina, un vino elegante, prodotto da uve Chardonnay in purezza, provenienti soprattutto da due ettari di vigneto a Monticelli Brusati. Un vigneto storico, dove anche l'età adulta delle piante (circa 40 anni) contribuisce a delineare il tratto deciso e originale di questo vino. L'affinamento sui suoi lieviti è importante: 60 mesi di cure, per arrivare a emozioni ed espressioni di rara complessità e pienezza nel bicchiere.

