

05/01/2021

<https://www.lavinium.it/lo-sparviere-il-recupero-della-storia-e-del-fascino-della-franciacorta/>



## Lo Sparviere, il recupero della storia e del fascino della Franciacorta

Postato da: [Andrea Li Calzi](#) il: Gennaio 05, 2021

In: [Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia](#) Nessun commento

[Stampa](#) [Email](#)



**H**o già parlato qualche mese fa dell'impegno della famiglia Gussalli Beretta, proprietaria di cinque distinti brand che si occupano di viticoltura in diverse regioni d'Italia. "Castello di Radda" in Toscana, tema del mio precedente scritto dedicato al loro primo **Vermouth rosato** a base sangiovese, "Orlandi Contucci Ponno" in Roseto degli Abruzzi (TE) terra di grandi Montepulciano, "ForteMasso", Monforte d'Alba un comune piemontese che non ha certo bisogno di presentazioni, "Weingut Steinhäus", Salorno (BZ), terra di confine tra Trentino ed Alto Adige, infine "Lo Sparviere", Monticelli Brusati (BS) Franciacorta, tema principale di questo articolo.

Più volte ho avuto l'occasione di raccontarla un po' in "tutte le salse" e, al di là dell'indiscusso successo mediatico a carattere commerciale, dato dalla capacità lombarda di fare imprenditoria, devo riconoscere che è una terra ricca di storia e di stupendi paesaggi naturali. Situata nel cuore della Lombardia, sulla sponda sud del Lago d'Iseo in territorio bresciano, è delimitata ad ovest dal fiume Oglio e a nord dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche. Quest'area vitivinicola è caratterizzata dalla dolcezza delle colline che formano un suggestivo anfiteatro morenico.



L'origine risale al tempo delle glaciazioni per effetto di un grande ghiacciaio proveniente dalla Val Camonica ritiratosi più di 10.000 anni fa. Ed è proprio nel cuore di questa regione, a Monticelli Brusati, che ha sede l'Azienda Agricola Lo Sparviere, un luogo ricco di fascino senza tempo che narra storie di tradizioni e amore per la terra. Il nome deriva da un'antichissima raffigurazione impressa sul camino all'interno del salone della casa padronale, trattasi di una dimora di campagna risalente al XVI secolo, lo stemma mostra orgogliosamente uno sparviere, ci troviamo nel nucleo storico della cantina. Alla guida dell'azienda troviamo la Sig.ra Monique Poncelet Gussalli Beretta, una donna determinata e innamorata delle sue terre, che ad ogni costo ha inseguito e fortemente voluto il lento recupero della storia e del fascino di questo antico angolo di Franciacorta. Ha ereditato la passione per la vigna dal suocero, l'Avv. Franco Gussalli, la cui famiglia si occupava già da diverse generazioni di attività agricole un po' in tutta la Franciacorta, compresa una piccola produzione vitivinicola che inizialmente era destinata solo ad amici e famigliari.



La stessa passione, unita a tanta determinazione, ha permesso di ampliare l'attività negli anni, fino a raggiungere gli attuali 60 ettari di proprietà di cui 30 vitati a chardonnay e pinot nero, tutti rigorosamente condotti in agricoltura biologica dal 2013. I vigneti sono situati nei comuni di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo, ci troviamo a ridosso dei primi rilievi montuosi delle Prealpi Lombarde, suoli molto particolari costituiti da marne calcaree, il nome di tale formazione rocciosa è selcifero, completamente diversi dal resto della Franciacorta dove prevalgono terreni d'origine morenica riportati dallo scioglimento e dal ritiro dei ghiacciai, simili per certi versi a tante zone dell'Alto Piemonte vitivinicolo, che non dista poi molto. È la composizione ricca di minerali e di argille sedimentarie, tipica di questo contesto franciacortino, a conferire struttura e sapidità ai vini prodotti in questa zona, e Lo Sparviere non fa certo eccezione: ma lo vediamo subito grazie ai due vini presentati dall'azienda.



© Danila Atzeni

### Franciacorta Brut Satèn

Il Satèn (nome registrato del Consorzio) è una tipologia di Metodo Classico che ha contraddistinto la produzione del Franciacorta. È caratterizzata da una minor pressione atmosferica in bottiglia, inferiore alle 5 atm, contro le 6 classiche. Lo Sparviere presenta un 100 % chardonnay, come da disciplinare che prevede il solo impiego di uve a bacca bianca. Le uve impiegate provengono da vigneti situati a Nord - Est a 150 - 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo, i suoli sono caratterizzati da matrice argillosa e calcarea. Resa 80 q.li per ettaro, acidità totale: 6,0 -6,50 g/L, un pH molto basso: 3,20, stessa musica il dosaggio, 7 - 8 g/L., una scelta voluta per esaltare le caratteristiche del territorio. Dalla vigna le cassette d'uva chardonnay, vendemmiate manualmente, vengono poste in una cella di refrigerazione a una temperatura di 4°C per la durata di 24 - 36 ore, le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C; un procedimento che favorisce miglior estrazione degli aromi varietali. Segue pressatura soffice dei grappoli interi: l'80% del mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e il restante 20% in tonneau da 5 hl nei quali svolge la fermentazione malolattica.



I vini riposano sui lieviti di prima fermentazione sino all'assemblaggio. Segue rifermentazione in bottiglia con un riposo di 24 mesi prima della sboccatura, che in questo caso è avvenuta il 02-'20, come riportato in etichetta. 12% vol., mostra verve cromatica particolarmente vivace, un paglierino caldo caratterizzato da un perlage estremamente fine che amplifica la luminosità del bicchiere. Un respiro timido, non ostenta dolcezze, nitido il ricordo di frutta a polpa gialla e agrume, susina e tanta scorza di limone, ben presto sentori di fieno secco, biancospino e mandorla; ma il vero protagonista arriva soltanto alla fine, con lieve aumento di temperatura, un sentore nitido di calcare che riporta la mente in vigna, tra i filari in una calda giornata di agosto pre-vendemmia.

In bocca mostra una coerenza senza precedenti per quanto riguarda la categoria, un succo di limone che possiede corpo e il pregio di trasformarsi completamente nel finale, rivelando una dolcezza data dal frutto opportunamente maturo che non ostenta mai né pesantezza né alcol, solo tanta sapidità e un perlage cremoso, rispettivamente i marchi di fabbrica del territorio e dell'azienda. Perfetto in abbinamento ad una vellutata di broccolo viola guarnita con pomodorini confit e mazzancolle.



### Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2013

Saliamo di un gradino e di un bel po' di mesi d'affinamento sui lieviti, concentriamoci su un solo millesimo, il 2013, caldo e piuttosto regolare, scendiamo notevolmente con il dosaggio, anzi vi è proprio assenza dello stesso. Una categoria di Metodo Classico sempre più richiesta per fortuna, personalmente la considero una delle più indicate per poter comprendere al massimo il potenziale di un territorio altamente vocato alla produzione di nobili bollicine. Il Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2013 dell'azienda Lo Sparviere è un 100% chardonnay, le uve derivano da vigneti ubicati esclusivamente nel comune di Monticelli Brusati esposti ad Est a 180 metri s.l.m., terreni fortemente caratterizzati dalla presenza del selcifero lombardo, un suolo ricco di marne calcaree. Resa per ettaro molto bassa, 60 q.li, acidità totale: 5,50 - 6,0 g/l, pH: 3,20.



Vinificazione identica alla precedente, ma in questo caso si ricava non più del 50% del mosto fiore. Successivamente la fermentazione controllata attorno ai 18°C avviene per il 60% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto matura e svolge in parte la fermentazione malolattica. Segue la seconda fermentazione in bottiglia, il vino riposa 72 mesi prima della sboccatura che in questo caso è avvenuta ad inizi 2020. 12,5 % vol., un manto dorato con evidenti ricordi paglierino irradia il calice, le bollicine estremamente fini e regolari accentuano lucentezza e vivacità di colore. Il naso da subito sprigiona tutta la dolcezza del frutto e del prolungato affinamento sui lieviti, con intersezioni di tostature nobili e ricordi di pâtisseries: frolla, crema di limone, ananas disidratato e pesca gialla matura, ancora miele d'acacia e una lunghissima scia terrosa di calcare e iodio. Con lenta ossigenazione e aumento di temperatura, al naso erbe aromatiche stimolanti quali maggiorana e aneto che si alternano ad un ricordo di smalto e pietra focaia. Un naso complesso che evolve, parte sinuoso e termina il suo viaggio in un crescendo di austerità e fascino; assaggiato il giorno successivo non cede minimamente, anzi...



In bocca il vino si distingue per coerenza, un sorso dinamico che cambia registro continuamente. Dapprima il perlage, setoso e al tempo vibrante, stimola il palato, pochi istanti dopo il frutto maturo e l'assenza di dosaggio riequilibrano l'insieme, in un crescendo di sapidità e piacevolezza che marchiano fortemente questo Franciacorta, abbinato magistralmente ad un risotto ai gamberi rossi di Mazara. Lo stile dell'azienda Lo Sparviere è una sorta di stemma che lega inesorabilmente il vino al suo grande territorio, alla storia e alle tradizioni della famiglia Gussalli Beretta, cheavrò modo di raccontare ancora in futuro, mancano ancora tre brand all'appello.

***Andrea Li Calzi***