

Castello Bonomi, il pioniere dell'Erbamat

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Settembre 2024



Con il suo uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero al 45% e di **Erbamat** al 10%, **Franciacorta Cuvée 1564 Brut Nature Millesimato 2017** di Castello Bonomi è il primo e unico **Franciacorta** con una percentuale così alta di questo vitigno autoctono. In occasione del **Festival del Franciacorta (13-15 settembre 2024)** la Famiglia Paladin presenterà la referenza in esclusiva sul mercato.

Questa è la prima annata in cui **Erbamat** viene utilizzato in una Cuvée di Franciacorta, segnando un passo importante verso la **valorizzazione di un vitigno** dalle origini antiche, ma che si esprime al meglio nel presente. **Castello Bonomi** è una delle **cinque aziende che dieci anni fa decise di appoggiare il Consorzio di Tutela** nella più grande sfida intrapresa dal territorio: recuperare e potenziare questo autoctono

bresciano.

La **maturazione tardiva** e **l'elevata acidità**, che avevano identificato l'Erbamat come una varietà ostica e difficilmente utilizzabile, si rivelano oggi **caratteristiche ideali** in questo territorio. Il **costante innalzamento della temperatura media**, infatti, ha determinato l'anticipo della raccolta delle uve fino a 10-20 giorni rispetto al passato, con il conseguente rischio di un'eccessiva perdita di acidità.

L'Erbamat invece, risulta **molto interessante** poiché mantiene acidità più elevate e pH più bassi, parametri fondamentali per **basi spumanti di qualità**. La protezione del Monte Orfano e l'esposizione solare enfatizzata dalla **struttura "a terrazze"** dei vigneti contribuiscono alla sanità delle uve e assicurano una maturazione importante anche in questa varietà tardiva.

Queste condizioni, unite alla volontà di innovare e sperimentare rimanendo fedeli alla storia del territorio, hanno portato la Famiglia Paladin e Castello Bonomi alla decisione di investire in maniera importante su questo progetto, ponendosi tra i pionieri di questo nuovo capitolo della storia della Franciacorta.

Dapprima sperimentato nella percentuale del 40%, si è poi arrivati a sviluppare quella che ad oggi è una delle punte di diamante di Castello Bonomi, il Franciacorta Cuvée 1564 Brut Nature, contenente il 10% di Erbamat, massima percentuale ad oggi consentita dal disciplinare.

Il 2017 si distinse come un'annata difficile, segnata da una **gelata tardiva primaverile**. Ma la vite ha uno spirito di adattamento sorprendente, tanto che **la vigna del Monte Orfano** ha regalato un raccolto che, seppur ridotto, dona un vino di **elevata qualità**.

Le condizioni altamente favorevoli del terroir, unite ad un meticoloso lavoro in cantina, garantiscono la formazione di

una base spumante perfetta per un Franciacorta esclusivo. L'attenta e scaglionata raccolta, la pressatura ideale e il frazionamento portano l'uva dal vigneto fino all'affinamento **sui propri lieviti per 65 mesi**, così da esaltarne tutte le sue caratteristiche.

Il calice di **Franciacorta Cuvée 1564 Brut Nature Millesimato 2017** è di un giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso emergono frutta tropicale e agrumi. Il sorso è equilibrato, fine e persistente, con un punto di acidità piacevole e distintivo.