

Home ▶ Paesi e città ▶ Vino e dintorni ▶ **Origines: la Riserva di Lantieri de Paratico**

## Origines: la Riserva di Lantieri de Paratico

 Giovedì, 12 Dicembre 2013 17:21



E' nato Origines, il pas dosé Riserva del 2007 prodotto da una selezione di cuvée a base di Chardonnay 75% e Pinot nero 25%.

Il vino è il risultato di un lungo lavoro dalla vigna alla cantina, iniziato, appunto, alle origini, quando nella zona si cominciava a sperimentare il metodo classico.

L'azienda vitivinicola Lantieri de Paratico, tra le prime cantine ad aver iniziato la produzione di Franciacorta con rifermentazione in bottiglia, si affidò alla tenacia di un giovane enologo, Cesare Ferrari, per dare vita al suo primo Franciacorta Pas Dosé della zona.

Era il 1976. E la storia ha confermato il valore della tradizione.

Realizzare una Riserva richiede grande cura per la vite, selezione delle uve, delle annate e dei mosti, massima attenzione alla qualità in tutte le fasi di vinificazione fino alla seconda fase di fermentazione in bottiglia, quando il Franciacorta rimane a contatto con i pregiati lieviti per almeno 60 mesi. Sul mercato arriva dopo cinque anno e mezzo di intenso lavoro e per questa ragione solo poche cantine arrivano a produrre la Riserva, massima espressione di una lunga "esperienza" agronomica ed enologica.

Il lavoro in cantina è iniziato con i buoni presupposti di uve altamente selezionate ed è continuato con la pressatura dei grappoli, rigorosamente interi, adottando una serie di accorgimenti che hanno permesso il mantenimento dell'integrità del frutto. La fermentazione è stata avviata immediatamente dopo la decantazione naturale del mosto e controllata a basse temperature per prolungarne la durata. Terminata la fase principale della vinificazione, quella cioè della trasformazione degli zuccheri dell'uva in alcool, il vino è stato mantenuto a contatto con le fecce nobili tenute in sospensione per almeno i due mesi successivi. Dopo gli opportuni lavori di travaso e leggera filtrazione il vino è stato quindi stabilizzato e reso pronto per la presa di spuma in bottiglia.

Le operazioni di tiraggio di questa Riserva sono avvenute alla fine del marzo 2008, periodo ritenuto ottimale anche per il naturale favore del clima ancora molto fresco. L'aggiunta di lieviti selezionati e di 23 grammi di zucchero di canna raffinato hanno permesso la rifermentazione in bottiglia a cui ha fatto seguito il lungo periodo di affinamento necessario per conferire al Franciacorta Riserva le sue peculiarità.

"La prova di degustazione dopo questo lungo periodo" spiega Fabio Lantieri, titolare dell'azienda "è stata di grande soddisfazione pur senza aggiunta di liqueur, pertanto ho deciso di proporlo nella sua versione più integra, quella pas-dosè. Mi sono ispirato a quel prodotto pioneristico realizzato da mio padre Gian Carlo quarant'anni or sono che, per quanto certamente diverso dall'attuale, lo aveva fatto decidere, anche allora, di presentarlo senza aggiunte."

Origines è stato presentato da Luca Martini, Miglior Sommelier Ais del Mondo 2013, che dopo la degustazione tecnica, ha voluto proporre ai giornalisti una degustazione emozionale definendo la Riserva "blu, quadrata e classica".

Molto elegante l'etichetta nera scelta attraverso un contest, in cui si è aggiudicata la prima edizione del Premio Lantieri, la ventiduenne Beatrice Bonato, che ha realizzato un aquila dorata stilizzata su sfondo nero con sopra dei pallini che rappresentano le bollicine del vino. Per crearla si è idealmente ispirata all'opera dell'artista Federico Severino, autore di un'aquila, come lo stemma di famiglia Lantieri, realizzata in bronzo.

Isabella Radaelli

[i.radaelli@oliovinopeperoncino.it](mailto:i.radaelli@oliovinopeperoncino.it)



Sign Up to see what your friends like.



Pubblicato in: [Vino e Dintorni](#)

## Isabella Radaelli



### Ultimi da Isabella Radaelli

- [Vis: le confetture di alta qualità nel cuore della Valtellina](#)
- [I grandi chef nel Presepe](#)
- [E tu di che Asiago sei?](#)
- [Alfio Chezzi vince la IV edizione del Festival Triveneto del Baccalà](#)
- [Chef Emergente Nord Italia 2014](#)

### Altro in questa categoria:

- [Madre Natura Rosé Brut](#)
- [Bere il territorio](#)

[Torna in alto](#)

**enews**  
Giornale on line registrato al Tribunale di Ferrara al n.13/12 del Registro della stampa del 29/11/2012 iscritta al ROC al n.22113

**Enogastronomia**

**FATTORIA EOLIA**

*La leggerezza del vento*

**Regione Emilia-Romagna**

