RISERVA LANTIERI

NULLA NASCE PER CASO

ORIGINES RISERVA DEL 2007, PRODOTTA DA UNA SELEZIONE DI UVE CHARDONNAY (75%) E PINOT NERO (25%), HA RECENTEMENTE ARRICCHITO LA GAMMA DEI FRANCIACORTA DI LANTIERI DE PARATICO. PRESENTATA NEL CORSO DI UNA SERATA CONDOTTA DA LUCA MARTINI, MIGLIOR SOMMELIER DEL MONDO WSA NEL 2013, LA NUOVA ETICHETTA È IL RISULTATO DI UN LUNGO LAVORO IN VIGNA E IN CANTINA INIZIATO APPUNTO "ALLE ORIGINI", QUANDO NELLA ZONA SI COMINCIAVA A SPERIMENTARE IL METODO CLASSICO. NEL 1976 L'AZIENDA VITIVINICOLA FU TRA LE PRIME, INFATTI, A INIZIARE LA PRODUZIONE DI UN FRANCIACORTA PAS DOSÉ RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA.

di Giovanna Moldenhauer

Lantieri, con la collaborazione dell'agronomo Prof. Pier Luigi Donna, ha da molti anni adottato strategie di coltivazione finalizzate a ottenere uve idonee a produrre vini di grande qualità. Approfonditi studi sulle parcelle delle vigne di proprietà, hanno permesso di identificare le porzioni con maggiore vocazione a conferire al vino struttura rispetto ad altre che invece conferiscono mineralità e profumi. I vigneti della tenuta Lantieri, costituiti da due corpi con un impianto di 5500 ceppi per ettaro e un'età media di 15 anni, sono inseriti in un contesto collinare morenico ricoperto in parte da componenti più fini e strutturate, a tratti argillose, derivate dall'erosione delle pendici più impervie a monte. La parte più prossima alla sede aziendale, di oltre 10 ettari, comprende le basi di Chardonnay più vecchie, un Pinot nero posto nella posizione più alta, con suolo più sciolto, una porzione di Chardonnay nella zona più ventilata che garantisce profumi ed aromaticità. La più lontana, nella zona denominata Colzano, quasi altrettanto estesa, è stata in parte dedicata a un recente impianto di Pinot nero su un dosso più ricco di scheletro. Il resto della superficie comprende un vecchio impianto di Chardonnay su suolo più profondo e argilloso nella posizione più favorevole alla conservazione di una base acida, di un buon corpo. Si tratta di un contesto particolarmente riparato dal versante collinare, ombreggiato e adatto alla conservazione della finezza supportata da consistente struttura.

«Grazie alla combinazione di questi differenti appezzamenti – ha commentato durante la presentazione Cesare Ferrari, enologo sin dal 1976 - ognuno con le sue caratteristiche, sono riuscito a realizzare un Franciacorta in grado di rappresentare al meglio le virtù che si possono riassumere nella parole complessità e persistenza gusto olfattiva».
Il lavoro in cantina iniziato con i migliori presupposti dati da uve molto selezionate è continuato con una soffice pressatura dei grappoli, rigorosamente interi. La fermentazione avviata immediatamente dopo la decantazione naturale del mosto è stata avviata in tini d'acciaio e barrique, di secondo e terzo passaggio, a temperatura controllata. Terminata la fase principale della vinificazione, il vino è stato mantenuto a contatto con le fecce nobili per circa tre mesi. In seguito alla cuvée sono stati aggiunti, alla fine del mese di marzo 2008 dopo una leggera filtrazione, i lieviti selezionati e 23 grammi di zucchero di canna raffinato a cui ha fatto seguito il lungo periodo di affinamento di più di 60 mesi necessario per conferire al Franciacorta Riserva le sue peculiarità. Dopo la sboccatura sono trascorsi altri tre mesi prima della commercializzazione.
«La prova di degustazione dopo questo lungo periodo - ha spiegato poi Fabio Lantieri, titolare dell'azienda - è stata di grande soddisfazione. Pertanto ho deciso di proporlo nella sua versione più integra di pas dosé, senza aggiunta di liqueur. 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 convinto, anche allora, a presentarlo senza aggiunte».
Luca Martini, nel corso della serata, ha presentato il vino con queste parole: «La riserva Origines si presenta di un vivo color oro. Nel bicchiere brilla un perlage fino e fitto che riflette una propria luce lasciando presagire il prestigio e la dedizione della cantina. Il naso è estremamente pulito, sensuale. La moltitudine di minuziosi profumi rende subito affascinante lo spettro olfattivo. Una piccola pasticceria fusa su note di agrumi canditi, zeste di lime e ricordi di tiglio e ginestra in fiore completano il quadro. La bocca è di gran classe e classiche sono tutte le componenti in perfetta sinergia. Il gusto secco presenta uno pseudo calore che corre di pari passo con freschezza e mineralità. Le bollicine rendono suadente la persistenza con una chiusura su ricordi di pompelmo e fiori d'arancia. Un vino pronto da bere ma capace di donare ancora qualcosa di più con qualche anno di riposo in cantina».
L'elegante etichetta della Riserva Origines, scelta attraverso un concorso che ha visto vincere la ventiduenne designer Beatrice Bonato che si è aggiudicata la prima edizione del Premio Lantieri, rappresenta in colore dorato su fondo nero un'aquila stilizzata con sopra delle sfere che rappresentano le bollicine del vino. Per crearla la vincitrice si è idealmente ispirata alle origini che sottendono la riserva e all'opera dell'artista Federico Severino, autore di un'aquila realizzata in bronzo come stemma dell'azienda Lantieri.La prima annata di Origines, realizzata in solo 5.000 esemplari, si aggiunge alla produzione di 120.000 bottiglie di Franciacorta Docg e di 40.000 di Curtefranca rosso e bianco ottenuti dai 18 ettari interamente coltivati dalla famiglia.