

bubble's

ITALIA

no.#

8

ANNO 12 / NUMERO 8



The small organic farm in Provaglio di Iseo, part of a project supported by the Franciacorta Consortium, is the ideal setting where the fruit ripens on the vines between hedges and thickets, in a quiet and largely undisturbed atmosphere. This ideal theatrical ambience has inspired its owners Marina Tonsi and Mauro Franzoni to experiment, both in the vineyard and in the cellar, with techniques aimed at improving both the environment and the quality of their sparkling wine.

Corte Bianca

**BIODIVERSITÀ
FUNZIONALE**

di Clementina Palese



Da sinistra: Marina Tonsi, Pierluigi Donna, Enrico Marchesini e Mauro Franzoni

A Corte Bianca, in Franciacorta, si sperimenta la "biodiversità funzionale": lo studio e il monitoraggio di ciò che accade nel vigneto dopo la semina di piante erbacee in grado, con il loro nettare, di attrarre insetti utili e di contribuire a migliorare sia l'ecosistema sia la qualità delle uve e del vino.

La piccola azienda biologica di Provaglio di Iseo, nell'ambito del progetto promosso dal Consorzio Franciacorta, si costituisce come una sorta di

teatro ideale dove i vigneti maturano i loro frutti tra siepi e boschetti, oltre che in un ambiente silenzioso e poco disturbato.

Ed è in questo teatro che ha trovato concretezza la propensione della proprietà - Marina Tonsi e Mauro Franzoni - a sperimentare in vigneto e in cantina tecniche volte a migliorare, contemporaneamente, l'ambiente e la qualità dei propri bollicine.

"Siamo più che convinti - chiarisce Marina Tonsi - che i risultati della ricerca possano davvero migliorare ciò che noi produttori facciamo. Così, se abbiamo investito fin da subito sul biologico, è perché riteniamo fondamentale ridurre l'impatto sull'ambiente e tutelare la salute, a partire da quella di chi, come noi, vive in azienda. E, se abbiamo aderito a queste prove di biodiversità funzionale che porteranno il biologico oltre le prescrizioni dei disciplinari, è perché pensiamo che ci sia ancora molto da conoscere e da migliorare. Certo non è facile destreggiarsi tra le informazioni vere e false che circolano in rete, senza filtro, anche sul 'fare bio'. Per questo è più che mai necessario che fare uno sforzo per trasferire agli appassionati informazioni, concetti e nuove prospettive, come nel nostro piccolo cerchiamo di fare organizzando a Corte Bianca, durante il Festival del Franciacorta, un momento culturale, nell'edizione appena conclusa dedicato appunto alla biodiversità funzionale".

"Al bio - precisa Pierluigi Donna di Sata Studio Agronomico - viene spesso rimproverato di non poter sfamare il mondo. Nel caso però del vino le priorità sono altre:



La salvaguardia di ambiente e salute da una parte e la qualità dei prodotti dall'altra.

Il futuro dovrà dunque camminare sulla strada della conoscenza e della comprensione delle alternative alla chimica. La biodiversità è un elemento cardine di questo corso. Laddove essa è maggiormente elevata il vigneto risulterà più equilibrato e produrrà vini migliori: un caso che, secondo i nostri dati raccolti in oltre 100 vigne dal Nord al Sud Italia, si verifica nei cru da cui si producono le riserve".

A un anno dall'inizio della prova a Corte Bianca, non ci sono ancora risultati evidenti. I tempi, nella biologia, sono lunghi. "Siamo certi" - sottolinea Mauro Franzoni - "che il nostro impegno avrà un esito positivo, consentendoci di migliorare ancora. Le 12.000 bottiglie che produciamo, in decisa controtendenza con quanto avviene in molte realtà vitivinicole, sono destinate a diminuire, per consentire alla qualità di crescere e di tradursi in vini sempre più selezionati.

Così, se le tipologie extra brut, satèn e rosé appaiono nelle nostre etichette solo come millesimati o, nelle annate particolari, come riserve capaci di enfatizzare la longevità dei nostri Franciacorta, non abbiamo mancato di piantare, negli appezzamenti più adatti, del Pinot nero. E il nostro primo blanc de noir sta già riposando sui lieviti".

