

## **EIMA in campo in Franciacorta**

**Le prove incentrate sulle tecnologie per il vigneto: aratura, vangatura, erpicatura, fresatura, cimatura, defogliatura, spollonatura, legatura e trattamenti fitoiatrici.**

**CLAUDIO PIETRAFORTE**

**"EIMA IN CAMPO"** dedicata alla viticoltura si trasferisce quest'anno in Franciacorta, terra dove vigne e vino sono presenti fin dai tempi più remoti, grazie alle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Promossa dall'Unacoma in collaborazione con l'Enama, il Deiafa dell'Università di Torino ed il Consorzio per la tutela del Franciacorta, la 29a edizione della manifestazione dimostrativa di macchine agricole si terrà il 6 e 7 giugno prossimi nella zona bresciana a sud del lago d'Isèo – oggi la regione spumantistica più specializzata d'Italia e tra le più

specializzate al mondo – che sta vivendo un momento di particolare successo, a livello nazionale ed internazionale.

### **UNA ZONA SIMBOLO PER GLI SPUMANANTI**

Un successo rimarchevole anche per la velocità con cui è stato costruito, visto che il nuovo corso vitivinicolo della Franciacorta è iniziato a tutti gli effetti al principio degli anni Sessanta, grazie alla sagacia di alcuni personaggi pronti ad intuire le potenzialità dello spumante che poteva essere prodotto in questa zona.

Fatto sta che in soli quarant'anni si è passati dall'autoconsumo di un vino senza eccessive pretese al simbolo stesso delle "bollicine" di qualità, realizzando un'esperienza unica in Italia, scaturita dal fortunato incontro tra un territorio ad alta vocazione e una classe di imprenditori dinamici, moderni, disponibili ad investire ingenti capitali in vigna e cantina, spinti dall'ambizione di voler competere con i blasonati prodotti francesi.

Una vocazione alla qualità sancita già nel

1967 dalla legge che autorizzava la produzione del Franciacorta Doc nelle versioni bianco, rosso e spumante, e poi ribadita nel 1995 con l'arrivo della Docg per il Franciacorta, primo brut italiano a rifermentazione in bottiglia gratificato da questo riconoscimento (di pari passo è nata una nuova Doc, Terre di Franciacorta, nelle tipologie bianco e rosso, a tutela dei vini "tranquilli" che si producono qui).

In Franciacorta, peraltro, contestualmente all'ascesa qualitativa, si è assistito ad un grande sviluppo economico ed a notevolissimi riscontri sul piano commerciale, a riprova della bontà della strategia seguita. Così questa zona è caratterizzata (in controtendenza rispetto all'andamento generale del settore vitivinicolo nazionale) da una crescita costante della superficie vitata. Basti dire che, partita con poche decine di ettari ed alcune migliaia di bottiglie, oggi la Franciacorta può fare conto su 1.875 ettari di vigneto, in continua espansione, e su una produzione in progressivo aumento: nel corso della stagione 2002 sono stati commercializzati oltre 4,2 milioni di bottiglie di Franciacorta Docg (contro i 3,8 del 2000 e i 3,1 del 1998), per un valore al consumo superiore ai 60 milioni di euro e con un significativo incremento delle esportazioni.

## LE PROVE IN PROGRAMMA

Questo, dunque, il contesto nel quale si svolgeranno le prove di Eima in Campo, incentrate sulle tecnologie specifiche per il vigneto: aratura, vangatura, erpicatura, fresatura, cimatura (potatura verde), defogliatura, spollonatura, legatura e trattamenti fitoiatrici. Quanto alle macchine, oltre 250 modelli fra trattrici e attrezzature, prodotti da cinquantacinque case costruttrici, saranno al lavoro sui terreni della Franciacorta, la cui natura contribuisce largamente a determinare la particolare vocazione alla viticoltura che contraddistingue questo comprensorio. Le dolci colline moreniche franciacortine, generate migliaia di anni fa dal movimento dei ghiacciai, sono infatti costituite da ciottoli, sabbia e limo: un terreno leggero, ricchissimo di minerali diversi da quelli derivati dalle rocce presenti in loco, che ben si presta a soddisfare le esigenze di micro e mesoelementi della vite. La conformazione e la struttura granulometrica dei suoli, inoltre, conferiscono al terreno delle ottime facoltà idrauliche di scolo delle acque in eccesso, creando le condizioni ideali per la coltivazione di una pianta, la vite, che soffre il ristagno idrico e le fisiopatie ad esso collegate. All'interno dei vigneti, allevati principalmente a Guyot (che con le sue innumerevoli varian-

## La cantina e un vigneto dell'azienda "Il Mosnel".

(Foto Arch. "Il Mosnel")

ti ben si adatta alle molteplici condizioni ambientali e varietali che caratterizzano le colline della Franciacorta), a cordone speronato ed in piccola parte a Casarsa, ci si è orientati verso una sempre maggiore fittezza di impianto (3.500 piante ad ettaro come minimo, con una media di 4.000-5.000 e punte di 10.000 ceppi), produzioni contenute per ceppo (1-1,5 massimo 2 kg), portinnesti meno vigorosi, resistenti alla siccità ed al calcare.

## L'AZIENDA OSPITE

L'azienda vitivinicola che ospiterà "Eima in campo", e cioè "Il Mosnel", situata in località Camignone di Passirano, rappresenta un po' la sintesi delle brillanti caratteristiche della Franciacorta ed è stata una delle prime realtà del territorio a scommettere sullo spumante e ad adeguarsi tecnologicamente, in campo e in cantina, a questo tipo di produzione. A gestirla da oltre quarant'anni è la titolare, Emanuela Barboglio, oggi affiancata dai figli Guido e Lucia Barzanò. "Il Mosnel" dispone attualmente di 40 ettari di vigneto specializzato, 6 ettari a prato e

19 ettari a bosco ceduo e produce circa 250.000 bottiglie all'anno (Franciacorta Docg, Terre di Franciacorta Doc e Igt), di cui 150.000 di spumante, commercializzate per lo più sul territorio nazionale, ma con interessanti puntate anche all'estero.

I terreni pedecollinari che alloggiavano le vigne aziendali hanno una struttura prevalentemente calcarea. I vigneti, in gran parte esposti a Est-Sud-Est, sono suddivisi in una quindicina di appezzamenti che circondano il nucleo aziendale, così da garantire l'arrivo tempestivo delle uve in cantina per la pigiatura e la vinificazione.

I vitigni allevati sono Chardonnay, Pinot bianco, Cabernet (Franc e Sauvignon), Merlot, Nebbiolo, Barbera e Pinot Nero, con rese medie di circa 80 quintali ad ettaro di uva. L'azienda può vantare anche un ragguardevole livello di meccanizzazione, che riguarda dunque non solo le fasi che vanno dalla preparazione del terreno alla realizzazione dell'impianto, ma anche la gestione della chioma e l'esecuzione dei trattamenti. Con una sola eccezione, la vendemmia, che resta rigorosamente manuale. ■