1701 Franciacorta, la vinificazione qui è biologica e biodinamica

bollicine-1-57005025

Il prefisso è bio, le declinazioni biologico e biodinamico. Qui, però, si parla anche di una scommessa, quella di Silvia e Federico Stefini, fratelli e soci, insieme a Giulio Braga, della storica cantina (il nome parla da sé) 1701 Franciacorta; una sfida datata 2012, figlia di una scelta professionale e di vita. Se il biologico non è più da tempo terreno vergine, diverso e più complesso è l'approccio biodinamico. «Spontaneità e bollicine 2crescita non forzata - è il manifesto di Silvia Stefini - per avvicinarsi alla vigna, comprenderla e rispettarla nel suo ciclo vitale fino a quando, nella bottiglia, esprime pienamente la sua vitalità, il carattere e le virtù». Un ciclo chiuso, quello biodinamico, che bandisce additivi e antiparassitari chimici, rispetta fertilità e vitalità del terreno attraverso metodi naturali e, più in generale, è ancor più severo e rigoroso rispetto ai dettami propri della vinificazione biologica. Una scommessa quindi, quella dei fratelli Stefini, di quelle rischiose ma che si dimostra ponderata e azzeccata: «volumi e produzione - prosegue Silvia - non parlano certo di grandi numeri, a tutto vantaggio però di caratteristiche, qualità, profumi e gusti unici destinati a un target medio-alto e a una distribuzione rivolta soprattutto a ristoranti, wine bar ed enoteche».

La scelta biodinamica comporta costi e tecniche di gestione e vinificazione importanti che non impediscono però a 1701 Franciacorta di offrire eccellenti e pluripremiati vini a un rapporto qualità-prezzo decisamente favorevole: merito di una strategia imprenditoriale consapevole, controcorrente e azzeccata, che paga in termini di nicchia di mercato sempre più solida, di una distribuzione estera via via crescente (Belgio su tutti, ma anche Singapore, Giappone e Regno Unito), di spiccate vivacità commerciali e d'immagine e che guarda avanti, nel nome di sperimentazione, rispetto di vigne e metodi di vinificazione e qualità. Alla faccia di chi non crede (e sono in molti) al biodinamico.

Tutti i numeri del vino bio
Sono undici gli ettari della proprietà vitivinicola biologica e biodinamica 1701 Franciacorta, per una produzione annua di circa 60.000 bottiglie. Accanto alle classiche etichette franciacortine (Brut, Satèn e Rosé) la cantina di Cazzago San Martino produce un Franciacorta Vintage DOCG 2009,

millesimato, in bottiglie numerate e a tiratura limitata lavorato secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Per dare poi spazio alle tendenze di consumo contemporaneo è nato il 1701 Cuvée Première: uve di Franciacorta, sempre da vigneti biologici e biodinamici, lavorate con metodo charmat, conosciuto anche come metodo Martinotti.