

Frantoi & Cantine

a cura di Valentina Maestrelli

Barone Pizzini: Viti&Cultura Bio



Nata nel 1870 dall'omonima famiglia nobile, **Barone Pizzini** è una delle più antiche aziende vitivinicole della Franciacorta. "Franciacorta" è il nome del territorio e, al tempo stesso, indica il metodo di produzione (metodo classico, della rifermentazione in bottiglia) e il nome del vino, Franciacorta D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). In Franciacorta, terra di bollicine d'eccellenza, Barone Pizzini è stata la prima azienda ad applicare i metodi della viticoltura biologica. Una scelta intrapresa a metà degli anni Novanta, perché ritenuta condizione essenziale per viti "vive", da cui ottenere uve sane, per vini di alta qualità che fossero la più integra espressione del terroir.

Se deciderete di visitare questa bellissima cantina a Provaglio d'Iseo, in provincia di Brescia, la prima sensazione che proverete sarà di totale relax. Non potrete infatti non apprezzare la pace che regala questa azienda, di 5.800 metri quadrati, su tre livelli, realizzati secondo criteri di architettura ecocompatibile, circondata dai vigneti e quindi dalla natura. Poi potrete apprezzare la "viticoltura biologica" che significa che in campagna, per la difesa e il nutrimento delle piante, si usano solo sostanze che si trovano in natura o che l'uomo può ottenere con processi semplici, niente Ogm, diserbanti, fertilizzanti o pesticidi di sintesi.



Un motivo in più per visitare Barone Pizzini può essere l'esposizione artistica delle opere di **Massimo Catalani** (<http://www.massimocatalani.com/>), pittore romano che si contraddistingue per il suo realismo naturalista. Fino alla fine di maggio le opere saranno ospitate nel nuovo spazio meeting della cantina che regala un punto di vista privilegiato sui vigneti.

Per quanto riguarda la visita della cantina, sul sito www.baronepizzini.it c'è una sezione appositamente dedicata

dal titolo "Visite", attraverso cui è possibile contattare l'azienda per effettuare il tour della cantina e visitare la mostra. In alternativa è possibile scrivere all'indirizzo

info@baronepizzini.it. Le visite vengono concordate con il pubblico e prevedono il tour di azienda e cantina, in abbinamento alla degustazione dei vini. È inoltre presente un wine shop che consente l'acquisto diretto dei vini.

E troverete anche Barone Pizzini nella **Guida ai Vini Bio 2011** (14° edizione) che si presenta come il più completo e aggiornato vademecum per districarsi nel sempre più fitto



mondo dei vini ottenuti da agricoltura biologica e biodinamica prodotti da aziende certificate. Questa edizione, scritta per il nono anno da Pierpaolo Rastelli (con collaboratori che con lui compongono il panel di degustazione), sempre per Tecniche Nuove (14.90€), tocca nuovi record recensendo 819 vini, puntualmente descritti nelle loro caratteristiche organolettiche, vini provenienti da 211 cantine. Tra questi 128 vini hanno ottenuto una particolare menzione per il loro alto profilo organolettico: a condurre la speciale graduatoria la Toscana con ben 48 allori, seguita dai 14 delle Marche. Quest'anno la guida segna l'ingresso di nomi già noti nel panorama internazionale, nomi che da alcuni anni seguono i dettami dell'agricoltura biologica, come anche produttori meno conosciuti .www.tilibri.com/libri/guida_ai_vini_ditalia_bio_2011.html