

VINI &gt; AZIENDE E CANTINE

11/03/2013 12:10:16

## È di Mirabella in Franciacorta il 1° metodo Classico Docg senza solfiti

Si chiama Elite e risponde a una filosofia di produzione che ha richiesto 10 anni di studi. È il cru di un vecchio vigneto del 1981 le cui uve sono lavorate secondo un'etica aziendale per ottenere un prodotto più salubre.

di Roberto Vitali



Nella foto, da sinistra: Teresio Schiavi, Mario Pappagallo, Pietro Rocchelli e Antonio Tirelli.

La notizia fa rumore e lancia un messaggio preciso: dare al consumatore un prodotto alimentare, in questo caso il vino, che sia il più genuino e salutare possibile. In tempi difficili come questi, l'incoraggiamento che le persone si scambiano volentieri è "Vada come vada, pensiamo alla salute". E alla salute, oltre che alla gioia di degustare un ottimo vino spumante, ha pensato l'azienda agricola franciacortina "Mirabella" di Rodengo Saiano (Bs), che lancia in questi giorni e presenterà al Vintaly il suo neonato "Elite".

Il Franciacorta Docg Elite è il primo metodo Classico Docg italiano prodotto senza solfiti aggiunti e senza alcun allergene, nel totale rispetto della natura e del consumatore. Un vino che dà all'organismo umano numerosi apporti benefici (si pensi soltanto al contenuto di resveratrolo, potente antiossidante che rallenta l'invecchiamento) e al contempo non contiene quelle sostanze che possono far male all'organismo. Un vino, insomma, che risponde alle esigenze sempre crescenti di salubrità. Non lo dico io, ma lo hanno spiegato autorevoli esperti in enologia, con l'assenso compiaciuto di Giuseppe Salvioni, amministratore delegato del Consorzio Franciacorta. La presentazione di Elite è avvenuta nella storica sede dell'antico convento di San Pietro in Lamosa, a Provaglio d'Iseo.



### ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Da Furore a Presezzo i vini "eroici" di Marisa Cuomo
- Atti intimidatori a Lecce Si dissociano le Cantine Due Palme
- Prosecco metodo Classico "punto G" Maliziose bollicine delle Vigne di Alice
- Brut Symbiotico Villa Crespia Le prime bollicine senza solfiti aggiunti
- Studiare il terroir per migliorare il vino il segreto di Fattoria La Massa
- Cantina Tramin, l'unione fa la forza Quando la cooperativa è cultura



### CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Si tratta di un'altra sfida di Mirabella, azienda nata nel 1979 e oggi una delle più prestigiose ed importanti realtà della Franciacorta. Per arrivare a "Elite" ci sono voluti tre enologi - il fondatore dell'azienda **Teresio Schiavi** (nella foto sotto, al centro), cui si sono aggiunti nel tempo i figli **Alberto** e **Alessandro** (nella foto, rispettivamente a sinistra e a destra) - una nuova filosofia di produzione, tre tesi di laurea, dieci anni di ricerca. Così ha preso vita "Elite extra brut Franciacorta Docg": senza solfiti aggiunti, mentre quelli naturali sono stati quasi eliminati mantenendoli sotto il livello di dichiarazione (10 mg/litro), senza alcun allergene.



I migliori grappoli del Vigneto Mirabella, piantato nel 1981, unico "cru" dell'azienda, cresciuti e coltivati nel pieno rispetto dell'ambiente e della tipicità, esaltati dalla totale assenza di allergeni e solfiti. In un mondo in continua evoluzione, Mirabella ritorna alla natura, alla genuinità con un Franciacorta ed un metodo che potrebbero rivoluzionare il mondo dell'enologia. L'uva è Chardonnay 100% che la prima volta si esprime come natura l'ha creata, grazie allo studio di una tecnologia che ha portato alla riscoperta di valori da troppo tempo dimenticati.

## Carta etica Mirabella

In un periodo in cui gli spumanti metodo Classico fioriscono ovunque, è essenziale che un «Franciacorta» garantisca la differenza. Queste sono le condizioni che hanno spinto Mirabella a compilare un documento contenente i principi di etica aziendale e le regole di qualità di produzione, per permettere al consumatore di meglio conoscere ed apprezzare i Franciacorta e lo stile Mirabella.

Con la sua Carta etica l'azienda non pretende di fornire verità assolute in merito alla qualità di un Franciacorta Docg, tanto meno presume di insegnare o dare lezioni a qualsivoglia persona. È semplicemente un impegno che Mirabella prese nel 2001 e che tutt'oggi continua.

### ETICA

Ovvero il rispetto delle regole che permettono di creare un grande Franciacorta.

1. L'uso del marchio Mirabella sui propri Franciacorta e la rinuncia alla dicitura «vino spumante».
2. L'aver intrapreso un percorso (una filosofia) produttiva nel pieno rispetto di tipicità e natura.

### QUALITÀ e AMBIENTE

La ricerca dell'eccellenza nei diversi fattori di produzione:

#### 1. IL VIGNETO

Dal 1997 Mirabella ha intrapreso un percorso viticolo mirato al forte abbattimento di prodotti e additivi chimici per trattamenti fitosanitari e concimazioni. L'intera superficie dell'azienda (circa 50 ettari) è gestita con Misura 214 (già misura 2078, già misura F) dal 1997.

Ogni trattamento, a basso impatto ambientale, viene programmato solo quando condizioni di clima, fase fenologica della pianta, presenza di patogeni, sono tali da poter generare un effettivo fattore di rischio per l'uva e per la vite (lotta integrata). Tale scelta è stata possibile solo grazie alla trentennale conoscenza di terreni e vigneti aziendali.

