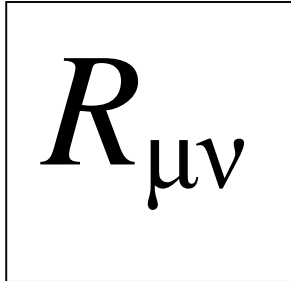


Fermentazione in testa e in cantina

Tensori, Franciacorta Satèn e tanto spirito imprenditoriale

di Katrin Walter



I legami tra la Germania e l'Italia non sono solo rappresentati da un vivace scambio di merci e dalla forte passione – degli italiani per le automobili tedesche, per esempio, e dei tedeschi per lo stile di vita italiano – no, si esprimono anche in molti piccoli e grandi aneddoti come quelli che andremo a leggere qui. Infatti, la frase con la quale Albert Einstein, nato in Germania, poco prima della sua morte nel 1955 faceva coraggio ad un giovane studente: "L'importante è non smettere mai di fare domande!", è stata anche per lui fondamentale in tutta la sua vita. Anche Katrin Walter ha domandato molto in giro e ha scoperto che cosa c'entra Einstein con la famiglia italiana dei Ricci Curbastro... (→ leggere di più)

(Teaser/introduzione nella rivista online Wein-Plus)

Fermentazione in testa e in cantina

Tensori, Franciacorta Satèn e tanto spirito imprenditoriale

di Katrin Walter

Tranquillo e con voce risonante Riccardo Ricci Curbastro risponde ad ogni domanda che gli viene posta, ha migliaia di aneddoti da raccontare e offre un vino stupendo – ci troviamo a Capriolo, nel cuore della Franciacorta. Poi attende in silenzio la reazione di chi gli sta di fronte e, non appena vede l'espressione soddisfatta del viso, dice: "Questo è un vino per intenditori", riferendosi al Franciacorta Extra Brut 2005 (50% Chardonnay e 50% Pinot Nero) che produce solo in annate buone. Ce n'è anche dell'annata 2002 perché la politica dell'azienda a conduzione familiare prevede, accanto all'annata attuale, sempre l'offerta dello stesso vino di almeno un'annata precedente. E' così anche per il Brut 1998, tappato con suo tappo a fungo nel 2007, dopo quasi 9 anni di permanenza sui lieviti. Anche questo, un vino per intenditori, oggi, nel 2009, dopo 11 anni.



Riccardo Ricci Curbastro nel suo ufficio, dove – in alto a sinistra nella foto – si ricorda anche Einstein.
(Foto: Katrin Walter)

Satèn® marchio made in Lombardy

Per lo più, però, è il Brut, che viene venduto, come Franciacorta "normale" e come Satèn, anche se le differenze della classificazione tra Dosage Zero, Extra Brut e Brut, in questa azienda sono minime: 0 g, da 3 a 4 g e, per il Brut, da 7 a 8 g di zucchero residuo. Per il Brut Satèn, Riccardo Ricci Curbastro avverte: "Mai bere il Satèn fuori pasto. Sarebbe un errore berlo come aperitivo o abbinarlo ad antipasti leggeri."



Quasi 1,75 milioni di bottiglie di questo "setoso" Franciacorta Satèn Brut sono state accolte dal mercato nel 2008, il che corrisponde a ca. il 18% delle vendite globali di 9.662.691 bottiglie nell'anno scorso, con un incremento a fronte del 2007 di 1.295.660 bottiglie. (Foto:Katrin Walter)

Fu nel 1995, mentre Riccardo Ricci Curbastro era presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta (1993-1999), che questa tipologia fu catalogata come marchio registrato. Da allora, il Satèn definisce un Blanc de blanc (Chardonnay e Pinot bianco) con pressione massima di 4,5 bar in bottiglia (altri vini di Franciacorta e spumanti Metodo classico hanno circa 6 bar), nella sola versione Brut con una spuma cremosa, perlage finissimo e, grazie alla fermentazione del Chardonnay in barrique, una struttura importante e una consistenza morbida. E' un vino decisamente da pasto.

Ma non è solo con l'introduzione del Satèn Brut nella Franciacorta che Ricci Curbastro dimostra il suo fiuto per il mercato. Da ornitologo e cacciatore appassionato qual'è, sa ascoltare e osservare con attenzione. Da agronomo ed enologo laureato vede la sua missione nel fare un vino per il futuro, che risponda alle esigenze dei clienti.

Con i suoi 27 ettari, quest'azienda vinicola è da considerare medio-piccola, ma ogni due-tre anni c'è una novità. Così, per esempio, è stato con il Dosaggio Zero (pas dosé), un vino creato in omaggio a suo padre Gualberto: 5 anni sui lieviti e 0 g di zucchero residuo. E' un vino straordinariamente complesso che, però, come dice Riccardo "rimane sempre un Franciacorta, con ancora tanta freschezza; al contrario dello champagne nel quale, nelle annate più vecchie, predominano a volte più forti note di ossidazione".

Pur con tutto lo spirito d'innovazione, alle tradizioni e alla trasmissione, didatticamente preziosa, del sapere ai ragazzi e tutti i curiosi di questo mondo viene data una grande importanza. Nell'azienda si trova, dal 1986, un museo agricolo e del vino. Qui sono esposti 3.000 oggetti utilizzati nella vita contadina, nei campi e nelle cantine, oggetti d'uso domestico, attrezzi e utensili per la cura degli animali, l'analisi del vino, la produzione casearia fino ad antichi giocattoli per bambini. Il museo è aperto tutto l'anno. Il biglietto d'ingresso con visita guidata costa tra 6 e 10 Euro a persona, incluse visita alla cantina e degustazione. E' richiesta la prenotazione per permettere l'accoglienza degli ospiti nella loro lingua – attualmente solo in italiano, inglese e francese (però ci sono conoscenze base del tedesco). Nell'area della proprietà si trova anche un agriturismo con 8 appartamenti.





La visita guidata al museo si svolge con competenza e umorismo e, se si ha fortuna, è il capo stesso che la guida personalmente (Foto: Katrin Walter)

Riflessione su spazio-tempo

In un'azienda vinicola il tempo e lo spazio non sono tanto dimensioni relative quanto realtà molto concrete perché la natura deve seguire il suo ritmo. Se, però, si ha l'occasione di partecipare ad una degustazione di vecchie annate con un viticoltore molto gentile, la cosa può rivelarsi ben diversa.

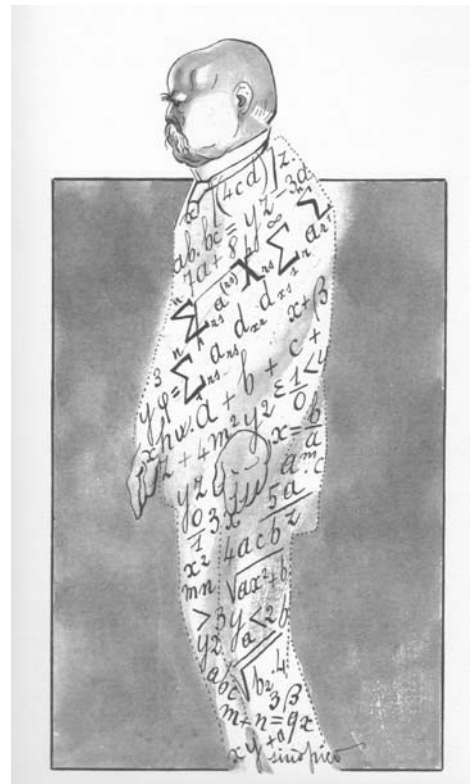
Di Albert Einstein (1879-1955) si dice, che abbia bevuto piuttosto poco bevande alcoliche e, se mai, un piccolo calice di vino. Questo piace al viticoltore e rientra in pieno nelle campagne odierne del "bere consapevole".

Al tempo in cui viveva Einstein, il famosissimo fisico e genio svizzero-americano nato in Germania, c'erano altri problemi oltre a quelli politici: la dimostrazione matematica della sua teoria della relatività generale. Gregorio Ricci Curbastro (1853-1925), matematico italiano e cugino del nonno di Riccardo Ricci Curbastro si occupava di ricerca nel campo del calcolo tensoriale. Il "flusso di Ricci" e il "tensore di Ricci" (vedi immagine nel teaser) devono a lui il loro nome. Ricci-Curbastro pubblicò oltre 60 opere di matematica. Il suo lavoro sul "calcolo differenziale assoluto" che sviluppò con il suo allievo Tullio Levi-Civita, divenne la base per l'analisi tensoriale che servì anche ad Albert Einstein per formulare la sua teoria della relatività generale.

Oggi non ci sono più matematici dai Ricci Curbastro. Sono imprenditori, avvocati o appunto viticoltori, con ancora ulteriori importanti posizioni di rappresentanza in varie associazioni. Ma la domanda è lecita: con tutto questo potenziale di genialità, una nuova bella formula matematica non potrebbe essere d'aiuto nella crisi attuale? Magari una formula che moltiplichi la stupidità con l'avidità sommandola alla megalomania e alla smania di potere per elevarla, poi, alla potenza della radice della massa di tinte per capelli sulle teste dei manager e politici in carica. Il risultato, a tutti evidente, di questo "calcolo tonsuriale" sarebbe quindi l'espressione dell'assoluta incapacità della persona considerata e porterebbe alla teoria della insostenibilità generale, per la quale sono ancora da definire misure adeguate. Magari bere il vino industriale caldeggiato dalla Mariann Fischer-Boel: quotidianamente, in massa (m) definita e alla velocità della luce (c).

Il guaio sarebbe, però, che non potremmo goderci oggi gli stupendi vini Franciacorta di Ricci Curbastro, cosa che è anche un conforto. E questi vini, degustandoli, possono a volte liberare un enorme potenziale creativo.

Katrin Walter



Gregorio Ricci Curbastro in una caricatura di Raoul Chareun alias Sinópico (1889-1949)