

Erbamat

Descrizione generale

L'erbammat è una varietà a bacca bianca del Bresciano, con area di origine collocata fra la Valtenesi, le sponde bresciane del Garda e la Franciacorta. La prima citazione risale alla metà del Cinquecento, quando Agostino Gallo la ricorda con il nome di albamate nelle sue giornate dell'agricoltura, segnalandone il vino gentile e la maturazione tardiva; il vitigno ricompare in Grattarolo nel 1857 e in Solitro nel 1897, fra i migliori della zona del Garda [3]. Abbandonato nel corso del Novecento per le difficoltà agronomiche, è stato recuperato a partire dal 2010 nell'ambito di un progetto del Consorzio Franciacorta.

Sinonimi e omonimie

Le analisi biomolecolari hanno accertato la coincidenza genetica fra erbamat e verdealbara, varietà tipica dell'area di Avio, in Val d'Adige, iscritta separatamente al Registro Nazionale [3, 4]. Si tratta quindi dello stesso vitigno coltivato con due nomi in due regioni diverse, secondo uno schema che ricorre in tutto l'arco prealpino. La forma antica albamate, usata da Gallo, è la prima attestazione documentata del nome. L'erbammat non va confuso con altre varietà bresciane a bacca bianca né con l'invernenga, con cui condivide soltanto la caratteristica della maturazione posticipata.

Descrizione ampelografica

La pianta ha portamento semi-eretto e foglie medio-grandi, trilobate o pentalobate, con lembo spesso e poco ondulato. Il grappolo è di dimensioni medio-grandi, allungato e generalmente spargolo, conformazione che favorisce l'arieggiamento e riduce il rischio di marciume in una varietà a raccolta molto posticipata. Gli acini sono medio-piccoli e sferici, con polpa consistente e ricca di

acidità. Il carattere ampelografico più riconoscibile riguarda il colore della buccia, che resta verde anche a piena maturazione e non vira al giallo dorato come nella maggior parte delle uve bianche.

Necessità colturali

L'erbammat è un vitigno difficile, e le ragioni del suo abbandono sono agronomiche. La produttività potenziale è molto elevata, fino a duecento quintali per ettaro, e impone diradamenti drastici; la fertilità delle gemme basali è invece bassa, condizione che esclude le forme di allevamento a tralcio corto adottate per le altre varietà della Franciacorta e obbliga a potature lunghe. La varietà richiede terreni soleggiati, poveri e sciolti. La sfasatura temporale rispetto a chardonnay e pinot nero complica inoltre l'organizzazione dei lavori in vigna e in cantina [5].

Fenologia

Il germogliamento e la maturazione sono entrambi tardivi. Sul Monte Orfano l'erbammat matura da quaranta a sessanta giorni dopo chardonnay e pinot nero, con vendemmie che vanno da fine settembre a metà ottobre e oltre [3, 5]. Il ritardo, che per decenni era stato considerato un difetto, costituisce oggi il motivo principale dell'interesse verso la varietà: in un contesto di temperature crescenti, una maturazione lenta e posticipata consente di raggiungere l'equilibrio zuccheri-acidi quando le varietà classiche lo hanno già superato.

Aspetti genetici

L'identità con la verdealbara trentina, accertata su base biomolecolare, colloca l'erbammat fra le varietà dell'arco prealpino con distribuzione più ampia di quanto il nome locale suggerisca [3, 4]. I genitori non sono stati individuati e nessuna ricostruzione di parentela pubblicata attribuisce alla varietà rapporti di primo grado con i vitigni bresciani o gardesani. Il progetto di selezione

clonale avviato dall'Università di Milano insieme alle aziende franciacortine sta lavorando su una base varietale molto ristretta, condizione che rende la conservazione del materiale residuo un passaggio necessario prima della diffusione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino mostra buona intensità olfattiva, con sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e agrumi, su un profilo aromatico tendenzialmente neutro. Al palato l'acidità è spiccata e i valori di pH restano molto contenuti, accompagnati da sapidità marcata e persistenza. Il tenore zuccherino è inferiore a quello della maggior parte delle uve bianche, carattere che nella spumantizzazione diventa un vantaggio. Nelle cuvée l'erbammat interviene in percentuali limitate e ha la funzione di sostenere la struttura acida senza modificare il profilo sensoriale complessivo.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla provincia di Brescia, fra Franciacorta e area gardesana, con superfici di poche decine di ettari. Dal primo agosto 2017 il disciplinare del Franciacorta ammette l'erbammat fino a un massimo del dieci per cento nella base ampelografica di tutte le tipologie a esclusione del Satèn, compreso il Franciacorta Rosé [2]. Il vitigno è coltivato anche in Trentino con il nome di verdealbara. La rilevanza economica resta marginale, mentre quella strategica è considerevole, perché la varietà rappresenta una delle risposte tecniche del comparto spumantistico all'aumento delle temperature.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede Erbammat e Verdealbara. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", testo consolidato vigente, in vigore dal 1 agosto 2017.

- [3] Gentili A. Castello Bonomi, la Franciacorta e l'erbammat. World Wine Passion, con i riferimenti storici ad A. Gallo (1564), Grattarolo (1857) e Solitro (1897).
- [4] Valenti L. e collaboratori, Università degli Studi di Milano. Progetto di studio, recupero e valorizzazione dell'erbammat promosso dal Consorzio Franciacorta a partire dal 2010. Riferimento bibliografico da completare prima della pubblicazione.
- [5] Tonni M. Rilievi agronomici e fenologici sull'erbammat in Franciacorta, in ViniPlus di Lombardia, AIS Lombardia.