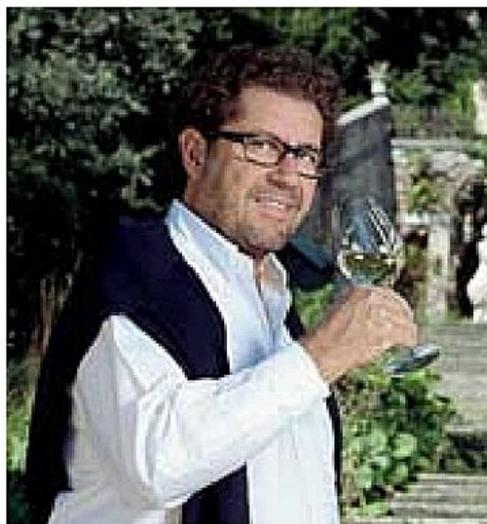




VINI

Azienda Monte Rossa

Le bollicine «diabolike» di Emanuele Rabotti



Bresciano Emanuele Rabotti, 54 anni.
Sopra, la tavola-pubblicità del fumettista
Gigi «Sime» Simeoni per il non dosato Coupé

Cabochoon. Chi sa di oreficeria pensa a un modo di tagliare le pietre preziose: senza spigoli né angoli. Chi sa di vino, pensa alla sontuosa etichetta realizzata in argento dal gioielliere Buccellati per l'azienda Monte Rossa. Come una fanciulla ancora in attesa di sbocciare (in realtà ha 40 anni), l'azienda che Emanuele Rabotti ha ereditato dai genitori, sta facendo bere (bene) le tavole del pianeta. Un elettrizzato Frank Sinatra e consorte, nel 1992, ne decretarono la fortuna durante un ricevimento in villa a Palm Desert; è lì che la prima bottiglia di Cabochoon fu stappata dal patron. Mischia due vitigni e poi lascia tutto sui lieviti molti mesi: sembra facile produrre un metodo classico, ma ogni bottiglia cela in sé il miracolo del suo compimento. Rabotti è stato il primo e unico a fare solo bollicine senza cedere ai bianchi fermi, a dare estrema attenzione alle forme e ai contenuti, a intestardirsi nel fare millesimati. Le sue premiatissime bottiglie sono una continua sorpresa. Il Salvàdek (selvaggio in dialetto locale) per esempio sa concentrare in un calice un certo tipo di ruvida ma generosa brescianità, mentre il Sansevè Satèn, in bocca ricorda il velluto delle violaccicche sui balconi di maggio in Franciacorta. L'ultimo nato si chiama Coupé, un non dosato «prevalentemente Chardonnay con una spruzzatina di Pinot nero» e se non vi viene in mente il nome del fiore che vi sembra di annusare portandone un sorso alla bocca, rilassatevi, è sambuco. Come omaggio ai genitori il patron, ispirato da una foto di famiglia li ha immortalati in un fumetto che fa il verso al «Diabolik»: giovani e spensierati bevono Coupé seduti su un'auto sportiva.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Società agricola Monte Rossa Bomato di Cazzago S. Martino (Bs), tel. 030.725066