



# IL CABOCHON, ICONA DELLA FRANCIACORTA

## La Storia e le storie delle bollicine amate da Frank Sinatra e non solo...

**PIER BERGONZI**

Ci sono vini che rappresentano il punto d'arrivo di un percorso virtuoso. Uno di questi è il Cabochon di Monte Rossa, una delle bandiere della Franciacorta. Chi si avvicina al mondo delle bollicine passa da alcune bottiglie di più facile comprensione (dal prosecco ai metodo classico più basic), poi sale gradualmente di gradino in gradino, va alla ricerca della profondità e della persistenza fino a scoprire gli spumanti più strutturati e raffinati, bottiglie come il Cabochon che valgono il confronto con gli champagne.

Il Vinaly è anche l'occasione per fare il punto su quanto di buono stanno facendo i nostri produttori e quella di Emanuele Rabotti e di Monte Rossa è una storia esemplare.

Rabotti si è trovato in casa una bella azienda vinicola avviata dal padre Paolo, già presidente del Consorzio del Franciacorta, e alla fine degli Anni 80 ha provato a pedalare con le sue gambe portando in vigna passione e idee. Così, 26 anni fa, sulla collina morenica di Bornato, è partita l'avventura del Cabochon.

«Mio padre faceva buonissimi spumanti Brut, Rosè e non dosati ed io sono partito da quella solida base per elaborare un progetto nuovo — racconta Rabotti —. Giravo il mondo ed ero affascina-



**Emanuele Rabotti, nel 1992 con Barbara e Frank Sinatra. In mezzo a loro la prima «storica» bottiglia del Cabochon Monte Rossa con l'etichetta d'argento di Buccellati**

to dalla personalità degli champagne. Mi piacevano quelli che facevano la prima fermentazione nelle botti di rovere come Bollinger. E mi piaceva il timbro riconoscibile di Louis Roederer, e non mi riferisco al Cristal, sarebbe troppo facile.... Penso ai Brut Premier».

**Con quei riferimenti «alti» è nato il Cabochon.**

«Partimmo nel 1987 con l'idea di fare un millesimato, che in Franciacorta non si produceva e farlo fermentare nel legno. Il nome è venuto poi, ispirato dall'etichetta

d'argento di Buccellati. Era intagliata così bene che sembrava un Cabochon... appunto. Uscimmo nel '92 con 2.300 bottiglie e capii subito che la strada era giusta».

**Come è diventato il vino di Frank Sinatra?**

«In questo caso devo parlare di un colpo di fortuna. Nel 1992 ero stato invitato ad una cena di charity a casa di Frank Sinatra perché Monte Rossa offriva i vini. Mi ero portato la primissima bottiglia di Cabochon con l'etichetta d'argento. Riuscii a dividerla



con Sinatra e qualche tempo dopo la moglie Barbara mi mandò una lettera per dirmi che avevano particolarmente gradito. Bingo!».

**Dopo oltre 20 anni, il Cabochon ha vendemmiato premi e riconoscimenti.**

«Quello del '99 è stato il vino dell'anno per Gambero Rosso e quello del 2003 ha vinto l'Oscar del vino assoluto di Bibenda, la rivista dei sommelier... E' un millesimato e non tutte le annate sono uguali. Ce ne sono da 10 e lode e da 8, ma ho l'ambizione di ritenere che la nostra media è sempre intorno al 9 in pagella».

**L'azienda Monte Rossa è ora una realtà affermata, ma è rimasta dentro «confini» familiari. La produzione di 500 mila bottiglie l'anno (50 mila di Cabochon) è quella di un artigiano evoluto.**

«Anche in questi tempi di crisi i nostri vini vanno bene, ma non mi interessa che crescano i volumi. Mi interessa consolidare e migliorare ulteriormente la qualità. Di tutti gli spumanti che produciamo, dal Cabochon che è la nostra F.1 fino al Coupé, il nuovo non dosato che lanciamo al Vinitaly».

**Rabotti ha l'aria soddisfatta di chi sta in vigna e in cantina per appagare prima di tutto una divorante passione.**

«E' così, continuo a confrontarmi con chi fa del buon vino e in Franciacorta sono in tanti e continuo a mettermi in discussione. Io divento matto tutti i giorni perché i nostri vini siano almeno "buoni". Mi basterebbe che chi li apre non rimanga deluso e provi, come me, un'emozione ogni volta che stappa un Franciacorta. La sua aspettativa alta è anche la nostra. E' la mia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Cabochon di Monte Rossa è un Franciacorta millesimato. Chardonnay (70%) e pinot nero (30%). I prezzi vanno dai 40 ai 90-100 euro del Rosè. Provatelo al Pad. 6, Stand B4