



La vita di Emanuele Rabotti, amministratore delegato della Società agricola Monte Rossa

# Il pioniere del Franciacorta

Con l'azienda di famiglia abbiamo fatto di questo vino una delle bandiere più apprezzate in Italia e nel mondo

DI FEDERICO UNNIA

**A**l prossimo Vinitaly riserverà ai numerosi estimatori della sua produzione una grande sorpresa: un nuovo prodotto, frutto della cura e dell'amore con la quale coltivano viti e producono bottiglie estimate in tutto il mondo. Una passione, quella per la viticoltura e il Franciacorta in particolare, che Emanuele Rabotti porta con sé fin da bambino e che oggi lo vede alla guida della Società agricola Monte Rossa. «I miei genitori iniziarono l'attività nel 1972. In quegli anni io studiavo e mi mantenevo facendo dei lavoretti in campagna, come guidare il trattore, vendemmiare, tenere in ordine nelle cantine», ricorda.

Eppure all'inizio la sua scelta professionale sembrava

indirizzata verso altro: laurea in legge a Parma e forte attrazione per la professione notarile. Nel 1982 l'anno della svolta. Davanti alla necessità di procedere con

gli esami di abilitazione e la vita nelle vigne e lo

sviluppo dell'impresa di famiglia, Rabotti scioglie ogni riserva. «Prevalse l'amore per questa attività, la sfida di fare di questi prodotti una delle bandiere più riconosciute e apprezzate non solo in Italia ma anche nel mondo», confessa la.d. della Società agricola Monte Ros-

sa. Inizia così l'attività nell'azienda: dapprima aiutando i suoi genitori (che furono tra i promotori del Franciacorta Docg) e poi, sul finire degli anni 80, contribuendo con idee proprie alla vita di Monte Rossa. È

sua, per esempio, la scelta di produrre vini millesimati. Negli anni a seguire assume completamente la guida della cantina, segnando una svolta decisa verso la produzione del solo Franciacorta.

«Oggi possiamo dire di essere una del-

le etichette più apprezzate in Italia. La cosa che più soddisfa nel nostro lavoro è vedere che il pubblico ti segue e, soprattutto, che il tuo prodotto piace molto anche in altri territori italiani notoriamente considerati la patria del vino», sottolinea Rabotti. Non a caso una buona parte della sua clientela è in

Piemonte, una delle culle delle bollicine. Ma la crescita di Monte Rossa è prosegui-

ta negli anni, oltrepassando i confini nazionali. «Uno dei mercati dove siamo maggiormente presenti è il Giappone così come stiamo crescendo anche in Europa e Stati Uniti».

Al Vinitaly sarà presentato un nuovo pro-

dotto, il Coupé, un non dosato che nasce da uve prevalentemente Chardonnay con una «spruzzatina» di Pinot Nero. Il successo lo conferma che un prodotto di qualità può essere frutto di una grande nobile tradizione contadina. «È quello in cui noi crediamo e che ci spinge a lavorare per migliorare la

qualità del nostro prodotto», aggiunge Rabotti. Il successo di Monte Rossa ha visto un importante riconoscimento sul finire del 2012, quando un Franciacorta, il Monte Rossa P.R. Brut Blanc de Blanc, si è inserito tra i primi 10 prodotti dell'Effervescent du monde, concorso internazionale dedicato ai vini effervescenti di grande rilevanza che premia ogni anno i migliori vini degustati e ne stila la classifica dei 10 migliori. «Oltre all'emozione per l'importanza del premio ricevuto, sono rimasto molto soddisfatto perché entrambi i Franciacorta premiati fanno parte della

gamma non millesimata. Ciò conferma il valore della filosofia aziendale mi-

rata a produrre altissima qualità a 360°», conclude Rabotti.

—© Riproduzione riservata—



nome

**Emanuele Rabotti**

nato a

**Brescia**

il

**14 febbraio 1958**

professione

**imprenditore, amministratore delegato della Società agricola Monte Rossa - Franciacorta**

## Il telefonino

*Utilizzo un Nokia (nella foto, il modello N97)*



## Gli abiti

*Mi piacciono gli abiti di Prada e, in generale, di tutti gli stilisti italiani*

## L'auto

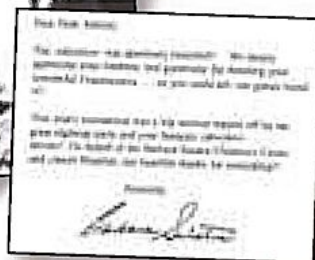
*Guido una Porsche Coupé*





## Il riconoscimento

*Ricordo con piacere  
i complimenti di Frank  
e Barbara Sinatra*



## Il vino

*I miei preferiti?  
Domanda non facile:  
direi Cabochon 2008 e  
il Barolo*

