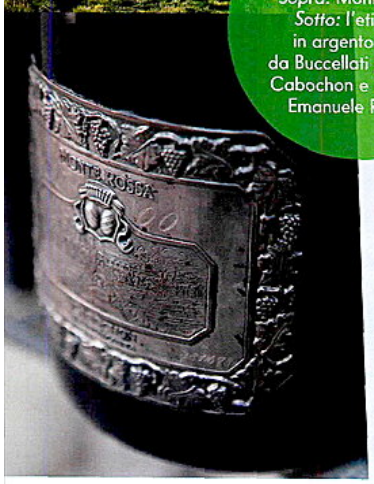
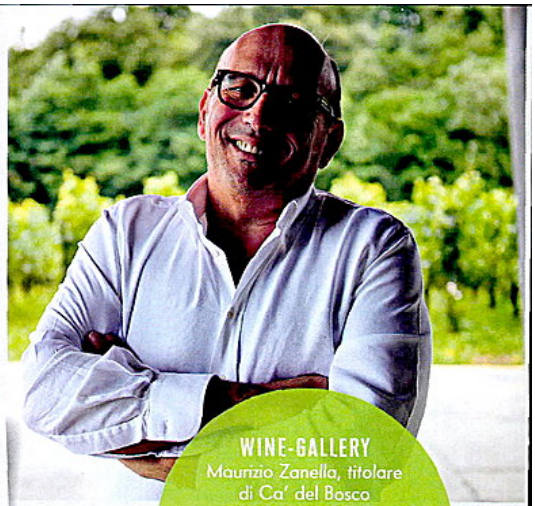
VANITY FAIR

N° e data : 40037 - 24/09/2014
Diffusione : 201922
Periodicità : Settimanale
VanityFair_40037_284_22.pdf

Pagina 284
Dimens100 %
1082 cm2

Sito web: http://www.style.it/cont/vanity-fair/home-vanity-fair.asp





IL PIÙ AMATO DA SINATRA
Sopra: Monte Rossa. *Sotto:* l'etichetta in argento creata da Buccellati per il loro Cabochon e il titolare, Emanuele Rabotti.

WINE-GALLERY
Maurizio Zanella, titolare di Ca' del Bosco e presidente del Consorzio Franciacorta. *Sotto:* una scultura di Igor Mitoraj nel giardino dell'azienda. *A destra:* il rinoceronte di Stefano Bombardieri.

CIN CIN

Un'ottima vallata

Quattro viticoltori visionari e le loro cantine, sospese fra la tradizione e la tecnologia: benvenuti in FRANCIACORTA, dove il vino «si balla» e «si ascolta»

di SARA TIENI

Colline dolcissime fanno sembrare la Franciacorta un luogo fuori dal tempo. Nulla, attraversando questo territorio idilliaco, lascerebbe pensare che, al contrario, qui la natura convive con una forte industrializzazione. La romantica tradizione enologica è fatta anche di numeri e produttori importanti: 2.800 ettari docg, 350 doc, 14.070.552 bottiglie vendute nel 2013, 109 cantine associate. Noi ne abbiamo visitate quattro, molte altre le potete scoprire durante la quinta edizione del **Festival Franciacorta in Cantina**, weekend con degustazioni, itinerari, trekking e picnic (20 e 21 settembre, prenotazioni su *info@festivalfranciacorta.it*).

L'eno-ascensore

Profumo di lavanda, una varietà di rose diversa in testa a ogni filare di vite, il nostro viaggio inizia a Monte Rossa, azienda **tra le più storiche** della Franciacorta. «Siamo riusciti a preservare un piccolo angolo di paradiso», ci racconta Emanuele Rabotti, titolare e anima di questa cantina fondata nel 1972. Suo padre Paolo fu tra i fautori del «sistema Franciacorta», destinato a sfociare poi nell'attuale Consorzio, di cui fu il primo presidente. «È stato lui a imporre linee rigidissime di produzione, le uniche che portano alla creazione di un vino di qualità». Emanuele, invece, ha pensato a internazionalizzare l'azienda, che produce circa 500 mila bottiglie all'anno, e a renderla moderna: «La nostra cantina, disposta su tre livelli, si avvale di una tecnologia all'avanguardia che si chiama *Enolift*, una sorta di ascensore che sfrutta la **gravità** per lo spostamento dei vini preservandoli al meglio», spiega Emanuele, accogliendoci in cucina, dove è entrato spesso anche lo chef Davide Oldani, «un caro amico».
Tra le eccellenze prodotte, il Satèn (Sansevé), un prezioso blanc de blancs, o il Cabochon, con un'etichetta in argento ideata dall'orafo Gianmaria Buccellati: «Era il preferito di **Frank Sinatra**, sembra lo stappasse nelle occasioni speciali».

FOTO GIACOMO BRETZEL

Copyright (Vanity Fair)

Riproduzione vietata

Società agricola Monte Rossa

VANITY FAIR

N° e data : 40037 - 24/09/2014
Diffusione : 201922
Periodicità : Settimanale
VanityFair_40037_284_22.pdf

Pagina 285
Dimens100 %
1082 cm2

Sito web: http://www.style.it/cont/vanity-fair/home-vanity-fair.asp

NOZZE IN CANTINA
Tilli Berlucchi, di Fratelli Berlucchi. *A destra:* un angolo della cantina di Corte Franca (Bs) con gli affreschi nuziali medievali.

NELLE ANTICHE SCUDERIE
Botti di rovere nell'azienda Il Mosnel. *A destra:* Lucia Barzanò, una dei due titolari, stappa una bottiglia di Brut base.

Arte in bottiglia

Varcare la soglia di Ca' del Bosco è come immettersi in una galleria contemporanea a cielo aperto. Nel giardino svetta una statua di Igor Mitoraj, dentro, invece, tra le cisterne (tecnologiche quanto una Ferrari da F1) è appeso un gigantesco rinoceronte, opera dell'artista Stefano Bombardieri. Ad accogliere gli ospiti all'entrata della proprietà c'è il *Cancello Solare* realizzato da **Arnaldo Pomodoro**: «Ci ho messo quattro anni per convincerlo a farlo», spiega Maurizio Zanella, attuale presidente del Consorzio della Franciacorta, «per lui era impensabile che una sua scultura finisse in una cantina». *Impensabile*, effettivamente, è l'aggettivo che ricorre più spesso nella mia testa mentre visito questa azienda, 160 ettari sui 300 vitati della Franciacorta, 1.500.000 bottiglie prodotte all'anno secondo il metodo Ca' del Bosco, ovvero «celle di raffreddamento delle uve, movimentazione in assenza d'ossigeno e senza "sbattimento", **serbatoi "volanti"** che permettono il travaso per gravità e innovative linee d'imbottigliamento ideate e progettate in azienda», racconta Zanella. Nel cuore della cantina i vini che affinano in botte: il Merlot, lo Chardonnay, il Pinéro e il *Carmenero* (sulla cui etichetta compare un lupo, come quelli di Cracking Art, guardiani silenziosi sul tetto dell'azienda). Il motto è: «L'infinito in una goccia», chiosa Zanella. «L'ispirazione? Mi venne da giovanissimo, dopo un viaggio nello Champagne. Il vino ti parla. Basta ascoltarlo».

La musica del Satèn

Tilli Berlucchi ci accoglie nel cuore della storica cantina dell'azienda di famiglia, la Fratelli Berlucchi, una cascina del '300 decorata con suggestivi affreschi medievali a tema nuziale e circondata da 70 ettari vitati. Qui ci si aggira intorno alle 400 mila bottiglie all'anno. Tilli, pianista mancata, grande orecchio musicale: «Durante una degustazione abbiamo abbinato un Satèn al tango», ci guida all'assaggio di una delle creazioni a lei più care, il *Brut 25*, «un progetto in cui ho creduto molto e al quale ho lavorato quasi di nascosto. È pensato per un pubblico giovane». Lo accompagna con **prodotti a km zero**: salame di Montisola e robiola bresciana. Sono 17 anni che è in azienda: «Ho fatto altro per molto tempo. Poi, l'attrazione fatale per la passione di famiglia». Parla dei suoi vini con trasporto: «C'è il *Freccianera*, innovativo e moderno, da abbinare a splendidi piatti». Tra le cose di cui va più fiera c'è anche la collaborazione con gli chef come Fulvio Pierangelini, «un amico, che mette il cuore in tutto ciò che fa».

Una vigna (biologica) in giardino

Il Franciacorta prodotto dall'azienda Il Mosnel, 35 ettari in un anfiteatro morenico e strappati alle pietre (Mosnel deriva da una parola di origine celtica che significa «pietraia»), comprende il Brut base e il Satèn, «tra i più premiati della zona», raccontano i titolari, i fratelli Lucia e Giulio Barzanò, figli di Emanuela Barboglio, tra le primissime viticoltrici italiane, che ereditò l'azienda fondata nel 1836. Nella loro dimora storica si coltiva con metodo biologico, **la vendemmia è manuale**, fatta con piccole casse, e l'uva viene poi pressata delicatamente. L'amore per la vite pervade tutto, letteralmente. «Una vigna è stata piantata anche in giardino», racconta Lucia. «Le nostre cantine? Erano le antiche scuderie». VF

Copyright (Vanity Fair)

Riproduzione vietata

Società agricola Monte Rossa