JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

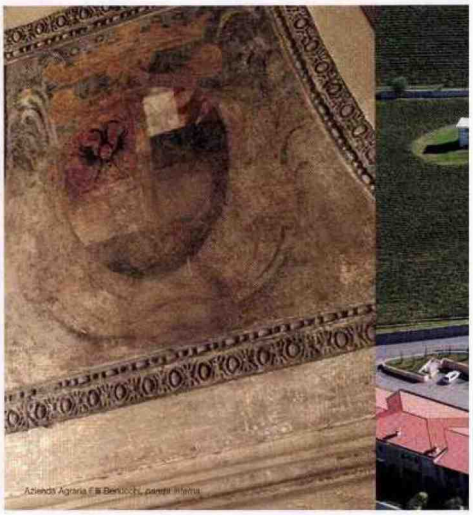
DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**

franci
questione di estetica

di Giovanna Romeo

Un viaggio nel lato più armonioso di un territorio che vede la bellezza accogliere arte, natura, storia e pensiero



Azienda Agraria F.lli Berlucchi, parete interna

L'estetica contestuale del territorio franciacortino somiglia molto a un'opera di Land Art. La natura, l'arte, l'armonia, la sostenibilità, la passione, lo stile e l'equilibrio, si integrano superbamente con gli elementi circostanti per immergersi in profondità, al riparo dal tempo, e per appartenere irrevocabilmente al paesaggio. Percepire attraverso l'uso dei sensi. Estetica, dal termine greco "aisthesis", sensazione, percezione, sentimento, non riguarda dunque solo l'esperienza del bello ma un percorso soggettivo teso alla ricerca delle condizioni essenziali della conoscenza omnicomprensiva. Che sia naturale o puramente estetica, in Franciacorta la conoscenza merita dunque un capitolo a parte. Il concetto tratteggiato nella sua integrità è l'immagine della Franciacorta trasfigurata in razionalità e passione, figlia della cultura del territorio, di imprenditori e vignaioli innamorati dei propri luoghi. Un'anima e una bellezza che si muove sul dualismo di una terra connessa al mondo, dove antico e moderno convivono l'uno accanto all'altro.

Gli antichi muri del borgo cinquecentesco di via Broletto 2, a Borgonato, segnano il confine che divide le proprietà di due storiche famiglie, i Guido Berlucchi e i Fratelli Berlucchi. Francesco Berlucchi sposa Giustina de Terzi Lana, figlia del Conte Ignazio de Terzi Lana, che gli affida la direzione della tenuta di Borgonato. Dal felice matrimonio nascono cinque figli. Tra loro, i maschi Ignazio e Antonio lasceranno l'impronta nobile del nome attraverso la numerosa prole. Da Ignazio nascono Lina, Laura e Guido Berlucchi. Da Antonio nasceranno Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata che dal 1927 proseguono l'attività del padre in una delle cantine più antiche e meglio conservate in Franciacorta. Il restauro negli anni Settanta ha portato alla luce affreschi di varie epoche, i più arcaici

Tutti i diritti riservati

JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**

acorta

risalenti al '500. L'anima nobile e rurale si mostra negli antichi edifici risalenti al Medioevo, rimessi a nuovo e rivestiti da gioiosi affreschi del '500 conservatisi nel tempo. Nella parte originaria scene del lavoro agricolo, fiori e nastri di una festa nuziale, stemmi cavallereschi. Lo sposalizio di una giovane discendente dei Conti Terzi di Lana con un nobile locale mostra la vita del tempo. Sete e tessuti pregiati venivano dipinti simulando broccati, nappine e losanghe, scudi e stemmi intrecciati a nastri a simboleggiare le diverse casate di provenienza dei due giovani rampolli. La sposa indossa abiti in velluto bicromatici, tipici del tempo. Una delle più importanti e più antiche testimonianze laico civili franciacortine è stata protetta al mondo solo casualmente. Punto fermo dell'estetica in Franciacorta rievoca lo splendore, la grande tradizione ereditata, il fascino della terra. Ogni singolo vigneto, i più storici hanno oltre 52 anni, è mappato da decenni consentendo una conoscenza inestimabile nell'assemblaggio delle Cuvée. La moderna attività operativa, trecentocinquanta mila bottiglie prodotte da circa settanta ettari vitati di vigneti antichi come Fontanella, La Palazzina, Tre Camini, Mandola e Cà Brusate, si svolge quotidianamente nella creazione di un vino speciale. Il Franciacorta Freccianera è la nuova era Fratelli Berlucchi, la sfida vinta nel 2014 grazie al successo del Franciacorta Brut Millesimo 2007 prodotto in serie limitata. L'esperienza del bello prende forma anche nel design delle etichette firmate dal famoso art publisher Franco Maria Ricci, la prima risale al 1977. Ispirazioni in equilibrio, dove alla tradizione si aggiunge un nuovo punto fermo. Lo stemma di famiglia del camino seicentesco di Borgonato rivisitato per essere il nuovo centro di gravità Fratelli Berlucchi.

Tutti i diritti riservati

JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**

Pur volendola definire, l'estetica è sia l'esperienza sensibile del bello, sia la teoria che ne codifica i criteri. Gli angusti confini dell'ambito lavorativo si aprono alla ricerca del benfatto e del funzionale. Si scorge da lontano la nuova cantina Monte Rossa perfettamente integrata nel territorio, addomesticata dal paesaggio che la include a sé, vanto di una saggia idea di sperimentazione che l'ha spinta ancora un po' più in là. O più su, tra le eccellenze, perfezionandola oltre misura, rendendola straordinariamente funzionale. Nata nel 1972 dal desiderio di Paola Rovetta, in uno dei luoghi più belli della Franciacorta, sulla celebre collina da cui prende il nome, oggi accoglie il futuro in una nuova, moderna idea di cantina, dove si incontrano, si mescolano e confondono bellezza, sostenibilità, funzionalità a beneficio di tutti coloro che quotidianamente la vivono. Completamente ipogea, scavata in profondità per ben diciotto metri, è stata realizzata con l'obiettivo di ridurre al massimo l'impatto ambientale. Indipendente dal punto di vista energetico grazie ai pannelli solari, autonoma rispetto al proprio fabbisogno idrico, vede la luce naturale al centro degli spazi. Poi gli alberi, un tocco di lusso, tanta ecosostenibilità, un'architettura che ha la capacità di ergersi a parte essenziale di una comunità lavorativa. L'esaltazione di alcune prospettive enfatizza la bellezza di un semplice buco al centro dello spazio. "*La verticalità era il nostro obiettivo, l'ergonomia altrettanto fondamentale nella scelta dello sviluppo svolto completamente su un unico piano*" con un centro operativo che Emanuele Rabotti ama definire l'agorà. Qui nasce Cabochon, esempio della bellezza complessa e dell'esercizio stilistico, il vino punta di diamante di Monte Rossa. La prima annata prodotta, la 1987, sul mercato nel 1992, si chiamerà Monte Rossa Riserva. La ricorrenza del ventennale dell'azienda segnerà la nascita di una nuova stella. Sarà l'orafo e gioielliere Gianmaria Buccellati a creare un'etichetta celebrativa con un nome che evoca la preziosità dei gioielli, un'etichetta originale incisa in argento e una storia che parla di tempo e di eccellenza. Il Cabochon è più di un vino: una filosofia di vita, un'esperienza di gusto, la ricerca della perfezione. Il taglio Cabochon, sempre lo stesso per ogni singola etichetta della linea, 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero ad eccezione del Rosé, porta nel cuore la Franciacorta assumendone anime differenti ma sempre esteticamente raffinate, intense, prestigiose, eleganti. Il Cabochon stellato prodotto solo in due occasioni, la 2005 e la 2012 (quella attualmente in commercio), rilasciato dopo dieci anni di permanenza sui lieviti è la stella più grande, una gemma incastonata nel territorio pregiato della Franciacorta, da gustare in coppe di cristallo firmate Monte Rossa. "*Adoro la coppa*" commenta Emanuele Rabotti, "*il vino è fatto per dare la gioia agli uomini quindi il bicchiere stesso è il momento ludico*". La bellezza è una componente importante di Monte Rossa che deve giocare con tutte le altre: la qualità, la tradizione, la passione, tutto quello che contribuisce a creare un grande vino. "*Si parla di bellezza anche quando ci sono contenuti veri. Questa cantina, per esempio, non è stata realizzata per essere bella; è diventata bella perché è stato realizzato il pensiero con cui è stata completata*". Come la bottiglia di Cabochon, modello unico di styling dal design esclusivo ed estremamente espressivo registrato Monte Rossa, è il simbolo dello stile e dell'eleganza franciacortina. Una bellezza dal fascino antico che sposa la contemporaneità.

Nuova cantina Monte Rossa, esterno

Nuova cantina Monte Rossa, interno

Tutti i diritti riservati

JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**

Azienda agricola Lo Sparviere, Casa Padronale, esterno

Lo Sparviere ha sede in un'antica dimora di campagna risalente al XVI secolo. L'attività agricola includeva il vino, piccole quantità destinate a un consumo privato. Il recupero della storia, il fascino di questo angolo di Franciacorta è contrassegnato dalla bellezza e dalla armonia che Monique Poncelet Gussalli Beretta ha voluto nella casa padronale. Interamente restaurata nel 2004, oltre al nucleo storico della cantina che includeva la torre ricostruita in maniera certosina comprensiva della sua piccionaia e di un pozzo ancora funzionante, vede la presenza di ampi e sfarzosi saloni seicenteschi armoniosamente collegati tra loro, la replicazione a decoro sulle pareti prive di effigi dell'unico cartiglio presente e un sontuoso camino sul quale è raffigurato lo sparviere. Il contrasto tra la parte storica e la cantina nuova, i materiali e colori vibranti ed energici scelti proprio nell'idea di una continua ricerca dell'equilibrio, emanano potenza e calore. Non c'è una regola universale che determini il concetto di bellezza. Inesauribile l'attenzione al particolare che non può che spingere il giudizio estetico a un ideale di grazia profonda. La dottrina del giudizio e il sentimento del piacere si mescolano nell'assaggio di una passione mantenuta viva nel tempo. Sessanta ettari di proprietà di cui trenta vitati a Chardonnay e Pinot Nero suggellati dall'agricoltura biologica. La ricerca della perfezione è il contributo essenziale per portare nel calice la naturale vocazione di un territorio che prende vita nella riconoscibilità delle diverse tipologie di Franciacorta Brut, Extra Brut, Sàten, Dosaggio Zero, Rosé vinificate in purezza per esaltarne la funzione gusto=eleganza.

Azienda agricola Lo Sparviere, Casa Padronale, interno

Tutti i diritti riservati

JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**

Azienda agricola Cà del Bosco

Guardare al futuro. Succedeva nella Franciacorta degli anni '60, dove alcune importanti famiglie nobiliari intrapresero il percorso vitivinicolo guardando oltre, nella direzione di un unico obiettivo, percorrendo insieme la strada dell'incognito mondo del vino. Visioni complementari ma tutte fortemente pionieristiche, proprio come quella di Cà del Bosco, realtà che nasce dall'iniziale desiderio di avviare una piccola azienda agricola insieme alla gestione della casa di campagna. La casa nel bosco. Fu Maurizio Zanella a portare sul territorio dopo un viaggio collettivo in Borgogna e Champagne (all'epoca era un giovane studente) grande fermento. Da principio fu la consacrazione di tradizione e innovazione. Il passo fu breve per divenire il grande progetto di viticoltura e cantina contemporanea, quella che si inserisce completamente nello scenario dei luoghi di Franciacorta e respira nel verde nutrendosi di biodiversità. Il legno alternato all'acciaio ricrea l'ambiente del vigneto, il palo d'inizio filare ha la stessa inclinazione della cantina, l'arte si fonde con la scultura per compenetrarsi nel paesaggio, integrandosi armoniosamente con una provocazione intellettuale che trova in scultori del calibro di Igor Mitoraj, Arnaldo Pomodoro, Bruno Romeda, Rabarama, Stefano Bombardieri, Bruno Chersicla, Cracking Art, Zheng Lu, Mimmo Paladino e molti altri, la visione completa del luogo. Forme scultoree, installazioni, opere imponenti come Eroi di Luce, la statua con la testa recisa, il Cancello Solare, una struttura di 5 metri di diametro che si apre in due semicerchi di 25 quintali ciascuno commissionata ad Arnaldo Pomodoro da Maurizio Zanella rende immortale il rapporto tra vino e cultura. Il viaggio tra natura e bellezza, di profili estetici d'arte povera come l'Egg Concept creato con 6000 gusci d'uovo riciclati sconfina nell'estro, nella personalizzazione, in colori d'autore che contribuiscono a creare una precisa identità, una storia esemplare di estetica dove non c'è confine tra esterno e interno. Anche lo stile dei vini è carico di unicità. Tutto rientra in un percorso contrassegnato da una viticoltura biologica in vigna e in cantina, figlia di un distretto vinicolo di qualità, segno tangibile della volontà di ricerca. Sempre e a qualunque costo l'identità del territorio. La Cuvée Prestige nata nel 2005 (la prima produzione risale al 1976 con il nome Franciacorta Pinot, nel 1991 sarà Franciacorta Brut N.V., nel 2007 Edizione) con la volontà di ricercare un gusto stilistico senza sfumature inespresse, figlia di una combo "biologico e lavaggio dell'uva" grazie a un impianto dedicato suddiviso in quattro linee, è la prima fase di quella che definiremo riconoscibilità ed esaltazione della potenza estetica del territorio. Integrare il sapere dell'uomo al potenziale della terra eliminando il superfluo per affidarsi alla scienza, all'innovazione tecnologica, al contemporaneo, è per Cà del Bosco non solo la tradizione di domani ma una complessa alchimia che si configura come purezza, precisione, stile, bellezza. Due linee di produzione, la prima per il Metodo Franciacorta, la seconda per i vini fermi, specifici brevetti Cà del Bosco, l'uso dell'azoto in forma gassosa, zero solfiti, la stessa longevità per vini che nella loro magnificenza non si sottraggono alla bellezza e ai valori della terra, la destinazione ultima del lavoro vinicolo Cà del Bosco.

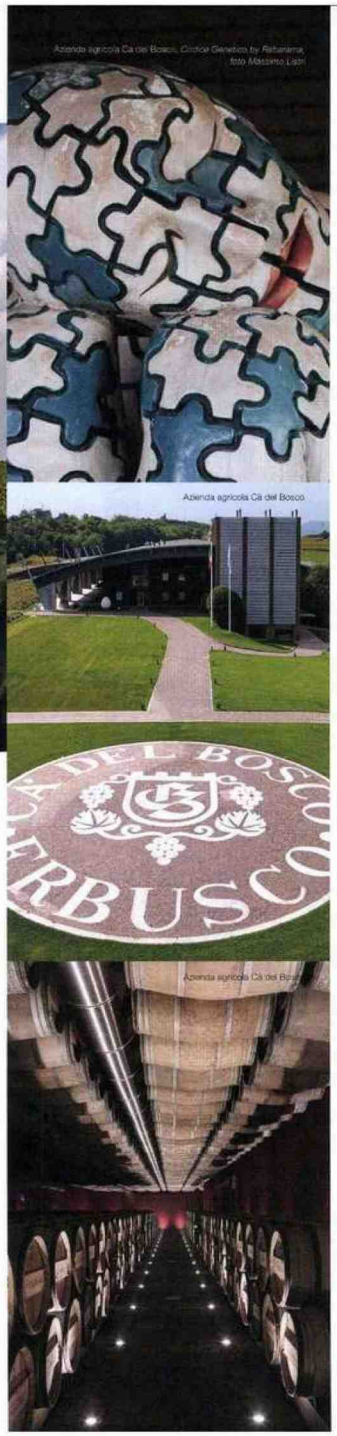
Tutti i diritti riservati

JAMES MAGAZINE

PAESE : Italia
PAGINE :38;39;40;41;42;43
SUPERFICIE :568 %

DIFFUSIONE :(10000)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2023**



Azienda agricola Ca' del Bosco, Cochise Genetico by Refuranna, foto Massimo Listri

Azienda agricola Ca' del Bosco

Azienda agricola Ca' del Bosco

La visione del cuoco Alberto Gipponi si misura con un concetto ancora più ampio di esperienza artistica, superata dall'evoluzione tra piacere nudo e piacere vestito, tra appagamento e saggezza. "*Quando si vivono esperienze in un contesto come quello del territorio franciacortino o semplicemente nel luogo di Dina si hanno sempre due estremi assoluti. Il piacere con le sue parti dirette (quando parlo di cibo parlo di un atto sessuale) e quelle memorabili legate a un appagamento più sottile e allo stesso tempo più complesso. Io credo che il nostro territorio sia un luogo dal piacere diretto: penso a Montisola, esempio unico di ineffabile e inaudita bellezza che ti colpisce a priori. Ed è subito stupore e meraviglia*". Una sorta di dicotomia cartesiana presente anche nella sua cucina, anche se la parte del piacere diretto oggi è volontariamente mediata. L'estetica è dunque una sorta di ricerca, una pratica nella quale l'oggetto artistico, il piatto in questo caso, diviene per caratteristiche e per attitudine, esemplare dell'esperienza in generale, da capire e mediare in un'ottica specifica di accoglienza. "*Il piatto che per me riassume la massima espressione estetica è sempre il prossimo. Se poi per estetica intendiamo il bello e il buono, la riduzione di tutto all'uno, il valore assoluto, allora possiamo affermare di essere quotidianamente impegnati nella sua ricerca. Che alla fine è anche progressione, evoluzione dalle condizioni stesse della maturità. Io cambio, e allo stesso modo tutto è in divenire nella direzione del percepito*". Oggi come oggi il Cannellone d'aria è la ricerca delle condizioni essenziali del conoscere; il Salmerino con l'acqua di rosa, un bianco su bianco, l'esperienza gastronomica e insindacabilmente artistica. Tra le cose più stravaganti che parlano chiaramente dell'anima di Alberto Gipponi, e che varcano gli angusti confini dell'immediata comprensione, la Pasta vetrificata e lo Spaghettino al pepe e le sue sensazioni chemestetiche: la sensibilità chimica della pelle e delle mucose.

Il cuoco Alberto Gipponi, foto Chiara Cadeddu

Tutti i diritti riservati