



Bollicine, la sfida del classico

Monte Rossa in Franciacorta, miglior produttore under 40. Audacia tra rigore e innovazione

Se Monte Rossa è realtà in cui il paradigma della moderna mitologia vitivinicola italiana si attua pienamente, non è un caso, dato che l'ossessione per la ricerca della qualità inizia all'atto della fondazione, nel 1972, quando Paolo Rabotti, con la fondamentale assistenza della moglie Paola, individua un anfiteatro di terreni a Sud del lago d'Iseo. È lì che secondo lui la combinazione di suolo morenico-glaciale, esposizione e perfetta ventilazione permettono di coltivare uve adatte alle sue ambizioni. Si trasferiscono quindi nella villa storica posta sulla cima della collina che domina Bornato, puntando fin da subito esclusivamente sulle bollicine, optando per il Metodo Classico: scelta difficile, rischiosa ed economicamente sfidante, soprattutto in un periodo in cui non esisteva storicità per gli spumantizzati da quell'areale. Del resto, la visione ha confini chiari, il movimento si costruisce soltanto seguendo i principi dell'«io sono se noi siamo». Un concetto divenuto realtà nel 1990, con la creazione del Consorzio Franciacorta, del quale Paolo Rabotti è eletto come primo presidente. Nel frattempo, Monte Rossa riesce a realizzare una serie di etichette, tra cui il Cabochon, che non soltanto hanno scritto la storia della tipologia, ma si sono addirittura consolidate come marchi a sé stanti. Si arriva quindi, nel 2022, ai 50 anni di storia, celebrati con la creazione della nuova (splendida) cantina ipogea, nata proprio da un'idea di Emanuele – seconda generazione e figlio di Paolo, ora brillantemente alla guida dell'azienda – e sviluppata su 3 livelli, collegati da una scala centrale: una struttura celebrativa ma anche funzionale, capace di rendere il giusto omaggio a una storia audace e di grande consistenza. I principi per il resto sono gli stessi, quelli che ci concretizzano in grandi vini: impeccabile artigianato in vigna, ora nei 70 ettari di proprietà, quindi materia prima di grande qualità, ed uso sapiente della tecnologia, compreso un utilizzo sapiente dei vini di riserva, che hanno come esito una pulizia di fattu-



Cantina Monte Rossa e, a destra, Aldo e Paolo Rabotti



SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA

Cantina Monte Rossa del Barco
 Via per Ospitaletto, 131
 Cazzago
 San Martino (BS)
 Tel. 030 725066
 info@monterossa.com

ra che ha pochi eguali. In un periodo in cui tutto il movimento italiano sta cercando di interrogarsi sul futuro, in una congiuntura non semplice, Monte Rossa decide di puntare con ancora più convinzione sulla qualità senza compromessi, su un brand (il Franciacorta) collettivo, fatto di piccole e grandi eccellenze, tutte dalla spiccata mentalità imprenditoriale, oltre che sul ricambio generazionale, uno dei segreti, secondo la direzione aziendale, di un'ottica moderna e svecchiata. Ecco, quindi, che in azienda è già presente, attivamente coinvolta nei processi, la terza generazione, ossia il nipote di Emanuele, Aldo, in charge di ospitalità e comunicazione, oltre al figlio Paolo, che si è già caricato della responsabilità della sua prima vendemmia. Del resto, Monte Rossa ha sempre cercato le chiavi per interpretare un futuro plausibile, orientamento ancora più fondamentale, se si vuole, nei periodi di transizione come il presente. **R.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

