

Capital

C

Classeditori

Mensile di
DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUME

Numero 338
(Nuova serie)
Aprile 2008
€ 4

da destra:
Antonella
Mansi,
Ilaria
Catastini,
Federica
Guidi

MEZZANINO
**Investire
sul debito**

SAFARI
**A caccia
con il leopardo**

VINI
**Arriva
l'e-sommelier**

IMMOBILIARE
**Ora conviene
il Canton Ticino**



da sinistra:
Emma
Marcegaglia,
Lorenza
Bellora

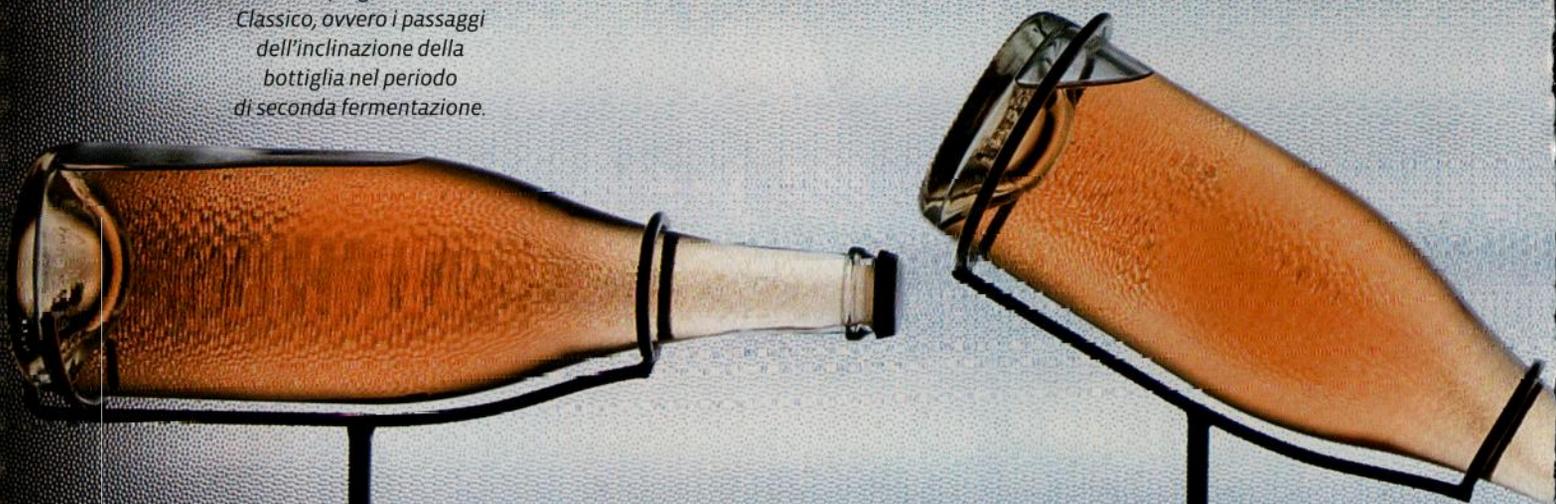
Per vincere su gli uomini...

I consigli delle donne al vertice



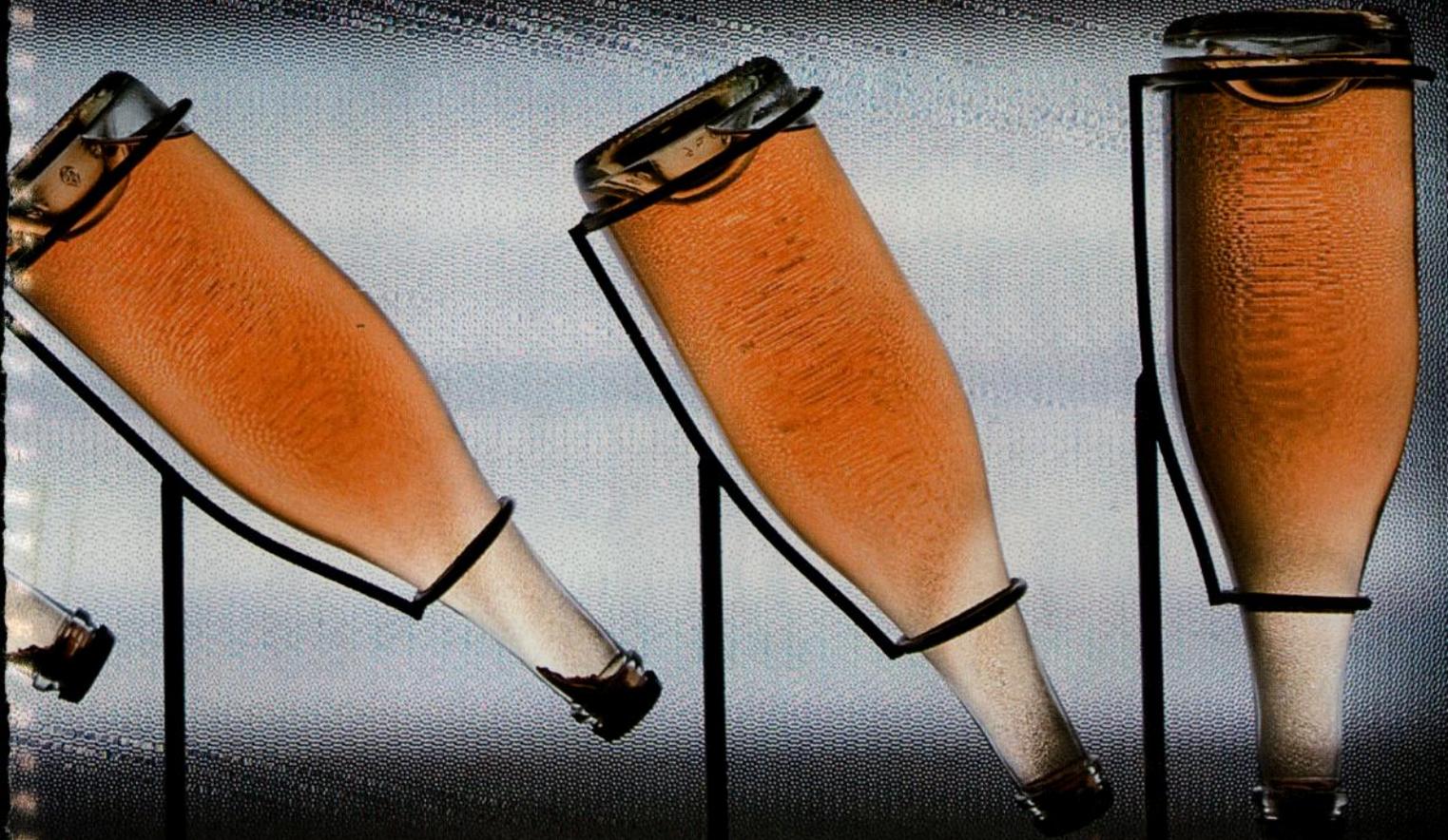
Capital
Numero 338 (Nuova serie) APRILE 2008 - Poste Italiane Sped. A.P. - 3 - T.C.I. L. 46/04 D.C.E. Milanc
Prezzi all'estero: Principato di Monaco 7,50 €; Spagna, Portogallo P.T. cont. 6,50 €; Germania 9,00 €; USA 18,00 \$

*Cantina di Ca' del Bosco.
Un'installazione di Maurizio
Zanella spiega il Metodo
Classico, ovvero i passaggi
dell'inclinazione della
bottiglia nel periodo
di seconda fermentazione.*



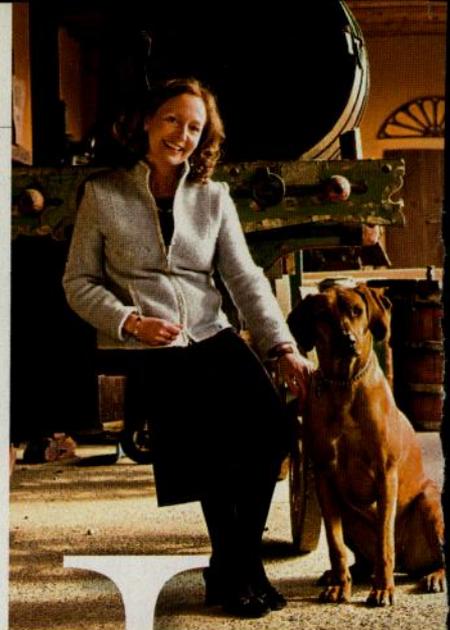
*Vittorio Moretti (Bellavista), Franco Ziliani (Berlucchi) e Maurizio Zanella (Ca' del Bosco): è anche grazie alla loro intuizione se questo splendido angolo di terra lombarda è diventato la patria delle bollicine italiane. Che non hanno più nulla da invidiare a quelle francesi. Luogo d'elezione per buongustai, tra cantine, dimore storiche e ristoranti stellati. **Capital** ha segnato le tappe da non perdere*

Grandi vini



Signori in Franciacorta

testo e foto di **Claudio Gallone**



n tempo tra il fiume Oglio, il lago D'Iseo e il monte Orfano si estendeva una terra povera. Vari ordini monastici vennero invitati a costruire i loro monasteri per insegnare alla gente di quella zona come coltivare la terra. In cambio era garantita l'esenzione dai tributi «franchae curtes». Anche 30 anni or sono la Franciacorta non sembrava particolarmente affascinante. Poi, uomini e imprenditori come Moretti, Zanella, Ziliani ebbero l'intuizione e trasformarono questi declivi in una regione a vocazione vitivinicola, un miracolo paesaggistico e culturale che, oggi, contende allo Champagne le migliori bollicine del mondo. Ad aprire le porte della Strada del Vino in Franciacorta è il suo presidente, Giovanna Sveva Ricci Curbastro, erede con la sorella Evelina di un'antica e aristocratica famiglia latifondiera che ha creato, tra gli altri, un Rosé Brut e un Satén da uve Chardonnay (con un gentile apporto di barrique). Villa Evelina, dimora di famiglia, ospita il Museo Agricolo e del Vino, oltre 3mila attrezzi e per la vinificazione, strumenti domestici e artigianali scaturiti dall'inventiva di geniali contadini. Il Granaio Verde è la boutique d'antiquariato. ▶▶

L'ULTIMA CUVÉE

A sinistra, Maurizio Zanella di fronte a una piramide di bottiglie di Cuvée Prestige Ca' del Bosco, la sua ultima creatura. In alto, Giovanna Sveva Ricci Curbastro, presidente dell'associazione Strada del Vino in Franciacorta.



**RELAIS
CON BELLAVISTA**

*Carlmen Moretti
de Rosa, figlia di
Vittorio Moretti, nel
giardino dell'Albereta
relais & chateaux.
La famiglia Moretti
possiede anche
l'azienda Bellavista.*



L'INVENZIONE DELLO SPUMANTE ALLA BRESCIANA

Era il 1954 quando Franco Ziliani (nella foto) propose a Guido Berlucchi di creare uno spumante in grado di misurarsi a testa alta con lo Champagne.

Oggi la Berlucchi produce 16,5 milioni di bottiglie. E, grazie a quella intuizione, la Franciacorta è sinonimo di bollicine d'alta qualità.

► Ricerca e innovazione continue

Per degustare Cuvée Prestige, l'ultima creatura di Maurizio Zanella, vinaiolo e mecenate, occorre attraversare Inno al Sole. È il grande portale realizzato dallo scultore Arnaldo Pomodoro: due semicerchi di 25 quintali ciascuno che introducono a Ca' del Bosco, la cantina sulle cui fondamenta è consacrato il rapporto

tra vino e arte. «È il sole il vero nutrimento dell'uva», spiega Zanella, che ha avviato su questi declivi la sua sfida allo champagne oltre 30 anni fa. Obiettivo: realizzare con un approccio scientifico e cartesiano le migliori bollicine del mondo. A 18 anni costruisce la sua prima cantina a 11 metri di profondità, proprio come avevo visto fare in Francia. Tecno-

logia, evoluzione, inventiva, si entra in un viaggio nell'enologia ideale tra acciaio, legno, sasso, vetro. Il cuore dell'azienda è rappresentato da due ascensori cisterna di 10mila litri l'uno che trasportano il vino dal livello più basso al più alto della cantina, tra quattro piani, «sempre per non disturbarlo...», spiega Zanella. Il percorso produttivo è seduzione. Con qualche trovata creativa come *Il peso del tempo sospeso* di Stefano Bombardieri, un rinoceronte scolpito in grandezza naturale, appeso al soffitto tra le cisterne. Fuori, sul prato, un frammento luminoso, isolato rispetto alla struttura della cantina: *Eroi di luce*, una testa di marmo recisa dal sogno, dello scultore tedesco Igor Mitoray.

Trasferendosi dalle suggestioni del mito a mete più prosaiche, il tempio di Bacco, Apollo e Venere ha per Olimpo la collina di Bellavista. È l'Albereta, il relais & chateaux di Carmen Moretti de Rosa. Tanto charme per nove suite, 11 junior e 37 camere arredate in modo diverso le une dalle altre. A 40 minuti dalla metropoli è qui dove lasciarsi andare alle cure termali e ai massaggi del guru del benessere Henri Chenot, nella sua spa avveniristica. O farsi catturare da quel prodigioso ricercatore nelle voluttà del gusto che è Gualtiero Marchesi, che dirige un'orchestra di 18 chef e una batteria di dieci camerieri di impeccabile rigore, e crea un menù che è sinfonia di sapori e colori. Con le bollicine sottili che salgono lente, in un vino dal colore chiaro, vivo, luminoso dai riflessi verdi, d'oro e dal perlage abbondante: il Bellavista Vittorio Moretti, riserva firmata. Da sorseggiare a 6°C (non uno di più, non uno di meno). Viene prodotto in media ogni sette annate, ovviamente le migliori, valorizzando i crus di Franciacorta, Erbusco, Nigoline, Torbiato, Colombaro, con una cuvée composta da Chardonnay e Pinot Nero. Lo ha voluto così, il suo Franciacorta, Vittorio, creatore di un miracolo imprenditoriale. Aveva iniziato come manovale, oggi è presidente e ispiratore di Terra Moretti, la holding di famiglia, nata nel 1996 per coordinare le numerose attività del gruppo, gestite da due subholding: Moretti spa, con otto ►►



IL VINO E LA PIETRAIA

Giulio e Lucia Barzanò, eredi della storica e potente famiglia Cacciamatta, conducono l'azienda vitivinicola il Mosnel, una delle più antiche della Franciacorta, che prende il nome da un'espressione dialettale di origine celtica che significa la pietraia.

► società attive nell'edilizia; e Terra Moretti Arte del Vivere, con quattro aziende di agroalimentare e turismo. Giro d'affari di 100 milioni di euro.

Terra di famiglie importanti

Proseguendo sulla Strada del Vino, Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI, nel 1620 qui aveva fondato il suo feudo.

Oggi, la dimora storica della Montina, a Monticelli Brusati, appartiene alla famiglia di Michele Bozza, che l'ha trasformata in agriturismo d'eccellenza, con raffinati saloni per banchetti e ricevimenti. L'azienda agricola produce 500mila bottiglie. Oltre al Millesimato, prodigioso per le sue bollicine vellutate è il Satèn. Successiva tappa per l'enu-

rista, Camignone. Qui sorge il Mosnel, dall'omonima località di origine celtica il cui nome significa pietraia. È la dimora di Giulio e Lucia Barzanò, eredi della potente famiglia Cacciamatta, con le cantine cinquecentesche, il parco romantico, il fascino di un'antica aristocrazia latifondista. Dalle sue terre sgorga un millesimato riserva dal perlage particolarmente minuto e persistente, profumo ampio, accattivante, con note di frutta matura e aromi di fiori gialli e vaniglia. Stile e understatement caratterizzano lo stile dei due fratelli, impegnati con passione nella ricerca dei migliori vitigni. La stessa attitudine alla ricerca e all'eccellenza che si ritrova nelle Tenute Barone Pizzini, storica azienda vitivinicola e la prima della Franciacorta a produrre da viticoltura biologica, con lo stesso metodo applicato nelle migliori cantine francesi, da Romané Conti a Chateau Petrus. L'azienda ha in programma un piano di sviluppo significativo che riguarderà anche il Borgo Barone Pizzini, sede storica dell'azienda, che comprende oggi il Ristorante Santa Giulia, il Museo Agricolo, l'Osteria WineShop La Licenza e quattro camere per un soggiorno di charme.

Alla Ferggettina di Adro, la famiglia Gatti è a sua volta impegnata nella cura della terra. È un'azienda agricola recente ma di grande potenzialità, dove si può assistere all'alchimia della vinificazione. Poco lontano, a Torbiato di Adro, è possibile trascorrere una giornata alla cascina Solive delle Tenute Bariselli. Allevamento di bovini, ovini e suini, vino e olio solo per l'agriturismo e il ristorante, rinomato per l'arrosto Solive, all'uva e olive. Anche se il piatto della tradizione in Franciacorta è il manzo all'olio, il cappello di prete cotto lentamente per quattro ore. I migliori chef della zona se ne contendono il primato. Bruno Zamboni, al ristorante Palafreno ai piedi del Castello di Bornatom, lo offre con un Rosè di Ricci Furbastro. Per Ennio Zanoletti dell'Hostaria Uva Rara a Monticelli Brusati, va accompagnato con un Satèn della Montina. Stefano Cerveni, chef delle Due Colombe, a Ro- ►►

Il meglio della Strada in 14 mosse

1 Ricci Curbastro

Azienda vitivinicola e agrituristica Museo agricolo e del vino via Adro, 37 25031 Capriolo tel. 030 736094 - fax 030 7460558 info@riccicurbastro.it www.riccicurbastro.it

2 Ferghettina

Azienda vitivinicola via Saline, 11 25030 Adro tel. 030 7451212 - fax 030 7453528 info@ferghettina.it www.ferghettina.it

3 Solive

Azienda vitivinicola e agrituristica via Calvarole, 15 25050 Nigoline di Corte Franca tel. 030 9884201 - fax 030 9884402

www.agriturismosolive.com

4 Palazzo Torri

Dimora storica ricevimenti e soggiorni via S. Eufemia, 5 25040 Nigoline di Corte Franca tel. 030 5467191 - fax 030 9828247 palazzotorri@libero.it www.infranciacorta.bs.it/torri

5 Berlucchi Guido

Azienda vitivinicola piazza Duranti, 4 25040 Borgonato di Corte Franca tel. 030 984381 - fax 030 9884640 info@berlucchi.it www.berlucchi.it

6 Bellavista

Azienda vitivinicola via Bellavista, 5 25030 Erbusco

tel. 030 7762000 - fax 030 7760386 info@bellavistawine.it www.bellavistawine.it

7 L'Albereta Relais e Chateaux

Hotel***** via V. Emanuele II, 23 25030 Erbusco tel. 030 7760550 - fax 030 7760573 info@albereta.it www.albereta.it

8 Ca' del Bosco

Azienda vitivinicola via Case Sparse, 20 25030 Erbusco tel. 030 7766111 - fax 030 7268425 cadelbosco@caedelbosco.com www.cadelbosco.com

9 Hotel de Charme Cappuccini

Hotel**** via Cappuccini, 54

25033 Cologne tel. 030 7157254 - fax 030 7157275 info@cappuccini.it www.cappuccini.it

10 Due Colombe

Ristorante via Roma, 1 25038 Rovato tel. 030 7721534 - fax 030 7703957 stefano@duocolombe.com www.duocolombe.com

11 Ristorante Palafreno

Ristorante via Basso Castello 25046 Bornato di Cazzago S. Martino tel. 030 7254484 - fax 030 725310 info@ristorantepalafreno.com www.ristorantepalafreno.com

12 Il Mosnel

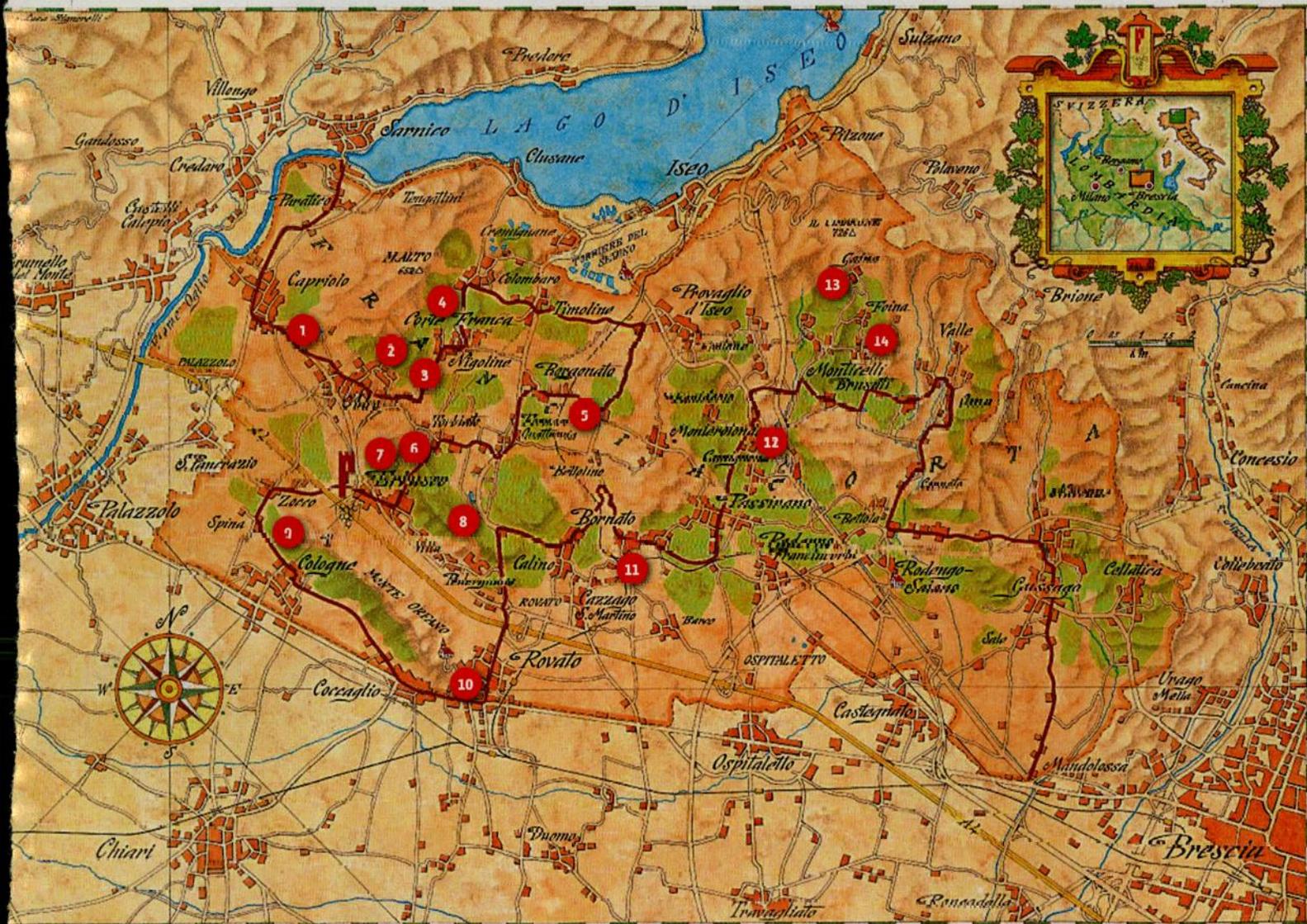
Azienda vitivinicola e agrituristica via Barboglio, 14 25050 Camignone di Passirano tel. 030 653117 - fax 030 654236 info@ilmosnel.com www.ilmosnel.com

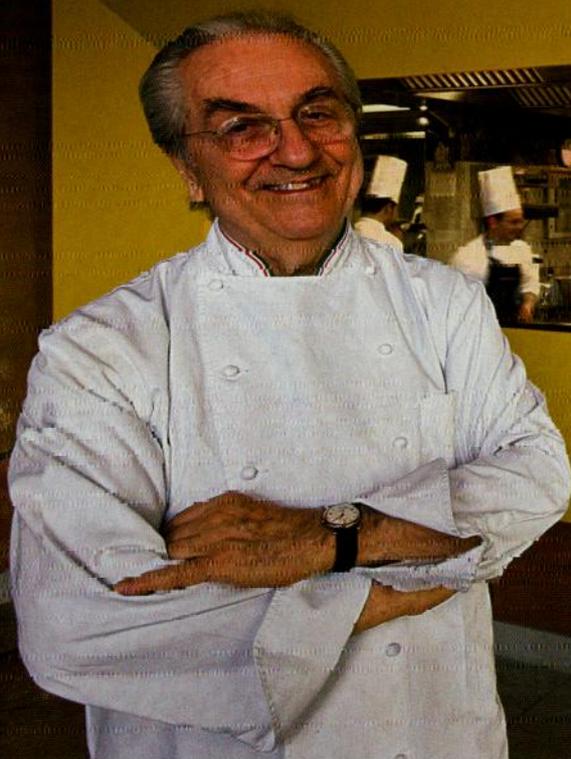
13 La Montina

Azienda vitivinicola via Baiana, 17 25040 Monticelli Brusati tel. 030 653278 - fax 030 6850209 info@lamontina.it www.lamontina.it

14 Hostaria Uva Rara

Ristorante via Foina, 42 25040 Monticelli Brusati tel. 030 6852643 - fax 030 6852643 info@hostariauvarara.it www.hostariauvarara.it





LISTA D'ATTESA PER LE STELLE DI MARCHESI

Gualtiero Marchesi nel suo ristorante all'interno dell'Albereta. Il genio creativo dell'alta gastronomia italiana, primo ad aver ricevuto nel 1985 tre stelle Michelin, coordina una squadra di 18 chef e dieci camerieri.

► vato, suggerisce, dalla sua carta di 750 etichette, un Rosè Cà del Bosco 1998: «Le componenti sapide di questa ricetta», spiega, «richiedono al vino struttura e morbidezza».

A Borgonato di Corte Franca si entra nel regno di Franco Ziliani, che ha creato una tra le cantine più amate nel mondo: si calcola che ogni otto secondi venga stappato un Berlucci. Con una produzione di 16,5 milioni di bottiglie e un fatturato di quasi 46 milioni di euro, l'azienda detiene una quota pari al 27% del mercato. Tutti riconoscono a Guido Berlucci e

a Franco Ziliani il merito di avere, per primi, intuito le potenzialità vitivinicole della Franciacorta. Spiega Ziliani: «Il nostro obiettivo è produrre bollicine con un valido rapporto qualità-prezzo». Profondo conoscitore della sua terra, ha modificato perfino la tecnica di coltivazione. Non sfruttamento intensivo dei vigneti, bensì cloni sempre più selezionati e un'elevata densità d'impianto della vite. Dai circa 2.300 ceppi per ettaro dei vigneti tradizionali, con una resa di 4,3 kg di uva per pianta, è passato a 10mila ceppi per ettaro con resa

inferiore a 1 kg per pianta. Con meno frutta si ottiene una più completa maturazione zuccherina e aromatica dell'uva, e quindi un maggior controllo qualitativo della produzione.

Per ammirare i fasti del tempo passato, interessante la visita, a Nigoline di Corte Franca, di Palazzo Torri, splendida villa nobiliare del Seicento rinnovata nel secolo successivo con arredi e decori barocchi. E anche il Convento dei Cappuccini a Cologne, edificato nel 1500, grazie a Rosalba Pellizzari, che lo ha trasformato in un magico hotel di charme ricoperto di roseti, è la tappa che corona degnamente il percorso alla scoperta di un territorio di grande eccellenza italiana. **■**

