

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare cent'anni in un bicchiere

NON SOLO CHIANTI
I Grandi cru
della costa toscana

PECCATI DI GOLA
Tre chef per
una sfida speciale

IL PERSONAGGIO
Le passioni di
Martina Colombari

CAMERA CON VIGNA
In Valpolicella
un'oasi di benessere

CALICI ON ICE
Rossi e rosé
da bere freddi

Da Baron de L
a 100 anni di Riesling
passando per
la Valle dell'Isarco.
42 bianchi
per la bella stagione

Un brindisi all'estate



(PERSONAGGIO ENOICO)



Modella, attrice e mamma, Martina Colombari annovera tra le sue passioni il vino: sarà perché sulla sua strada ha incontrato uomini (dal padre Maurizio al primo fidanzato storico, Alberto Tomba, sommelier e collezionista, fino all'immagine maker Gianfranco Sacchi, uno dei pochi sommelier bi-decani dell'Ais) che hanno saputo rafforzare la sua inclinazione enoica.

SPIRITO di VINO

56

Set, trucco, shooting. Copione, ciak, azione. Prova vestiti, Armani, passerella. La vita professionale di Martina Colombari è un rincorrersi di terne: una volta prevale una, una volta prevale l'altra. C'è poi la triade costante, quella familiare: lei, il marito Billy Costacurta e Achille, il loro bimbo di quasi quattro anni. Ma ce n'è un'altra che potrebbe spiazzare anche i fan più voyeur, quelli che seguono ogni suo singolo passo da quando, il 7 settembre 1991, diventa la più sfolgo-

rante miss Italia della storia recente: Riesling Hugel, Mojito col sakè e Cuvée Prestige Ca' del Bosco. Oh yes, la ragazza di Riccione ama sollevare calici e balon illustri e originali, un'inclinazione scritta nei geni di famiglia e rafforzata da tutti i colleghi, i fidanzati e il marito che negli anni l'hanno accompagnata sui set tele-cine-fotografici del suo continuo vagare. «Il primo a insegnarmi a bere bene», racconta mentre sorseggia Coca-Cola light, la sua grande (e necessaria)

passione non alcolica, «è stato mio padre: si farebbe di Ca' del Bosco in vena talmente va matto per le bolle Franciacorta. Dalla nostra casa di Madonna di Campiglio andavamo di tanto in tanto a visitare le grandi cantine di Sforzato della Valtellina». Hai capito che eno-vocabolario la ragazza? Certo glielo ha arricchito da subito Alberto Tomba, il primo fidanzato storico, uno che, autoironizzando, sosteneva di leggere solo libri che parlassero di vini e che, si dice, andava matto per il Caymus, Cabernet Sauvignon della Napa Valley, per i Prosecco e per i Barolo dei Chiarlo. «Era un grandissimo appassionato», ricorda Martina, «aveva il titolo di sommelier, collezionava grandi bottiglie e anche lui mi portava in giro spesso per le cantine del Bolognese».


Ma scorre sangue rosso rubino anche nelle vene dello storico image maker e amico milanese della Colombari, Gianfranco Sacchi: «Sono uno dei pochi sommelier bi-decani dell'Ais», spiega Sacchi, lì accanto a sovrintendere allo shooting, sorridente e protettivo come un vigile fuori da una scuola materna. «Ci tengo, quando siamo in trasferta per lavoro, che Martina beva e mangi bene: negli anni abbiamo visto tanti templi della grande cucina. Tanto per dire, siamo appena stati da Ducasse e da Hakkasan a Londra». E così il palato della ragazza s'affina. Poi venne Billy. «Non è mai stato uno da grandi bevute», torna Martina, tra un cambio d'abito e

Alberto Tomba ha contribuito ad arricchire la sua cultura del vino

l'altro, con un occhio attento al cellulare che sforna sms a ritmi impressionanti, «altrimenti non avrebbe mai giocato a calcio fino ai 40 anni. Comunque è un notevole buongustaio: quando non siamo a casa ci piace andare a cena da Carlo Cracco, che è prima di tutto una splendida persona, o al Pescatore dei Santini, a Canneto sull'Oglio. Ma siamo anche



Il servizio fotografico è stato realizzato all'Amour in via Solferino a Milano, ristorante in Brera che il marito Billy Costacurta ha acquisito di recente insieme al calciatore Massimo Ambrosini e al socio storico Massimo Fantò. Martina Colombari è anche un'affezionata cliente del Nobu, il ristorante nippo-milanese di Giorgio Armani, del quale è testimonial da qualche anno.

A photograph of a wine cellar. In the foreground, a hand is holding a wine glass. The background shows shelves filled with various wine bottles. The lighting is warm and focused on the hand and the bottles.

È stato Maurizio Colombari il primo a trasmettere la passione per il vino alla figlia Martina. Che ama concedersi, quando può, un calice di Gewürztraminer oppure bollicine di Franciacorta

di Gabriele Zanatta foto di Carlos Jones

Grazie papà,
mi hai insegnato
a bere bene!

SPIRITO DIVINO



Ho accettato con entusiasmo di fare da testimonial al nuovo uvaggio Ca' del Bosco

due Ca pisarei e fasò nelle trattorie piacentine semplici e senza pretese. Io poi, da sola, quando ho fame, faccio molto di peggio: non ho paura a mangiare una pizza seduta su un marciapiede in strada. In aereo m'è anche capitato di arrivare a pucciare le noccioline dentro il succo d'arancia». Hai capito... Con che cosa brindate, invece, al ristorante? «Mio marito ama Supertuscan e Champagne. Io, tolto qual-

che grande, tipo Sassicaia, e i più freschi Gutturnio, Sangiovese o Lambrusco, che da buona romagnola accompagno volentieri alle salsicce, non sono molto da rossi: seriosi e impegnativi, non riflettono la mia leggerezza». Che invece è bene espressa dai grandi bianchi, specie quelli aromatici e fruttati. «Impazzisco per il Riesling alsaziano Hugel. E se una sera voglio festeggiare bevendo più di un bicchiere, mi concedo un Gewürztraminer o un mojito fatto col sakè da Nobu». Già, il ristorante nippo-milanese di Armani, stilista di cui Martina è testimonial da qualche anno. «Dal giorno in cui ha aperto», spiega, «ci vado almeno una volta la settimana. E mangio sempre tre cose: tuna new style, maki con gambero tempura e gelato alla nocciola». Solo che adesso Nobu dovrà vincere la concorrenza del non lontano L'Amour di via Solferino: è qui, in piena Brera, che Costacurta ha appena deciso di riversare tutto il suo amore per il buono, acquisendo assieme all'ex collega di pedata Massimo Ambrosini le quote di un ristorante che è stato e rimarrà gestito con saggezza dal socio storico Massimo Fantò. Calabrese di Caulonia, adottato dalla Madonnina, Massimo è direttore discreto da 15 anni, reso celebre nell'entourage calcistico-brieriano grazie alla corretta mediterraneità dei gamberoni al curry con riso pilaf o dei cavatelli alla cirotana, i due piatti storici. Ambedue da consumare in un locale caldo, mignon e traboccante di cornici d'oro, candelabri, finte canne fumarie e piante che grondano dall'alto. Che poi è il set del servizio di Martina per *Spirito di Vino*. «Con i nuovi compagni d'avventura», rivela Massimo tra una (discreta) sbirciata e l'altra alla moglie del socio, «stiamo pensando di cambiare la linea di cucina, che vorrà essere più d'autore e ricercata. E, certo, punteremo ancora di più sulle bollicine francesi e italiane. Come quelle della Cuvée Prestige, che qui veleggia spedita». Ecco il riferimento all'ultimo uomo che ha tracciato il solco del vino alla regina delle fiction, Maurizio Zanella. «Ricordo perfettamente che eravamo sullo stesso aereo per Atene prima della finale di Champions League del Milan», così Martina ricorda il primo incontro con il patron della Maison di Erbusco, sfegatato rossonero. «Io l'avevo già notato anni fa, senza sapere però chi fosse, perché aveva accanto una donna bellissima. Ha un viso che rimane impresso, almeno a una persona come me con una spiccata memoria visiva. Ho scoperto poi che è anche una persona molto spassosa, oltre a essere un grande professionista. Per questo ho accettato con entusiasmo di fare da testimonial al suo nuovo fantastico uvaggio Chardonnay-Pinot nero-Pinot bianco». Così torniamo alla passione del primo dei suoi uomini del vino: il papà. E il cerchio attorno a Martina si chiude. Come la zip dell'ultimo abito indossato prima di uscire. 🍷

Il bere bene di Martina Colombari parte da un tritico di passioni: Riesling Hugel, Mojito col sakè preparato da Nobu e Cuvée Prestige Ca' del Bosco (qui sopra, in formato magnum, usato scherzosamente da Miss Italia '91 a mo' di clava. Nella pagina a fianco, è con un calice di rosso: «Non sono molto da rossi: seriosi e impegnativi, non riflettono la mia leggerezza», spiega.





SPIRITO DIVINO
6L

**Tante le novità di questo territorio,
merito di giovani vignaioli
che hanno consolidato quest'antica
realtà. E tante sono state le
sorprese della degustazione delle 16
annate del 2006 e del 2007**

Merita una visita la valle dell'Isarco: un cuneo incurvato che dal Brennero scende a Bolzano, suggestivo per il verde dei prati, dei boschi e dei vigneti. Qui si producono vini bianchi tra i più ammalianti d'Italia. La valle si estende lungo l'intero percorso del fiume omonimo che, dalla sua sorgente al valico del Brennero, si allunga per 80 chilometri tra le Alpi Breonie, le Dolomiti e le Alpi Sarentine. Appena lambita Vipiteno, il fiume conosce lo sguardo dei vigneti che dall'alto dei loro piani obliqui lo osservano. Corre, da lì in poi, per pieghe e ritorni, sfiorando Varna e Novacella, poi Bressanone, e quindi Velturno e Chiusa, fino a lanciarsi nell'Adige che è già Bolzano. Tutt'attorno, appena Varna e Novacella sono ai suoi lati, si sollevano pendii pri-

ma lievi, dopo più aspri. Qui già si scorge l'emozione di rigogliosi vigneti, i più settentrionali d'Italia, poi il manto strenuo di boschi fitti di castagni e, al di là delle chiome degli alberi, le radure dei pascoli e le sagome rocciose e glabre delle cime dei monti.

Quando lo sguardo si stringe al mondo vitivinicolo della Valle Isarco degli ultimi anni, si sorprende per le tante entusiasmanti novità. Accanto alle sue due storiche cantine già affermate, anno per anno sono nate nuove realtà, quelle di giovani viticoltori con appena una manciata di ettari di vigneti che hanno preso a vinificare in proprio quelle uve che prima cedevano alla locale cantina sociale. In breve la valle ha conosciuto altri sbalzi, rinnovati impulsi e stimoli diversi, aprendosi

