



Corsi Onav Lombardia punta ai giovani

Onav lombardia avvia un secondo pacchetto di corsi (18 lezioni) con un occhio particolare ai giovani. A questi Onav Lombardia ha dedicato la sezione speciale Onav Junior, che coinvolge gli iscritti appena maggiorenni. A Brescia il prossimo corso inizierà

giovedì 17 novembre, alle 20.30. Il corso si terrà presso CastAlimenti in Via Serenissima 5, a Brescia. Per informazioni e per prenotazioni: contattare il delegato Fabio Finazzi al 335 7599009. Il corso costa 263 euro per i soci e 370 euro per non soci (ma comprende la tessera Onav). Per i residenti dell'Ovest bresciano segnaliamo il

doppio appuntamento a Bergamo. Giovedì 24 Novembre, inizierà un corso presso Caffè Bergamo in via Borfuro, 6 a Bergamo. Il 30 novembre, inizierà invece il corso in programma il mercoledì al Ristorante San Martino in Via Cesare Battisti, 3 a Treviglio. Per informazioni contattare Simonetta Carminati al 334 6782033.

Bollicine Il migliore è di Ferghettina

Lo ha deciso il Gambero Rosso 2012 che è andato oltre i contesi Tre bicchieri

Da tempo la guida di vini del Gambero Rosso si è accorta di Ferghettina assegnando i contesi Tre bicchieri al Franciacorta che nasce a Torbiato di Adro. Ma nella guida 2012 ha fatto di più: ha decretato che il Franciacorta Docg Extra Brut 2005 di Ferghettina è il miglior spumante d'Italia. Una decisione che premia una storia insolita. Ferghettina compie in questi giorni 20 anni dalla prima bottiglia di bollicine, non è quindi una debuttante, per gli appassionati non è neppure in assoluto una novità, con 300mila bottiglie non è più neppure piccola, ma racconta una storia imprenditoriale da favola, quella del cantiniere partito proprio da zero e salito ai vertici della qualità. Di Roberto Gatti, il fondatore del Ferghettina, l'indimenticabile collega Francesco Arrigoni ha scritto che «non è un uomo qualsiasi, è una macchina da guerra, uno dei più grandi lavoratori che io abbia conosciuto. Vignaiolo da sempre». «Sì, dice la figlia Laura, a 58 anni ne ha almeno 50 di cantina alle spalle».

Non c'è dubbio che la scelta di Laura, 35 anni, di laurearsi in enologia e il fatto che Matteo, 28 anni, abbia conseguito nel luglio scorso lo stesso risultato, abbiano influito nella decisione di realizzare la nuova cantina e far crescere l'azienda, ma la «macchina da guerra» è lui. E se lo vedete in fotografia con una camicia stirata è solo perché, con dolcezza, la moglie Andreina lo ha costretto a cambiarla.

La storia di Ferghettina comincia parecchi anni fa quando Gatti lavorava per Bellavista come cantiniere. Solo in seguito si è messo a condurre una piccola azienda ad Erbusco che ha rilevato quando gli anziani proprietari si sono ritirati. Gli ettari erano tre. Il vino lo vendeva sfuso. Nel 1991 esce la prima bottiglia di Franciacorta ed è un successo crescente alimentato da un coraggio da leone. Rimetten-

do euro su euro in azienda, nel 2003 è in grado di fare la prima vendemmia nella nuova cantina, un gioiello di estetica in mattoni e pietra che fa proprio fatica a decifrare come nuova di pacca tanto è parte del paesaggio. Nel frattempo prende in affitto altri ettari da vitare.

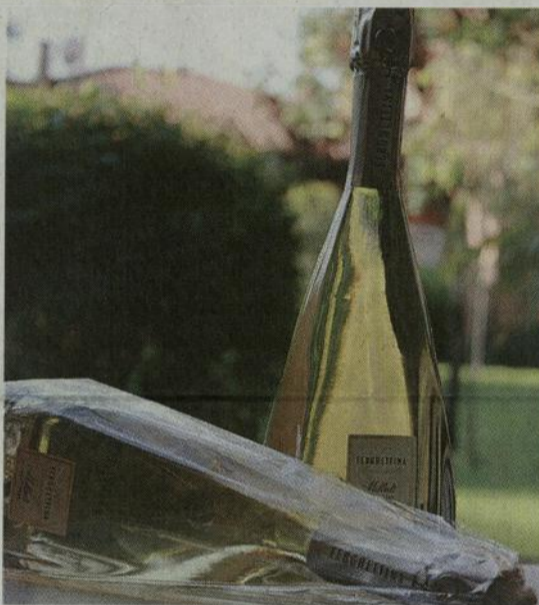
Ora la famiglia è passata da tre ettari a 160 con i quali si potrebbero produrre quasi un milione e mezzo di bottiglie. In realtà Ferghettina vende l'uva e produce 350mila bottiglie di cui 300mila di bollicine. Con 15 dipendenti fissi e il doppio avventizi ha una mercato prevalentemente italiano, ma con un 10% di quota all'esportazione, che è più della media della Franciacorta.

Ma le sorprese non sono finite. Roberto Gatti è l'enologo di sé stesso e le cuvée le fa con i figli, pure enologi, senza «maghi» come consulenti. Persino il progetto della cantina è nato in famiglia. Laura semplifica: «mio marito è architetto».

Raccontata così ti aspetti un'azienda assai tradizionale. Sbagliato ancora una volta. Matteo Gatti ha «inventato» come tesi di laurea una innovativa bottiglia. Ha base quadrata, sale come una specie di piramide con le facce piane. Tutto il contrario delle bottiglie degli altri, ma il giovane enologo dimostra, documenti alla mano, che i lieviti hanno il doppio di spazio di contatto.

Bottiglia nuova e ovviamente vino nuovo. Si chiama Milledì e sta appunto mille giorni sui lieviti. Come tipologia è un Brut dalla grande stoffa (ci puoi pasteggiare), ma anche molto piacevole e fine per un aperitivo sostanzioso. Sarà il vino dei vent'anni. Quelli del Gambero Rosso hanno però preferito un vino assai più evoluto. Un millesimo 2005 che sta sei anni sui lieviti e che si presenta subito come vino importante e complesso decisamente confondibile con un grande Champagne.

Gianmichele Portieri



Tutto in famiglia

■ La famiglia Gatti al completo che si identifica con l'azienda Ferghettina di Torbiato di Adro. Da sinistra Laura, il padre Roberto, la mamma Andreina, e il neolaureato Matteo. La cifra dell'azienda franciacortina è proprio che si fa tutto in famiglia con tanto lavoro, ma anche tanta innovazione. A lato la bottiglia del nuovo Milledì, il Franciacorta affinato tre anni che è il vino dei 20 anni dell'azienda

NELLA GUIDA FONDATA DA LUIGI VERONELLI

Stelle a raffica per Bellavista e Ca' del bosco

■ La cantina d'Italia con più vini top? È in Sicilia, e si chiama Passo Pisciaro, che conquista, unica nel Belpaese, 6 «Super-TreStelle» il massimo riconoscimento della «Guida Oro - I Vini di Veronelli 2012», del Seminario Permanente Luigi Veronelli, diretto da Gigi Brozzoni, assegnato ai vini che superano i 93/100 di valutazione.

Al vertice con 5 Super Tre stelle le franciacortine Ca' del Bosco di Maurizio Zanella (con i Franciacorta Satèn Brut Millesimato 2006, Maurizio Zanella Rosso del Sebino 2004, Curtefranca Chardonnay 2008, Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2004 e Carmenero 2004) e

Bellavista del Gruppo Terra Moretti (con i Curtefranca Bianco Convento SS. Annunciata 2008 e Uccellanda 2008, e con i Franciacorta Brut Rosé Gran Cuvée 2006, Extra Brut Gran Cuvée Pas Operé 2005 e l'Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2004). Al vertice con un solo vino invece Franciacorta Extra Brut Millesimato 2005 di Ferghettina e Franciacorta Pas Dosé Millesimato Diamant 2005 di Villa. La presentazione della guida sarà di scena il 24 ottobre al WiMu, il Museo del Vino di Castello Falletti di Barolo, per un'edizione che conferma il trend di crescita dell'enologia del Belpaese: 557 i «Super-TreStelle», sui 415 dell'edizione 2011.

Supervini Paillard, Champagne al massimo



Alice Paillard a Milano

Bruno Paillard deve avere da qualche parte il siero dell'eterna giovinezza. Per il suo Champagne s'intende. Nei giorni scorsi la maison di Reims, una delle più celebrate, ma certo non una della più grandi (solo 500mila bottiglie l'anno) ha presentato il suo NPU 1996 che esce finalmente dalle cantine di vetro e cemento rigorosamente fuori terra per la gioia degli appassionati (purché anche facoltosi).

NPU sta per Nec Plus Ultra, dichiaratamente il massimo possibile ed è il millesimo più vecchio che va sul mercato dello Champagne.

Degustare con parsimonia (è una bottiglia che troverete in carta sui 400 euro) questo grande Champagne ed una autentica sorpresa. Anzitutto perché fin dal colore e dal naso. Nulla a che fare con quei sorsi ormai ambrati dalla complessità infinita, ma tutta ormai di profumi terziari. Paillard propone un bel colore dorato, neppure troppo carico, grande finezza e freschezza, profumi giovani e scattanti che si inseguono nel bicchiere in modo discreto. Con Alice Paillard, la figlia del fondatore, abbiamo cercato di cingere qualche segreto per scoprire che l'unico segreto è fare tutto al massimo. Poi c'è il tempo, tanto tempo. Infine si abbina a meraviglia. Naturalmente con una cena all'altezza.

Guide I vini del cuore come piacciono a Slow Food

La guida Slow Wine cerca di scoprire anche le zone minori con un occhio all'ambiente

Nella gran bagarre dei voti al vino, anche Slow Food inserisce la sua voce e lo fa con il tentativo (solo in parte riuscito) di inserire qualche nome nuovo. Sono state infatti anticipate le «sentenze» riportate nella nuova guida Slow Wine che sarà presentata a fine mese a Milano Rho. La guida di Slow Food è nata lo scorso anno dopo il divorzio da Gambero Rosso e si vale della folta schiera di iscritti all'organizzazione fondata da Carlin Petrini. Per la Lombardia le selezioni sono coordinate da Paolo Camozzi. La caratteristica della guida sono i criteri



Slow Wine 2012, vademecum per appassionati

di selezione diversi dagli altri che rendono però piuttosto complicato orientarsi. Ci proviamo.

La chiocciola è il simbolo del cuore per i soci di Slow Food. Slow Wine la assegna alle cantine più attente all'ambiente e alla qualità. Sono le cantine del cuore. Per la nostra provincia il premio va a Togni Rebaioli di Erbusco e al Pendio di Monticelli Brusati. Scelte sicuramente azzeccate. Dal capitolo più bello della guida al meno convincente. I grandi vini di Slow Wine sono esattamente quelli del Gambero e cioè i due Ca' del Bosco al top, Grand Cuvée di Bellavista in due versioni, l'Extra Brut

2005 di Ferghettina e Villa Alessandro Bianchi.

Ma i vini che piacciono a Slow Food, fatta un riverenza ai grandissimi, sono altri e sono definiti come quelli che porteremo in dono se fossimo invitati a cena. Dei bresciani porteremo il Botticino Pià de la Tesa di Noventa, il Curtefranca bianco Etichetta Nera de Il Pendio, il Franciacorta Recemment Degorgé di Cavallieri o l'Opol di Togni Rebaioli.

Se invece ceniamo a casa nostra la scelta va sui vini quotidiani (un vecchio cavallo di battaglia di Slow Food), ottimi ma non cari. I nostri sono il Gropello di Cantrina

e il Lugana di Marangona, entrambe ovviamente 2010.

L'altro dilemma è bere assai bene spendendo il giusto, cioè un prezzo concorrenziale anche se non basso. A questi vini la guida assegna la moneta e le sorprese non mancano. I vini da comperare allora sono quelli di Marangona in Lugana e di Castel Faglia, Ronco Calino e Tenuta Monte Delma in Franciacorta.

Infine la guida assegna la bottiglia che è una sorta di premio alla carriera dato a cantine che non deludono da 30 anni. Le nostre sono ovviamente le più note e cioè Bellavista, Ca' del Bosco, Cavallieri, Ferghettina e Villa, tutte in Franciacorta. La prevalenza della Franciacorta anche in questa guida non deve però ingannare. I curatori sono molto attenti alle zone meno note e tengono d'occhio Botticino e Capriano.

La qualità dei vini discussa sul web

Brescia ospita l'European wine bloggers conference



Maddalena Bersi Serlini è vicepresidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta

BRESCIA Se ancora discutete di bollicine sorseggiando un bianchino in trattoria, sappiate che siete *démodé*.

Che sia rosso o bianco, fermo o frizzante, intriso degli effluvi di una pineta o di una distesa di grano, lo si dice sul web. O, meglio, su quei blog dedicati al nettare di Bacco che gremiscono la rete. E i cui autori si raduneranno, dal 14 al 16 ottobre, nel monastero di Santa Giulia, dove si terrà la quarta edizione della «European wine bloggers conference»: tre giorni di brindisi, incontri, degustazioni e tour tra le cantine affastellate in Franciacorta.

L'appuntamento, patrocinato dal Consorzio Franciacorta e dal Comune di Brescia, è riservato ai 215 bloggers che vi prenderanno parte.

«Proveniamo da 35 Paesi del mondo - spiega Robert McIntosh, scozzese, ex importatore di vino poi convertitosi al blog -. Ogni anno ci incontriamo per confrontarci sulle esperienze enogastronomiche di cui abbiamo

discusso in rete, assaporare vini e perlustrare vigneti».

Parleranno di affinamento, retrogusto, o di come abbinare il pinot ai carciofi crudi. Ma non tacciateli di essere dei buontemponi: «Il blog è una cosa seria. Il mio, vrazon.com, è una fucina di pareri, giudizi, informazioni». Conferma Maddalena Bersi Serlini, vicepresidente del Consorzio di Franciacorta: «Attraverso i blog, sempre più frequentati, anche le etichette di nicchia o emergenti possono valicare i confini nazionali. Come accadrà in questo week-end, quando le nostre 104 cantine saranno vagliate da una nugolo di giornalisti del web. Che, tra tutti i vigneti d'Italia, hanno scelto proprio quelli bresciani come sede del loro incontro annuale».

Ne va fiero l'assessore Andrea Arcai, che insiste sul connubio tra il complesso di Santa Giulia, appena fregiato della nomina a patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, e il vino della Franciacorta, altro patrimonio, sì, ma tutto da bere.

a. t.

Franciacorta, le prime bottiglie per CorteBianca

PROVAGLIO D'ISEO Escano le prime 5mila bottiglie dell'Extra Brut di Mauro Franzoni e Marina Tonsi. Le presentano venerdì a Sergnana d'Iseo in Franciacorta, nella tenuta CorteBianca, il «gastronauta» Davide Paolini e Andrea Grignaffini.

L'avventura di CorteBianca è cominciata nel 2001. Mauro Franzoni, presidente di Acque Levico e sua moglie, l'architetto Marina Tonsi, acquistano a Sergnana la cascina e i terreni. I primi interventi, gestiti insieme all'agronomo Pierluigi di Donna, sono destinati a recuperare i terreni. La scelta è subito naturale: biologica. Vengono poi impiantati vitigni Chardonnay e Pinot nero. Dal 2007 arrivano i frutti delle prime vendemmie e le uve vengono conferite alla Barone Pizzini. Ora il passo successivo, con la produzione di un proprio vino.