

VAMP FAIR

€2

**MIO FIGLIO
ADULTO**
*malato di
AUTISMO*

p.195

«Nella vendetta
e nell'amore la donna
è più barbarica
dell'uomo»
Friedrich Nietzsche

ESCLUSIVO!
**INDIANI di PUGLIA
IL MATRIMONIO
DEL SECOLO**
*Il MONDO ne PARLA:
NOI C'ERAVAMO*

p.204

Beatrice Borromeo,
29 anni, prossimamente su Sky
con una serie di documentari.
Da 6 anni è fidanzata
con Pierre Casiraghi.
FOTO PAMELA HANSON

MODA

RIVIERA
GLAM

NUOVI
CAPPOTTI

L.A. COOL
starring
DYLAN
PENN

BELLEZZA

29 ANNI
COME FERMARE
L'ETÀ
PERFETTA

IN PIÙ
↓

Liam
NEESON
Amy
ADAMS
etc.

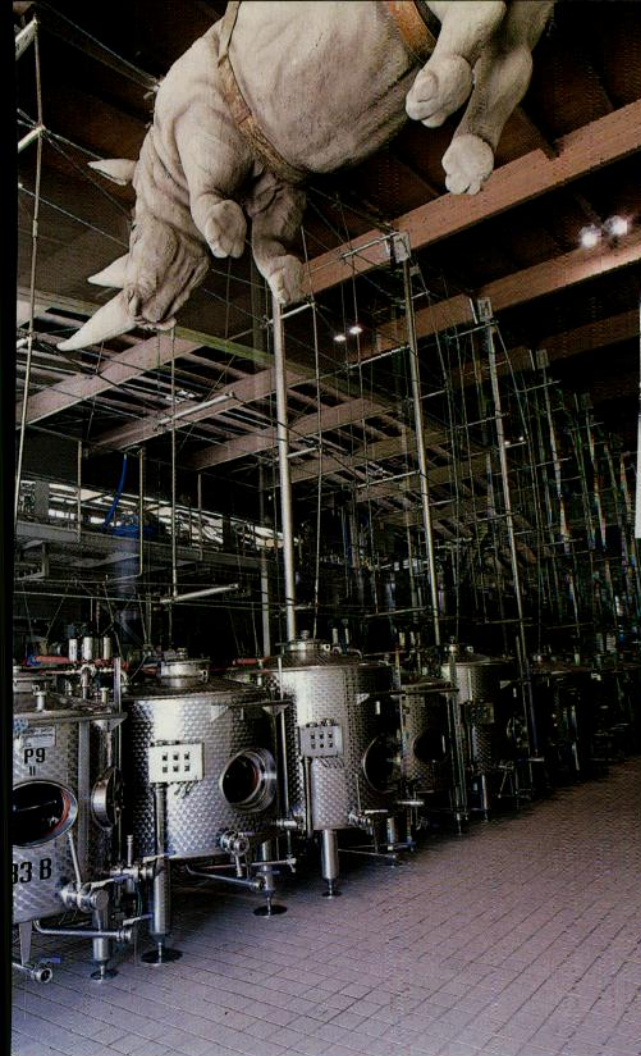
BEATRICE BORROMEO

IO E LE PRINCIPESSE della 'ndrangheta

Il ritorno in Tv (un documentario sulle donne dei clan)
è l'occasione per riflettere sulla vita che ha avuto
su quello che avrebbe potuto essere e su quello che sarà

A PARTIRE DA UN FIGLIO p.58





NOZZE IN CANTINA

Tili Berlucchi, di Fratelli Berlucchi.
A destra: un angolo della cantina di Corte Franca (Bs) con gli affreschi nuziali medievali.



NELLE ANTICHE SCUDERIE

Botti di rovere nell'azienda Il Mosnel.
A destra: Lucia Barzanò, una dei due titolari, staopa una bottiglia di Brut base.



Arte in bottiglia

Varcare la soglia di Ca' del Bosco è come immergersi in una galleria contemporanea a cielo aperto. Nel giardino svetta una statua di Igor Mitoraj, dentro, invece, tra le cisterne (tecnologiche quanto una Ferrari da F1) è appeso un gigantesco rinoceronte, opera dell'artista Stefano Bonbardieri. Ad accogliere gli ospiti all'entrata della proprietà c'è il *Cancello Solare* realizzato da **Arnaldo Pomodoro**: «Ci ho messo quattro anni per convincerlo a farlo», spiega Maurizio Zanella, attuale presidente del Consorzio della Franciacorta, «per lui era impensabile che una sua scultura finisse in una cantina». *Impensabile*, effettivamente è l'aggettivo che ricorre più spesso nella mia testa mentre visito questa azienda, 160 ettari sui 300 vitati della Franciacorta, 1.500.000 bottiglie prodotte all'anno secondo il metodo Ca' del Bosco, ovvero «celle di raffreddamento delle uve, movimentazione in assenza d'ossigeno e senza "sbattimento", **serbatoi "volanti"** che permettono il travaso per gravità e innovative linee d'imbottigliamento ideate e progettate in azienda», racconta Zanella. Nel cuore della cantina i vini che

affinano in botte: il Merlot, lo Chardonnay, il Pinéro e il *Carmenero* (sulla cui etichetta compare un lupo come quelli di Cracking Art, guardiani silenziosi sul tetto dell'azienda). Il motto è: «L'infinito in una goccia», chiosa Zanella. «L'ispirazione? Mi venne da giovanissimo, dopo un viaggio nello Champagne. Il vino ti parla. Basta ascoltarlo».

La musica del Satèn

Tili Berlucchi ci accoglie nel cuore della storica cantina dell'azienda di famiglia, la Fratelli Berlucchi, una cascina del '300 decorata con suggestivi affreschi medievali a tema nuziale e circondata da 70 ettari vitati. Qui ci si aggira intorno alle 400 mila bottiglie all'anno. Tili, pianista marcata, grande orecchio musicale: «Durante una degustazione abbiamo abbinato un Satèn al tango», ci guida all'assaggio di una delle creazioni a lei più care, il *Brut 25*, «un progetto in cui ho creduto molto e al quale ho lavorato quasi di nascosto. È pensato per un pubblico giovane». Lo accompagna con **prodotti a km zero**: salame di Montisola e robiola bresciana. Sono 17 anni che è in azienda: «Ho fatto

altro per molto tempo. Poi, l'attrazione fatale per la passione di famiglia». Parla dei suoi vini con trasporto: «C'è il *Freccanera*, innovativo e moderno, che abbinare a splendidi piatti». Tra le cose di cui va più fiera c'è anche la collaborazione con gli chef come Fulvio Pierangelini, «un amico, che mette il cuore in tutto ciò che fa».

Una vigna (biologica) in giardino

Il Franciacorta prodotto dall'azienda Il Mosnel, 35 ettari in un anfiteatro morenico e strappati alle pietre (Mosnel: deriva da una parola di origine celtica che significa «pietraia»), comprende il Erut base e il Satèn, «tra i più premiati della zona», raccontano i titolari, i fratelli Lucia e Giulio Barzanò, figli di Emanuela Barboglio, tra le primissime viticoltrici italiane, che ereditò l'azienda fondata nel 1836. Nella loro dimora storica si coltiva con metodo biologico, **la vendemmia è manuale**, fatta con piccole casse, e l'uva viene poi pressata delicatamente. L'amore per la vite pervade tutto, letteralmente. «Una vigna è stata piantata anche in giardino», racconta Lucia. «Le nostre cantine? Erano le antiche scuderie».