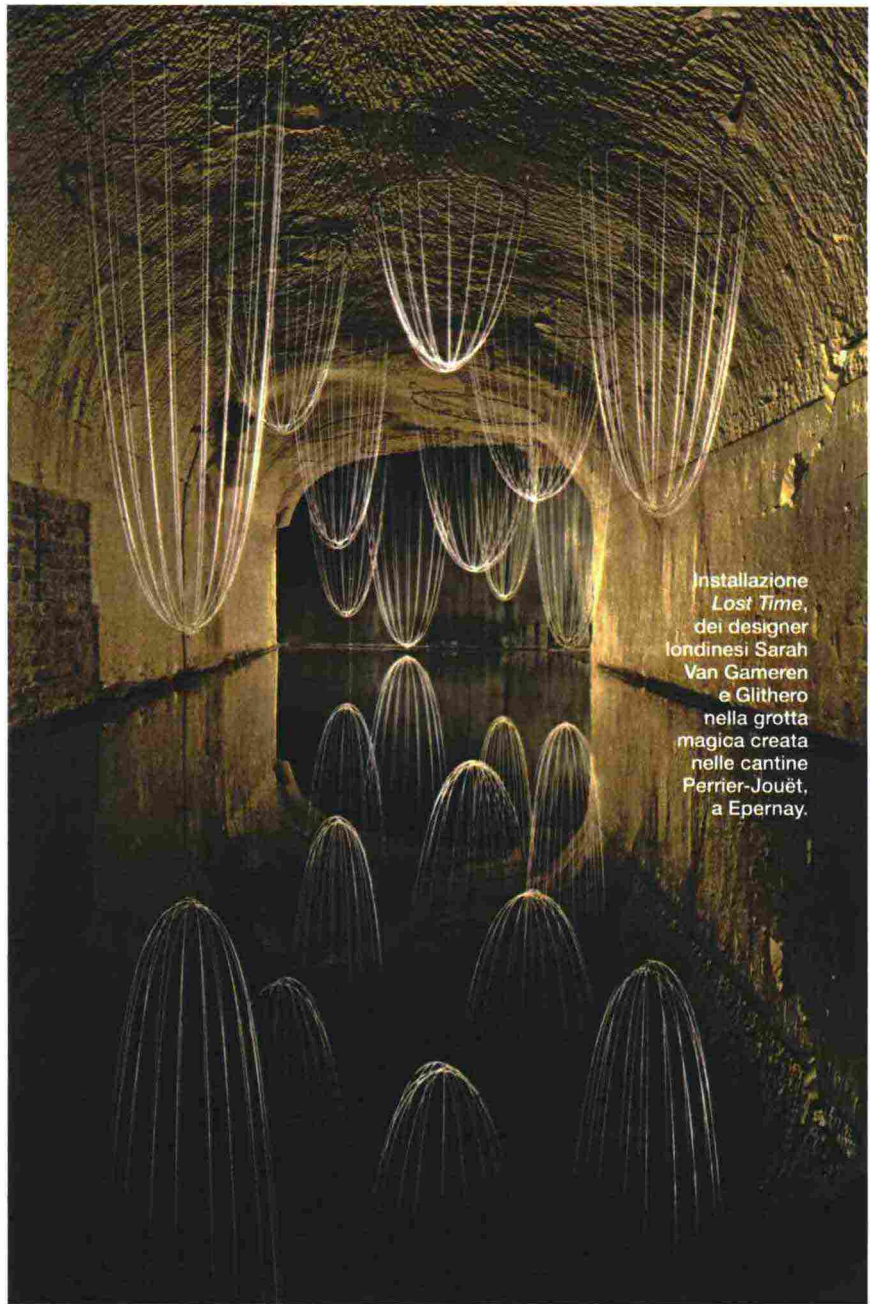


IN CANTINA

LE DONNE SONO,
DA SEMPRE,
LE PIÙ GRANDI
ESTIMATRICI
DI BOLLICINE.
MA ORA, OLTRE
A BERLE,
LE SANNO ANCHE
PRODURRE.
IN ITALIA COME
IN FRANCIA

di Magda Mutti

HO MOLTE AMICHE che parlano di spumanti e champagne con intima confidenza. Hanno visitato le cantine, degustato verticali, soggiornato nei resort a tutte bollicine. Usano termini come *pure, nature, pas dosé, extra brut*. Prima le contavo sulle dita di una mano ora è un upgrade generale. Lascio le bollicine delle amiche e guardo a chi le produce. In Champagne sono fresche di nomina "chef de cave" Séverine Frerson in Perrier Jouët, Julie Cavil per Krug, la wine maker Marie-Christine Osselin per Moët & Chandon e tutto il team enologico di Ruinart è femminile. Mai successo prima, o meglio prima erano nelle retrovie come agronome. In Franciacorta Francesca Moretti è la prima presidentessa di un grande gruppo vinicolo, Terra Moretti, che accorpa le cantine di Petra, Bellavista e Sella&Mosca. Tante altre sono a capo di imprese famigliari. Sollevo il velo del passato e mi vengono incontro Madame Clicquot a cui si deve il primo mille-



Installazione *Lost Time*, dei designer londinesi Sarah Van Gameren e Glithero nella grotta magica creata nelle cantine Perrier-Jouët, a Epernay.

LADY BUBBLES

Foto di M. Jolyot

004214

IN CANTINA



A sinistra, la cantina storica Guido Berlucchi: qui è custodita la 1a bottiglia di Franciacorta. A destra Julie Cavil, la prima Chef de Cave nella storia di Krug, ex pubblicitaria. Ha trascorso 10 anni a fianco di Eric Label, genio delle Cuvée. Sotto Francesca Moretti presidentessa del gruppo vinicolo Terra Moretti.

simato (1810), l'invenzione della *table de remuage* per rimescolare i lieviti e del primo Rosé per assemblaggio di vini bianchi e rossi (1818). Il Galateo permetteva alle signore solo questo vino in pubblico. Poi arriva la leggenda Marilyn, influencer della prima ora, che sorseggia solo Dom Perignon e ci sdogana tutte.

Mi piacciono le parole di Elisabetta Ballerini, *maitre* e sommelier del ristorante stellato La Tavola, a Laveno Mombello, Lago Maggiore, premio Fattore Donna Guida dell'Espresso: «Le donne non sono più vittime di mode, ma consapevoli oltre che giovani, a tavola scelgono loro e vogliono il racconto della cantina». E quelle di Chiara Giovoni, wine critic e Ambassadeur du Champagne per l'Italia: «Sempre più sono le donne ad acquistare bollicine per casa, i corsi di sommelier sono affollati di ladies e le Maison stanno puntando proprio a loro».

Assistiamo a un ricambio generazionale, che va di pari passo col nostro ingresso anche ai vertici del mondo del lavoro e sta a braccetto con un dato acclarato dalla genetica (ma per noi da sempre empirico): abbiamo più naso dei maschi perché abbiamo il doppio di neuroni nei centri ol-

fattivi, abbiamo vista che avverte più sfumature nei colori primari, e un maggior numero di papille gustative. Sai che onnipotenza gioiosa assemblare le uve e creare un gusto che sarà scelto dai consumatori. «Oggi siamo in cantina, siamo sommelier, proprietarie, sappiamo di marketing e comunicazione, non siamo certo le vestali dell'accoglienza, semmai esempi per le donne di domani», dice Francesca Moretti. Racconta di essersi battuta con il suo team, e con il padre Vittorio: «Volevo un vino trasparente, vicino al ca-

rattere del territorio, biologicamente coerente, ma che battaglie». La sua creatura, venuta al mondo grazie all'enologo Mattia Vezzola, Gran Cuvée Alma Belavista Non Dosato, è senza aggiunta di zuccheri o sciroppi, proviene da un puzzle di vigne di 25 anni e delle migliori cuvées, 90% chardonnay e pinot nero 10%. La Franciacorta ha un clima mite e alleva spumanti equilibrati, con bollicine fini. Che bisogno c'è di non essere autentici? Cristina Ziliani, titolare e responsabile comunicazione e relazio-



IN CANTINA

Avventure in bottiglia

C'è chi ottiene dalla natura il vino che vuole, e chi il vino sognato. La differenza è il progetto, tra chi taglia il traguardo e chi lo sposta più in là. La Franciacorta è terra di superbi spumanti Docg, ma l'eccellenza è una corsa infinita. Maurizio Zanella, anima di Ca' del Bosco, porta a casa il successo anche in questo 2020: annuncia la Cuveé Prestige Edizione 42 e uno scrigno di bollicine vintage, rarità per appassionati. Il suo credo è antitetico al senso comune che abbiamo della natura, perfetta di suo; al contrario, il potenziale della vigna è ancora da scoprire, senza correggerla, ma accompagnandola e custodendone lo sviluppo. Del resto il paesaggio qui sono colline bio di viti che vibrano al vento e che nel tempo hanno raccolto una collezione d'arte contemporanea. Se in Franciacorta si è acceso il turismo d'arte e riaperto il vinicolo, Zanella ne è l'ispiratore. Grande Bellezza e innovazione responsabile, naso talentuoso, generosa manualità: da qui le Cuveé Ca' del Bosco. La neonata è la quarantaduesima interpretazione del prodigioso multivintage aziendale (annualmente seguiranno le edizioni) e stimola i confronti, perché ciascuna svela il legame tra natura e interprete. Nella 42 (un'extra brut), emerge la freschezza di un ensemble jazz cui partecipano 141 particelle di vigne e 139 vini diversi da 4 annate di vini riserva: un'alchimia che vede in prevalenza chardonnay, poi riserve di pinot nero e pinot bianco. L'affinamento sui lieviti dura 2 anni e il dosaggio di zuccheri, ultimo gesto manuale e segreto prima del tappo, in nome della sincerità dell'uva è drasticamente ridotto. Lo scrigno di 9 bottiglie siglate R.S. (recentemente sboccate) custodisce vini maturati da 10 a 15 anni. Dagli addetti l'episodio è definito una "verticale". Il coming out del passato, da brividi (*caedelbosco.com*). **M.M.**



Marie-Christine Osselin winemaker di Moët & Chandon, collabora con lo Chef de Cave Benoît Gouez. Nella foto in basso, una cantina di Ca' del Bosco, in Franciacorta, eccellenza del vino omonimo: sullo sfondo, la scultura Testimone di Mimmo Paladino.



ni esterne della Guido **Berlucchi** è figlia d'arte. Il padre, enologo geniale, nel 1961 si inventò il primo spumante Franciacorta, l'anno dopo il Rosé Metodo Classico. La sfida di famiglia si appoggia all'intelligenza artificiale: «La viticoltura 4.0 grazie al Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Brescia e ad agronomi esperti supervisiona la qualità delle coltivazioni e la sostenibilità di oltre 500 ettari, al 91% biologici; da qui gli spumanti edizioni limitate e le cuvée Metodo Classico Franciacorta». **Berlucchi** 61, Nature, Rosé 2013 è sorto dal meglio delle uve di pinot nero 100%, con 5 anni di affinamento in cantina. Ma lei ha a cuore anche un progetto ecoculturale, l'Academia **Berlucchi**, nella sede Palazzo Lana, un'agorà di campagna che coinvolge cibo, estetica, design, arte. **L'Atelier des Grand Dame, patrocinato da Veuve Clicquot**, sostiene le imprenditrici nella ristorazione. Il network francese La Trasmision associa proprietarie e amministratrici di 9 Maison (tra cui Taittinger, Boizel, Krug, Paillard) e punta a condividere valori, esperienze e savoir-faire. Bollicine quota rosa in prima linea. Non ci resta che brindare. ■

Foto di M. Listri

004214