

NETTARE IN BOTTIGLIA

Terra, sole, passione e saggezza del *bien vivre* per produrre vini d'eccezione



UN GRANDE PROGETTO

A SINISTRA: la cantina Petra a Suvereto (Livorno), progettata da Mario Botta.

SOPRA: schizzo prospettico per il progetto della cantina.

SOTTO: Vittorio Moretti, presidente e fondatore di Bellavista, azienda vinicola in Franciacorta.

Enrico Carro

NECTAR IN A BOTTLE

Earth, sun, passion and the good life are the ingredients of top-quality wines

Vittorio Moretti, produttore di vini pluripremiati, ideologo, si fa per dire, de "il business deve essere poesia e bellezza", ha un'idea tutta sua della qualità: "Parliamo di vini, ovvero di ciò che conosco. In questo campo il Best of Quality è il risultato della simbiosi tra la Terra, la Vite e il Sole. Poi c'è l'intervento dell'uomo".

Moretti avrebbe potuto stare tranquillo con l'azienda di famiglia, prefabbricati e affini: invece nel bel mezzo della vita cominciò a investire sulla terra, quella delle sue origini, la striscia tra il lago d'Iseo e il fiume Oglio, detta Franciacorta, *Curtes Francae*, ovvero libere, perché i monaci, in cambio del loro lavoro di bonifica dei terreni, non pagavano le tasse a Roma. È partito da qualche ettaro e gli davano tutti del matto, perché negli anni Settanta in Italia non c'era nessuno che investiva sulla terra.

Moretti ha chiamato la sua tenuta Bellavista, proprio perché da lì si domina tutta la valle. "Volevo anche fare un po' di vino da bere con i miei amici, per festeggiare con loro". È partito da lì, dalle sue radici e assieme ai suoi amici, l'indimenticato Gianni Brera, il suo enologo Mattia Vezzoli, il cuoco dei cuochi alias Gualtiero Marchesi (che oggi guida, in Franciacorta, il ristorante dell'Albereta, subito accolto nella catena dei Relais & Châteaux), ed è andato, con le sue bollicine, alla conquista del mondo. Quelle

continua a pagina 134

VITTORIO MORETTI



ABOVE: Vittorio Moretti, founder and manager of the Bellavista wine cellar in Franciacorta.

ABOVE LEFT: the Petra wine cellar in Suvereto, province of Livorno, designed by Mario Botta.

TOP: a perspective sketch of the wine cellar.



Vestire le bollicine

“Sotto il vestito, c’è Soul Satèn”. L’ultimissimo tocco di classe Vittorio Moretti lo ha chiamato *Striptease* ed è stato realizzato in Dryarn, un tessuto rivoluzionario, brevettato appositamente per Contadi Castaldi da Aquafil, azienda specializzata del settore. Due anni di ricerca per riuscire a realizzare un vestito termico che mantenga la temperatura per almeno quattro ore, così da poter portare il vino a cena da amici e gustarlo al meglio. L’abito da sera di Soul Satèn (a sinistra) riproduce nella plissettatura il movimento delle bollicine e sfrutta le “naturali” caratteristiche della fibra anche per proteggere il gusto del nettare dagli effetti della luce.



UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

A SINISTRA: Francesca Moretti, secondogenita di Vittorio, segue la cantina Petra in Toscana. Qui si producono vini rossi.

LEFT: Vittorio Moretti's second daughter, Francesca, manages the Petra wine cellar in Tuscany, which produces red wines.

“Ho voluto che il mio **vino** fosse quello dei momenti importanti”

di Bellavista sono diventate bollicine famose, il nettare ufficiale del Teatro alla Scala di Milano, fin dalla riapertura del 2004, scelto proprio dal sovrintendente del teatro Stéphane Lissner (che, lo dice il cognome ma sottolineiamolo pure, è francese) per tutti i brindisi della “Prima” del 7 dicembre e per i momenti più istituzionali di quella e delle successive stagioni teatrali. Non basta, Bellavista ha aperto Terrazze in tutto il mondo, dal Gritti Palace di Venezia a Berlino, da Tokyo ai Four Seasons, e siccome sono sempre piene prossimamente debutteranno quelle di Londra, Bangkok, Sankt Moritz e delle Maldive.

Ecco, si parte dall’Amore e si arriva alla Qualità, il tragitto Vittorio Moretti lo descrive proprio così: “Ho voluto che il mio vino fosse quello dei momenti importanti, il vino della grande musica (Bellavista ha accompagnato le tourné storiche di Luciano Pavarotti nel mondo), il vino delle terrazze e dei panorami più belli, il vino dei senatori della nostra Repubblica (una speciale etichetta è dedicata al Senato della Repubblica), il vino della grande cucina e dell’amicizia”.

La collina di Bellavista è stata comunque soltanto un inizio, da lì Moretti ha sconfinato fino alla tenuta Contadi Castaldi, dove produce la sua nuova creatura, il Satèn, con cui si brinda nella cantina di Miss Italia. Dalla Franciacorta è sceso poi in Toscana,

a Suvereto, Livorno, 300 ettari, per un nuovo progetto, la cantina Petra, affidato alla figlia Francesca. Prima di tutto la location, leggi la cantina, è stata disegnata da Mario Botta, tanto per capirci. Poi i vini, rossi questa volta: ecco, è bastato lo spazio di un mattino e i vini di Petra sono già nel mondo con tutto l’immaginario dell’Italia: territorio, famiglia, bellezza, qualità.

Seguendo il suo istinto è poi sceso più a sud, nella Maremma di Castiglione della Pescaia, e ha rilevato La Badiola, antica dimora del Granduca di Toscana, in partnership con il gruppo francese di Alain Ducasse. Anche qui modello Bellavista, un albergo, L’Andana, con 33 esclusivissime camere, la Trattoria Toscana di Alain Ducasse (già una stella Michelin), un campo da golf e una tenuta vitivinicola. Il vino come una cartolina. Dietro l’etichetta, l’esperienza di un mondo perfetto, un piccolo lago, la storia del Granduca di Toscana, la fonte dell’Acquagiusta, l’eremo di San Guglielmo, la selvaggia Maremma toscana.

Allora che cos’è la qualità per Vittorio Moretti? “Il vino non è un prodotto, non è un marchio e non è un obiettivo. È uno strumento per coinvolgere nel sentimento del territorio, della natura, della famiglia, della società quante più persone nel mondo”. □

—Maurizio Berté