

Doppio festeggiamento alla cantina Lantieri de Paratico

Diario di una gourmet

Non avevo mai visitato l'azienda **Lantieri de Paratico**, e quando scopro una nuova cantina, mi rendo conto di quante piccole e grandi realtà vitivinicole esistano in Italia, sconosciute ai più. In questo caso mi trovo nella vicina Franciacorta, per un doppio festeggiamento.

La premiazione del contest per l'etichetta del nuovo **Franciacorta Docg Lantieri Riserva** e la presentazione dello stesso ad un pubblico di giornalisti ed appassionati.

Si è aggiudicata il primo Premio Lantieri, la giovanissima **Beatrice Bonato**, 22 anni, che non dimostra, carina, milanese, al terzo anno della Nuova Accademia di Belle Arti di Milano (Naba), ha studiato in Danimarca e sogna una carriera come visual designer.

La giovane design ha vinto su 65 partecipanti, colleghi di Naba e dell'Accademia Santa Giulia di Brescia, superando la selezione di oltre 150 progetti. A lei sarà assegnata una borsa di studio Lantieri che consiste in un assegno di 1500 euro per incoraggiarne gli studi, un fine settimana presso l'agriturismo Lantieri e una selezione delle migliori produzioni dell'azienda vitivinicola.

Alla base del contest, finalizzato alla realizzazione dell'etichetta del Primo Lantieri Riserva, l'opera di Federico Severino, esponente di spicco della più alta scultura contemporanea, il quale ha creato un'aquila come lo stemma di famiglia Lantieri dal nobile, realizzata in bronzo dall'artista, e da cui ha preso spunto Beatrice per interpretare in un'immagine fresca ed originale l'etichetta, riassumendo in sintesi i valori di casa Lantieri.

“Affidare ad una giovane promessa l'idea grafica di un'etichetta che rappresenterà in Italia e nel mondo una delle nostre migliori produzioni” ha commentato Fabio Lantieri “costituisce l'esempio pratico di come si possano valorizzare e incoraggiare i giovani talenti lombardi.”

A premiare Beatrice Bonato, è stato chiamato **Luca Martini**, toscano, classe 1980, con un curriculum stellare, che lo ha reso in pochi anni Miglior Sommelier Ais del Mondo. Insieme a Pierluigi Donna, agronomo e Cesare Ferrari enologo dell'azienda, hanno parlato del nuovo vino, di ciò che sta dietro la nuova etichetta.

Solo poche aziende si spingono nella produzione di questo tipo di vino, che richiede un'attenta selezione delle uve prima e dei mosti poi, per lasciare la bevanda alcolica a contatto con i pregiati lieviti per almeno 60 mesi e finire sul mercato dopo cinque anni e mezzo. Così è nato: **“Origines”**, questo il nome del vino, pas dosé del 2007, prodotto da una selezione di uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% vinificate in parte in barrique di secondo e terzo passaggio. Questa prima annata rappresenta una piccola parte di sole 5000 bottiglie destinate ad esperti e professionisti.

Dopo la degustazione tecnica, a fine serata, Luca Martini ha condotto una degustazione emozionale, molto particolare, che ha stupito tutti i presenti e li ha condotti in un viaggio dei sensi, lasciando sicuramente un ricordo indelebile della serata: “Questa Riserva è blu, quadrata e classica. Proprio in felice connubio di innovazione, quella in cantina e tradizione, quella antica, della famiglia Lantieri de Paratico.”

L'azienda Lantieri è stata tra le prime ad aver iniziato la produzione di Franciacorta con rifermentazione in bottiglia. Casa Lantieri, grazie alla lungimiranza di Gian Carlo Lantieri e alla tenacia di Cesare Ferrari, dette vita al primo Brut Pas Dosé (senza aggiunta di liquer) della Franciacorta. Oggi l'azienda produce poco più di 120.000 bottiglie di Franciacorta Docg, oltre a 40.000 di Curtefranca rosso e bianco su un terreno a viti di 18 ettari, interamente coltivati dalla famiglia.

Bellissima la location dove è situata casa Lantieri, immersa tra le colline, circondata dalle viti, e con una piscina a disposizione degli ospiti che soggiornano presso l'agriturismo all'interno dell'azienda.

