

Eventi

Premio Lantieri: dietro l'etichetta, un progetto sociale

Luca Martini presenta il primo Franciacorta DOCG Lantieri Riserva

Studentessa del NABA di Milano vince il contest per il logo del nuovo pregiato vino-In competizione anche allievi del Santa Giulia di Brescia, oltre 150 lavori presentati

Capriolo, settembre 2013 – Si chiama Beatrice, ha 21 anni, frequenta il Triennio di Graphic Design e Art Direction di NABA - Nuova Accademia di Belle Arti di Milano, ed è la giovane designer che ha vinto il Primo Premio Lantieri. A premiarla il miglior sommelier del mondo 2013, Luca Martini, sabato 21 settembre a Corte Lantieri (BS).

UNA GIURIA DI ALTISSIMO LIVELLO - Difficile il lavoro della Giuria, composta da rappresentanti del mondo dell'imprenditoria, dell'informazione, dell'arte e dell'enologia: Paolo Massobrio, giornalista, esperto di gusto, fondatore di Club (direttore responsabile di) Papillon, Luciano Ferraro, giornalista, curatore della rubrica Sapori&Amori de Il Corriere della Sera, Elena Lucchesi Ragni, responsabile dei civici musei di arte e storia di Brescia, Massimo Pagliari, architetto responsabile del progetto, e Angelo Valsecchi, presidente USPAAA (Unità di Salvaguardia del Patrimonio Archeologico, Architettonico e Artistico della Franciacorta e del Sebino bresciano), Federico Severino, scultore, e Fabio Lantieri.

L'IDEA DI PARTENZA - 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 e straordinario interprete del dialogo tra reale e immaginario, tra mito e sacro, che ha fuso in un ampio pannello di bronzo tutti gli elementi che caratterizzano il nobile passato dei Lantieri e il laborioso presente dell'azienda vitivinicola: l'aquila stemma di famiglia, Dante, ospite nel castello di Paratico, la figura paterna, emblema della trasformazione aziendale, la vite e le diverse anime degli antenati condottieri, studiosi, politici, intellettuali.

Scopo dell'iniziativa, valorizzare il territorio, la sua vocazione enologica, la sua arte, ma soprattutto offrire a giovani talenti delle scuole di belle arti e design, l'opportunità di sfidarsi per esprimere in una nuova etichetta la classe e l'eleganza di un vino che esalta il gusto della migliore tradizione vitivinicola della Franciacorta.

IL LAVORO MIGLIORE - A Beatrice Bonato il merito di aver tradotto in un'immagine fresca e originale la sintesi dei valori di casa Lantieri, interpretando il significato profondo delle diverse "origini" che sottendono la Riserva.

LA PRIMA ANNATA DI "ORIGINES" - 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 poi la bevanda alcolica a contatto con i pregiati lieviti per almeno 60 mesi e finire sul mercato dopo cinque anni e mezzo. Così arriva ORIGINES, il 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 partita di sole 5.000 bottiglie destinate a esperti ed appassionati.

COSTANTE RICERCA DI QUALITÀ - Tra le prime cantine 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 anche al primo Brut Pas Dosé (senza l'aggiunta della classica liqueur) 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 vitato di 18 ettari, interamente coltivati dalla famiglia.

