

Premio Lantieri a Beatrice Bonato per il miglior logo del nuovo "Origines"

L'azienda agricola Lantieri premia Beatrice Bonomo per la migliore etichetta del nuovo Franciacorta Riserva. Luca Martini ha consegnato il premio Lantieri alla giovane designer. Oltre 150 i lavori presentati

Doppio festeggiamento alla Cantina Lantieri de Paratico. 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, milanese, al terzo anno della Nuova accademia di belle arti di Milano (Naba), ha studiato in Danimarca e sogna una carriera come visual designer.



Nella foto: Beatrice Bonato e Luca Martini

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 Pinto 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, per guidare gli ospiti presenti in un viaggio dei sensi, col fine di lasciare 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 120mila bottiglie di Franciacorta Docg, oltre a 40mila di Cortefranca rosso e bianco su un terreno a viti di 18 ettari, interamente coltivati dalla famiglia.