



Bellavista **e la via “intelligente” alla sostenibilità**

Ha sempre avuto, unica azienda presente in guida, almeno un vino con la Rosa Oro. Un primato di continuità e trasversalità su più etichette. Sostenibilità? «Dobbiamo andare oltre il biologico». Il presente e futuro di Bellavista secondo Francesca Moretti

➔ ALESSANDRO FRANCESCHINI

«**V**edo che sono stati premiati spesso il Vittorio Moretti e il Pas Operé. Mi fa piacere e non mi stupisco». Francesca Moretti, presidentessa del gruppo Terra Moretti dal 2020, ci riceve nella grande sala che accoglie tutti gli ospiti che entrano nella cantina di Erbusco, felice di commentare quella che è una bella dimostrazione di continuità all'interno della guida Viniplus di AIS Lombardia. Bellavista, infatti, è l'unica azienda a essere sempre stata premiata con la Rosa Oro, sin da quando questo riconoscimento fu introdotto nell'edizione 2011. «Il primo è la nostra grande riserva, il secondo, anche se molti pensano sia un pas dosé, in realtà è un extra brut e ben rappresenta il territorio franciacortino».

Un territorio, quello franciacortino, molto cambiato dal 2011 ad oggi, così come d'altronde Bellavista, che proprio quest'anno ha visto chiudersi la quarantennale collaborazione con Mattia Vezzola, enologo e grande deus ex machina delle bollicine volute dall'imprenditore Vittorio Moretti

quando iniziò l'avventura nel 1977. «È un anno importante questo, che probabilmente segna uno spartiacque per la nostra azienda. Mattia è stato un faro per Bellavista, ha cercato sempre di tenere la barra ferma e io per questo lo ammiro molto». Da che punto di vista? «Da tutti i punti di vista. Bellavista secondo Mattia doveva sempre puntare in alto, all'eccellenza, e essere un punto di riferimento del territorio che abbiamo sempre voluto interpretare al di là delle mode del momento e dei gusti che cambiano».

Una visione, quest'ultima, che Francesca Moretti ammette abbia creato a volte in passato anche accessi confronti interni. «Anche io sono enologa e volevo fare vini più attuali. Ecco perché sono nati nuovi prodotti della linea Alma, il Non Dosato e il Rosé, che volevano andare nella direzione di quello che voleva il mercato odierno. Ovviamente vini sempre legati alla solida in-

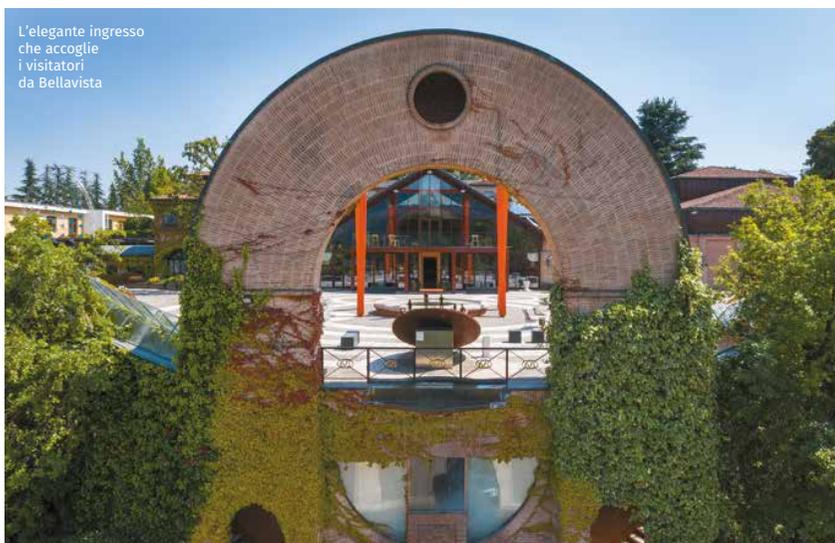
“

È UN ANNO IMPORTANTE QUESTO, CHE PROBABILMENTE SEGNA UNO SPARTIACQUE PER LA NOSTRA AZIENDA



Francesca Moretti
guida come
presidentessa il
Gruppo Terra Moretti
dal 2020

Brescia



L'elegante ingresso che accoglie i visitatori da Bellavista

interpretazione di Bellavista e mai spersonalizzata». Nella visione di Francesca Moretti, Bellavista dovrà lavorare in futuro su un asse verticale che parte dall'Alma Grand Cuvée, passando dal Brut Teatro alla Scala, sino ad arrivare al Vittorio Moretti, «che rimarrà la più alta espressione dei vini di Bellavista». Questa l'analisi da portare avanti. «Di fatto non è cambiato nulla e non cambierà nulla sulla nostra visione del futuro dell'azienda. L'idea è sempre quella di alzare l'asticella».

Ma perché il mercato oggi vuole Franciacorta più freschi e scattanti? «Ci sono consumatori più giovani rispetto al passato: magari non li capiscono bene i vini meno dosati, perché sono di interpretazione più difficile da capire, ma è giusto accontentarli». Meno dosaggio in bottiglia significa più territorio nel bicchiere? «Assolutamente sì, ne sono convinta da tempo. Se vogliamo la lettura di un territorio e di una vendemmia non abbiamo bisogno di trucco e belletto. Scegliere la standardizzazione del gusto su alcuni prodotti è corretto, come avviene per l'Alma Grand Cuvée Brut. Se invece parliamo di un millesimato o di una riserva è giusto che l'anno sia ben rappresentato nel gusto».

D'altronde in Bellavista, quello della riduzione dei dosaggi è un approccio in atto già da tem-

RICHARD GEOFFROY, IL NUOVO "MENTORE" DI FRANCESCA MORETTI

Ci sarà una prima e un dopo il 2022 per Bellavista per tanti motivi. Non si è solo chiusa la quarantennale collaborazione con Mattia Vezzola, ad aprile è stata

annunciata ufficialmente anche l'inizio di quella con Richard Geoffroy, ex chef de cave di un nome mito della Champagne come Dom Perignon.

Sarà "mentore di Francesca, figlia di Vittorio, e del suo team tecnico" ha dichiarato Bellavista. Obiettivo: "tracciare un nuovo percorso per l'azienda".



Le bottiglie di Vittorio Moretti riposano in cantina sui lieviti tra i 7 e gli 8 anni

LA RISERVA VITTORIO MORETTI

Se l'Alma Grand Cuvée è l'architrave della produzione di Bellavista, poco più di un milione di bottiglie all'anno su 1,6 complessive, alla quale viene dedicata un'attenzione maniacale perché rappresenta la firma dell'azienda, commercializzata all'interno di molti canali di vendita, con la Riserva Vittorio Moretti si entra in una dimensione completamente differente. È il vino di Bellavista che, insieme al Pas Operé, ha ottenuto più volte, tre, la Rosa Oro sulla Guida Viniplus. Nasce

con la vendemmia 2004 nel tentativo di percorrere una via differente in grado di esaltare il concetto di attesa. Riposa, infatti, sui lieviti tra i 7 e gli 8 anni e svolge la seconda fermentazione in bottiglia non con il tappo a corona ma già quello di sughero, riprendendo un'antichissima tradizione della Champagne. «Mettemmo via 1000 bottiglie di Pas Operé del 1997 con il tappo a sughero per vedere cosa succedeva e dopo 5 anni, quando le abbiamo assaggiate, abbiamo trovato vini più fini,



eleganti e raffinati» ci spiega l'enologo e cantiniere Luca Rossi mentre ci presenta due millesimi, il 2013 e 2008, che avremo il piacere di degustare insieme. «Questo ritorno alle origini valorizza maggiormente i nostri vini. La difficoltà, però, è che in questo modo i vini hanno

bisogno di più tempo. In gioventù il Vittorio Moretti deve essere al palato quasi scorbutico: è una cuvée da addomesticare con il tempo, perché deve vivere almeno 15 anni. In questo vino concentriamo l'energia di una vendemmia».

po, in parte per andare a compensare le carenze di acidità naturale dovute al cambiamento climatico in atto. «Abbiamo vini più dolci e maturi in modo naturale, in questo modo c'è bisogno di meno liqueur. Ci siamo resi conto facendo internamente delle verticali proprio di Alma Cuvée Brut, che negli anni, pur mantenendo identico il gusto finale del bicchiere, abbiamo diminuito il dosaggio».

La variabile climatica è un fattore sempre più importante e con la quale è impossibile non fare i conti. «Le acidità si abbassano, la maturità è più precoce, ma non abbiamo piante in stress per merito dell'introduzione del concetto di uomo-vigna». In Bellavista ogni persona si occupa di un determinato vigneto. «Crediamo che la sensibilità di una sola persona che vede come la pianta evolve non solo durante l'anno, ma nel tempo, sia fondamentale. Sapere che se faccio una potatura in un determinato modo avrò un risultato di un certo tipo è basilare per vedere l'anno dopo cosa fare». La via dell'erbamato, per ora, per donare più acidità, non convince Francesca Moretti, nonostante gli studi e le prove in campo in atto in questo momento. «La filosofia di Bellavista è di raccogliere sempre l'uva matura, tanto che siamo sempre stati gli ultimi a vendemmiare. L'erbamato dà spalla acida, ma non pienezza».

Anche sul fronte sostenibilità e biologico, Francesca Moretti ha idee molto chiare e intende perseguire una strada probabilmente differente da quella adottata da molti. «Pensiamo vada rispettata la naturalità del prodotto e del territorio, ma oggi dobbiamo andare oltre il biologico con un approccio più approfondito». Secondo la manager del gruppo Moretti fare trattamenti in continuazione di zolfo e rame non fa così bene alle piante, dovendo entrare in vigna più e più volte con il trattore rischiando di distruggere le radici delle piante. «La pianta va resa più resistente in modo naturale». Come? «È importante introdurre una serie di tecniche. Noi stiamo facendo dei test in Sardegna (tra le aziende del Gruppo Terra Moretti vi è anche Sella & Mosca dal 2016, ndr). L'idea è di utilizzare nuove tecnologie in modo mirato e accurato: ad esempio, se io lavoro usando il supporto di un satellite posso vedere all'interno di un unico vigneto dove ho i punti di stress, dove ho la malattia e dove ho bisogno di intervenire in modo mirato. Se in vigna ci vado non con un trattore, ma con un robot che si ricarica con i pannelli solari avrò un impatto minore sul suolo perché uso macchinari più leggeri». Questo il futuro del bio secondo Bellavista. «Certo, ci vogliono investimenti. Dopo due anni di covid pensare di fare investimenti è difficile, ma bisogna lavorare in questa direzione».