

La Montina, un brindisi alla storia

L'immaginazione spalanca una fotografia vivida: Vittorio, Gian Carlo ed Alberto Bozza camminano fra queste storiche mura, toccano le pietre, i colonnati, indicano dei punti che vedono sono loro, lontano. Sorridono, ma le mani sono nervose. E' il 1987: tre gentiluomini progettano il loro futuro. 2016: eccoli qui, qualche ruga in più, aprono le porte della Tenuta Montina per una storica degustazione di Franciacorta. Li ho incontrati spesso in questi anni, i fratelli Bozza. Sempre con quella naturale gentilezza d'animo che nasce dalla sensibilità, dall'aver vissuto tanti sacrifici ma con un sogno visionario nell'intimo. Siamo a Monticelli Brusati, là dove l'antropizzazione del territorio dirada e inizia la boscosa Val Mugnina. Alle spalle, il lago d'Isèo fa da corona donando uno speciale microclima. I vigneti sono i più alti della denominazione, arrivano a 300 metri d'altitudine. E' un luogo mistico, qui c'entrano gli avi di Papa Paolo VI (noto come papa Montini) e anche le suore di clausura dorotee (fu anche un monastero). Le prime notizie sulla tenuta risalgono addirittura al 1620 quando era di proprietà di Benedetto Montini. Il radicamento della famiglia Montini in Franciacorta è stato talmente forte da generare il toponimo: questa località che comprende, oltre le terre vitate, la collina retrostante, è denominata per l'appunto «La Montina». I Bozza acquistano negli anni '80 la proprietà e avviano un sapiente restauro. Una famiglia legata alla terra da sempre, con la viticoltura e l'ospitalità nel sangue: il loro padre Fioravante Antonio (detto Fiore) produceva vino rosso; la moglie, Vittoria Gaia, (per tutti, Gina), gestiva un'osteria nel cuore di Monticelli Brusati. Un destino segnato. Piedi nella terra e testa per lo sviluppo, per la ricerca dell'eccellenza. Camminiamo nel parco, ombreggiato da alberi secolari, mentre i Bozza, ai quali si aggiunge il nipote Michele, raccontano alcuni episodi della loro storia. Parlano dei loro viaggi in Champagne, e dell'idea di introdurre nel 1999 la pressatura con il torchio verticale Marmonier, - ce lo mostrano orgogliosi - costruito in Franciacorta con l'aiuto di abili artigiani e che ancora oggi è uno dei rarissimi presenti in Italia e soltanto uno dei due disponibili in Franciacorta. Riferiscono di come, dai pochi ettari attorno alla tenuta, ad oggi si siano raggiunti i settantadue (non tutti di proprietà) dislocati in sette comuni della Franciacorta, su terreni calcarei e limo-argillosi. E di come dalle 25.000 bottiglie iniziali di quegli anni Ottanta, si siano assestati alle attuali 400.000. Con un pizzico di soddisfazione ci mostrano la cantina sotterranea, completamente realizzata sotto la collina, che si estende per 8.000 metri quadrati. Qui riposano, accudite, annate che partono dalla 1995. Poi, un gioiello: nella suggestiva ex barricaia ecco il museo "Remo Bianco" dove si tengono anche esposizioni di pittura e scultura, fondato nel 2004 (fu il primo museo d'arte contemporanea in Europa realizzato in una azienda vitivinicola). L'amore per l'arte, per il Bello dei Bozza (ve ne accorgete andando a visitarli e assaggiando le loro opere), li porta ad una

forma moderna di mecenatismo. Un sottile fil rouge con il sentire di Paolo VI (un Papa colto, amante delle arti e della cultura in genere), raffigurato



in una magnifica scultura in legno di castagno, intento a benedire la barricaia. A dire il vero noi vorremmo benedire quei calici di storia che ci aspettano: sguardo d'intesa con i padroni di casa (maestri d'accoglienza, non a caso hanno vinto il Premio Accoglienza Essere Franciacorta) ed eccoci in sala degustazione. A guidare il percorso esperienziale Nicola Bonera, Miglior Sommelier d'Italia nel 2010 e Cesare Ferrari, enologo aziendale e memoria storica del Franciacorta, con il contributo dell'agronomo aziendale Alceo Totò. I Bozza si dimostrano dei mecenati anche qui: mettono a disposizione dei convenuti (giornalisti di settore e degustatori) annate che non sono più in commercio, per il gusto di confrontarsi insieme sull'evoluzione dei vini. Si aprono le danze con due 1999, un'annata qualitativamente e quantitativamente soddisfacente. Un Satèn (192 mesi sui lieviti, sboccatura aprile 2016, chardonnay 100%) e un Brut 1999 (idem ma cambia l'uvaggio, 60% chardonnay, 40% pinot nero). Il primo affronta ricco e avvolgente le narici, con sentori di pasticceria, canditi, spezie e thè, per poi raggiungere il palato con dolcezza, con un bel ritmo dinamico in prima bocca, un po' più spento sul finale. Ma è il Brut che colpisce con un affondo emozionale da manuale. Un grande vino. Lo spettro olfattivo è verticale, integro, ben a fuoco. Il sorso è equilibrato, vivo e luminoso, con rimandi agrumati, tocchi di pietra focaia e un finale di nocciola di infinita lunghezza. Puro piacere per le nostre papille, sedici anni e non sentirli! Proseguiamo poi con Satèn 2000 versus Brut 2000. Il Satèn offre un naso morbido, con rinfocchi di miele e vaniglia, poi mostra all'assaggio tutta la sua ruffiana piacevolezza, sempre in setosa eleganza. Anche qui, preferiamo il Brut, con quelle sue note di agrumi, cioccolato bianco, panettone che si alternano in vivace sequenza. Lo preferiamo soprattutto in bocca, dove sfodera rapidità, sfaccettature cangianti, viva progressione gustativa fino al lungo finale di nocciola. E' il tempo del Vintage Riserva Extra Brut 2004 (pinot nero 45% chardonnay 55%, sboccatura marzo 2010), un vino che mostra al naso una nota di lieviti dominante, ma che in bocca si esalta con un'invitante croccantezza, slanciandosi con notevole spinta propulsiva e mostrando una soave bevibilità. Memorabile, va riassaggiato nel tempo, ha ancora moltissimo da esprimere!

Tocca al Vintage Riserva 2005, (pinot nero 45% chardonnay 55%, sboccatura marzo 2011) dotato di una buona potenzialità d'invecchiamento (siamo curiosi di verificarne l'evoluzione). Al momento prevalgono le note fruttate (mela golden) e gessose, che in bocca si trasformano in una cremosa acidità. Si chiude con il Vintage Riserva Extra Brut 2006 (pinot nero 45% chardonnay 55%, sboccatura settembre 2012), che ci sembra in una fase di non piena espressione, con un naso di originale personalità e un sorso di vivace acidità. Tra tutti presenti c'è la consapevolezza di aver vissuto dei momenti di rara condivisione. Il ricordo ci accompagnerà...