

I MIGLIORI VINI BRESCIANI SECONDO LA GUIDA DE L'ESPRESSO

p.ti in ventesimi	Azienda	Vino	Stelle	Azienda
18,5	Barone Pizzini	Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore 2008	★★★	Ca' del Bosco
	Ca' del Bosco	Franciacorta Saten Vintage Collection 2009	★★★	Bellavista
18	Castel Faglia	Franciacorta Cuvée Monogram 2002	★★	Ca' dei Frati
	Ca' del Bosco	Franciacorta Brut Vintage Collection 2009	★★	Berlucchi
	Colline della Stella	Franciacorta Riserva Francesco Arici 2007	★	Ca' Lojera
17,5	Barone Pizzini	Franciacorta Brut Nature 2010	★	Cavalleri
	Selva Capuzza	Lugana Riserva Menasasso 2011	★	Colline della Stella
17	Bellavista	Franciacorta Brut 2008	★	Ferghettina
	Castel Faglia	Franciacorta Dosage Zero 2009	★	Il Mosnel
	Ca' del Bosco	Franciacorta Dosage Zero Vintage collection 2009	★	Pasini S. Giovanni
	Colline della Stella	Franciacorta Dosaggio Zero 2009	★	Selva Capuzza
	Il Mosnel	Franciacorta Pas Dosé Riserva Qde 2007	★	Uberti
	Ca' del Bosco	Franciacorta Extra Brut Annamaria Clementi 2006		
	Ca' dei Frati	Brolettino 2012		
	Ca' del Bosco	Maurizio Zanella 2008		
	Pasini San Giovanni	Metodo Classico Rosé Ceppo 326 2008		

La guida dei vini dell'Espresso ribalta la classifica bresciana

Barone Pizzini, Castel Faglia e Colline della Stella scalzano i nomi noti, a parte Ca' del Bosco. **Selva Capuzza miglior Lugana**

BRESCIA La guida dei Vini d'Italia dell'Espresso, dice, nell'introduzione, di non aspettarsi colpi di scena: i migliori vini dello Stivale si chiamano sempre Barolo e Brunello di Montalcino, pur con i vini bianchi in crescita. Ma se ci si concentra sulla classifica dei bresciani, i colpi scena sono davvero tanti, come non accadeva da anni.

Gli abbonati ai primi posti, quelli oltre 17/20 che equivalgono più o meno (i criteri di giudizio sono molto diversi) ai Tre bicchieri del Gambero Rosso, devono cedere il passo a nomi nuovi che si arrampicano in classifica da posizioni più defilate fino al vertice. I nomi nuovi sono quelli di Barone Pizzini, Castel Faglia e Colline della Stella in Franciacorta, mentre in Lugana cresce Selva Capuzza. Devono arretrare nomi come Cavalleri, Ca' Lojera, Ferghettina e Perla del Garda che, anche solo per un ventesimo, non sono più di vertice.

La performance più clamorosa è quella di Barone Pizzini che scala la classifica passando da 16,5/20 a magnifici 18,5/20 e va ad affiancare al vertice Ca' del Bosco, da anni solitaria in testa. Ma anche Ca' del Bosco vede arretrare il mitico Annamaria Clementi per far posto ai Vintage Collection, il millesimato di casa, di altissimo livello in tutte le loro varianti (Saten, Brut e Dosage Zero), ma di prezzo assai più democratico. Curioso notare come il vicepresidente del Consorzio Franciacorta si affianchi così al suo presidente.

Anche per Barone Pizzini non manca la sorpresa, perché l'Espresso premia il Bagnadore (il vino di punta dell'azienda biologica), penalizzando il Brut nature che è piaciuto a tutti gli altri critici. Forse ancor più clamoroso il salto di Castel Faglia. L'azienda dei Cavicchioli (grandi produttori di Lambrusco) passa da 16 dignitosi ventesimi a 18/20 portando nell'eccellenza Monogram 2002 che trascina con sé anche il Dosage Zero 2009. Un po' meno sorprendente è la performance di Colline della Stella che viaggiava già ai piani alti. Che Andrea Arici, con i suoi austeri Franciacorta tutti non dosati, fosse l'«enfant prodige» della zona si sapeva, era interessante scoprire quando se ne sarebbero accorti i critici.

Rivoluzione o quasi anche sul fronte della Lugana. Il miglior Lugana secondo l'Espresso non è più il Brolettino di Ca' dei Frati (che allinea un 2012 davvero grande) che scende in classifica per far posto al Lugana Riserva Menasasso 2011 di Selva Capuzza. Il vino del presidente del Consorzio Lugana, Luca Formentini, convince i critici che gli regalano un ven-

tesimo in più dello scorso anno. Secondo la guida si tratta inoltre del Lugana dell'anno, del miglior outsider e, insieme al vino di Ca' dei Frati, il bresciano con il miglior rapporto qualità prezzo. Cresce anche il Mosnel con il Qde (significa Questione di etichetta) senza voto lo scorso anno. Al vertice sbucca anche Pasini San Giovanni con il suo metodo classico che era già piaciuto lo scorso anno. Più rimarchevole però che l'azienda guidata da Paolo Pasini conquista una stella e si colloca tra le migliori 12 cantine del bresciano. Anche Ca' dei Frati fa un passo avanti ed ora ha due stelle come Bellavista. La classifica riservata alle cantine è sempre guidata da Ca' del Bosco.

Giannichele Portieri



Andrea Arici, Colline della Stella

Allevare capre «bionde»: passione, fatica e soddisfazioni

All'azienda agricola Maffeis di Cevo con 180 esemplari di questa specie rara producono il Fatulù

L'ESPERTO

Le ricchezze del Bresciano: la bionda dell'Adamello e la pecora di Corteo

BRESCIA La biodiversità è una ricchezza per il territorio e pertanto va tutelata. Ne è convinto Luigi Andrea Brambilla, esperto del settore e membro dell'associazione Rare (Razze autoctone a rischio di estinzione). Oltre alla capra Bionda dell'Adamello nel Bresciano c'è anche la pecora di Corteo (o Corteno), una delle due uniche razze ovine lombarde riconosciute dalla Ue. «Una ricchezza per due ragioni: il loro sistema di allevamento, di tipo tradizionale-pastorale, basato sull'uso dei pascoli ad alta quota e mantenendo florida la campagna, e le produzioni artigianali razza-specifiche. Per la bionda il Fatulù e il Mascarpì, mentre per la pecora di Corteo il Cuz, spezzatino di carne». Aspetti «fondamentali anche per la valorizzazione economica di queste due razze». Ma agli allevatori, per Brambilla, deve essere garantito un sostegno economico affinché proseguano la loro attività in futuro.

CEVO Basta un suo fischio e le capre che stanno sdraiate al sole si alzano e si radunano in pochi istanti, davanti al cancello del recinto dove vengono chiuse la sera. Eliana Maffeis le ha chiamate e nel sentire la sua voce le si sono fatte tutte intorno, cercano la sua mano, le sue carezze e le sue coccole. E desiderano che la giovane allevatrice apra loro la via al bosco dove potranno scorrazzare fino a sera, quando affronteranno - malvolentieri - il cammino inverso. Non sono capre generiche quelle allevate a Case Pozzuolo, frazione di Cevo. Si tratta di bionde dell'Adamello, specie rara e a rischio di estinzione. Oggi nel Bresciano se ne contano poco più di duemila esemplari (certificati). All'azienda agricola Maffeis i capi sono poco meno di 200. Ma non mancano mucche, vitelli, maiali (due piccoli vengono nutriti con il biberon) e polli, tra simpatici cani e gatti che accolgono i visitatori. A prendersi cura di tutti loro, insieme ad Eliana, il fratello Federico (il titolare), la sorella Elisa e ancora il papà Arturo e la mamma. Di questi tempi le «bionde» sono state portate a valle, dall'alpeggio dove trascorrono i mesi estivi. «Abbiamo una malga in Valle Adamè, a 2.000 metri - spiega Eliana, 43 anni, che da sempre fa l'allevatrice e conosce ognuna delle sue capre, ad alcune delle quali ha dato anche un nome -. In estate le giornate cominciano alle 5, con la mungitura. Con il latte cotto nel paiolo prepariamo il formaggio: produciamo soprattutto Fa-

TRASPARENZA

Fiom, Bertoli pubblica la busta paga: 1.778 €

Il segretario generale della Fiom di Brescia, Francesco Bertoli, «per trasparenza nella gestione dell'organizzazione sindacale» ha pubblicato sul sito la sua busta paga che è pari a 1.778 euro mensili.

BERETTA

Cassa integrazione per 13 settimane

Siglato ieri l'accordo in Beretta tra azienda ed Rsu per la cassa integrazione ordinaria per 13 settimane, a partire dal 20 ottobre. Saranno interessati a rotazione 470 dei 900 dipendenti. La decisione è dovuta al calo generalizzato di ordini.

IN REGIONE

Camere di commercio ok alla Risoluzione

La Commissione regionale Attività produttive ha approvato all'unanimità la risoluzione relativa alla riforma del sistema camerale. Si chiede che la riduzione del 50% dell'importo del diritto annuale alle Camere di commercio a carico delle imprese venga contenuta al 35%, e di emendare l'articolo 9 del Ddl di riorganizzazione.

ISEO

Normativa fiscale aspettando l'Expo

Oggi e domani il castello Oldofredi di Iseo ospita il convegno nazionale sul tema «Aspettando l'Expo: conoscere ed osservare la normativa fiscale di rilevanza europea. Organizza Assoimprese.

I sessant'anni di Gianni Peroni «Venditore di stracci» audace e prudente

FLERO I sessant'anni li ha fatti qualche giorno fa. Una festa, quasi in famiglia. Meglio: con tutta la sua grande famiglia: quella di Ornella, Michela e Marco, inevitabilmente allargata ai suoi dipendenti, agli amici più stretti. E - per l'occasione - un instant book in 200 copie, ironico, elegante ed intelligente come il neosessantenne: «Voglio essere Gianni Peroni. Autobiografia non autorizzata di un Venditore di stracci», con annessi, come recita la quarta di copertina, «consigli utili per clonarlo e prendere il suo posto nelle più esclusive runway».

Gianni Peroni è il patron della G&B prima di Flero, adesso anche di altre città, fra cui - per propaggini e con marchi diversi - anche Brescia, in via Gramsci. Stracci ma Venditore con la maiuscola come non si sottovaluta Peroni. Abbigliamento e fashion nella accezione più vasta. Da com-



Peroni «in copertina»

messo a imprenditore con cento e passa dipendenti. Una vita. E una crescita costante pur in questi anni di magra, ormai non più solo limitata alle vetrine di cristallo ma anche a quelle online. Il libro dice di come vedono Gianni Peroni un gruppo di amici, conoscenti, fornitori, dipendenti, clienti, creativi. Spunti intelligenti, ironici, dissacranti in qualche caso. «Se il Diavolo veste Prada il resto del Mondo chi lo veste?»; «Introdurre Gianni Peroni non è facile: di solito succede il contrario». Di Peroni c'è chi ricorda i suoi due tratti più evidenti: la prudenza e l'audacia, le virtù che in doppio hanno solo gli innovatori. E - detto questo - d'obbligo gli auguri. Pur se con qualche ritardo. **gi.bo.**



Eliana Maffeis tra le sue capre bionde dell'Adamello

tulù, affumicato con legno di ginepro, un prodotto di nicchia, ma pure ricotta. Mentre uno di noi si occupa di questo gli altri portano le bestie al pascolo. Dobbiamo tenerle d'occhio, che non si separino dal gruppo, che non si facciano male. Quindi nel pomeriggio si pensa a raccogliere la legna, a pulire l'ovile e alle cinque facciamo la seconda mungitura. Di Fatulù riusciamo a produrne dai 23 ai 25 pezzi al giorno. Poi per quel che c'è da fare seguiamo i ritmi della natura». Non a caso Federico non è a casa perché sta falciando l'erba per il fieno invernale. Non è certo una vita facile. E non tutti sono pronti ad un sacrificio così grande. Lo sanno bene i fratelli Maffeis, che ancora non hanno trovato una persona che sia pronta a condividere con loro tutto questo. «Ci ha insegna-

to tutto papà. Poi con l'esperienza si impara. Ci si deve arrangiare. Ad esempio quando ci sono parti difficili non puoi chiamare sempre il veterinario, ed è capitato che si dovessero girare i capretti. O quando le capre si feriscono alle zampe ho imparato a curarle. Ma anche se sono sola non cambierei mai la mia vita».

«Dopo il militare con le mie prime dieci lire ho preso le mie prime capre - racconta Arturo più conosciuto come Enzo -. Ma già mia mamma aveva qualche capo. Sono vissuto da sempre in mezzo alle capre» ci racconta con il sorriso, scendendo dalla moto da cross che lo ha portato in giro come un fido destriero. All'azienda Maffeis si possono acquistare direttamente diversi e ottimi prodotti caseari.

Daniela Zorat