

# “Donna Marta”, il vino che vibra con Mozart



*Alla tenuta “Le Mojole” di Tagliuno, la musica classica è considerata decisiva per migliorare l'affinamento in barrique. E così, ogni giorno, dalle 7 alle 24, la cantina è inondata dalle note. A crederci è Marta Mondonico, ex astemia, oggi produttrice di un vino pluripremiato*

lunghi mesi, per poi completare il viaggio “multisensoriale” nelle bottiglie.

Liberi di non credere al “miracolo”. Se però accade, come è avvenuto nel 2005, alla prima edizione del premio “Le signore delle vigne”, che il rosso “Donna Marta Igt 2002” conquistò addirittura la medaglia d'oro, qualche ripensamento è legittimo. E se poi lo stesso vino, su invito dell'allora ministro all'Agricoltura Alemanno, finisce alla Fiera di Boston a rappresentare il meglio del “Made in Italy”, e, l'annata successiva, il 2003, si aggiudica la Gran medaglia d'oro al Concorso internazionale “Emozioni dal Mondo”, c'è di che riflettere più seriamente sull'accoppiata vino-musica.

Comunque sia, Marta Mondonico non si cura degli scettici, convinta com'è che il vino resti un'opera d'arte, frutto sì di dedizione e fatica, ma anche di emozioni e passioni. Un corpo vivo, appunto, che non può non vibrare al contatto con le note. Concetti che hanno ispirato anche la scelta “spazialista” di raffigurare sulle bottiglie una creazione dell'artista Lucio Fontana. «Quel taglio verticale riprodotto sulle etichette di “Donna Marta” - spiega - è un invito a guardare oltre il vino, a scoprire il lavoro duro della vendemmia, la passione con la quale curiamo tutto, dal vigneto alle note musicali». Puro lirismo.

E pensare che l'artefice di questa bella storia del vino, questa brianzola dal fare nobile, 56 anni splendidamente portati, sposata e madre di due figli, fino a pochi anni fa avvicinava alle labbra solo acqua. «Ero astemia, lo ammetto. Ma è un malanno che ho lasciato in fretta alle spalle».

Il merito di questa conversione sulla via del vigneto va in buona parte attribuito al marito, Roberto Verderio, costruttore edile e gran estimatore di vini di pregio. «Ci capitava spesso, la domenica, di andar per cantine - ricorda Marta -. Finché un giorno mi sorprese con una proposta. Perché non compriamo una tenuta e te ne occupi personalmente? C'era in effetti la possibilità di rilevare un appezzamento di 32mila metri quadrati a Tagliuno di Castelli Calepio, con oltre 2 ettari vitati, il 60% a Merlot e il restante a Cabernet Sauvignon. Una bella scommessa per una che non toccava alcol. L'accettai - ricorda Marta - perché da un lato volevo ripagare la sua fiducia, dall'altro produrre un vino che gli piacesse, che lo emozionasse».

Da quel momento, la vita di Marta Mondonico cambia radi-

calmente. Legge manuali e libri, consultata esperti, assume un agronomo per rifare il vigneto, vecchio di 12 anni, sceglie un enologo per sistemare la cantina e affronta la prima vendemmia nel 2002. «Ero decisa a fare le cose per bene». Al primo assaggio, la percezione netta di esserci riuscita, «di aver prodotto un gran rosso». «L'ho plasmato, fino a farlo somigliare a me stessa: lo volevo educato, poco aggressivo, elegante, per nulla ruffiano, come tanti vini che vogliono piacere a tutti i costi». Così è stato. Quasi scontato, allora, che in etichetta finisse il nome “Donna Marta”, a suggellare una sintonia pressoché simbiotica tra il vino e questa signora dal lontano passato di maestra elementare e ora in grado di confrontarsi con i migliori produttori.

A distanza di pochi anni dall'esordio, nella tenuta che prende il nome dalle fragole (le mojole) che crescono spontaneamente nella zona, a 300 metri sul livello del mare e in ottima esposizione solare, Marta Mondonico continua a curare con fare certosino i suoi vigneti. Ad ogni vendemmia porta in cantina una sessantina di quintali di uve per ettaro, col risultato complessivo di circa 10mila bottiglie prodotte da uve Merlot e Cabernet Sauvignon (il classico taglio bordolese). Sul mercato, “Donna Marta” arriva dopo un invecchiamento di almeno 18 mesi in botti di rovere francese («decisamente migliore rispetto al rovere americano o sloveno»), sei mesi di affinamento in vetro e tanta, tanta musica classica. «Il fatto che sia un rosso Igt (Indicazione geografica tipica) della Bergamasca e non una Doc, non deve stupire più di tanto - puntualizza Marta -. La denominazione di origine controllata non certifica la qualità ma solo la provenienza. L'eccellenza, dunque, è una scelta personale. Io l'ho cercata e spero di aver dimostrato che si può fare un rosso di



qualità anche senza arrivare a prezzi assurdi al pubblico (la bottiglia costa 9 euro, ndr). Sono felice di questo risultato, come sono felice di aver contribuito, nel mio piccolo, a far conoscere la Valcalepio non solo in Italia ma anche all'estero. Siamo capaci di produrre ottimi vini, ma dovremmo imparare a valorizzarli meglio a livello di immagine, come hanno saputo fare i francesi e anche i colleghi della Franciacorta». Già, i bresciani. Marta Mondonico ci ha già messo il cuore oltre l'Oglio. Ha già valutato qualche offerta, ma per ora è alla finestra in attesa - spiega - dell'occasione giusta per entrare in gioco e produrre bollicine. Il percorso è comunque segnato, è solo una questione di tempo e di circostanze. Poi l'avventura “effervescente” potrà partire. E allora classica (la musica) e classico (il metodo) s'incontreranno. E c'è da scommetterci, saranno “note” d'autore.

Proposte di livello alla Lucanda. E si beve anche “Donna Marta”

## Al DeveroHotel cucina d'autore con Luca Brasi

I vini “Donna Marta” si possono apprezzare in molti ristoranti blasonati della Lombardia. Tra questi, anche “La Lucanda”, locale stellato che nei mesi scorsi s'è trasferito da Osio Sotto al DeveroHotel di Cavenago. Una bella vetrina per Marta Mondonico. Ma la presenza del vino bergamasco nel tempio gastronomico di Luca Brasi non è casuale.

Il complesso alberghiero, un quattro stelle executive a poche centinaia di metri dal casello autostradale, fa capo alla Devero

Costruzioni, società di Vimercate fondata nel 1993 da Mauro De Nardi e Roberto Verderio. Quest'ultimo è il marito di Marta Mondonico e quindi contitolare della tenuta Le Mojole di Tagliuno. Un grande appassionato di vino, ben felice di deliziare i clienti con i vini magistralmente prodotti dalla moglie.

La Devero Costruzioni ha realizzato il lussuoso complesso in concomitanza col suo quindicesimo compleanno. Il risultato è di prim'ordine. La struttura, entrata

in attività nel maggio scorso, può contare su 75 camere, due suite e sei loft su due piani. Tutti gli alloggi sono dotati dei più moderni sistemi per il confort, la multimedialità e il benessere. Non mancano, ovviamente, sale per banchetti e convegni (fino a 400 persone), lounge bar, vasca e serra scenografiche.

Il fiore all'occhiello, quasi inutile ribadirlo, è Luca Brasi, tra i migliori esempi di alta ristorazione non solo in Lombardia ma in tutta Italia. “La nostra sfida - sostiene lo chef bergamasco - è quella di riportare la ristorazione d'élite in quella che, da sempre, è stata storicamente la sua sede ideale: l'albergo di lusso. Nelle città più importanti, gli hotel blasonati hanno infatti affidato la loro cucina a professionisti che hanno a loro disposizione strutture adeguate per prim'ordine per esprimere al meglio tutto il loro talento”. Oltre alla “Lucanda”, Brasi guida la brigata del “Dodici24” - un quick restaurant in grado di fornire un servizio continuativo da mezzogiorno a mezzanotte, con una cucina veloce, leggera e gustosa - e coordina il servizio di banqueting,

