

BERE

**DIVINI**

di LUCIANO FERRARO

**L'OLTREPÒ  
DI GABRIELE  
MORATTI  
DEDICATO A  
NONNO ANGELO**

Di lui il padre, Gianmarco Moratti, il petroliere che per tutta la vita ha aiutato con il suo tesoro la comunità di San Patrignano, diceva: «Ho insegnato a miei figli a fare gli imprenditori come me, non a specializzarsi in qualche campo, perché alla fine rischi sempre di trovare uno specialista più bravo di te». La madre, l'ex sindaco di Milano Letizia, nelle cene con gli amici nella casa adornata con sculture moderne e quadri antichi con vista sul Duomo, fino a poco tempo fa raccontava i successi del figlio nella moda, da direttore creativo del marchio Redemption, uno stile rock. **Gabriele Moratti, il nipote del mitico presidente dell'Inter Angelo, ha preso alla lettera il consiglio del padre: possiede una holding, Stella, che si occupa di design e cinema oltre che di moda. E adesso anche di vino.** Con due cantine, Castello di Cigognola, nel tormentato Oltrepò Pavese, e Isteddu, in Sardegna. Il Castello era rinato per la passione di Gianmarco. L'aveva acquistato dopo che il padre della moglie, Paolo Brichetto, l'aveva venduto dopo la prigionia a Dachau, quando tornò in Italia ridotto a uno scheletro di 40 chili.

Moratti, dopo anni trascorsi a curare le nuove viti, nel 2018 ha prodotto con Riccardo Cotarella un Nebbiolo straordinario, chiamandolo "Per

Papà". Ora, scomparso il padre, Gabriele Moratti ha scelto un'altra strada, puntando sul Pinot nero e sulle bollicine. «Abbiamo scelto», racconta, «di investire sull'uva simbolo dell'Oltrepò Pavese, di cui vogliamo offrire un'espressione autentica, profondamente. Quest'angolo di Lombardia non ha nulla da invidiare ad altre zone più celebri per il Metodo Classico, sia in Italia che all'estero».

Moratti ha a disposizione 28 ettari di filari, che arrivano fino a 350 metri d'altitudine. Con l'enologo Federico Staderini e l'amministratore delegato Matteo Baldi, ha messo a punto una gamma con quattro etichette Metodo Classico Oltrepò Pavese Docg: la Cuvée 'More, in versione Brut e Pas Dosé, la Cuvée Dell'Angelo, il Rosé. Su tutte campeggia svolazzante il nome Moratti. La bottiglia con più personalità è la Cuvée dell'Angelo, dopo 72 mesi trascorsi sui lieviti, è guizzante e adatto, come diceva Angelo Moratti del suo ruolo di presidente dell'Inter, a «spargere felicità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MAX FANTAZZINA

Gabriele Moratti e, qui sotto, una bottiglia del suo Cuvée dell'Angelo



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida

100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

**BARFLY**

di MARCO CREMONESI

**La lunga vita  
del liquore alle erbe  
inventato  
sotto il Re Sole**

È quasi sicuro: François-Annibal d'Estrées, Maresciallo di Francia con il Re Sole, a quella storia dell'elisir di lunga vita non credeva molto. E così, nel 1605 regalò la ricetta di questo liquore monstre da 130 erbe e botaniche ai monaci certosini di Vauvert, a Parigi. La storia si complica, i religiosi si trasferirono dalla capitale alla Savoia (oggi sono nell'Isère), eppure l'imprevedibile si verificò: l'elisir dalla ricetta segreta ha avuto vita lunghissima, è il più antico d'Europa. Le Chartreuse più diffuse sono due, quella verde a 55° e quella gialla a 40°, entrambe ricche di una sbalorditiva polifonia di aromi e sapori e di un'evoluzione da lasciare, è il caso di dirlo, a bocca aperta. A dare nuova linfa al poderoso liqueur, la miscelazione. Usata a piccole dosi la Chartreuse cambia la fisionomia e arricchisce la complessità di molti drink. Ma se si vuole miscelarla, il grande classico resta il Last Word, nato (pare) nel 1925 al Detroit Athletic Club: parti uguali di Chartreuse verde, gin, Maraschino e succo di lime shakerati e poi filtrati in coppa Martini. Eccezionale. Anche se io credo che, per il gusto di oggi, sia meglio ridurre un po' il Maraschino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA