DOMENICA 20 APRILE 2025

BRESCIA

CORRIERE DELLA SERA

corriere.it brescia.corriere.it

Via Crispi 3, Brescia 25121 - Tel. 030 29941 Fax 030 2994960 - mail: corrierebrescia@rcs.it

InViaggioCen

Per saperne di più visita inviaggio.corriere.it



Il libro La «Spoon River» di Tino Bino in una raccolta

di Massimo Tedeschi a pagina 8 Storia

Le iscrizioni della Valcamonica si rifanno il trucco

di Eletta Flocchini a pagina 8 OGGI 18* Pioggia e schiarite Vento: 11.16 Km/h Umidità: 88%

Onomastici: Sara, Angnese, Anastasio

InViaggioC@n

Parti con le firme più autorevoli del tuo quotidiano

Lavoro Il referendum chiede la cancellazione della riforma

E CRISTINA OBBER L'ORCO IN CAMERETTA In libreria SOLFERINO

Il Merlot cittadino di Villa Badia Piccola

Il Medusa di Pasini ha vinto la medaglia d'argento al Frankfurt International Trophy

Chapeau a Medusa, il Merlot di Villa Badia Piccola che ha conquistato una medaglia di argento al Frankfurt International Trophy di Francoforte sul Meno: è uno dei concorsi più importanti in Europa, con ben 3.500 prodotti (in gran parte vini ma pure birre e distillati) di 44 Paesi che sono stati degustati da 450 specialisti. Ed ecco la piacevole sorpresa: il Merlot che più bresciano non si può (le vigne si trovano sulla Collina di Sant'Anna) ha colto il prestigioso risultato. a pagina 5 Bertera



Nella sua vigna Maurizia Pasini

AREZZATO

Una boutique per 5mila vini

A Rezzato lo scorso anno ha aperto la clèr Winearchy. Definirla enoteca è forse riduttivo: è anche un winebar e una bottega alimentare dove trovare alcuni prodotti d'alta gastronomia, dai salumi ai formaggi fino al pane e alla pasta. E ha cinquemila etichette.

a pagina 5



Trova tutti i quotidiani e riviste su https://eurekaddl.lat

GUSTO IL VIGNETO URBANO

Il Merlot tutto bresciano che da Villa Badia Piccola va alla conquista dell'Europa

di Maurizio Bertera

ello trovare nell'uovo di Pasqua un riconoscimento a livello in-ternazionale che per una cantina importante di Franciacorta diventa (quasi) abitudine, ma per un'azienda di piccole dimensioni, per di più in un territorio unico fa notizia.

Chapeau a Medusa, quindi, il Merlot di Villa Badia Piccola che ha conquistato una medaglia di argento al Frankfurt International Trophy di Francoforte sul Meno: è uno dei concorsi più importanti in Europa, con ben 3.500 prodotti (in gran parte vini ma pure birre e distillati) di 44 Paesi che sono stati degustati da 450 specialisti. Ed ecco la piacevole sorpresa: il Merlot che più bresciano non si può — le vigne si trovano sulla Collina di Sant'Anna — ha colto il prestigioso risultato.

«Un riconoscimento, inatteso, che invita a lavorare sempre meglio: del resto impegno e passione non ci mancano» spiega Maurizia Pasini che con il compagno di una vita Roberto Tanghetti (eximprenditore, mecenate e artista) ha dato vita al progetto Medusa, nel 2020. Il nome del vino evoca qualcosa di ben lontano dal verde del luogo di cui sono proprietari e deriva da una delle opere realizzate - assemblando ferri di cavallo usati — che Tanghetti ha composto con maestria d'antico fabbro e reinventato con colori squillanti. Intorno alla villa che mostra una ventina di opere del genere, ci sono



tre ettari di vigneto da cui si ricava il Medusa: nessun dubbio che tra i pochi 'urbani' in Europa, questo sia tra i più suggestivi.

Facile paragonarlo alla mitica Vigne du Clos Montmartre, nel cuore di Parigi, che ha 27 varietà di uve diverse ma non può vantare una villa così raffinata, risalente tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del IXI, mentre l'assetto odierno si deve al sodalizio fra Tanghetti ed Ettore Donini, pittore e restauratore. Va detto che nel caso dei vigneti intorno

alla villa, non è stata una in-



numeri: per ora, il top è stata la vendemmia 2023 che ha In città Il nome del vino deriva da una delle opere

realizzate da Roberto Tanghetti, che con la moglie Maurizia Pasini ha dato vita al progetto Medusa nel 2020 nei vigneti attorno a una villa che risale tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del IXI

storia enologica di Badia Pic-

cola risale ad epoche ben più

antiche, tra il XV ed il XVI se-

colo-continua la signora Pa-

sini — quando il luogo era un

insediamento religioso, ad

opera dei monaci Vallombro-

siani e successivamente dai

Cappuccini Bresciani». A te-

stimoniarlo, c'è la piccola can-

tina sotterranea, completa di

pozzo, in un'ala della villa, co-

struita presumibilmente nel

Non è lavoro semplice quel-

lo di Medusa, fatto di piccoli

la medaglia d'argento al Frankfurt International Trophy, Pasini: «La passione non manca. Il sogno? Arrivare alle novemila bottiglie» portato a seimila bottiglie venzione ma l'aver riportato in assetto i ceppi che avevano mentre dell'annata a cui si decirca 70 anni di vita. «Ma la ve il successo — ossia quella

2021 — si è arrivati a sole due-

Si chiama Medusa e ha vinto

mila. «L'anno scorso, la malattia delle viti ci ha consigliato di lasciare perdere e quindi non esisterà alcuna bottiglia del 2024. Un vero peccato, ma se il nostro sogno è arrivare a ottomila o novemila all'anno, a regime normale, bisogna non esaltarsi nei momenti migliori e non deprimersi in quelli peggiori. Poi, noi siamo per fare poco vino, ma buono» conclude Maurizia Pasini, con il sorriso di chi ha scelto la terra per stare bene.



La partnership

Franciacorta protagonista negli Stati Uniti con Michelin

n questo mese di aprile Franciacorta è stata protagonista negli Stati Uniti con 2 appuntamenti prestigiosi, realizzati in collaborazione con Michelin Guide Usa. Due momenti complementari, pensati per raccontare un territorio, una filosofia produttiva e una visione dell'eccellenza condivisa con i protagonisti della ristorazione stellata. Il 16 aprile, alla Soho House Austin, Franciacorta ha accolto una selezione di chef e sommelier da ristoranti inclusi nella Guida Michelin, per una masterclass privata: un percorso di degustazione con otto etichette Franciacorta. Poi un banco di assaggio dedicato a bottiglie magnum, accompagnate da una selezione di abbinamenti gastronomici, pensati per esaltare al meglio eleganza e versatilità di Franciacorta. Il 17 aprile, Franciacorta ha preso parte in qualità di partner ufficiale alla cerimonia di presentazione della Guida Michelin Florida 2025, al Four Seasons Resort Orlando. nel cuore del Walt Disney World® Resort con 425 ospiti selezionati. Nel Grand Ballroom, ogni brindisi era firmato Franciacorta. Il premio «Michelin Guide Florida 2025 Sommelier of the Year», sostenuto da Franciacorta, è stato assegnato a Jacqueline Pirolo del ristorante Macchialina a Miami, La collaborazione con Michelin Usa continua a essere un'importante tappa nel percorso di internazionalizzazione di Franciacorta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA