Quando il Franciacorta incontra il teatro

scritto da Agnese Ceschi | 6 Dicembre 2023



Bellavista ed il Teatro alla Scala: una partnership che dura ormai da 19 anni, iniziata dopo i restauri al Teatro meneghino, celebre tempio della musica fondato nel 1778, che ha visto la sua rinascita festeggiata con le bollicine di Franciacorta nel 2004. Da allora ogni anno, nel giorno del santo patrono di Milano, la Prima della Scala inaugura una stagione spumeggiante in cui l'opera è affiancata ad un'altra eccellenza del Bel Paese, il vino. Quest'anno sarà il Don Carlo di Giuseppe Verdi a inaugurare il cartellone del celebre teatro meneghino considerato "il tempio dell'opera" dai melomani di tutto il mondo. E con esso farà il suo debutto il **Brut Teatro alla Scala 2019**. Infatti la collaborazione tra Bellavista e il Teatro della Scala prevede per ogni vendemmia una stagione teatrale, per ogni Prima del 7 dicembre un nuovo vintage. Quest'anno, protagonista una bottiglia dedicata alla

forza e alla bellezza dell'Italia, alle sue tradizioni e peculiarità.

"Ogni anno ritornare al Teatro alla Scala è una grande emozione, si respira la maestosità dell'Opera, la tensione della Prima, l'arte che si fa canto, i costumi, la scenografia, la recitazione, la vibrante sensazione di essere in un luogo magico e surreale" dichiara **Francesca Moretti, Enologo di Bellavista e Vicepresidente di Holding Terra Moretti**. "Bellavista è Partner da quasi vent'anni di questo tempio della cultura; al Teatro alla Scala abbiamo dedicato un vino speciale, una cuvée che rappresenta l'emblema stilistico della nostra cantina. È un grande privilegio essere il brindisi di ogni Prima e il vino ufficiale. La Scala per noi è il luogo dell'eccellenza, ed è un onore celebrare l'arte al loro fianco".

Un vero e proprio **racconto sulla bottiglia**: in omaggio al Teatro alla Scala, ogni elemento che riveste il Vintage Brut è pensato per rappresentarne l'essenza. Così i colori e i decori dell'etichetta sono una trasposizione fedele dei fregi e dei decori della Scala, mentre il cofanetto riproduce l'incisione autografa della facciata realizzata del suo architetto, Giuseppe Piermarini. Dai bozzetti autografi delle Prime d'Opera sono tratte le figure che si intravedono alle finestre: sono Calaf e Turandot dell'omonima rappresentazione di Giacomo Puccini, e ancora le Maschere dell'opera Ernani di Giuseppe Verdi.



Brut Millesimato Teatro alla Scala è la cuvée più rappresentativa della filoso

fi a pr od ut ti va di Be ll av is ta , l’ el em en to ca rd in e ch e un is ce il pa tr im on io di vi gn

e
e
l’
es
se
nz
a
de
ll
’a
nn
at
a.
“Q
ue
st
o
vi
no
ha
un
o
st
il
e
ch
e
tr
ae
or
ig
in
e
da
i
ri
go

rosi parametriche ci guidano in vigna: viticoltura di alta collina, esposizioni

sud
e
sud-
est,
et
à
me
di
a
de
ll
e
vi
ti
su
pe
ri
or
e
ai
ve
nt
ic
in
qu
e
an
ni
.
Pi
ù
de
l
30

% de i vi ni fe rm en ta e si el ev a in pi cc ol e bo tt i di ro ve re bi an co pe r un pe ri od o no

n
in
fe
ri
or
e
a
7
me
si
.
Un
pa
tr
im
on
io
di
na
tu
ra
ch
e,
ar
mo
ni
zz
at
o
al
le
re
st
an
ti
se
le

zioni, contribuisce a rendere perfetto ed esaltante l’equilibrio complessivo” co

nt
in
ua
Fr
an
ce
sc
a
Mo
re
tt
i.

Il Brut Teatro alla Scala millesimo 2019 accompagnerà anche il menù della Cena di Gala, firmato dallo chef pluristellato **Enrico Bartolini**, e sarà affiancato da altri vini della Holding Terra Moretti: Alma Grande Cuvée Brut, Petra Toscana Rosso Igt 2020, Nectar Demi-sec e Distillato di vino Arzente.

In omaggio al grande compositore protagonista quest’anno, Verdi, lo Chef – che al momento conta un palmarès di tredici stelle Michelin – ha creato un menu che celebrerà con modernità la cucina delle terre verdiane, interpretando antichi sapori e ingredienti del territorio con la raffinata visione contemporanea che caratterizza la sua cucina.