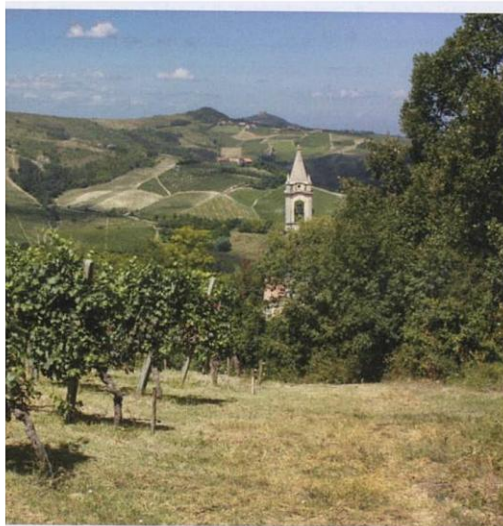
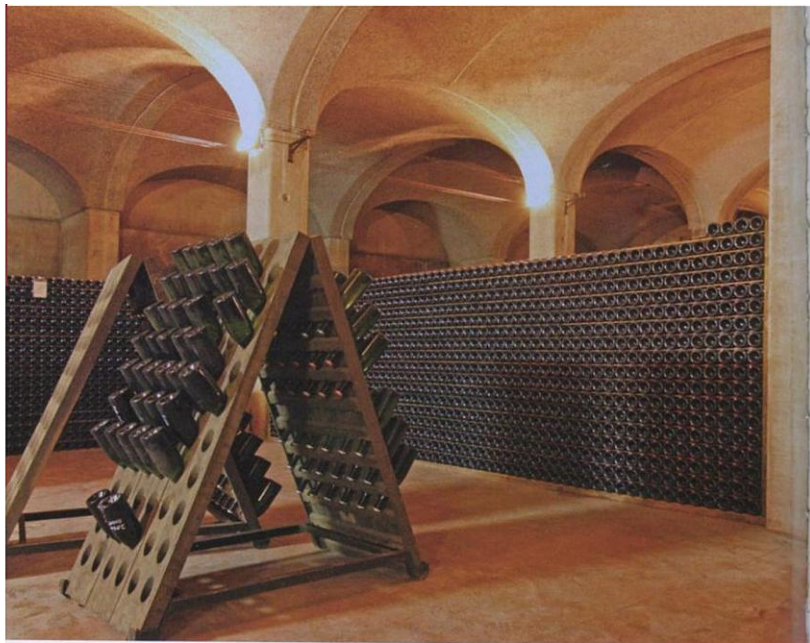


PORSCHÉ



CANTINE DI VALORE DA SCOPRIRE CON ALBERTO LOMBARDINI E SUSANNA MARTINENGI

“**S**iamo partiti cinque anni fa con un obiettivo preciso: rivolgerci a cantine di nicchia, con una produzione vinicola eccellente, per farle conoscere, utilizzando un metodo inverso rispetto a quello tradizionale. Puntiamo a organizzare degustazioni mirate del prodotto, senza massificarlo”. Alberto Lombardini e Susanna Martinengi non solo hanno idee chiare, spesso controcorrente, ma anche una grande esperienza di comunicazione alle spalle che applicano con successo al settore dell'enogastronomia. «Il vino va trattato come un gioiello, presentato e valorizzato in location di pregio, adatte alla sua natura di “prezioso”. Uno dei primi eventi cui abbiamo partecipato è stato il Big Game allo Yacht Club di Porto Rotondo, dove abbiamo fatto conoscere i vini della Franciacorta a un pubblico internazionale. A oggi siamo presenti a Villa d'Este, Four Seasons di Milano, Bulgari, Armani e in molti altri contesti “upper class”: il vino viene proposto accompagnato da catering intelligenti e supportato dalla competenza di grandi chef e sommelier. Come iniziativa per il prossimo futuro pensiamo di studiare eventi ad hoc che accostino l'esclusività del mondo Porsche alla degustazione dei nostri vi-

In alto, Alberto Lombardini e Susanna Martinengi.

A fianco, l'interno della cantina Anteo. Sotto, la Tenuta dell'Otreppò Pavese.

Qui sopra, Susanna Martinengi

ni». Alberto e Susanna selezionano con cura le cantine con cui collaborano, prediligendo realtà particolari con grandi potenzialità. «Uno dei progetti che ci sta più a cuore è Anteo, la prima cantina di spumantizzazione dell'Oltrepò Pavese, sia in termini di dimensione sia di importanza. Questo terroir ha una produzione di Pinot Nero straordinaria, seconda solo alla Borgogna». Cantina dal nome che richiama la mitologia classica, Anteo sorge a Rocca de' Giorgi, habitat ideale per il Pinot Nero, con una presenza di Chardonnay e Riesling. La sua vocazione primaria è il Metodo Classico, con Nature Écru Millesimato e Riserva del Poeta, senza dimenticare gli spumanti Metodo Martinotti, i Cru della Tradizione, i vini varietali e la sfida più ambiziosa: il “Ca” dell'Oca”, frutto della fusione delle uve della storica vigna Ca' dell'Oca con quelle della giovane vigna San Michele.