

IL MAGAZINE DEDICATO AI VEICOLI DI OGGI E DOMANI

NOVITA

GREEN MOBILITY

AUTO & TRAVEL

I NOSTRI SOLDI



AUDI Q8 TFSI e quattro
**QUANDO LE PLUG-IN
SONO UN AFFARE**

HYUNDAI
BAYON



RESTYLING
DI SOSTANZA



RENAULT SCENIC E-TECH ELECTRIC

TUTTI I SEGRETI DELL'ELETTRICA FORMATO FAMIGLIA



MERCEDES-BENZ G580
IL MITO 4X4 A EMISSIONI ZERO



AUDI Q6 e-tron quattro
OLTRE 600 KM DI AUTONOMIA



MITSUBISHI ASX
COMPATTA E IBRIDA



NINO FRANCO

LA CASA DEL PROSECCO

Prealpi Trevigiane: un microcosmo celebre per le doti velocistiche dei rallyisti nati in queste terre e per la bontà dei vini creati lì dove la provincia di Treviso incontra i confini di quelle di Belluno e Trento, mentre dall'alto delle colline, come da un belvedere naturale dominato dai vigneti del Prosecco, si scorgono i contrafforti del Montello e, nelle giornate più limpide, il Mar Adriatico. Avvicinandosi a Valdobbiadene lungo la Pedemontana Veneta, dall'ampia vetratura della nostra Audi Q7 50 TDI quattro mild-hybrid si può ammirare una teoria di colli dalle pendenze vertiginose, improvvisi dislivelli che dalla pianura veneta salgono alle Prealpi in una serie di terrazzamenti intarsiati di vigneti. Valdobbiadene è una campagna dal sapore antico e prodigioso, tinta di verde brillante e immersa nella luce di un quadro del Canaletto. Una terra dove ogni operazione in vigna è obbligatoriamente manuale perché i filari inseguono le pendenze dei colli o tentano impossibili ascese, proiettandosi nel fitto di un bosco. Una terra, quella delle colline di Valdobbiadene e Conegliano Veneto, impreziosita dal

riconoscimento dell'UNESCO quale patrimonio dell'umanità, dove l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico al mondo.



Da sinistra, Silvia, Annalisa e Primo Franco a Villa Barberina



Sopra, una veduta dall'alto di Valdobbiadene, sotto, bottiglie in invecchiamento nella cantina di Nino Franco



DEGUSTAZIONI E SOGGIORNI DOC

Nino Franco, in questa fertile area geografica, rappresenta un indirizzo privilegiato: per l'acquisto dei vini e per le degustazioni, su prenotazione nella cantina di Valdobbiadene, e per immergersi nel territorio con un soggiorno presso Villa Barberina, un gioiello che la famiglia Franco ha acquisito e poi ristrutturato con passione, ispirazione e senso dell'arte, mettendo al suo interno una cifra culturale che va ben oltre il lusso e il valore storico degli arredi, conservati e restaurati per donare all'ospite un viaggio nel tempo in un'offerta di raffinata ospitalità che, con un riuscito calembour, viene riassunta nell'espressione "camere con vigna".

QUANDO L'ENOTURISMO DIVENTA ARTE

Vino e ospitalità rappresentano, ciascuno a modo proprio, forme artistiche. Del resto, parlando con le ultime generazioni della famiglia Franco, capita di sentir dire, non a caso, che "Per produrre un buon vino bisogna pensare come uno scultore che osserva un blocco di pietra grezza. Lui è in grado di leggere le vene che lo attraversano, intuendo, prima ancora di cominciare, la possibilità di creare un'opera d'arte".



La spettacolare piscina di Villa Barberina, circondata dalle vigne: abbiamo percorso i vialletti con la Q7 in modalità di guida Offroad, come testimonia l'assetto rialzato



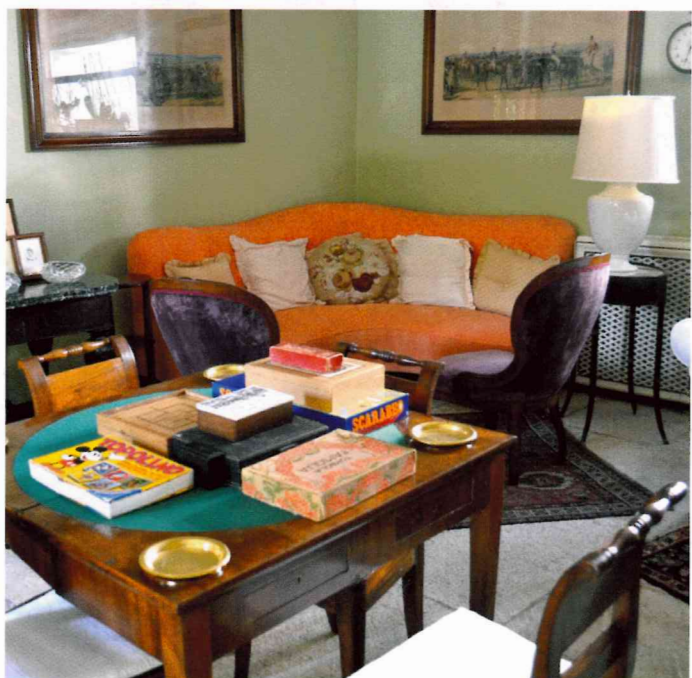
UNA STORIA LUNGA 105 ANNI

Da più di un secolo la famiglia Franco crea vini di gran pregio: la cantina è nata nel 1919 con Antonio Franco, onesto mercante di vini, come lo ricordano in famiglia, che con il figlio Giovanni, detto Nino, ha avviato la produzione di vini spumanti con la ragione sociale "Cantine Franco Antonio, Produttore e negoziante in vini". Una prima svolta arriva nel 1966, quando il figlio Giovanni, detto Nino, cambia il nome in "Nino Franco di Franco Giovanni" e continua l'attività enologica con la produzione di vini bianchi e rossi, mentre nel 1971 Primo, diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano Veneto, inizia a collaborare con il padre in cantina puntando sulla sola produzione di Prosecco, aprendo l'azienda ai mercati esteri, che oggi contano per il 70% circa delle vendite. Nel 1982, alla morte del padre, Primo eredita l'azienda e inizia una lunga serie di viaggi in Italia e nel mondo per far conoscere la cultura del Prosecco al termine del quale, l'anno successivo, crea Primo Franco, il primo Prosecco a riportare in etichetta il millesimo e la firma del produttore. È il vino della rivoluzione, che segna la nascita di una nuova era per il Prosecco d'autore. È nel 1989

che la storica cantina viene restaurata da Tobia Scarpa fino ad assumere l'attuale aspetto, cui ha contribuito anche una "revisione" da parte dell'architetto Paolo Bornello. Dal 1993 la moglie Annalisa affianca Primo in cantina e insieme iniziano l'avventura del Grave di Stecca, immaginando di vinificarlo come particella singola. Dopo una selezione massale di gleba dall'esistente vigneto, ripiantano la vigna in collaborazione con Monsieur Guillaume, uno dei più grandi vivaisti di Francia. Al 1998 risale la prima vendemmia del Vigneto della Riva di San Floriano" uno dei primissimi Prosecco single vineyard ad affacciarsi sul mercato. Un'altra data cruciale per la famiglia Primo è il 2008, quando Villa Barberina, la proprietà fondiaria acquisita nel 2004 all'interno del vigneto Grave di Stecca, diventa un relais di charme, gestito da Annalisa in persona con Primo impegnato soprattutto a curare l'orto botanico nel giardino secolare. Al 2014, dieci anni fa ormai, risale invece la rinascita della vigna Col del Vent, in collaborazione con Simonit & Sirch, maestri potatori, che si concentra sul recupero delle secolari vigne da cui nascerà Nodi, ottenuto da viti centenarie, alcune delle quali a piede franco.



L'ingresso e la sala dei giochi di Villa Barberina. A destra, la facciata della meravigliosa villa veneta



LA RIVOLUZIONE DEL PROSECCO

Primo Franco, il nipote, a innescare la scintilla di un cambiamento, aprendo ai suoi Prosecco di Valdobbiadene le porte dei migliori ristoranti al mondo. A Primo si deve il coraggio di aver attraversato il Piave, lasciandosi alle spalle un mondo contadino chiuso sulle sue stesse abitudini. La new wave dei Prosecco di Primo - autoriali, intimi e identitari - è la somma delle sue esperienze, in cui confluiscono viaggi, incontri, frequentazioni con chef e gastronomi della Nouvelle Cuisine, gli studi di enologia e l'amore per l'architettura, le chiacchiere e le bevute con gli amici. Dopo un secolo di storia, Nino Franco è l'icona del Prosecco di Valdobbiadene. Nel rispetto assoluto del suo territorio d'appartenenza, ha saputo scardinare, con la qualità e la fantasia, i pregiudizi su di un vino facile e standardizzato, appannaggio di una cultura rustica e pragmatica. Le uve di Nino Franco provengono interamente dal territorio della denominazione Conegliano-Valdobbiadene. Vengono vendemmiate a mano e vinificate all'interno della zona storicamente più vocata del Prosecco, riconosciuta dal disciplinare come apice della qualità produttiva. All'interno

del comune di Valdobbiadene si estendono tutte le particelle di Nino Franco, appezzamenti non più estesi di qualche ettaro, per un totale di 4,5 ettari di superficie vitata, da cui si ottengono i single vineyard aziendali: Riva di San Floriano, Nodi e Grave di Stecca, "Grand Cru" del Prosecco intimamente legati al territorio d'origine. Alle vendite annue di circa 900mila bottiglie contribuiscono anche le uve provenienti da altri conferitori.

OSPITALITÀ DI GRAN LIVELLO IN UNA CASA MUSEO

Cinque lussuose suite, per undici posti letto. Una spettacolare piscina su due livelli quasi avvolta dalle vigne. La barchessa, dove è servita la colazione al mattino, con scelta tra dolce e salato per accontentare i gusti e le preferenze di tutti gli ospiti. Negli spazi comuni, arredi, tendaggi e affreschi sono ancora quelli dell'epoca: una casa-museo dove il fascino del passato è presente sotto eleganti forme settecentesche, recuperate nel pieno rispetto delle architetture originali. Un luogo di pace e di assoluta tranquillità, dove il vero lusso è quello del tempo.