

NEW AIR ON WINE

BELLAVISTA
VITTORIO MORETTI
2004

LIMITED EDITION
TEATRO ALLA SCALA
December 7th 2013
La Traviata

BELLAVISTA
is partner and official supplier
of
TEATRO ALLA SCALA



*Sempre libera
legg'io folleggiare ...*

*Tutto è follia nel mondo
ciò che non è piacere*

*Libiam ne' lieti calici
che la bellezza infiora*

**BELLAVISTA
VITTORIO
MORETTI
VENDEMMIA
2004**

EDIZIONE
LIMITATA
TEATRO

ALLA SCALA
**7 DICEMBRE
2013**

LA TRAVIATA



7 dicembre 2004

ANNO 2004 UN EVENTO STORICO E UNA VENDEMMIA INDIMENTICABILE

Anno 2004. Un evento storico per il Teatro alla Scala e una vendemmia indimenticabile per Bellavista.

Con una sfavillante Prima, il più celebre Teatro al mondo rinasce il giorno 7 dicembre, dopo i restauri che lo riportano alla sua antica bellezza.

Qualche mese prima, in Franciacorta, la vendemmia raccoglie i frutti di una splendida annata. Anche questo evento non si sarebbe ripetuto mai più.

In questo magico 2004, Bellavista ha avuto l'onore di accompagnare il Teatro alla Scala come "vino d'onore" dei festeggiamenti della sua riapertura. Un momento unico per il quale abbiamo creato la selezione Sigillo Teatro alla Scala. Solo poche bottiglie di una vendemmia storica, destinate a racchiudere la gioia di un evento irripetibile.

Inizia così l'amicizia tra Bellavista e il Teatro alla Scala. Un'amicizia che il tempo ha rafforzato e alla quale abbiamo voluto dedicare una piccola collezione di vini, prodotti solo a partire da vendemmie rare, quelle che non si ripeteranno più.

Da questa promessa è nata l'*Edizione Limitata Bellavista Vittorio Moretti 2004*.

Alla riserva Vittorio Moretti abbiamo chiesto di custodire il ricordo di un anno memorabile per la Franciacorta e memorabile per il Teatro alla Scala.

Frutto di un'annata dal carattere inedito, la vendemmia 2004 ci ha sorpreso per la sua grande classe rivelandosi nel vino Vittorio Moretti attraverso un raro equilibrio di energia, velocità e leggerezza.

Un'alchimia che abbiamo dedicato al Teatro e a tre grandi Prime (2012/2013/2014), con un pensiero rivolto al futuro dei giovani che perfezionano il proprio talento nell'Accademia della Scala.

Il Vittorio Moretti 2004 che presentiamo oggi è ispirato alla Prima del 2013, La Traviata di Giuseppe Verdi, e, nella sua edizione limitata, vuole essere il compagno di storie irripetibili. Così come è stato l'anno 2004 per il Teatro alla Scala e per Bellavista.

Francesca Moretti



31 dicembre 2007 Gala Čajkovskij, Bellavista on stage © Marco Brescia / Teatro alla Scala



2004 A HISTORIC EVENT AND AN UNFORGETTABLE HARVEST

2004. A historic event for the Teatro alla Scala and an unforgettable harvest for Bellavista.

With a sparkling *Première*, the most famous opera theatre in the world was reborn on 7 December after the refurbishment aimed at restoring its original splendour. A few months earlier, in Franciacorta, the harvest had collected the fruits of an amazing year. Another event never to be repeated.

In this magical 2004, Bellavista had the distinction of being the “wine of honour” during the celebrations to mark the reopening of the Teatro alla Scala. A unique occasion for which we created a harvest selection that we named *Sigillo Teatro alla Scala*. Just a few bottles of a historic harvest, destined to encapsulate all the joy of an extraordinary event.

This marked the start of the friendship between Bellavista and Teatro alla Scala. A friendship that has become stronger over time and to which we wanted to dedicate a small collection of wines, only produced from rare harvests, the like of which we won't see again.

The *Bellavista Limited Edition Vittorio Moretti 2004* stems from this promise.

We entrusted the best of our *Gran Cuvées*, the Vittorio Moretti reserve, with the task of conserving the memories of an unforgettable year for both Franciacorta and Teatro alla Scala.

The product of an unrepeatable vintage, the 2004 harvest surprised us for its superior class which, in the Vittorio Moretti wine, blossoms into a rare combination of energy, speed and lightness.

An alchemy that we have dedicated to the Teatro and three major *Premières* (2012/2013/2014), but also the futures of the young talents that perfect their skills at the *Accademia della Scala*.

The Vittorio Moretti 2004 that we present today is inspired by the 2013 *Première*, Giuseppe Verdi's *La Traviata* and, in its limited edition, strives to be associated with certain moments that will never be repeated. Just like the year 2004 was for Teatro alla Scala and for Bellavista.

Francesca Moretti

Francesca Moretti



AL FRANCIACORTA VITTORIO MORETTI CHIEDIAMO IL MEGLIO

Al Franciacorta Vittorio Moretti chiediamo il meglio. Esiste un'intenzione che nasce in natura e trova nelle nostre mani e nei nostri cuori una via per manifestare la propria esistenza. Ogni volta che questo miracolo si compie, diciamo che la vendemmia, e poi il vino, hanno un preciso carattere. Ogni volta che questo accade in Bellavista, diciamo che il vino è un "Vittorio Moretti", riconoscendo in esso i tratti della personalità del fondatore. Vittorio Moretti è la volontà e il coraggio di innovare, la gioia di creare, il piacere del fare, l'amore del mutare e dell'osare. È uno sguardo diverso sulle cose e sul mondo. Con la vendemmia 2004 questa magia si rinnova, ritrovando nel Teatro alla Scala un ulteriore elemento di ispirazione che aggiunge senso al nostro fare.

Mattia Vezzola

Mattia Vezzola



WE DEMAND THE BEST FROM VITTORIO MORETTI FRANCIACORTA WINE

We demand the best from Vittorio Moretti Franciacorta wine. There is an intention that is born of nature and which in our hands and hearts finds a way of expressing its existence. Every time this miracle takes place we say that the harvest, and then the wine, has a precise character. Every time this happens at Bellavista, we say that the wine is a "Vittorio Moretti" wine, recognising in it traits of the character of the founder. Vittorio Moretti is the desire and courage to innovate, the joy of creation, the pleasure of construction, the love of change and courage. It is a different way of perceiving things and the world. With the 2004 harvest this magic is given new life, the Teatro alla Scala an additional source of inspiration that gives greater meaning to our activities.

Mattia Vezzola

Mattia Vezzola





CARATTERE

Abbiamo in Franciacorta radici ormai profonde. Come le nostre vigne. E come loro abbiamo lavorato: senza fretta, con costanza, verso l'alto. Spinti da una sete di eccellenza che nella terra stessa ha trovato nutrimento. Bellavista Vittorio Moretti 2004, traguardo di un progetto grande quanto un sogno. Frutto pienamente maturo.

SENSIBILITÀ

Per noi la terra, come per l'artista il marmo: materia ancora informe in cui la perfezione attende chi sappia liberarla. Riconoscere la vocazione di ogni filare e le potenzialità della grande annata. Trattare i suoi frutti con rispetto, con sapienza. Non forzare la natura, ma capirla. Interpretarla.

STILE

L'equilibrio: pura musica. Sinfonia di grandi selezioni tratte da centonovanta ettari, ogni esposizione vendemmiata a parte. Note uniche in sé, perfette e irripetibili, che la scelta ispirata sa accostare. Armonia colma di meraviglia che rivela ancora, inconfondibile, lo stile di Bellavista.

TRADIZIONE

Nelle mani, l'esperienza di vite intere. Vendemmia, pigiatura, fermentazione in piéces, tiraggio con tappo in sughero, rémuage, sboccatura: tutto come la mano soltanto sa fare. Ogni grappolo. Ogni bottiglia. Gestii ripetuti, antichi come ricordi. Gusti dimenticati nel tempo, finalmente ritrovati, si offrono a nuova vita.

VENDEMMIA 2004

Annata caratterizzata da un ideale equilibrio tra temperature diurne e notturne, con ottime escursioni termiche che hanno preservato gli aromi e un eccellente livello di acidità. L'andamento climatico ha permesso di esaltare le peculiari vocazionalità delle varie microzone e ha consentito di produrre vini base Franciacorta marcatamente differenti, a seconda delle zone di provenienza. La vendemmia 2004 riconferma il carattere e lo stile di una grande riserva, note distintive di una Gran cuvée di eccezionale personalità, complessità aromatica e **straordinaria longevità**.

SBOCCATURA 2013 - LA TRAVIATA BELLAVISTA VITTORIO MORETTI 2004

Colore: giallo lunare con luminosi riflessi verdi di gioventù, profondo e perfettamente cristallino.

Perlage: straordinariamente fine con più fili di perle ben pronunciate, leggere e persistenti a formare una corona.

Olfatto: avvolgente di fiori bianchi, dolce di gelsomino, mandorla bianca, frutta secca e castagna lessa. Ampio, freschissimo e complesso nella sua intensità. Armoniosa ed elegante la simbiosi tra potenza e raffinata eleganza.

Gusto: ineccepibile corrispondenza gusto olfattiva, eccellente la setosità che si allunga alla sensibilità del palato, sostenuta dalla sapidità che contraddistingue la tessitura. Spessore, velocità e persistenza danno valore ai sapori di frutta matura a pasta bianca. Leggero d'agrume appena maturo; energia e vitalità contraddistinguono nel portamento l'eccezionalità della vendemmia 2004.

Uvaggi: 57% Chardonnay, 43% Pinot Nero



CHARACTER

Our roots in Franciacorta go deep. As deep as our vines. And just like the vines, we have worked unhurriedly, consistently, aiming high, driven by a thirst for excellence that found nourishment in the land itself. Bellavista Vittorio Moretti 2004 is the ultimate goal of a project as large as a dream. A fully ripe fruit.

SENSIBILITY

Land is for us what marble is to the artist: potential perfection that awaits the sculptor's shaping hand. It is important to recognize the nature and aptitude of each row and the potential of a great year. To treat the fruits of the soil with respect and care. Never to force nature. To understand and interpret the land.

STYLE

Harmony: pure music. A symphony of great selections from 190 hectares (nearly 470 acres), each exposure individually harvested. Unique notes, perfect and unrepeatable, blended together by the inspired choice of the conductor. The subtle orchestration of distinctive flavours and nuances, forming the signature style of Bellavista.

TRADITION

A lifetime of experience in the touch of a hand. Harvesting, pressing, cask fermentation, cork tirage, rémuage, disgorging, everything: as only hands can do. Every bunch, every bottle. Repeated gestures, timeless as memories. Forgotten flavours, lost in time, now recaptured and born to new life.

HARVEST 2004

A year with the ideal balance between night and day temperatures; an excellent temperature range that has preserved the aromas and an optimal level of acidity. The weather conditions have enhanced the micro-areas differences, enabling the expression of every single Franciacorta base wine depending on its origin. The 2004 vintage reasserts the character and style of a great reserve, distinctive notes of a Gran Cuvée of exceptional personality, complex aromas and **extraordinary aging potential**.

DISGORGING 2013 - LA TRAVIATA BELLAVISTA VITTORIO MORETTI 2004

Colour: a moonlight yellow with a luminous green glint of youthfulness, deep and crystal clear.

Perlage: amazingly fine with many pronounced strings of bubbles, light and persistent rising up to form a crown.

Nose: an embracing scent of white flowers, jasmine sweetness, white almonds, dried fruit and stewed chestnuts. Broad, fresh and complex in its intensity. The combination of power and refined elegance is both graceful and elegant.

Taste: impeccable taste and scent correspondence, excellent silkiness that extends to the palate, sustained by the flavour that marks the wine's structure. Breadth, speed and persistence highlight the taste of ripe white flesh fruit. A touch of just ripe citrus fruit; the energy and liveliness of its poise is distinctive of this exceptional 2004 vintage.

Grape mix: 57% Chardonnay, 43% Pinot Noir



© Brescia - Amisano / Teatro alla Scala

LA TRAVIATA DICHIARAZIONE IN FORMA DI BRINDISI

Prima ancora dell'inizio del brindisi, quando Alfredo annuncia "l'ho già in cor", fa capire al pubblico che le sue parole, fra il tintinnio dei bicchieri, non dimenticheranno le ragioni del cuore...

Il brindisi operistico per definizione, intonato a tempo di valzer, è proprio all'inizio della Traviata, durante una festa. L'incipit, famosissimo, dice "Libiam ne' lieti calici...". Il resto contiene interessanti massime di filosofia esistenziale e cenni alla vicenda. I versi di Francesco Maria Piave sono un po' contratti e scanditi, ma in pratica Alfredo invita poeticamente a bere in calici che donano allegria, ornati come sono dalla bellezza. Sottinteso, femminile. E si augura che il tempo, troppo breve in tutti i sensi, si ubriachi addirittura di piacere. Poi precisa: beviamo nei dolci fremiti che suscita l'amore. E, facendo cenno a Violetta, aggiunge che il suo sguardo giunge dritto al cuore, con grandissima potenza. E conclude con una speranza: beviamo, che quando l'amore è accompagnato dai bicchieri, finisce sempre per collezionare baci più appassionati. Al coro dei festanti la conclusione piace, e la cantano anche loro.

Nella sua strofa, Violetta s'impegna a dividere con gli invitati i suoi momenti di allegria, buttando lì che, fatta eccezione per il piacere, tutte le altre cose di questo mondo non hanno alcun senso. Nientemeno! E continua a esagerare, nel suo estremismo voluttuario, quando spiega che il piacere amoroso è un fiore dalla vita talmente breve, che non è possibile goderne due volte. Una morale libertina dichiarata e giustificata dalle ultime parole: godiamo, ce lo dice con calore la voce della lusinga! E qui, a dire il vero, l'espressione della ragazza non è tanto convincente... Infatti il coro non riprende il concetto, ma ne canta un altro: ok, godiamo pure, perché cantare e bere migliora le notti e le risate, rendendole paradisiache al punto di augurarsi di fare mattina.

Le due posizioni dei futuri amanti paiono inconciliabili: lei vuole solo divertirsi, lui si dichiara innamorato, lei afferma di ignorare l'amore e lui, sconsolatamente, si vede come un predestinato alla più romantica e infelice devastazione amorosa. (Non dice tutte queste cose, ma è come se le dicesse).

Dietro a un ballabile banale, quante sfumature della storia nascente in un brindisi che scivola via come il vino frizzante dal calice rigato di bollicine! Ma Alfredo ha ormai iniziato a tentare Violetta col miraggio del grande amore. Durante questo brevissimo brindisi, la giovane ha senz'altro provato un brivido. E nel pubblico dialogo ci sono già dentro la sfida della grande passione impossibile, la distanza sociale, il tentativo di rinunciare alla tradizione del contegno borghese. Lei non vuole crederci, ma alla fine gli offre un fiore e tutto comincia. Lei stessa, sempre agghindata con camemie, si chiama come un fiore: Margherita, nel romanzo, Violetta, nell'opera.

Sappiamo che però, di lì a poco, la vicenda prende una brutta piega. Travolta dalla grande passione, Violetta convive in campagna con Alfredo. Ci si mette di mezzo il padre del giovane, che vuole salvare la reputazione familiare. Violetta, colpevolizzata dal vecchio borghese, lascia Alfredo senza dare spiegazioni. E lui, come uno dei troppi maschi irruenti che non reggono l'abbandono, riesce a offendere con rabbia la povera ragazza alla prima occasione. Durante un'altra festa, le butta ai piedi, in pubblico, i soldi vinti al gioco. Come se saldasse il conto di una mantenuta. Il gesto è imperdonabile, ma lui non sa di essere stato lasciato perché lo scandalo della relazione impediva il matrimonio altolocato di sua sorella. Il padre, l'intrigante che aveva fatto pressioni psicologiche per ottenere la loro separazione, lo informa tardivamente del sacrificio della giovane, giusto per mettersi la coscienza a posto. E lui corre a riabbracciare Violetta quando è troppo tardi, perché il suo amore perduto è ormai morente. Con gesto di estremo altruismo, Violetta benedice la futura unione di Alfredo con una fanciulla più degna di lei. E la prostituta più nobile della storia dell'opera muore, trasfigurata come una santa.

Il brindisi della dichiarazione iniziale è ormai lontano, dimenticato. Eppure, qualcosa di quel momento è rimasto sempre nei loro cuori, quando un bicchiere frizzante aveva sopito l'angoscia dell'incertezza e dato coraggio ai loro sentimenti.

Franco Pulcini
Teatro alla Scala



La traviata Stagione 1950-1951, Regia Mario Frigerio, Direttore Victor De Sabata
Bozzetti e figurini Alessandro Benois
Crimella © Teatro alla Scala

LA TRAVIATA STATEMENT IN THE FORM OF A TOAST

Even before the start of the toast when Alfredo announces 'l'ho già in cor' (I already have her in my heart), it is clear to the audience that his words, between the clinking of glasses, will regard the matters of the heart...

The operatic toast, tuned in waltz time, by definition occurs right at the beginning of La Traviata, during a party. The very famous incipit is called 'Libiam ne' lieti calici...' (Let's drink from the joyful cup). The rest contains interesting maxims of existential philosophy and references to the affair. Francesco Maria Piave's verses are a little condensed and scanned, but in practice Alfredo poetically invites the guests to drink from glasses that give joy, adorned as they are by beauty - implying female beauty. He also wishes for the brief moment to be inebriated with pleasure. Then he specifies: 'beviamo nei dolci fremiti che suscita l'amore' (let's drink for that ecstatic feeling that love arouses). And, gesturing to Violetta, he adds that her gaze touches the heart directly, with enormous power. And he ends with hope: let's drink, as when love is accompanied by cups, it always ends with passionate kisses. The revellers' chorus like this conclusion and join in singing.

In her strophe, Violetta agrees to share her moments of joy with the guests, revealing that nothing in this world makes sense apart from pleasure. None other! She continues to exaggerate, in her voluptuary extremism, explaining that the delight of love is fleeting like a flower that blooms and dies, and we cannot enjoy it twice. A libertine moral declared and justified by her final words: let's enjoy ourselves she tells us with warmth! And in this moment, to be honest, the girl's expression is not very convincing... In fact the chorus does not incorporate the concept, but sings about another: ok, let's enjoy ourselves, because singing and drinking makes the nights better and the laughter louder, making us wish that we can go on like this until dawn.

The two positions of the future lovers seem irreconcilable: she only wants to have fun,

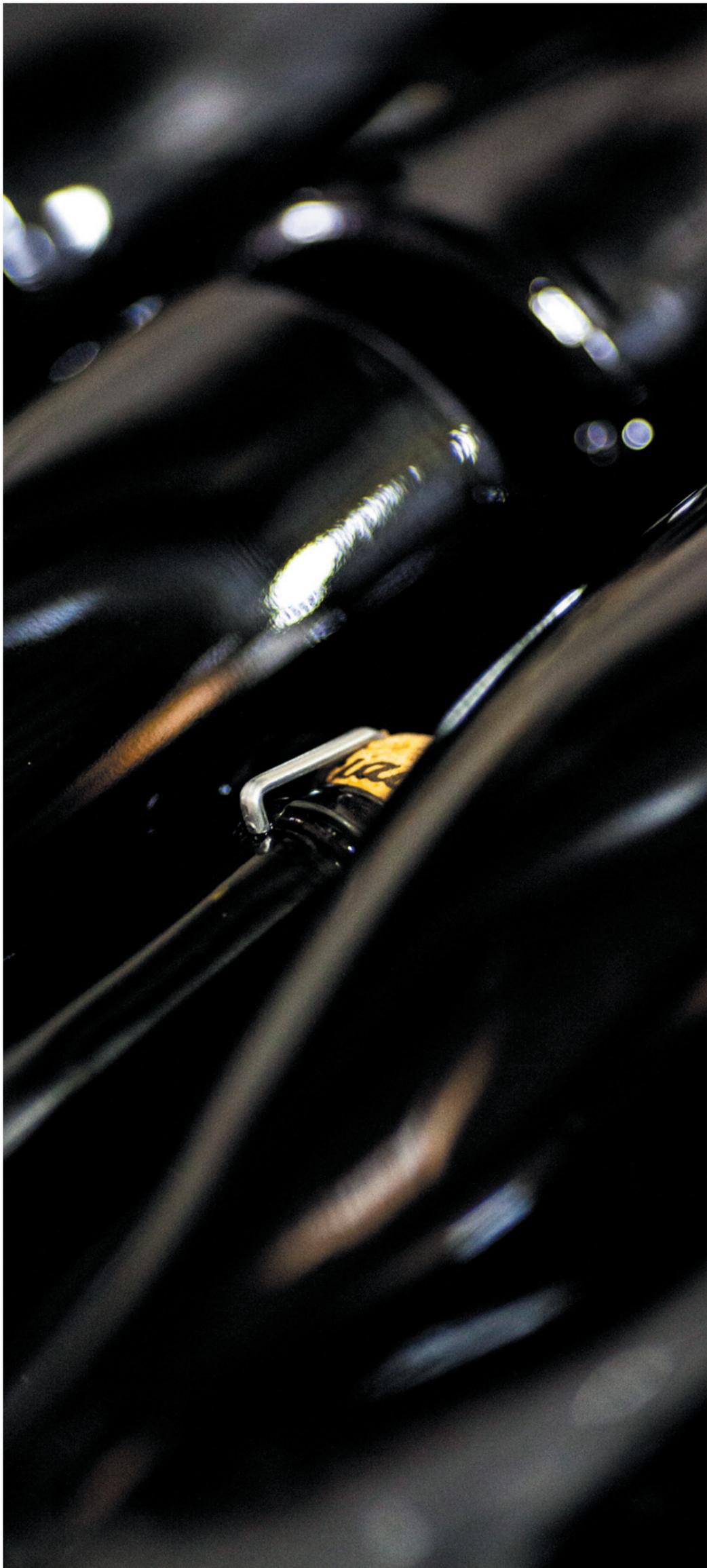
he declares his love for her, she claims to ignore love and he, disconsolately, seems to be doomed for the most romantic and unhappy devastation. (Not all of these things are said, but implied).

Behind a mundane tune, many nuances of the story emerge in the toast that slips away like sparkling wine from a cup streaked with bubbles! But Alfredo has now started to tempt Violetta with the mirage of great love. During this short toast, the young woman certainly felt a shiver. The challenge of the great impossible passion, the social distance, the attempt to give up the tradition of the middle class attitude are all things already embraced in the public dialogue. She does not want to believe it, but in the end she gives him a flower and it all begins. She herself, always dress up with camellias, is named after a flower: Margherita (meaning daisy) in the book and Violetta (meaning violet) in the opera.

However, we find out a little later that the story takes a turn for the worst. Overcome by passion, Violetta goes to live in the countryside with Alfredo. But the young man's father interferes, as he wants to save the family's reputation. Violetta, made to feel guilty by the bourgeois old man, leaves Alfredo without explanation. And he, as a boisterous man who cannot handle the abandonment, manages to offend the poor girl with anger at the first opportunity. During another party, he throws the money won from a game at her feet, in public, as if settling the account of a kept woman. The gesture is unforgivable, but he does not know that she left him because the scandal of the relationship would have prevented the highborn wedding of his sister. His father, the schemer who psychologically pressured Violetta into the separation, belatedly informs the young man of the sacrifice to ease his conscious. And he runs to embrace Violetta when it is too late, because his lost love is now dying. With a gesture of extreme altruism, Violetta blesses the future union of Alfredo with a woman more worthy than her. And the noblest prostitute in the history of opera dies, transformed into a saint.

The initial toast is long gone, forgotten. Yet, something about that moment will always remain in their hearts, when a sparkling glass appeased uncertainty and gave courage to their feelings.

Franco Pulcini
Teatro alla Scala



www.bellavistawine.it


BELLAVISTA
FRANCIACORTA