

# 41° *Auto* Capital

## In prova

Jaguar F-Type Convertible  
Audi Q5 Sportback  
Suzuki Ignis  
Nissan Qashqai  
Lancia Y  
Dacia Spring

## Novità

Renault Austral  
Morgan Super 3  
Maserati Grecale

## Historique

Mercedes-Benz 300 SL "Speciali"  
East African Safari Classic 2022  
Abruzzo Winter Race  
The I.C.E. St Moritz 2022



# NUOVA OPEL ASTRA

**SPECIALE YUNGTIMER**

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354 20004



9 771120 435003



**EXTRA**

Tenuta Martinenga con Audi

# Nobiltà in Langa

Sobrietà nello stile e sostenibilità nelle soluzioni tecniche adottate nelle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, dove nascono alcuni dei migliori vini piemontesi, come il Nebbiolo di Barbaresco. Un gioiello immerso nell'ambiente, dove gustare le eccellenze enogastronomiche della regione e pernottare nel b&b Dai Grésy in Langa



In apertura una vista della zona circostante Martinenga, fino a Villa Giulia e al b&b Dai Grésy in Langa. Qui a destra, l'incantevole giardino aromatico, perfetta cornice per degustare i vini di Martinenga in assoluto relax e oasi naturale che aiuta a preservare il microclima e la biodiversità del luogo attraverso la salvaguardia degli insetti, in special modo le api, che contribuiscono all'impollinazione e alla regolazione di parassiti nocivi alla vigna. Sotto, l'Audi e-tron 55 quattro Sportback messi a disposizione da Sagam di Milano.



**P**iemonte, terra di vini. Vini di qualità, come il Nebbiolo di Barbaresco, per fare un esempio. Tra Langhe e Monferrato si trovano quattro aziende agricole delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, luoghi di produzione di alcuni dei migliori vini piemontesi. In particolare, nelle Langhe e più precisamente a Barbaresco presso Alba, Martinenga produce soprattutto uve Nebbiolo da Barbaresco DOCG, nonché uve Barbera e Cabernet Sauvignon DOC, mentre impianti più recenti riguardano Chardonnay e Sauvignon DOC. Raggiungere Martinenga è tanto facile quanto difficile sarà andarsene: a un'ora e mezza da Milano (via A7-A21-A33) e a un'ora da Torino (via A21-A33), si trova questa tenuta da quasi 24 ettari, di cui 11,93 di superficie vitata totale per vigneti di Nebbiolo da Barbaresco a un'altitudine compresa tra 210 e 280 metri sul livello del mare.

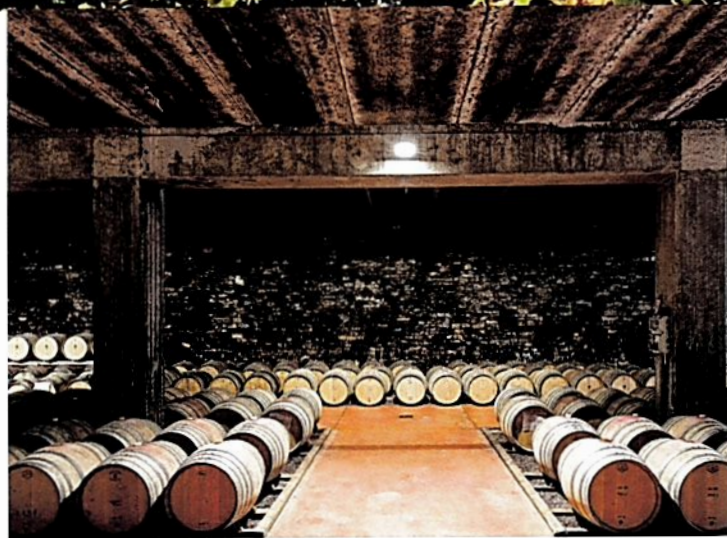
Noi di AutoCapital abbiamo raggiunto la Martinenga da Milano, con una fiammante Audi e-tron 55 quattro Sportback messa a disposizione da Sagam, l'unica concessionaria dei quattro anelli attiva all'interno del comune di Milano. La 4x4 della Casa di Ingolstadt esprime perfettamente il tema della versatilità sostenibile, complice il powertrain 100% elettrico capace di offrire quasi 400 km di autonomia con un "pieno alla spina", senza timore di affrontare sterrati e fondi scivolosi grazie alla trazione integrale. L'aspetto da SUV è mitigato, nella variante Sportback in prova, dal portellone inclinato, che conferisce alla vettura uno stile più sportivo senza scendere a compromessi con l'abitabilità e con la capacità di carico. Anzi, grazie al doppio bagagliaio (a quello tradizionale, posteriore, accessibile dal portellone a comando elettrico, si aggiunge l'ampio gavone anteriore in cui si possono riporre un borsone, un paio di casse di vini o altri oggetti che si preferisce non lasciare in vista), la e-tron Sportback coniuga nel migliore dei modi la grinta del suo stile con la fruibilità quotidiana caratteristica di SUV e crossover, aggiungendo il non trascurabile vantaggio di muoversi nel totale silenzio, senza bruciare una sola goccia di carburante fossile e con un risparmio facilmente intuibile, a beneficio anche della qualità dell'aria.





Martinenga è un luogo ricco di storia: era già famosa al tempo degli antichi Romani con il nome di Villa Martis, mentre oggi la sua fama è dovuta ai suoi quasi 12 ettari in un solo corpo impiantati con il nobile vitigno Nebbiolo da Barbaresco DOCG, considerato in assoluto il miglior vigneto di Barbaresco. A cosa si deve una produzione vitivinicola di tale qualità e valore? Da un lato a fattori naturali, come il clima, l'esposizione e la temperatura. Dall'altro la competenza, la passione e la sensibilità dei Marchesi di Grésy e delle loro maestranze, capaci di ottenere il meglio da un ambiente così prodigo di gemme da gustare e così ricco di opportunità. Ma andiamo con ordine. La perfetta esposizione a mezzogiorno, la caratteristica composizione del terreno (marna azzurra) e il lavoro esperto dei vignaioli, si traducono in vini di classe superiore, di grande razza e finezza. Il microclima, eccezionalmente favorevole, consente di ottenere prodotti di alta qualità anche in annate non ottimali, a patto di severe selezioni che, naturalmente a Martinenga vengono eseguite a garanzia della soddisfazione del consumatore.

Proprietà della famiglia di Grésy dal 1797, Martinenga è il centro aziendale: nelle sue cantine recentemente ampliate e dotate di nuovi impianti per ottenere prodotti di alto livello



I vigneti della proprietà dei Marchesi di Grésy a Martinenga e la cantina, dotata di moderne attrezzature per ottenere il miglior risultato dalle uve della Langhe. Per limitare al massimo l'impatto sull'ambiente e sul paesaggio delle colline circostanti, è stata completamente interrata la barricaia, riducendo così il consumo di suolo. Sistemi fotovoltaici permettono di ottenere energia in modo sostenibile.

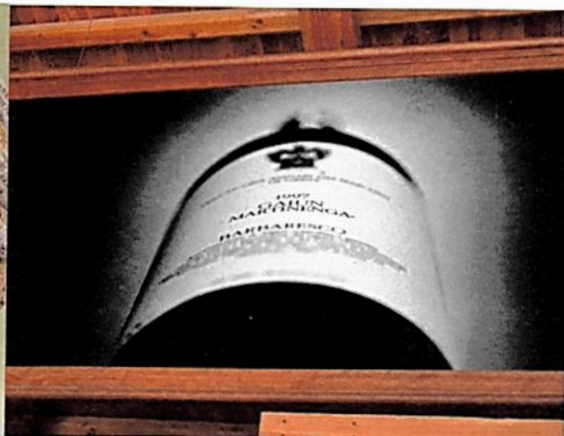


Qui sopra l'Audi e-tron 55 quattro Sportback sulla strada da Barbaresco a Martinenga e all'interno della Tenuta dei Marchesi di Grésy. Sotto, lo stemma araldico dei Marchesi di Grésy realizzato con tappi di sughero dipinti a mano e un'opera d'arte offerta da un visitatore della Tenuta.

qualitativo nel rispetto della tradizione, vengono conferite e vinificate le uve provenienti dagli altri vigneti di proprietà. La sostenibilità è un valore che sta a cuore alla famiglia dei Marchesi di Grésy: anche per questo abbiamo scelto di raggiungere Martinenga a bordo della raffinata Audi e-tron 55 quattro Sportback a trazione 100% elettrica. La sostenibilità a Martinenga si esprime in una pluralità di modi. La consapevolezza di ricevere quotidianamente doni preziosi dalla Terra e fa sì che qui ci si impegni a preservare e valorizzare le risorse naturali presenti prestando la massima attenzione al risparmio energetico, alla riduzione dell'impatto ambientale, alla biodiversità e allo studio dei vitigni impiegati.

Per limitare al massimo l'impatto sull'ambiente e sul paesaggio delle colline circostanti, è stata completamente interrata la barricaia, riducendo così il consumo di suolo. Le condizioni di igroscopicità e isolamento del terreno, inoltre, mantengono naturalmente temperatura e umidità ottimali per l'affinamento del vino, senza dispendio energetico. Parte della copertura della barricaia e dei parcheggi aziendali è stata rivestita da pannelli fotovoltaici e la loro produzione annua soddisfa il fabbisogno aziendale.

Sopra la barricaia un ampio terrazzo ospita un incantevole giardino aromatico. Da una parte, una perfetta cornice per degustare i vini di Martinenga in assoluto relax, dall'altra, un'oasi naturale che aiuta a preservare il microclima e la biodiversità del luogo attraverso la salvaguardia degli insetti, in particolar modo le api, che contribuiscono all'impollinazione e alla regolazione di parassiti nocivi alla vigna. Inoltre Martinenga è sede della sperimentazione per la selezione clonale del Nebbiolo nella zona del Barbaresco, attraverso undici cloni diversi su un terreno di circa 2600 metri quadrati, costantemente monitorati dal team di Martinenga in collaborazione con agronomi ed enologi provenienti da centri specializzati (CNR).





Ad accompagnarci tra le vigne di Martinenga provvedono Alberto Cisa Asinari di Grésy e la figlia Ludovica. Alberto, classe 1952, è nato a Milano, città in cui ha compiuto gli studi e ottenuto la laurea in Economia Aziendale all'Università Bocconi. Cresciuto con la passione per le terre e per le vigne maturata trascorrendo i fine settimana e buona parte delle vacanze estive a Villa Giulia, la casa di caccia che nonno Carlo aveva fatto costruire nel 1900 sul colle denominato Monte Aribaldo, a Treiso, a una manciata di chilometri da Martinenga. Alberto segue, partecipa e sovrintende alle varie operazioni agricole, rendendosi conto ben presto che è un peccato limitarsi a vendere le uve di proprietà alla più qualificata enologia albese, secondo una precisa tradizione di langa; dal 1973 inizia le vinificazioni in proprio con l'obiettivo di operare al meglio nel rispetto della tradizione e di trasferire, quanto più possibile, il carattere e la personalità del territorio di origine del vigneto alla bottiglia.



L'Audi e-tron Sportback in fase di ricarica da una delle tre colonnine del b&b Dai Grésy. Con un breve rifornimento abbiamo potuto far rientro a Milano senza ulteriore soste, grazie anche alla buona autonomia della vettura elettrica della Casa tedesca. Siamo arrivati a destinazione con ancora 10 km di autonomia. Una magnum nel cofano anteriore della e-tron Sportback. La nuova macchina imbottigliatrice. Una sezione del terreno permette di apprezzare la composizione del fertile suolo di Martinenga.

Per chi raggiunge Martinenga senza fretta di tornare a casa c'è la possibilità di pernottare in un bed&breakfast di alto livello, composto da 9 camere e 2 appartamenti, con sauna, terrazza, piscina a sfioro, spa con sala massaggi, palestra e una splendida terrazza da cui godere un panorama mozzafiato non solo sulle Langhe e il Monferrato ma anche fino alle Alpi, dal Monviso al Cervino, dal Rosa al Bianco. Dai Grésy in Langa si trova sul crinale di Monte Aribaldo che si estende da Barbaresco verso il paese di Treiso. La vista mozzafiato permette di apprezzare la sinuosità delle dolci colline striate dai filari vitati, un tripudio di forme lievi e delicate. Quiete e silenzio dominano l'ambiente e conciliano con i colori e i profumi della natura. La cantina, che fu cuore pulsante della vita domestica e agricola, è stata riportata alla luce: la sua autentica volta in mattoni avvolge oggi il tavolo delle degustazioni e diventa il fondamento su cui è stato realizzato il rinnovato edificio. Distribuzione degli spazi, forme costruttive, giusto equilibrio tra materiali tecnologici e tradizionali: un'architettura che si propone rispettosa e in delicata armonia con il paesaggio circostante. Ogni camera è unica; ogni finestra è un quadro; ogni dettaglio è studiato con cura per abbracciare la natura e, in qualche modo, esserne parte. Disponibili tre postazioni per la ricarica delle vetture elettriche o ibride plug-in da 7 kW ciascuna.

Per informazioni:  
0173/328100; daigresy.com



## Dai Grésy in Langa

