

# UN DILUVIO DI BOLLICINE IN FRANCIACORTA

di Zeffiro Bocci

Franciacorta - L'attesa "Festa delle bollicine", al suo esordio, promossa e organizzata dal Circolo Enogastronomico Lombardo "La Franciacorta" di Rovato, si è svolta felicemente a Cologne nella suggestiva cornice dell'ex Convento dei Capuccini situato nello sperone occidentale del monte Orfano nel retroterra del Lago d'Iseo, e che ora Rosalba e Massimo Pelizzari ne hanno adibito la struttura a ristorante. Un monumento architettonico che ha una sua storia: ultimato nel 1569, vi soggiornarono studiosi e religiosi famosi, finché fu soppresso nel 1805 dal governo dell'Italia primogenita, diventando proprietà privata appartenente via via

a famiglie della nobiltà bresciana. In posizione quanto mai suggestiva dalla quale si domina un pittoresco scorcio della Franciacorta, dove la nota caratteristica del paesaggio è data dai vigneti che si stendono sui dossi accompagnati a castagni, roveri, gelsi e faggi.

Hanno avuto ragione gli organizzatori della "Festa delle bollicine" ad assicurare agli invitati che la bellezza architettonica e paesaggistica del luogo sarebbe stata degna cornice della manifestazione.

Questa Festa, con la quale si è voluto esaltare una volta di più la Franciacorta come terra particolarmente vocata alla produzione di vino spu-

mante, è stata per il Circolo Enogastronomico che l'ha promossa e organizzata un debutto assai promettente.

Al piano terreno dell'ex Convento era stata predisposta anche una mostra di vini "Franciacorta" nella quale erano presenti numerosi produttori della zona: Berlucchi F.lli, Bersi Serlivi, Bettinzana, Bredazole, Ca' del Bosco, Capoferri, Cantina Sociale di Cellatica, Cornaletto, Faccoli, Guarischi, La Montina, Lenza, Longhi De Carli, Masnot, Mestriner, Mingotti, Mirabelli, Monterossa, Monticello, Pianora, Ricci Curbastreo, Verzoli, Terzi.

Le numerose confraternite (per la



Ada Castellani Piantoni, la festeggiatissima segretaria del Circolo Enogastronomico Lombardo di Rovato.



Il dr. Michele Vescia, direttore del Consorzio di Tutela dei Vini Bresciani. Alla sua destra il giornalista Angelo Franceschetti caporedattore del Giornale di Brescia.



## trattoria dall'amelia

MESTRE

Via Miranese, 113  
Tel. (041) 913951-2-3



## antica trattoria poste vecie

VENEZIA

San Polo, 1608  
Tel. (041) 721822

FOGHER D'ORO

1967 trattoria dall'Amelia  
1990 antica trattoria Poste Vecie

*La continuità e l'impegno  
a favore della cucina tipica Veneta  
nel rispetto della tradizione.*

precisione 26, nonché 19 Associazioni del settore enologico) intervenute, hanno dato alla Festa il carattere di un evento propiziatorio di socializzazione certamente favorita, questa, dai vini franciacortini (leggi spumanti) che hanno rallegrato il pranzo di gala dall'antipasto al dessert: un vero diluvio di bollicine.

Proiezione di diapositive del gruppo "Iseo Immagine", visita a Cantine e a vestigia architettoniche; ma la manifestazione ha avuto un pregevole contenuto culturale anche con gli interventi del dr. Angelo Franceschetti, caporedattore del Giornale di Brescia e del dr. Michele Vescia, direttore del Consorzio Tutela Vini Bresciani, nonché tutore per vocazione e competenza della vitivinicoltura bresciana di qualità.

Ricordando le varie fasi storiche attraverso le quali è passata l'evoluzione della ridente zona sotto gli aspetti storico, economico e culturale, il dr. Franceschetti ha parlato con linguaggio sciolto e piacevole della Franciacorta di ieri e di oggi, depositaria e custode oltretutto di un patrimonio artistico enorme: un centinaio di Palazzi patrizi, una quindicina di Castelli e tante Chiese.

Il dr. Franceschetti ha inoltre spiegato le ragioni per cui in Franciacorta prendano sempre più spazio le attività turistiche che coniugano lo svago con le bellezze paesaggistiche del luogo, e la loro vasta offerta culturale particolarmente per quanto riguarda gli aspetti artistici. Come pure è comprensibile che qui, nel rigoglio di una natura promotrice di emozioni, contrassegnata dai vigneti che ne furono la caratteristica più evidente, fiorisca l'agriturismo, che è quell'aspetto del turismo che si propone di avvicinare, in modo confacente, la gente alla natura di cui sono parte integrante le stesse opere dell'uomo.

Della vitivinicoltura in Franciacorta attraverso un escursus necessariamente sintetico ma compiuto, ha parlato invece il dr. Michele Vescia. Dopo qualche accenno alle tanto di-

scusse origini del nome Franciacorta (problema che ancor oggi non si può ritenere risolto), il dr. Vescia ha "presentato" la Franciacorta nel suo aspetto emergente che è quello dato appunto dalla vitivinicoltura. Partendo dalla conformazione del terreno che tra l'altro presenta una notevole presenza di torba, e risalendo lungo la strada in ascesa della coltura della vite, il dr. Vescia è giunto alla illustrazione della produzione vinicola franciacortina dandole una impostazione suggestiva: una scommessa giocata però con criteri professionali che ne hanno assicurato un risultato di invidiabile successo che ha portato la Franciacorta ad assumere, con pieno diritto, il ruolo di terra particolarmente vocata alla produzione di spumante naturale.

Ed oggi in verità non c'è chi non riconosca alla Franciacorta (dove per esempio il vitigno Chardonnay non è entrato soltanto adesso né per motivi di "moda") il primato del suo vino spumante, e c'è chi persino arriva a considerare il nome "Franciacorta" sinonimo di spumante.

Il dr. Vescia, tra le tante cose interessanti che ha detto, ha giustamente messo in evidenza come la Franciacorta abbia avuto la fortuna d'essere stata presto compresa, per quel che poteva valere, da alcuni industriali, magari operanti in altri settori produttivi, i quali, con l'apporto dei loro mezzi finanziari e delle loro capacità imprenditoriali, hanno saputo cavalcare bene il "cavallo di razza" della Franciacorta vitivinicola.

Festeggiatissima, meritatamente, la collega Ada Castellani Piantoni che svolgendo con puntualità e tempismo il suo impegno di segretaria del Circolo Enogastronomico Lombardo di Rovato, è stata l'ammirata animatrice di questa prima edizione della "Festa delle bollicine". Un ottimo debutto, come s'è detto.

