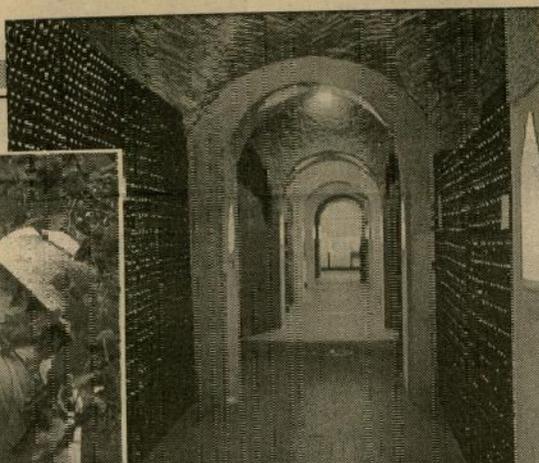




Fanoranza di Borgonate; un momento della vendemmia e la carriata di un'azienda



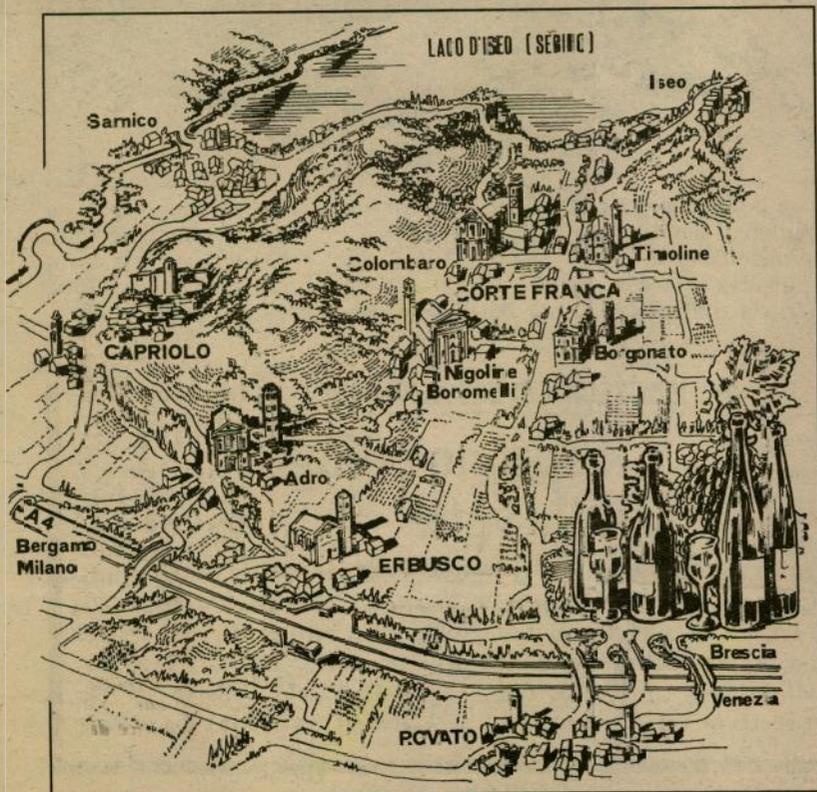
NELLE CANTINE

Qui i vini sono Doc

In un itinerario enologico non deve mancare una «guida» ai luoghi in cui si possono acquistare i vini Doc.

□ **Az. Barone Monti della Corte** (via Marconi 1, Nigoline, tel. 030-98.26.201); □

□ **Az. Bellavista** (Case Sparse 17, Erbusco, tel. 030-77.60.276); □ **Az. Fratelli Berlucchi** (via Broletto 2, Borgonate, tel. 030-98.44.51); □ **Az. Monterossa di Paola Rovetta** (via Marenzio 14, Bornato, tel. 030-72.50.66); □ **Az. Il Mosnel di Emanuela Barboglio** (via Barboglio 14, Camignone, tel. 030-65.31.17); □ **Az. Bersi Serlini** (via Cerreto 7, Provaglio d'Iseo, tel. 030-98.39.161); □ **Az. Cà del Bosco** (via Case Sparse 11, Erbusco, tel. 030-72.67.520); □ **Az. Cavalieri G. & G. Paolo** (via Provinciale 74, Erbusco, tel. 030-77.60.217); □ **Az. Cornaletto di Lancini** (via Cornaletto 2, Adro, tel. 030-74.50.565); □ **Az. Guarischi** (via Paolo VI 62, Calino di Cazzago S. Martino, tel. 030-72.50.05); □ **Az. Montorfano De Filippo** (via Torre Romana 1, Coccaglio, tel. 030-77.21.541); □ **Az. Uberti G. & G.A.** (via E. Fermi 2, Erbusco, tel. 030-72.67.476); □ **Az. Villa di A. Bianchi** (fraz. Villa di Monticelli Erusati, tel. 030-65.23.29); □ **Az. Marchesi di Balzola** (via Castello, Fassirano, tel. 030-86.92.132); □ **Az. La Boscaiola** (via Riccafana 19, Cologne, tel. 030-71.56.386); □ **Az. Lantieri de Paratico** (via S. Paratico 50, Capriolo, tel. 030-73.61.51); □ **Az. La Montina** (via Baiana 17, Monticelli Brusati, tel. 030-65.32.78); □ **Az. Bolpagni Angelo** (via Sovernighe 21, Gussago, tel. 030-27.70.395). ●



Sono sette i principali vitigni che danno origine ai vini Doc di Franciacorta. Ecco le caratteristiche.

□ **Pinot nero.** Facilmente adattabile ai diversi terreni, purché non troppo umidi, predilige un clima temperato e una buona esposizione. Da un vino di elevata qualità, sia che l'uva venga vinificata in rosso o in bianco.

□ **Pinot bianco.** Non indicato per le zone umide preferisce climi asciutti e potature lunghe o medie. Da questo vitigno si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli di profumo e sapore delicato, asciutto, vellutato con gradazione elevata. Spumantizzato dà solo o con lo Chardonnay e altri Pinot fornisce un prodotto di altissima qualità.

□ **Merlot.** E' forse il primo vitigno introdotto dalla Francia, vigoroso, a germogliamento medio, con tralci normali e vegetazione nel complesso equilibrata. Non ha difficoltà ad adattarsi ai diversi tipi di terreno e di cli-

QUANTI VITIGNI NOBILI

Con pinot e cabernet c'è lo chardonnay

ma, esclusi quelli caldi e siccitosi se non supportati da frequenti irrigazioni. Il vino che si ricava è di colore rosso rubino abbastanza intenso e di caratteristico sapore leggermente erbaceo, fruttato, a bassa acidità.

□ **Chardonnay.** Di provenienza francese, all'origine coltivato nella zona del Champagne e della Borgogna, è un vitigno vigoroso, molto resistente alla clorosi, a germogliamento assai precoce per cui sono da evitare aree di coltivazione soggette a brinate tardive. Da un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con aromi e profumi delicati acido nella giusta misura e di buona acidità.

□ **Cabernet Sauvignon.** Sufficientemente forte, ama i climi temperati o comunque tendenzialmente asciutti o ventilati; al nord preferisce terreni bene esposti in collina e sassosi o argillosi e ben

drenati in pendenza. Il vino è di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, aromatico e con un leggero sapore erbaceo. Con l'invecchiamento si affina parecchio.

□ **Bianello di Montalcino.** Ha un grappolo di media grandezza (2-300 grammi) e di forma piramidale con la presenza di ali più o meno accentuate. Si adatta con facilità a numerosi ambienti. Il vino che si produce è di colore abbastanza carico, con profumo intenso, aroma elegante e sapore armonico.

□ **Barbera.** E' un vitigno di media robustezza, a germogliamento piuttosto rapido, con tralci relativamente vigorosi, plastici, internodi medi, vegetazione abbastanza equilibrata. Si adatta ai diversi tipi di terreno, preferendo quelli tendenzialmente argillosi e il vino che si ottiene è di colore rosso rubino più o meno intenso, di delicato profumo, abbastanza acido e tannico, talvolta trizzante e piacevole nella sua fragranza giovanile. ●

□ **ERBUSCO.** In posizione geografica strategica, fa una delle mete preferite dai nobili per trascorrere le vacanze. Di notevole spessore artistico c'è villa Martinengo Fenaroli, ora villa Lechi, in stile palladiano, tra le migliori in asso-

luto del Bresciano. Oggi Erbusco è uno dei centri più all'avanguardia sotto il profilo enologico. «I coltivatori di qui, con gli altri riuniti in consorzi — spiega Andrea Gueta, presidente del Consorzio tutela vini bresciani — hanno ottenuto un

provvedimento sullo spumante prodotto qui che non avrà più bisogno di indicazioni circa il sistema di produzione e per individuarlo basterà, pertanto, il nome Franciacorta». «Questo vino — aggiunge Paolo Rabotti della cantina Monte Rossa di Bornato, presidente del Consorzio vini di Franciacorta — è caratterizzato alla spuma soffice, dal fine perlage e da una sottile fragranza che lo rendono immancabile protagonista di una festa e ottimo sia come aperitivo che come vino abbinato a una vasta gamma di piatti».

□ **ROVATO.** Nella parte sud della Franciacorta, è da sempre la località più popolosa e importante. Ogni lunedì mattina ospita uno dei più qualificati mercati del bestiame dell'Italia settentrionale. E 15 giorni prima di Pasqua viene organizzato «Lombardia Carne», fiera nella quale sono presentati i migliori capi. Ricco di chiese e palazzi, il centro custodisce innumerevoli opere d'arte, fra le quali merita una citazione particolare un affresco con l'«Annunciazione» del Romanino conservato nel convento dell'Annunciata, costruito nella metà del Quattrocento e da cui si può ammirare uno splendido panorama. Da ammirare, inoltre, la secentesca villa Spalenza e palazzo Quistini Cristini con alti muri di cinta, una torretta d'angolo e una robusta torre a quattro piani.

□ **INFORMAZIONI.** Ci si può rivolgere a «Promozione Franciacorta», p.za G. Bosco 1, Corte Franca, tel. 030-98.26.861; APT del lago d'Iseo, tel. 030-98.02.09 e Cons. tutela vini di Franciacorta, Erbusco, tel. 030-77.60.477. ●

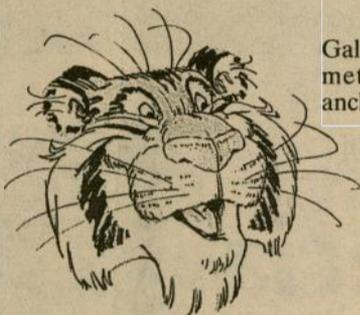
NOVITA' ● MOSTRA MERCATO DELL'ILLUSTRAZIONE USATA E FIRMATA

I disegni nella borsa

Saranno questi tempi di crisi che inducono al risparmio, sarà la nostalgia che ci fa guardare indietro, certo che i mercatini dell'usato stanno vivendo una stagione di grande euforia. Chi apre il sabato, chi la domenica, dalla prima all'ultima settimana di ogni mese il calendario del patito di brocantage è zeppo di impegni: piccolo antiquariato, numismatica, filatelia, visite gratuite agli studi dei pittori, supermercati dell'occasione con *brunch* in offerta dalle 10 al primo pomeriggio... E a partire dal 7 marzo, tutte le domeniche di ogni mese una novità: una mostra

Il progetto di vendere opere pubblicitarie firmate da famose «matite», arriva da una galleria nel cuore dell'Isola

di MELISA GARZONIO



Galleria Pastrengo 2 che metterà a disposizione anche il suo spazio nella via omonima, una delle arterie più calde e vissute della vecchia Milano del quartiere Isola (tel. 60.71.410). Già attiva da qualche anno con mostre collettive e personali (Consilvio, Wolf, Amstici), a partire da questo mese la galleria si dedi-

cherà anche al mercato dell'illustrazione d'autore italiana (ma non solo degli ultimi trent'anni).

cherà anche al mercato dell'illustrazione d'autore italiana (ma non solo degli ultimi trent'anni).

cherà anche al mercato dell'illustrazione d'autore italiana (ma non solo degli ultimi trent'anni).

Per l'inaugurazione saranno proposti un centinaio di lavori: si tratta di disegni pubblicitari ed editoriali, copertine di libri, impaginazioni grafiche, illustrazioni recuperate dagli scaffali di artisti quali Marina Romagnoli, Enzo Laurà (copertina per il libro «I test dell'amore» di Serena Viviani), Libero Gozzini (con il Tigre della campagna Esso e alcuni disegni per i cioccolatini Ferrero) e Giancarlo Amstici (con il celebre Gulliver disegnato per la Super-
ga).



La famosa «tigre al motore» di Libero Gozzini raffinata immagine sulla Comunità

mercato dell'illustrazione usata, e firmata.

A brevettare il progetto è Paolo Ugolini della

stre collettive e personali (Consilvio, Wolf, Amstici), a partire da questo mese la galleria si dedi-



TORNANO I FIORI La primavera fa scendere in campo le sue avanguardie, spesso accompagnate da solidissime tradizioni cittadine. Una di queste è il Mercato dei Fiori, che da una quarantina d'anni mette radice tra i ciottoli (la rizzada) di piazzetta Reale, lungo il fianco del Duomo. E' un appuntamento che si ripeterà, a partire dal 7 marzo, tutte le domeniche sino al 27 giugno per una serie di *matinées floreali*. In mostra, accanto a mimose, primule e violette, anche canarini e altri volatili «domestici».

SHOPPING ● ARTIGIANATO ESOTICO ALLA

L'Africa in metrò

Scendere dalla metropolitana in piazza Duomo e ritrovarsi in piena Africa: è l'idea dei grandi magazzini «La Rinascente», dove dal 4 al 27 marzo si svolge un «Percorso tra i Paesi africani e le loro merci». La manifestazione, che ha luogo contemporaneamente in tutta Italia, vuole offrire la possibilità di acquistare, a due passi da casa, oggetti tipici dell'artigianato africano, come gioielli, arredi, soprammobili, tappeti.



esotica, dunque, in mezzo alla quale si trovano, accanto agli oggetti «ispirati» alla tradizione, an-

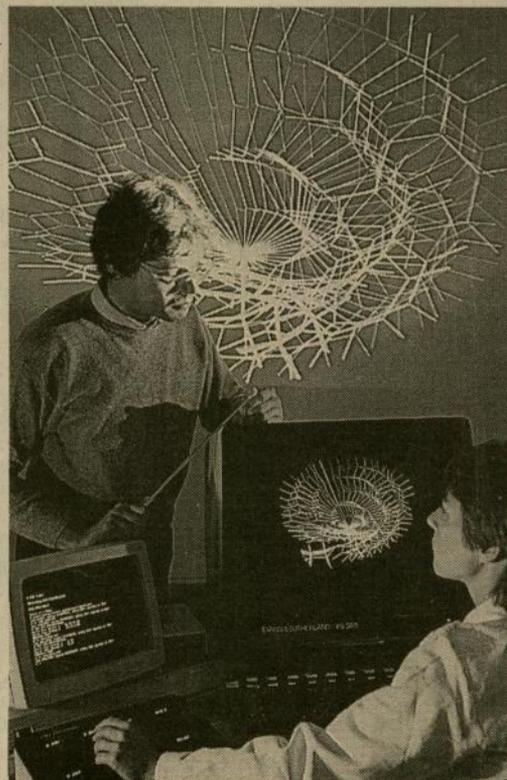
Tutta un'atmosfera

FORUM ● CURIOSITA' E AFFARI

L'antiquario fa lezione

«Chicercatrova» è una mostra-mercato dell'antiquariato, ma si distingue dalle sue numerose consorelle per molte ragioni. Anzitutto si svolge all'interno di uno spazio solitamente consacrato allo sport, cioè il Forum di Assago. Poi propone, insieme alla consueta parata di pezzi da collezione, una nutrita collana di iniziative di contorno. La mostra occuperà le tre arene principali del colossale impianto di Assago. Il catino più grande ospiterà mobili di «alto antiquariato», la mini-arena sarà sede di piccoli oggetti, mentre il ministadio verrà destinato al «modernariato». Nel corso delle due giornate (sabato 6 e domenica 7) si terrà uno stage per spiegare ai neofiti della materia la differenza tra un mobile antico e una copia, e si scioglieranno note musicali distillate dagli stessi pianoforti settecenteschi in mostra. Uno scelto gruppetto di pittori e scultori esporrà la propria arte. Orari: sabato 9-23; domenica 9-19; ingr. 6mila; tel. 48.01.45.80.

v. m. v.



Sono davvero infinite le possibilità di creare e progettare servendosi della computer graphic

FIERA ● SI APRE ICO-GRAPHICS'93

Un computer per matita

Una bella porzione di futuro fa il suo ingresso alla Fiera di Milano sotto gli striscioni di «Ico-Graphics '93». Dal 9 al 12 marzo (ingresso libero, ore 9.30-17.30) il padiglione 14 ospiterà l'universo — concretissimo eppure apparentemente irreale — della *computer-graphics*. In particolare la mostra inquadra il settore della produzione e della progettazione legate alle piccole e medie imprese. Naturalmente saranno esposte le soluzioni più moderne e sofisticate in questo campo. Un salone, in particolare, sarà riservato alle innumerevoli applicazioni che consente questa tecnologia: dall'architettura alla medicina, passando per la matematica pura o l'industria. Alcuni spazi saranno riservati a sintetici corsi d'introduzione alle tecniche più avanzate, mentre un teatro allestito per l'occasione vedrà le proiezioni di progetti avveniristici e di filmati realizzati con metodi d'avanguardia. Un ultimo spicchio di mostra verrà occupato da postazioni che dispenseranno ai visitatori cifre e dati di mercato (tel. 58.10.74.65).

Le dolci colline moreniche, punteggiate di abbazie e monasteri che dominano i vigneti e le distese di campi di mais rimangono fisse negli occhi come immagini indelebili. E' la «cartolina» della Franciacorta, un territorio di circa 16 mila ettari, quasi interamente

zizzato dall'agricoltura, a sud del lago d'Iseo, a un tiro di schioppo da Brescia, al confine con la Pianura Padana, lambito dal fiume Oglio. Qui, il verde dei prati e il silenzio dei boschi sono preziose risorse ancora rispettate e tutelate. Ma la «Franzacurta», così chiamata dai codici del 1200, è conosciuta soprattutto per la produzione di vini da Oscar, bianchi, rossi e con le bollicine. Una vocazione antica, celebrata già duemila anni fa da uomini illustri della cultura come Varro, Columella, Plinio e Virgilio. In un'epoca meno remota, invece, Gabriele Rosa definì la Franciacorta un'«ondata di colline succedentesi variamente alle falde de-

li estremi lembi dell'Alpi retiche verso il piano tra Brescia e l'Oglio, che presso Castegnato sfumano in questa campagna, e fra Rovato, Erbusco e Cologne, quasi urtandosi da varie parti, s'accumulano e compongono il monte Orfano».

«L'introduzione dei vitigni francesi bianchi dello spumante — ricorda l'avvocato Marcello Berlucchi che per 14 anni è stato presidente del Consorzio vini doc bresciani — risale a metà Ottocento per opera di un personaggio della storia, il conte Ignazio de' Terzi Lana che viveva nella villa di Borgonato. La proprietà terriera, allora, era di poche famiglie nobiliari e la Franciacorta veniva definita la Brianza bresciana».

I filari si inseguono a perdita d'occhio, ammantano una superficie di 1.500 ettari sui colli ricchi di cascine e antichi casali trasformati in aziende agricole modello. Come il «Mosnel», che tradisce origini francesi e che vuol dire «cumulo di pietre»: una testimonianza della dipendenza dai Franchi che occuparono il territorio attorno all'anno 1000.

Dirigenti in gonnella al «Mosnel» di Camignone di Passirano: la proprietaria Emanuela Barboglio è infatti affiancata dalla figlia venticinquenne Lucia. La sede è in un palazzotto che risale al 1500, mentre le cantine, alle quali è stato rifatto il trucco, sono alloggiate sotto il castello e custodiscono il pregiato nettare.

Ma quali sono le strategie vincenti? Qualità, specializzazione e alta tecnologia, innanzitutto. Nei punti strategici — gno:ga l'enologo Mattia bertazzola, dell'azienda agricola Bellavista di Erbusco, 500 mila bottiglie



WEEKEND ● ITINERARI LOMBARDI

Dolce Francia di casa nostra

A due passi da Erescia, colline ricche di monasteri, di storia e di vigneti: la Franciacorta duella ormai ad armi pari con i vini più famosi d'Oltralpe

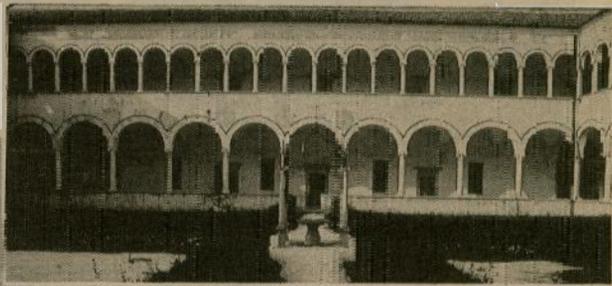
di MICHELE PUSTERLA

all'anno — abbiamo installato delle capannine meteorologiche con un programma computerizzato che elabora i dati raccolti dai sensori. Temperature e precipitazioni sono costantemente sotto controllo. Il monitoraggio è fondamentale

per prevenire il rischio di infezioni». Fra i progetti della Franciacorta del 2000, quasi un'enclave blasonata con 70 aziende che producono 36 mila ettolitri di bianco e 15 mila di rosso, c'è l'università del viro e persino un master in spumantisti-

ca. Il segreto delle bollicine si apprenderà a scuola, non proprio in aula, perché le lezioni più importanti si svolgeranno nei vigneti.

In Franciacorta resistono mestieri antichi: qui sopra un'impagiatrice di sede. Sotto, veduta di Capriolo e l'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano



della seta e del lino, a testimonianza del ruolo avuto dalle due attività nell'economia del secolo scorso.

IL NOME FRANCIACORTA NACQUE NEL MEDIOEVO

Liberati dalle gabelle

Un'ottantina di chilometri dividono Milano dalla Franciacorta, raggiungibile grazie all'autostrada A4 diretta a Venezia. Le uscite di Rovato Palazzolo e la strada statale che conduce a Iseo sono le vie d'accesso a questa terra di monasteri, consacrata alla produzione vinicola a cinque stelle e alla bellezza del paesaggio.

□ CAPRIOLO. Deriva il suo nome dall'omonimo animale, un tempo presente in numerosi esemplari nei boschi circostanti. Abbarbicato su di un colle con un castello alla sommità, ha alle spalle una seconda collina morenica sulla quale spicca la chiesetta costruita nel 1700 e dedicata a Sant'Onofrio. Da quassù si respira l'aria del vicino lago d'Iseo e la vista spazia

su ampi orizzonti. Sotto le mura del castello, nel 1198 venne firmata la pace tra bresciani e bergamaschi che poneva fine a lunghe e sanguinose lotte per il possesso dell'Oglio

□ ADRO. Nel ventre di questo borgo di antiche origini sono state portate alla luce monete, suppellettili e umboni di scudo di epoca longobarda cusciti in tombe tarde romaniche e barbariche. L'alta torre ghibellina in pietra viva, con l'antico castello di cui rimangono i ruderi trecenteschi, domina il paese ad alta vocazione agricola. Nei pressi del santuario della «Madonna della Neve», costruito dopo l'apparizione della Vergine a un giovane pastore sordomuto nel 1119, è stato allestito un Museo

goline e T. moline in un solo comune, Corte Franca. Il nome è una trasposizione del termine Franciacorta e si rifà all'origine comune a questi paesi: corti rurali affrancate da domini feudali e gabelle. I monaci del vicino monastero di San Pietro in Lamosa, nel primo Medioevo, bonificarono questi territori confinanti con le torbiere e il lago. L'opera di «prosciugamento» dal Settecento sino al secolo scorso, venne completata dalle ricche e illuminate famiglie del Bresciano che avevano eletto a proprio domicilio le splendide dimore nelle quali soggiornavano durante la villeggiatura. L'antica chiesa di San Salvatore fa bella mostra di sé sulla suggestiva collinetta di Borgonato, dove sopravvivono poche frazioni del monastero di S. Maria.