

# Bresciaoggi

DOMINIO

A. Manzoni  
574941  
ma 20/E

13 - escl. loc. CUBIA-  
18 - Tel.  
Pubb. naz. - Inc. escl.

Publicità: 030/37571  
dige s.r.l.  
VETRINA di mercoledì 19 gennaio 2000

B. Albergo (Vr) - Ufficio abbonamenti  
e spedizioni: tel. 030/2294.241 - Con-  
to corrente postale N. 11032257

294.229.  
Editrice  
Martino

Per i vini della Franciacorta continua il cammino verso i mercati internazionali

## Bollicine da primato

Il vino è patrimonio delle nostre terre. Lo era in passato, lo è oggi. Ma se in passato si trattava di un patrimonio più di costume che di altro, oggi si tratta di un grande patrimonio anche economico.

E sì, perchè la viticoltura è ormai entrata a fare parte di quelle attività che rendono l'economia bresciana forte oltre che estremamente interessante. Se poi si raggiungono livelli di qualità come quelli attuali dei vini bresciani... una considerazione viene d'obbligo.

E' quella riguardante un forte debito di riconoscenza che tutti noi abbiamo verso coloro che nel primo dopoguerra sono riusciti a trasformare le attività agricole legate al fabbisogno familiare in attività redditizie riconosciute qualitativamente di ottima fattura in tutto il mondo.

E' questo il caso della Franciacorta. Una terra che lambisce le ridenti acque del Sebino e il confine con la provincia di Bergamo, sfiorando le porte della città di Brescia. A voler essere pignoli, una estensione che è ben minore rispetto a quelle in cui il vino è divenuto elemento caratterizzante.

Prendiamo ad esempio la zona della Champagne celebre in tutto il mondo per il suo spumante. Gran parte della Francia centrale è dominata dalle verdi distese dove si coltivano le pregiate uve. Un'estensione grandissima rispetto alle pianure di Erbusco, Adro, Nigoline e Cellatica. Eppure stavolta la legge dei numeri non da proprio ragione ai transalpini.

Infatti, con il tempo, lo spumante di Franciacorta



Bottiglie di spumante in una cantina della Franciacorta

*Bianchi, rossi e spumanti hanno raggiunto altissimi livelli di qualità grazie al clima e alle capacità dei viticoltori franciacortini*

ha raggiunto un livello di gradimento quasi superiore allo champagne francese. La formula? Non è sicuramente univoca ma è rappresentata da un insieme di fattori determinanti. Gli stessi che hanno permesso al marchio D.o.c. di Franciacorta di essere considerato - senza inutili prosliti - fra i migliori al mondo.

Un primo fattore può essere proprio la relativa dimensione degli appezzamenti vinicoli delle colline franciacortine. Evidentemente questo ha favorito una maggiore specializzazione e una cura quasi maniacale delle uve raccolte. Uve che poi - e questo è il secondo fattore - vengono

trattate magistralmente nelle cantine.

Essendo la produzione minore, anche l'attenzione verso la massimalizzazione del prodotto è maggiore. Una cura che trova i suoi segreti anche nella storia e nella tradizione.

La maggior parte dei marchi sono infatti di gestione familiare. Ecco perchè interviene una corsa ostinata alla migliore qualità anche per rendere onore ad un passato nobile e ricco di ruralità.

Il clima poi ci mette del suo. La Franciacorta è una zona dalle condizioni particolarmente favorevoli. D'inverno il gelo è quasi sempre «gentile» con le viti e d'estate il caldo torrido non arriva quasi mai a livelli preoccupanti. Merito anche delle vicine acque del Sebino, questo clima particolarmente temperato ha favorito di gran lunga l'evoluzione qualitativa del vino di Franciacorta.

Ultimo fattore - ma non di certo in ordine di importanza - dell'ascesa del Franciacorta verso il trono dei vini mondiali è lo spirito di umiltà e lavoro dei viticoltori della zona.

Senza baldanza, senza voler strafare, fino a pochi anni fa i viticoltori si sono rimboccati le maniche credendo esclusivamente in un sogno. Quello di distinguersi dalle molte produzioni anonime di vini che saturano un mercato di per sé già immenso.

Ed ecco che la formula è stata vincente. Quello che era partito come un sogno è stato cullato fra il sudore delle fronti e all'alba del terzo millennio è diventata una fantastica, «deliziosa» realtà.