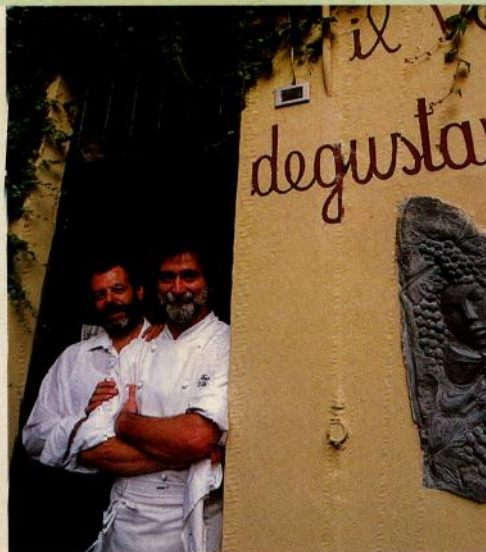


Le creazioni culinarie del celebre chef Gualtiero Marchesi (sopra, a sinistra) si gustano nel ristorante dell'hotel L'Albereta, a Erbusco. Nelle foto accanto, la cucina e la sala da pranzo. Sotto: Davide Botta, cuoco dell'Artigliere di Gussago; Mario Archetti e Vittorio Fusari, i proprietari del Volto di Iseo; La Mongolfiera dei Sodi, a Erbusco



◀ **gorgement** (la fuoriuscita del sedimento di fermentazione dalla bottiglia), mentre per quello d'annata - che rappresenta circa il 15 per cento della produzione - il periodo minimo è 30 mesi. La pigiatura delle uve, inoltre, è strettamente regolamentata e non può andare oltre il 65 per cento della resa mosto/vino.

Il Franciacorta si può produrre con uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero. La tipologia più venduta è il Brut non millesimato, che precede il Satèn - un *blanc de blancs*, cioè un vino ottenuto da sole uve a bacca

bianca, quindi non dal vino nero - e l'Extra Brut, uno spumante più secco, con un dosaggio in zuccheri inferiore a quello del Brut. Poi ci sono i Franciacorta non dosati (*pas dosé*, *dosage zero*) e piccole quote di Sec e Demi-sec, cioè morbidi, abbastanza dolci e adatti all'abbinamento con i dessert. Infine, i Rosé.

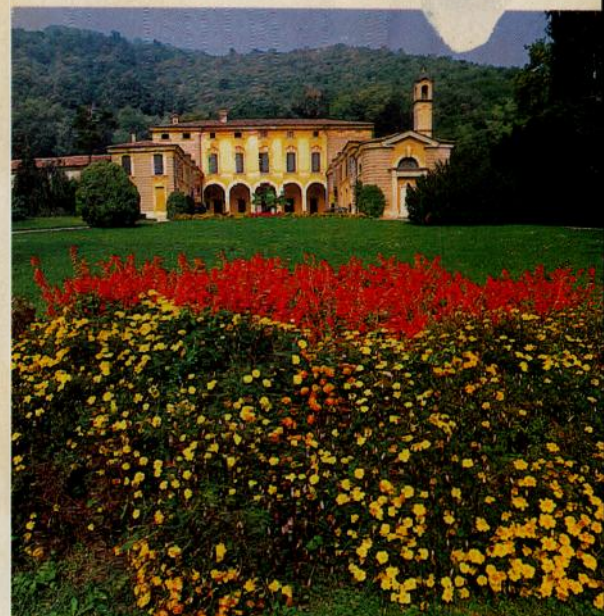
Ma Franciacorta non è solo sinonimo di spumante. Dalle parti di Erbusco si producono anche ottimi vini fermi, in alcuni casi di valore assoluto: basti pensare allo Chardonnay e al Maurizio Zanella (un *blend*

di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot) di Ca' del Bosco, rispettivamente un bianco e un rosso che da anni vengono ritenuti fra i migliori vini italiani. Un viaggio in Franciacorta, dunque, offre la possibilità di avvicinarsi a una terra di straordinario e variegato valore enologico. Senza contare che diverse case vinicole locali - come Monte Rossa e Ricci Curbastro - sono ospitate in splendide dimore d'epoca e la loro visita propone, di conseguenza, qualche motivo d'interesse in più.

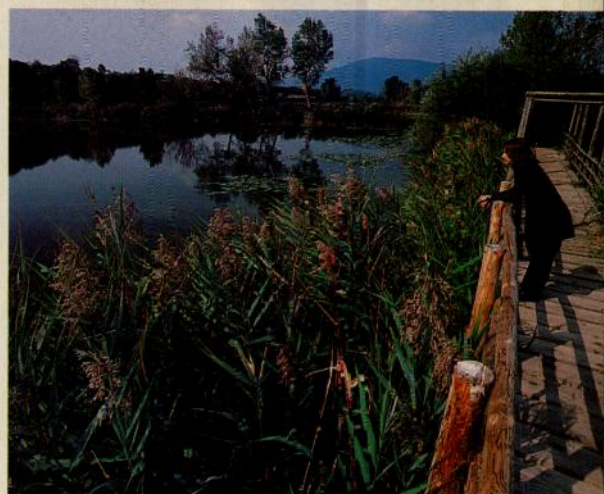
Francesco Arrigoni

La Franciacorta in 24 ore

La principale porta d'ingresso della Franciacorta è Rovato, sede di un importante mercato della carne in programma ogni lunedì. In pochi minuti si arriva al quattrocentesco convento dell'Annunziata (tel. 0307721377; visita su prenotazione), sul Monte Orfano, con magnifica vista sulla Pianura Padana. Poi, ecco Erbusco, la "capitale" della Franciacorta. Lasciato il paese, in cui spicca Villa Lechi, si sale sulla cresta delle colline passando per Bellavista, per ridiscendere verso il Lago d'Iseo in un'area tappezzata di vigneti e dominata dal Monte Alto, la cui vetta si può raggiungere con un'escursione di un paio d'ore: spettacolare la vista sulla Franciacorta e il lago. Sfiolata quindi la torbiera del Sebino, si prosegue verso Provaglio, dove si trova il monastero di San Pietro in Lamosa (telefono 030983477; orario: sabato e domenica 9-12, 14.30-18), splendido complesso fondato dai cluniacensi nel 1083. Da qui, in breve, si arriva prima al secentesco Castello Orlando (tel. 030725006; orario: domenica e festivi 10-12, 14.30-18; ingresso L. 10.000), a Bornato, e poi a Rodengo Saiano, impreziosita dall'abbazia olivetana di San Nicola (tel. 030610182; orario: 9-12, 15-18): pregevoli il coro ligneo intarsiato e gli affreschi del Romanino e del Gambara. Una piccola deviazione a questo punto è d'obbligo per vedere il caratteristico paesino di Ome, con i suoi vigneti terrazzati, prima di concludere l'itinerario a Gussago e al vicino santuario della Madonna della Stella (visite su prenotazione: tel. 0306811004), altro punto panoramico di rilievo.



Villa Fenaroli (sopra), a Corneto. Sotto, il monastero di San Pietro in Lamosa, a Provaglio d'Iseo. In basso, veduta della torbiera del Sebino, zona umida protetta



◀tati anche da un clima particolarmente favorevole, quasi mediterraneo. Il vicino Lago d'Iseo, infatti, funziona come una grande pentola d'acqua che con la sua massa termica fa sì che l'estate non sia mai troppo calda e afosa e l'inverno mai troppo freddo e nebbioso. Ciò permette persino la crescita degli ulivi, dai quali - pochi lo sanno - qui si ricava un ottimo olio extravergine.

Eppure la Franciacorta non ha avuto un passato vitivinicolo degno di nota. Come molte altre regioni produceva sì vino, soprattutto rosso, ma di scarso pregio. E ha quindi seriamente rischiato di restare un territorio dalle potenzialità enologiche tanto notevoli quanto assolutamente inesprese. Del resto, il terreno, il clima e i vitigni, da soli, non bastano per produrre un grande vino. Ci vogliono gli uomini.

Uomini come l'enologo Franco Ziliani, il padre delle bollicine *made in Franciacorta*. Negli anni 60, insieme a Guido Berlucchi, iniziò a produrre spumante con lo stesso metodo con il quale si ottiene lo Champagne. Un'avventura coraggiosa, che ebbe subito fortuna. Dopo le prime bottiglie ne seguirono molte altre e la

Guido Berlucchi divenne, in breve tempo, uno dei nomi più importanti dello spumante italiano. Poi, sulla strada tracciata da Ziliani, nel Bresciano sono arrivati imprenditori che - grazie a notevoli investimenti - hanno creato aziende leader quali Bellavista, Ca' del Bosco, Cavalleri. Tutti marchi che hanno riscosso grandi successi, imponendosi più volte in degustazioni alla cieca su importanti etichette straniere e aprendo così la strada ad altri imprenditori. Anno dopo anno il Franciacorta Dcog (denominazione di origine controllata e garantita) - l'unico spumante secco italiano che può fregiarsi di questa classificazione - è cresciuto sia in volumi (nel 1999 ne sono state commercializzate quasi 4 milioni di bottiglie) sia, soprattutto, in termini d'immagine e qualità. Al punto che, quando si parla di Franciacorta, spesso la si definisce come «la piccola Champagne d'Italia».

Un'affermazione che non è azzardata: se lo Champagne prevede un invecchiamento minimo di 15 mesi, il Franciacorta Dcog non millesimato (cioè proveniente da annate diverse) si deve affinare in bottiglia per almeno 18 mesi prima del dé-▶

La piccola Champagne

Si chiama Franciacorta, si trova a sud del Lago d'Iseo e offre le condizioni ideali per produrre spumanti di elevata qualità. Che spesso ricordano il celebre vino d'oltralpe

di **FRANCESCO ARRIGONI**
foto di **FRANCO BARBAGALLO**

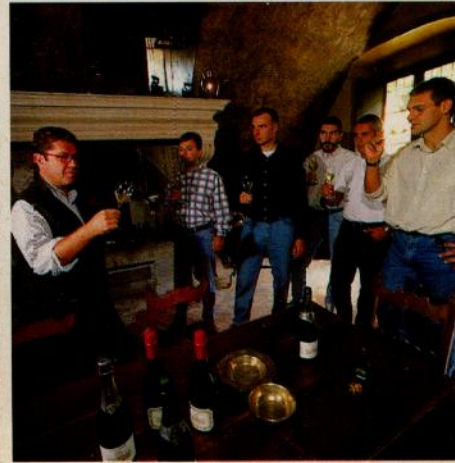
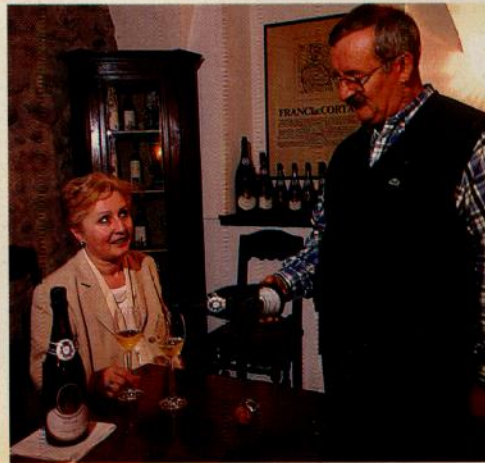
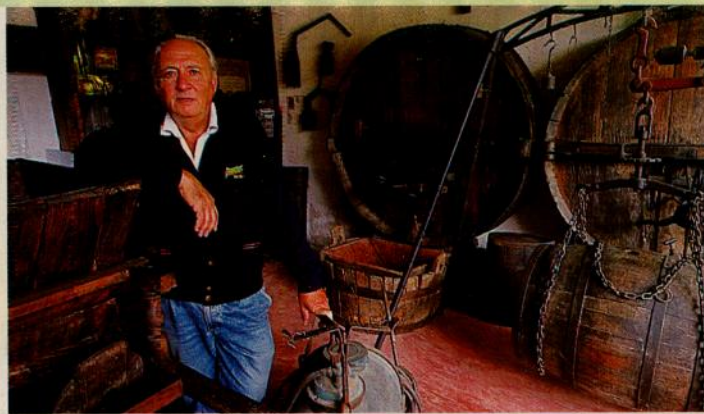
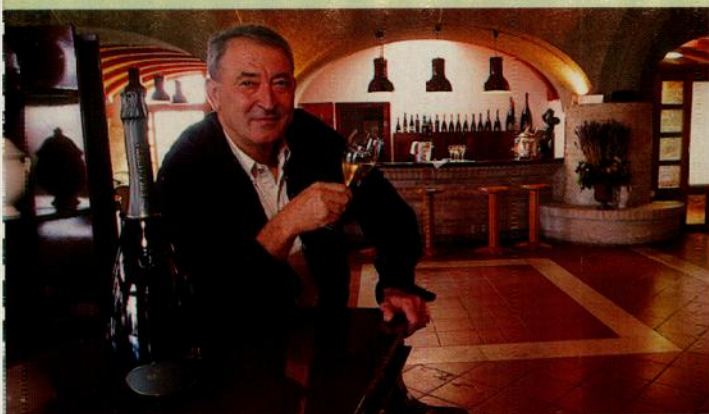
Franciacorta sembra il nome perfetto per un vino con le bollicine da lanciare sui mercati internazionali. Però non è stato certo un copy di un'agenzia pubblicitaria a inventarlo, dato che le sue origini si perdono assai indietro nel tempo. Almeno fino all'anno 1277, quando negli annali del Comune di Brescia comparve per la prima volta il termine *Franzacorta* per identificare l'area compresa tra i fiumi Oglio e Mella, a sud del Lago d'Iseo. Pare, infatti, che all'epoca in quel territorio vi fossero ben sette corti monastiche affrancate dal pagamento dei tri-

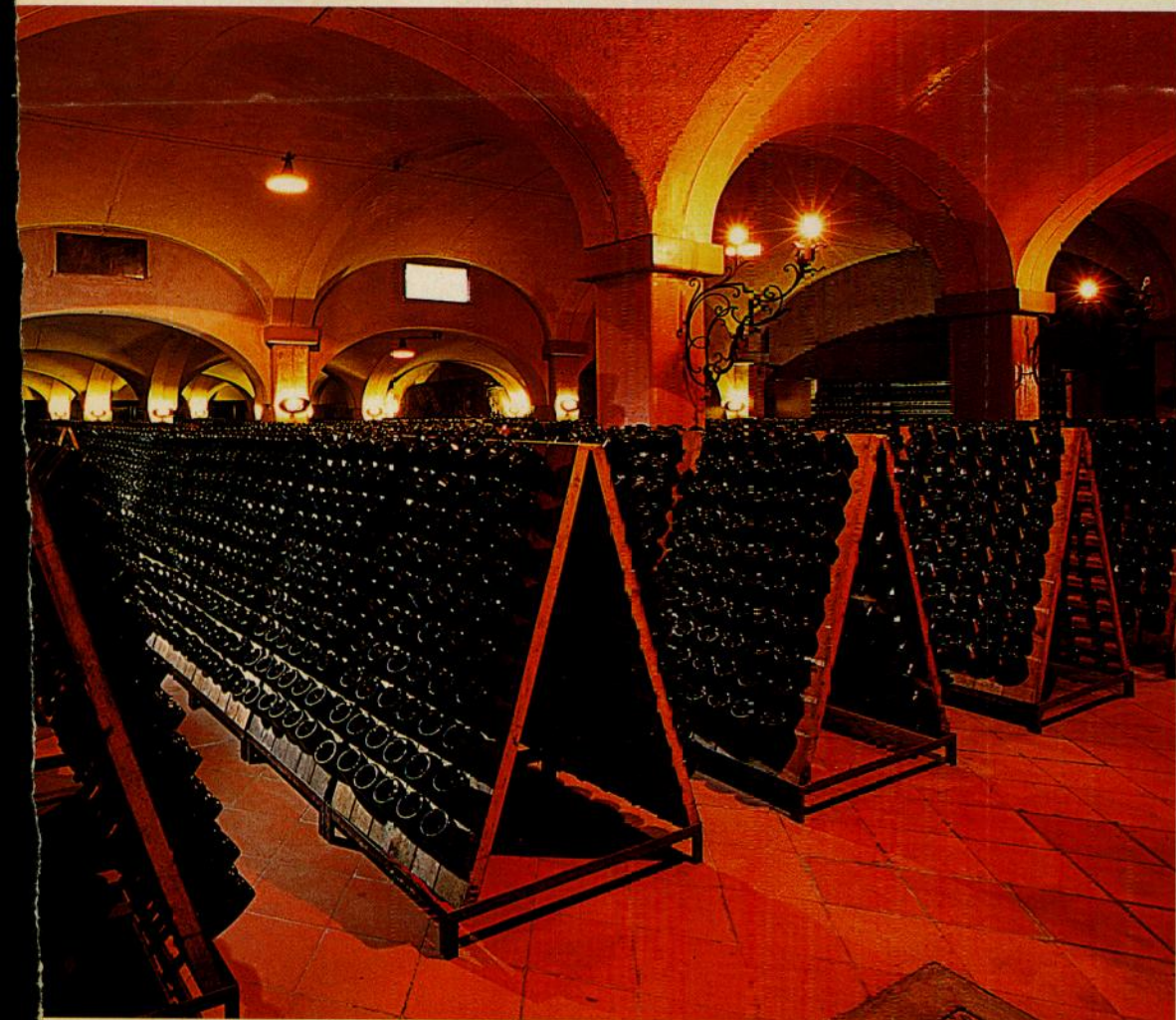
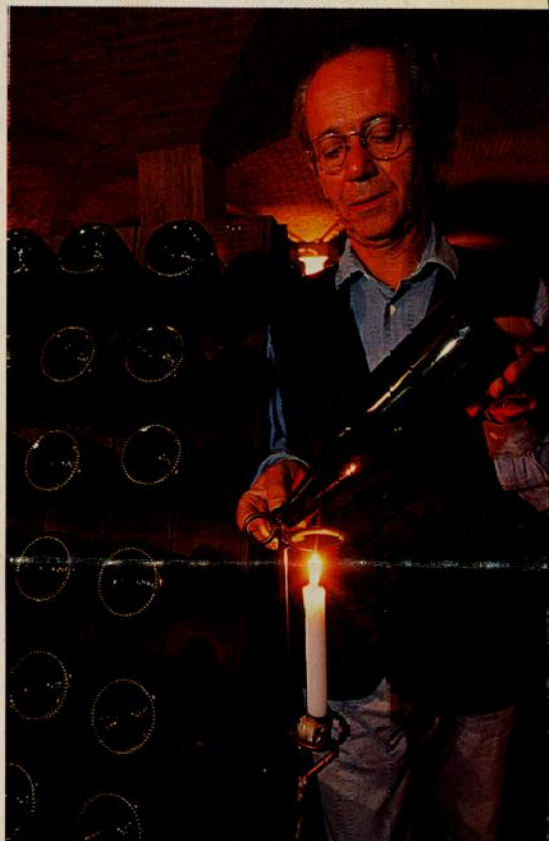
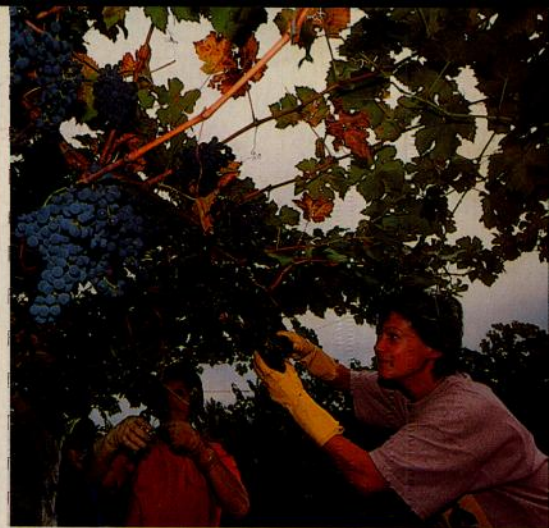
buti. Per l'appunto, *curtis francae*.

È un territorio davvero particolare dal punto di vista geologico, la Franciacorta: venne creata dal ghiacciaio che dall'Adamello scendeva oltre il Lago d'Iseo, a ridosso del Monte Orfano, quell'altura che oggi pare quasi sorgere dal nulla in mezzo alla pianura. Il ghiaccio, al momento di ritirarsi, depositò un alto strato di morena formato da sabbia, limo e ciottoli, che in seguito diede vita a una serie di dolci e tondeggianti colline. Un tipo di terreno adatto alla produzione di vini di carattere, profumati e flessuosi, esal- ▶



Vigneti in Franciacorta (qui sopra). Sotto, Vittorio Moretti nella sala degustazione di Bellavista, la sua casa vinicola, e Gualberto Ricci Curbastro nel Museo del vino annesso all'azienda di proprietà. In basso, da sinistra: Fabio Lantieri de Paratico; i coniugi Eleonora e Giovanni Agostino Uberti; *wine tasting* nella sede di Monte Rossa





Controllo dei sedimenti di fermentazione nell'azienda Bersi Serlini (sopra). In alto, vendemmia alla Fergheffa. A sinistra, le cantine di Bellavista. Nell'altra pagina, i vigneti di Monte Rossa

la nostra guida

Come arrivare. Da Milano (65 km): A4 fino al casello di Palazzolo. Da Venezia (190 km): A4 fino al casello di Ospitaletto.

Gli alberghi. Il migliore hotel della Franciacorta è L'Albereta (località Bellavista, Erbusco; telefono 0307760550; doppia L. 374.000/545.000, *breakfast* escluso), elegante villa ottocentesca immersa nei vigneti e dotata di tennis e piscina coperta. In alternativa: I Due Roccoli (via Bonomelli, Iseo; tel. 0309822977; doppia L. 220.000/240.000, *breakfast* escluso), che si raggiunge seguendo la statale della Val Trompia e domina, in spettacolare posizione panoramica, il Lago d'Iseo. Entrambi gli alberghi sono stati provati in incognito da *TuttoTurismo* (vedere numero 246, luglio 1999, pagg. 26-27).

I ristoranti. Per il *gourmet* la sosta obbligatoria è da Gualtiero Marchesi (L'Albereta, Erbusco; telefono 0307760562; menu degustazione L. 200.000/240.000, alla carta L. 200.000). Nelle vicinanze, in una bella cascina, c'è La Mongolfiera dei Sodi (via Cavour 7, Erbusco; tel. 0307268303; chiuso giovedì; alla carta L. 90.000), con i suoi piatti lombardo-toscani. Ottimi anche l'Artigliere (via Forcella 6, Gussago; tel. 0302770373; chiuso lunedì e martedì; menu degustazione L. 70.000/80.000, alla carta L. 80.000) e Il Volto (via Miroldte 33, Iseo; telefono 030981462; chiuso giovedì a pranzo e mercoledì; menu degustazione L. 60.000/90.000, alla carta L. 85.000). *I prezzi segnalati non includono i vini.*

Lo shopping. Ecco dieci fra le migliori aziende vinicole della Franciacorta: Bellavista (località Bellavista, Erbusco; telefono 0307762000); Bersi Serlini (via Cerreto 7, Provaglio d'Iseo; tel. 0309823338); Ca' del Bosco (Erbusco; telefono 0307766111); Cavalleri (via Provinciale 96, Erbusco; telefono 0307760217); Ferghettina (Erbusco; tel. 0307760120);



Lantieri de Faratico (via Paratico 50, Capriolo; tel. 030736151); Majolini (via Manzoni 3, Ome; tel. 0306527378); Monte Rossa (via Marenzio 14, Bornato; tel. 030725066); Ricci Curbastro (via Adro 37, Capriolo; tel. 030736094; su prenotazione e visitabile l'annesso Museo del vino: l'ingresso parte da L. 7.000, visita della cantina e degustazione comprese); Uberti (via Fermi 2, Erbusco; tel. 0307267476). I vini si possono acquistare direttamente presso le aziende citate, Bellavista e Ca' del Bosco escluse. Un'enoteca dove è possibile trovare tutti i vini locali è Le Cantine di Franciacorta (via Iseo 56, Erbusco; tel. 0307751116; chiuso martedì). **Gli appuntamenti.** Nella fascinoso cornice dell'abbazia di Rodengo Saiano si svolge, dal 5 al 13 maggio, la rassegna Antiquari in Franciacorta (orario: 15.30-20.30, giovedì 15.30-22, sabato e domenica 10-20.30; ingresso L. 12.000). **Informazioni.** Promozione Franciacorta (via Marconi 5, Rodengo Saiano; tel. 0306811004; Internet www.franciacorta.org).

Appuntamento al prossimo
viaggio nel piacere.

EMILIANE
Barilla

Dove c'è Barilla c'è casa.