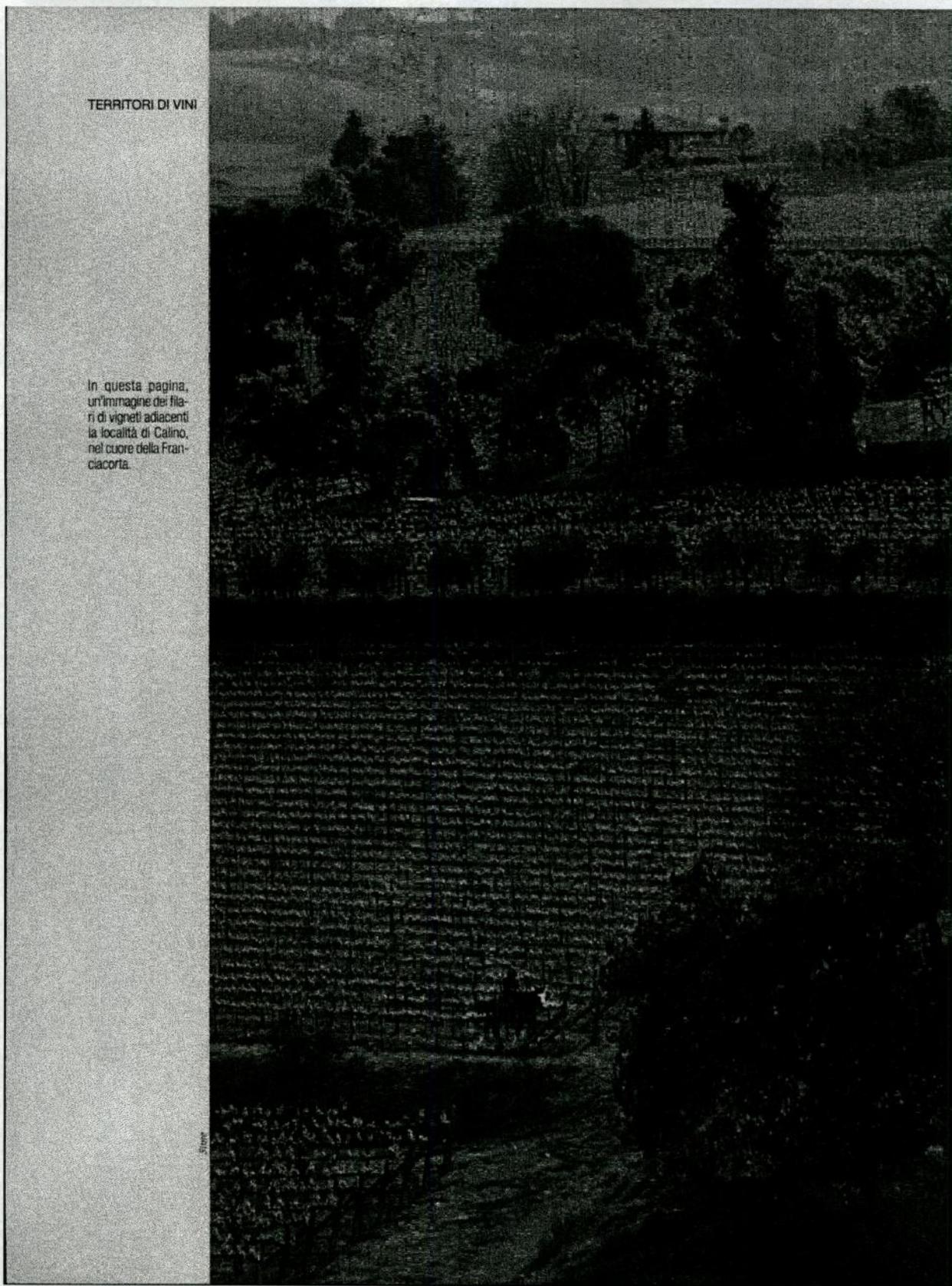


TERRITORI DI VINI

In questa pagina,
un'immagine dei fila-
ri di vigneti adiacenti
la località di Calino,
nel cuore della Fran-
ciacorta.





UN BRINCIS DI GRUPPO

La Franciacorta è ormai da tempo considerata la piccola Champagne italiana. Sono molti gli imprenditori che hanno puntato su vigneti e accoglienza e hanno trasformato questa zona vocata nella produzione del vino con le bellissime in una meta di turismo enogastronomico

DI MARCO GATTI

Il nome Franciacorta evoca un territorio vinicolo affascinante. Fino a poco tempo fa, però, pochi sapevano che questa fosse terra di vino. Il miracolo è stato realizzato in pochi decenni da imprenditori geniali e capaci che, con operosità tutta lombarda, invece di puntare su fondine e industrie hanno avuto il coraggio di investire su vigneti e accoglienza. Questo fazzoletto di ter-

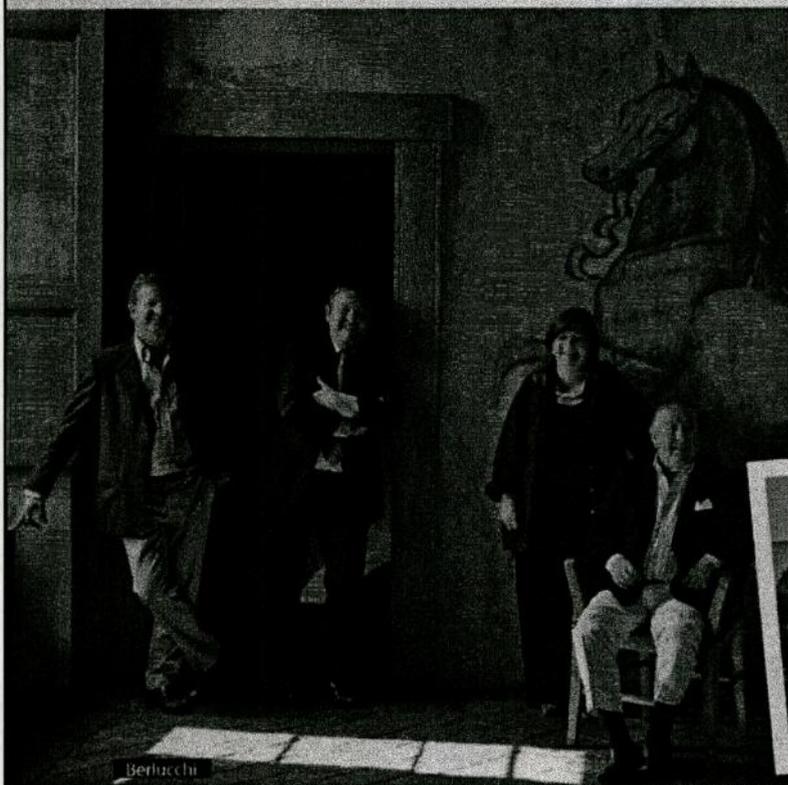
ra delimitata a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Isèo e dalle alture propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio che lo separa dalla provincia di Bergamo e infine a sud dal Monte Orfano. Questo luogo oggi ha fama di essere la Champagne d'Italia, per la sua produzione spumantistica

TERRITORI DI VINI

d'eccellenza. Cosa ancora più formidabile, è meta di un turismo enogastronomico di qualità, dove si è saputo abbinare ai prodotti, in primis il Saïen, una filosofia dell'accoglienza. Nel 1961 Franco Ziliani e Guido Berlucci produssero le prime 3mila bottiglie di Pinot di Franciacorta. Fu un successo. Quell'inizio rappresentò il primo passo di un'avventura che, sotto la guida di Arturo, Cristina e Paolo, i figli di Ziliani, ha visto la

Guido Berlucci diventare l'azienda di caratura internazionale che è oggi. La sfida di provare a fare un prodotto in grado di competere con lo Champagne è l'esempio cui si sono ispirati i tanti imprenditori che, anno dopo anno, hanno dato vita a decine di nuove cantine. Da allora, in solo mezzo secolo il vino ha trasformato il destino della zona. Il Franciacorta Docg (Millesimato, Rosé, Saïen e Riserva), le aziende agricole, i

vigneti sono il fiore all'occhiello di questo lembo di terra lombarda. Da un lato, la tradizione è ancorata ai piccoli borghi in pietra riportati al loro primitivo splendore: torri, castelli medievali, palazzi cinquecenteschi e ville patrizie. Dall'altro, gli hotel di lusso, i relais di charme o i semplici agriturismi, così come i moderni locali polifunzionali, i ristoranti, le trattorie, le botteghe, sono il segno di un cambiamento che ha fatto di questo angolo di provincia bresciana un mix di gusto e bellezza. Le aziende produttrici delle nobili bollicine sono numerose. Oltre alla Guido Berlucci, aprono le loro porte cantine celebri come **Contadi Castaldi** e **Bellavista**, della famiglia Moretti, le cui bottiglie più prestigiose, Bellavista Vittorio Moretti e Gran Cuvée, anche quest'anno hanno accompagnato la prima della Scala. **Ca' del Bosco**, creatura di Maurizio Zanella, oggi presidente del Consorzio di tu-



Qui a sinistra, Arturo, Paolo, Cristina e Franco Ziliani, proprietari della Guido Berlucci. Sotto, la vigna Arzelle



DOVE MANGIARE

• **Due Colombe al Borgo Antico**
Via Foresti, 13
Borgonate di Corte Franca (Bs)
Tel. 030/9828227

• **Il Geste**
Via del Perosino 38
Cazzago San Martino (Bs)
Tel. 030/7759944

• **Relais Madras**
via Roma 1
Rovato (Bs)
Tel. 030/7721534

DOVE ROPPIRE

• **L'Albereta Relais & Chateau**
Via V. Emanuele II, 23
Erbusco (Bs)
Tel. 030/7760550

• **Agriturismo Quelli che ti stano**
Via Barboglio, 14
Camignone di Passirano (Bs)
Tel. 030/653117

• **Osteria 1 a Fallette**
Via Marconi 104
Palazzo sull'Oglio (Bs)
Tel. 030/7401899



• **Hotel Polaris Franciacorta**
Via Manzoni, 29
Colombaro di Corte Franca (Bs)
Tel. 030/9884234



Mosnel



Dante Cicchierini
 tela del Franciacorta, con le sue produzioni d'eccellenza (una per tutte, la Cuvée Annamaria Clementi), ha contribuito a far conoscere le potenzialità della zona, superando, in degustazioni alla cieca, alcuni vini dei migliori produttori d'Oltralpe. **Cavaleri**, proprietari di terreni in Erbusco fin dal 1450, hanno creato un'azienda di riferimento capace di imporsi all'interno della denominazione con uno stile proprio e ben definito, come documentato dalla Collezione Grandi Cru. **Majolini**, imprenditori conquistati al vino, sono sul mercato con espressioni qualitative somme del territorio (Pas Dosé Aligi Sassu). **Montenisa**, l'azienda della famiglia Antinori ha scelto Cazzago San Martino per produrre spumanti all'altezza del blasone dei suoi sommi rossi. **Uberti**, con papà Agostino e mamma Eleonora, aiutati dalla figlia Silvia, enologa di fama formata all'estero, firmano quel Comari del Salem e quel Magnificencia che ogni anno non finiscono mai di stupire. **Monte Rossa** produce quel P.R. Brut Blanc de Blanc che di recente è stato inserito nella top ten di *Effer-*

In questa pagina, alcune immagini dei vigneti e dei prodotti enologici su cui gli imprenditori della zona hanno puntato

escents du Monde, competizione internazionale che mette a confronto i migliori *sparkling wines* del mondo. Oltre a questi nomi, tra le altre realtà affermate meritano la visita **Barone Pizzini, Bersi Serlini, La Montina, Mosnel, Muratori, Ronco Calino e Villa**. Tra gli emergenti, **Bosio, Castello Bonomi, Lenza e lo Sparviere**, con cui i Gussalli Beretta

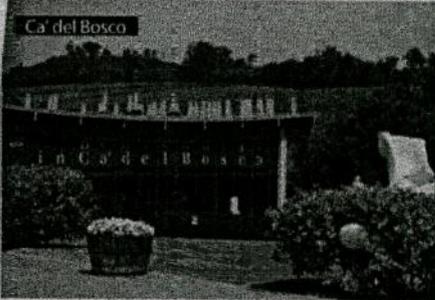


Somero, Marchetti

- DOSE ALBERTINI**
- **Dispensa Pazi e Vini Franciacorta**
 Via Borge Principe Umberto - Loc. Torbiato Adro (Bs)
 Tel. 030/745077
 - **Valdigrano - La Pasta di Franciacorta**
 Via Borsellino, 35/37
 Rovato (Bs)
 Tel. 030/7704434
 - **Macelleria Cuarneri**
 Piazza Cavour 5
 Rovato (Bs)
 Tel. 030/7721046
 - **Cantine di Franciacorta**
 Via Iseo, 38
 Erbusco (Bs)
 Tel. 030/7751116
 - **Polastri Maeeler**
 Via Parafico, 1
 Capriolo (Bs)
 Tel. 030/7364194

- **Ristorante Hotel Biondi Mirabella Iseo**
 Via Mirabella, 34 (Frazione Clusane)
 Iseo (Bs)
 Tel. 030/9898057

- **Ristorante Al Bosco**
 Via Provinciale, 79
 Iseo (Bs)
 Tel. 030/6852542



Ca' del Bosco

Casa Country 63

TERRITORI DI VINI

confermano il loro talento imprenditoriale grazie a uno scoppiettante Extra Brut. Dal vino al cibo il passo è breve. **Due Colombe al Borgo Antico**, a Borgonato di Corte Franca, è tra i più bei ristoranti d'Italia. Alla location di una bellezza mozzafiato si associa la grande cucina di Stefano Cerveni, fuoriclasse dei forneli. Sono da provare la patata viola con gambero rosso e Franciacorta e gli spaghetti tiepidi con mazzancolle e ricci di mare. Valgono il viaggio. È meta del cuore **Il Gelso** di Cazzago San Martino, di Nicola Silvestri. È un capolavoro la composizione di piedino di maiale e astice in cassoeula. Chi ama trippa alla bresciana, cotechino, polpette, può trovare appagamento all'**Osteria La Villetta** di Palazzolo sull'Oglio, insegna storica e autentica. Per casoncelli e manzo all'olio, piatti simbolo del territorio, la meta è **l'Antico Mulino** di Rovato. Divertente, accogliente e goioso, l'Agriturismo **Quelli che il vino** a Camignone di Passirano, crea-



In queste foto, alcune mete ideali per i palati gourmand. Tra osterie, negozi di eccellenze franciacortine, relais e agriturismi, la zona offre luoghi di fascino e locaton mozzafiato.



LE CANTINE

- | | |
|---|---|
| Barone Pizzini
Tel. 030/9848311 | Lenza
Tel. 030/7722289 |
| Bellavista
Tel. 030/7762000 | Majolini
Tel. 030/6527378 |
| Guido Berlucchi
Tel. 030/984381 | Montenisa
Tel. 030/7750875 |
| Bersi Serlini
Tel. 030/9823338 | Monte Rossa
Tel. 030/725066 |
| Bosio
Tel. 030/984398 | Mosnel
Tel. 030/653117 |
| Ca' del Bosco
Tel. 030/7766111 | Muratori
Tel. 030/7451051 |
| Castello Bonomi
Tel. 030/7721015 | Ronco Calino
Tel. 030/7451073 |
| Cavalleri
Tel. 030/7760217 | Sparviere
Tel. 030/652382 |
| Contadi Castaldi
Tel. 030/7450126 | Uberti
Tel. 030/7267476 |
| La Montina
Tel. 030/653278 | Villa
Tel. 030/652329 |

tura a tutte bollicine dei fratelli Lucia e Giulio Barzanò, titolari de Il Mosnel. Per gli acquisti delle eccellenze franciacortine, le mete ideali sono la **Macelleria Guarneri** di Rovato e **Polastris Maceler** di Capriolo, per il vino le **Cantine di Franciacorta** di Erbusco, per la pasta **Valdigrano - La Pasta di Franciacorta** di Rovato. Per il meglio dell'agroalimentare italiano, l'indirizzo è la **Dispensa Pani e Vini Franciacorta** di Adro, dove è possibile gustare anche la buona cucina di Vittorio Fusari. Per sonno ristoratore, relax e comfort, mete sicure sono **L'Albereta Relais & Châteaux** di Erbusco, che

ospita anche il ristorante del maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi; l'**Hotel Relaisfranciacorta**, elegante complesso alberghiero di proprietà della famiglia Ziliani, con annesso ristorante La Colombara, ricavato dalle strutture di una vecchia cascina; il **Romantik Hotel Relais Mirabella Iseo**, ospitato su una verde collina affacciata sul lago di Iseo. Per una soluzione più informale, è prezioso l'indirizzo di **Al Rocol** di Ome, agriturismo con camere, dove la cucina propone piatti della tradizione e la produzione di vini è di pregio.

64 Case-Country