

# QUI franciacorta



in collaborazione con:

Dispensa Pani e Vini  
Cantina Mosnel  
Cantina Ca' del bosco  
Cantina Ferghettina  
Cantina Majolini  
Cantina Bersi Serlini  
Cantina Bellavista  
Cantina Castello di Gussago  
Distillerie Franciacorta  
Cantina Villa Crespia  
Cantina Contadi Castaldi

## FESTIVAL IN CANTINA 2017 REPORTAGE



FRANCIACORTA:  
CINQUANT'ANNI  
**DOC**

IL CONVEGNO  
FRANCIACORTA 2017

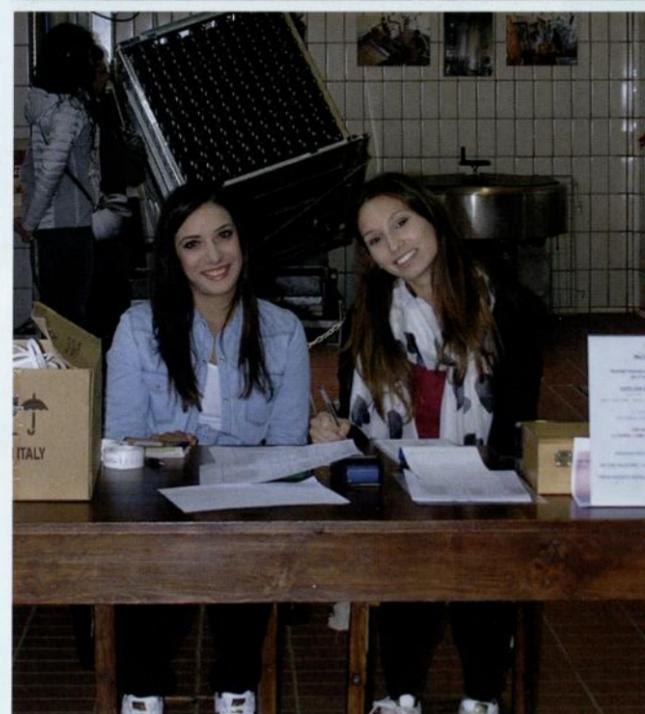


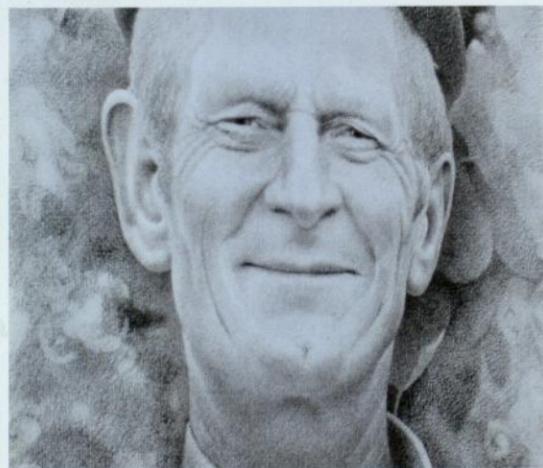
Lo starter è scattato la sera di venerdì 15 settembre con l'evento organizzato dalla "Dispensa Pani e Vini" a Torbiato sotto il porticato del complesso Umberto I°. Tanti visi sorridenti, una carrellata dei prodotti di moltissime cantine, parecchi i bicchieri degustati di "Franciacorta" che con le sue bollicine ha scaldato anima e corpo in una serata in cui l'aria era piuttosto frizzante.



IL 16 E 17 SETTEMBRE SONO LE DATE DURANTE LE QUALI IL "FESTIVAL IN CANTINA" È RITORNATO ALLA RIBALTA NEL TERRITORIO DELLA FRANCIACORTA. LA SUA ECO GIUNGE ORMAI LONTANA ARRIVANDO A COINVOLGERE CULTORI DELL'ECCELLENZA DEL PRODOTTO, AMANTI DEL "BON VIVRE" E TURISTI STRANIERI. L'AFFLUSSO ALLE CANTINE È STATO DAVVERO STREPITOSO.

Gli esordi di sabato sono stati sotto una fastidiosa pioggia e nebbia che faceva tornare alla memoria l'antica e bellissima poesia di Carducci San Martino: "La nebbia agli irti colli piovigginando sale.....dal ribollir de tini va l'aspro odor de i vini". Immersi in questo clima più autunnale che estivo la visita alle cantine è iniziata. L'eccellenza del prodotto Bio gustato alla Cantina Mosnel ci ha condotto a conoscere la realtà di una azienda che ha convertito, a partire dal 2014, la sua coltivazione viticola da tradizionale a biologica. L'attenzione sull'impiego dei prodotti "fito" per la produzione delle uve qualifica in maniera inequivocabile la qualità del Mosnel.





Il viaggio è continuato alle Cantine Ca' del Bosco la cui indiscussa fama mondiale non ha bisogno di ulteriori parole. La visita ci ha regalato l'occasione di ammirare splendide opere d'arte inserite in maniera armonica nei locali adibiti alla lavorazione e trasformazione dell'"uva". La cantina sviluppata su più livelli si articola in ambienti nei quali la storia e la tecnologia trovano un perfetto connubio.



Passando in cresta alla collina si arriva alla cantina Bellavista. Rimaniamo affascinati dall'imponente "toro rosso" e dalla maestosa "altalena arancione" che sovrasta la sala delle barrique. I tunnel scavati sotto la collina esaltano i sentori propri della vinificazione. La visita ha avuto come coronamento lo show cooking dello chef Roberto Proto del ristorante "Il saraceno" che ha proposto il suo "Risotto in un paesaggio marino": sapori incredibili accostati a dei superbi Franciacorta Bellavista.





Tra le tante cantine a conduzione più familiare la cantina Majolini ad Ome emerge per la peculiare attenzione all'arte contemporanea. All'arrivo un timido raggio di sole ha illuminato le due sculture poste all'ingresso: I cavalli innamorati di Aligi Sassu e la coda di balena di Mattia Trotta. All'interno il percorso in cantina è scandito dalla mostra delle grafiche giapponese di Tomoko Nagao e dell'esposizione dei Kimono da cerimonia. Il Franciacorta Majolini ha incontrato la cucina giapponese nella cena curata da Chiki Takashima private chef nata a Tokio.



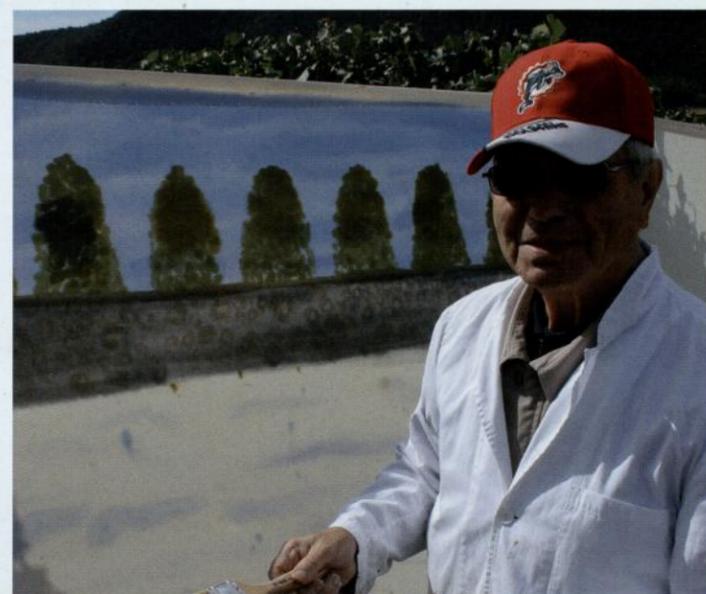
A pomeriggio inoltrato ci ha accolto la Cantina Ferggettina traboccante di visitatori serviti sotto il portico della nuova struttura di recente realizzazione. Un'esperienza gastronomicamente interessante è stata la "verticale" nella quale si confrontano bottiglie dello stesso vino in annate diverse abbinata ad una selezione di carni.



Al Tramonto la Cantina Bersi Serlini si annuncia sin dal vigneto di accesso con musiche e festoso rumore di sottofondo. Accomodati su sedute di vario tipo: panche, sedie, bancali sovrapposti, la corte interna è animata da visitatori di diversa età. I più giovani erano nei passeggi. Spicca all'interno il tavolo più lungo della Franciacorta. L'ingresso esplosivo del "Biondo atomico" alias lo chef Andrea Mainardi coinvolge la proprietaria in un brindisi collettivo lanciato ai presenti salendo sopra un tavolo. La nostra serata si conclude sotto una pioggia che riprende a cadere implacabile!



Eccoci a domenica mattina. L'appuntamento è a Erbusco con artisti improvvisati e amatoriali per dare vita ad "un chilometro di tela", installazione artistica sviluppata all'interno della vigna di Palazzo Lechi, promossa dalla Cantina Bellavista in collaborazione con Palazzo Reale e l'Accademia di Brera.





Anna e Roberta Gozio delle "Distillerie Franciacorta" e Cantina Castello di Gussago:La Santissima, ci propongono sia l'esclusivo tour della distilleria presso l'antico borgo San Vitale di Borgonato, sia la visita alla Cantina. Tra nuovi e storici alambicchi appare una gigantografia del famoso enologo e gastronomo Luigi Veronelli che con un suo sguardo domina la sala di degustazione. La selezione dei vini Franciacorta prodotta dalla Cantina completa in modo raffinato il progetto di "bere in modo consapevole" sostenuto dall'adesione al progetto Ita.ca.

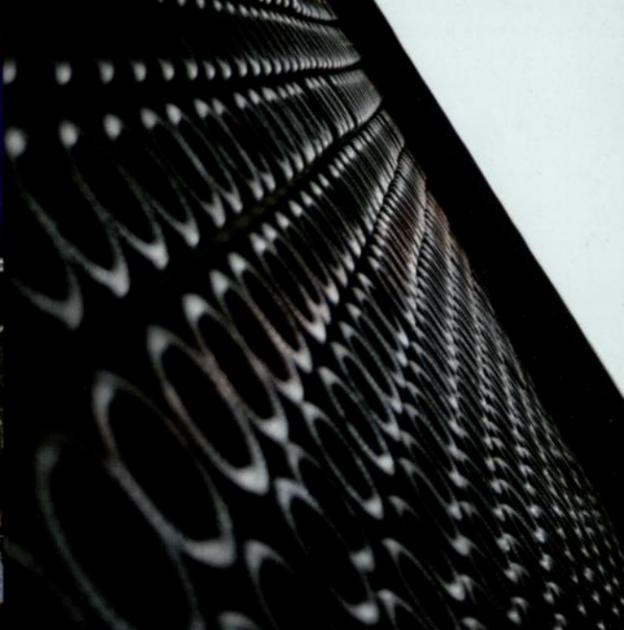


Gli impianti di Villa Crespi ci raccontano di una volontà imprenditoriale su larga scala che prevede una produzione vinicola importante. La prospettiva, a lungo termine, è di raggiungere significativi risultati nell'imbottigliamento, con l'obiettivo di incrementare ulteriormente l'esportazione, che già rappresenta una quota significativa del fatturato aziendale, senza perdere di vista la qualità di un Franciacorta d'eccellenza.



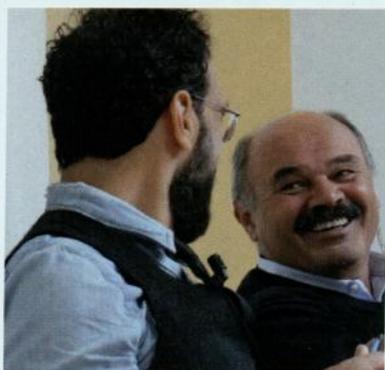
Finale scoppiettante nell'ultima cantina visitata. Siamo ad Adro presso Cantina Contadi Castaldi, all'ingresso volti giovani e sorridenti. La visita all'interno dei cunicoli di quella che fu la fornace Biasca, nucleo originario della cantina, è ricco di fascino. Approdati al termine nello spazio interno denominato "La piazza", sopraelevato rispetto al livello d'ingresso, siamo piacevolmente catapultati in un universo giovane ed effervescente. La console del deejay diffonde una musica di sottofondo che scalda l'ambiente arricchito dalla presenza di food track per street food. L'atmosfera si completa con l'abbondanza di calici di Franciacorta serviti e degustati sullo sfondo di un tramonto di un weekend da ricordare.





# 50 ANNI DOC

IL CONSORZIO FRANCIACORTA CELEBRA I CINQUANT'ANNI DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA IMMAGINANDO IL PROPRIO DOMANI E QUELLO DELL'INTERA FRANCIACORTA.



## #FRANCIACORTA2027

Il Consorzio Franciacorta ha celebrato i cinquant'anni della denominazione d'origine controllata immaginando il proprio domani e quello dell'intera Franciacorta.

La ricerca condotta con il sociologo Domenico De Masi, presentata al convegno svoltosi presso l'Albereta il 18 settembre scorso, ha tracciato le prospettive da qui al 2027.

Moderato da Maria Latella, al convegno hanno preso parte, oltre al Presidente del Consorzio Vittorio Moretti, gli imprenditori Andrea Illy (presidente Altagamma) ed Oscar Farinetti (fondatore e ideatore di Eataly), i docenti Roberta Garibaldi (Università degli Studi di Bergamo) ed Andrea Rea (Università Bocconi di Milano), i giornalisti Federico Quaranta (Decanter - Rai Radio Due) e Karin O' Keefe (Wine Enthusiast).

In rappresentanza delle istituzioni, il Presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni. Tra il pubblico l'Assessore regionale al territorio Viviana Beccalossi, numerosi sindaci ed imprenditori del settore vitivinicolo.

Come sarà la Franciacorta fra dieci anni? Ci saranno sicuramente i vigneti, ci saranno le cantine e ci sarà il Lago d'Iseo. Ma in più ci saranno turisti e percorsi enogastronomici e ci sarà il biologico. Non si tratta di ipotesi, ma per Domenico De Masi è una certezza basata su dati, impressioni e intuizioni di chi il Franciacorta e la Franciacorta li vive ogni giorno.

**I vigneti, secondo il presidente del Consorzio Vittorio Moretti, hanno ridisegnato non solo il mercato, ma l'intero territorio e le persone che lo abitano.**

**Oscar Farinetti, fondatore di Eataly è altrettanto certo che in vent'anni il mercato del vino è destinato a raddoppiare o a triplicare, toccando paesi ad oggi irraggiungibili.**

**È la motivazione per cui il Franciacorta, deve trovare un modo per distinguersi fra la tutti. A dirlo è Andrea Illy, presidente della Fondazione Altagamma, infatti, punto di forza degli italiani è la cultura del progetto.**

Nel 2027 il Franciacorta sarà di altissima qualità, biologico ed avrà un forte valore simbolico per gli estimatori del buon bere. Il vino, sarà conosciuto anche da quel 12% di consumatori che, secondo un sondaggio di Federico Quaranta, oggi non sa cosa sia.

Il futuro è imprescindibilmente turismo e riqualificazione del territorio. Le cantine organizzeranno visite sette giorni su sette e la collaborazione con la popolazione e le altre attività sarà finalmente una realtà.

Secondo Roberto Maroni, la Franciacorta ed il Lago d'Iseo possono puntare a successi come quello ottenuto nel 2016 da The Floating Piers di Christo che ha totalizzato oltre un milione di visite. La Franciacorta è un'area turistica, anche se ancora non lo sa: lo stop al consumo di suolo e la riqualificazione del costruito esistente sarà il motore che ci permetterà, nel 2027, di trascorrere le vacanze tra le vigne, alternando bagni nel lago, visite alle dimore storiche e degustazioni di Franciacorta, ovviamente bio. (FG)

