

La Franciacorta: terra spumeggiante

Home » [Vino](#) » La Franciacorta: Terra Spumeggiante

📅 11 Maggio 2022 | Scritto da [Alessandra Piubello](#) |

Pubblicato in [territorio](#) , [vino](#)



Dolci colline tappezzate di filari di viti e punteggiate da piccoli borghi in pietra, castelli medievali e abbazie, cascinali, torri merlate e ville patrizie settecentesche e ottocentesche immerse nel verde di parchi secolari. Questa è la Franciacorta, soleggiato anfiteatro morenico che si estende a sud del Lago d'Iseo, a pochi chilometri da Brescia (città di una bellezza singolare). Per scoprire l'incanto sottile della Franciacorta l'ideale è muoversi liberamente fra borghi e colline, lasciandosi catturare dal loro tranquillo fascino, a piedi, in bici (cinque i percorsi agro-ciclo-turistici lungo la Strada del Vino, per il noleggio www.iseobike.com), o in mountain bike (molti i sentieri tortuosi) a cavallo (www.circoloippico.burnec.it) o, per i meno sportivi, lasciarsi scorrazzare dall'auto fra le colline e perdersi nella tavolozza dei colori dei vigneti.



Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Siamo nel cuore della Lombardia, in un'area di circa 200 chilometri quadrati. Una zona caratterizzata da un ampio anfiteatro morenico, formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria, per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica. Elemento comune di gran parte dei suoli franciacortini è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata.



Esiste qui una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali dei vini base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90, sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée, vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti, provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area, a tutela della qualità delle uve prodotte, il disciplinare prevede l'esclusione di vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m. La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino a Docg Franciacorta, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio

d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché parte del territorio dei comuni di Cologno, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino e del comune di Brescia.

Un territorio in cui si può fare un tuffo nella storia tra aristocratici castelli (tra tutti il castello medievale di Passirano, uno dei meglio conservati della regione e quello di Bornato, famoso per avere ospitato anche Dante Alighieri) e palazzi del '600 e '700 (Villa Lechi ad Erbusco, Palazzo Torri e Palazzo Monti della Corte a Nigoline, Villa Soncini a Provezze, Villa Fenaroli a Fantecolo). Il giro tra le vigne del Franciacorta si arricchisce così di momenti di interesse culturale, ai quali andrebbe aggiunta una passeggiata tra le torbiere, riserva naturalistica ricca di vegetazione acquatica – bellissime le varie tipologie di ninfee in fiore – e di avifauna stanziale e migratoria, unica nel suo genere in Europa.



Per restare in tema di percorsi naturalistici, vanno citate le cascate di Moniticelli Brusati, il Parco della Santissima a Gussago e l'orto botanico di Ome, dedicato alle conifere.

Da visitare anche il Borgo del Maglio ad Ome, che vede la presenza di due sedi museali. Una, il museo Il Maglio Averoldi, è una fucina del XV secolo, caratterizzato da una ruota idraulica funzionante che ancora oggi muove il maglio e che permette di assistere a dimostrazioni di lavorazione del ferro. L'altra è la Casa Museo Pietro Malossi, che presenta un'ampia e variegata collezione privata di beni culturali, dalle armi alla mobilia, dalle stampe ai quadri.

Imperdibile il monastero di San Pietro in Lamosa a

Provaglio d'Iseo, la più antica e l'unica ancora riconoscibile delle fondazioni cluniacensi del Sebino, su un rialzo roccioso che domina le Torbiere. Un altro monastero che merita una visita accurata è l'Abbazia di San Nicola a Rodengo Saiano (al suo interno l'erboristeria, dove i monaci producono liquori a base di erbe). Fondata anch'essa nel XI secolo e rifiorita nel XV secolo grazie all'apporto dei monaci olivetani che arrivarono a possedere e coltivare a vigneto gran parte dei terreni d'intorno. Il monastero si compone di tre chiostri al cui interno sono conservati affreschi e dipinti di pregio (notevoli quelli del Romanino e del Gambara, secolo XVI) e un bellissimo coro in legno. Unendo il sacro al profano, sempre a Rodengo Saiano, si può fare un giro al Franciacorta Outlet Village per lo shopping, o fermarsi per assaggiare i formaggi locali a Cascina La Benedetta (www.cascinalabenedetta.it), vedendo di persona come si fanno queste specialità.

A Rovato meritano una visita Castello Quistini con oltre millecinquecento varietà di rose (uno spettacolo a primavera), un piccolo giardino per gli aromi, frutti e piante antiche e il Convento dell'Annunciata.

Tutti questi monasteri e conventi fanno tornare in mente l'origine del nome Franciacorta, zona italiana d'elezione per la produzione di vini spumanti (a base di Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ed Erbatmat), la prima ad avere ottenuto, nel 1995, la Docg. Tutto risale all'antica presenza nell'areale delle "curtae" (corti) "francae" (franche), ovvero insediamenti governati da ordini religiosi esentati dal pagamento dei tributi. Per via della sua posizione strategica la Franciacorta, infatti, fu terra di confine e di traffici commerciali, a lungo contesa fra potenti e signorie.

La diffusione della viticoltura raggiunge il suo apice durante il dominio della Repubblica di Venezia (XIV secolo). Poco più di un secolo dopo, nel 1570, il

medico bresciano Gerolamo Conforti scrisse il “Libellus de vino mordaci”. Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell’illustre abate Dom Pérignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo che i vini con le bollicine avevano in quell’epoca, definendoli “mordaci”, cioè briosi e spumeggianti. In qualche modo precorse i tempi della Franciacorta odierna. E se nel XVII secolo la regione era prettamente agricola, con l’avvento della società industriale dell’Ottocento e del Novecento le campagne si spopolarono. Negli anni Cinquanta la fisionomia della Franciacorta cambia, e inizia il dilagare di capannoni e aree artigianali; molti cascinali agricoli vengono abbandonati. Erano in pochi a credere nella viticoltura negli anni Sessanta: i vini di Franciacorta, prevalentemente rossi, erano tra quelli con i prezzi più bassi di tutta la Lombardia.

La storia, si sa, è governata anche dagli uomini: nessuno aveva saputo cogliere quel seme gettato anticamente. Si deve attendere l’inizio degli anni Sessanta del secolo scorso con l’avvento di un giovane enotecnico, Franco Ziliani, che, in collaborazione con Guido Berlucchi titolare dell’omonima cantina di Borgonato, dopo alcuni viaggi studio in Champagne, si mise a produrre le prime bottiglie di spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Fu un successo aziendale straordinario, la Berlucchi scalò in breve tempo la classifica delle aziende italiane più importanti del settore.

Eppure la Franciacorta, nonostante l’istituzione della Doc risalga al 1967, era ancora in divenire. Passano pochi anni, una decina, ed ecco che con l’entrata in scena di alcuni lungimiranti e coraggiosi imprenditori, s’innesca una crescita che non si è più arrestata e continua ancora oggi. Può sembrare paradossale che sia avvenuta senza poter contare su una lunga tradizione ma in realtà non lo è affatto, anzi i protagonisti si sono così potuti esprimere

senza pregiudizi, liberi di conseguire, senza vincoli storici, il meglio dal punto di vista qualitativo con occhio attento ai mutamenti del gusto e alle dinamiche commerciali.

Il Franciacorta oggi è prodotto con uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ed Erbammat. Ricordiamo che le cinque tipologie da disciplinare comprendono: Franciacorta (minimo 18 mesi sui lieviti); Franciacorta Satèn (minimo 24 mesi), Franciacorta Rosé (minimo 24 mesi), Franciacorta Millesimato (37 mesi) e Franciacorta Riserva (67 mesi).

Ed è bello farsi ammaliare da questi panorami mai sdolcinati. Per farlo non c'è modo migliore che seguire le rive tortuose del Lago d'Iseo (ideale per chi ama vela e windsurf) a pochissimi chilometri di distanza dalle vigne. Il tour ideale comprende anche la visita alla vivace cittadina di Iseo, punto di partenza per un'escursione a Montisola, uno dei "Borghi più belli d'Italia" e anche la più grande isola lacustre d'Europa. Dopo aver visitato il santuario della Madonna della Ceriola (600 m.sl.m.) dal quale si ha una vista spettacolare sul lago e sulla Franciacorta, si può assaggiare la sardina (che in realtà è un agone) essiccata, tradizione del Lago d'Iseo (presidio Slow Food) o mangiare un panino con il salame di Montisola, specialità locale.

A proposito di cibo, i due piatti più famosi della Franciacorta sono la tinca ripiena, specialità di Clusane, piccolo borgo di pescatori vicino a Iseo e il manzo di Rovato (dove si tiene dai tempi della Serenissima uno dei principali mercati italiani della carne) all'olio. Quest'ultima, ricetta codificata dal Medioevo, unisce due dei vanti da export dell'epoca pre-bollicine: la carne bovina e l'olio del Sebino. Altre specialità gastronomiche di questa terra, sono il lardo aromatizzato al Curtefranca, la soppressata bresciana (versione franciacortina). La pasta, universalmente apprezzata, viene cucinata

soprattutto nella variante locale di bocconcini ripieni nota come casonsei. Lo spiedo è il piatto conviviale per eccellenza, composto da carne di maiale, animali da cortile. Indispensabili per dare al piatto il caratteristico sapore, sono gli uccelletti: ma solo nelle case private potrete consumare il frutto della caccia, le trattorie sono tenute, per legge, a utilizzare volatili congelati provenienti dall'estero.



Il giro per cantine invece, parte da Cà del Bosco (www.cadelbosco.com) che con il patron Maurizio Zanella tanto ha fatto per il successo di questa denominazione. Come Vittorio Moretti patron di Bellavista (www.bellavistawine.it), l'altra azienda che si contende il primato in quanto a Franciacorta che sanno unire l'elevata qualità ad un'immagine di grande cura ed effetto. La Franciacorta deve molto anche a Giovanni Cavalleri, fondatore dell'omonima azienda (www.cavalleri.it), altro pioniere della ricerca qualitativa ottenuta attraverso un approccio dal sapore più familiare ma altrettanto raffinato. Il Mosnel della famiglia Barzanò Barboglio (www.mosnel.com), alla quinta generazione, va visitato sia per le cantine cinquecentesche della secolare tenuta, sia come punto di partenza per delle escursioni, sia per partecipare a delle cene a tema. I vigneti di Monte Rossa (www.monterossa.it), guidata da Emanuele Rabotti, sulla sommità della collina, dominano l'intero anfiteatro morenico e lo spettacolare roseto. La Montina (www.lamontina.it), capeggiata dai fratelli Bozza, offre anche l'opportunità di ammirare le opere del Museo interno d'arte contemporanea. Un'altra azienda che ha segnato la storia del Franciacorta, Ricci Curbastro (www.riccicurbastro.it), ospita un museo agricolo

che ripercorre le tappe della civiltà contadina. Negli ultimi anni è andato via via consolidandosi un movimento di piccole medie cantine iscritte alla “corsa” della ricerca qualitativa. In ciò è stato determinante anche l’operato di un Consorzio di Tutela la cui visione strategica è stata pari all’efficacia e alla velocità nel prendere decisioni. Su tutto va ricordata come vincente a scelta di puntare tutte le carte sulla tipologia di vino identificandolo esclusivamente con il nome del territorio.

Se capitate da queste parti da maggio a settembre, non perdetevi il Summer Festival e il Festival in Cantina (www.festivalfranciacorta.it).

Un giorno in Franciacorta

Il primo appuntamento è con la storia, là dove sono stati realizzati nel 1961 i primi esperimenti di rifermentazione in bottiglia del Franciacorta, presso la Guido Berlucchi di Borgonato (www.berlucchi.it). La famiglia Ziliani ha intitolato a quella prima annata un’etichetta speciale; un’altra prende invece il nome da Palazzo Lana (visitabile), dimora nobiliare con sale sfarzose come quella cosiddetta del “caminadù” per la presenza di un grande camino in marmo di Botticino. Anche la Barone Pizzini di Provaglio d’Iseo (www.baronepizzini.it), ad una manciata di chilometri di distanza, detiene un primato, quello di essere stata la prima cantina a produrre Franciacorta Docg da uve biologiche. Si consiglia di raggiungere poi per pranzo la Dispensa Pani e Vini di Adro (www.dispensafranciacorta.com). Nell’osteria-bistrot, circondati da centinaia di etichette di Franciacorta, si possono gustare piatti della tradizione rivisti con intelligenza, dalla tinca al forno al manzo all’olio.

Nemmeno un chilometro ed ecco l’imponente “cancello solare” in bronzo realizzato da Arnaldo Pomodoro che introduce Cà del Bosco (www.cadelbosco.com), azienda che merita una

sosta prolungata. Il viale che attraversa vigneti curati come giardini con varie statue ed opere d'arte conduce ad una cantina che unisce come pochissime altre realtà al mondo l'avanguardia tecnologica al raffinato culto dell'ospitalità. La serie dei Franciacorta Millesimati, Dosage Zero, Brut e Satèn, si esalta nella Riserva Annamaria Clementi. Tempo permettendo, è consigliabile un salto dagli artigiani salumieri Polastri (www.polastrimaceler.it), per il salame più tipico del territorio, la "Ret" di sola carne di coscia di maiale lavorata al coltello.

Per concludere la giornata si rimane in Erbusco raggiungendo l'Albereta Relais & Châteaux (www.albereta.it), per una cena gourmet al LeoneFelice Vista Lago, ristorante di cucina italiana contemporanea, oppure per la celebre pizza di Pepe in grani: qui Franco Pepe celebra La Filiale. Concedevi una pausa nel centro benessere Espace Chenot o camminate nel Parco delle Sculture Terzo Millennio. Dormirete sogni sereni in ognuna delle stanze. Ogni camera è diversa dall'altra ed è il frutto di una sapiente combinazione di amore per il bello ed attenzione per il massimo del comfort.



Per mangiare

Ristorante Due Colombe – Corte Franca
(www.duecolombe.it)

Storica insegna familiare evoluta al rango di ristorante di classe dal cuoco-patron Stefano Cervenì. Cucina creativa su basi della tradizione da gustare in un ambiente di grande fascino e con un servizio di prim'ordine (d'impatto la cantina "psichedelica").

Osteria della Villetta – Palazzolo sull'Oglio
(www.osteriadellavilletta.it)

A fianco della stazione dei treni, un punto di riferimento per la cucina del territorio. Atmosfera e servizio da osteria colta, con il valore aggiunto di una selezione completa di vini, Franciacorta in primis ma anche dal resto d'Italia.

Hostaria Uva Rara– Monticelli Brusati
(www.hostariauvarara.it)

In una cascina del '400, cucina d'impronta lombarda con qualche divagazione tra i classici. Tanti menu degustazione, compreso vegetariano e vegano, per una gestione familiare non priva di professionalità. Nella bella stagione lo spazio all'aperto, con portico e gelso secolare, è molto piacevole.

Trattoria del Muliner – Clusane d'Iseo
(www.trattoriadelmuliner.it)

Nel borgo famoso per la ricetta della "tinca al forno", una gestione giovane e volonterosa ha saputo arricchire ed affinare i contenuti di una cucina che si esprime al meglio con i piatti a base di pesce d'acqua dolce.

Agriturismo Al Rocol – Ome (www.alrocol.com)

Cantina con agriturismo ed ospitalità in stile tradizionale. La cucina realizza piatti tipici bresciani seguendo le ricette tramandate di generazione in generazione. Tutto all'insegna della produzione genuina e casalinga.

Ristorante Barboglio dei Gaioncelli – Corte Franca
(www.barbogliodegaioncelli.it)

All'interno dell'omonima e storica cantina, ambientazione di livello per una cucina che mette in risalto la qualità delle materie prime selezionate, a partire da quelle reperite nel territorio. Servizio accurato e disponibilità di menu degustazione per ogni esigenza.

Per dormire

Iseo (www.iseolagohotel.it)

Albergo elegante e tranquillo in ampio parco con affaccio (ed attracco) al lago. A due passi dal centro di Iseo e a fianco ad un lido con piscina, dispone di uno spazio benessere ed offre la possibilità di praticare mountain byke, tennis, surf e vela.

Agriturismo Lanteri (www.cortelantieri.it)

Nel borgo medievale di Capriolo, la storica Cantina Lantieri ha la propria sede e un agriturismo di charme immerso nella quiete, tra colline e vigneti. Offre grandi terrazze, giardini fioriti, una piscina affacciata sui filari, camere ariose con vista sulle colline. Corte Lantieri è rinomata anche per il suo ristorante, aperto anche a chi non alloggia all'agriturismo. I piatti rispecchiano la tradizione franciacortina, con ispirazioni dal vicino Sebino, che offre alla tavola pesci delicati.

Relais Franciacorta – Corte Franca
(www.relaisfranciacorta.it)

Situato ai piedi della collina, circondato dal verde di un gigantesco parco, il relais è stato ricavato dalla ristrutturazione conservativa di una cascina risalente al sedicesimo secolo. Vicinissimo al golf di Franciacorta, è ideale punto di partenza per escursioni (anche in mountain byke) tra le cantine.

Cappuccini Resort – Cologne (www.cappuccini.it)

In posizione incantevole e dominante sulla Franciacorta da un lato e sulla pianura meridionale dall'altro. Ricavato dalla ristrutturazione di un antico convento, conserva parte delle linee architettoniche originali (impressivo il chiostro). A disposizione una Spa ben attrezzata. Da provare anche il ristorante Cucina San Francesco, che interpreta con estro la cucina tradizionale locale.

Locanda Pane Vino– Provaglio d'Iseo (www.trattoria-panevino.it)

Poche e semplici camere per una locanda posta nel cuore della Franciacorta, circondata dalle vigne delle cantine storiche. Posizione strategica e tranquillità sono i fiori all'occhiello insieme alla buona cucina del territorio servita nella bella stagione anche sotto la veranda.

Relais I Due Roccoli – Iseo (www.idueroccoli.com)

Un resort sospeso sul lago, con vista anche sul Monte Isola. Il tutto nella meraviglia di un vasto parco curato in ogni angolo e godibile rifugio di frescura durante la stagione più calda. Confortevoli ed eleganti camere, con un romantico balconcino panoramico.

Negozi ed enoteche

Le Cantine di Franciacorta – Erbusco
(www.cantinedifraciacorta.it)

La più fornita enoteca del territorio nata con lo scopo di raggruppare in un unico spazio tutti i vini prodotti dalle cantine che operano in Franciacorta, offrendo la possibilità di acquistare le bottiglie ai medesimi prezzi praticati nelle singole cantine. Completano la gamma prodotti gastronomici del territorio (anche degustabili nello spazio wine-bar).

Pasticceria Roberto – Erbusco
(www.pasticceria roberto.com)

Dal 1981 è la pasticceria per eccellenza della Franciacorta. Ora a capitanare un team affiatato è Giovanni Cavalleri, cresciuto alla scuola dei più famosi pasticceri italiani. Menzione particolare ai macarons e ai lievitati, dai panettoni al tipico dolce natalizio bresciano, il bossolà che nella tradizione veniva mangiato imbevuto nel caffè latte.

Formaggi Bonardi – Iseo

La passione per il mondo dei formaggi delle sorelle Bonardi è evidente: si dedicano a quelli rari in via di estinzione. Troverete fatulì, bagoss, silter, sabbio, conca, tombea, casolet, caprini artigianali, bitto e castelmagno d'alpeggio, ragusano, erborinati, tome di Fobello. Da non trascurare la selezione dei salumi e poi paste artigianali, mostarde, oli del Lago, dolci, sottoli e farine del territorio.