

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

SEDE DI BRESCIA

FACOLTÀ DI LETTERE E FILOSOFIA

**CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE
DELLE ARTI E DELLO SPETTACOLO**



TESI DI LAUREA

**La Franciacorta e il Franciacorta:
la perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere**

Relatore:

Ch.mo Prof. Furio Reggente

Correlatore:

Ch.mo Prof. Massimo Locatelli

Candidata:

Silvia Masserdotti

Matricola N. 3700224

ANNO ACCADEMICO 2010/2011

Ringraziamenti

Innanzitutto desidero ringraziare il mio professore Furio Reggente di Marketing del Turismo, relatore di questa tesi, per la grande disponibilità e cortesia prestata.

Ringrazio anche il professore Massimo Locatelli di Istituzioni di Cinema e Audiovisivi, per il supporto prestatomi come correlatore della tesi.

Intendo poi ringraziare il Consorzio per la tutela del Franciacorta sottolineando la particolare gentilezza della dottoressa Gabriella Campese, della dottoressa Arianna Vianelli e della dottoressa Alessandra Zanchi per tutto il prezioso materiale fornitomi, indispensabile per la realizzazione della tesi e soprattutto per la disponibilità al contatto.

Ringrazio inoltre la Fondazione Cogeme Onlus e in particolare il dottor Francesco Esposto molto cordiale e disponibile nell'attenzione dedicatami.

I ringraziamenti più grandi vanno a mia mamma e a mio papà che mi hanno permesso, anche con il loro sostegno economico, di completare questo ciclo di studi e di raggiungere questo traguardo; un ringraziamento speciale va a mia sorella Laura che mi è stata di grande aiuto nella redazione della tesi e che con molta pazienza mi ha sempre supportata.

Un ringraziamento speciale al mio ragazzo Davide e a tutti i miei amici, in particolare Maddalena, Annalisa, Silvia e Oriana che mi sono stati vicino in questi anni e mi hanno sempre sostenuta anche nei momenti più difficili.

Ringrazio infine i miei nonni e tutti i miei parenti che con grande affetto mi hanno sostenuta in questo mio percorso universitario.

Aprile 2012

Indice

Introduzione	1
Capitolo 1 - La Franciacorta	
1.1 – La localizzazione	3
1.2 - Storia e cultura	10
Capitolo 2 - Il Franciacorta	
2.1 - La vita e il vino in Franciacorta	
2.1.1 - Le cantine	15
2.1.2 - Il Franciacorta	25
2.2 – Il Consorzio per la tutela del Franciacorta	
2.2.1 - La storia del consorzio	30
2.2.2 - Il consorzio oggi	32
Capitolo 3 – La promozione turistica della Franciacorta	
3.1 - Eventi e manifestazioni in Italia e all'estero	39
3.2 - Eventi e manifestazioni sul territorio	40
3.3 - Sponsorizzazione e mezzi di comunicazione	60
Capitolo 4 - Il marketing territoriale	
4.1 - Presenze	62
4.2 - Piano strategico	64
4.3 - Punti di forza e di debolezza	71
Capitolo 5 - Intervista alla BIT	73
Capitolo 6- Conclusioni	79

Capitolo 7- Bibliografia 81

Capitolo 8 - Allegati 83

Introduzione

La tesi approfondisce il territorio della Franciacorta dalle origini ai giorni nostri ponendo particolare attenzione al vino e all'offerta turistica: la decisione di trattare questo argomento è legato a una mia personale curiosità che in questi ultimi tempi mi sta coinvolgendo e che riguarda l'ambito vinicolo. In questi ultimi mesi infatti ho deciso di frequentare il primo livello del corso: "La formazione del sommelier, le tecniche di servizio, la degustazione", promosso dall'Associazione Italiana Sommelier (AIS) riconosciuto dallo Stato con Decreto numero 539 del Presidente della Repubblica.

Dopo un breve excursus geografico e storico, ho analizzato la Franciacorta dal punto di vista vinicolo con un occhio di riguardo agli eventi che promuovono il turismo e la conoscenza di quest'area in Italia e nel mondo, grazie al proficuo contributo dell'Ufficio Turismo della Strada del Franciacorta e in particolar modo della signora Gabriella Campese e alla collaborazione delle signore Alessandra Zanchi e Arianna Vianelli del Ufficio Eventi del Consorzio per la tutela del Franciacorta, con sede ad Erbusco (Bs).

Questo elaborato ha l'obiettivo di mettere in luce le peculiarità che la Franciacorta offre a livello enogastronomico e territoriale senza dimenticare che questa regione ad oggi è ancora in crescita grazie ai beni ambientali e culturali presenti, che dovrebbero porsi come risorse all'attenzione internazionale sia in termini innovativi che competitivi.

A questo proposito, in appoggio con il signor Francesco Esposto, collaboratore presso la Fondazione Cogeme Onlus di Rovato (Bs), ho seguito uno studio di fattibilità finalizzato a sviluppare un piano strategico per la Franciacorta che poggia sostanzialmente sulla valorizzazione dell'identità territoriale, che, oltre a rafforzare con nuovi servizi e funzioni il patrimonio dei beni culturali e ambientali già presenti, riqualifica beni ed aree dismessi. Queste tematiche sono state ribadite in tre importanti eventi presso il monastero di San Pietro in Lamosa con l'obiettivo di

condividere i risultati dello studio con coloro che operano sul territorio per attivare una progettualità finalizzata a migliorare la qualità della vita dei residenti e ad attrarre sinergie ed investimenti pubblici e privati.

Capitolo 1 – La Franciacorta

1.1 – La localizzazione

La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia, in un territorio di dolci colline in provincia di Brescia che comprende diciannove Comuni, per una superficie totale di 230 chilometri quadrati e, più precisamente, la zona è delimitata a est da colline moreniche e rocciose, a ovest dal fiume Oglio, a nord dalle sponde del lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, infine, a sud dalla fascia pianeggiante sub collinare alluvionale delimitata dalla strada statale Brescia - Bergamo. Osservando dall'alto la Franciacorta, si nota un doppio anfiteatro morenico formatosi durante le ultime glaciazioni a opera di un grande ghiacciaio che, disceso dalla Val Camonica, scavò il bacino del lago d'Iseo e spinse le proprie morene a formare gli attuali cordoni collinari. La vite era presente su queste colline da epoche remote, ne sono prova rinvenimenti di vinaccioli in epoca preistorica e le diverse testimonianze di autori classici: Plinio, Columella, Virgilio.

Regione più “politico-economica” che fisica, la Franciacorta è difficilmente definibile in termini geografici se non facendo la conta dei territori amministrativi dei singoli comuni che storicamente sono ritenuti parte di essa. Tuttavia, proprio dal punto di vista geografico possiamo dire che il suo areale comprende quasi per intero, la regione montuosa del pedemonte occidentale, delimitata nel tratto nord-orientale dallo spartiacque con la Val di Gombio, tributaria della Val Trompia, che dal Punta dell'Orto (metri 1000 s.l.m.) attraverso il Termine, S. Giovanni di Polaveno ed i Roccoli che disegnano a monte l'amena conca di Siviane di Brione, raggiunge ad oriente La Colmetta (metri 1035 s.l.m.) che si affaccia con più ripido versante sulla bassa Val Trompia da cui inizia, con direzione S, la dorsale dello spartiacque che chiameremo triumphino-cortefranco, su cui corre anche il confine amministrativo orientale di Gussago, fino al Passo della Forcella dove, passando dalla Madonna della Stella, raggiunge monte Peso (metri 483 s.l.m.) e Picastello (metri 383 s.l.m.) e, attraverso il colle di S. Anna, chiude alla Mandolossa. Nella sua parte nord-

occidentale, la Franciacorta, è delimitata dallo spartiacque che qui chiameremo sebino-cortefranco e che, sempre da Punta dell'Orto, attraverso le Furche e le Colme raggiunge il monte della Madonnina (metri 448 s.l.m.), per scendere sulla Torbiera in località Fontanino, in quel di Provaglio d'Iseo.

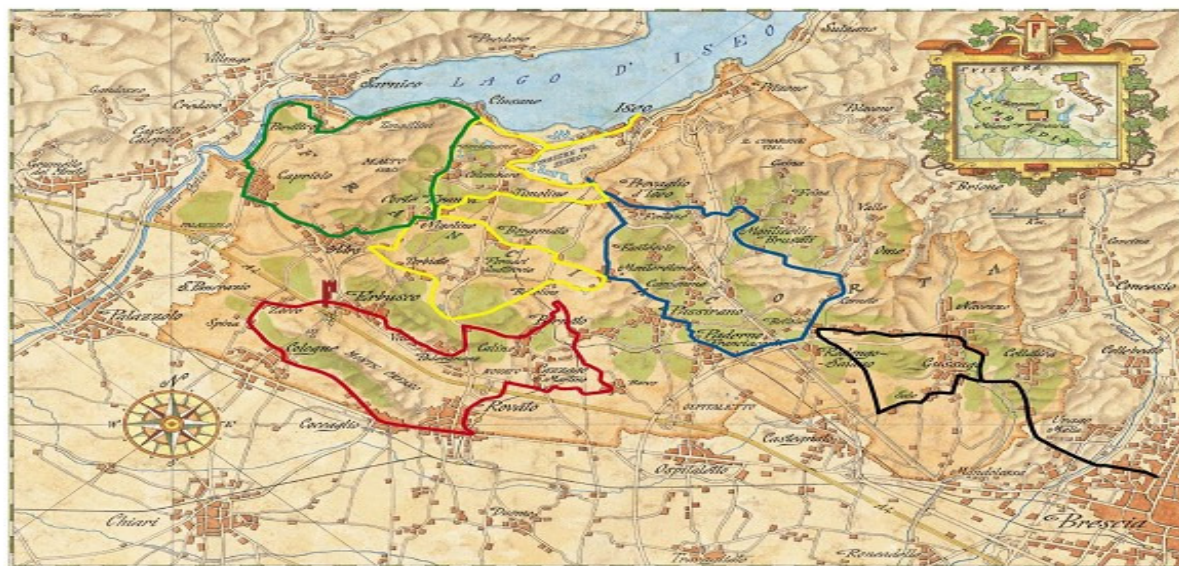


Figura 1.1 – Cartina della Franciacorta

Della regione, inoltre, fa parte anche il sistema collinare costituito dall'anfiteatro morenico che caratterizza l'entroterra meridionale del Sebino, dove, nel tratto settentrionale, la collina di Cremignane gli fa da confine verso il lago; a occidente, raggiunge il monte Alto ed oltre, fino all'Oglio, in quel di Capriolo e Adro, mentre supera, a mezzogiorno, il monte Orfano per raggiungere il territorio di Coccaglio e di Rovato. Al di là delle diverse interpretazioni fra area storica e area geografica, l'estensione approssimativa della Franciacorta varierebbe, a seconda delle stime, fra i 232 e i 244 chilometri quadrati; mentre, l'idrografia della zona, oltre che dall'esaurito fosso Longarone è costituita da tre torrenti che scendono dal pedemonte: il Gandovere, che da Brione, attraverso Ome, raccolte le acque del Martignago, superato Rodengo, raggiunge l'alta pianura a Castegnato prima di perdersi nelle campagne di Azzano Mella; più a oriente, il torrente Canale che dalla Val Cristò, attraverso la val di Navezze e Gussago raggiunta la Mandolossa, alimenta l'omonima roggia e si immette così nella pianura per affluire al Gandovere

nei pressi di Castel Mella; più a occidente il torrente Livorna che origina in val Gaina, attraversa Monticelli Brusati e percorre la Valle di Pizzarotta per toccare la propaggine occidentale di monte Valenzano dove, canalizzato, corre a fianco della statale fino ad alimentare la roggia Mandolossa.

Il paesaggio della Franciacorta con le sue dolcissime ondulazioni collinari fanno nell'insieme un paesaggio fascinoso che ha attirato fin dalla fine del '700 i pionieri, soprattutto milanesi, di una cosmopolita villeggiatura. È bello girare per le strade asfaltate o sterrate di Franciacorta, in alcuni casi ancora erbose, per viottoli, per sentieri che muoiono in un vigneto o in una macchia di bosco; toccare casolari, gruppetti di case e sostare a prendere una boccata d'aria sotto piante, accanto a una siepe, avendo davanti scorsi suggestivi verdissimi o splendide ville patrizie semi nascoste tra le colline. I colori poi che vanno dal verde tenero di primavera a quello intenso dell'estate fino al bruciato dei campi arati dominato dai profili delle cerchie moreniche qua e là macchiate di sempreverde oppure dal grigio-argenteo degli olivi. La Franciacorta quindi comprende un territorio che si estende sulla superficie dei seguenti: Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Ospitaletto, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo-Saiano e Rovato. Il territorio è caratterizzato dalla presenza di terreni di origine alluvionale e morenica, ricchi di calcare, ideali per la coltivazione e la crescita della vite. La singolare conformazione del territorio si unisce ad un microclima con temperature gradevoli e una moderata escursione termica, una buona insolazione e piovosità uniforme. La prossimità del vicino bacino lacustre del Sebino e le fresche brezze provenienti dalla Valcamonica contribuiscono a mitigare il clima, molto utili per le vigne, soprattutto nel periodo estivo. Un binomio particolarmente favorevole allo sviluppo del pregiato vitigno Franciacorta, e alla produzione di spumanti di altissima qualità. In Franciacorta fitti boschi fanno da sfondo ai filari dei vigneti e alla coltivazione di ulivi. Lussureggianti parchi tutelano aree di particolare interesse paesaggistico e naturalistico, piccoli torrenti solcano col loro percorso tortuoso i fianchi delle colline. Per chi ama la natura è un vero Eden, attraversato da una fitta rete di sentieri fra i quali spiccano alcune perle:

- **Torbiere del Sebino:** si trovano ai margini della Franciacorta, dove le colline si innestano nel lago d'Iseo. Oasi naturalistica dichiarata di interesse internazionale, unica nel suo genere in Europa. Dichiarata Riserva Naturale della Regione Lombardia dal 1983, gli specchi d'acqua e la loro vegetazione palustre si estendono per circa 360 ettari. La visita di questo luogo incredibile si svolge seguendo camminamenti e passerelle in legno che ben si integrano con il paesaggio; il luogo migliore per poterle ammirare con un solo colpo d'occhio è il cortile del monastero di San Pietro in Lamosa a Provaglio d'Iseo. Le torbiere sono un ambiente particolarissimo, che si è creato gradualmente in seguito all'estrazione della torba, usata allora come combustibile. L'attività di scavo ha dato origine alle numerose vasche ancora oggi visibili, dove hanno trovato il loro habitat naturale centinaia di uccelli di specie anche rare e varie piante palustri. E così oggi le Torbiere sono circondate da fitti canneti con giunchi e tife, punteggiati da radi alberi, mentre gli specchi d'acqua sono ricoperti da ninfee (in piena fioritura da maggio a settembre) e nannufari. Fra i moltissimi uccelli che vi vivono indisturbati, vi nidificano ben venticinque specie di palude, come l'airone cinerino, lo svasso maggiore, l'airone rosso, il cormorano, il mestolone, il falco di palude e il nibbio bruno.
- **Orto botanico di Ome:** dedicato alle conifere, di cui sono state piantate tutte le sette famiglie esistenti, si trova nella Valle del Fus. È un'oasi di pace, che muta aspetto col passare delle stagioni e che si estende attorno a un piccolo lago.



Figura 1.2 – Orto botanico di Ome

- Cascate di Monticelli Brusati: splendido e suggestivo sentiero che si addentra lungo un torrente nella Val Gaina, è possibile scegliere tra due itinerari, uno più semplice adatto a tutti e l'altro più impegnativo per la presenza di alcuni passaggi attrezzati.
- Parco delle Colline di Brescia: istituito nel 2000 si estende per 4.309 ettari nei dintorni di Brescia e abbraccia anche alcuni comuni della Franciacorta (Rodengo Saiano, Cellatica).
- Parco della Santissima a Gussago: edificata dai Domenicani nel '300 sulla cima dell'omonimo colle scandito da terrazzamenti e vigneti, la Santissima è uno dei luoghi più panoramici della Franciacorta e simbolo stesso di Gussago. Nel parco si trovano punti di sosta attrezzati, pannelli didattici, belvedere, un percorso di vita ciclopedonale che ne fa il periplo.
- Parco dell'Oglio Nord: si estende lungo il corso del fiume, che esce dal lago d'Iseo e scorre lento nella pianura lombarda. Comprende anche due Comuni della Franciacorta, Paratico e Capriolo, nel cui territorio si trovano interessanti percorsi.
- Piramidi di Zone: questi altissimi pinnacoli formatisi con l'erosione delle acque si trovano a meno di un'ora di strada dalla Franciacorta, sopra il lago d'Iseo. Chiamate dalla gente del posto "Fate di pietra", sono le piramidi di erosione più imponenti d'Europa.



Figura 1.3 – Piramidi di Zone

Il lago d'Iseo*Figura 1.4 – Lago d'Iseo*

Il lago d'Iseo o Sebino è, per ampiezza, il quarto lago della Lombardia e il sesto d'Italia, si trova a 185 metri di altezza e la sua superficie è di 61 chilometri quadrati. La larghezza massima è di 2,4 chilometri e il perimetro è di circa 65 chilometri. Il lago registra la profondità massima di 256 metri fra Siviano (Montisola) e Tavernola; è l'ideale per chi ama vela e windsurf, ma anche per chi da una vacanza chiede sport e tante proposte per il tempo libero. Sulle sue sponde si trovano note località turistiche, prima fra tutte Iseo, che ha dato il nome al lago, con un bel centro storico di origine medievale (che custodisce il Castello Oldofredi dell' XI sec. e la pieve romanica di Sant' Andrea) e un panoramico lungolago. Al centro del lago si trova la più grande isola lacustre d'Europa: Montisola con una superficie di 4,5 chilometri quadrati, un perimetro di 9 chilometri ed è alta circa 600 metri. Facilmente raggiungibile con i battelli è un mondo a sé, con piccoli borghi di pescatori che hanno mantenuto intatto tutto il fascino del tempo passato. Per soggiornare la Franciacorta offre ai turisti un ampio ventaglio di proposte, dall'hotel 3, 4 e 5 stelle alla dimora storica, dal B&B all'agriturismo con camere o

appartamenti, all'affitto di ville antiche, di cui il territorio è ricco. Per gli appartamenti in plein air, campeggi ben attrezzati con varie soluzioni si trovano sulle sponde del lago d'Iseo, verso cui degradano le colline della Franciacorta.



Figura 1.5 – Montisola

1.2 – Storia e cultura

La Franciacorta abbonda in testimonianze di una lunga e vivida storia dell'insediamento umano, grazie anche alla sua collocazione facilmente accessibile, vicina al lago d'Iseo, sul confine alpino dell'ampia Pianura padana. I rinvenimenti archeologici rivelano che l'area lungo la riva meridionale del lago era abitata già 7000 anni fa, nell'Età della Pietra, da popolazioni i cui mezzi di sostentamento erano la caccia, la pesca e la raccolta di frutti nelle paludi lasciate dalla retrocessione dei ghiacciai. Il rinvenimento di vestigia di viti preistoriche rivela una predisposizione naturale per la viticoltura nei terreni glaciali sassosi delle morbide colline della Franciacorta il cui clima, reso mite dall'influenza del lago d'Iseo, la rende adatta anche alla coltivazione di ulivi per la produzione di olio. Le prime ad insediarsi furono le tribù retiche nelle valli alpine e i Liguri nelle pianure contrafforti. Nel V secolo a.C., i Celti Cenomani stabilirono la loro dominazione nella zona, sviluppando forme di agricoltura. Si ritiene che i Celti sentissero l'influenza degli Etruschi, i quali coltivavano le viti su alberi potati in modo particolare, seguendo il cosiddetto metodo dell'alberata. Nel 27 a.C. i Romani, sotto l'imperatore Augusto, fondavano la colonia di Brixia nel cuore dell'ampia provincia della Gallia Cisalpina. I Romani apprezzavano i vini conosciuti come retici, prodotti sui contrafforti alpini della Lombardia e del Veneto e documentati già nel II secolo a.C. da Catone il Vecchio, che descrisse come le viti venivano allevate su olmi e pioppi piantati lungo le strade. Per schiacciare l'uva venivano usate presse a vite in legno azionate a mano, dotate di dischi di pietra. La fermentazione avveniva in vasi di terracotta o più di recente, in botti di legno utilizzate anche come contenitori da trasporto. Si ritiene che il vino retico fosse di colore rosso chiaro, meno dolce e forte dei vini provenienti dai climi più caldi dell'Italia meridionale. Durante i secoli di dominazione romana, il territorio che sarebbe diventato la Franciacorta era densamente popolato; le città erano collegate mediante strade che facilitavano l'apertura di rotte commerciali attraverso l'Italia ma anche a nord, al di là delle Alpi. Bisogna fare attenzione alle origini del nome Franciacorta infatti, il toponimo *Franzacurta* comparve per la prima volta in un'ordinanza dell'*Ottavo Libro* degli

Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava un'ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: "Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta". Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondata dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, *francae curtae*. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della "libertà", è certamente nel latino "*francae*" e nel ruolo dei monasteri "*curtae*" dove va ricercata l'origine del nome. C'è una bella leggenda sul nome, che ha il vantaggio di farne risalire molto indietro nel corso della storia l'origine, rifacendosi addirittura a Carlo Magno. Tanto Carlo Magno quanto, assai più tardi un altro Carlo, san Carlo Borromeo, hanno lasciato tutta una sequela di tracce nel bresciano dietro il loro passaggio, dando vita a numerose e pittoresche leggende. Carlo Magno dopo la conquista di Brescia nell'anno 774 era accampato nella vicina Rodengo nel giorno di San Dionigi, festa che aveva fatto voto di celebrare a Parigi. Cedendo alla nostalgia, decretò: "questa terra è una piccola Francia" e così ordinò che fosse chiamata quella campagna, nella quale fece edificare un santuario dedicato al santo patrono della sua nazione e quindi celebrò con tutta tranquillità e con piena soddisfazione la festa che gli stava tanto a cuore. Un'altra leggenda riferisce invece che nel 1265 vi fu un'insurrezione popolare che sfociò nell'espulsione delle truppe comandate da Carlo d'Angiò al grido di "Francese fuori! Qui Francia sarà corta!". Le leggende come in altri casi si sovrappongono alla storia e vi si immischiano. La Franciacorta è ricchissima di storia e non è facile darle in poco spazio un affresco adeguato. Essa fu intensamente abitata come è stato detto in precedenza fin dal paleolitico. I reperti più diffusi significativi appartengono però al mesolitico; inoltre, ricco materiale archeologico di età

preistorica, è stato rinvenuto, a testimonianza e documentazione delle vicende storiche e della successione di popoli esterni che si stanziarono nel bresciano e che conosciamo attraverso le testimonianze storiografiche e sono: i Galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Il materiale più abbondante è quello romano ed è dato principalmente da iscrizioni funebri, commemorative da pietre miliari. Eccezionale è il reperto archeologico rappresentato da un grandioso architrave di tempio che, proveniente da Erbusco, fu portato a Brescia e ora è murato a vista nella facciata del palazzo del Monte di Pietà di Piazza della Loggia. I romani hanno lasciato anche il loro ricordo in molti toponimi. Con il declino e la caduta dell'impero Romano, Brescia e Milano passarono sotto la dominazione dei Goti, poi brevemente dei Bizantini, prima di essere conquistate dai Longobardi di Alboino del 568 d.C. Durante i cosiddetti Secoli Bui, mentre gli invasori portavano la devastazione, la viticoltura si mantenne attiva attorno ai comuni e ai monasteri protetti da fortificazioni o collocati in posizione strategica sulle colline. Il poco vino a disposizione era destinato agli usi religiosi e medicinali, sebbene i saccheggiatori barbari si impadronissero di quanto potevano nei santuari, forse affascinati anche dalla possibilità di bere dai teschi dei cadaveri dei loro nemici. Sono numerosi i luoghi in Franciacorta i cui nomi rivelano le origini longobarde, romane o celtiche. Quasi tutti i nomi di località che finiscono in -ano sono di ascendenza romana: in Franciacorta restano Passirano, Saiano, Valenzano, Pedergnano. Più antichi, perché di probabile ascendenza celtica sono: Gussago, Cazzago, Vanzago, Brione. Posteriori sono i nomi di origine longobarda, come Rodengo. Quasi tutti i paesi della Franciacorta sono assai antichi; i nomi di molti di essi si possono leggere in documenti anteriori al mille. Borgonato (Brogonago), Timoline (Temulina), Nigoline (Nicolinis/Nivolinis), Capriolo, Adro, Cazzago (Caciago), Gussago, Rodengo (Rodingo). La Franciacorta dal medioevo in avanti fu teatro di avvenimenti storici di primaria importanza, ricordiamo il conflitto tra i Guelfi e i Ghibellini divampati in tutta l'Italia nel corso del XIV secolo. I Guelfi sostenevano il papa e il potere dei comuni, mentre i Ghibellini lottavano a favore dell'imperatore del Sacro Romano Impero Germanico e dell'esercizio del potere da parte dei feudatari locali. Le battaglie nell'interno del comune di Brescia furono ben presto estese anche nelle

campagne, trasformandosi in guerra civile. All'inizio la Franciacorta, come Brescia, era prevalentemente guelfa; ma i Ghibellini, con alla testa i Visconti, allora duchi di Milano, tenevano piazzeforti nella zona. Durante l'estate del 1311, gli eserciti dell'imperatore Enrico VII assediaronò Brescia. La lotta si prolungò in modo intermittente per decenni, spesso condotta da capitani di ventura, signori locali come gli Oldofredi che possedevano fortezze a Bornato e Iseo, e Francesco Malvezzi, le cui piazzeforti erano a Monterotondo e Provezze. Dante, l'illustre, esiliato da Firenze, risiedette nel castello dei Lantieri di Paratico, i cui discendenti producono tutt'ora vino in Franciacorta a Capriolo. Dalla Val Camonica premevano i Ghibellini Federici e le famiglie a loro alleate. Nella successiva età delle signorie la Lombardia si era trasformata con un sistema autocratico. Dal 1404 al 1421, Brescia fu governata da Pandolfo Malatesta, un signore illuminato originario di Clusane in Franciacorta, il quale approfittò di un periodo di pace per rilanciare l'agricoltura, ripiantando vigneti sulle colline con l'utilizzo di nuovi metodi di coltivazione della vite su pilastri e pergolati. Nel 1426, un trattato sottoscritto a Gussago, siglò l'appartenenza di Brescia a Venezia. Fu in questo periodo che furono costruite le prime alte torri d'avvistamento quadrate e merlate, caratteristiche della Franciacorta. Nel 1429, uno statuto promulgato dal doge Francesco Foscari delimitava il territorio della Franciacorta definendone i confini. Il territorio franciacortino fin dalla fine del '300 era amministrato per quadre (ossia un distretto che aveva un proprio capoluogo). La Franciacorta era formata dalle quadre di Rovato, di Gussago e in parte da quelle di Palazzolo. Venezia premiò la fedeltà delle quadre di Rovato e di Gussago con privilegi concessi mediante le celebri "carte ducali" del 1440 documenti di altissima importanza per la storia della Franciacorta. Il ducato di Milano sotto Francesco Sforza devastò il territorio nelle battaglie condotte dall'abile condottiero Niccolò Piccinino contro il suo avversario veneziano Erasmo Gattamelata. Poco dopo la fine del conflitto, siglata dal trattato di Lodi della primavera del 1454, i visconti cedettero al Veneto la parte Bresciana e Bergamasca fino ad arrivare al 1797 dove i congiurati Bresciani crearono una repubblica libera in seguito alle strepitose vittorie italiane di Napoleone. Ben presto però Lombardia e Veneto finirono nelle mani dell'Austria e per noi incominciò una lunga stagione di

resistenza e di congiure, che sfociarono nelle tragiche ribellioni del 1848-49. Nella primavera del '48, in occasione della prima guerra del Piemonte contro l'Austria, Brescia insorse contro i domini stranieri. La popolazione civile prese le armi e scacciò lo straniero prima che esso prendesse l'iniziativa di ritirarsi. Durante la seconda guerra mondiale, distruzione e morte tornarono ancora nel bresciano attraverso gli indiscriminati e brutali attacchi aerei angloamericani non solo ai danni della città ma anche di numerosissimi centri della provincia primo fra tutti Rovato. Dopo l'8 settembre 1943 anche la Franciacorta sentì il duro tallone dell'occupazione militare tedesca e fascista, e anche nei paesi della Franciacorta si organizzarono le fila della resistenza, la quale culminò nelle gloriose e tragiche giornate della liberazione alla fine di aprile del 1945. Le sue colline videro l'organizzazione di bande partigiane, nonché l'intervento dei reparti della repressione nazifascista che così facendo portarono la fine della dominazione nazifascista e dell'affermazione della democrazia in Italia.



Figura 1.6 – Spremitura dell'uva, un tempo

Capitolo 2 – Il Franciacorta

2.1 – La vita e il vino in Franciacorta

2.1.1 - Le cantine

Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglia e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci".



Figura 2.1 – *Libellus de vino mordaci*

Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, 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. Non solo, egli li descrisse con perizia da esperto degustatore, arrivando a giudicarli "dal sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi e austeri, e che non rendevano la lingua molle come i vini dolci" e ne elencò i pregi terapeutici. Per Conforti, che tra l'altro conosceva a fondo l'enologia francese, i vini Franciacortini divenivano più spumeggianti durante il periodo invernale, per deperire, smorzandosi, nel corso dei mesi estivi. L'origine della spuma stava dunque nell'ebollizione del mosto o, per dirla più correttamente, nella fermentazione, che, anche allora, andava controllata, affinché la "scoria gassosa, leggera e pungente" non si disperdesse. E' da queste illustri considerazioni che forse i primi produttori di vino franciacortino con le bollicine ricominciarono ad utilizzare i chicchi di orzo per accentuare e prolungare la fermentazione. Le forme di allevamento oggi presenti in Franciacorta sono la testimonianza storica dell'evoluzione del vigneto e della tecnica colturale avvenuta in questo territorio negli ultimi quarant'anni. Il Franciacorta è stato il primo vino rifermentato in bottiglia ad avere ottenuto in Italia, nel 1995, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, massimo riconoscimento di qualità e tipicità. Prodotto secondo il Metodo Franciacorta, messo a punto dal Consorzio per la Tutela, dal 2010 ha un nuovo Disciplinare, approvato con l'obiettivo di elevare ulteriormente la qualità media dei Franciacorta prodotti sul territorio. L'età dei vigneti presenti in Franciacorta è variabile, ma se ne trovano soprattutto risalenti a tre epoche successive di sviluppo.

Una prima fase di impianto è avvenuta negli anni 1960-1970. Di quell'epoca rimangono i segni negli ultimi impianti a pergola, in netta contrazione, perché le performance qualitative di queste vigne non sono più in linea con gli attuali obiettivi qualitativi della Franciacorta.

La seconda fase di impianto è stata realizzata tra la metà degli anni '70 e la metà degli anni '80, quando le scelte furono guidate da nuove esigenze di meccanizzazione del lavoro in campo, che portarono a forme di allevamento a spalliera alta, quali il Sylvoz o il Casarsa, poi modificato in Miotto. Ancora oggi esiste una piccola parte di vigneti impiantati con questi sistemi, e la produzione è stata ricondotta ai criteri di qualità richiesti oggi, con pratiche colturali attente ed

evolute.

La terza fase di costituzione del vigneto Franciacorta si colloca intorno agli anni '90. In quel periodo si operò una precisa sterzata verso impianti più fitti, con un numero di ceppi/ettaro compreso tra 4.000-6.000, con viti a ridotto sviluppo vegetativo, a spalliera bassa e sviluppo ascendente, come il Guyot e il Cordone speronato, e contenuta produzione per ceppo. Da allora la strategia di impianto si è consolidata verso questa tendenza - passando anche per esperienze di densità fino a 10.000 ceppi/ettaro - e il principio che la qualità delle uve passa per una contenuta produzione a ceppo, nell'ordine di 1-1,5 massimo 2 chilogrammi, oggi non è più in discussione.

La vendemmia inizia con la raccolta delle uve destinate alla base del Franciacorta. Intorno alla metà di agosto, le uve delle zone più precoci, hanno i valori zuccherini ed acidici idonei alla preparazione dei vini base che saranno fatti rifermentare in bottiglia per originare il Franciacorta DOCG. Inizia così la raccolta delle uve Chardonnay, rigorosamente a mano e in piccole cassetine di 18 chilogrammi ciascuna. La variabilità pedoclimatica della Franciacorta distribuisce l'inizio della vendemmia nelle diverse unità pedopaesaggistiche su un lasso di otto-dieci giorni; tanta è la differenza del ciclo di maturazione tra le zone più precoci e le zone più tardive della Franciacorta. La raccolta delle uve da base per le nobili bollicine DOCG però prosegue per circa tre settimane, passando dallo Chardonnay al Pinot nero, al Pinot bianco. Dopo circa tre settimane dedicate alla vendemmia del DOCG, inizia la raccolta delle uve del Curte Franca o Terre di Franciacorta bianco. Tale operazione si protrae per circa quindici giorni fino al momento in cui iniziano a maturare le uve rosse. Le più precoci sono le uve di Merlot, seguite da Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera. Il tutto si conclude normalmente verso la prima metà del mese di ottobre, assicurando, quindi, alla Franciacorta, circa due mesi di vendemmia. Un territorio di circa 16.000 ettari, ed una superficie agricola utilizzata di 13.000, sulle colline della Franciacorta vengono coltivati circa 1.500 ettari di vigneto. Dalla metà di questi si ottengono vini a denominazione di origine controllata. Infatti, da 500 ettari di vigneto con Pinot Bianco Chardonnay si hanno circa 40.000 ettolitri di vino Franciacorta Bianco. Da 200 ettari di vigneto a frutto

rosso, si ottengono circa 17.000 ettolitri di Franciacorta Rosso. Il vino bianco è, in parte, preparato e commercializzato in bottiglie; il rimanente è quello che ha valorizzato la viticoltura della zona quindi grazie al metodo della rifermentazione in bottiglia tradizionale della zona viene spumantizzato. Molteplici sono le cantine sotterranee che custodiscono le bottiglie di spumante Franciacorta.



Figura 2.2 – Cantina

Le uve utilizzate sono tre:

- Lo Chardonnay, varietà a bacca bianca molto pregiata, è coltivato ormai da alcuni decenni in Franciacorta, anche se è difficile stabilire con precisione assoluta la data della sua introduzione. Probabilmente, alcuni produttori lo hanno introdotto già agli inizi degli anni '50, avendone apprezzato le caratteristiche specifiche di vinificazione e la qualità. Di certo si sa che, verso il 1950, questa varietà iniziò a diffondersi in Franciacorta, mescolata inconsapevolmente al Pinot bianco. Questo fatto contribuì a confondere le due cultivar, dato che nessuno si era preoccupato di distinguerle in modo chiaro e preciso dal punto di vista varietale. Tuttavia, fin dall'inizio, quando i vivaisti si procuravano il materiale per preparare le nuove

piantine di vite, davano la preferenza ai ceppi con le caratteristiche migliori. E quelle viti che si distinguevano per regolarità produttiva, migliore conformazione del grappolo, grado zuccherino più elevato e colore dorato degli acini, altro non erano che di Chardonnay. Solo nel 1963 si giunse a una chiara differenziazione delle due varietà, quando, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, venne impiantato un vigneto di Chardonnay "in purezza", con viti importate direttamente dalla Francia. A quel punto le differenze tra le due varietà furono definitivamente chiarite, evidenziando le qualità superiori dello Chardonnay, che derivano soprattutto dal suo favorevole adattamento in Franciacorta, terra nella quale ha trovato un habitat molto simile alla patria d'origine. Nel 1978, lo Chardonnay fu iscritto nel catalogo nazionale delle varietà e nel 1980 diventò un vitigno autorizzato e raccomandato per la provincia di Brescia. Attualmente, in Franciacorta lo Chardonnay occupa oltre 2.000 ettari di terreni iscritti all'Albo del Franciacorta, che corrispondono a circa l'80% della superficie totale. La pianta dello Chardonnay è caratterizzata da medio vigore, ha foglie verde chiaro, grappolo caratteristico di colore verdastro tendente al giallo, mediamente compatto e con acini dotati di buccia robusta e spessa. Inoltre, è molto sensibile alla flavescenza dorata, che negli ultimi anni ha falciato parecchi vigneti. Lo Chardonnay è soprattutto impiegato nella produzione di vini-base del Franciacorta DOCG, solo in minor misura in quella del vino fermo Curtefranca Bianco. Il vino ottenuto da questo vitigno è dotato di ottima consistenza, aroma intenso, fragrante e complesso, con sentori varietali di frutta e di fiori, buona struttura e piacevole freschezza.

- Il Pinot Nero è il secondo vitigno per diffusione in Franciacorta e occupa circa il 15% della superficie totale. Questo vitigno, la cui culla è la Borgogna, ha una variabilità comportamentale che lo porta a volte a interagire in modo imprevedibile con l'ambiente in cui è impiantato, ma può dare grandi risultati sia vinificato in rosso che spumantizzato. La pianta del Pinot nero è abbastanza robusta e rustica, con foglie normalmente lobate e/o pentalobate, di colore verde scuro, con grappolo a pigna, molto serrato e di dimensioni ridotte. Il Pinot nero è impiegato soprattutto nei Millesimati e nelle Riserve del Franciacorta DOCG, ai quali offre struttura e longevità; è inoltre un componente indispensabile per le Cuvée del Franciacorta

Rosé, nelle quali deve rappresentare almeno il 25%.

- Il Pinot bianco è il terzo vitigno del Franciacorta, di derivazione francese e appartenente alla grande famiglia dei Pinot, e occupa ormai circa il 5% della superficie totale. La pianta del Pinot bianco è dotata di buona vigoria, la foglia è verde intenso e il grappolo tende ad assumere tonalità meno dorate di quelle dello Chardonnay, rispetto al quale è anche molto più compatto. Il Pinot bianco non è utilizzato in purezza né nella produzione dei vini-base del Franciacorta né dei vini fermi Curtefranca Bianco, ma è usato nelle Cuvée in percentuale massima del 50%. Il vino ha un corpo pieno ed elegante, buona acidità fissa, e il suo profumo ricorda la crosta di pane appena sfornato e, dopo evoluzione, intensi sentori ammandorlati.



Figura 2.3 – Fase prima della spremitura

Le quattro stagioni risultano fondamentali per la buona riuscita del vino.



Figura 2.4 – La vigna in autunno

Tra il finire dell'estate e l'inizio dell'autunno, nel pieno rispetto delle condizioni atmosferiche dell'annata, come dell'andamento della maturazione dell'uva, del tipo di uva e del luogo stesso in cui vi è maturata, ha inizio la vendemmia. E' importante che l'uva giunga in cantina sana e tonica, chi avrà cura di questa indicazione avrà la premura di raccogliere e trasportare l'uva in piccole cassette affinché non vi siano troppi strati di grappoli e troppo peso su quelli alla base che potrebbero rompersi. Seguiranno moltissime operazioni per preparare il vino che poi andrà a riposare in legno, di grande o piccola taglia, o in tini d'acciaio. Nel frattempo il vigneto si è colorato delle tinte accese dell'autunno, ambra e giallo, rosso e ruggine, le foglie iniziano a cadere, la vite entra nella fase del riposo invernale, presto comincerà a piovere e nevicare, è bene provvedere alla pulitura dei pozzi e dei canali di drenaggio, intanto in cantina si assaggia il vino nuovo. Ormai prossimi al natale e all'anno nuovo i produttori di spumanti iniziano le spedizioni dei vini che suggelleranno i brindisi e le feste.



Figura 2.5 – La vigna in inverno

Il freddo dell'inverno assopisce la vite, le radici lavorano appena, la vigna rallenta tutto il suo metabolismo. È un periodo fondamentale per la pianta, importante per il suo equilibrio, per il suo rinvigimento; allora il vignaiolo dovrà operare per assecondare e predisporre al meglio ogni ceppo, uno per uno, al suo prossimo risveglio primaverile. Siamo nella stagione del mettere in ordine, la stagione delle potature dei sarmenti, della sostituzione dei pali di sostegno, della legatura dei tralci. E intanto arriva il freddo. Le temperature che si abbassano sono estremamente auspicabili, le parti lignee si disidratano progressivamente, il freddo rigido svolge una funzione igienizzante, di protezione fitosanitaria, e la vite in generale riesce a sopportare senza soccombere anche i 15-20 gradi sottozero. In queste condizioni assai spesso si svolge la potatura. Il vignaiolo deve dedicare attenzione a ogni pianta del suo vigneto, considerandone i comportamenti passati e magari le circostanze più recenti, oppure le sue aspirazioni diverse. Di fatto, gli interventi di potatura influiscono sulla fisiologia delle piante con risvolti diretti, per cui è confermata la relazione che intercorre tra il periodo della potatura e l'epoca del germogliamento; quanto più precoce sarà la prima tanto più anticipato sarà il risveglio primaverile successivo.



Figura 2.6 – La vigna in primavera

Al sopraggiungere della primavera, del primo caldo, in vigna le piante lentamente si risvegliano. La ripresa della loro attività vegetativa è annunciata da un evento che in gergo si dice “pianto”. Dopo la potatura invernale, un paio di settimane prima del germogliamento, dalle ferite derivate dal taglio dei tralci potati, sgorga come lacrime un liquido ricco di sostanze minerali e organiche. Sono lacrime dolci. Dolci degli zuccheri prodotti dalla sintesi dell’amido radiale. Dolci nell’annuncio della nuova vita che ancora riparte. Quando il terreno si riscalda le radici iniziando a captare l’acqua e la linfa riprende a circolare, stillando dalle ferite dei rami potati, fino al successivo germogliamento l’attività delle radici sarà intensa e costante. Le gemme conservatesi dopo la potatura iniziano allora a schiudersi e si intravedono le prime tracce di verde a spuntare tra le rughe del legno. È bene che gemme e fiori ritardino finché non ci sia più pericolo di gelo. Se la vigna comincia a fare germogli, vuol dire che c’è dentro tanta acqua. Con due o tre giorni molto freddi la linfa all’interno della vite si spacca e la pianta muore. Dopo la fioritura si diradano i getti e si legano i migliori ai fili di sostegno superiori. Il passaggio da fiore a frutto si protrarrà per una decina di giorni sul finire della primavera.



Figura 2.7 – La vigna in estate

La vigna che entra in estate è una sfilza di filari dipinti in un verde acceso e luccicante. Ogni pianta entra in estate che il fiore si è fatto frutto, in realtà è solo un abbozzo di frutto ancora tutto da maturare. D'ora in avanti dobbiamo decidere il carico di uva che ciascun vitigno può permettersi di portare a maturazione rispetto alle distinte esigenze enologiche. Siamo entrati in agosto e con l'invasatura i grappoli mostrano un evidente cambiamento nell'aspetto e nella costituzione degli acini. Il processo di maturazione dei grappoli, in generale, può durare da circa 30 giorni per le uve bianche, comprese alcune di quelle destinate a base Spumante, fino a oltre due mesi per le uve tardive da rossi importanti. La vendemmia si avvicina e in cantina sale l'euforia, si puliscono tini e vasche di fermentazione, si trattano con antiruggine le parti metalliche delle macchine e si riempiono d'acqua i fusti perché il legno si gonfi e li renda assolutamente stagni. L'uva cade, un grappolo dopo l'altro, e poi di corsa arriva in cantina rovesciata nelle pigiatrici. Si proseguirà per giorni, sperando nel sole, poi sperando in una corretta fermentazione. A quel punto arriverà il sollievo di un'altra annata alle spalle, quando un'altra già bussa alle porte.

2.1.2 - Il Franciacorta

Il vino Franciacorta è ideale a tutto pasto: grazie alle sue varie tipologie è eccellente per l'aperitivo e si abbina perfettamente a moltissimi piatti, dall'antipasto fino al dessert, per il quale è ideale la tipologia Demi Sec. Per i Satèn e i Rosé non Millesimati i tempi si allungano fino a 24 mesi, per i Millesimati almeno fino a 30 mesi e per i Riserva a 60 mesi. La gamma dei Franciacorta è così divisa:

	FRANCIACORTA	FRANCIACORTA SATÈN	FRANCIACORTA ROSÉ
UVAGGIO	Uve Chardonnay, e/o Pinot nero; inoltre è permesso l'uso del Pinot bianco fino a un massimo di 50%.	Uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50% (blanc de blanc).	Uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (minimo 25%).
CARATTERISTICHE	Rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento di lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.	La morbidezza gustativa è data alla minore pressione in bottiglia (sotto 5 atmosfere). Si produce esclusivamente nella tipologia Brut.	Le uve Pinot nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. Può essere prodotto con vino base Pinot nero vinificato in rosato oppure nascere dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco. Le uve bianche e rosse sono vinificate separatamente.
NOTE DEGUSTATIVE	Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido, fresco, fine e armonico.	Perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Colore giallo paglierino, anche intenso, con colori verdolini. Sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorle e nocciole); al gusto: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.	La presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare.
TIPOLOGIA DI GUSTO	Non dosato, Extra Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec	Brut	Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

I tre tipi di Franciacorta possono acquisire maggior personalità e complessità attraverso una maturazione lunga. Questi vini possono essere fatti affinare per ancora più anni, ottenendo così dei prodotti ancora più prestigiosi. È il caso del Franciacorta Millesimato e del Franciacorta Riserva. Il Franciacorta Millesimato è ottenuto da vini base di un'unica annata per almeno l'85%. Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio. I Franciacorta Millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia. Il Franciacorta Riserva è un Millesimato che può essere anche un Satèn o un Rosé, che ha riposato sui lieviti almeno 60 mesi, quindi viene immesso al consumo dopo ben 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia. Poiché tanti Franciacorta Millesimati vengono lasciati a contatto coi lieviti molto tempo in più rispetto ai canonici 30 mesi, si è inteso valorizzarli al massimo identificandoli in una tipologia specifica.

La gamma dei Franciacorta, le diverse tipologie di gusto:

- Non Dosato (zucchero fino a 3g/l, residuo naturale del vino) – è il più secco della gamma dei Franciacorta. Il suo gusto, accompagnato dagli aromi tipici della rifermentazione in bottiglia (crosta di pane, lievito), lo rendono speciale come aperitivo ma anche a tutto pasto, a condizione che le pietanze non siano arricchite da specie e di erbe aromatiche dal sapore piccante. Una combinazione convincente è quella con la trippa in bianco, oltre che con gli arancini di riso, con il baccalà alla griglia e le animelle.
- Extra brut (zuccheri fino a 6g/l) – molto secco, si sposta bene con il pesce crudo, come la tartare di branzino e di tonno, il sushi e il sashimi, con i crostacei e i frutti di mare sia cotti sia crudi. Un po' azzardato ma piacevole è l'abbinamento con insaccati cotti come il cotechino, con il coscio di maiale alle erbe o con l'arista al forno accompagnata da patate novelle. Molto gradevole anche l'abbinamento con mozzarella di bufala, burrata a cuore di burrata.
- Brut (zucchero inferiore a 12g/l) – secco ma un po' più morbido rispetto

all'Extra brut, è sicuramente la tipologia di Franciacorta più versatile negli abbinamenti, indicato come aperitivo ma anche a tutto pasto, soprattutto con piatti dai sapori delicati. Alcune proposte possono essere i primi piatti al ragù di carne bianca, la cotoletta alla milanese, gli spiedini di pesce, i pesci al forno, oltre che la pizza margherita, ai quattro formaggi e al prosciutto cotto.

- Extra dry (zuccheri 12-17 g/l) – morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classi Brut, è indicato per una grande varietà di torte salate. Ottimo come aperitivo, è molto amato da chi non ama i gusti molto secchi, e si abbina bene con primi piatti con salse di pesce in bianco o rosa, come gli spaghetti alle vongole e alle arselle, frittura di paranza e pesce all'acqua pazza.

- Sec o dry (zucchero 17-32 g/l) – meno secco e leggermente abboccato, è particolarmente indicato per i formaggi molli, anche molto ricchi di grasso come il taleggio o con una leggera nota piccante, oltre che con il paté di fegato. In alcuni casi, soprattutto quando il residuo zuccherino si avvicina a 30g/l, questo Franciacorta può accompagnare anche dessert non troppo dolci, come pasticceria secca piuttosto delicata, crostate di frutta a polpa bianca o gialla e focacce dolci.

- Demi-sec (zucchero 33-50 g/l) - -grazie al suo sapore abboccato, dovuto al dosaggio zuccherino piuttosto elevato, si abbina bene con torte farcite a base di pan di Spagna, creme e frutta, panna cotta, torte casalinghe, ciambelle, tarte-tatin, crumble di mele e dolci come il panettone e il pandoro. Inoltre, il Franciacorta Demi-sec è gradevole fuori pasto, in accompagnamento con stuzzichini, formaggio con una lieve nota piccante e paté di fegato.

- Satèn – essendo un Blanc de Blancs, questo Franciacorta è estremamente fine ed elegante, ideale a tutto pasto. In particolare, si abbina molto bene con le paste al forno, i risotti delicati, i piatti a base di pesce come storione, trota, coregone, tinca e pesce azzurro, il prosciutto crudo di Sauris, di Parma e di San Daniele e i formaggi non troppo stagionati. Tipologia dotata di grande equilibrio, è ideale anche accanto a piatti come la sogliola alla mugnaia, il pollo alla crema, le scaloppine al vino bianco, oltre che all'aragosta alla catalana, al risotto agli asparagi e al radicchio.

- Rosé – il suo corpo e vigore permettono di apprezzarlo con piatti di salumi

misti, anche particolarmente saporiti come salame e salsicce, con paste e risotti ai funghi porcini. Melanzane alla parmigiana, zuppe di pesce, carni bianche con salse delicate, pollo e coniglio fritto, varie preparazioni a base di rane. Il Rosé Demi-sec si abbina bene anche con cheese-cake con coulis di fragole, crostate ai frutti di bosco, piccola pasticceria alla frutta, biscotti al burro.



Figura 2.8 – Curtefranca DOC Bianco, Curtefranca DOC Rosso e IGT Sebino

Come ho detto all’inizio, oltre a questi vini “bollicine” esiste anche una produzione di Curtefranca DOC e IGT Sebino qui di seguito divisi in Curtefranca DOC Bianco, Curtefranca DOC Rosso e IGT Sebino. Nella seguente tabella sono analizzate le diverse caratteristiche che li contraddistinguono.

	CURTEFRANCA DOC BIANCO	CURTEFRANCA DOC ROSSO	IGT SEBINO
PRODUZIONE	Da uve di Chardonnay, in prevalenza, e Pinot nero più una quota di Pinot bianco che può essere al massimo in misura del 50%.	Da uve Cabernet Franc e Carmenere, storicamente presente in Franciacorta e riscoperto di recente. Presenti nell'uvaggio anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon.	Alcuni vini rossi e bianchi di qualità della Franciacorta hanno la qualifica di indicazione geografica tipica (IGT) del Sebino. Le tipologie producibili sono Bianco, Rosso, Novello, Passito, o con menzione di vitigno, ottenute vinificando le uve ammessi nella provincia di Brescia.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, gusto particolarmente delicato, asciutto, fresco e vellutato.	Colore rosso vivace con riflessi violacei rubino brillanti, sapore asciutto, vinoso e fruttato.	
ABBINAMENTI	Antipasti di salumi e portate di pesce, ideale per accompagnare le specialità lacustri franciacortine, come la tinca al forno.	Primi piatti e secondi con carni rosse, ad iniziare dal manzo all'olio, specialità della Franciacorta.	

2.2 – Il Consorzio per la tutela dei vini della Franciacorta

2.2.1 - La storia del consorzio

In Italia, i controlli sulla produzione e sulla commercializzazione dei vini diventavano sempre più severi. Nel 1987, il ministero dell'Agricoltura affidava al Consorzio per la Tutela dei Vini DOC Bresciani la responsabilità di vigilanza sulla produzione della Franciacorta. Tuttavia molti produttori della Franciacorta sentivano la necessità di creare un'associazione propria che consentisse loro di competere in modo più efficace sui mercati nazionali e internazionali. Il 5 marzo 1990, ventinove produttori di vino e viticoltori si riunirono a Corte Franca per fondare il Consorzio Volontario di Tutela dei Vini Franciacorta DOC, alla presenza del quale veniva eletto Paolo Rabotti dell'Azienda Monte Rossa. Altri produttori della zona rimasero tuttavia associati al gruppo dei vini bresciani, con la conseguente scissione. Il Consorzio di tutela dei vini della Franciacorta si premurò di dettare nuove norme, e per questo venne istituita una specifica commissione tecnica. Le nuove regole che imposero i consorziati prevedevano diverse autorestrizioni come una maggiore densità d'impianto e lavorazione delle viti basse e corte. Tali norme interne, approvate nel 1991 dagli allora cinquantadue membri del Consorzio, prevedevano inoltre che il termine geografico Franciacorta, apparisse sulle etichette soltanto per identificare i vini prodotti esclusivamente seguendo i metodi della fermentazione in bottiglia, escludendo qualsiasi metodo di fermentazione in vasca. Nel 1992, il Consorzio incaricava un gruppo di tecnici dell'Istituto di Coltivazione Arboree dell'Università di Milano di eseguire, con l'affiancamento di esperti regionali e provinciali, uno studio di quattro anni sui vigneti della Franciacorta con lo scopo di determinare le caratteristiche del suolo e del clima delle varie zone. Nello stesso anno venne lanciato un concorso fra designer per creare il logo del Consorzio di tutela. Vinse la proposta di una lettera "F" con la forma di una torre merlata medievale e una finestra ad arco. Il 1993 segna un momento importante della vita del Consorzio ottenendo la modifica disciplinare della DOC, inserendo ufficialmente il requisito che il nome Franciacorta venisse riservato in modo esclusivo al vino a

fermentazione naturale in bottiglia. Il nome Franciacorta era così passato a identificarne il territorio.



Figura 2.9 – Logo del Consorzio per la tutela del Franciacorta

2.2.2 - Il consorzio oggi

Il Consorzio per la tutela del Franciacorta con il suo logo inconfondibile - una effe merlata, simbolo delle antiche torri medievali che caratterizzano il territorio. Dal 1993 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta; aderiscono tre categorie professionali: i viticoltori, i vinificatori e gli imbottiglieri che sono interessati alla filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. Sono aziende di varie dimensioni: dalle piccole, a gestione familiare, alle imprese strutturate e conosciute nel mondo. Le aziende associate al Consorzio del Franciacorta rappresentano la quasi totalità di quelle attive sul territorio e sono presenti sul mercato soprattutto con il prodotto principe di quest'area vitivinicola, il Franciacorta, il primo e l'unico brut italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto fin dal 1° settembre 1995 la DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Quarantacinque anni fa, il 21 luglio 1967 un Decreto del Presidente della Repubblica riconosce la Franciacorta come zona a Denominazione di Origine. Ad essere iscritti all'albo erano undici produttori del territorio che, da una superficie di 31 ettari di vigneto a uve bianche, producevano 12.000 ettolitri di Pinot di Franciacorta. A quarantacinque anni di distanza, il Consorzio conta 206 soci, di cui 101 imbottiglieri della filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. La rinnovata nascita dell'enologia, in Franciacorta, risale alla fine degli anni '50, quasi all'improvviso, con una nuova fiducia sulle potenzialità del territorio a produrre vini base adatti alla spumantizzazione. Nel '67 arriva il riconoscimento della Denominazione Franciacorta voluta da un piccolo gruppo di produttori incoraggiati dalle nuove leggi italiane in materia di denominazione di origine. Il Pinot di Franciacorta DOC era ottenuto da uve Pinot bianco con la possibilità di aggiunte di Pinot grigio e Pinot nero, con rifermentazione naturale in bottiglia o in vasca. L'inizio degli anni '70 vide la fase del grande rinnovamento dell'enologia italiana. La Franciacorta aveva già costruito le sue solide basi per lanciarsi nella produzione di prodotti di qualità. Imprenditori e manager cominciarono ad acquistare terreni in Franciacorta, arricchendo le terre con vigneti da cui produrre

in proprio dei vini buoni, per loro e per gli amici. Ma evidentemente la casualità poco si addice al carattere lombardo e le proprietà furono ben presto trasformate in un “laboratorio enologico”. Un'altra decina di produttori si unì al primo gruppo storico. Si poteva ancora utilizzare la rifermentazione in vasca, ma già allora la maggior parte dei produttori preferiva la ben più impegnativa rifermentazione in bottiglia. Gli anni '80 furono quelli degli imprenditori che arrivarono in Franciacorta in cerca di vigneti nuovi o da rimodernare, che avevano lo spirito e i mezzi per partire e la volontà di affermarsi, anche se quello dell'enologia non era inizialmente il loro settore. Anzi, ebbero il grande merito di affidarsi subito a enologi e specialisti del settore che seppero valorizzare la qualità del prodotto. Fu il periodo in cui lo Chardonnay si affrancò dal Pinot bianco e confermò la sua perfetta sintonia con la terra di Franciacorta. Nell'83 i 50 ettari iniziali erano diventati 550 e le vendite di Pinot di Franciacorta superarono il milione di bottiglie e le aziende raddoppiarono di nuovo. Gli anni '90 iniziarono con la costituzione del Consorzio volontario e da qui, comincia l'era contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta DOCG.

Possiamo ricostruire a tappe la storia del consorzio:

1967 – La Franciacorta inaugura ufficialmente la propria era contemporanea del vino il 21 luglio con il Decreto del Presidente della Repubblica che la riconosce come zona a Denominazione di origine controllata. La DOC interessa vini rossi e bianchi, questi ultimi anche nella tipologia con bollicine: undici sono i vini italiani a DOC.

1983 - Nell'aggiornamento del disciplinare di produzione viene identificata e descritta separatamente la tipologia spumante, anche Rosé.

1987 - Il 23 ottobre il Ministero dell'Agricoltura concede al Consorzio l'incarico di vigilanza cioè il controllo sui propri produttori associati di tutta la filiera produttiva a partire dal vigneto fino allo scaffale.

1990 - Il 5 marzo è costituito il Consorzio volontario per la tutela dei vini Franciacorta, con sede a Corte Franca. I produttori associati sono 29.

1991 - Il 22 marzo è approvato dal Consorzio il rigido Regolamento Tecnico Produttivo del Franciacorta, separatamente dagli altri vini. Partecipano 52 Soci. Nasce il marchio del Franciacorta che viene registrato in Italia il 21 novembre.

Questo regolamento costituisce, anche per la parte vinicola, l'ossatura per il disciplinare del Franciacorta DOCG.

1992 - I produttori aderenti al Consorzio di tutela commissionano alla Facoltà di Agraria di Milano uno studio di zonazione viticola ed enologica. Lo studio coinvolge 150 vigneti dei quali, per quattro anni, sono indagati suolo, fattori climatici, foglie, uve, vini prodotti per singola vigna.

1993 - Il 2 agosto, dopo due anni di autodisciplina, il nuovo disciplinare di produzione impone come metodo di spumantizzazione solo la naturale rifermentazione in bottiglia: si elimina nella designazione la dizione metodo classico ed è introdotto l'obbligo della elaborazione solo nella zona di produzione delle uve. Il Consorzio ha sede in Erbusco.

1994 - Il 30 maggio è approvato il nuovo regolamento interprofessionale del Consorzio di tutela da 142 Soci fra viticoltori, produttori singoli e associati, vinificatori imbottiglieri.

1995 - Il 17 luglio il Ministero delle Risorse Agricole riconosce e autorizza l'attività di controllo del laboratorio del Consorzio di tutela. Il 1° settembre è approvato il disciplinare di produzione del Franciacorta DOCG che vieta ufficialmente nella designazione l'uso della parola "vino spumante" e la citazione del metodo di produzione, impone rese inferiori a 10 tonnellate di uva e a 65 ettolitri di vino massimo per ettaro; la gamma tipologica è completata con il Demisec. Il marchio consortile diventa l'unico logo d'identificazione del Franciacorta DOCG, il primo brut italiano ottenuto con la lenta rifermentazione in bottiglia ad ottenere l'alto riconoscimento di "garantita". Viene registrato il marchio Satèn. La tipologia Satèn è utilizzabile solo dai membri del Consorzio ed è attribuibile solo al Franciacorta brut che vede l'utilizzo esclusivamente di uve bianche (Chardonnay in prevalenza e Pinot bianco) ed è caratterizzata da una minore pressione in bottiglia, rispetto agli altri Franciacorta, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa.

1996 - Il 17 maggio è approvato il codice vitivinicolo della Franciacorta, nuovo e complesso regolamento di tutela voluto dai produttori del Consorzio: una sorta di autoregolamentazione ancora più restrittiva del disciplinare di produzione. La Camera di Commercio di Brescia delega il Consorzio alla consegna dei contrassegni

di Stato DOCG a tutti i produttori. Sotto la direzione dell'ufficio di Milano dell'Ispettorato Repressione Frodi, al Consorzio è affidato il delicato controllo della cessione delle bottiglie in fase di lavorazione fra i produttori. Sono resi noti i dati degli studi sulla zonazione durati quattro anni che portano ulteriori importanti innovazioni in materia vitivinicola.

1997 - Con il 1° gennaio vengono messe in commercio le prime bottiglie di Franciacorta abbigliate con l'inconfondibile fascetta di Stato DOCG. Il 1° giugno è avviato il lavoro del gruppo dei viticoltori di zona per il controllo produttivo di ogni vigneto: le sentinelle della produzione. Il 15 novembre viene presentato al pubblico il primo risultato dello studio di zonazione con il quale viene dettagliatamente descritto il "metodo franciacortino" di produzione del Franciacorta DOCG.

1998 - Il Consorzio cambia denominazione e diventa: Consorzio per la tutela del Franciacorta, dei Vsqprd Terre di Franciacorta e del Sebino IGT. Nasce l'Osservatorio Economico del mercato per il vino Franciacorta e dei vini italiani ottenuti con il metodo classico. Prende avvio la collaborazione internazionale fra Franciacorta e Champagne sulla tutela delle denominazioni. Il logo della denominazione, l'inconfondibile F merlata, viene inserito dal Ministero per le Politiche Agricole nel contrassegno di Stato DOCG. Nelle etichette del Franciacorta DOCG viene eliminata la sigla Vsqprd.

1999 - Prende avvio la sperimentazione dei vigneti guida. Si studia il progetto "Distretto d'area Franciacorta - Sebino". Prosegue nel mondo la tutela legale del nome Franciacorta, del logo con la DOCG e del marchio Satèn.

2000 - Parte il progetto "Strada del Franciacorta". Nasce il Festival del Franciacorta, manifestazione dedicata solo alle bollicine DOCG e che si ripeterà tutti gli anni a settembre. È avviato il catasto/schedario viticolo aziendale. Parte la 2° fase della zonazione vitivinicola con la sperimentazione in 24 vigneti guida. Inizia la stesura dei 3 disciplinari di produzione secondo la piramide qualitativa.

2001 - Inizia il confronto con Mipaf e C.C.I.A.A. di Brescia per la revisione della procedura di campionamento del Franciacorta DOCG ai fini dell'idoneità per l'immissione al consumo. La seconda fase della zonazione vitivinicola si arricchisce di dati e conoscenze: sono circa 50 i vigneti guida. E' distribuita on-line la prima

mappatura sperimentale della maturazione dei vigneti DOCG prodotta con dati multispettrali aerorilevati. Viene ampliata e approfondita la collaborazione con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi ai fini della vigilanza e tutela.

2002 – Nuovo impulso all'attività del Consorzio. Aumenta l'attività di tutela, l'attività di formazione con continui appuntamenti di aggiornamento sugli adempimenti amministrativi che le Aziende devono sostenere nel rispetto della nuova normativa di settore. Viene pubblicato il nuovo regolamento CE 753/02 sulla designazione in etichetta: dal 1° agosto 2003 al Franciacorta è riconosciuta la possibilità di utilizzare la sola parola "Franciacorta" senza altra aggiunta (quale la menzione specifica tradizionale DOCG). Sono solo dieci le denominazioni che, in tutta Europa godono di tale privilegio e tra queste solo tre i prodotti ottenuti da rifermentazione in bottiglia: il Cava, lo Champagne e il Franciacorta. Aumenta il monitoraggio delle produzioni potenziali delle vigne e della loro qualità alla vendemmia, attraverso l'uso dei dati multispettrali aerorilevati. Si intensifica il servizio di controllo della maturazione delle uve: sono settanta i vigneti monitorati settimanalmente.

2003 – In data 18 e 22 dicembre viene pubblicato sulla G.U. il Decreto d'incarico a svolgere funzioni di controllo ai sensi del D.M. 29/5/2001 per la DOC Terre di Franciacorta e per il Franciacorta, meglio noto come "Erga Omnes". Il Consorzio per la tutela del Franciacorta è tra i primi consorzi d'Italia ad applicare questo decreto, andando a completare la normale attività di vigilanza che svolge dal 2000 espletandola su tutti i fruitori della denominazione (produttori associati e non). Si rinnova il servizio di monitoraggio della maturazione delle uve con l'introduzione di modelli previsionali dell'andamento della maturazione delle uve atte a Franciacorta che permette di stabilire la migliore epoca di raccolta per le diverse destinazioni enologiche con circa una settimana di anticipo.

2004 – I Disciplinari di produzione del Terre di Franciacorta e dell' IGT Sebino vengono completamente riesaminati dal Comitato Tecnico, nonché licenziati dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio. Il Piano dei Controlli entra in piena operatività. Per la prima volta viene usato il satellite per la raccolta di dati multispettrali con notevole abbattimento dei costi e incremento dell'attendibilità del

dato. Con il decreto del 30 dicembre 2004 sulla Regolamentazione dell'utilizzo della menzione Talento da parte dei Vsqprd e Vsq italiani e su precisa istanza del Consorzio, la DOCG Franciacorta è esclusa dalla facoltà di utilizzare tale menzione nella sua designazione e presentazione, nonostante abbia tutte le caratteristiche (varietà ammesse e tempi minimi di affinamento in bottiglia) per potersene avvalere.

2005 - Va a regime il Piano dei Controlli per le Denominazioni d'origine Franciacorta. Anche grazie ad esso oggi il Consorzio è in grado di fornire in tempo reale tutti i numeri della Franciacorta: importante novità, a tal proposito è la tracciabilità completa anche del Terre di Franciacorta. Continua il lavoro di precision farming con l'utilizzo delle immagini satellitari multispettrali per la valutazione su larga scala delle caratteristiche quali/quantitative delle produzioni franciacortine. Le mappe satellitari dei vigneti, tematizzate in funzione del vigore, vengono utilizzate anche per prove di concimazioni a dosi variabili.

2006 - Inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate e autorizzate per la provincia di Brescia il Syrah, il Petit Verdot e il Carmenere. Approvazione di un articolato programma triennale di attività tecnica da parte del Comitato Tecnico e del Consiglio di amministrazione del Consorzio. Incontri zionali con le aziende produttrici per le proposte di modifica dei Disciplinari Franciacorta, Terre di Franciacorta e Sebino. In queste riunioni sono raccolti pareri, osservazioni dei produttori e le firme di approvazione, per arrivare alla stesura di disciplinari il più possibile condivisi dalle aziende del territorio. Inizio iter burocratico per l'approvazione delle modifiche dei disciplinari del Franciacorta, Terre di Franciacorta e Sebino IGT.

2007 - Viene portato a termine il progetto tracciabilità online: sul sito del Consorzio www.franciacorta.net in una sezione appositamente dedicata è possibile scoprire una serie di informazioni, in aggiunta a quelle indicate in etichetta, di ogni bottiglia di Franciacorta. Continua una fervida attività di ricerca tecnica e viene avviato un progetto per il potenziamento della rete di capannine meteorologiche e la realizzazione di un sistema avanzato per la gestione dell'informazione meteorologica ed agro-fenologica, finalizzato ad un futuro approfondimento della zonazione della Franciacorta.

2008 – I nuovi disciplinari del Franciacorta DOCG, del Curtefranca DOC (che sostituisce il Terre di Franciacorta) e dell'IGT Sebino vengono pubblicati in Gazzetta Ufficiale.

2010 – Viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il nuovo disciplinare di produzione del Franciacorta. Vengono così posti nuovi paletti incrementando il rigore produttivo, con l'obiettivo di elevare ulteriormente il livello qualitativo medio.

Capitolo 3 – La promozione turistica della Franciacorta

3.1 – Eventi e manifestazioni in Italia e all'estero

Gli eventi che vengono proposti in Italia per far conoscere la Franciacorta sono soprattutto fiere e eventi “mondani”. A Verona “Vinitaly”, a Parma “Cibus Tour” e poi, di anno in anno vengono organizzati eventi a Roma, Milano, Capri. All'estero la Franciacorta mantiene alta l'attenzione, a cominciare dai paesi europei: da Londra a Berlino. La Germania, nello specifico, è un partner privilegiato e attento alle bollicine del Franciacorta. Infatti è proprio verso il mercato tedesco che si impegna la grande maggioranza delle aziende che dedicano una parte del loro prodotto all'estero. L'interesse dei tedeschi per le bollicine italiane ha lontane origini sia storiche che culturali, e la Franciacorta, come zona anche geograficamente vicina, rappresenta quel complesso di cultura, tradizione, storia e buona enogastronomia che li vede sempre più affezionati e attenti. Il Franciacorta, è prodotto in un territorio dalle caratteristiche uniche, risultato di lunghi anni di attesa in cantina, di un metodo fatto di regole severe e di un rapporto passionale con l'uomo che lo cura. Per condividere questa qualità che non è solo frutto del lavoro di una regione ma risultato di capacità e passioni tutte italiane, vengono fatte, durante l'anno alcune fiere nei territori Europei dell'Olanda, dell'Austria, della Germania, della Spagna, della Danimarca, della Svizzera, del Belgio, della Russia, della Francia e della Polonia. La conoscenza del vino Franciacorta si sta estendendo anche nel mondo soprattutto in Giappone. Il percorso verso una conoscenza approfondita è lunga e difficile non per la diffusione del prodotto ma per la difficoltà linguistica. All'estero il marchio Franciacorta viene sviluppato all'interno di grandi magazzini “Italy” dove riscuote gran successo e dove il consumatore può acquistare in tutta tranquillità il vino Franciacorta.

3.2 – Eventi e manifestazioni sul territorio

Gli eventi organizzati sul territorio per promuovere la Franciacorta, vengono presentati di anno in anno dal Consorzio e solitamente non cambiano se non nel periodo di svolgimento:

- “Di cantina in cantina” dà la possibilità ai più appassionati o semplicemente ai turisti, di visitare e degustare il Franciacorta, con l’apertura delle cantine nel week-end.
- “Festival Franciacorta in cantina” è l’evento più rilevante dell’anno nel quale le cantine della Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un weekend di degustazioni, e non solo, dedicato agli appassionati e ai turisti curiosi. Nel mese di settembre, le aziende vinicole della Franciacorta aprono le porte agli enoturisti per offrire un'esperienza unica, alla scoperta del Franciacorta e delle tradizioni della sua terra. Per un originale week-end fuori porta le cantine del territorio danno vita a un evento ricco di tante e differenti iniziative, pensate per soddisfare i palati più diversi.

L'obiettivo comune è di condurre gli ospiti alla scoperta degli angoli più belli della Franciacorta, della sua storia e delle tradizioni più antiche attraverso percorsi che non siano solamente enologici. Chi vuole degustare il Franciacorta è il benvenuto in tutte quelle aziende che hanno deciso di organizzare percorsi di visita al loro interno, in abbinamento con una degustazione delle differenti tipologie di Franciacorta da loro prodotte.

Ci sono diversi percorsi che il turista può scegliere:

- Il Franciacorta e i SAPORI : per chi vuole imparare ad abbinare il Franciacorta, presso alcune cantine, vengono proposti piatti tipici e non solo che meglio si accompagnano ai differenti vini proposti.
- Il Franciacorta e la MUSICA: dalla musica classica alle raffinate sperimentazioni di artisti originali ed eclettici, sono diverse le proposte per chi vuole vivere una coinvolgente esperienza abbinandola alla degustazione di un calice di Franciacorta.

- Il Franciacorta e l'ARTE : per gli amanti dell'arte dagli acquarelli ai murales, dalla scultura al cinema, gli amanti del genere avranno un'interessante dimostrazione di come i produttori amino spesso legare l'arte del vino alle arti in genere.
- Il Franciacorta e l'EMOZIONE: per chi ama vivere esperienze alternative, alcune aziende offrono ai loro ospiti degustazioni insolite, attraverso suggestioni di colori, nuovi sapori e abbinamenti. Un coinvolgimento multisensoriale con spazi e divertimento dedicati anche ai più piccoli.

Chi vorrà, potrà muoversi seguendo gli itinerari della Strada del Franciacorta che, oltre ad annoverare le migliori strutture ricettive, i negozi e i ristoranti del territorio, offre suggerimenti per muoversi in automobile, in bicicletta o a piedi.

Il festival della Franciacorta in Cantina è un'occasione unica per conoscere i luoghi dove nasce il Franciacorta e, per accompagnare i turisti alla scoperta di questa esperienza sono stati organizzati tour guidati in bus alla scoperta della Franciacorta e delle sue cantine con partenza e arrivi prestabiliti, la sosta in due o tre cantine con visita guidata e una guida che illustrerà per tutto il tour il territorio; altro "mezzo" suggestivo è l'ape piaggio calessino che percorrendo strade in piena libertà ti dà la possibilità di essere indipendente. Oltre a visite in giornata c'è la possibilità di fare veri e propri week-end, biciclettate e passeggiate organizzate dalla Strada del vino Franciacorta.

La Strada del vino Franciacorta

La Strada del Franciacorta è un percorso lungo oltre 80 chilometri, nato con lo scopo di promuovere e sviluppare le potenzialità turistiche del territorio e in particolar modo, quelle legate al turismo enogastronomico fra le quali spicca il re dei vini italiani prodotti con il metodo di rifermentazione in bottiglia: il Franciacorta. L'associazione è nata nell'anno 2000 dalla sinergia tra operatori turistici privati (aziende vitivinicole, alberghi, dimore storiche, ristoranti, trattorie, osterie, aziende agrituristiche, B&B, campeggi, enoteche, distillerie, produttori agroalimentari, agenzie di viaggi, campi da golf, noleggi biciclette e barche), ed enti del territorio

(comuni, associazioni per la promozione del territorio), uniti dall'intento di fare della Franciacorta una delle zone enologiche più amate e frequentate d'Italia.

Scegliere i percorsi dedicati alle cantine della Franciacorta non significa solo scoprire un vino: ogni cantina racconta la storia delle famiglie franciacortine che hanno voluto con tenacia e determinazione dare seguito alle tradizioni e continuare la produzione del Franciacorta, oggi vino a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG). La Strada del Franciacorta offre la possibilità di itinerari personalizzati dedicati alla visita delle cantine, alla scoperta del territorio con i suoi borghi medievali e le sue antiche dimore, le sue abbazie e i suoi monasteri e il lago d'Iseo. Colline tappezzate di vigneti, piccoli borghi in pietra, torri e castelli medievali, palazzi cinquecenteschi, ville patrizie settecentesche e ottocentesche dove la nobiltà bresciana aveva le sue terre e le sue dimore estive, docili colline da tempo immemorabile votate alla viticoltura. Eredi di questa antichissima tradizione, i vignaioli d'oggi producono vini di altissima qualità, fra cui primeggia il Franciacorta, re delle bollicine d'Italia, che hanno saputo elaborare, affinare, imporre sul mercato con un dinamismo unico in Europa per la sua sorprendente crescita. Ad esso si affianca una produzione più limitata, ma di pregio, di ottimi vini rossi e altrettanto prelibati bianchi, i Curtefranca DOC.

Per scoprire l'incanto sottile della Franciacorta, l'ideale è muoversi liberamente fra borghi e colline, lasciandosi catturare dal loro tranquillo fascino, fermarsi nelle cantine a degustare vini, scovare nei paesi piccoli negozi d'artigianato e antiquari, curiosare fra le bancarelle di mercatini e piccole rassegne di antichità, farsi tentare dalla gola in trattorie dall'atmosfera familiare o in raffinati ristoranti dove carne e pesce di lago si avvicendano in splendida armonia, non mancando di trovare i due piatti simbolo del territorio: il manzo all'olio di Rovato e la tinca ripiena al forno di Clusane. In Franciacorta i vigneti si alternano sulle colline agli ulivi, agli orti, ai prati, ai boschi. E disegnano un suggestivo paesaggio agricolo che va scoperto passo per passo, superando le quinte dei paesi che fanno loro da contorno. Le oltre cento cantine della Franciacorta (al loro interno vere e proprie cattedrali della tecnologia enologica più avanzata) sono tutte da visitare per scoprire come sono prodotti i loro eccellenti vini e visitare splendidi edifici in cui sono ospitate, per lo

più storiche dimore patrizie, antichi casolari ristrutturati e affascinanti strutture firmate da noti architetti, incastonate fra splendidi vigneti. Ben segnalate da indicazioni stradali e da grandi cartelli, le cantine associate alla Strada del Franciacorta hanno punti vendita dove è possibile acquistare direttamente i loro prodotti e sono aperte ai turisti, che qui possono conoscere tutti i “segreti” del Franciacorta, grazie a visite e degustazioni guidate in compagnia dei produttori.

La Strada del Vino è la maggior attrazione per gli sportivi, infatti, la Franciacorta è un paradiso per gli amanti delle due ruote e può essere esplorata in sella alla bicicletta. Una quindicina di itinerari si snodano nel suo territorio, fino al lago d'Iseo. Cinque i percorsi agro-ciclo-turistici lungo la Strada del Vino, sono un suggerimento per gli escursionisti che vogliono fare in tutta tranquillità una passeggiata sulle due ruote, per le famiglie con bambini, per gli enoturisti desiderosi di conoscere da vicino la Franciacorta. Il loro tracciato tocca vigne e campi, piccoli borghi e ambiti di particolare interesse naturalistico, punti panoramici e luoghi d'interesse storico-artistico. Lungo il percorso troviamo una serie di strutture fra i quali: agriturismi, alberghi e punti di ristoro che, essendo associati alla Strada sono attrezzati in modo particolare per ricevere i cicloturisti e dare a loro un'adeguata assistenza.

Di seguito i percorsi:

- Franciacorta Satèn PERCORSO GIALLO:

PERCORSO GIALLO	
TEMPO DI PERCORRENZA	2 ore e 30 / 2 ore e 40
DIFFICOLTA' TECNICHE	nessuna
CICLABILITA'	totale (percorso su strade asfaltate - ad eccezione del breve tratto nella Riserva Naturale Torbiere del Sebino - adatto a qualsiasi fascia di età)
PERIODO CONSIGLIATO	tutto l'anno
LUNGHEZZA	30 km
START	Iseo

Dalla sede dell'Iseo Bike prendiamo a destra per la ciclabile e imbocchiamo via Colombera, con visita delle lamette e del lago. Seguiamo la strada per CREMIGNANE e raggiungiamo la pista ciclabile Brescia-Paratico fino a CLUSANE

D'ISEO. Ci immettiamo sulla provinciale per Sarnico e, dopo il semaforo pedonale, deviamo a sinistra: la strada ci porta a COLOMBARO E NIGOLINE dove, allo stop a destra, proseguiamo per ADRO, passando davanti alla Parrocchiale. Qui possiamo svoltare a destra per una breve deviazione su strada acciottolata verso PALAZZO TORRI e la CHIESA di S. EUFEMIA. Seguendo la strada principale in mezzo ai vigneti una discesa a sinistra conduce al SANTURARIO DELLA MADONNA DELLA NEVE alla piccola rotonda a sinistra, in leggera salita, seguiamo la strada. Alla sommità della dolce collina giriamo sinistra in discesa: i vigneti ci circondano e passiamo davanti ad un cancello – opera d'arte progettata da ARNALDO POMODORO. Proseguiamo e imbocchiamo la strada per CALINO, dove seguiamo il cartello che indica “valli”. Dopo la discesa e il passaggio a livello, giriamo a sinistra e raggiungiamo BETTOLINO di MONTEROTONDO, dove seguiamo le indicazioni per PROVAGLIO D'ISEO, arrivando poi a BORGONATO sede di storiche cantine. Procediamo verso NIGOLINE. Oltrepassata la zona artigianale, costeggiamo il muro di cinta di VILLA PANCIERA ZOPPOLA e seguiamo le indicazioni per il centro di TIMOLINE. Raggiunta una rotonda, davanti a noi la Parrocchiale, imbocchiamo la strada per PROVAGLIO D'ISEO fiancheggiata da vigneti e da cantine, prima del passaggio a livello giriamo a sinistra, per immetterci nel percorso ciclabile Brescia-Paratico, che costeggia la RISERVA NATURALE DELLE TORBIERE. Seguiamo la strada tenendo alla nostra sinistra il centro commerciale e arriviamo allo stop della provinciale, la attraversiamo e torniamo a CREMIGNANE. Ripercorriamo la strada fatta all'inizio e raggiungiamo Iseo.

- Franciacorta Pas Dosè PERCORSO BLU:

PERCORSO BLU	
TEMPO DI PERCORRENZA	2 ore e 30
DIFFICOLTA' TECNICHE	nessuna
CICLABILITA'	totale (percorso che si svolge tutto su strade lontano dal traffico adatto a qualsiasi fascia di età)
PERIODO CONSIGLIATO	tutto l'anno
LUNGHEZZA	30 km
START	Rodengo Saiano

A Rodengo Saiano, dopo una visita all'ABBAZIA, imbocchiamo il sottopasso in discesa, proseguiamo per il centro e seguiamo le indicazioni per MONTICELLI BRUSATI e OME. Giriamo a sinistra in via Cantarane, costeggiando per un lungo tratto l'imponente muro di VILLA FENAROLI. Quando la strada si ricongiunge con la provinciale, giriamo a sinistra per Monticelli Brusati fino a incontrare lo storico MAGLIO AVEROLDI. Dopo alcune curve tra i vigneti, imbocchiamo a destra la piccola strada per VILLA e attraversiamo l'antico borgo. Allo stop giriamo a destra, seguiamo le indicazioni per il centro del paese e raggiungiamo la frazione TORRE. Superiamo la rotonda a sinistra per PROVEZZE, fiancheggiamo a sinistra PALAZZO PISA e successivamente una piacevole discesa ci porta nel centro di PROVAGLIO D'ISEO e al MONASTERO di SAN PIETRO IN LAMOSA con visita sulle Torbiere. Dopo la visita al monastero proseguiamo verso sud e, alla rotonda della SANTELLA, lungo la pista ciclabile Brescia-Paratico. Proseguiamo per una leggera salita che ci consente di raggiungere la strada che porta verso MONTEROTONDO. Continuiamo a seguire a cartelli della pista ciclabile Brescia-Paratico, la lunga discesa ci porta alla rotonda di PASSIRANO, giriamo a sinistra seguendo le indicazioni per CAMIGNONE, dopo circa 1 chilometro raggiungiamo CONTRADA BARBOGLIO. Proseguiamo per il centro del paese fino al semaforo e superata la maestosa VILLA CATTURICH DUCCO, all'indicazione della pista ciclabile, svoltiamo per il centro di PASSIRANO, dove passiamo davanti al Municipio e alla Parrocchiale. La successiva via in leggera salita ci porta a sinistra verso un viale alberato e il CASTELLO di PASSIRANO. Svoltiamo a sinistra pedalando in leggera discesa in direzione di PADERNO FRANCIACORTA. Ci addentriamo tra campi coltivati e sullo sfondo a sinistra notiamo le prime propaggini della PREALPI BRESCIANE. Proseguiamo per il centro seguendo i cartelli in direzione CASTEGNATO. Superata la zona artigianale, appena prima del cartello che indica la fine di PADERNO FRANCIACORTA giriamo a sinistra in via Tre Cortili. Teniamo la destra e ritorniamo su strada asfaltata, attraversiamo il passaggio a livello. Arriviamo a un incrocio, teniamo ancora la destra fino a giungere al cartello di RODENGO SAIANO. Prendiamo in salita la rotonda e a sinistra, superato il cavalcavia, torniamo verso il centro del paese e all'Abbazia.

- Franciacorta Brut PERCORSO VERDE:

PERCORSO VERDE	
TEMPO DI PERCORRENZA	2 ore e 30
DIFFICOLTA' TECNICHE	alcuni strappi mettono in affanno chi non è allenato
CICLABILITA'	totale (percorso che si divide tra asfalto e sterrato su strade lontano dal traffico adatto a persone con un minimo di preparazione atletica)
PERIODO CONSIGLIATO	tutto l'anno
LUNGHEZZA	30 km
START	Clusane d'Iseo

A Clusane d'Iseo prendiamo la ciclabile Brescia-Paratico, fino al semaforo pedonale all'inizio di PARATICO. All'altezza di via Tengattini prendiamo a sinistra in leggera salita e proseguiamo in via Martiri della Libertà. Alla nostra sinistra possiamo ammirare, su una collinetta, i ruderi del CASTELLO LANTIERI. Seguiamo le indicazioni della ciclabile Paratico-Palazzolo e, dopo aver oltrepassato a destra la chiesa parrocchiale, ammiriamo l'ultimo tratto del lago d'Iseo tra SARNICO e PARATICO. Usciamo dall'abitato e giungiamo alla chiesa di S. Pietro. Una stretta strada di campagna accanto al cimitero di porta verso CAPRIOLO. Sotto di noi scorre il FIUME OGLIO. Attraversiamo il passaggio a livello e, impegnandoci in salita, alla rotonda prendiamo a sinistra. Giunti alla SANTELLA di S. Carlo svoltiamo a destra e percorriamo la strada del centro storico, imbocchiamo a sinistra via Balladore in salita e poi via Simeone Paratico, con portici, cortili, case in pietra, finestre di ferro battuto. Giunti all'altezza di via Colzano i più ardimentosi possono raggiungere il CASTELLO. Torniamo in via Colzano e, passando sotto una volta, andiamo verso la conca. La stradina scende in un boschetto di robinie e castagni fino a giungere davanti ad una vecchia fornace ora trasformata in cantina. La strada si allarga e raggiungiamo l'abitato di ADRO con il PALAZZO BARGNANI-DANDOLO, ora sede del Municipio. Seguiamo le indicazioni per il centro del paese, poi a sinistra in via Carota e in via S. Maria fino allo stretto incrocio con via Cave, che imbocchiamo a destra per inoltrarci in salita lungo il rilievo collinare. Proseguiamo su sterrato fino alla chiesa di S. EUFEMIA e scendendo raggiungiamo PALAZZO TORRI. Allo stop prendiamo a sinistra e, dopo aver superato la chiesa parrocchiale di NIGOLINE,

giriamo a sinistra verso l'uscita dal paese. Proseguiamo fino a COLOMBARO, ammirando alla nostra destra l'ampio panorama di Iseo, Monte Isola e sullo sfondo l'imponente mole del monte Guglielmo. Al termine della via giriamo per un ultimissimo strappo che ci riporta a CLUSANE.

- Franciacorta Rosé PERCORSO ROSSO:

PERCORSO ROSSO	
TEMPO DI PERCORRENZA	2 ore
DIFFICOLTA' TECNICHE	nessuna ad eccezione dell'acciottolato per raggiungere il convento della Santissima Annunciata (altezza 261 m s.l.m.)
CICLABILITA'	totale
PERIODO CONSIGLIATO	dalla primavera all'autunno
LUNGHEZZA	37 km
START	Erbusco

Dalla sede della Strada del Franciacorta a Erbusco prendiamo a destra la via in salita. Allo stop diritti per via Verdi, dove ammiriamo VILLA LECHI e PALAZZO LONGHI. Proseguiamo in discesa costeggiando un lungo muro. Giriamo poi a destra e giungiamo nel piccolo centro di VILLA dove, giunti alla rotonda, svoltiamo a sinistra per via Crocifissa. All'incrocio prendiamo a sinistra in salita via Pederignano Sotto. Allo stop proseguiamo per la stessa via, poi nuovamente in salita per via Mattina, allo stop a destra raggiungiamo la provinciale per Iseo, che percorriamo fino all'indicazione per CALINO. Qui una strada ci conduce nel paese, e poi, seguendo le indicazioni, entriamo in BORNATO. Prima dell'entrata svoltiamo a sinistra per una stretta strada acciottolata, superiamo il passaggio a livello e imbocchiamo una lunga pista ciclabile fino a CAZZAGO SAN MARTINO. Oltrepastato nuovamente il passaggio a livello, proseguiamo ancora sulla pista ciclabile fino alla scultura "La ruota". Giriamo a sinistra per la via che passa sopra l'autostrada. Seguiamo le indicazioni per il centro di ROVATO, alla nostra destra CASTELLO QUISTINI, svoltiamo a destra prima di attraversare il centro della cittadina verso l'area del mercato in viale Conte Eugenio Martinengo Cesaresco. A destra su una curva deviamo per visitare la CHIESA di SANTO STEFANO e

raggiungere in salita il CONVENTO DELLA SANTISSIMA ANNUNCIATA. Tornati sui nostri passi, proseguiamo per COCCAGLIO, arrivando così al centro del paese, dove possiamo notare la TORRE ROMANA e la PARROCCHIALE. Imbocchiamo, dopo il semaforo, la piccola pista ciclabile e proseguiamo in via S. Pietro verso COLOGNE. Seguiamo le indicazioni per Adro e Iseo fino a giungere in località Spina. Le indicazioni per Erbusco-Rovato, ci portano a ZOCCO D'ERBUSCO, continuiamo a pedalare fino alla strettoia con semaforo che ci porta ad attraversar la provinciale, trovando poco dopo la sede della STRADA DEL VINO FRANCIACORTA dove termina questo itinerario.

- Franciacorta Extra Brut PERCORSO NERO:

PERCORSO NERO	
TEMPO DI PERCORRENZA	2 ore e 30
DIFFICOLTA' TECNICHE	nessuna
CICLABILITA'	totale, adatto a qualsiasi fascia di età
PERIODO CONSIGLIATO	tutto l'anno
LUNGHEZZA	40 km
START	Piazza della Loggia- Brescia

Da piazza Loggia a Brescia percorriamo via San Faustino fino all'incrocio con via Leonardo da Vinci, giriamo a sinistra e, dopo aver percorso tutta la lunga via, arriviamo in via Volturmo, superando il fiume Mella. Al termine di via Cristoforo Colombo giriamo a destra in via Zoccolo e poi a sinistra in via Torricella di Sotto in leggerissima salita. Al termine della via imbocchiamo a sinistra la pista ciclabile che ci porta verso CELLATICA. Arrivati al semaforo, giriamo a sinistra in via Carabioli, prendiamo a destra, seguendo poi le numerose indicazioni della pista ciclabile per Paratico. Giunti al termine in via Sale, frazione di GUSSAGO con case medievali e palazzi rinascimentali, seguiamo per un'ultima volta le indicazioni della ciclabile che tra poco andremo ad abbandonare girando a sinistra alla piccola rotonda in via Monticello e alla successiva rotonda a destra in via Valia. Proprio sulla curva giriamo a sinistra in via Staffoli, dove ritroviamo la pista ciclabile per Paratico. Una piacevole stradina tra campi di grano e vigneti ci porta all'ABBAZIA di RODENGO

SAIANO. Per il ritorno il sottopasso ci porta nel centro di RODENGO SAIANO fino alla prima rotonda, giriamo a destra attraversando tutto il paese. Dopo la piccola strettoia (a destra la CHIESA di SAN ROCCO) ci troviamo in via Gussago e poi in via San Zenone (davanti a noi si erge il SANTUARIO DELLA SANTISSIMA). La strada sale leggermente e, dopo il cimitero della frazione di RONCO di GUSSAGO, al primo bivio giriamo a destra per affrontare il periplo della SANTISSIMA su sterrato. Arriviamo alla chiesetta di SAN GAETANO-SANTOLINO fino a raggiungere via Pinidolo, al termine della quale, girando a sinistra, la via Nava ci porta in via Paolo Richiedei. Davanti a noi la PARROCCHIALE di S. Maria ASSUNTA, giriamo a destra seguendo poi le indicazioni stradali Cellatica e Brescia.

Tutti i cinque percorsi indicati dall'Associazione Strada del Vino Franciacorta sono solamente a titolo promozionale e servono come fac-simile da seguire per scoprire la Franciacorta attraversando villaggi ricchi di storia e tradizioni, cascinali, cantine e colline elevate. Non mancano poi escursioni e passeggiate tra sentieri, strade bianche e percorsi natura attraverso boschi, campi, vigneti, per piacevoli passeggiate rilassanti e/o impegnativi percorsi atletici.

Agli amanti di queste escursioni la Franciacorta offre sette percorsi a piedi di cui sei ad anello e un trekking da Brescia a Iseo di due giorni alla scoperta delle colline e dei panorami indicato per escursionisti adulti:

- Il primo giorno la partenza ha origine presso la cascina Santellone, in località Villaggio Badia nel comune di Brescia. Il tempo di percorrenza è di 6 ore con una lunghezza di 15,8 chilometri, un dislivello totale di +660m/-620m e un fondo di sentiero 17%, sterrato 45% e asfalto 38%.

L'inizio si presenta come una dolce strada di campagna che raggiunge presto un punto informativo del Parco delle Colline di Brescia con attigua area di sosta. Da qui si continua lungo l'evidente carrareccia in piano, indicata anche dal segnavia numero 19 bianco/rosso, che si segue per circa un'ora e mezza fino alla località Campiani. Lungo questo tratto si sfiorano i primi vigneti che disegnano le pendici del Colle di Sant'Anna e si attraversa la strada che collega Brescia e Cellatica per prendere il sentiero che terminerà, appunto, in località

Campiani. Qui si apre il panorama sulla bassa Val Trompia da un lato e sulla Franciacorta dall'altro. Si volta sulla strada per Cellatica seguendo il “sentiero 3 V”, con segnavia bianco/azzurro, per il Santuario Madonna della Stella, luogo estremamente panoramico. Si attraversa il sagrato e si scendono le scale fino a toccare l'ultima stazione della Via Crucis, che si percorre in discesa seguendo ora le indicazioni “sentiero della Franciacorta (SF)” con segnavia bianco/rosso fino al centro del paese di Gussago. Dalla Chiesa Parrocchiale si raggiunge presto via Roma percorrendola verso nord e lasciando a metà della sua lunghezza i segnavia bianco/rosso. Si tocca una prima rotatoria, quindi si passa sotto la tangenziale Concesio-Ospitaletto e, alla successiva rotatoria, si volta a sinistra per trovare dopo pochi metri le indicazioni “sentiero delle due Tese, S5” con segnavia bianco/rosso. Dopo aver guardato il torrente, si raggiunge il cascinale abbandonato della Tesa di Sopra in 1 ora e 30 minuti. Dal prato oltre il cascinale si può ammirare il vastissimo panorama sulla Pianura Padana e la Franciacorta. Ristoranti sulla carrareccia di prosegue in salita per circa 5 minuti fino a un bivio presso il quale si prende a sinistra in leggera discesa fino a un edificio, che si aggira con un tornante, dove lo sterrato lascia il posto a un ripido sentiero per pochi metri fino alla casetta di S. Filippo, da cui si può ammirare il panorama sul Monte Delma e Rodengo Saiano. Accanto alla chiesetta il sentiero scende ripido fino alla strada asfaltata e poco dopo si attraversano il torrente Gandovere e la carrabile che collega Rodengo Saiano a Ome per la località Corneto, seguendo l'omonima via. Oltrepassata l'elegante Villa Fenaroli, si volta a destra tra due alte mura e si procede lungo la carrareccia che segue il piede del monte Delma e delimitata da un solo muro di pietra, al termine del quale si presenta un bivio. Si procedere lungo la sterrata, sempre al piede del monte, per incrociare poco dopo la strada asfaltata in corrispondenza della quale si volta a destra per la scalinata del “calvario”.

- Il secondo giorno si riprende il cammino della scalinata in direzione del Convento del “Calvario”, situato sulle pendici del monte Delma. Il tempo di percorrenza è di 4 ore e 30 minuti con una lunghezza di 12,3 chilometri, un

dislivello totale di +550m/-555m e un fondo di sentiero 12%, sterrato 40% e asfalto 48%.

Quando si giunge sull'asfaltato, si scende fino al torrente e s'imbocca il sentiero nel bosco indicato dal segnavia bianco/rosso per "Cascina Berta", fino alla sommità del Monte Delma dove si trova un ampio vigneto. Si segue il crinale caratterizzato dai numerosi appostamenti di caccia in direzione ovest, lungo la carrareccia prima e sentiero poi con segnavia bianco/rosso, per "Strada della Valle" e per "Monte Valenziano", fino al superamento di quest'ultimo. In prossimità di un ampio tornante sterrato, situato in un piccolo valico, si scende rapidamente a sinistra sulla strada asfaltata, che si segue in direzione Camignone, raggiungibile in pochi minuti, dopo essere passati sotto la tangenziale che unisce Brescia alla Valle Camonica. Oltrepassato il semaforo, segnavia bianco/rosso, si prende via Chiesa e poi via Mazzini che si percorre attraversando la vecchia Contrada Barboglio. Si prosegue poi a bordo strada tra i vigneti per Fantecolo fino alla Chiesa di S. Apollonio e alla Chiesetta degli Alpini. Qui si lasciano le indicazioni "SF" con i segnavia bianco/rosso e si volta a destra lungo la carrareccia che passa tra la statua e la chiesetta, camminando prima accanto ai vigneti e poi nel bosco. Dopo circa 15 minuti si passa alla destra di un vecchio capanno da caccia fino a raggiungere una piccola costruzione in pietra sotto un traliccio dell'alta tensione, dove si segue il segnavia "MS" bianco/rosso per Provaglio d'Iseo. Si attraversa l'abitato, segnavia bianco/rosso, e si sale lungo Via San Rocco. L'asfalto diventa acciottolato e, superati i ruderi del castello, sale fino a uno dei punti panoramici più suggestivi del trekking: il Santuario della Madonna del Corno. Oltre il luogo sacro si procede lungo lo sterrato in piano e poi lungo sentiero numero 243, segnavia bianco/rosso, che termina in Via Roma nei pressi di un passaggio a livello. A pochi minuti il centro di Iseo, la stazione autobus e la stazione ferroviaria.

Per quanto riguarda invece le passeggiate, i percorsi ad anello sono:

- MONTE ORFANO: itinerario molto panoramico adatto sia agli adulti sia ai ragazzi con un tempo di percorrenza totale di 2 ore e 40 minuti, una lunghezza di 5,5 chilometri, un dislivello totale di +290m/-290m e un fondo di sentiero 57%, sterrato 24% e asfalto 19%.

L'escursione ha origine nel comune di Rovato in via Piedimonte, nei pressi del Santuario della Madonna di S. Stefano, dove si trova anche un parcheggio e delle bacheche illustrative del Monte Orfano. Dopo aver visitato il pregevole Santuario, si sale per l'evidente strada selciata in direzione del Convento dell'Annunciata; al primo tornante si segue il sentiero con segnavia numero 981 bianco/rosso che con pendenza moderata s'inoltra in un bel bosco, lasciando intravedere scorci e panorami verso le Prealpi. Tralasciando tutti i sentieri che confluiscono, si va avanti fino a raggiungere il crinale nei pressi di un capanno da caccia e, dopo poco, la cascina Genovesina con ampi panorami sui sottostanti vigneti in direzione Coccaglio. Avanzando sul crinale, con estese vedute sulla Franciacorta e sulle Prealpi, si raggiungono la Madonnina e in seguito una piazzola di atterraggio elicotteri nei pressi della cima, denominata Croce Villa di Erbusco. Su questo comodo prato è possibile fermarsi per una sosta poiché qui termina il percorso di andata (1 ora e 20 minuti). A questo punto si ritorna sui propri passi, superando nuovamente la cascina Genovesina e al successivo capanno da caccia, anziché tornare dal sentiero numero 981 percorso in salita, si mantiene il crinale raggiungendo la cima Croce di Coccaglio. Si percorre un tratto in discesa e raggiunta la strada si riprende il sentiero del crinale, oltrepassando un laghetto e il piccolo rifugio degli Alpini, con panche e fontana, fino a raggiungere il grande monumento ai caduti, denominato anche Croce di Rovato. Si scende, quindi, per la strada cementata oltrepassando la chiesetta di S. Michele fino a raggiungere il Convento dell'Annunciata. Ci si abbassa sulla destra del Convento, con bella vista su Coccaglio, oltrepassando il parcheggio e la fontana. Si prende un viottolo acciottolato che con alcuni tornanti raggiunge la roggia Fusia nei pressi di un ponticello e di un semaforo, dove si trovano bacheche informative e panchine. Proseguendo in discesa si arriva a Coccaglio e alla vicina stazione ferroviaria. L'itinerario, invece, risale per pochi metri lungo l'acciottolato percorso in discesa,

quindi prende a destra per il segnavia bianco/rosso numero 980, oltrepassando una casa e prosegue lungo il sentiero che si trova alle pendici del monte, poco sopra la roggia. Ci s'immette poi su una stradina sterrata tra i vigneti dove è osservabile in alto il Convento dell'Annunciata e, poco dopo, si giunge alle case di Rovato e al punto di partenza.

- ERBUSCO: l'escursione è adatta alle famiglie e si svolge tra i vigneti su comode strade, di facile individuazione e con dislivello minimo con un tempo di percorrenza totale di 1 ora e 30 minuti, una lunghezza di 6,3 chilometri, un dislivello totale di +150m/-150m e un fondo di sentiero 21%, sterrato 27% e asfalto 52%.

Raggiunto il paese di Erbusco, ci si dirige nelle vicinanze di Piazza della Chiesa dove è possibile lasciare l'automobile presso il parcheggio di via Cavour o, se completo, presso le scuole elementari in fondo alla medesima via. Si prende via Vittorio Emanuele prima e via Guglielmo Marconi poi, seguendo le indicazioni per "Bike Park" e percorrendo Piazza della Chiesa, Via Castello e Via Campanili, al termine della quale ci s'inoltra nella campagna su una strada asfaltata che si segue per pochi minuti fino all'incrocio per uno sterrato, evidenziato dai segnavia "MS" bianco/rosso. Si seguono le indicazioni "MS" per circa mezz'ora superando un incrocio con cinque strade, il monastero di San Bernardino e procedendo ai margini di un bosco per vigneti, vecchi cascinali e muretti a secco fino a incrociare la strada asfaltata. Si lasciano i segnavia bianco/rosso e si svolta a destra, in leggera discesa tra alti muri, sino a un'edicola votiva. Tenendo ancora la destra, si prosegue lungo via Case Sparse, per una ventina di minuti, giungendo all'incrocio con cinque strade percorso all'andata. Qui si può scegliere se riprendere il tragitto fatto in precedenza o continuare per la strada principale che conduce in paese, costeggiando il parco di Villa Longhi; in questo caso dopo circa 500 metri si svolta a destra per via S. Bonifacio, subito dopo aver oltrepassato l'imponente Villa Lechi. Passati sotto a un arco si giunge in Piazza della Chiesa, dove s'incrocia l'itinerario di andata, ormai a pochi metri dal parcheggio di via Cavour.

- MONTE ALTO: l'itinerario è indicato per escursionisti adulti. Si cammina su sentieri e strade sterrate con ampi panorami sulla Franciacorta con un tempo

di percorrenza totale di 2 ore e 45 minuti, una lunghezza di 7,3 chilometri, un dislivello totale di +440m/-440m e un fondo di sentiero 55%, sterrato 36% e asfalto 9%.

Il punto di partenza è il parcheggio di via G.Bonomelli, a Nigoline di Corte Franca. Da qui per via S. Eufemia lungo un acciottolato tra i vigneti fino all'omonima chiesa. Superato il luogo sacro ci s'incammina sulla strada sterrata per pochi minuti fino a un bivio, dove un cartello indica la località val Bordiga. Si prende in leggera discesa l'evidente sentiero che attraversa un torrente e sfiora una casa, oltre la quale si giunge a un bivio e si segue a destra per i segni gialli sugli alberi. Da qui si sale nel bosco con più decisione fino a raggiungere il rudere di un castello con un punto informativo. Si aggira il rudere e si prosegue oltrepassando un quadrivio e un traliccio dell'alta tensione, sempre lungo il sentiero indicati dai segni gialli. In località Dos Piron, dove è presente anche una panchina di legno, si segue prima per Senter Put – Crus – C. Diaol e poi si punta al crinale che si raggiunge in circa 15 minuti. Inizia ora il crinale boscoso che conduce in vetta al Monte Alto, passando per la "Scala Santa", l'ultimo ripido tratto. Raggiunta la cima panoramica è unico: si ammira il lago d'Iseo, tutto il territorio della Franciacorta, la cerchia morenica che identifica il limite dell'ultima glaciazione, il Monte Orfano e gli Appennini all'orizzonte. L'itinerario di ritorno è piacevolissimo e panoramico: si prende l'evidente carrareccia a sinistra della croce, in direzione sud, e si procede in leggera discesa oltrepassando numerosi capanni da caccia e un vecchio cascinale in pietra. Tenendo sempre la sinistra a ogni bivio che s'incontra, a circa 45 minuti dalla vetta, si giunge a un'edicola votiva, dove si trova anche una fontanella d'acqua è potabile; si gira a destra e dopo pochi metri si cammina tra i rigogliosi vigneti, lungo il sentiero delimitato da un muretto a secco. Lo si segue fino in prossimità di una casa, ove si svolta a sinistra e dopo circa 10 minuti si giunge sul percorso dell'andata, poco sopra la chiesa di S. Eufemia. da qui si percorre il medesimo itinerario fino al parcheggio.

- BORGONATO: l'escursione è adatta alle famiglie e si svolge tra i vigneti su comode strade, di facile individuazione e con un dislivello minimo con un tempo di percorrenza totale di 2 ore e 30 minuti, una lunghezza di 8,2

chilometri, un dislivello totale di +90m/-90m e un fondo di sentiero 0%, sterrato 63% e asfalto 37%.

Si parte nei pressi dell'oratorio di Borgonato dedicato ai Santi Francesco e Chiara situato in via Cavour, dove c'è anche un parcheggio e, a circa 300 metri, la stazione ferroviaria. Si prosegue in direzione ovest lungo via Cavour, si supera una strettoia oltre la quale si può ammirare la chiesa di S. Vitale sulla collina, con la caratteristica torre campanaria situata in posizione più elevata. Al termine del vigneto si prende la strada fiancheggiata da un muro in pietra che s'inoltra nei campi in direzione nord oltrepassando un canale cementato. Giunti all'ingresso della cava caratterizzata da una depressione con un piccolo laghetto, si procede tra due reti metalliche e dopo circa mezz'ora dalla partenza si supera la cascina Luogonuovo. A breve ci s'imbatte nella piccola chiesetta della Madonna dell'Inquine e la strada prosegue in leggera discesa lasciando il posto all'asfalto. Di fronte si possono ammirare le stratificazioni calcaree ben evidenti del Monte della Madonna e la chiesa della Madonna del Corno. Dopo circa 50 minuti dalla partenza si giunge all'incrocio con la carrabile che collega Provaglio d'Iseo a Timoline, nei pressi del quale si trova la stazione ferroviaria di Provaglio d'Iseo. Si prende a sinistra in direzione ovest seguendo per un centinaio di metri la strada per Timoline, dopodiché si svolta nuovamente a sinistra seguendo la ciclabile sterrata. Dopo pochi minuti si arriva sull'ampio crinale e si aprono panorami a nord verso i vigneti, le torbiere, il lago d'Iseo e le montagne che lo circondano. Poco più avanti s'incontra la chiesa dedicata a S. Carlo, con il cascinale attiguo ora abbandonato, e la si supera. La strada piega a destra e incrocia nuovamente la carrabile Provaglio d'Iseo/Timoline ma si avanza subito sulla sterrata via del Pozzo che punta al campanile di Timoline. Al termine di via del Pozzo si prende in direzione sud per via Mario Gatti, si oltrepassa una costruzione dai colori bianco e vinaccia e si avanza fino a un bivio; tenendo la destra e fiancheggiando la rete metallica si entra nuovamente nella zona di cava tra due specchi d'acqua. Si segue la strada principale che punta all'abitato di Borgonato e che supera il canale cementato per poi piegare a chiudere 'anello. Al termine del muro in pietra si fiera a destra e dopo una cinquantina di metri si prende via Ignazio Berlucci, tra muri e filari di querce,

e ci s'inoltra nei vigneti. Terminato il filare la strada principale piega e punta a un valico tra due collinette boschive. La strada segue il contorno del vigneto, si avvicina ai binari e li costeggia in direzione nord tra la collina e le case, tornando al punto di partenza.

Le due escursioni descritte in seguito lungo i torrenti Gaina e Gandovere possono essere compiute nella stessa giornata poiché di breve durata a poca distanza l'una dall'altra:

- Torrente GAINA: il percorso è adatto a tutti e si svolge prevalentemente su sentieri che attraversano boschi e torrenti. Il tempo di percorrenza è di 2 ore e 30 minuti, una lunghezza di 3,8 chilometri, un dislivello totale di +250m/-250m e un fondo di sentiero 41%, sterrato 37% e asfalto 22%.

Raggiunto il paese di Monticelli Brusati si lascia l'auto in uno dei piccoli parcheggi tra il paese e le frazioni di Gaina o Foina. Se completi, si deve posteggiare nei più ampi parcheggi del centro abitato di Monticelli, da cui partono i segnavia bianco/rosa con denominazione "SC". In questo caso bisogna percorrere la strada asfaltata che giunge a Gaina e sommare circa 30 minuti alla durata dell'escursione. A Gaina ci si dirige nella piccola piazza dove, in prossimità di una fontanella e di una madonnina, si tiene la stradina a sinistra, indicata anche dal cartello "SC". Dopo circa 100 metri termina l'abitato e la strada diventa sterrata; da qui si seguono i vigneti e gli ulivi fino al cartello che indica due possibilità di percorso: "Variante A", che prosegue nel bosco e solo in seguito guarda il torrente Gaina e "Variante per esperti" che scende subito nella bella e particolare gola del torrente. Se quest'ultimo non è troppo carico di acqua si consiglia la "Variante per esperti" (si eviteranno i tratti attrezzati) che qui descriviamo. Arrivati in uno spettacolare canyon, lo si risale seguendo i segnali bianco/rosso. Si affrontano numerosi guadi, si supera una madonnina incastonata nella roccia, delle panchine e, infine, si ritrova l'incrocio con la "Variante A", che si segue solo dopo aver lanciato uno sguardo alla bellissima cascata posta una decina di metri dopo il bivio. Ritornati sui propri passi, si prende la "Variante A" affrontando un breve tratto in ripida salita, al termine della quale si tiene il sentiero principale sulla sinistra che attraversa il

bosco a mezza costa. Dopo aver superato un torrente, si segue sempre la “Variante A” e i segni bianco/rosso nel bosco; si troveranno in successione il caratteristico sasso “Mostasù” (una testa colpita nella roccia), un’altra bella cascara con il raccordo con la “Variante per esperti”, caratterizzato dalla presenza di una scala metallica. Poco sopra si trova un ampio prato con area pic-nic, presso il quale termine il percorso “Variante A”. Da qui si prosegue seguendo le indicazioni “Variante B”. Quando s’incrocia uno sterrato, si tiene la destra fino a guardare un piccolo ruscello, dopo il quale si lascia la stradina per scendere con un sentiero e superare il torrente Gaina. Si affronta una breve ma ripida salita fino a raggiungere la strada sterrata che collega Gaina con Polaveno. Si svolta a destra e si prosegue sempre dritto tralasciando le strade che s’immettono da sinistra, fino a raggiungere il punto più alto dell’itinerario. Da qui inizia la piacevole discesa che da sterrata diventa cementata, passando vicino a un parcheggio con punto panoramico sulla conca di Monticelli e, infine, si giunge al punto di partenza.

- **Torrente GANDOVERE:** il percorso è adatto alle famiglie e si svolge interamente su una comoda strada di breve lunghezza e con dislivello minimo. Il tempo di percorrenza è di 1 ora e 15 minuti, una lunghezza di 2,8 chilometri, un dislivello totale di +60m/-60m e un fondo di sentiero 0%, sterrato 10% e asfalto 90%.

Dal paese di Ome si raggiunge la frazione Valle, fra le meglio conservate della zona. Si parcheggia l’auto all’entrata dell’abitato e si attraversa la piccola frazione passando davanti alla Chiesa e ad altri edifici tipici, ben descritti nei cartelli didattici installati in loco. Si seguono le indicazioni per “Orto botanico delle conifere coltivate”, evidenziate anche dai segnavia bianco/rosso. Dopo le ultime case si prosegue a destra e si costeggia il torrente Gandovere fino ad arrivare a un ponticello con bacheca indicante “torre di Ertina” di epoca medievale. La torre si trova all’interno di un cascinale, visitabile con una deviazione di pochi minuti. Si prosegue sempre lungo il torrente fino alla successiva bacheca indicante il “mulino di Ertina”, sempre di epoca medievale, raggiungibile con una piccola deviazione a sinistra, su stradina sterrata. Ripreso il percorso principale si raggiunge l’entrata dell’“Orto botanico delle conifere coltivate” con tabelle esplicative delle varie specie

presenti. Appena dopo si trova l'area pic-nic Paradiso e, nelle vicinanze, una madonnina con piccola cappella votiva. Qui termina l'escursione e si ritorna per il medesimo itinerario.

La Strada del Vino Franciacorta quindi è un punto di riferimento per turisti individuali, gruppi e operatori, a cui garantisce un supporto tecnico-organizzativo: ci si può rivolgere alla sua segreteria per avere informazioni sul territorio e sulle possibilità di soggiorno, richiedere servizi, costruire itinerari. L'associazione organizza pacchetti soggiorno, visite guidate nelle cantine, corsi di degustazione e di cucina e una serie di eventi. Oltre ai percorsi che si riferiscono alla Strada del Franciacorta, anche per gli appassionati di Mountain Bike, gli interessati al Golf, al tennis, al nuoto, ai centri benessere, all'equitazione, alla vela, al windsurf, agli sport acquatici, ai parchi acquatici e alla speleologia sono nel posto giusto al momento giusto. Il golf, ad esempio, si gioca a Nigoline di Corte Franca, sul green del Franciacorta Golf Club che sorge su un'area di 60 ettari ed è frutto dell'esperienza di due grandi esperti come Pete Dye (architetto americano, uno dei massimi esponenti della progettazione di campi da golf) e Marco Croze (architetto veneziano, grande esperto italiano del settore). Il percorso, continuamente migliorato nel corso degli anni, sia tecnicamente sia esteticamente, si articola sulle canoniche 27 buche dei tre percorsi Brut e Satèn (con il par totale di 73, lunghezza 5.921 metri) e Rosé (con il par totale di 34, lunghezza 2.593 metri) che si snodano tra i boschi, i vigneti e il grande lago. Anche per gli amanti del tennis, si gioca in campi immersi nel verde della campagna; per gli amanti del nuoto, si nuota nelle piscine di hotel e agriturismi dove anche il wellness, che è molto apprezzato dalle donne, trova il suo spazio. Per quanto riguarda l'equitazione ci sono vari maneggi con punti di partenza interessanti per ottime passeggiate e cavallo; gli amanti della vela, del windsurf e degli sport acquatici hanno il loro regno nel lago d'Iseo, dove troviamo lidi attrezzati, porticcioli e centri per lo sport con vari corsi. Il territorio che circonda il lago d'Iseo è ricco di storia, tradizioni e cultura, offre delle bellezze naturali uniche nel suo genere e dispone di servizi moderni e funzionali. Oltre alle attività elencate in precedenza, ancora attiva nei paesi rivieraschi è la pesca lacustre, poiché il lago è

ricco di numerose specie ittiche: salmerino, coregone, persico reale, persico trota, luccio, tinca, carpa, agone, barbo, cavedano e anguilla.

Anche il lago d'Iseo organizza molte gite soprattutto in barca per scoprire la bellezza del territorio:

- Tour del Lago d'Iseo;
- Tour delle tre isole: San Paolo, Loreto, Montisola;
- Tour dell'Alto lago;
- Tour del Basso lago.

Infine, per gli speleologi più appassionati ci sono numerose grotte, alcune visitabili durante la stagione estiva con l'accompagnamento di persone esperte.

Oltre a tutti questi eventi tipici del territorio franciacortino, in Franciacorta si possono fare delle vere e proprie vacanze con escursioni organizzate:

- Escursione giornaliera in Franciacorta;
- Pacchetti weekend in Franciacorta con degustazioni ed escursioni in bicicletta;
- Un Weekend in Franciacorta passeggiando tra i vigneti con escursione a piedi di mezza giornata;
- Un Weekend in Franciacorta passeggiando tra i vigneti con escursione a piedi di una giornata intera.

3.3 – Sponsorizzazione e mezzi di comunicazione

La sponsorizzazione e la promozione della Franciacorta e del suo territorio sono gestite prevalentemente dall'Ufficio Stampa del Consorzio della Franciacorta.

I dati e le pubblicazioni relative all'anno 2010 mi sono stati forniti dal Consorzio stesso e dalla Camera di Commercio di Brescia.

Ho avuto modo di valutare il numero di articoli pubblicati ogni mese in relazione alla loro tipologia.

Per quel che riguarda l'andamento del numero di articoli per mese, analizzando il grafico di figura 3.1, si può facilmente visualizzare che nel mese di settembre 2010 il numero di articoli è incrementato più del doppio rispetto a gennaio 2010.

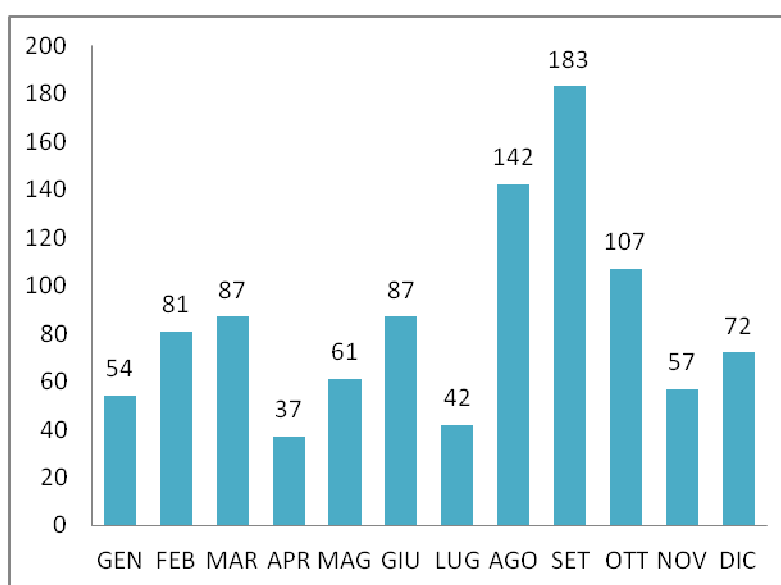


Figura 3.1 – Numero di articoli per mese

Probabilmente questa significativa differenza è legata al numero di eventi che sono presenti sul territorio a partire dalla fine dell'estate.

Gli articoli riguardanti la Franciacorta sono stati pubblicati su vari mezzi di comunicazione:

- stampa regionale;
- siti internet;

- consumer press;
- stampa nazionale;
- stampa specializzata;
- altro.

Prevalentemente vengono utilizzati i giornali cartacei ma negli ultimi anni il trend si sta spostando verso l'utilizzo di internet e vari social network per la diffusione e la conoscenza della Franciacorta.

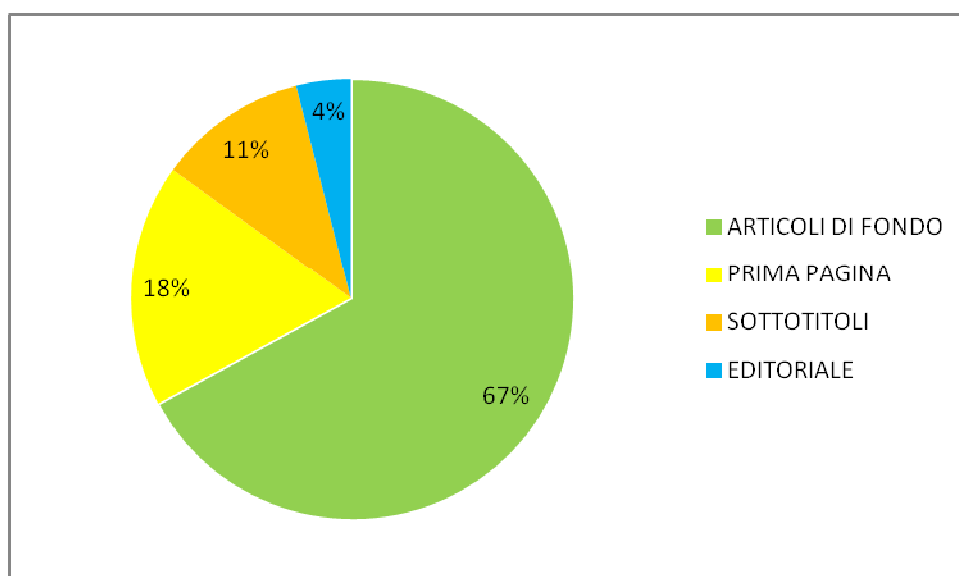


Figura 3.2 – Tipologia di articolo

Le pubblicazioni, come si nota nell'aerogramma di figura 3.2 sono suddivise in quattro macrocategorie:

- articoli di fondo;
- prima pagina;
- sottotitoli;
- editoriali.

Bisogna ricordare che anche radio e televisione giocano un ruolo significativo nella promozione del territorio e delle sue specificità: varie emittenti locali, nazionali e internazionali hanno parlato e parlano della Franciacorta in più occasioni.

Gli spot pubblicitari e le trasmissioni sia radiofoniche che televisive permettono di pubblicizzare i vari eventi e il territorio con interviste e servizi dedicati.

Capitolo 4 – Il marketing territoriale

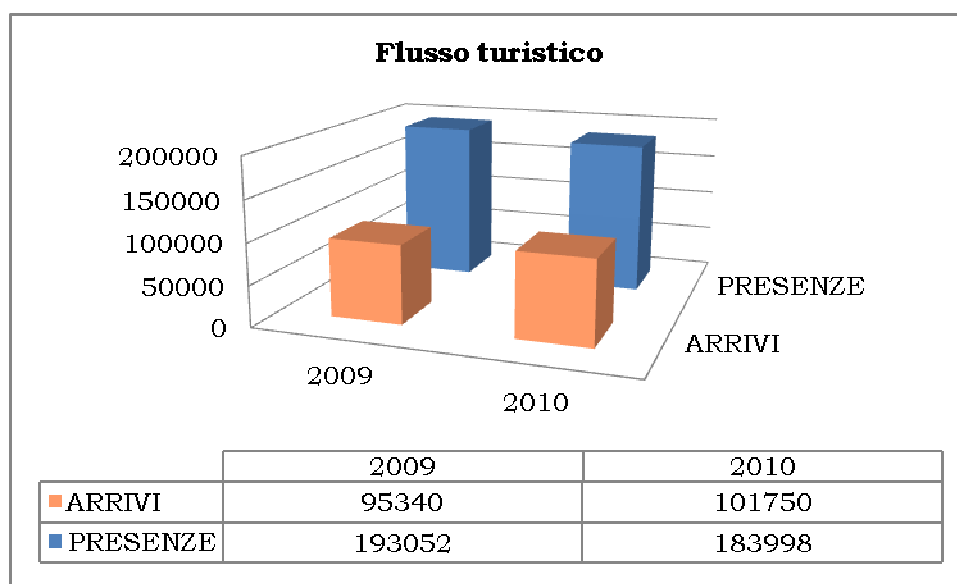
4.1 - Presenze

Ho analizzato gli arrivi e le presenze dei turisti italiani e stranieri sul territorio negli anni 2009 e 2010 grazie ai dati forniti dall'assessorato al turismo della Provincia di Brescia.

I dati comprendono la fruizione di esercizi alberghieri ed extra alberghieri diversificati tra turisti italiani e stranieri.

Rispetto al 2009, nel 2010, gli arrivi di Italiani sul territorio della Franciacorta sono incrementati di circa un 8% mentre le presenze sono diminuite di un 5%. Lo stesso trend hanno avuto gli arrivi di stranieri, cresciuti del 2% mentre hanno subito un decremento di presenze pari al 4%.

Nel grafico si rappresentano le presenze e gli arrivi complessivi sul territorio negli anni 2009 e 2010.



Gli ospiti italiani che nel 2009 e nel 2010 hanno fruito maggiormente del territorio franciacortino provengono non solo dalla Lombardia e dalle regioni limitrofe come Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna, ma anche da Toscana, Lazio e Campania.

Gli ospiti stranieri, invece, sia nel 2009 che nel 2010 provengono soprattutto da Francia, Germania, Paesi Bassi, Romania, Russia, Svizzera e Liechtenstein e altri paesi europei. La maggior percentuale si ha nelle presenze rispetto agli arrivi.

Le presenze e gli arrivi sia di turisti italiani che stranieri sono abbastanza costanti nell'arco dell'anno con dei picchi da agosto ad ottobre. Dal 2009 al 2010 vi è stata una lieve flessione nelle presenze mentre gli arrivi sono incrementati anche se di poco.

Le tipologie di strutture più frequentate durante i soggiorni sono soprattutto hotel a 4 stelle, agriturismi e B&B mentre una minoranza soggiorna in strutture a 3 stelle e 2 stelle.

4.2 – Piano strategico

Dal 29 ottobre al 4 dicembre 2011 è stato affrontato da 19 comuni franciacortini (Adro, Capriolo, Castegnato, Cazzago San Martino, Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano Rovato), in collaborazione alla Camera di Commercio di Brescia, al Consorzio per la tutela del Franciacorta, a Cogeme spa e alla Fondazione Cogeme Onlus, un percorso per elaborare un modello di sviluppo socio-economico del territorio (sul futuro dell'area nei prossimi 15 anni) fondato sulla valorizzazione dei beni culturali e ambientali, attraverso azioni pubblico-private. Il Monastero di San Pietro in Lamosa è stato scelto quale sede per la presentazione dello studio di fattibilità e per sviluppare il dibattito relativo al successivo piano strategico per la Franciacorta. Ci sono stati tre momenti nei quali gli argomenti sono stati trattati: un convegno, due tavole rotonde e un percorso espositivo costituito da tre mostre. Grazie alla disponibilità prestata dalla Fondazione Cogeme Onlus ho potuto ricostruire lo studio di fattibilità per il modello di sviluppo sostenibile dell'area vasta, sottolineando, prima di spiegare il progetto che, le amministrazioni comunali sono consapevoli delle crescenti difficoltà economiche che impediranno di realizzare i servizi per migliorare la qualità della vita dei residenti e della conseguente impossibilità di rendere attrattiva e competitiva l'area. Insieme ad altri soggetti privati, hanno espresso la necessità di una regia unitaria della Franciacorta in grado di definire un modello di sviluppo sostenibile, che preveda la partecipazione pubblico-privata nelle azioni e negli investimenti necessari, ad assegnare all'identità locale, un ruolo trainante negli scenari internazionali.

Il progetto

L'organizzazione delle risorse locali e la valorizzazione delle identità culturali e dei territori costituiscono un'efficace risposta ai processi di banalizzazione causati dal fenomeno del mercato globale. Da tempo, sia i governi che i cittadini hanno compreso che la qualità della vita può derivare solamente da modelli di sviluppo sostenibile fondati sul rapporto e sulla valorizzazione dell'ambiente e del patrimonio ereditato. La Franciacorta, pur essendo un'area territoriale di assoluto pregio ambientale e culturale, non esprime una strategia condivisa di sviluppo socio-economico che è necessaria per essere competitiva all'interno degli scenari internazionali. È stato quindi studiato uno studio di fattibilità finalizzato all'individuazione delle macrotematiche riguardanti i punti forti e deboli del territorio d'area vasta denominato "Terra della Franciacorta", partendo dal presupposto che le amministrazioni comunali non possono essere l'unico soggetto al quale delegare la qualità della vita e la competitività del territorio.

Lo studio di fattibilità individua la mission all'interno della quale perseguire la collaborazione con i privati per il rilancio delle potenzialità locali raggiungendo tre obiettivi fondamentali:

- Elaborare un approfondito rilievo critico della situazione, di fatto, corrispondente alle attuali capacità attrattive del territorio;
- Ottenere una visione unitaria delle potenzialità locali non espresse e dei punti di criticità da risolvere;
- Superare la logica dei confini amministrativi, per orientarsi alla collaborazione con i vari livelli delle istituzioni ed alla partecipazione pubblico-privata per tutte le macrotematiche di governo locale.

Dopo decenni di pianificazione della quantità, il Sistema Paese registra crisi dei centri storici, inadeguatezza dei sistemi urbani, arretratezza della gestione del territorio, incapacità di risolvere i problemi della mobilità, superficialità nelle politiche ambientali, assenza di servizi e scarsa capacità attrattiva e competitiva rispetto ad altre realtà europee. Le nuove dinamiche del mercato globale impongono una severa disciplina della gestione delle risorse locali per esprimere competitività

fondata su modelli di qualità integrata; da qui l'esigenza di redigere un modello di sviluppo sostenibile d'area vasta. Il modello di sviluppo è costruito da una visione unitaria del sistema di relazioni che porta a considerare l'ambiente e la cultura locale quali fattori primari di produzione dei servizi, delle polarità e degli assi strategici, tipico dei più moderni sistemi di sviluppo socio-economico europeo. Si passa dalla tutela passiva alla tutela attiva, con la significativa differenza che i vincoli attribuiti ai beni culturali e ambientali sono considerati certificati di qualità, partecipanti al valore aggiunto d'area vasta, e, quindi alla promozione delle potenzialità non espresse. La Franciacorta vuole quindi rilanciare le aree marginali e i beni culturali non utilizzati per rendere l'area competitiva all'interno di scenari nazionali e internazionali soprattutto nel settore dei servizi e del turismo, evidenziando l'unione dei 19 comuni. Lo studio di fattibilità si pone con lo scopo di verificare se sussistano le condizioni di interesse per approdare al piano strategico d'area vasta, strumento atto alla definizione del modello di sviluppo sostenibile locale evidenziando le potenzialità derivanti dal costituirsi "unione dei comuni", per creare la "franciacorta dei sindaci", ossia, un soggetto giuridico in grado di accedere alle opportunità di azioni, progetti e cofinanziamenti previsti dalle normative alle varie "scale" istituzionali: province, regione, ministeri e unione europea. Oggi, la Franciacorta, semplicemente, non esiste. Esiste la Franciacorta dei vini ma:

- le città del futuro saranno lo scenario della competizione di energie intellettuali, risorse umane, scommessa in innovazione e creatività verso un'evoluzione più compatibile con le identità e più sostenibile rispetto alle risorse e alle vocazioni del territorio;
- Il governo del territorio non riguarderà più l'espansione dei centri urbani consolidati, quanto la rigenerazione, la sostituzione e il ridisegno di intere parti di esse;
- Il recupero del patrimonio storico/architettonico, la ricucitura dei luoghi urbani, gli interventi di valorizzazione immobiliare introducono un mix funzionale nel tessuto edilizio che crea valore aggiunto in termini di maggiore qualità della via e competitività internazionale;

- I principali economici locali invitano a scommettere sul rapporto “Territorio-Prodotto-Uomo”.

La missione della Franciacorta è quindi di elevare la qualità di vita dei residenti e implementare la competitività del territorio riorganizzando l’offerta culturale e i servizi, cogliendo le indicazioni provenienti dagli studi e dagli scenari internazionali, investendo in qualità del territorio, sostenibilità ambientale, infrastrutture, ricerca-design-innovazione, comparti ad alto valore aggiunto e servizi di qualità, promuovendo l’identità locale e il patrimonio culturale, valorizzando i prodotti tipici locali, l’agricoltura e attirando i giovani europei in settori creativi e produttivi. Bisogna sottolineare come l’area Sebino e Franciacorta attraverso il lago d’Iseo unifica le province di Brescia e Bergamo aggiungendo una piccola sub-area valorizzata sotto il profilo vitivinicolo e non dimenticando il sistema umido delle Torbiere. Attraverso la promozione turistica è possibile affermare che Iseo anziché promuovere la Franciacorta come sistema d’area che include il lago, Zone e la Val Camonica, riserva l’attenzione solo al vino da porre in tavola nel proprio sistema di ospitalità e anche Rovato, anziché promuovere la pianura padana, promuove solo la Franciacorta. L’area della Franciacorta è conosciuta a livello internazionale solo attraverso il marketing del vino. Il materiale di promozione cartaceo è intercettabile solo a livello nazionale poiché non esiste un progetto di distribuzione del materiale di promozione locale. La tematica maggiormente riportata a livello nazionale è la promozione dei vini del Franciacorta, che negli anni è riuscita a creare nel mondo altissime aspettative ma con una scarsa promozione informatizzata e non di qualità. La Franciacorta deve ancora conquistarsi la propria reputazione attraverso un lungo percorso superando luoghi comuni: la Franciacorta non è solo vino e non è solo tondino.

L’area vasta della Franciacorta deve riorganizzare le filiere dell’offerta culturale e dei servizi, cogliendo le indicazioni provenienti dagli studi e dagli scenari internazionali. Occorre guardare, studiare, approfondire e capire cosa hanno messo in gioco altre realtà per elaborare e realizzare modelli di sviluppo sostenibile ed elevata qualità della vita. Il recupero del patrimonio storico e architettonico dovrà essere rigenerato così come il processo di promozione culturale. Puntare sulla qualità delle strutture

ricettive, lo shopping, lo svago, i servizi per il business all'interno di un sistema di trasporti collettivi, aree pedonali, percorsi tematici che aggiungono valore al prodotto. Attraverso la verifica delle potenzialità attrattive si studieranno dei contenuti innovativi e originali ben strutturati e funzionali. Un territorio quindi che costituisce un proprio modello di sviluppo fondato sulla qualità della vita e dei servizi valorizzando l'identità locale con:

- Sviluppo socio-economico:
 - migliorare la dotazione delle infrastrutture di collegamento (aereo, treno, auto);
 - estendere le tipologie, la dimensione e la qualità dei servizi alla persone e al territorio;
 - sviluppare il settore del turismo;
 - creare incubatore d'impresе per i giovani;
 - istituire una rete per la formazione dei giovani, facilitando l'accesso al mondo del lavoro;
 - creare laboratorio di ricerca, innovazione, design, per attrarre intelligenze e risorse intellettuali;
 - diffondere la cultura del lavoro;
 - creare museo interattivo della civiltà contadina con annessa fattoria agricola biologica, agriturismo, foresteria, centro vendita sementi autoctone; - accordarsi con Enti e Società di Gestione del trasporto pubblico per implementare il servizio nella Franciacorta.
- Patrimonio ambientale:
 - riesaminare i livelli di vincolo dei beni ambientali della Franciacorta, in collaborazione con regione e provincia;
 - rendere fruibili e accessibili le aree protette, naturalistiche;
 - mettere a sistema beni ambientali e beni culturali per creare polarità attrattive d'area vasta;
 - riqualificazione del sistema di acque superficiali: manutenzione e drenaggio rogge e canali, sghiaimento fiumi e torrenti, controllo scarichi diretti, riassetto del sistema fognario territoriale, razionalizzazione depuratori;

- protocollo d'intesa Consorzio-Comuni-viticoltori per il rispetto delle regole sull'impianto/riorganizzazione dei vigneti per minimizzare problematiche idrauliche di difesa del suolo.
- Patrimonio culturale:
 - riqualificazione dei borghi, frazioni e centri storici;
 - valorizzazione delle infrastrutture minori rurali;
 - manutenzione dei percorsi storici;
 - stesura del regolamento edilizio unitario per la manutenzione del patrimonio, linee guida per favorire e orientare nuovi progetti riguardanti il risparmio energetico e l'energia rinnovabile.
- Promozione e marketing:
 - implementare l'attuale marketing del paesaggio con le ulteriori polarità ambientali presenti (Torbiera del Sebino, Monte Orfano, Monte Alto, Parco delle Colline, Fiume Oglio e Ambiti "montani" come Ome e Monticelli Brusati);
 - implementare l'attuale offerta culturale (ville e palazzi rurali) con la creazione e promozione di pievi, chiesette rurali, monasteri, santuari, castelli;
 - organizzare segnaletica e comunicazione tematica;
 - correggere siti Web locali;
 - progettazione di punti informativi e vendita di prodotti tipici nelle polarità attrattive;
 - promozione integrata dei prodotti tipici locali e incentivi a filiera breve, agricoltura biologica, farmer-marketing.
- Mobilità nel territorio: la qualità della mobilità (come ci si sposta nel territorio) e della sosta (come si diventa pedone) condiziona lo sviluppo di un territorio: ne definisce l'accessibilità e la competitività, facilitandone i sistemi di relazione, molto importanti per orientare gli investimenti dei privati nei servizi e nelle polarità d'area vasta.
- Mobilità e accessibilità d'area vasta: gli assi strategici per le azioni di ottimizzazione della mobilità nell'area vasta e nei sistemi urbani,

privilegiando l'ottica della dotazione e del potenziamento dell'offerta del trasporto pubblico. Tale priorità è essenziale per sostenere un'economia fondata anche sull'ospitalità dei non residenti.

- Mobilità e accessibilità dei sistemi urbani:
 - tavolo di concertazione con Provincia per l'ottimizzazione e messa in sicurezza della viabilità esistente;
 - manutenzione piste ciclabili esistenti, nuove ipovie e percorsi ciclabili;
 - realizzare parcheggi scambiatori;
 - noleggio auto elettriche, biciclette, proposta di car sharing, navette.
- Sistemi di relazione:
 - accordi di programma con Milano (Expo 2015), con Brescia (mostre/eventi arte contemporanea), con Iseo (centro ordinatore per Val Camonica), con Rovato (centro ordinatore pianura/Parco Oglio Nord).
- Nuove polarità:
 - laboratorio territoriale;
 - laboratorio di arti visive "Franciacorta" ;
 - nuova sede Consorzio vini;
 - nuove sede Fondazione Cogeme Onlus;
 - scuola regionale di pubblica amministrazione.

Con questo elenco, se riconosciuto ed approvato da tutti i partner, si accede alla definizione di Protocollo d'intesa finalizzato alla redazione del piano strategico "Terre della Franciacorta", passando alla fase di attuazione del modello di sviluppo sostenibile.

4.3 – Punti di forza e di debolezza

Come già detto nel capitolo relativo al piano strategico, la Franciacorta ha elaborato un progetto tenendo conto dei punti di forza e di debolezza del territorio.

Il piano territoriale regionale della Lombardia individua tre sistemi territoriali:

1. Sistema territoriale metropolitano urbano;
2. Sistema territoriale pedemontano;
3. Sistema territoriale dei laghi.

Il sistema territoriale pedemontano, riguarda la zona del Sebino e della Franciacorta definita: “... un territorio articolato in tante identità territoriali tra cui possiamo distinguere paesaggi diversamente antropizzati”.

Per la vicinanza al capoluogo (città di Brescia), il territorio della Franciacorta è fortemente interessato dal sistema territoriale metropolitano della regione Lombardia, incluso all’interno del sistema metropolitano dell’Italia del nord che attraversa Piemonte, Lombardia e Veneto e riconosce i seguenti punti di forza e di debolezza:

SISTEMA TERRITORIALE METROPOLITANO URBANO	
PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none"> - corridoi trans europei; - ruolo di cerniera rispetto all’atlantico ed i porti asiatici; - luogo di innovazione (università, centri di ricerca, imprese importanti, relazioni). 	<ul style="list-style-type: none"> - consumo del territorio; - dimensione piccola delle aziende, che non fanno ricerca e innovazione; - scarsa qualità dell’ambiente.

Il sistema territoriale pedemontano individua nella zona i seguenti punti di forza e di debolezza:

SISTEMA TERRITORIALE PEDEMONTANO	
PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none"> - maggiori valenze paesaggistiche; - sviluppo urbano non ancora congestionato; - buona qualità dell'aria dei luoghi collinari. 	<ul style="list-style-type: none"> - strutture insediative tendenti alla saldatura; - elevati flussi di traffico su gomma; - cattiva qualità dell'aria nella sponda occidentale del lago d'Iseo; - rete ferroviaria regionale, non in grado di attrarre su di sé flussi di movimenti dal mezzo privato; - congestione viaria su gomma incrementata legata ai grandi centri commerciali e nuovi centri d'intrattenimento insediati lungo gli assi nord-sud.

Il territorio franciacortino è coinvolto anche nel sistema territoriale dei laghi della Lombardia che analizza i seguenti punti forti e di debolezza:

SISTEMA TERRITORIALE DEI LAGHI	
PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none"> - immagine più nota della Lombardia; - qualità della vita dei residenti; - attrattiva per turismo e funzioni di primo livello; - turismo, fonte principale per l'economia regionale e del sistema laghi. 	<ul style="list-style-type: none"> - nuovi insediamenti edilizi non qualitativi; - errata localizzazione di impianti produttivi; - tendenza a peggiorare la qualità del paesaggio e dell'ambiente; - assenza di strategie tra le diverse realtà locali in materia di promozione, sviluppo e turismo; - turismo sempre più stagionalizzato; - elevata presenza di flussi pendolari in fuga dall'area metropolitana.

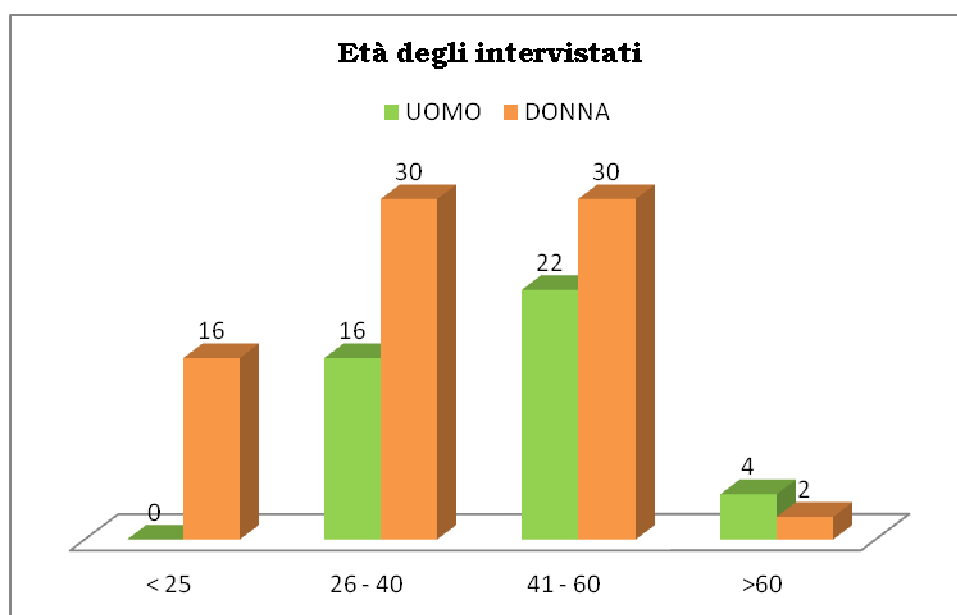
5 – Intervista alla Borsa Internazionale del Turismo (BIT)

Per arricchire la mia tesi con un'esperienza concreta ho deciso di sottoporre un questionario, da me predisposto, denominato “La tua opinione sulla Franciacorta”, ai visitatori della Borsa Internazionale del Turismo, fiera internazionale che si è svolta a Rho-Fiera (Milano) dal 16 al 19 febbraio 2012.

Ho scelto di svolgere l'intervista domenica 19 febbraio 2012 presso lo stand della Regione Lombardia.

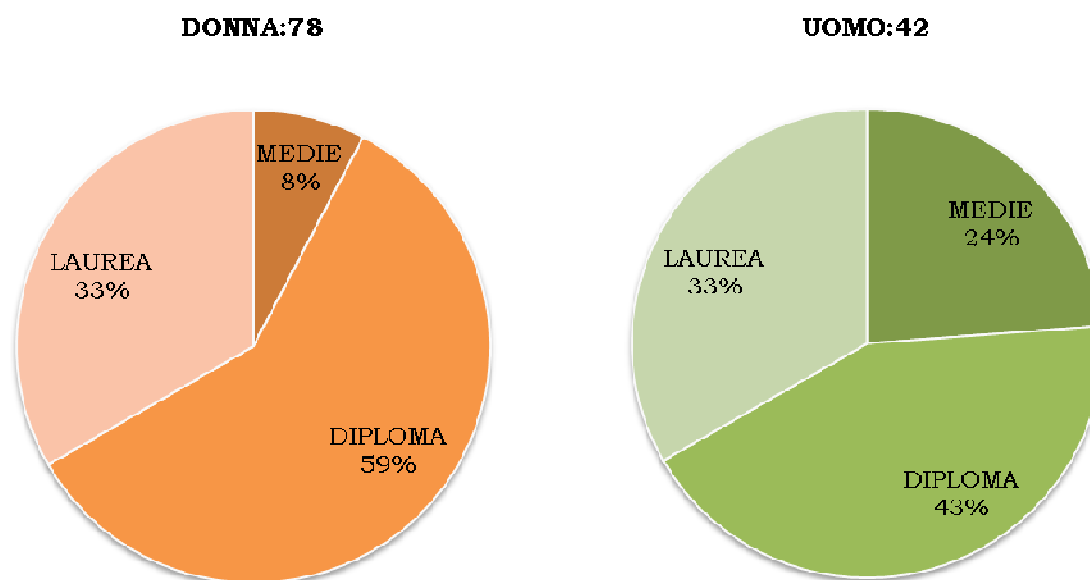
Il questionario si suddivide in due parti: una generica, legata a età, sesso, provenienza, ciclo di studi e professione dei partecipanti e una più specifica mirata alle conoscenze del territorio della Franciacorta.

Sono riuscita a coinvolgere 120 persone: 42 uomini e 78 donne, suddividendoli in quattro fasce d'età: fino a 25 anni, da 26 a 40 anni, da 41 a 60 anni e oltre 61 anni.



Più del 70% degli intervistati vivono in Lombardia e in particolare nelle province di Milano, Bergamo, Lecco, Monza, Como e Brescia. Circa un 20% risiede in Piemonte, in Emilia Romagna e nelle regioni del Triveneto. L'ultimo 10% proviene dalle regioni del centro e del sud Italia, isole comprese.

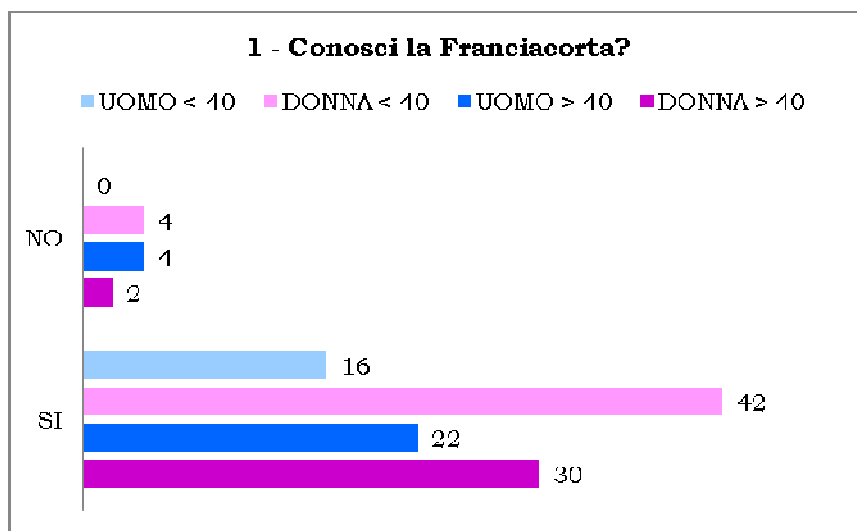
La maggior parte degli intervistati, come si può vedere nei due ideogrammi sono diplomati. In proporzione gli uomini che non hanno proseguito gli studi dopo la terza media sono in maggioranza rispetto alle donne; la percentuale dei laureati invece non si differenzia tra uomo e donna.



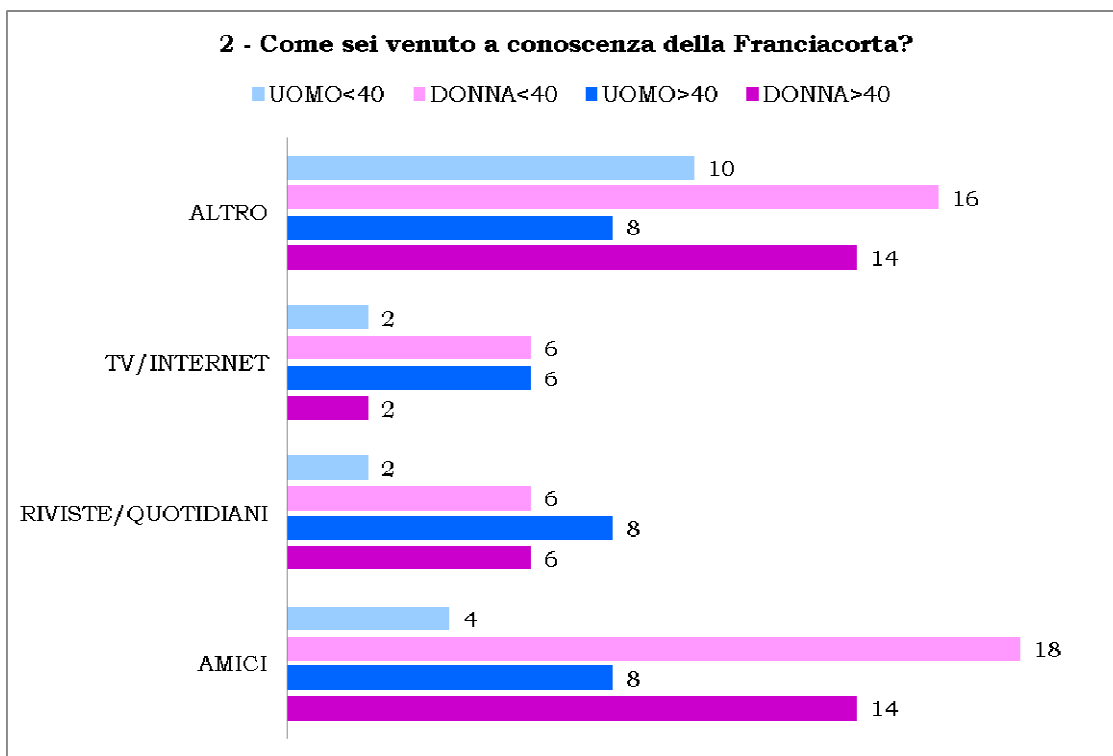
Come si può vedere nella tabella seguente, le donne intervistate lavorano come impiegate, insegnanti e/o studenti, mentre gli uomini sono occupati in lavori impiegatizi o ad indirizzo tecnico.

	UOMO	DONNA
AREA MEDICA	0	2
AREA TECNICA	8	6
COMMERCIANTE	2	4
COMMESSO/A	2	8
DIPENDENTE PUBBLICO E/O INSEGNANTE	4	12
FUNZIONARIO COMMERCIALE	4	2
IMPIEGATO/A	10	26
OPERAIO/A	6	2
PARRUCCHIERA	0	4
PENSIONATO	4	0
PERSONAL TRAINER	2	0
STUDENTE	0	12
TOTALE	42	78

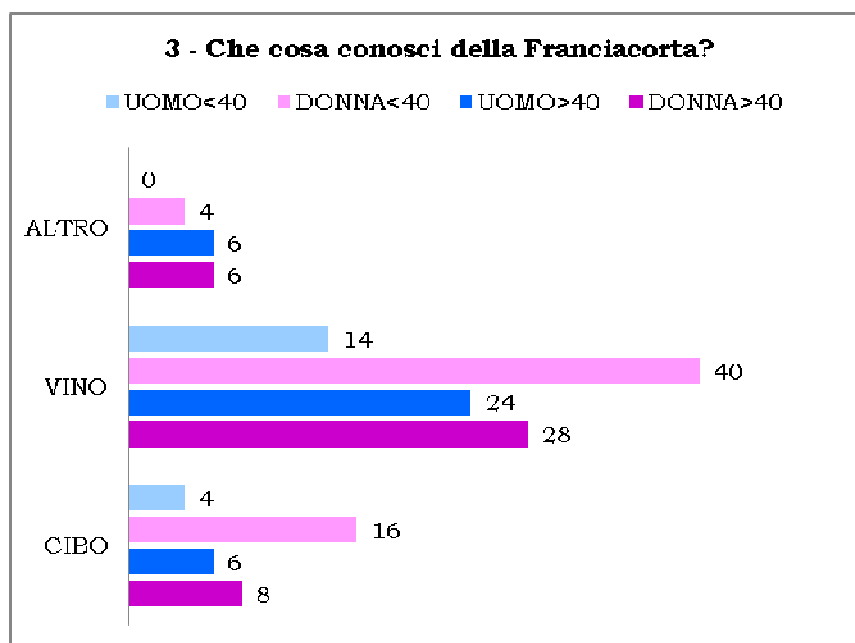
Come rappresentato nel grafico quasi la totalità degli intervistati conosce la Franciacorta. Il maggior riscontro l'ho avuto dalle donne con età inferiore ai 40 anni.



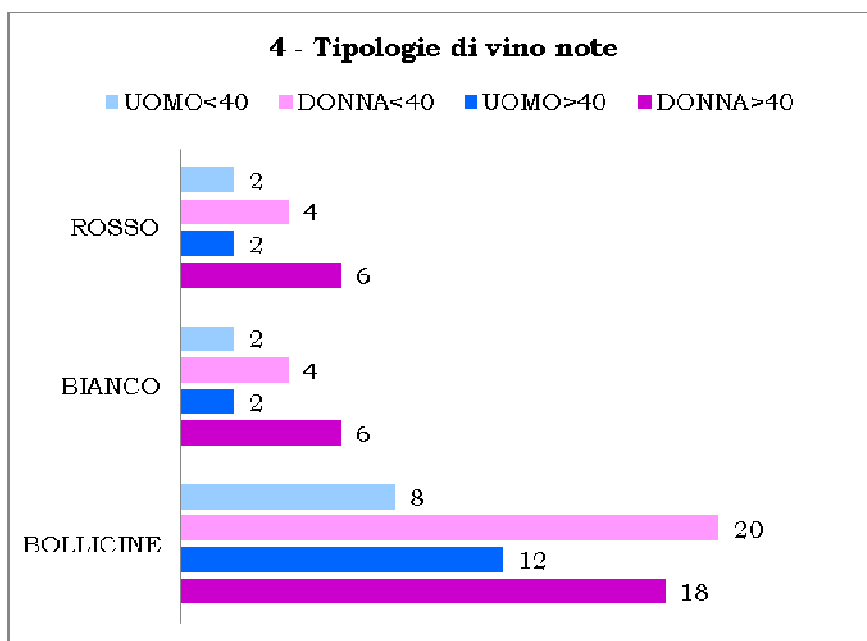
A discapito delle nuove tecnologie e della stampa la conoscenza del territorio franciacortino avviene tramite un passaparola: sono infatti amici e conoscenti i migliori mediatori.



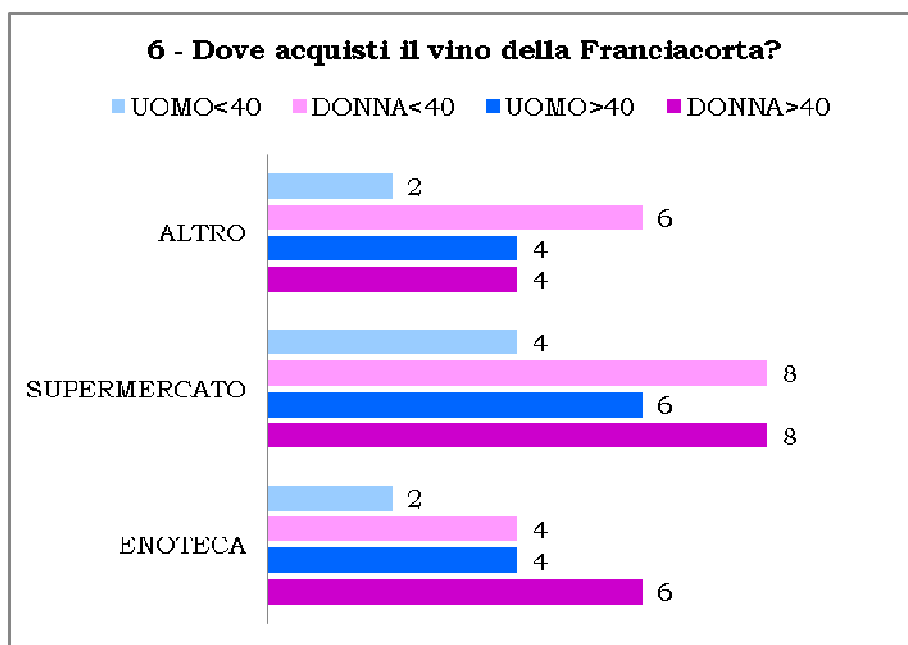
La Franciacorta e il suo territorio sono ben note soprattutto per il vino. L'offerta gastronomica e le bellezze del territorio sono meno valorizzate.



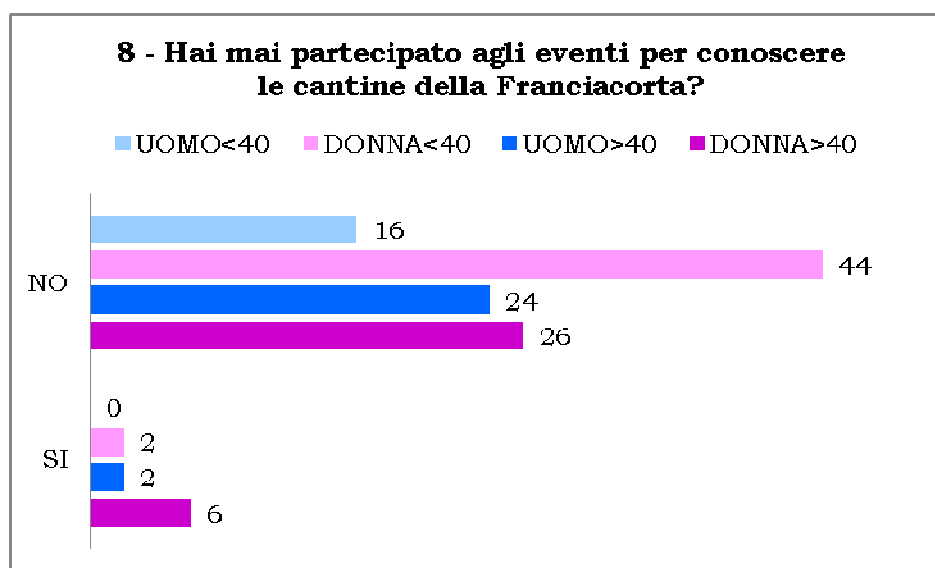
Il vino più noto della Franciacorta è chiaramente il “bollicine”, alcuni intervistati però conoscono anche vini bianchi e rossi.



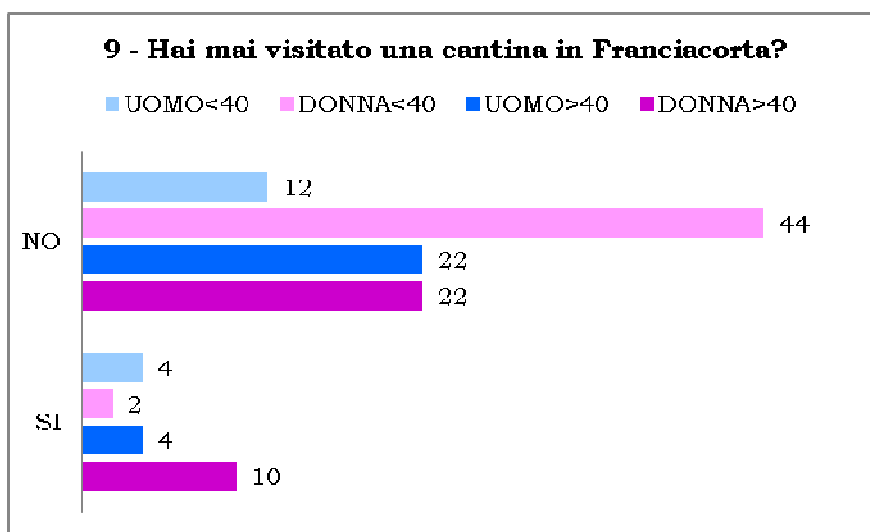
La maggior parte degli intervistati non ha acquistato vino durante le visite e i soggiorni in Franciacorta ma solitamente lo acquista direttamente nei supermercati.



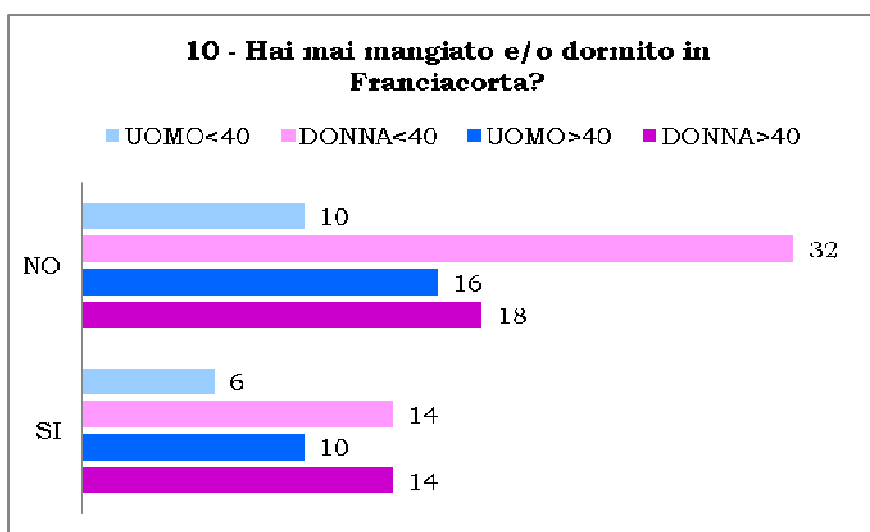
Purtroppo le persone intervistate non frequentano con assiduità il territorio franciacortino e di conseguenza non hanno mai partecipato agli eventi e alle manifestazioni che la Franciacorta offre durante l'anno.



La visita alle cantine è un'opportunità sconosciuta a quasi la totalità dei turisti.



Gli appassionati della buona tavola, invece, apprezzano gli agriturismi e le trattorie del territorio anche se spesso la Franciacorta è scelta come luogo per cerimonie e banchetti.



6 – Conclusioni

Gli obiettivi che mi ero prefissa prima di sviluppare questa tesi e cioè l'approfondimento in modo più analitico delle mie conoscenze del territorio e del suo vino possono considerarsi positivamente raggiunte.

Gli studi bibliografici, l'approfondimento diretto sul territorio in collaborazione con i vari enti e l'intervista diretta presso la fiera mi hanno permesso di conseguire una visione ad ampio spettro su più aspetti e tematiche.

Ritengo che i dati raccolti in fiera siano significativi e confermino la situazione esistente: la maggior parte degli intervistati conosce il territorio per il suo vino e non per le bellezze territoriali e culturali presenti.

Il Consorzio della Franciacorta, che promuove il territorio e i suoi eventi, è purtroppo poco noto anche nella stessa provincia di Brescia: ciò è riconfermato nelle risposte degli intervistati che affermano che siano conoscenti ed amici i migliori tramiti e sponsorizzatori dei prodotti e del territorio franciacortino.

Le persone intervistate mi hanno piacevolmente confermato che la Franciacorta è amata e apprezzata per il suo "bollicine", di cui il territorio va fiero.

Ho riscontrato inoltre che gli eventi promossi dal Consorzio sono poco conosciuti e partecipati, bisognerebbe quindi incentivarli sia in provincia che sul territorio nazionale ed internazionale.

Anche la visita nelle cantine non ottiene grandi riscontri ed è poco conosciuta da parte degli intervistati: i percorsi già studiati dovrebbero essere maggiormente suddivisi per fasce d'età e approfonditi in modo differente a seconda delle competenze dei partecipanti. Ad oggi i percorsi coinvolgono solo adulti interessati al tema e, a mio avviso, sarebbe interessante proporli anche alle scuole per permettere anche ai bambini di apprendere come il vino sia il risultato di un lungo processo che coinvolge l'esperienza e la professionalità degli esperti del settore.

La posizione strategica della Franciacorta, vicino al lago d'Iseo e alle città di Brescia e Bergamo, dovrebbe stimolare il turista a una permanenza prolungata e non giornaliera come il più delle volte accade: molti ospiti infatti si recano sul territorio in occasione di cerimonie.

Mi auguro che i grandi sforzi che si stanno compiendo per pubblicizzare e valorizzare il territorio in modo più capillare, diano positivi riscontri nei prossimi anni con un conseguente incremento della domanda turistica.

La Franciacorta deve quindi puntare a valorizzare maggiormente i propri prodotti per diventare sempre più competitiva in questo settore.

7 – Bibliografia

BASSI A. – BERTUZZI A. – CERIANI V. (2010), Franciacorta – un vino, una terra, Franz Botrè, Milano.

BORONI C. (1998), Il Sebino e la Franciacorta, Corbo e fiori editori, Venezia.

CRESCENTI M. (1991), Franciacorta: itinerari – curiosità - notizie utili, Promozione Franciacorta Spa, Brescia.

ANDERSON B. (1999), Franciacorta - un territorio, un vino, Editoriale Giorgio Mondadori, Milano.

NARDINI F. (1993), Terra di Franciacorta, Edizioni Brixia, Brescia.

TAGLIAFERRI M. (2000), Guida vacanze – Franciacorta, Touring editore, Milano.

GUATRI L. – VICARI S. – FIOCCA R. (1999), Marketing, McGraw Hill, Milano.

CAROLI M. (2006), Il Marketing territoriale, Franco Angeli, Milano.

RIZZI M. – LUCARNO G. – TIMPANO F. (2002), Turismo e territorio, Vita e Pensiero, Brescia.

R. NELLI (2000), La gestione della sponsorizzazione nell'esperienza italiana, Vita e Pensiero, Milano.

BONDARDO (2001), Porta lontano investire in cultura, Il Sole 24 Ore, Milano.

BONDARDO (2001), Valore e cultura, Il Sole 24 Ore, Milano.

CHERUBINI S. (2001), *Il Marketing sportivo*, Franco Angeli, Milano.

MARESU G. (2007), *Il sistema dei congressi e degli eventi aggregativi*, Hoepli, Milano.

Webgrafia

www.wikipedia.it

www.franciacortasostenibile.org

www.franciacorta.net

www.infranciacorta.com

www.discoveritalia.it

Allegati

Allegato 1 – Questionario proposto alla BIT

“LA TUA OPINIONE SULLA FRANCIACORTA”

Parte 1

Età

- fino a 25
- da 26 a 40
- da 41 a 60
- da 61 in poi

Sesso

- uomo
- donna

Professione

- artigiano
- studente
- libero professionista
- imprenditore
- altro

Studi

Città.....

Parte 2

“IL TERRITORIO DELLA FRANCIACORTA”

1- Conosci la Franciacorta?

- SI
- NO

2- Come sei venuto a conoscenza della Franciacorta?

- amici
- riviste o quotidiani
- tv
- altro

3- Che cosa conosci della Franciacorta?

- cibo
- vino
- altro

4- Conosci il vino della Franciacorta?

- SI
- NO

Se si quale?

5- Hai soggiornato in Franciacorta?

- SI
- NO

6- Durante l'ultimo soggiorno hai acquistato vino?

- SI
- NO

Se si quale?

7- Lo acquisti anche nella tua città?

- enoteca
- supermercato
- altro

8 - Vieni abitualmente in Franciacorta o solo in alcuni periodi dell'anno?

.....

9- Hai mai partecipato agli eventi per conoscere le cantine della Franciacorta?

- SI
- NO

Se si, quali eventi?

10- Hai mai visitato una cantina?

- SI
- NO

Se si, quale?

11- Hai mangiato e/o dormito in Franciacorta?

- SI
- NO

Se si, ti ricordi dove?

12- Perché consiglieresti il territorio della Franciacorta come meta turistica?

.....
.....
.....
.....
.....

Ringrazio per l'attenzione prestata.

Silvia