

Franciacorta, sotto il segno delle bollicine

Convento della Santissima Annunciata a Rovato

Nel cuore della Pianura Padana, appena al di là dell'autostrada A4 Milano-Venezia, le dolci colline vitate di quest'area a sud del Lago d'Iseo offrono, accanto al Franciacorta docg e alle sue cantine, natura, storia e arte in un'atmosfera di inaspettata tranquillità



Franciacorta? Ai più, probabilmente, verranno in mente delle splendide «bollicine» e non quell'area della Lombardia che si estende a ovest della città di Brescia all'incirca fino a Palazzolo sull'Oglio e a nord verso il Lago d'Iseo.

Un solo nome per un territorio e per un vino secco e spumeggiante, un esempio perfetto di coincidenza tra territorio e prodotto. Un vino a cui l'Unione Europea nel 2002 ha riconosciuto il privilegio di non utilizzare altri termini in etichetta se non «Franciacorta». Neppure la menzione di denominazione di origine controllata e garantita (docg) di cui si fregia dal 1995, unico per questa tipologia in Italia. L'Unione Europea ha, infatti, ritenuto che il nome sia sufficiente da solo per evocare un'area di produzione, un metodo, in sintesi un prodotto di elevata qualità ormai affermata e riconosciuta.

BOLLICINE ECCELLENTI

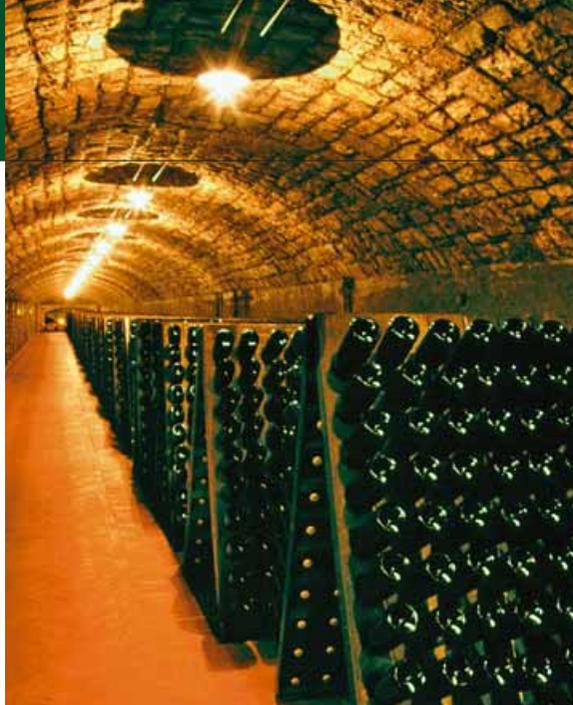
Guai dunque a chiamarlo «spumante» o a classificarlo secondo il sistema di produzione come un «metodo classico»!

Tutti i produttori di Franciacorta, un centinaio, rabbriviscono di fronte a questi termini e nei giorni scorsi hanno preso una posizione netta e contraria di fronte all'ipotesi che in un riordino del mondo dello spumante il Franciacorta possa essere inglobato in una categoria diversa dalla sua attuale.

CLEMENTINA PALESE

Snobismo? Forse un pizzico, lo stesso che ha contribuito a creare l'immagine elitaria di queste bollicine, che hanno dalla loro parte l'eccellenza. Un'eccellenza costruita prima di tutto sullo studio della vocazione di queste colline nella produzione di uve Chardonnay e Pinot nero e bianco, valutando l'effetto delle caratteristiche dei suoli e dei paesaggi (studi di «zonazione»), e poi sugli investimenti lungimiranti di imprenditori, molto spesso di provenienza non agricola.

Così in questa area di circa 240 km quadrati, che comprende oltre 20 comuni, si è consumato un vero e proprio fenomeno. Le colline sono state progressivamente investite a vigneto fino a toccare nel 2005 per il Franciacorta docg circa 1.700 ettari e oltre 6 milioni di bottiglie, un numero più che raddoppiato dal 1995. Se si aggiungono gli oltre 500 ettari destinati ai vini fermi doc Terra di Franciacorta bianco (da uve Chardonnay, in maggior parte, e Pinot bianco) e rosso (da uve Cabernet Franc e Sauvignon con piccole quantità di Barbera, Nebbiolo e Merlot) si comprende facilmente come la vite e il vino segnino profondamente questo territorio. Un territorio che offre molte attrattive naturalisti-



che e storico-artistiche che unitamente al vino, al buon cibo e ai centri benessere accolti in strutture alberghiere lo rendono turisticamente molto appetibile.

ENOTURISMO

Itinerari e offerte enoturistiche vengono proposti dalla Strada del Franciacorta (via Verdi, 53 - Erbusco - Tel. 030.7760870 - Fax 030.7768539 - associazione@stradadelfranciacorta.it - www.stradadelfranciacorta.it), che attraverso un percorso di 80 km, rappresenta lo strumento base per il turismo del territorio: escursioni giornaliere, weekend e vacanze con pranzi in ristoranti tipici o antiche trattorie, visite in

cantina, escursioni e piacevoli soggiorni in alberghi di charme a 4 e 5 stelle o in accoglienti agriturismi.

L'Associazione, che ha messo in rete operatori privati (aziende vitivinicole, alberghi, dimore storiche, ristoranti, trattorie, osterie, aziende agrituristiche, enoteche, agenzie di viaggi) ed enti pubblici (Comuni, APT, associazioni per la promozione del territorio) è un buon supporto tecnico-organizzativo per ricevere informazioni e servizi, costruire itinerari e scoprire più da vicino le svariate opportunità che quest'area può offrire.

La Franciacorta ha il grande pregio di essere molto raccolta, con distanze brevi tra paese e paese e una rete fitta di strade, anche secondarie, ma così fitta che a volte ci si perde, anche se piacevolmente, scoprendo scorci sorprendenti. Per questo può essere di aiuto Metafacile, la guida turistica virtuale della Franciacorta, disponibile a noleggio presso l'Associazione Strada del Vino (per prenotazioni www.stradadelfranciacorta.it/it/strada/prenota.php oppure tel. 030.7760870; per il noleggio è richiesta una cauzione e il costo è di 10 euro per 1 giorno: 25 euro per 3 giorni; 50 euro per 1 settimana). Si tratta di un computer palmare, dotato di sistema di navigazione satellitare, in grado di fare da guida tra borghi, cantine, monasteri, in base agli interessi e al tempo a disposizione del turista che di volta in volta lo utilizza. Offre tre percorsi tematici. Accudisce il turista gourmet con l'itinerario dedicato all'enologia e alla gastronomia, segnalando inoltre hotel, agriturismi e dimore storiche lungo la Strada. Per chi predilige i percorsi culturali, il sistema indirizza verso i tesori architettonici e artistici, così come è in grado di proporre percorsi dedicati alle bellezze paesaggistiche. Metafacile propone il tragitto e, in prossimità di un punto di interesse, lo presenta mediante un filmato o una scheda informativa.

Per chi è meno tecnologico esistono sempre le cartine! In particolare per orientarsi tra cantine e vigneti un'ottima guida è la mappa messa a punto dal Consorzio per la tutela del Franciacorta (da richiedere direttamente al Consorzio, via Verdi, 53 a Erbusco - Tel. 030.7760477 - Fax 030.7760467 - www.franciacorta.net -

LA CURIOSITÀ

Vita, morte e miracoli della tua bottiglia di Franciacorta docg

Volete conoscere tutto, ma proprio tutto, della bottiglia di bollicine Franciacorta che state per bere o che avete già bevuto?

A breve sarà possibile connettendosi al sito del Consorzio per la tutela del Franciacorta (www.franciacorta.net) conoscere tutti i dettagli inserendo nell'apposito spazio il codice che si trova sulla fascetta di Stato presente su ogni bottiglia. Così accanto al nome del produttore e alla tipologia saprete quante bottiglie sono state prodotte dello stesso lotto, le caratteristiche specifiche di quel Franciacorta, come il titolo alcolometrico, l'acidità, la sovrappressione in bottiglia e infine i dati del produttore completi di e-mail e sito Internet.

Si tratta di un sistema che consente la rintracciabilità totale di ogni singola bottiglia di Franciacorta docg al di là della soddisfazione della curiosità. Rappresenta un ulteriore passo avanti nella trasparenza: con questo sistema il consumatore ha anche la garanzia che la fascetta corrisponda esattamente alla bottiglia sulla quale è applicata. Non solo, il produttore garantisce al consumatore informazioni e assistenza anche dopo l'acquisto della bottiglia. La carta d'identità elettronica costituisce la fase finale dei controlli effettuati dal Consorzio su tutta la filiera, dal vigneto alla bottiglia.





Foto Strada del Franciacorta



Abbazia di Rodengo Saiano (X secolo); sotto affreschi del refettorio

consorzio@franciacorta.net). Le cantine franciacortine sono tutte da visitare, sia per gli eccellenti vini che per gli splendidi edifici in cui sono ospitate, per lo più storiche dimore patrizie o antichi cascinali ristrutturati. Anche le piccole aziende familiari hanno quel fascino tipico dei luoghi collinari, tranquilli e riposanti. Ben segnalate da indicazioni stradali e da grandi cartelli, le cantine sono per la maggior parte aperte ai turisti e nella maggioranza di esse è anche possibile acquistare direttamente i vini (l'elenco con i riferimenti delle aziende associate al Consorzio si trova all'indirizzo: www.franciacorta.net/frame_home.htm). Tra l'altro, l'intera offerta dei vini franciacortini è riunita presso le Cantine di Franciacorta (in via Iseo, 98 a Erbusco - Tel. 030.7751116 - info@cantinefranciacorta.it - www.cantinefranciacorta.it), uno spazio in cui si trovano anche golosità, libri, strumenti e gadget enoici, e dove si svolgono anche serate, incontri e corsi. Nell'ambito dell'iniziativa «Di cantina in cantina... alla scoperta della Franciacorta» tutti i sabati e le domeniche dal set-

tembre scorso al gennaio prossimo (il calendario è scaricabile all'indirizzo www.stradadelfranciacorta.it/it/news.php), azienda dopo azienda, a rotazione, si può partecipare a visite guidate (a pagamento e con prenotazione obbligatoria). Negli stessi fine settimana, inoltre, le strutture associate alla Strada accol-

gono i visitatori con proposte particolari per far trascorrere agli ospiti giornate di relax all'insegna del gusto e della cultura che caratterizzano questa terra.

LUOGHI DA NON PERDERE

Sono molti i luoghi di interesse storico-artistico da visitare in Franciacorta. Per

citarne solo alcuni, partendo da est spostandosi a nord-ovest verso il Lago d'Iseo e poi di nuovo verso sud-ovest, a **Gussago** si trovano il Santuario della Stella, eretto nella prima metà del 1500, e la Pieve di Santa Maria, classico esempio di chiesa rustica medievale del sec. XV.

A **Rodengo Saiano** c'è l'Abbazia di San Nicola, fondata nel sec. X da Ottone da Cluny e retta dai monaci olivetani dal 1446, dove si possono osservare importanti opere d'arte, tra cui affreschi, tarsie e dipinti, e la biblioteca. Qui continua l'arte del restauro dei libri antichi.

A **Ome** si erge il Santuario della Madonna dell'Avello, ricoperto all'interno di affreschi votivi dei sec. XV - XVI.

A **Passirano** il merlato Castello ha imponenti mura medievali, mentre in quello di **Bornato** si può visitare la rinascimentale Villa Orlando costruita all'interno delle sue mura, al giardino e alla cantina. E ancora a **Provaglio d'Iseo** c'è il Monastero di San Pietro in Lamosa di origini assai antiche, donato nel 1086 ai monaci cluniacensi, ai quali si deve la ricostruzione nelle attuali forme (sec. XII). Una visita all'interno della sua chiesetta permette di ammirare affreschi del sec. XV. Da qui si può accedere alla **Riserva naturale delle Torbiere del Sebino**, concedendosi una passeggiata tra una vasta e affascinante vegetazione con la possibilità di scorgere varie specie faunistiche. Si tratta, infatti, di un'oasi naturalistica tra le più importanti d'Europa. Specchi d'acqua poco profonda, lasciati dal riti-



Pieve di Santa Maria (XV secolo) a Gussago

• IL METODO

Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero e/o Pinot bianco e si ottiene dalla maturazione ed elaborazione per almeno 25 mesi dalla vendemmia di cui almeno 18 + di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto dei lieviti.

Le caratteristiche e le peculiarità sensoriali che identificano il Franciacorta sono: perlage finissimo e persistente, quasi cremoso; colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli; sfumato ma deciso profumo di lievito (crosta di pane), accompagnato da delicate note di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi) e speziato (chiodi di garofano); in bocca una piacevole sapidità e freschezza.

Le fasi del processo sono rigidamente regolamentate e vengono sottoposte a controlli e verifiche incrociate ad opera del Consorzio di tutela e dalla Camera di commercio di Brescia.

Dai mosti provenienti da pressatura soffice si producono i vini base, che in primavera andranno a costituire la cuvée, che è una miscelanza di vini base Franciacorta, scelti opportunamente. La cuvée viene filtrata e arricchita di sciroppo di tiraggio (soluzione di zucchero e di lieviti protagonisti della seconda fermentazione nelle stesse bottiglie di vetro nelle quali il prodotto sarà venduto). Le bottiglie, chiuse con tappi a corona di acciaio, vengono accatastate orizzontalmente in cantine fresche e buie per la presa di spuma, una lenta fermentazione durante la quale i lieviti trasformano lo zucchero in alcol e producono l'anidride carbonica che dà luogo a fini bollicine.

L'invecchiamento del vino a contatto con i lieviti può durare da 18 mesi in su (anche diversi anni), durante i quali i lieviti rimasti dopo la fermentazione formano nelle bottiglie un sedimento che va eliminato. Terminato l'invecchiamento, infatti, le bottiglie vengono poste su doppi piani inclinati (*pupitres*) e inserite con il collo in giù in fori ogivali. Per oltre un mese le bottiglie vengono ruotate, scosse (*remuage*) e inclinate con gradualità in modo da condurre dolcemente il sedimento verso il tappo. Una volta l'operazione era manuale, ma ora esistono macchine programmabili che eseguono tutte le rotazioni. Dopo un mese circa, il sedimento si deposita contro il tappo e il resto del vino ha un aspetto limpido e cristallino. Alcuni produttori lasciano le bottiglie in punta (capovolte) per un periodo che può durare anni prima della sboccatura (*dégorgement*); prolungando il tempo di contatto del vino con il sedimento di lieviti si potenziano generosità, complessità e finezza dei Franciacorta più pregiati.

Il sedimento viene eliminato con la sboccatura: immettendo il collo della bottiglia in una miscela refrigerante esso si congela velocemente e all'apertura del tappo a corona viene espulso, grazie all'anidride carbonica, senza pericolo di intorbidamento. Si ripristina il livello del vino nelle bottiglie sia con lo stesso vino nel ca-



so dei Franciacorta completamente privi di zuccheri (non dosato, *pas opéré, nature, dosage zéro*), sia con l'aggiunta di una miscela detta *liqueur* (vino che contiene zucchero, cognac o altro distillato e altri ingredienti tenuti rigorosamente segreti dai produttori). Il contenuto di zuccheri della *liqueur* determina anche il tipo di Franciacorta (*extra brut, brut, brut satèn, extra dry, sec o dry, demi-sec*).

A questo punto le bottiglie, richiuse con tappi marchiati con la dicitura Franciacorta e il nome del produttore e fissati da una piccola calotta tonda metallica e da una gabbietta di filo di ferro, vengono scosse per miscelare bene la *liqueur* e, prima del confezionamento, vengono lasciate riposare nelle cantine per almeno 2 mesi al buio, a temperatura controllata e umidità costante, affinché il vino si stabilizzi.

Infine il confezionamento, che culmina nell'applicazione della fascetta di contrassegno di Stato italiano rilasciata dal Ministero per le politiche agricole solo per i vini docg, che riporta un numero di serie diverso per ogni bottiglia, l'indicazione della quantità di vino contenuta e, unico esempio in Italia, dal gennaio 1999, il logo «F» del Consorzio, quale ulteriore segno di distinzione delle funzioni di controllo e di vigilanza svolte dall'associazione interprofessionale.

• LE TIPOLOGIE

Non dosato (*pas dosé, dosage zéro, nature*): particolarmente secco, eccezionale per impronta e per pungenza delle bollicine, esprime profumi floreali caratteristici, ottenuto senza aggiunta di sciroppo, ma solo di vino. Ottimo aperitivo.

Extra brut (zucchero fino a 6 g/L): asciutto, ideale come aperitivo e fuori pasto. Ottimo con stuzzichini salati, tartine delicate e torte di verdure al forno.

Brut (zucchero inferiore a 15 g/L): secco, ideale come vino da tutto pasto, si abbina ottimamente a risotti, a piatti di pesce e a carni bianche. Si consiglia di non accompagnarlo con dessert dolci.

Extra dry (zucchero da 12 a 20 g/L): secco e delicato indicato per torte salate e verdure al forno.

Sec, dry (zucchero da 17 e 35 g/L): secco ma leggermente morbido, è indicato per formaggi molli, piccanti e tipo gorgonzola o taleggio; ottimo con gelati e dessert non dolci.

Demi sec (zucchero da 33 e 50 g/L): grazie al suo sapore abboccato, dovuto al dosaggio zuccherino elevato, ben si sposa con torte e dolci tipici come il panettone e il pandoro. Ottimo anche fuori pasto con stuzzichini e con formaggi piccanti, si lega in maniera armoniosa con un gran numero di cibi.

Franciacorta Satèn: marchio registrato dal Consorzio nel 1995 per individuare questa particolare tipologia di Franciacorta, proveniente solo da uve Chardonnay (prevalenti) e/o Pinot bianco (*blanc de blanc*). Rispetto agli altri Franciacorta ha una minore pressione in bottiglia, inferiore a 4,5 atm, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. È prodotto solo nella tipologia brut. Ha perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdognoli, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola). Al gusto: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Franciacorta Rosé: le uve bianche (Chardonnay, Pinot bianco) e rosse (Pinot nero per il 15%) sono vinificate separatamente. È di un colore rosa brillante e può essere prodotto in diverse tipologie; ha corpo e un vigore particolari per la presenza del Pinot nero.

Franciacorta con millesimo: ottenuto da vini base di un'unica an-

ANCIACORTA DOCG

nata per almeno l'85%; elaborazione e maturazione durano almeno 37 mesi dalla vendemmia, 30 dei quali lentamente trascorsi in bottiglia a contatto dei lieviti per dare intensi profumi e aromi delicati e fini. Frequentemente i Franciacorta millesimati vengono fatti invecchiare non meno di 4 anni.

Di solito prodotto a fronte di vendemmie particolarmente favorevoli di cui rispecchia la personalità sensoriale e gustativa, riporta l'indicazione dell'annata (il millesimo appunto) sull'etichetta.

• COME CONSERVARLO

Il Franciacorta non è un vino da invecchiamento e può durare 2-3 anni dalla data di sboccatura, che normalmente è indicata sulla controetichetta o sulla confezione. Se la data non c'è bisogna affidarsi alla serietà del venditore. Il Franciacorta si deve conservare in un luogo fresco e buio.

Da evitare l'esposizione diretta alla luce, in particolare quella solare, e il caldo e il freddo eccessivi.

Le bottiglie vanno disposte orizzontalmente affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta. Il Franciacorta non va conservato in frigorifero per lungo tempo: la lunga esposizione al freddo rovina le caratteristiche del vino.

• COME SERVIRLO

L'ideale è togliere la bottiglia dalla cantina mezz'ora prima e immergerla in un secchiello pieno d'acqua e ghiaccio (e un pizzico di sale che facilita la conduzione del calore), che servirà a mantenere il Franciacorta a una temperatura ideale (8-10 °C) mentre lo gustate. Il modo più comodo per raffreddare il vino, anche se forse è il meno veloce e suggestivo, consiste nel riporlo in frigorifero per un'ora o due prima di servirlo.

Per stappare, togliete la capsula e la gabbietta, tenete ben fermo il tappo con le dita in una mano e fate contemporaneamente ruotare, con l'altra, la bottiglia.

Il tappo va tolto con cura facendo sfatare delicatamente il gas contenuto nel Franciacorta e senza provocare il botto in quanto la pressione contenuta nella bottiglia, oltre ad essere pericolosa, porta via parte dell'aroma e del sapore del vino, oltre a parte del prezioso prodotto.

Se il tappo è troppo duro si può ricorrere alle apposite pinze o ad un semplice schiaccianoci, da usare con molta prudenza.

• IL BICCHIERE

Il bicchiere ideale per il Franciacorta è una flûte più larga rispetto alla classica (calice) di cui il Consorzio ha realizzato una versione ideale per il Franciacorta. Slanciato, a forma di tulipano leggermente chiuso in alto e con il gambo lungo, il calice offre lo spazio necessario allo sviluppo delle fini bollicine. L'ampia apertura, inoltre, esalta gli aromi e la facilità di mescolata e d'assaggio.

Se rimane un po' di vino nella bottiglia è possibile richiuderla con un apposito tappo a morsa (non un tappo normale che potrebbe saltare) e conservarla al freddo, in frigorifero, al massimo per un giorno o due.

• ABBINAMENTI

Quando bere i Franciacorta? Sempre. Con che cosa? Con tutti i cibi. Una risposta sintetica che sta ad indicare l'elevata compatibilità di queste bollicine con la maggioranza dei piatti. Il Franciacorta non dosato, extra brut, brut, brut satèn e sec sono, infatti, i vini ideali per accompagnare tutto il pasto. Una sola raccomandazione: i dolci devono essere accompagnati esclusivamente dalle tipologie dolci, quindi dal demisec.

Svincolare il consumo di Franciacorta docg dal periodo delle feste natalizie e dalle ricorrenze e promuoverlo in ogni occasione e a tutto pasto è uno degli obiettivi del Consorzio e di molte aziende franciacortine.

Per esempio l'azienda Villa di Monticelli Brusati (Via Villa, 12 - Tel. 030.652329 - info@villafranciacorta.it) ha ideato il concorso «SparklingMenù», che si svolge ogni anno dal 2000, rivolto ai ristoratori per la ricerca di abbinamenti congeniali al consumo di Franciacorta a tutto pasto, contemplando le diverse tipologie.

Tra tutti gli SparklingMenù proposti dai ristoratori in un tour che coinvolge varie regioni d'Italia viene individuato e premiato il più creativo ed efficace.



Grappolo di Chardonnay

ro di un ghiacciaio, sono stati divisi dai monaci con sottili cordoni di terra. Dalle Torbiere si ricavava la torba e nei due milioni di metri quadrati di palude vivono pesci e uccelli acquatici.

A Iseo è d'obbligo uno sguardo al Castello Oldofredi e alla romanica Pieve di Sant'Andrea, ricostruita nel sec. XII in forme evidentemente lombarde. La Pieve ha curiosamente il campanile incorporato nella elegante facciata e l'interno rifatto dall'architetto Vantini (sec. XIX). Iseo, che dà il nome al lago, era un tempo un borgo di pescatori (dove c'era il porto, ora aprono i battenti alcuni negozi di antiquari).

Al centro del lago di Iseo si staglia **Monteisola**, che, come dice il nome, è un'isola ma anche un monte. Si tratta della più grande isola lacustre d'Europa, oasi di pace, dove la circolazione è consentita unicamente ai motocicli dei residenti. La vegetazione è estremamente interessante: sulla costa meridionale olivi e a nord e sulle parti più elevate del monte specie arboree tipicamente alpestri. Fino agli anni 70, Monteisola era uno dei principali produttori mondiali di reti da pesca; oggi, nonostante la schiacciante concorrenza dei fabbricanti industriali giapponesi, rimangono ancora artigiani che producono reti da pesca ma anche sportive, da calcio, pallavolo, basket. Piccoli cantieri costruiscono tipiche imbarcazioni da pesca (*naécc*) e barche a vela e cabinati in legno: il lago ben si presta, oltre che per pescare, per andare a vela.

Altra caratteristica di Montisola sono gli archi di legno, sui quali vengono stesi a seccare al sole i persici e le alborelle, pesci che costituiscono il piatto tipico di



ristoranti e trattorie locali.

Lasciato il Lago d'Iseo, attraversando **Clusane** e **Paratico**, i cui resti del castello si intravedono dalla strada, si arriva a **Capriolo** dove è possibile visitare il Museo agricolo e del vino Ricci Curbastro (via Adro, 37 - Tel. 030.736094 - Fax 030.7460558 - info@riccicurbastro.it - www.riccicurbastro.it/explo/ric_ita/ite_003.htm), oppure fare una camminata nel borgo medievale che dal centro del paese porta alla cima della collinetta, dove svetta l'antico castello, oggi convento di suore.

Ad **Adro**, superato sulla strada il bel Palazzo Bargnani Dandolo (sec. XVIII), si trova l'antica Pieve di Santa Maria in Favento, la cui costruzione risale al 1200, e la cinquecentesca chiesetta di Santa Maria Assunta, posta in collina, con all'interno un notevole ciclo d'affreschi della scuola del Ferramola (sec. XVI).



Monastero di San Pietro in Lamosa (XI secolo)



Castello di Passirano

Foto: Strada del Franciacorta

DOVE MANGIARE

Al Porto - Via Porto dei Pescatori, 12 - Iseo - Tel 030.989014 - Chiuso mercoledì. Costo medio 30-33 euro vini esclusi.

Antica Trattoria del Gallo - Via Risorgimento, 46 - Loc. Clusane - Iseo - Tel 030.9829200 - Chiuso martedì. Costo medio 28 euro vini esclusi.

Cascina Doss - Via Colombera, 7/A - Iseo - Tel. 030.980406 - Chiuso giovedì. Costo medio 47 euro vini esclusi.

Due Colombe - Via Roma, 1 - Rovato - Tel. 030.7721534 - Chiuso domenica sera e lunedì. Costo medio 40 euro vini esclusi.

Gualtiero Marchesi L'Albereta - Via V. Emanuele - Erbusco. Tel 030.7760562 - Chiuso domenica sera e lunedì. Costo medio 165 euro vini esclusi.

Il volto - Via Mirolte, 33 - Iseo - Tel. 033.981462 - Chiuso mercoledì. Costo medio 47 euro vini esclusi.

L'artigliere - Via Forcella, 6 - Loc. Piè del Dosso - Gussago - Tel. 030.2770373 - Chiuso lunedì e martedì. Costo medio 60 euro vini esclusi.

Osteria San Cipriano - Via San Cipriano, 25 - Lonato - Tel. 030.9131638 - Chiuso lunedì. Costo medio 20-23 euro vini esclusi.

Osteria della Villetta - Via Marconi, 104 - Palazzolo sull'Oglio - Tel. 030.7401899 - Chiuso domenica e lunedì. Costo medio 27-35 euro vini esclusi.

A **Erbusco** si trova Villa Lechi, edificata a cavallo tra i sec. XVI e XVII con gusto vagamente palladiano, ed è d'obbligo visitare la Pieve di Santa Maria, riedificata nel sec. XIII in stile romanico-gotico, mirabile per l'architettura e gli affreschi conservati all'interno.

Nei dintorni, i resti del castello e del borgo medievale.

A **Calino** si trova la rinascimentale Villa Maggi e a **Rovato** il Convento dell'Annunciata, la cui costruzione risale al sec. XV, in cui è possibile ammirare affreschi del sec. XV - XVI.

Difficile è elencare qui le numerosissime sagre, feste, fiere ed eventi che si susseguono in Franciacorta ma si possono trovare consultando il sito Internet www.stradadelfranciacorta.it.

CIBI DA ASSAPORARE

Molti sono i luoghi tralasciati da questa elencazione da comprendere in una visita accurata, come pure va detto che, oltre ai vini, c'è molto da assaporare. La gastronomia della Franciacorta si fonda sulla cucina contadina di carni dell'entroterra e su quella del vicino Lago d'Iseo, legata al pesce. Così accanto a ricette tradizionali, come l'immane polenta di farina di mais servita con carne, pesce o formaggio, nei menu di osterie e trattorie non mancano mai specialità di pesce, dal coregone al persico, a quegli sfiziosi agoni (o aole), piccoli pesciolini fatti essiccare al sole, di cui si diceva prima, conservati sott'olio serviti con la polenta. Ma il piatto tipico della Franciacorta, del paese di Rovato in particolare, è il manzo all'olio la cui ricetta risale al 1500. Piatto conviviale per eccellenza dei bresciani, nonché autentico culto di tutta la provincia, è lo spiedo di carne mista, accompagnato dai vini locali e degustato con accanto assaggi di formaggi di ogni tipo: dalla robiola bresciana leggermente condita con olio extravergine di oliva ai formaggi Salva (piuttosto raro) e il Silter, accompagnanti da miele o marmellate. A proposito di olio extravergine di oliva incredibilmente, se si considera la posizione geografica, in Franciacorta si produce quello dei Laghi Lombardi dop, sottodenominazione Sebino.

Clementina Palese

Si ringrazia il Consorzio per la tutela del Franciacorta per il materiale fotografico.