



SELINUS UNIVERSITY

OF SCIENCES AND LITERATURE

Facoltà di: Scienze e Tecnologie Agrarie

Specializzazione:

Management della Produzione, Nutrizione e
Protezione delle Produzioni Agricole

Titolo della tesi:

Produzione Vitivinicola in Franciacorta

Candidato: Sinisi Angelo
matricola n°: UNISE0449IT

Relatore: Prof. PhD. Salvatore Fava

DICHIARAZIONE DI ORIGINALITA'

Con la presente dichiaro di
essere l'unico autore di
questo progetto / tesi e che
il suo contenuto è solo il
risultato delle letture e delle
ricerche che ho fatto".

Indice

Introduzione.....	5
Capitolo 1 Storia delle Riforme per lo Sviluppo del Territorio	
1.1 La Nascita della Politica Agricola Comune.....	6
1.2 L'agricoltura nel Trattato di Roma.....	9
1.3 Tre Concetti principali della Pac.....	12
1.4 Le Organizzazioni Comuni di Mercato.....	13
1.5 Il Piano Mansholt.....	16
1.6 La Conferenza di Cork.....	19
Capitolo 2 Il Disciplinare della Franciacorta	
2.1 Zona di Produzione.....	22
2.2 Norme per la Viticoltura.....	23
2.3 Norme per la Vinificazione.....	26
2.4 Norme per la Qualità del Prodotto.....	28
2.5 Norme per la Qualità dell'Ambiente.....	30
2.6 Disciplinare dei Vini.....	33
Capitolo 3 La Franciacorta	
3.1 Localizzazione.....	36
3.2 Storia e Cultura della Franciacorta.....	41
3.3 Le Cantine.....	46

Capitolo 4 Il Franciacorta

4.1 Le Uve Utilizzate.....	50
4.2 Il Vino.....	55

Capitolo 5 Economia e Marketing della Franciacorta

5.1 Storia del Consorzio.....	58
5.2 Il Consorzio Oggi.....	62
5.3 Eventi e Manifestazioni.....	63
5.4 Promozione e Nuovo Management Strategico del Territorio.....	68

Conclusione.....	76
-------------------------	-----------

Bibliografia.....	77
--------------------------	-----------

Introduzione

La tesi approfondisce nella prima parte la storia delle riforme agricole che hanno permesso lo sviluppo dell'economia agricola Italiana. Nella seconda parte si parla del territorio della Franciacorta dalle origini ai giorni nostri ponendo particolare attenzione al vino e all'offerta turistica e allo sviluppo economico. 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. 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, ho seguito uno studio di fattibilità finalizzato a sviluppare un piano di management e di marketing, puntando allo sviluppo economico 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.

Capitolo 1 Storia delle Riforme per lo Sviluppo del Territorio

1.1 La Nascita della Politica Agricola Comune

Al termine della Seconda Guerra Mondiale il ricordo delle penurie alimentari era ancora forte, spingendo così le forze politiche a promuovere una maggiore interazione delle agricolture europee. Un primo successo di integrazione si ebbe con il Congresso dell'Aja nel 1948, dove furono enfatizzati quelli che erano considerati i tre principali problemi del settore alimentare. Il primo di questi consisteva nell'approvvigionamento alimentare insufficiente, come conseguenza della guerra appena terminata, che limitava i consumi ed il benessere della popolazione. Inoltre, le importazioni dei beni alimentari, che costituivano una parte consistente di quelle complessive, erano costose e limitavano così le possibilità di riconversione e ristrutturazione dei settori industriali distrutti o adatti all'economia di guerra. Infine, il settore primario era arretrato ed occupava oltre il 20% della popolazione dei Paesi della CECA¹, con un contributo alla produzione totale di poco superiore all'11% del PNL. Il bisogno di mantenere la pace e di migliorare le condizioni generali dei cittadini, spinsero gli Stati membri a dare vita ad alcuni organismi internazionali. Fu così che nel 1948 nacque l'Organizzazione Europea di Cooperazione Economica (OECE), la cui funzione era di razionalizzare gli aiuti concessi dagli Stati Uniti nell'orbita del Piano Marshall; per promuovere la crescita della produzione e la liberalizzazione degli scambi, la cooperazione politica, giuridica e culturale tra i paesi membri, l'anno successivo venne istituito il Consiglio d'Europa. Nell'ambito di questi organismi si iniziò a lavorare su un'organizzazione agricola sovranazionale, limitandosi quasi esclusivamente a proporre organizzazioni comuni dei mercati agricoli per regolamentare gli scambi che a causa delle politiche protezionistiche dei singoli stati non erano particolarmente elevati. Sotto la guida del Rapporto Spaak del 1955, iniziò una fase di grande spinta all'integrazione nel campo agricolo. Il rapporto è stato considerato di estrema importanza in quanto gli obiettivi che in esso

ci si prefiggeva, soprattutto quelli relativi alla politica agricola, sono stati ritrovati quasi interamente nel Trattato di Roma. Tra gli obiettivi presentati dal piano Spaak, figuravano la stabilizzazione dei mercati, la sicurezza dei prodotti offerti, un livello di reddito adeguato per le imprese agricole e un graduale ammodernamento delle strutture produttive agricole. Per raggiungerli, si rendeva necessario un forte intervento pubblico da parte dei sei paesi, senza trascurare la creazione di un mercato soggetto alla concorrenza a livello internazionale. Proprio questo ingente intervento pubblico richiedeva una regolamentazione dei mercati agricoli comuni, sottolineando la difficoltà del mercato dovuta alla lenta evoluzione dei beni agricoli. Si iniziavano a superare i problemi delle carenze alimentari, ma se ne affacciavano altri dovuti all'equilibrio dei mercati agricoli. Tra gli anni '40 e '50 la situazione europea è cambiata sensibilmente, e si è passati da un'agricoltura artigianale ad una agricoltura industrializzata vera e propria. A partire dagli anni '50 la produzione agricola era aumentata di circa il 50%, superando i livelli precedenti il conflitto mondiale. Lo sviluppo italiano tardò di qualche anno, a causa delle difficoltà strutturali e sociali dell'agricoltura, e soprattutto per l'importazione dall'estero di tecnologia. Il Mezzogiorno, anche in questo caso con qualche anno di ritardo, si specializzò nelle culture arboree e ortofrutticole. In questi anni si passò quindi da un'agricoltura caratterizzata da scarsità produttive ad una di sovrapproduzione. Anche la domanda iniziava a crescere a livelli soddisfacenti, soprattutto da un punto di vista alimentare, così come anche il consumo di beni non agricoli. Il forte aumento della produttività del lavoro, conseguenza del calo occupazionale nel settore primario, intaccava l'arretratezza dell'agricoltura di quegli anni. In seguito all'importanza ed alle caratteristiche assunte da questo settore, il crescente intervento pubblico determinava il bisogno di una Politica agricola comunitaria regolatrice del funzionamento a livello collettivo. Gli scambi internazionali dei prodotti agricoli risultavano limitati dalle diverse politiche protezionistiche e l'OECE cercò di attivarli su base multilaterale. Perdurava ancora una marcata sensibilità nazionalistica dovuta alle diverse condizioni interne:

La Germania considerava favorevole la creazione di un mercato comune e la progressiva riduzione delle tariffe doganali per i maggiori sbocchi dei suoi prodotti industriali; avrebbe inoltre beneficiato dello spostamento a livello sovranazionale

della gestione di una politica protezionistica di forte sostegno del reddito agli agricoltori;

Per la Francia l'apertura di un mercato agricolo europeo avrebbe costituito un importante sbocco per la sua forte produzione agricola, la cui collocazione sul mercato internazionale si stava facendo più difficile;

I Paesi Bassi da un lato e l'Italia dall'altro avrebbero potuto usufruire di vantaggi in campo agricolo attraverso le migliori opportunità di sviluppo delle loro produzioni tipiche (prodotti lattiero-caseari e ortofrutticoli rispettivamente), ma per entrambi i maggiori benefici erano legati ai possibili sbocchi di prodotti non agricoli. Non è infatti da dimenticare che in Italia la seconda metà degli anni '50 è stata caratterizzata dal fortissimo sviluppo industriale, legato spesso, più che allo sviluppo della domanda interna, a quello della domanda estera; infatti mentre l'Olanda ha sfruttato ampiamente i possibili vantaggi in campo agricolo, ciò non si è verificato in Italia.

Quando per la prima volta i firmatari del Trattato di Roma si trovarono di fronte la decisione se inserire l'agricoltura nel testo, nonostante ciascuno dei sei Stati membri aveva una propria disciplina agricola nazionale vigente, data l'importanza ricoperta in quel periodo ed il numero degli occupati, si è optato per una sua inclusione. Questo perché il settore agricolo aveva ed ha tuttora delle caratteristiche uniche, per la sua stretta correlazione con la natura, con le condizioni meteorologiche, con il clima, e per i sussidi che venivano concessi agli agricoltori. Le ipotesi che si formularono circa il suo funzionamento furono diverse:

Deficiency Payment: era un sistema per il cui funzionamento era necessario che ci fosse un numero ridotto di agricoltori e che la quantità dei prodotti agricoli non fosse ingente. Per spiegare il suo funzionamento ricorriamo ad un esempio numerico: se sul mercato italiano il prezzo del grano tenero per tonnellata era pari a 200 e sul mercato mondiale la stessa quantità costava 100, il compratore preferiva il grano mondiale a quello italiano; il sistema in oggetto permetteva al grano tenero mondiale di entrare al suo prezzo pari a 100, ma contemporaneamente lo Stato corrispondeva all'agricoltore nazionale la somma di 100 in aggiunta al valore che ottiene dalla vendita, in modo tale da poter rendere concorrenziale il prodotto nazionale.

Politica agricola comune: proposta dal governatore olandese e poi Commissario CEE all'Agricoltura Mansholt, e poi ripresa per il funzionamento della PAC. Si trattava di un sistema dirigista a favore degli agricoltori: si suggeriva l'adozione di un "prezzo unico" per i prodotti agricoli, con il fine di orientare la produzione ed i mercati interni dei paesi europei, e l'applicazione di una "tariffa comune" verso l'estero, per mantenere elevati i prezzi interni come stimolo della produzione agricola. All'inizio questo meccanismo ha permesso di ottenere un'ingente produzione agricola, indispensabile per fare fronte alle condizioni del dopoguerra; le sue conseguenze negative emersero qualche anno dopo;

Altri progetti proponevano di regolamentare i mercati con prezzi nazionali per orientare la produzione interna e prezzi europei per favorire gli scambi tra i diversi paesi (progetto del governo francese), oppure sostenevano la necessità di regolamentare solo pochi mercati agricoli per garantire prezzi ragionevoli ai consumatori (progetto del britannico Eccles).

1.2 L'Agricoltura nel Trattato di Roma

Già nel Trattato del 1957, erano affermati i compiti della CEE e le azioni necessarie per il loro conseguimento, tra questi figurava esplicitamente una politica comune nel settore dell'agricoltura. La circostanza di trovarsi all'interno del trattato costitutivo la poneva in una particolare posizione, che ne esigeva il sostegno, da un punto di vista non meramente economico. Il dibattito sulla necessità o meno di sovvenzionare l'agricoltura è tuttora aperto: in base alla teoria classica, l'agricoltura non sarebbe in grado seguire l'espansione economica, a causa della sua debolezza strutturale. Le condizioni climatiche, l'irregolarità dell'offerta legata ai cicli biologici, la deperibilità dei prodotti, la domanda inelastica ne rendono poi precario il reddito e aumentano la debolezza di questo settore, infine, per il suo sostegno, si rendono necessarie sia misure di sostegno, diretto ed indiretto, sia misure che promuovano un aggiustamento strutturale. L'articolo 38 affermava che il mercato comune comprende l'agricoltura e il commercio dei prodotti agricoli, precisando che per prodotti agricoli si intendono i prodotti del suolo, dell'allevamento e della pesca, come pure i prodotti di prima trasformazione che sono in diretta connessione con tali prodotti. Nonostante questa precisazione, non è sempre stato ben chiaro quale

prodotto vi rientrasse e quale ne fosse escluso, tanto che un allegato del Trattato elenca i prodotti che possono stare nel mezzo. Lo stesso articolo continuava dicendo che il funzionamento e lo sviluppo del mercato comune per i prodotti agricoli devono essere accompagnati dall'instaurazione di una politica agricola comune. L'articolo 39 era molto importante in quanto definiva gli obiettivi della Politica Agricola Comune: Incrementare la produttività dell'agricoltura, sviluppando il progresso tecnico: la penuria alimentare non era pienamente superata ed i prodotti agricoli erano la principale fonte di sostentamento. Il trattato parlava di produttività dell'agricoltura, ossia aumentare la produzione tenendo sotto controllo i costi di produzione, obiettivo pienamente raggiunto;

Assicurare un tenore di vita equo alla popolazione agricola, condizione indispensabile perché a quell'epoca costituiva una figura necessaria, fondamentale;
Stabilizzare i mercati: evitare che i prezzi subissero delle variazioni repentine, attraverso un sistema stabile dei mercati;

Garantire la sicurezza degli approvvigionamenti: il prodotto doveva raggiungere tutta la Comunità con una certa continuità;

Assicurare prezzi ragionevoli ai consumatori.

L'articolo 39 continuava istituendo che, nell'elaborazione della Politica Agricola Comune e dei metodi speciali che questa poteva implicare, si sarebbe dovuto considerare: il carattere particolare dell'attività agricola che deriva dalla struttura sociale dell'agricoltura e dalle disparità strutturali e naturali fra le diverse regioni agricole; la necessità di operare gradatamente gli opportuni adattamenti ed il fatto che negli Stati membri, l'agricoltura costituisce un settore intimamente connesso all'insieme dell'economia. Al fine di raggiungere gli obiettivi previsti dall'articolo 39, l'articolo 40 del Trattato di Roma definiva che si doveva arrivare ad organizzazioni comuni dei mercati agricoli le quali, a seconda dei prodotti, assumevano una delle forme di seguito enunciate:

Regole comuni in materia di concorrenza;

Un coordinamento obbligatorio delle diverse organizzazioni nazionali di mercato;

Una organizzazione europea del mercato.

A tal scopo, è stata creata un'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) per tutti i settori, tutto era regolamentato più o meno rigidamente, anche se poi il sistema non ha funzionato alla perfezione. L'articolo 40, dopo aver identificato le misure necessarie al raggiungimento degli obiettivi dell'articolo 39, i limiti e gli oneri delle OCM, definiva la creazione di un "Fondo Europeo Agricolo di Orientamento e Garanzia" (FEOGA), che rappresentava lo strumento fondamentale della PAC. Questo fondo era finanziato attraverso contributi diretti degli Stati membri secondo determinati rapporti e da tutti gli oneri che gravavano sui prodotti agricoli importati dai Paesi terzi. Il FEOGA era formato da due sezioni:

La sezione garanzia, che finanziava gli interventi sui mercati agricoli;

La sezione orientamento, che finanziava gli interventi sulle strutture.

Gli aiuti concessi dal FEOGA per il sostegno dei prezzi agricoli, che costituivano il 90% dei fondi a disposizione, avevano l'obiettivo di garantire redditi soddisfacenti agli agricoltori; quelli concessi per lo sviluppo delle strutture agricole, che costituivano il restante 10%, si prefiggevano invece di migliorare i redditi degli agricoltori attraverso un miglioramento strutturale il cui fine è il raggiungimento della massima efficienza produttiva. Alla base di questa suddivisione c'era il principio secondo cui la sezione garanzia avrebbe avuto sempre un minore impiego finanziario, in quanto la migliore efficienza produttiva raggiunta attraverso un corretto impiego della sezione orientamento avrebbe eliminato il bisogno di interventi sul mercato: i fatti dimostrano però come questo principio non abbia avuto un riscontro pratico nella realtà, anche perché le zone arretrate che beneficiavano delle risorse finanziarie spesso non possedevano le giuste competenze per poterle utilizzare al meglio. L'articolo 42 stabiliva che fosse il Consiglio dei Ministri a decretare in quali termini e misure le regole relative alla concorrenza fossero applicabili all'agricoltura, poiché non erano applicabili direttamente. All'istituzione di una Politica Agricola Comune si doveva pervenire dopo una fase transitoria della durata di 12 anni, dall'entrata in vigore, il 1° gennaio 1958, del Trattato di Roma. Per molti dei prodotti in realtà la fase del mercato unico è stata raggiunta in anticipo, tanto che alcune organizzazioni di mercato funzionarono già durante la fase transitoria. La Politica Agricola Comune, che riveste tuttora un importante rilievo

giuridico ed economico-commerciale, è stata la prima ad essere attuata attraverso regolamenti a livello comunitario, i quali hanno prodotto effetti conflittuali con la normativa nazionale dei diversi Stati membri. Tra le peculiarità di questo settore troviamo anche il fatto che l'esclusiva competenza legislativa in questo settore appartiene al Consiglio dei Ministri, attraverso la procedura di consultazione. Nella Costituzione Europea si è prevista la possibilità di adottare provvedimenti in tale settore con l'intervento del Parlamento europeo, in questo caso attraverso la procedura di codecisione. La prevalenza della giurisprudenza comunitaria su quella nazionale è stata riconosciuta ed i regolamenti che venivano adottati in sede europea erano fatti propri dal Consiglio dei Ministri. Iniziava ad affacciarsi la questione, ancora molto sentita ai giorni nostri, di una carenza democratica, peraltro pienamente giustificata: il Parlamento, i cui membri sono eletti direttamente dai cittadini dei diversi Stati membri, non aveva alcun potere legislativo, in quanto la sua funzione era limitata alla procedura di consultazione semplice, che ne implica un parere obbligatorio ma non vincolante per l'approvazione del testo normativo.

1.3 I Tre Concetti Principali della Pac

Dal momento della sua creazione, la Politica Agricola Comune ha avuto come pilastri per il suo funzionamento tre importantissimi concetti:

Il mercato unico comunitario;

La preferenza comunitaria;

La solidarietà finanziaria.

Per mercato unico comunitario si intendeva il libero movimento dei prodotti agricoli all'interno dell'Unione, per il cui raggiungimento era indispensabile rimuovere ogni forma di distorsione del mercato e di ogni barriera doganale intracomunitaria. La sua nascita risale al 1962 per le filiere dei cereali, anno in cui è avvenuta la regolamentazione attraverso l'Organizzazione Comune di Mercato dei cereali. L'unificazione del mercato è stata raggiunta mediante un'amministrazione unica per i regolamenti, per le politiche e per le organizzazioni di mercato. La preferenza comunitaria era uno strumento utilizzato per proteggere il mercato unico dai fattori esterni, come per esempio le fluttuazioni dei prezzi e le importazioni a prezzi

competitivi, e mirava a favorire la stabilizzazione dei mercati interni ed il reddito delle aziende agricole comunitarie. Le barriere tariffarie alla frontiera ne hanno costituito lo strumento di attuazione, attraverso l'applicazione di dazi doganali che rendevano le merci importate più care di quelle comunitarie. Negli anni la sufficienza alimentare è stata raggiunta e questo principio si è esteso anche alle esportazioni comunitarie, agevolando lo smaltimento delle eccedenze agricole che si iniziavano a creare. Il suo funzionamento ha creato non poche obiezioni da parte degli altri paesi ed è stato uno dei temi al centro dei dibattiti e dei contrasti sorti in sede di accordi internazionali. Il principio della solidarietà finanziaria prevedeva la distribuzione dei costi tra gli Stati membri, attraverso forme di prelievo diretto ed indiretto e proporzionale da parte della Comunità. Il Feoga ripartiva le sovvenzioni a ciascuno Stato membro in modo da impedire che ciascuno di essi attuasse pratiche volte a favorire la propria agricoltura rispetto quella degli altri. Questi meccanismi hanno creato benefici a tutti gli Stati membri, nonostante qualche perplessità iniziale, anche se nel corso del tempo il funzionamento è stato parzialmente cambiato a causa dei costi crescenti e dei contrasti in sede internazionale. Tra le principali misure che hanno ovviato in parte a questo problema, introdotte con le riforme che si sono avute negli anni, troviamo il principio di sussidiarietà, che permetteva di integrare il sistema centrale con le iniziative di ciascun paese, e la compartecipazione di altre strutture finanziarie alle politiche di investimento.

1.4 Le Organizzazioni Comuni di Mercato

I due strumenti fondamentali attraverso i quali il mercato unico comunitario, la preferenza comunitaria e la solidità finanziaria venivano applicati erano le Organizzazioni Comuni di Mercato ed il regime delle strutture. Le OCM, proposte dalla Commissione sulla base degli orientamenti generali della PAC stabiliti nella Conferenza di Stresa del 1958 per raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'articolo 39 del Trattato di Roma ed al fine di organizzare il mercato unico, hanno in breve tempo regolamentato quasi la totalità dei prodotti agricoli comunitari, con oltre il 95% del totale della produzione, sostituendosi alle precedenti organizzazioni mondiali che esistevano a livello nazionale. Le OCM prevedevano norme per interventi sugli scambi con i paesi terzi ed eventuali interventi sul mercato interno della Comunità. Le prime erano regolate da due meccanismi: Quello dei prelievi, che era quello

che proteggeva maggiormente le produzioni comunitarie; Quello del dazio doganale integrato, in certe occasioni, da prelievi supplementari o da tasse di compensazione. A questi due sistemi si aggiungevano poi delle misure di natura non pecuniaria volte a migliorare le condizioni di commercializzazione dei prodotti dei prodotti, come per esempio la definizione della qualità dei prodotti. A titolo esemplificativo, e non esaustivo, si descrive brevemente il funzionamento dell'OCM cerealicola, che è la principale produzione comunitaria, e del comparto bovino. Così come per molte altre OCM, per i cereali era considerato un prezzo, chiamato prezzo indicativo (anche se per alcuni prodotti veniva definito prezzo di orientamento o di obiettivo), tale che fosse ritenuto remunerativo per i produttori agricoli. Il prezzo indicativo rappresentava il prezzo verso il quale il mercato si sarebbe dovuto orientare nelle zone deficitarie della Comunità: non era quindi un prezzo garantito al produttore. Questo prezzo era concordato su base annuale dal Consiglio dei Ministri dell'UE dopo una lunga negoziazione chiamata "maratona agricola. Bisogna fare anche presente che i prezzi all'interno della zona Comunitaria erano diversi in ogni zona in ragione del rapporto tra la domanda e la produzione: massimo nelle aree più deficitarie e minimo in quelle dove vi erano le maggiori eccedenze di prodotto. Il prezzo di intervento è circa il 90-95% del prezzo indicativo, è fissato per la zona più deficitaria della Comunità: se il prezzo scende al di sotto, gli organismi di intervento acquistano il prodotto. E' fissato per il commercio all'ingrosso ed è soggetto a leggere maggiorazioni mensili, nell'ordine dell'1%. Il prezzo di entrata, chiamato anche di soglia, derivava dal prezzo indicativo e si determinava detraendo dal prezzo indicativo le spese di trasporto e di commercializzazione per trasportare il prodotto dal centro di importazione più vicino alla zona più deficitaria a quest'ultima. Il prezzo di soglia rispecchiava il prezzo minimo al quale le quantità importate potevano entrare nella Comunità: essendo leggermente superiore al prezzo d'intervento, penalizzava le importazioni favorendo contemporaneamente il consumo della produzione comunitaria. Le quantità di grano tenero acquistate e stoccate dagli organismi di controllo e da loro stoccate potevano essere rimesse sul mercato successivamente in una zona deficitaria, essere esportate sul mercato mondiale beneficiando di una restituzione all'esportazione, essere destinate ad aiuti alimentari al terzo mondo, oppure essere riservate all'alimentazione del bestiame. Quando il

prezzo mondiale era inferiore al prezzo di soglia, si prelevava una tassa pari alla differenza tra il prezzo di soglia ed il prezzo di mercato mondiale: tale tassa prendeva il nome di prelievo. Il dazio dogale differiva dal prelievo in quanto mentre il primo veniva fissato in anticipo sotto forma di una tassa proporzionale al valore del prodotto importato, il secondo era variabile: varia infatti in senso inverso al valore del prodotto importato poiché era uguale alla differenza tra il prezzo del prodotto importato ed il prezzo di soglia definito al momento di entrata nella Comunità. Ne derivava che tanto più il prezzo del mercato mondiale era basso, maggiore sarà stato il prelievo comunitario, e viceversa. Il prelievo costituiva quindi una protezione ben più efficace rispetto al semplice dazio doganale. Era proprio sotto questo specifico aspetto che la Politica Agricola Comunitaria è stata accusata più volte, e continua ancora ad esserlo, di protezionismo. In seguito alle variazioni dei prezzi di parecchi prodotti agricoli nel corso degli anni '70, le autorità europee hanno invertito il sistema dei prelievi applicandolo non più all'importazione, ma bensì all'esportazione, scoraggiando gli agricoltori comunitari a vendere la loro produzione all'esterno della Comunità. Per quanto riguarda invece le esportazioni dalla Comunità verso i paesi terzi di prodotti soggetti a prelievi, anche in questo caso l'esportatore aveva diritto ad ottenere un importo, chiamato restituzione, che corrispondeva alla differenza tra il prezzo interno di intervento del prodotto e quello sul mercato internazionale. Così come per i cereali, anche il commercio del riso, latte e prodotti lattiero-caseari, zucchero, olii e materie grasse era regolato dal sistema dei prelievi. Relativamente al comparto bovino, in questo settore era presente un sistema misto di dazio doganale e di prelievo. Era fissato un prezzo indicativo, o di orientamento, e sul prodotto gravava un dazio, calcolato ad valorem, ossia su una determinata percentuale del valore. Qualora il prezzo rilevato nelle piazze più rappresentative della Comunità fosse stato superiore al 106% del prezzo indicativo, si applicava solo il dazio. Il prelievo si calcolava come differenza tra il prezzo indicativo e la somma del prezzo CIF e del dazio doganale. La sua percentuale di applicazione era la seguente:

per il 25%, se il prezzo oscillava tra il 104 ed il 106% del prezzo indicativo;

per il 50%, se il prezzo oscillava tra il 102 ed il 104% del prezzo indicativo;

per il 75%, se il prezzo oscillava tra il 100 ed il 102% del prezzo indicativo;

per il 100%, se il prezzo era inferiore al prezzo indicativo.

Attraverso questo meccanismo misto di dazio e prelievo, il mercato interno era soggetto ad una protezione solamente quando su quest'ultimo il prezzo fosse stato inferiore, o avesse mostrato la tendenza a diventarlo, al prezzo di orientamento che veniva fissato dalla Comunità e ritenuto remunerativo per i produttori interni. Il sistema non era comunque perfetto, la possibilità infatti di macellare le carni ne alterava gli effetti. Se per due settimane consecutive il prezzo di mercato si fosse mantenuto su livelli inferiori al 98% del prezzo di orientamento, e contemporaneamente in uno Stato od in una regione il prezzo di mercato fosse risultato inferiore al 93% del prezzo di orientamento, era possibile che l'intervento fosse limitato a quel tipo di bestiame per il quale si presentavano le suddette circostanze. Il prezzo di mercato era definito mediante delle riduzioni settimanali delle quotazioni dei diversi tipi di animali in mercati rappresentativi, mentre il prezzo di orientamento si fissava per vitelli e bovini adulti. Il funzionamento delle Organizzazioni Comuni di Mercato non è rimasto invariato nel tempo, come non lo è rimasta la stessa Politica Agricola Comune nel suo complesso. Nel corso degli anni si sono rese necessarie delle modifiche, per le ragioni più svariate: dal bisogno di adattamenti a livello strutturale ad una riduzione delle spese che diventavano inaffrontabili, dall'esigenza di porre rimedi ai difetti dei meccanismi vigenti alla consapevolezza che nuovi obiettivi si affacciavano mentre altri erano stati raggiunti od erano oramai obsoleti in seguito al cambiamento del contesto socio-economico.

1.5 Il Piano Mansholt

Il primo tentativo di riforma risale al 1968 quando la Commissione pubblicò un Memorandum sulla riforma della Politica Agricola Comune, noto più comunemente sotto il nome di Piano Mansholt, dal nome del suo promotore, all'epoca vice presidente della Commissione e responsabile della PAC. Mansholt esprimeva un parere contrario circa la politica dei prezzi che era stata intrapresa dalla CEE, sia in riferimento agli oneri ad essa connessi, sia perché disincentivava gli imprenditori agricoli ad essere maggiormente efficienti, lasciando persistere sul mercato aziende con un ruolo marginale o comunque inefficienti. La sua proposta prevedeva la

riorganizzazione delle strutture agricole comunitarie attraverso l'abbandono da parte degli imprenditori agricoli di aziende marginali, che non avevano prospettiva di sviluppo, riutilizzando i terreni che venivano così liberati per ampliare le aziende restanti, al fine di migliorarne le strutture e la competitività sul mercato. Con una serie di incentivi e disincentivi si mirava a favorire l'adattamento delle diverse aziende produttrici mano a mano che si raggiungevano gli obiettivi della politica comunitaria, tra cui il mercato unico. Questo era reso possibile anche dalla ristrutturazione capitalistica di quegli anni, in cui una meccanizzazione massiccia ed un vasto utilizzo di antiparassiti e concimi coinvolse le campagne, modernizzandole e favorendo la migrazione di milioni di contadini verso il settore industriale in crescita. Il Memorandum sulla riforma della PAC non era condiviso né dalle organizzazioni professionali che rappresentavano gli imprenditori agricoli più efficienti, poiché con il Piano Mansholt la politica di sostegno dei prezzi, che favoriva le aziende più grandi e maggiormente efficienti, non avrebbe avuto ragione di esistere ulteriormente; né dalle aziende che non erano efficienti e ben strutturate e che volevano conservare immutato il sistema di aiuti tramite la politica dei prezzi. Queste ultime erano divise in due categorie: le aziende che non avevano prospettive di sviluppo e verso le quali si incentivava l'abbandono; e quelle con prospettive di sviluppo, per le quali si prevedevano incentivi al fine di acquistare i terreni messi a disposizione dalle precedenti categorie di aziende. Nonostante queste iniziali difficoltà, il regime delle strutture, attraverso il Piano Mansholt, fu realizzato nel 1972 con il varo delle prime tre direttive comunitarie, uno strumento giuridico meno forte dei regolamenti utilizzati per la realizzazione delle OCM:

La Dir. 1594, sull'ammodernamento e potenziamento delle strutture agricole;

La Dir. 1605, sul prepensionamento degli agricoltori con aziende marginali;

La Dir. 1616, sull'informazione socio-economica e la qualificazione professionale delle persone che lavorano in agricoltura.

Queste direttive, strettamente collegate le une con le altre, ricoprono ancora oggi un ruolo fondamentale quando si parla di politiche strutturali e di sviluppo rurale, anche se nella pratica hanno funzionato meno del dovuto, introducendo una nuova

concezione nel modo di fare politica nel settore agricolo: interventi non più a pioggia ma finalizzati.

Direttiva 159 E' la direttiva che ha riscosso il maggior successo e prevedeva che i giustificativi, finora sempre sintetici e approssimativi, per il finanziamento degli aiuti, che fino al 1972 erano distribuiti a pioggia senza valutare il possibile rendimento del progetto finanziato in termini economici, presentassero alcuni requisiti fondamentali:

Presentare un Piano organico di Sviluppo Aziendale degli interventi oggetto di finanziamento che si intendono effettuare;

Essere agricoltore a titolo principale, ossia che il reddito agricolo sia pari o superiore al 50% del reddito complessivo dell'imprenditore agricolo e la condizione che il tempo di lavoro dedicato alle attività extraaziendali sia inferiore alla metà del tempo di lavoro totale dell'imprenditore agricolo;

Avere una sufficiente ed adeguata capacità professionale; Impegnarsi a tenere una contabilità aziendale, incentivata anche dalla CEE attraverso contributi per i primi quattro anni;

Dimostrare attraverso il PSA che l'azienda sarebbe stata in grado di raggiungere per una o due unità lavorative uomo almeno un reddito comparabile con quello medio della provincia in cui ricade l'azienda agricola delle retribuzioni dei lavoratori extra-agricoli;

La direttiva 160 prevedeva incentivi per gli imprenditori che rinunciavano all'attività agricola, lasciando i terreni a disposizione di altre imprese agricole più efficienti per il loro ampliamento. Definita anche Direttiva del prepensionamento, stabiliva, oltre ad un premio di apporto strutturale commisurato agli ettari che si lasciavano a disposizione, anche una pre-pensione o indennità di cessazione dell'attività agricola, o ancora un'integrazione di reddito nel caso di cambiamento di lavoro.

Nella direttiva 161 veniva inserita la figura dell'informatore socioeconomico, ossia di un soggetto con le adeguate competenze e conoscenze con il compito di fornire consulenza ai singoli agricoltori sulla duplice scelta di restare o abbandonare l'agricoltura.

Tra i fattori che ne hanno limitato gli effetti auspicati spiccava la mancanza di tempestività nel recepimento delle stesse, avvenuto in Italia solamente nel 1975. Tale ritardo era conseguenza del decentramento regionale, in base al quale gran parte delle attribuzioni in campo agricolo di competenza statale sono diventate di competenza regionale, seguite da contrasti tra ministero dell'agricoltura e regioni sull'attribuzione dei poteri. Un tema molto discusso riguardava anche il recepimento delle direttive comunitarie: la legge 153/75 era una legge quadro, che lasciava quindi a sua volta alle regioni il compito di recepirla, rallentandone ulteriormente l'iter. Nel caso della direttiva 160, è importante analizzare il contesto in cui è stata formulata. La condizione socio-economica degli anni '60 presentava un boom economico in cui l'attività extra-agricola cresceva a grandi ritmi, sottraendo manodopera al settore primario. L'esodo dall'agricoltura era funzionale allo sviluppo delle industrie: era anche in questo senso che andava il Piano Mansholt. La situazione del decennio successivo era notevolmente mutata, e gli effetti negativi delle crisi petrolifere del 1973 e del 1979 non avevano tardato a manifestarsi in tutta la loro gravità. Il recesso che ne conseguiva non permetteva un esodo dalle campagne, in quanto il mercato del lavoro non riusciva ad assorbire le risorse umane. A questi fattori si aggiunge anche la difficoltà di rendere disponibili, ma anche trasferibili, i terreni, la cui mobilità poteva aversi attraverso la vendita, che doveva avvenire al prezzo di mercato, senza possibilità di nascondere il prezzo reale di vendita ai fini del computo dell'INVIM; oppure attraverso l'affitto, per un periodo di almeno 15 anni, ed i cui canoni erano molto bassi, in quanto non erano ottenuti attraverso il meccanismo della libera contrattazione ma erano il frutto di una legge. Inoltre, la lunghezza del contratto di affitto rendeva difficile al proprietario rientrare in possesso delle proprie terre. Prima di parlare delle successive riforme della PAC, è necessario soffermarsi su uno degli accordi internazionali di maggior rilievo, l'Uruguay Round, che ha condizionato fortemente le scelte di politica agricola della Comunità europea.

1.6 La Conferenza di Cork

Con la Conferenza di Cork ed il Rapporto Buckwell ci avviciniamo sempre di più alle origini della nuova politica di sviluppo rurale. Già con il Libro verde del 1985 e con la riflessione della Commissione europea su Il futuro del mondo rurale del 1988,

si era avviato un processo di riequilibrio della politica delle strutture e di inserimento delle politiche strutturali in agricoltura nella più ampia politica di sviluppo rurale, intesa come politica di sviluppo integrato delle aree rurali, all'interno delle quali gli agricoltori con la loro attività costituivano un riferimento importante. Nel corso della conferenza sono stati trattati i limiti delle politiche di sviluppo rurale che erano in atto e le ragioni che giustificavano un intervento in tale direzione, delineando le caratteristiche che tale politica avrebbe dovuto contenere. Uno dei limiti individuati riguardava l'eccessiva complessità e rigidità del quadro istituzionale e legislativo, sia a livello comunitario sia nazionale. I programmi erano in sovrannumero e presentavano requisiti e modalità di attuazione, di procedura e di tempistica diversa, tali da renderne difficoltoso il coordinamento e l'integrazione. A questi si aggiungeva la mancanza di un approccio realmente integrato allo sviluppo rurale, tale che le risorse finanziarie non erano impiegate in maniera ottimale per stimolare iniziative nei settori produttivi correlati allo sviluppo rurale. Inoltre, nemmeno la dimensione territoriale godeva di un'adeguata attenzione al momento della progettazione degli interventi sul territorio. Le politiche comunitarie presentavano una notevole rigidità e le differenze tra situazioni socio-economiche che emergevano a livello comunitario e nazionale, al pari degli strumenti adottati, spesso non possedevano la flessibilità necessaria ad un adeguato funzionamento. Le politiche di mercato continuavano a disporre di risorse finanziarie nettamente superiori alle politiche strutturali, in contrasto con la logica per le quali le suddivisioni erano state introdotte; l'integrazione pressoché nulla tra le due politiche, sia rispetto agli obiettivi sia rispetto agli strumenti adottati, non ne migliorava l'efficienza. Questi limiti hanno evidenziato le problematiche più rilevanti, sottolineando come bisognasse porre una maggiore enfasi sulla dimensione territoriale delle politiche di sviluppo rurale. Un maggiore impegno rivolto alla politica di sviluppo rurale era giustificato dal fatto che l'80% del territorio dell'Unione europea era considerato area rurale e che al suo interno vi vivevano oltre un quarto della popolazione europea. Una necessità che riprendeva quanto già proposto nella Riforma Mac Sharry era quella di frenare il degrado ambientale ed il processo di spopolamento che si stava verificando, migliorando la competitività delle aree rurali diversificandone le

attività ed aumentandone i redditi della popolazione. La Dichiarazione finale della Conferenza di Cork riconosceva:

La centralità delle aree rurali nell'economia e nell'assetto sociale dell'Unione europea, legata non solo alla produzione, ma soprattutto alla domanda di beni ambientali che iniziava a svilupparsi ed ai fenomeni di contro-urbanizzazione, che portavano ad una crescita di attività artigianali ed industriali;

Il bisogno di una maggiore integrazione delle Organizzazioni Comuni di Mercato con le politiche di sviluppo rurale;

La necessità di potenziare le politiche di sviluppo rurale, aumentandone anche le risorse.

Gli elementi principali erano espressi in dieci punti, che sarebbero stati ripresi dal Rapporto Buckwell e da Agenda 2000:

La preferenza rurale: l'UE doveva riconoscere il ruolo cruciale dello sviluppo rurale sostenibile, ponendolo alla base della politica di sviluppo rurale presente e futura per fronteggiare lo spopolamento, la povertà, il degrado ambientale, la crescita personale ed il tempo libero, assicurando impieghi la cui remunerazione era comparabile con quella dei redditi extraagricoli;

L'approccio integrato: le politiche di sviluppo rurale comportavano un approccio multidisciplinare e multisetoriale;

La diversificazione, che doveva comprendere le attività economiche e sociali;

La sostenibilità: le politiche di sviluppo rurale dell'UE allo sviluppo rurale avrebbero dovuto riconoscere un ruolo indispensabile per il mantenimento della qualità e della bellezza dei paesaggi rurali;

Il rafforzamento del "principio di sussidiarietà";

La semplificazione degli obiettivi e degli strumenti, che riguardava anche la politica di sviluppo rurale;

La programmazione: bisognava definire un unico programma per le azioni di sviluppo rurale;

La finanza: incoraggiare investimenti in progetti di sviluppo locale rurale attraverso l'uso di risorse finanziarie locali, migliorando la sinergia tra il settore pubblico e privato;

La gestione: l'apparato amministrativo doveva possedere capacità ed efficacia adeguate;

Il monitoraggio e la valutazione, indispensabili per garantire la trasparenza delle procedure.

Le considerazioni emerse durante la Conferenza di Cork hanno avuto il merito di porre le basi di una nuova visione della politica di sviluppo rurale ed i suoi contenuti sono stati ripresi in parte dalle successive riforme della PAC.

Capitolo 2 Il Disciplinare della Franciacorta

2.1 Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia. Tale zona è così delimitata: dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui

prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nordest passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada BresciaCellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

2.2 Norme per la Viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Franciacorta" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini "Franciacorta" sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di

fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua. Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri. Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione "Franciacorta". Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e, o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. È consentita l'irrigazione di soccorso. La produzione massima di uva a ettaro è 10 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è 9,5 per tutti i vini di cui all'art. 1. La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità dell'acino. In particolare è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita: primo anno zero; secondo anno 4 ton/ha. I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino" se ne ha il diritto. La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può modificare la resa massima di vino classificabile come atto a divenire "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato dandone immediata

comunicazione all'organismo di controllo. In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo rivendicabile fino a un massimo del 20%, e denominato riserva vendemmiale, è regolamentato secondo il successivo art. 5,4 e non è consentito ulteriore supero a tale nuovo limite. Nel caso in cui l'azienda, pur avendo rivendicato una produzione di uva fino al 20% superiore al limite massimo di 10 t/ha, non voglia accantonare il vino di riserva dovrà procedere ad una riduzione della resa in mosto mediante una pressatura parziale tale da non superare la produzione massima ad ettaro di 65 hl di vino base; è facoltà dell'azienda rivendicare l'ulteriore mosto ottenuto dalla pressatura completa delle uve purché fino ad un massimo del 65% di vino finito e destinarlo a "Curtefranca" DOC o "Sebino" IGT. Le uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario vitivinicolo anche per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. È inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.



Vendemmia in Franciacorta

2.3 Norme per la Vinificazione

Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), elaborazione, compresa la fermentazione in bottiglia, dei vini “Franciacorta” devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata. Conformemente l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli. Conformemente a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali. È consentito anche l’utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento. Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell’uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rosé. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell’ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull’Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato. Sono consentite le correzioni e l’arricchimento dei mosti e dei vini, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali. Per tutti i vini la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%. In vinificazione è consentita l’eventuale maggiore resa in vino base, fino ad un massimo del 6%, che non ha diritto alla denominazione “Franciacorta” ma potrà essere impiegato per la produzione di IGT “Sebino”. Qualora la resa complessiva superi il suddetto limite di resa (65% e relativo 6%) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione “Franciacorta” ma potrà essere destinato alla produzione di IGT “Sebino”. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare. Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri. In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata, ha diritto alla denominazione “Franciacorta” ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato:

- allatto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino", che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l'annata;
- in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa in campagna o in cantina, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.

In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale. Per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione. In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all'ufficio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio. È consentita la commercializzazione dei vini atti a "Franciacorta" riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui, mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12. Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitano per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori È consentito

produrre i vini “Franciacorta” millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento. Qualora la cuvée sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l’indicazione dell’annata. In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l’uso del millesimo.

2.4 Norme per la Qualità del Prodotto

La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l’ottenimento di cuvée di grande complessità. I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale. Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione. I Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva. Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco)rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. La Franciacorta è situata sull’estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D’estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d’inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione. All’analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di

ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre. Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto. profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale. Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati). La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una 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) fondate 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 "curate" che va ricercata l'origine del nome. Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. 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 bottiglie 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". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta. Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, racenti e garbi". Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta che è una delle prime Denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la Denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

2.5 Norme per la Qualità' dell' Ambiente

Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante

le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri. La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza;
- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti;
- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le

precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve. L'attuale territorio così come delimitato nel presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima. Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fino agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell'unico termine Franciacorta. Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l'allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni '80 l'ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero. La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente utilizzate per l'elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l'obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.



Esempi di spalliere a cordone speronato

2.6 Disciplinare dei Vini

I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

Franciacorta spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al dorato; odore: fine, delicato ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria

Franciacorta Millesimato spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; profumo: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Franciacorta Riserva spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati; odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Franciacorta Rosé spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria

Franciacorta Rosé Millesimato spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; profumo: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria

Franciacorta Rosé Riserva spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; profumo: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Franciacorta Satèn spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino intenso; odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

Franciacorta Satèn Millesimato spuma: persistente, cremosa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; profumo: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l; pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

Franciacorta» Satèn Riserva spuma: persistente, cremosa; colore: giallo dorato più o meno intenso; profumo: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l. pressione massima: 5 atm. È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

Capitolo 3 La Franciacorta

3.1 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 triumplino-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.



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'esausto 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. 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 formati 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.

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



Lago d'Iseo



Le Piramidi di Zone

3.2 Storia e Cultura della Franciacorta

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.



Grande Torchio antico per la spremitura dell'uva

3.3 Le Cantine

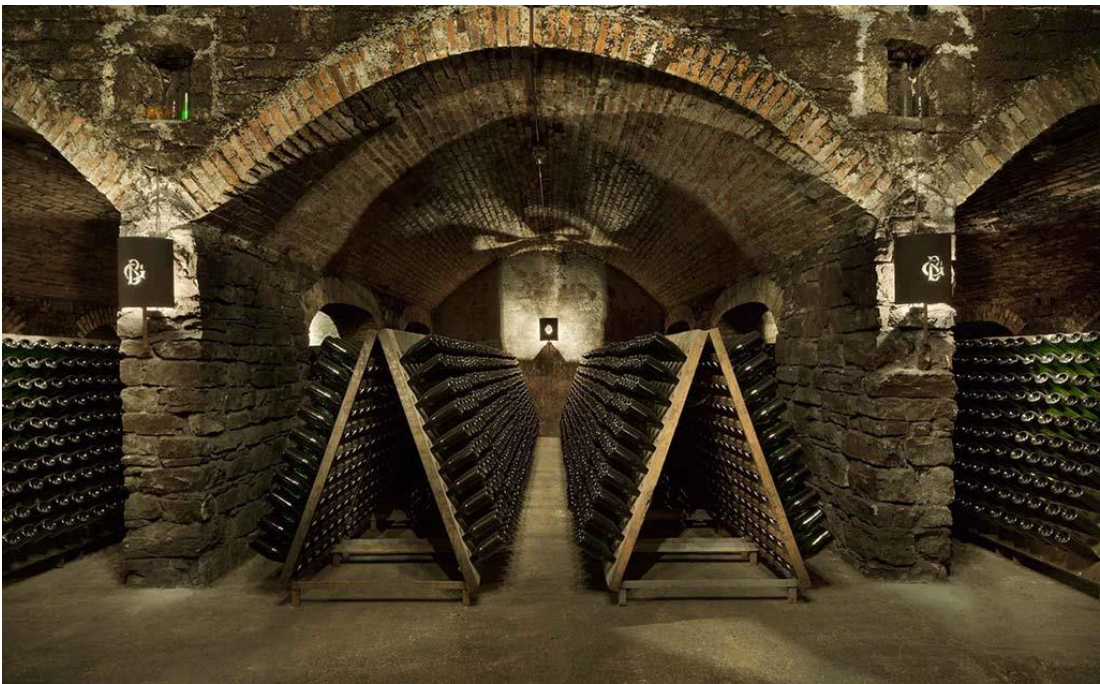
Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglia e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo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



Spalliere in Franciacorta



Cantina in Franciacorta

Capitolo 4 Il Franciacorta

4.1 Le Uve Utilizzate

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.



Uva Chardonnay

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%.



Uva Pinot Nero

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.



Pinot Bianco

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



Neve in Franciacorta

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. 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. 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.

4.2 Il Vino

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: 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 arselles, 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. 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.

Capitolo 5 Economia e Marketing della Franciacorta

5.1 Storia del Consorzio

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 imbottigliatori.

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 zonali 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.

5.2 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. 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.

5.3 Eventi e Manifestazioni

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. 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.

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, gli itinerari si snodano nel suo territorio, fino al lago d'Iseo, i percorsi agro-cicloturistici 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. 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.

5.4 Promozione e Nuovo Management Strategico del Territorio

La sponsorizzazione e la promozione del territorio della Franciacorta, sono gestite prevalentemente dall'ufficio stampa del Consorzio della Franciacorta. Gli articoli riguardanti la Franciacorta, vengono pubblicati prevalentemente su stampa regionale, siti internet, stampa mensile ecc. Prevalentemente vengono utilizzati i giornali cartacei, ma negli ultimi anni il trend si è quasi totalmente spostato verso l'utilizzo di internet e social network, per la diffusione della conoscenza della Franciacorta. Le pubblicazioni sono suddivise in 4 macro categorie, iniziando con articoli di fondo, prima pagina, sottotitoli e editoriali. Bisogna ricordare che anche radio e televisione, giocano un ruolo importante nella promozione del territorio con le specificità. Varie emittenti locali nazionali ed internazionali, parlano della Franciacorta in più occasioni, gli spot pubblicitari e le trasmissioni sia radiofoniche che televisive permettono di pubblicare i vari eventi del territorio con interviste e servizi. Gli ospiti che hanno fruito maggiormente del territorio Franciacortino provengono non solo dalla Lombardia, ma anche da tutta Italia. Gli ospiti stranieri invece provengono oltre che da tutta Europa anche dalla Svizzera e dalla Russia, ultimamente anche dal Giappone. Gli arrivi sono costanti tutto l'anno con picchi da agosto ad ottobre. Le tipologie di strutture più frequentate durante i soggiorni sono soprattutto hotel a 4 stelle, agriturismi e B&B, mentre una minoranza soggiorna nelle strutture a 2 e 3 stelle. Ultimamente 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 sostenibile 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. 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, ricercadesign-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, sviluppando i seguenti punti:

Sviluppo socio-economico:

migliorare la dotazione delle infrastrutture di collegamento aereo, treno, auto;

estendere le tipologie, la dimensione e la qualità dei servizi alla persona e al territorio;

sviluppare il settore del turismo;

creare incubatore d'impresa 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 Torbiere 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 ippovie e percorsi ciclabili;

realizzare parcheggi scambiatori;

noleggio auto elettriche, biciclette, proposta di car sharing, navette.

Sistemi di relazione:

accordi di programma con Milano, 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.

Conclusione

Il Consorzio della Franciacorta, che promuove il territorio e i suoi eventi, è purtroppo poco noto anche nella stessa provincia di Brescia, conoscenti ed amici sono i migliori tramiti e sponsorizzatori dei prodotti e del territorio franciacortino. 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 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.

Bibliografia

1. BASSI A. – BERTUZZI A. – CERIANI V. Franciacorta – un vino, una terra,
2. BORONI CII Sebino e la Franciacorta, Corbo e fiori editori, Venezia.
3. CRESCENTI M. Franciacorta: itinerari – curiosità - notizie utili, Promozione Franciacorta Spa, Brescia.
4. ANDERSON B. Franciacorta - un territorio, un vino, Mondadori, Milano.
5. NARDINI F. Terra di Franciacorta, Edizioni Brixia, Brescia.
6. TAGLIAFERRI M. Guida vacanze – Franciacorta, Touring editore, Milano.
7. CAROLI M. Il Marketing territoriale, Franco Angeli, Milano.
8. RIZZI M. – LUCARNO G. – TIMPANO F. Turismo e territorio.
9. BONDARDO Porta lontano investire in cultura, Il Sole 24 Ore, Milano.
10. BONDARDO Valore e cultura, Il Sole 24 Ore, Milano.
11. CHERUBINI S. Il Marketing sportivo, Franco Angeli, Milano.
12. MARESU G. Il sistema dei congressi e degli eventi aggregativi, Hoepli,
13. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali