



Weekend Libero

TOUR IN FRANCIACORTA

Alla scoperta del territorio più à la page dei nostri spumanti
Un paradiso per buongustai da assaporare a percorso lento





■ ■ ■ **CARLO CAMBI**

■ ■ ■ D'accordo è tempo - finalmente - di mare. Ma per chi voglia coniugare il piacere della tavola e soprattutto del vino inebriandosi di un ambiente unico sospeso tra le montagne e il lago e respirando il sospiro di una Storia remota e pure presentissima una meta c'è: è quella benedetta terra che si chiama Franciacorta. Arrivarci è facilissimo, trovare un pretesto per andarci è ancora più semplice. Convieni sulla A-4 uscire dal casello di Rovato. In un amen accolti da un pannello armonico di vigne si arriva ad **Erbusco**. Questo è il cuore del vagabondare lieto in terra bresciana. Sia detto per inciso una visita alla Leonessa d'Italia è fortemente raccomandata. Ma qui si ragiona di itinerari rurali. Ebbene da Erbusco sono possibili diversi percorsi. Il primo porta verso il Lago d'Iseo. Indispensabile tappa è quella alle Torbiere del Sebino: un ambiente naturale unico reso

■ ■ ■ **LA SCHEDA**

ARRIVARE

Il mezzo migliore per arrivare in Franciacorta è l'automobile. Si percorre l'autostrada A4 e si esce al casello di Rovato. In treno si arriva a Brescia e poi si prosegue sempre per Rovato. L'aeroporto più vicino è quello di Orio al Serio

DORMIRE

Il massimo è il Relais dell'Albereta cinque stelle lusso a Erbusco (tel - 030 7760550; www.albereta.it). Se si vogliono le atmosfere di lago un'ottima sosta è il Relais I Due Roccoli (tel - 030 982 2977; www.idueroccoli.com)

MANGIARE

Imperdibile ad Adro La Dispensa Pane e Vini (tel 030/7450757; www.dispensafranciacorta.com). In alternativa a Clusane sul Lago una buona sosta è Il Conte di Carmagnola 0309898051. Imperdibile l'Osteria La Villetta a Palazzolo (tel - 030 74 01 899)

BERE

Ma un tour in Franciacorta però non è tale se non si fa la visita alle big five: Monte Rossa, Berlucchi, Ca' del Bosco, Uberti, Bellavista

mistico dalla presenza di quella abbazia olivetana che forse è la culla della vitivinicoltura di questa terra meravigliosa. È l'Abbazia di **Rodengo Saiano**. Qui sono stati trovati reperti archeologici che testimoniano di una viticoltura fiorente fin da epoca pre-romana. Dalle torbiere conviene puntare dritti su Iseo. Per godersi il lungolago e magari gustare le albarelle fritte, sono le acciughe di acqua dolce: stupende. Visite d'obbligo al Castello Oldifreddi e poi con un traghetto si fa un salto a **Montisola**, l'isola lacustre più estesa d'Europa. Se volete potete anche prenotare una gita in barca da **Iseo**, meglio da **Sarnico** dove ancora resiste il mito dei motoscafi della Dolce Vita: i Riva.

Ma certo in Franciacorta si viene per i vini meravigliosi, eleganti intensi. Frutto di Chardonnay e Pinot Nero, affinati sui lieviti mai meno di tre anni, leganti, inebrianti, unici. Come il Saten: un gioiello di terra e di tecnica. Prima del giro delle cantine se

avete buone gambe appetiti di caprini, di insalate di germogli di luppolo, di violino di capra da Iseo inerpicatevi sui contrafforti della Val Camonica. Quelle sono le porte del Paradiso! Ridiscendendo comincia l'itinerario eno-gourmet. Una tappa di conoscenza è senza dubbio quella al museo etnografico della famiglia Ricci Curbastro che a **Capriolo** produce ottimi spumanti. Il museo è sempre aperto e anche la degustazione è sempre pronta. Un tour in Franciacorta però non è tale se non si fa la visita alle big five: sono le cantine di maggior blasone in un territorio dove la qualità media è altissima. E allora bussate a Monte Rossa, Miche Rabotti - anche in ricordo del padre recentemente scomparso - lì nella bella villa di **Cazzago San Martino** circondata da un roseto storico sarà lieto di farvi degustare il suo prezioso Cabochon. Un altro salto ed eccoci a Corte Franca, in quel di **Borgognato**, alla Berlucchi. Imperdibile la collezione

di annate antiche dove c'è la storia del Franciacorta. Ancora in marcia per andare a trovare Maurizio Zanella (e ricordare la grande dame di Franciacorta: Anna Maria Clementi anche lei scomparsa di recente e a cui il figlio ha dedicato la migliore bottiglia mai prodotta: la riserva Anna Maria Clementi). Siamo a Ca' del Bosco ad Erbusco. E qui che si concentra il cuore della grande produzione di Franciacorta. Perché dopo Ca' del Bosco bussate da Uberti (imperdibile il suo dosaggio zero) e poi via a conquistare il vero paradiso di Franciacorta: il relais dell'Albereta. Qui Vittorio Moretti ha riunito una collezione d'arte moderna che fa invidia al Guggenheim, qui in l'alleanza con Henri Chenot ha



anti ento

cerato il luogo di remise più charmant d'Europa. Inevitabile visto che Vittorio Moretti, oggi affiancato da una delle figlie - Francesca -, è con Bellavista il produttore che ha portato il Franciacorta a livelli mondiali. Degustate la sua riserva Vittorio Moretti per comprendere cosa può dare uno spumante di Franciacorta (ma anche il Saten di Contadi Castaldi merita attenta riflessione). Se volete fare un po' scouting ecco alcune cantine che meritano attenzione: Il Mosnel a **Camignone di Passiriano** (imperdibile il rosato), Le Marchesine nei pressi dove degustare il Saten, Villa a **Monticelli Brusati**. Ma ora pronti per l'ultima tappa: si va ad **Adro**. Qui scopriamo Villa Crespia (il dosaggio zero va degustato) e soprattutto Le Marchesine (grande rosato) una piccola azienda capostipite però della Franciacorta, ma soprattutto scopriamo i grandi formaggi di queste colline, dei contrafforti della Val Camonica, dei pascoli di pianura. Alla Dispensa Pani e Vini - locale che è contemporaneamente, osteria ristorante di lusso e grande boutique del gusto - Vittorio Fusari vi farà assaggiare l'anima della Franciacorta. Per un week end davvero buono!