



IL FRANCIACORTA

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad aver ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi la parola Franciacorta identifica il territorio, il vino e il metodo di produzione, che risponde a rigide e scrupolose norme volte a certificare l'assoluta qualità di questa eccellenza italiana.

LA FRANCIACORTA

La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, in un'area di circa 200 chilometri quadrati che comprende 19 comuni della Provincia di Brescia. Le sue dolci colline, delimitate ad ovest dal fiume Oglio e a nord-est dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, devono le loro antichissime origini ai ghiacciai che, ritirandosi oltre 10.000 anni fa, hanno creato l'anfiteatro all'interno del quale ha preso vita la Franciacorta.

LA STORIA

La storia del Franciacorta ha origini molto antiche e radicate in un territorio dove la coltivazione della vite è stata una costante: dall'epoca romana al periodo tardo-antico, fino al pieno medioevo, le condizioni pedoclimatiche hanno sempre favorito la crescita dei vigneti.

Il catasto napoleonico del 1809 fotografa una realtà con oltre mille ettari di terreni specializzati nella produzione di vini "mordaci", come vennero definiti dal medico bresciano Girolamo Conforti nel "Libellus de vino mordaci", e quasi altrettanti ettari di vigneti promiscui con altre colture. Negli anni a venire le produzioni vitivinicole crebbero senza sosta fino ad eccedere di gran lunga le necessità della popolazione, dando così il via alle prime attività commerciali. In questa realtà all'inizio degli anni '60, il giovane enologo Franco Ziliani, con la produzione della prima annata di "Pinot di Franciacorta", diede il via al passaggio dalla produzione amatoriale di vini con le bolle e di vini spumanti ante litteram, alla moderna e codificata attività produttiva di Franciacorta.

Nell'arco di pochi anni, nel 1967, giunse il primo riconoscimento ufficiale con il Decreto del Presidente della Repubblica, che qualificò la Franciacorta quale zona a Denominazione di Origine Controllata (DOC), mentre dovrà passare ancora un ventennio perché i 29 produttori decidano di associarsi e dare vita, il 5 marzo del 1990, al Consorzio Franciacorta.

IL NOME

Il nome Franciacorta ci riporta a una storia lontana, avvolta da un enigma su cui ancora si ama fantasticare. L'ipotesi più accreditata è quella che lo lega alle "franchae curtes". Si narra infatti che dopo l'arrivo dei monaci Cluniacensi nell'undicesimo secolo, di cui abbiamo testimonianza nel monastero in San Pietro in Lamosa, il territorio beneficiò di esenzione dai dazi. Il toponimo "Franzacurta" comparve per la prima volta negli annali del Comune di Brescia del 1277 per identificare l'area compresa tra il fiume Oglio a ovest e le prime propaggini delle Alpi Retiche, che dividono la Val Camonica dalla Val Trompia, a est. Completano i confini della Franciacorta il lago d'Iseo a nord e il Monte Orfano a sud.



I NUMERI DEL FRANCIACORTA

5 marzo 1990: nascita Consorzio Franciacorta (29 produttori)

1995: assegnazione DOCG

115: le cantine associate

19: i comuni che costituiscono la Franciacorta (compreso comune di Brescia)

2,902: gli ettari vitati Franciacorta DOCG (Chardonnay 81%, Pinot nero 15%, Pinot bianco 3%, Erbammat 1%)

327: gli ettari vitati Curtefranca DOC

3.229: totale ettari vitati in Franciacorta con vino a denominazione

17,4 milioni le bottiglie vendute nel 2017 di cui l'11% all'estero.

I risultati dell'export risultano incoraggianti a livello generale, con un aumento dei volumi di vendita complessivo del 5%. Il principale mercato si conferma il Giappone che ad oggi costituisce il 20,6% del totale esportato, seguito dalla Svizzera che rappresenta il 17,4%, dalla Germania (13,6%) e dagli Stati Uniti (12,2%).

SOSTENIBILITÀ IN FRANCIACORTA

In Franciacorta sono sempre più numerose le vigne coltivate secondo il regolamento biologico, che aumentano di pari passo alla sensibilità dei produttori e alla loro volontà di salvaguardare il futuro del territorio. Moltissime aziende, dalle grandi alle piccole, si impegnano ogni giorno con costanza nell'intento di dare un significato più ampio alla qualità del proprio vino, che oltre alle proprietà organolettiche comprenda anche il rispetto degli elementi più preziosi per la vita: l'acqua, la terra e l'aria da salvaguardare il più possibile per le generazioni future. Ogni passo compiuto verso questo grande obiettivo è stato supportato dal Consorzio Franciacorta attraverso numerose attività e progetti.

IL CONSORZIO

Il Consorzio Franciacorta è l'organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, il lavoro del Consorzio si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione del prodotto attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione; dall'informazione al consumatore fino alla promozione del Franciacorta quale espressione di un territorio, di un vino e di un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Vittorio Moretti e conta 115 cantine.

Anche per il 2018, Franciacorta è lieta di annunciare la partnership con Gourmarte che, anche quest'anno, propone un imperdibile appuntamento con il meglio dell'enogastronomia Lombarda, tra cui non può certo mancare Franciacorta. Questo Festival, capace di valorizzare molte realtà diverse ma unite sotto l'aspetto qualitativo, è senz'altro il luogo ideale per raccontare il Franciacorta e la Franciacorta, vino e territorio, dove, a due passi da Bergamo, i produttori lavorano ogni giorno per garantire un prodotto unico, di altissimo livello e sempre più apprezzato.