

franciacorta

IL MITO DEL LAGO

Luogo di pace,
quadro di verde
e di blu, terra
di montagne
e di torbiere,
impasto di luce
e di acqua

di Sofia Landoni

È mite, ma solo in apparenza. Il lago distende la sua superficie come seta, davanti al sole, ma si raggrinzisce come una fronte imbronciata quando il cielo è nero, fino a dimenare i pugni in aria nel mezzo della lite con la tempesta. Il lago custodisce al suo interno un mondo intero, ora rasserenante e ora cupo. Troppo profondo per poterne toccare il fondo, troppo calmo per poter essere deturpato da un chiasso sguaiato, troppo ricco per ricevere un'occhiata distratta. Il lago è un luogo di introspezione e contemplazione della bellezza naturale. Il suono dell'acqua, qui, si distacca dalla chiosa del mare e diventa una dolce cantilena. Le increspature del lago hanno l'andamento gentile delle foglie smosse dal vento e nelle giornate più calme diventano virgole quasi impercettibili all'occhio. Ma negli sfoghi di burrasca il lago sa essere anche iracundo e inquieto, terribile e spietato.



Conoscerlo, interpretarlo e amarlo così com'è, è tutto. Il Lago d'Iseo rimane una delle mete più affascinanti della Franciacorta. Luogo di pace, quadro di verde e di blu, terra di montagne e di torbiere, impasto di luce e di acqua. Vino, gastronomia, storia e divertimento si intrecciano in un'offerta capace di attrarre un pubblico vario ma ben selezionato. Chi arriva qui è infatti un amante dell'allegria ma anche del silenzio, in cerca di esperienze memorabili che spaziano dallo sport alla cultura, dall'eleganza alla genuinità, dalla tradizione alla creatività. Polo dello spicchio nord ovest della Franciacorta, il Lago d'Iseo influenza e rappresenta un territorio. Tutto, infatti, qui ruota intorno alla vita del lago. Se i vigneti circostanti godono della brezza lacustre, la tradizione gastronomica è dettata perlopiù dal pescato del lago; l'artigianalità del luogo ha privilegiato il mondo nautico e i servizi consentono di vivere l'acqua e il vento a 360 gradi. Che si tratti di ristorante o di struttura ricettiva, tutti qui si contendono la miglior vista sul lago. Ad arricchire l'offerta turistica e paesaggistica, la meravigliosa Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Italia. Il versante nord ovest mostra la veste più turistica e spensierata della Franciacorta, dove la presenza del Lago d'Iseo diventa uno stile di vita.

le CANTINE

Diverse per origine, dimensione e stile, ma accomunate dall'influenza del lago e delle correnti montane che attraversano i vigneti. Le cantine della zona nord ovest della Franciacorta consegnano un mosaico eterogeneo dell'espressione vitivinicola dell'area, sia per scelta dei vitigni protagonisti della propria produzione sia per storia aziendale. E in fatto di storia, l'azienda Bersi Serlini ha da raccontare. La cantina nasce nel 1886, dalla famiglia Bersi Serlini che ne è ancora oggi proprietaria. Si tratta della cantina più prossima alle note Torbiere del Sebino, Riserva Naturale ricchissima di biodiversità faunistica e floristica. La storia di Bersi Serlini è estremamente legata alla realtà delle Torbiere e del Santuario di San Pietro in Lamosa, poiché in queste strutture, un tempo, vi era la scuola di agricoltura dei monaci.

Bersi Serlini, la cantina più prossima alle note Torbiere del Sebino, Riserva Naturale ricchissima di biodiversità faunistica e floristica

Di questo passato, oscillante fra il 1400 e il 1500, rimane traccia nel muro antico, su cui campeggia un affresco votivo ancora ben visibile. La storia più recente di Bersi Serlini vede un'azienda che ha dettato l'esempio nel campo dell'ospitalità. Dell'accoglienza a 360 gradi in Bersi Serlini hanno fatto uno stile di vita. Nessun cancello all'ingresso, solo una strada ben indicata da numerosi cartelli: l'invito a entrare è rimarcato, voluto, desiderato. Il servizio di ospitalità dell'azienda ricalca l'entusiasmo nell'accogliere l'avventore, proponendo diversi pacchetti di servizi e degustazioni, che spaziano dalla Degustazione Sensoriale con le fialette di profumi per imparare a identificare gli aromi del vino, alla Degustazione Bendata, dove l'ospite degusterà a occhi coperti i calici proposti, potenziando i sensi di gusto e olfatto per scoprire il mondo che si nasconde

dentro a ogni bicchiere di vino; senza dimenticare, infine, i picnic in vigna o l'entusiasmante creazione della propria cuvée personalizzata. Sono sette le etichette prodotte, fra cui certamente merita attenzione il Franciacorta Nuvola Demi Sec. Un marchio di fabbrica, un tratto distintivo, questo Demi Sec che propone l'eleganza dei Franciacorta in una chiave di leggerezza e appena accennata morbidezza zuccherina. Un vino che sorprende per il suo equilibrio e per la sua ecletticità, adatto ad accompagnare un dessert ma anche un aperitivo salato. Ancora più antiche sono le fondamenta di Palazzo Bianchi, prezioso biglietto da visita dell'azienda Terre d'Aenor, oggi gestita brillantemente da Eleonora Bianchi. È nel giardino impreciosito da opere d'arte, intorno alla villa trecentesca, che



Chiara Bersi Serlini



Eleonora Bianchi, Terre d'Aenor

si potranno degustare i Franciacorta prodotti dall'azienda. Due piccoli vigneti sono limitrofi alla struttura, mentre la restante parte si distribuisce un po' in tutta la Franciacorta, per un totale di 42 ettari complessivi. Palazzo Bianchi è l'anima di Terre d'Aenor, simbolo e frutto dell'intraprendenza di Umberto Bianchi, che negli anni '90 acquistò la villa, la restaurò e la impreziosì di pezzi d'antiquariato reperiti in tutta una vita di viaggi e di incontri. Diverse epoche si sommano nella villa. Costruita nel 1300 dai Federici, che attraverso un matrimonio si unirono alla famiglia Albrici, riporta frequentemente negli ornamenti gli stemmi delle due famiglie, così come le iniziali di quella fondatrice. L'affresco sul soffitto del salone, risalente al 1600, e la presenza di camini settecenteschi o di scrittoi dello stesso secolo, così come altri segni di antichità, raccontano di una struttura che ha saputo accogliere il meglio di ogni epoca, restituendolo oggi in una vera e propria forma d'arte.

Palazzo Bianchi è l'anima di Terre d'Aenor, simbolo e frutto dell'intraprendenza di Umberto Bianchi

Tanto è legata l'arte all'identità di Terre d'Aenor, che l'offerta turistica propone un pacchetto dedicato appositamente ad essa: si chiama Arte e Bollicine e comprende una visita guidata alla scoperta delle meraviglie di Palazzo Bianchi, con degustazione di Franciacorta Terre d'Aenor al termine. Un secondo pacchetto promuove il benessere psicofisico, attraverso l'iniziativa Vigneto Terapy, ovvero una sessione di ginnastica dolce all'interno del parco secolare che si affaccia sui vigneti. I vini di Terre d'Aenor mostrano una certa continuità con la classe e la nobiltà del luogo, poiché sono vini eleganti e fini. Il Franciacorta Extrabrut 2018 è infatti questo: un vino preciso, che si apre al naso su una trama di fiori e di miele, mentre il sorso è netto, definito, estremamente fresco.



Barboglio de Gaioncelli è un'altra realtà vitivinicola che affonda radici in secoli rinascimentali. Nascono come produttori di mais, nella bergamasca. Decisi a spostarsi nei lidi bresciani, si scontrano ben presto con una realtà poco vocata alla coltivazione del cereale ma ottimamente incline, invece, alla viticoltura. Quello che sul momento fu una soluzione di ripiego, divenne poi – e lo è soprattutto oggi – una vera e propria identità. Barboglio de Gaioncelli oggi non è solo vino, ma anche ristorazione, attraverso un progetto voluto e seguito personalmente da Andrea Costa. Un uomo sportivo Andrea, con idee ben chiare sul futuro turistico della propria realtà e del territorio franciacortino, ma anche con un gusto sul vino assolutamente personale, avanguardistico, volto alla ricerca continua e alla sperimentazione. I Franciacorta di Barboglio de Gaioncelli sono vini di gusto, intriganti, predisposti alla longevità grazie a un corpo solido e a una trama di durezza ben scolpite al suo interno. Un esempio dello "stile Barboglio" si trova nel Franciacorta Claro 2017. Chardonnay per il 60% e Pinot Nero per il 40%, sosta per 5 anni sui lieviti.

Barboglio de Gaioncelli oggi non è solo vino, ma anche ristorazione, con un progetto voluto e seguito da Andrea Costa

Un tempo che si avverte nel profumo avvolgente di miele e propoli, e nel sorso materico che sfuma sul ricordo di una freschezza finissima.

Sempre di storia si parla in Barone Pizzini. Una storia che ha certamente un valore temporale, ma soprattutto un particolare ruolo di incidenza all'interno della vita franciacortina. Furono i primi, infatti, ad abbracciare un sistema di agricoltura biologica e a crederci talmente tanto da diventare un modello per tutti, pionieri rivoluzionari di qualcosa che oggi sta diventando la normalità. Accadeva nel 2001 ed era solo l'inizio di un percorso che è stato ribattezzato "Vite&CulturaBio", dove la tutela della biodiversità ha rivestito un ruolo via via sempre più centrale e rilevante, culminato nello studio sul monitoraggio della biodiversità realizzato dallo Studio Agronomico Sata. Nel 2008 ebbe inizio la riscoperta dell'Erbamat e si avviarono le prime sperimentazioni per conoscere e riportare in auge questo vitigno antico, patrimonio ereditato dalla tradizione agricola di Franciacorta e dismesso a causa di quella sua vena acida, rustica, ostica da interpretare e convogliare al meglio.

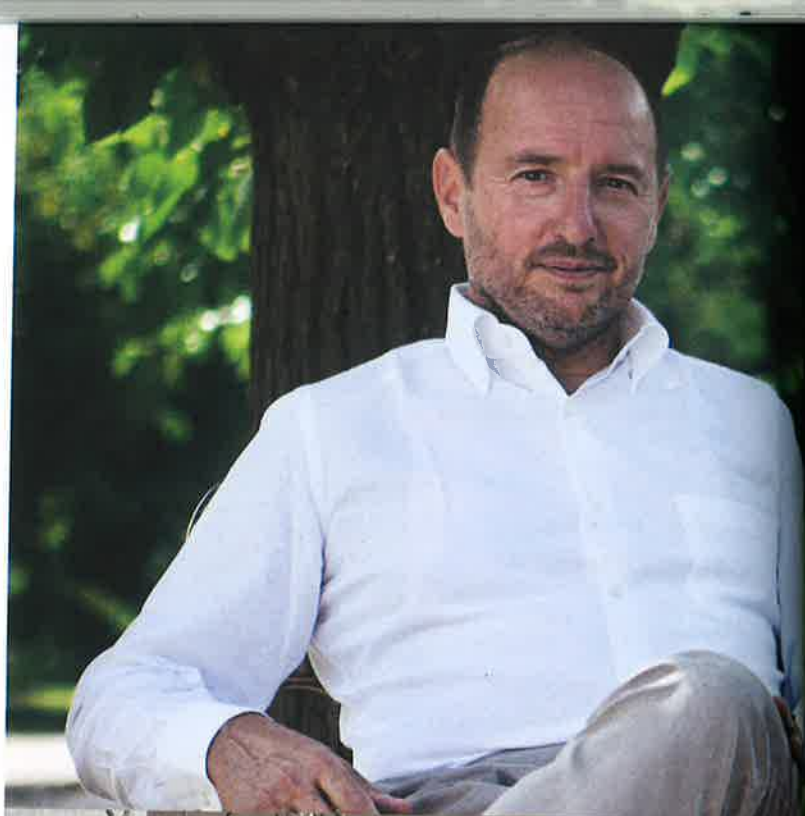
Servirono anni di prove e osservazioni – e ne sono in corso tutt'ora, perché comprendere una varietà è una questione di grande pazienza – per arrivare alla consapevolezza odierna in merito alla coltivazione di questo vitigno brusco e al suo utilizzo in vinificazione. Quell'ettaro di vigneto coltivato a Erbammat, a Timoline, oggi regala al Franciacorta Animante un profilo dritto, freschissimo e decisamente teso. I profumi introducono già un carattere agrumato, con cenni alla scorza di limone e al cedro, confermati in un sorso citrino di lunghissima persistenza.

Un percorso più recente ma non meno coraggioso o ambizioso è stato quello di Elisabetta Abrami. Nativa della Franciacorta, Elisabetta aveva un futuro segnato brillantemente nel mondo dell'automotive. Quell'attrazione inspiegabile, nota come "richiamo della terra", giocò però il suo ruolo. Elisabetta lasciò il lavoro, abbandonò una carriera giunta ai vertici per acquistare un vigneto e iniziare, da lì, la sua avventura alla viticoltura e alla vinificazione, la sua nuova vita. Giuseppe Abrami se lo ricorda bene. Aveva poco più di dieci anni all'epoca, ma forse è proprio nella memoria di bambino che si conficca in modo indelebile l'odore di casa. E così è stato, poiché anche lui, similmente a sua madre, lasciò una carriera avviata in Irlanda nel mondo del digital e tornò qui, a casa, fra i suoi vigneti.

La passione di Giuseppe è tanta, e non per un mero discorso di apparenza. Poiché se è comune incontrare giovani eredi di vigne che si impegnano per portare avanti la realtà di famiglia, è decisamente più raro incontrare giovani uomini che manifestino il desiderio di conoscerla, questa realtà, ancora prima che trainarla in un percorso di crescita. Sebbene provenga da studi economici, Giuseppe si dedica oggi allo studio della chimica, della biochimica, dell'agronomia, con l'obiettivo di rendere familiare qualcosa che avrebbe potuto restare soltanto un'abitudine. I vini di Elisabetta Abrami sono forse tra i più sapidi della zona. Lo racconta bene il Franciacorta Blanc de Noirs 2016, un Extrabrut a cui sono destinate le uve di Pinot Nero migliori dell'azienda. Il naso ha un tratto fine e pungente, che non teme le note erbacee su uno sfondo comunque accogliente e morbido di frutto maturo. La salinità del sorso detta la finezza e l'incisività.

Di recente ingresso in Franciacorta è anche un'altra bellissima azienda. Si chiama Corte Bianca ed è un vero e proprio luogo di pace. All'accoglienza sono in tre: Marina Tonsi, Mauro Franzoni e Bianca, un simpaticissimo golden retriever che si presenta subito come la legittima regina di casa. Siamo in una ex cascina, ristrutturata interamente da Marina. Tutto gioca sui toni chiari e neutri del bianco e del beige, in contrasto con elementi in legno e in pietra degli interni. Corte Bianca non è soltanto una meta in cui recarsi per degustare un calice di Franciacorta, ma anche una casa in cui ammirare la bellezza di un tempo sospeso, accolti dal sorriso di Marina e dalla gentilezza di Mauro.

Corte Bianca è, in effetti, proprio casa loro. La abitano e la vivono, come ben si nota dalla cura estetica posta in ogni angolo e dalla delicatezza con cui ogni dettaglio è stato scelto. Fiorisce il gusto dell'essenziale e della luce, a invitare l'ospite a rilassarsi e respirare, in una parentesi di bella convivialità. Marina e Mauro, lì a Corte Bianca, coltivano le uve - ma non solo quelle: dispongono anche di un giardino con alberi da frutto e un orto invidiabile - e si affidano a un'altra realtà franciacortina per la vinificazione. Ne risultano vini vivi e accoglienti quanto i loro vignaioli. Un esempio della gamma? L'affascinante Franciacorta Satèn mostra tutta la solarità del frutto, che vira sia sull'agrumo che sulla polpa della pesca, con una piacevole nota di crema pasticcera a fare da sfondo. La bocca è equilibrata e snella ma al contempo dotata di ottimo corpo. Armonico nelle sue parti, il sorso sfuma sul ricordo dell'agrumo. Infine, nella zona nord ovest della Franciacorta, c'è una cantina piccola e giovane, forse una delle più piccole e una delle più giovani della Franciacorta tutta.



Se il lago è il cuore pulsante della vita iseana odierna e antica, le vicende storiche del borgo ne sono certamente le radici. Iseo sorge infatti da un passato medioevale. Il borgo antico, di cui resistono ancora alcuni stralci di mura a cingere il centro storico, si sviluppò a partire dal 1200. Nasceva con natura commerciale, Iseo, poiché era punto di arrivo delle chiatte cariche di cereali provenienti dalle pianure. La struttura che oggi è sede del Comune, all'epoca era precisamente il deposito delle granaglie, poiché collocata in strategica vicinanza alla riva. Dapprima Iseo fu sotto la protezione della famiglia Olofredi, che provvide a costruire persino una roccaforte a difesa del borgo, il Castello Olofredi appunto.

Poi, con l'arrivo dei Veneziani nel 1426, gli Olofredi furono costretti ad abbandonare la propria terra. Con quel cambio di bandiera cominciò il periodo veneziano, di cui si scorge qualche traccia nell'architettura del centro storico.

I capitoli più recenti hanno lasciato un segno in Piazza Garibaldi, dove campeggia una scultura dedicata proprio all'illustre condottiero. Particolare è la scelta anagrafica della rappresentazione: se infatti la maggior parte delle statue dedicate a Giuseppe Garibaldi raffigura l'uomo in età baldanzosa, in pose eroiche e spesso a dorso di un cavallo, qui il patriota è rappresentato in una fase di maturità e in piedi, solo, come a rappresentarne la vita vissuta e il realismo.

Capitoli precedenti a Garibaldi, ai Veneziani e persino agli Olofredi, invece, si leggono fra le crepe delle pietre che costituiscono l'antica Pieve. Si tratta, di fatto, della chiesa parrocchiale, collocata stranamente non al centro del borgo ma a ridosso delle mura, in una posizione un po' esterna al fulcro della vita di paese, insomma: un gesto atto ad accogliere anche i pellegrini o i forestieri, poiché "pieve" significa infatti chiesa del popolo.

le vicende storiche del Borgo ne sono certamente le radici



Le sue mura risalgono all'anno 1000, ma il campanile venne realizzato due secoli dopo, sotto il governo degli Olofredi. La meravigliosa semplicità con cui sono state realizzate le mura sottende a una contrastante vivacità artistica presente all'interno, firmata da pittori che furono docenti e direttori di accademie delle Belle Arti del calibro di Brera. Un nome in particolare rende grandissimo prestigio a un quadro raffigurante San Michele: fu Hayez a realizzare l'opera, un quadro che fonde un'evanescenza eterea ad una fisionomia umana.

Lui si chiama Alberto Tribbia ed è il solo e unico volto che esiste dietro la realtà di Monte Alto. L'azienda nasce nel 2014, al termine di un percorso lavorativo che ha portato Alberto a confrontarsi con cantine locali ma anche con realtà estere. Ha un debole, Alberto, o un chiodo fisso, se così si può chiamare: il Pinot Nero.

tato della sua interazione con la terra, con il vento e con il sole. Non alza la voce sguaiatamente, non propone la sua immagine riflessa: il Pinot Nero parla in terza persona, celando dietro quell'apparente distacco una ricchezza che è riservata alla comprensione di pochi. Focus sul Pinot Nero, insomma, nella produzione di Monte Alto, che dedica ad esso l'intera gamma di Franciacorta. Il Franciacorta Blanc de Noirs 2017 ha rimescolato il carattere del Pinot Nero per 42 lunghi mesi sui lieviti, regalando oggi un naso scuro e complesso, preludio di un sorso agrumato, fine ed estremamente verticale. Un vino di grande equilibrio e di compostezza, che si apre piano nel calice per chi ha la giusta pazienza di attenderlo.

Il vitigno più enigmatico di sempre diventa interlocutore, a tratti sfidante e a tratti complice, di un uomo che tiene più ai fatti che alle parole. Alberto ama il Pinot Nero per la sua "neutralità", ovvero per quell'eleganza intrinseca al suo carattere che lo porta a raccontarsi con discrezione, mediato dai colori di un territorio. Il carattere del Pinot Nero è il risul-



Un'altra espressione artistica di grande caratura si trova nella vera e propria esplosione di affreschi firmati dal Romanino - allievo di Giorgione e Tiziano - all'interno della chiesa di Pissogne, a mezzoretta da Iseo. Nel 1532 il celebre pittore bresciano fu ingaggiato dal Comune per ricolmare di bellezza la chiesa, con lo scopo di riavvicinare i paesani alla fede cattolica e distanziarli dalle predicazioni protestanti che si stavano diffondendo in Valcamonica. La genialità del Romanino fu quella di attribuire ai personaggi dei suoi affreschi, tutti improntati sul tema della salvezza, una fisionomia di uomini comuni. Potevano assomigliare all'allevatore, al fabbro, al vicino: l'obiettivo era quello di far breccia fra la gente, inducendola a riconoscere più veritiera la religione che si proponeva loro attraverso quelle rappresentazioni iconografiche dai tratti così familiari e quotidiani.

L'arte, insomma, è un elemento ricorrente, qui come in tutto il resto della Franciacorta. La storia più recente di Iseo e dei suoi dintorni declina la passione per l'estetica, l'eleganza e l'artigianalità in un settore ben specifico, ovvero quello nautico. Si trova qui infatti - più precisamente a Corte Franca - il Riva Vintage Collection, laboratorio di restauro di Riva d'epoca e Museo dei modelli Riva più antichi, più belli e più iconici.

Un lavoro minuzioso e paziente, che richiede grandissima esperienza e un talento fuori dal comune nel selezionare il mogano migliore

Il marchio Riva nasce a Sarnico e conquista il mercato con la realizzazione di barche da lavoro, destinate ai pescatori. È solo più tardi, nel 1929 con Carlo Riva, che la barca diventa simbolo del lusso, emblema della Dolce Vita diffusa specialmente fra VIP e alta società. Romano Bellini, anch'egli figlio d'arte nel mondo della costruzione nautica, si lascia affascinare presto dall'eleganza senza paragoni dei modelli Riva e del loro restauro.

È grazie a lui che nasce il Riva Vintage Collection, luogo di restauro, esposizione e in certi casi vendita di modelli Riva Vintage. Un lavoro minuzioso e paziente, che richiede grandissima esperienza e un talento fuori dal comune nel selezionare il mogano migliore, esteticamente perfetto, nell'assemblare le varie assi, nel ricoprirle con 30 mani di vernice neutra e nel lucidarle, a termine di tutto. Gli interni e i dettagli arrivano in seguito, e richiedono anch'essi il criterio della perfezione. Solo così si ottiene un vero modello di barca Riva, di cui qui è raccolta la più grande collezione al mondo. Dal primo modello del 1929, fino agli Aquarama Special di nuova generazione, passando per la prima Riva pensata per piacere e non per lavoro, nel 1951, e per tutti quei modelli iconici che hanno scandito i cambiamenti di stile, come la Riva Super Florida, la Riva Junior, la Riva Tritone e molti altri.

Per chi, invece, non volesse soltanto lasciarsi affascinare dalla bellezza delle barche Riva, ma anche vivere il lago attraverso gli sport acquatici, esistono realtà come Sportaction. Situata sulla sponda bergamasca del Lago d'Iseo, a Sotto Collina, Sportaction offre la possibilità di vivere il lago nel modo più dinamico, avventuroso e divertente possibile. Fondata da Francesco Piccinelli e Max Barro una ventina d'anni fa con l'affitto di un deposito, barche e terreno, Sportaction è oggi un'autorità in fatto di offerta turistica sportiva sul Lago d'Iseo.

Francesco e Max coniugarono le loro rispettive passioni, il Windsurf e la Vela, e ne fecero una realtà capace di proporre non solo esperienze ma veri e propri corsi di formazione. Windsurf, Vela, Canoa, S.U.P. e Kite Surf: per ognuno di questi sport sono disponibili sia il corso che il solo noleggio delle attrezzature dal 1° maggio al 30 ottobre, ad eccezione della Vela che resta fruibile tutto l'anno; in alternativa, è anche possibile partecipare ai tour organizzati dalle guide di Sportaction, che accompagneranno i turisti in luoghi nascosti come l'Orrido di Riva. Per coloro che scelgono di frequentare i corsi di Vela è inoltre previsto un weekend al mare, dove ultimare e completare il percorso di istruzione.



Qualunque sia il modo con cui si sceglie di percorrere le acque del Lago d'Iseo, rimane d'obbligo una sosta a Monte Isola, o Montisola, l'isola lacustre più grande d'Italia. Affiancata dalle più piccole isolette private di San Paolo e Loreto, Montisola è un piccolo mondo sospeso sull'acqua, fornito di sentieri da trekking, ristoranti improntati sulla cucina di lago, fiori, sagre e una vita a misura d'uomo. Le macchine sono bandite sull'isola e i tempi sono dilatati in favore del sole e del respiro del lago, che scandisce le giornate con il suo dondolio pacificante.