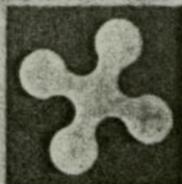


Per informazioni rivolgersi a:
 Ente Provinciale per il Turismo di Mantova - P.zza A. Mantegna, 6
 Mantova - tel. 321601 • Ente Provinciale per il Turismo di Brescia
 C.so Zanardelli, 38 Brescia - tel. 45052/3 • Azienda Autonoma Iseo
 Lungolago Marconi, 2 Iseo - tel. 980209

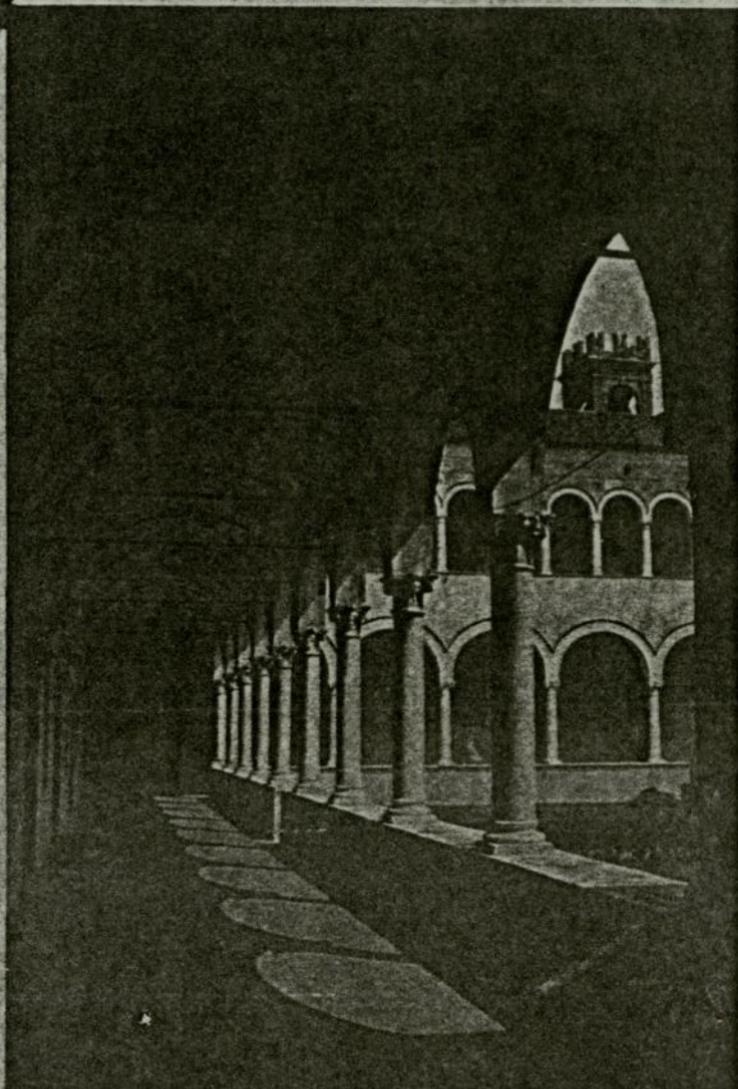


A cura dell'Assessorato al Turismo della Regione Lombardia.

Tra i vini della Franciacorta.

Intorno all'anno 1000, le verdi colline della Franciacorta, tra il lago d'Iseo e Brescia, erano una zona inospitale di paludi e torbiere. Furono i monaci benedettini a bonificare la regione, sradicando anche il persistente paganesimo dei suoi scarsi abitanti. Sulle rovine degli altari e delle stele in pietra dedicate a Mitra e ad altre divinità, sorsero lo splendido monastero di S. Pietro in Lamosa e l'abbazia di Rodengo Saiano. La terra fertile cominciò ad essere coltivata e a produrre i vini che hanno reso celebre le colline bresciane. Come riconoscimento della loro intraprendenza, il Papa concesse ai monaci l'esenzione perpetua dalle tasse, dichiarando la zona "corte franca". Da qui, presumibilmente, la denominazione di Franciacorta.

Il modo migliore per visitare ampiamente la regione è affidarsi ad una delle tante escursioni organizzate settimanalmente dalla agenzia di viaggi Sebino e dalla Coptur (la cooperativa degli albergatori) in collaborazione con l'azienda autonoma di Iseo, le varie aziende vinicole e cantine locali. La quota (10000 lire circa) dà diritto anche ad uno spuntino, alla degustazione e all'omaggio di una bottiglia. La visita inizia dalla suggestiva zona delle torbiere (le "lame" che fiancheggiano il lago di Iseo, proposte come parco naturale) dove sono stati ritrovati numerosi stanziamenti preistorici su palafitte. Secondo alcuni studiosi, lo stesso nome Iseo deriverebbe da una antica radice retica "Ise" che significa appunto palafitta. Lasciato il lago, il paesaggio si anima con regolari terrazzamenti delle

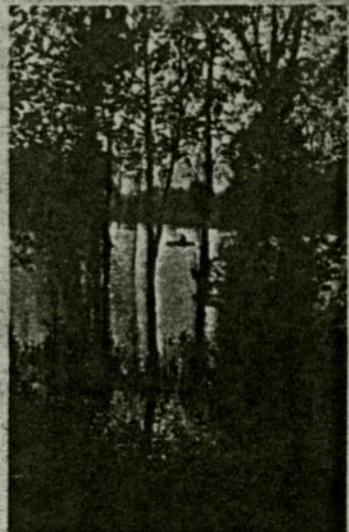


colline, dominate da castelli e ville nobiliari. È l'occasione per conoscere e gustare i celebri vini, bianchi e rossi, della Franciacorta: il Cabernet, il Barbera, il Nebiolo, il Merlot, il Pinot grigio, lo spumante rosè e lo champagne che, a detta degli esperti, dà dei punti a quello francese.

Le aziende seguono ancora, nella maggior parte, criteri di produzione artigianali.

Impossibile citarle tutte: Longhi De Carli a Erbusco, Mosnel di Barzanò e Catturich a Camignone, Barboglio e Ragnoli a Colombaro, Monterosso a Bornato. Ormai avviate all'esportazione e ad una produzione semi-industriale la Berlucchi di Borgonato, nota per lo champagne e il Pinot grigio, la Cà del Bosco di Erbusco. Un itinerario enologico nella "piccola Francia" della Lombardia non può non concludersi nel monastero di monte Orfano, dove i frati domenicani producono dell'ottimo vino e danno vita, ogni due anni, ad una simpatica mostra-mercato.

Massimo Cappon



In alto: il chiostro dell'abbazia di Rodengo Saiano.
 A sinistra: il castello di Passirano.
 Sopra: le "lame" di Iseo.