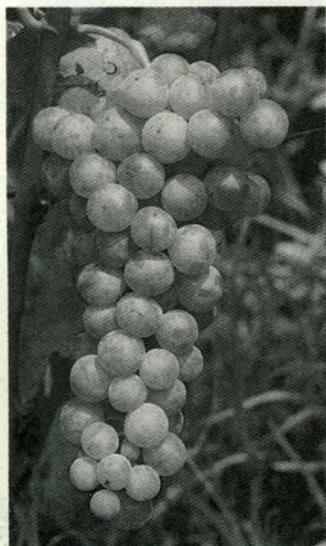


lo per vinificazioni di prestigio internazionale.

Negli ultimi decenni gli impianti viticoli hanno subito radicali trasformazioni. Dopo il decreto del luglio 1967, con l'emanazione del "disciplinare" per i vini Doc della Franciacorta, è stato tutto un susseguirsi di nuove iniziative enologiche. Attualmente operano 102 aziende, anche se quasi un terzo di queste preferisce conferire a cantine meglio attrezzate quanto producono nei vigneti. Un fatto, questo, che rilancia un settore particolare, di chi cerca di fare uva sempre al meglio per venderla a chi, il vino, lo vuole veramente ai massimi livelli qualitativi.

**S**i ottengono così sia vini bianchi che vini rossi di grande classe, grazie alle continue selezioni clonali dei vitigni classici, come lo Chardonnay e il Pinot bianco, per i vini bianchi, e il Cabernet sauvignon, il Merlot e il Pinot nero, per i rossi. Un discorso particolare per gli spumanti, fatti quasi tutti secondo il metodo classico, vale a dire la rifermentazione in bottiglia di vini a base di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Vini, tutti, Franciacorta Doc.

Qualche indirizzo, dove assaggiare la classe di questi particolari prodotti. Nel comune di Erbusco, giustamente definitivo una sorta di capitale della Franciacorta,



**Maurizio Zanella** nelle sue cantine e, nella pagina vicina, il momento più felice di tutto un anno di lavoro, quello della vendemmia

sono concentrate forse le aziende che più hanno contribuito a rilanciare l'immagine della capacità della locale enologia. Le citiamo in ordine alfabetico. L'azienda agricola Bellavista (è in cima ad un colle: panorama splendido), s'è affacciata alla ribalta del buon bere con decisi intenti di primeggiare. Ha voluto distinguersi subito. Il suo prodotto leader, lo spumante classico, è contenuto in una bottiglia appositamente studiata dall'azienda. Tanto che lo imbottiglia, lo spumante, in diversi formati, fino ad u-

no enorme da 12 litri. La qualità si riscontra anche nei "vini tranquilli", cioè non effervescenti come il loro Pas Operé o il Crémant. Il Franciacorta rosso, vinificato in piccole botti di rovere (barriques) e anche quello bianco, hanno riscosso ottimi giudizi in tutte le degustazioni non solo nazionali, con i loro tre "crus" Uccellanda, Casotte e Solesine.

Altra azienda, Cà del Bosco. Un nome che ormai è sinonimo di grandissimi vini in tutto il mondo. Per via della sua estrosità, ma soprattutto

**Panoramica** dell'azienda agricola Cà del Bosco, una delle perle della Franciacorta. Nella pagina accanto, la spillatura del vino in una miniatura di scuola lombarda del quattordicesimo secolo

ro" della spumantistica classica nazionale.

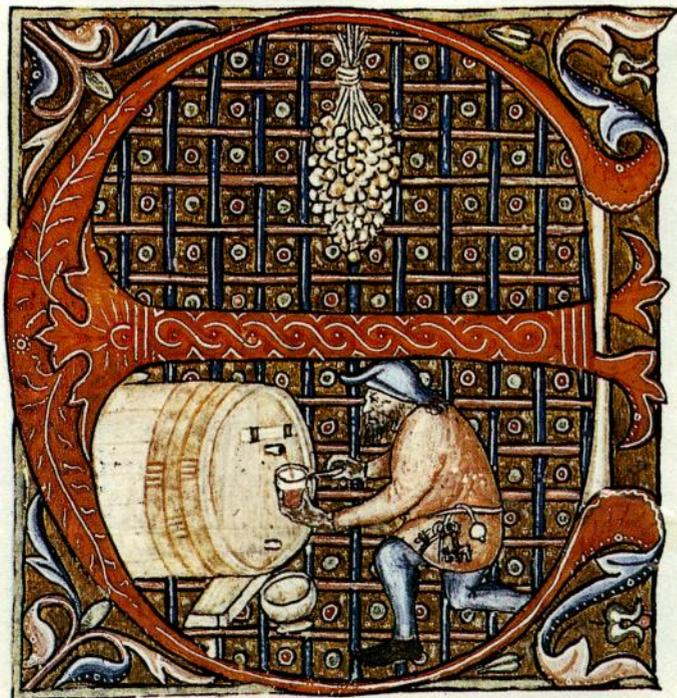
A questo traguardo la Franciacorta è giunta proprio grazie ad intensi sforzi viticoli, che l'hanno posta all'avanguardia non solo per la produzione di "basi uso spumante". Perché anche i vini bresciani, in quest'area a forma di pentagono, che risente a nord dell'influenza del lago d'Iseo e che si adagia sulle

colline di Brione, Polaveno e Monticelli Brusati, vengono con una impronta qualitativa decisamente superiore alla media. Sarà per via del clima disomogeneo, con forti escursioni termiche; sarà per la ormai consolidata bravura dei vignaioli, ma resta il fatto che tutte le aziende agricole hanno come vanto, la produzione vinicola. Qualcuna solo a livello sperimentale, altre so-



In riva al lago d'Iseo,  
 un angolo benedetto di Lombardia enologica,  
 con una predilezione per gli spumanti.  
 A Erbusco la piccola "capitale"

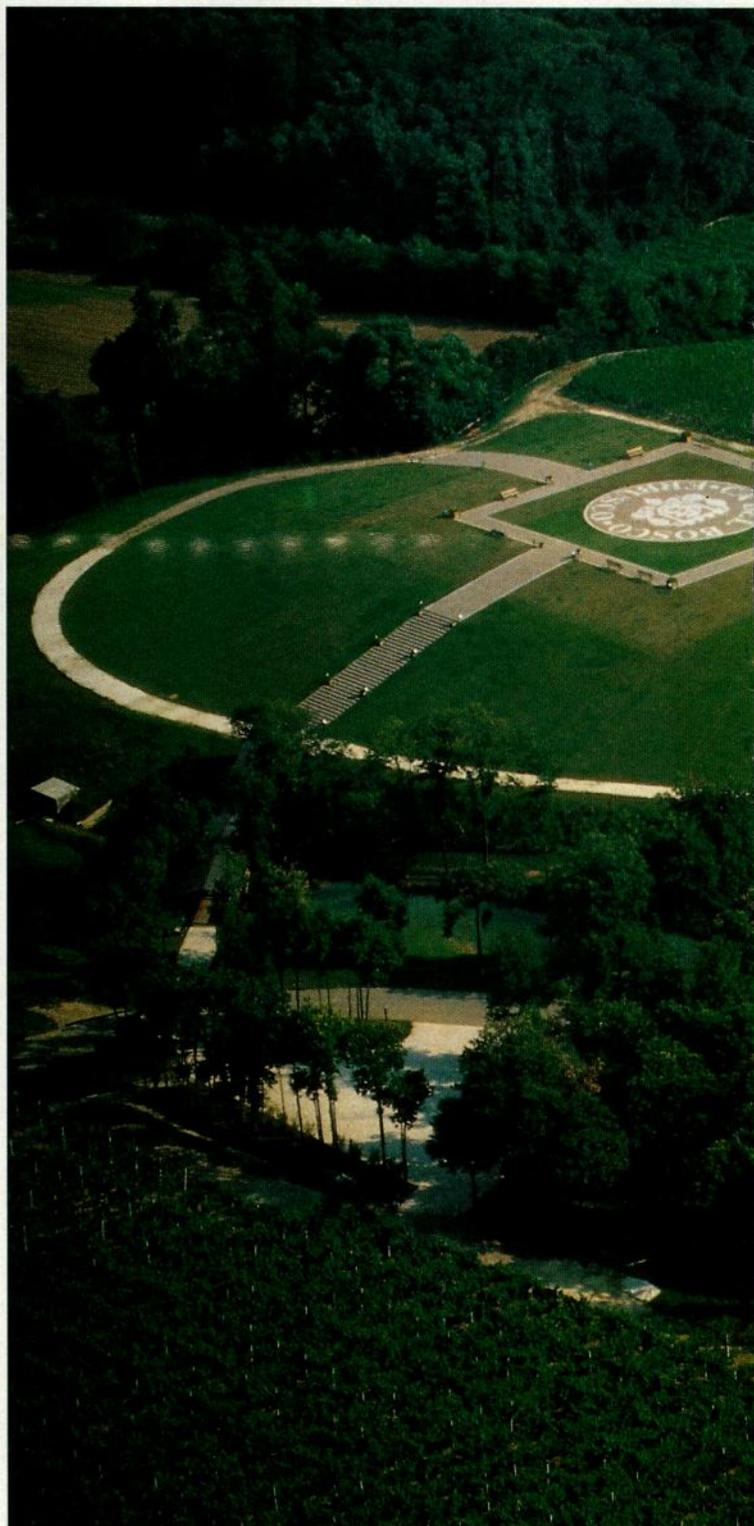
## FRANCIACORTA CON BOLLICINE



di Nereo Pederzoli

**L**e reminiscenze francesi della toponomastica non devono trarre in inganno. Perché la Franciacorta conserva dei transalpini anche una nuova, moderna capacità di fare ottimi vini. Non ha importanza, a livello enoico, da dove questa splendida zona vitivinicola prenda nome. Qualcuno sostiene che Franciacorta si rifà al passaggio dei franchi di Carlo Magno, sceso sulle rive del lago Iseo per porre le basi e attaccare i longobardi. Altri sostengono che il nome deriva dal fatto che questi territori erano zona franca per gli esattori ecclesiastici. E ancora: Franciacorta da una credenza popolare che vuole un ciabattino di Rovato fautore di una rivolta contro i francesi per via di certi atteggiamenti troppo gentili (non si sa se ricambiati) con le donne del posto. Al grido di "Via di quà, francesi, che qui la Francia sarà corta" il popolo avrebbe scacciato gli invasori, più per salvaguardare il prestigio maschilista che per questioni politiche.

Resta il fatto che ora, la Franciacorta, è una delle zone italiane più vocate alla vitienologia. Soprattutto per gli spumanti. Sarà per via delle similitudini del nome, ma questa zona, il Trentino Alto Adige e l'Oltrepò pavese rappresentano il "triangolo d'o-



# TUTTO IL MONDO IN DUECENTO PELLICOLE

**All'edizione di quest'anno hanno partecipato 35 nazioni. Premiato, ex aequo con una produzione italiana, un cortometraggio che svela i segreti dell'esotica Hong Kong.**

**S**ettimana significativa quella che ha visto riuniti a Montecatini Terme, per la sesta edizione del "Festival internazionale del film turistico", i rappresentanti di 35 paesi dei cinque continenti. Centoventi film selezionati su oltre duecento proiettati nel Palazzo del turismo, in una carrellata attraverso la cultura, il paesaggio e il folklore di tutto il mondo. Massiccia la partecipazione italiana con le memorie storiche e le diverse realtà di ben quindici regioni. La giuria, presieduta dal regista Vittorio Di Giacomo, ha assegnato l'Airone d'oro 1989, ex aequo, al film "Hong Kong dietro la maschera" per la forza attraverso cui, con la metafora della maschera, viene presentata l'ambigua, misteriosa presenza di una realtà legata al mito dell'affascinante città orientale e a "Dove ancora volano le aquile" un film presentato dalla Comunità montana del Catria e Nerone, prodotto e diretto da Adrio Testaguzza, premiato per aver riproposto con efficacia il valore dell'Italia "minore".

**G**li altri Aironi sono stati assegnati al film argentino "Patagonia andina" e all'austriaco "Active sports in Austria" per la migliore fotografia; al cecoslovacco "L'ultima lettera" per il migliore soggetto originale; al guatemalteco "Guatemala Telar del Aicoiris" per l'ambientazione paesaggistica, all'austriaco "Kongressfilm" per il miglior film sull'ospitalità; all'italiano "Umbria mistica" ex aequo con il tunisino "Concerto pour un patrimoine" per le risorse culturali; all'ungherese "Isola Margherita" miglior film sulle attrattive turistico-termali e infine al tunisino "La Toison au fil d'or" ex aequo con l'italiano "Cristalli d'arte" per il miglior film sulle attrattive folkloristiche e dell'artigianato. Al film italiano "la Valnerina delle occasioni" è andato il premio per il miglior film sulla produzione tipica di richiamo turistico enogastronomico. Il Festival internazionale del film turistico, promosso dal-



**Il turbinoso** via vai in una strada-mercato di Hong Kong, la colonia britannica che fra pochi anni sarà restituita alla Cina e che intanto continua ad espandersi vertiginosamente

l'Azienda autonomia di cura e soggiorno di Montecatini, presieduta da Bruno Banchelli, e affidato alla capacità organizzativa del direttore Antonio Conte, ha segnato al suo attivo altri momenti interessanti quali le due tavole rotonde, una sulla "Professionalità nel turismo", un invito alla scuola a rendere i programmi concretamente adeguati alle crescenti esigenze del turismo anche in vista dell'ormai imminente traguardo europeo del 1992; l'altra incentrata sulla "Credibilità dell'offerta turistica", un tema complesso che impegna vasti settori produttivi. Poche cifre per valutare appieno il

fenomeno. Nella Comunità economica europea il turismo costituisce il 5,5 per cento del prodotto interno lordo, rappresenta l'8 per cento dei consumi privati, concorre con il 6 per cento all'occupazione diretta a svolgere un ruolo rilevante nell'equilibrio della bilancia dei pagamenti intervenendo per il 4 per cento nel totale delle uscite valutarie e il 5 per cento delle entrate. Secondo i dati forniti dall'Organizzazione mondiale del turismo dal 1992 le proiezioni a livello mondiale danno un movimento doppio di quello attuale, valutabile in circa 700 milioni di individui, mentre

l'Europa sarà interessata al 65 per cento degli scambi a livello internazionale. Di fronte ad un fenomeno di così vaste proporzioni è facile intuire anche la portata delle questioni ad esso legate. Spunti questi, emersi nel corso dei dibattiti, da far meditare sull'incidenza che il "fenomeno turismo" ha sugli equilibri mondiali. Il Festival internazionale del film turistico è sulla strada giusta riproponendosi concretamente "come contributo per la conoscenza e la pacifica convivenza fra i popoli".

R.C.



### Museo degli strumenti musicali meccanici

Savio (Ravenna)  
Via Romea 481  
Tel. 0544/560547

Sono oltre 400 gli strumenti musicali meccanici esposti dei quali solo il 20 per cento non più in grado di suonare per mancanza di pezzi di ricambio.

Si tratta della raccolta italiana più rappresentativa di questo genere sia per documentazione storica che per la varietà.

Il museo è disposto su due piani dei quali quello superiore è dedicato agli organi: di Barberia, da fiera e, tra gli altri, un rarissimo organo da giostra Wellershaus. Nella sala inferiore sono presenti gli altri strumenti: pianoforti, forpiani, piani automatici e vari tipi di pianole da strada.

Non manca la sezione relativa ai grammofoni e ai grafofoni del '900.

Il pezzo più antico della raccolta è un orologio a muro di produzione austriaca che contiene all'interno un cilindro dentato musicale, azionabile mediante una molla esterna. Gli orari per visitare il museo sono: tutte le mattine dalle 9,30 alle 13,00 escluso il lunedì e il martedì. Tutti i pomeriggi dalle 14,30 alle 18,00. Il biglietto d'entrata è di lire 3 mila. La visita è guidata con la possibilità di ascoltare qualche melodia.

### Museo calabrese di etnografia e folclore

Via S. Giorgio, Palmi  
'Reggio Calabria)  
Tel. 0966/23530

All'interno della Casa della cultura, fornita di auditorium, biblioteca, pinacoteca, museo delle arti figurative e antiquarium. La vasta raccolta è suddivisa in sezioni: ceramica, caccia e pesca, arte dei pastori, vita religiosa, superstizione popolare, tessitura e costumi. Tra i pezzi di maggiore valore alcuni strumenti musicali ormai in disuso come la lira greca, lo zufolo, la ceramella.

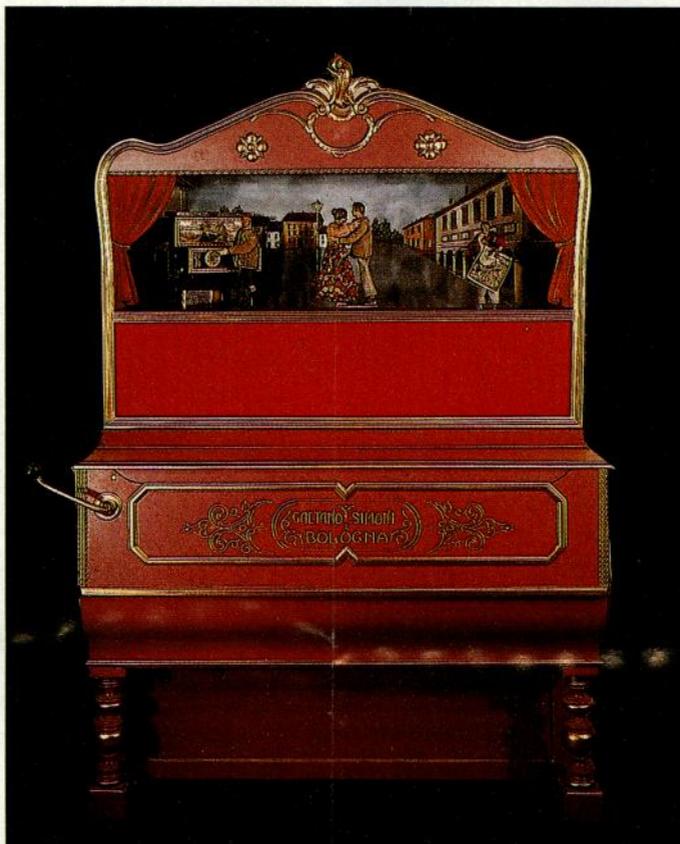
Interessanti anche la collezione di telai dell'800, quella delle statuine da presepe, e quella di ceramiche popolari di argilla rossa e bianca.

Grande attrazione rappresentano il materiale religioso e quello legato alla superstizione come le cappe di spine, ancora oggi indossate in qualche processione pasquale, gli idoli di terracotta contro la jettatura e i carapace di granchi marini usati contro il malocchio.

## IN GIRO PER MUSEI CURIOSI



di Patrizia Chiodi



Il piano a cilindro della ditta Gaetano Simoni di Bologna, è datato 1940 ed esposto al museo degli strumenti musicali meccanici di Savio

### Casa-museo di Rossini

Pesaro - Via Rossini, 34  
Tel. 0721/67815

Solo da pochi mesi riaperto al pubblico dopo un lungo periodo di chiusura per lavori di ristrutturazione, il museo espone numerosi cimeli del periodo della formazione artistica di Rossini come la spinetta che il maestro usò prima di andare a Parigi.

Inoltre rappresentanze del mondo canoro rossiniano (grazie soprattutto a donazioni di ammiratori francesi e del pesarese) costituite da stampe litografiche dello scorso secolo, busti, ritratti, caricature e attestati della diffusione delle sue opere.

Tutto segue un preciso itinerario attraverso i momenti salienti della vita pubblica del compositore.

Il museo è aperto tutti i giorni dalle 9,30 alle 12,00 escluso il lunedì. L'ingresso è gratuito.

### Collezione entomologica

Sassari - Via E. De Nicola  
Tel. 079/218189

Il museo raccoglie oltre 12 mila esemplari di insetti, per la maggior parte provenienti dall'isola ma anche da alcune zone europee, da regioni africane e asiatiche. Disposta in due saloni, la collezione dedica una parte alla sistemazione e esposizione di tutti gli insetti nocivi all'agricoltura. Nella seconda parte, vengono raccolti gli altri tipi di insetti, dai più comuni ai più rari, alcuni dei quali in via di estinzione, altri già estinti. La nutrita raccolta è cominciata nel '48 ad opera di alcuni studiosi dell'Università che via via la hanno arricchita con il "bottino" di viaggi e sopralluoghi. Il museo è aperto dalle 9 alle 13. L'ingresso è libero. A richiesta, è possibile visitare il museo con una guida tecnica.

### Museo del soldatino e del figurino storico

Via Giotto 5 Calenzano  
(Firenze)  
Tel. 055 - 8878581

Istituito nel 1981, il museo accoglie una raccolta di oltre 15 mila pezzi: soldatini di ogni epoca con relativa documentazione, corredata da plastici, diorami e pannelli. È considerato per l'importanza e la varietà del materiale, il primo museo comunale italiano di questo genere.

Tra le opere più rappresentative, un soldato in armatura bavarese del XV secolo, numerose statuette di 59 mm del diciottesimo secolo e un plastico che ritrae l'assedio al castello di Calenzano del 1325.

Il museo è aperto di pomeriggio il lunedì, il martedì, il mercoledì e il venerdì, dalle 15 alle 19. Il giovedì e il sabato dalle 10 alle 13. La prima domenica del mese resta aperto dalle 9,30 alle 12,30. L'ingresso è libero.

### Museo dei mammiferi della Romagna

Località Ridracoli  
Bagno di Romagna (Forlì)  
Tel. 0543 - 917570

Il singolare museo è ospitato nelle sale di palazzo Giovannetti e raccoglie gran parte delle 50 specie di mammiferi esistenti in Romagna. È nato per iniziativa del Consorzio acque per la provincia di Forlì e di Ravenna che sta valorizzando la zona ai margini del grande crinale appenninico, rilanciandola culturalmente con il recupero di vecchi edifici tra cui proprio palazzo Giovannetti.

Nel piano terra del museo è stato riprodotto uno scenario di bosco appenninico dove sono stati disposti una coppia di cervi circondata da daini e caprioli.

Al primo piano, trovano posto una famiglia di cinghiali imbalsamati e alcuni esemplari di lontra. Sono presenti poi, in raffigurazione o con reperti anatomici, cinque ordini di mammiferi: carnivori, lagomorfi, roditori, chiroteri e insettivori. Uno spazio all'interno dell'esposizione è dedicato ai micromammiferi.

L'ingresso è gratuito. Apertura al pubblico il sabato e la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18, ed è possibile avere l'ausilio di guide specializzate. Gli altri giorni è possibile visitare il museo solo su appuntamento. 

per la sua testardaggine nel voler dimostrare proprio ai francesi che la Franciacorta non è da meno di chi ha scritto le pagine più importanti della storia enoica mondiale, il giovane Maurizio Zanella, con l'apporto finanziario della grande azienda paterna di autotrasporti, ha puntato diritto verso il top internazionale, investendo sia in cantina che nella vigna, per non sfigurare in nessun confronto. E ha avuto ragione. Tanto che in molte degustazioni "coperte" i suoi vini sono risultati addirittura migliori dei blasonatissimi Chateaux francesi. Come il suo Franciacorta rosso, di altissimo livello. Per non parlare dello Chardonnay in barrique e di quel vino talmente ambito dai consumatori che viene prenotato con tre anni di anticipo.

**S**tiamo parlando del Pinero, vale a dire il Pinot nero di Cà del Bosco. Pochissime bottiglie frutto di impianti e tecniche rigorosissime, per un vino che - nonostante sia uscito solo in due annate - è già considerato superlativo. Come le "bollicine" Dosage Zero o un Crémant davvero "grande". Spumanti, appunto. La Franciacorta ha un record insolito: è il primo spumante Doc italiano, riconosciuto nel 1967. Da allora lo sviluppo e il progresso di questa nuova produzione legata alla spumantistica non ha conosciuto soste. Tanto da essere forse la vera "bandiera" anche del Consorzio tutela vini bresciani Doc. Sette zone, tutte rigidamente controllate per qualità e quantità produttiva, che proprio con la Franciacorta sono rilanciate sul mercato dei vini di qualità. Consorzio presieduto da Marcello Berlucchi e diretto da Michele Vescia.

Torniamo alle aziende produttrici più significative della Franciacorta. Torniamo ad Erbusco. Giovanni Cavalleri ha impostato la sua azienda partendo dall'amore che ha per la cura delle vigne. Al caso ha lasciato solo le bizze del tempo. Per il resto, con i suoi va-

lidi collaboratori, ha voluto una linea di vini di tutto rispetto. Sia "fermi" che "mossi". Ha un rosso, il Tajardino, ottenuto con il classico "taglio bordolese" di Cabernet sauvignon e Merlot, decisamente buono. Come lo Chardonnay "Rampaneto" e quello - fatto in piccoli fusti di legno - chiamato "Seradina". Per non parlare del suo spumante, sempre

secondo il metodo classico. Tutti in netto crescendo. Ci sono, sempre ad Erbusco, anche vignaioli con piccole cantine, impegnati in produzioni quasi tutte destinate ai veri intenditori, amici e conoscenti, o comunque vini per chi vuol scovare qualcosa di diverso in questo paese bresciano che assomiglia sempre più a quello dove è nato lo

champagne, vale a dire Epernay. È il caso di Lorenzo Gatti e Enzo Bazzarini, dell'azienda Gatti: fanno pochissime bottiglie, principalmente di bianco e di rosso. Franciacorta, ovviamente. Sono la dimostrazione lampante di come questa zona sia particolarmente vocata alla viticoltura, perché, semplicemente, ottengono vini marcatamente



## I buoni indirizzi della gastronomia

**P**er dimostrare come la Franciacorta sia ormai a livelli internazionali, la cucina locale si è adeguata ai gusti del caso. Soprattutto per soddisfare quanti, turisti in primo luogo, giungono su queste colline forse più per capire il buon vino che per scoprire nuove proposte gastronomiche. Certo è che se al buon bere manca il supporto del buon mangiare, viene meno un sodalizio fondamentale. Dove dunque sostare per degustare i "Franciacorta" con un menù degno della passione trasmessa dai vignaioli ai loro prodotti? Basta lasciarsi consigliare dai cantinieri.

Ad Erbusco trovi il ristorante "da Bertoli". Cucina decisamente abbinata ai vini locali, per un menù in grado di soddisfare - a prezzo contenuto - ogni esigenza. Se invece si salta il pranzo e si vuole trascorrere una serata diversa, c'è il "XII° Miglio", un locale dove il cibo si sposa con la musica soft, in una atmosfera romantica e delicata. E ancora, tutta la Franciacorta è disseminata di trattorie e le occasioni certo non mancano per assaporare qualche novità. Del resto si è ad appena trenta chilometri sia da Brescia che da Bergamo; mal che vada, si mangia in città.

L'attrazione turistica del lago d'Iseo ha convinto i tour operators ad incrementare l'offerta dell'alta ristorazione. Qui si mangia alle "Maschere" dove si possono assaggiare tutti i Doc locali. Stesso discorso all'"Osteria il Volto", sempre ad Iseo. Per il pesce più artisticamente cucinato, c'è il "Tortuga", a Rovato, quando si vuole capire a fondo come le "bollicine" Franciacorta siano davvero vino da tutto pasto.

"franciacortani" senza ricorrere a complicate tecniche di cantina. Assaggiare - se trovate ancora delle bottiglie - per credere.

Il nostro peregrinare volge al termine, ma una sosta d'obbligo è all'azienda, famosa, di Guido Berlucchi, un pioniere della spumantistica locale, con la cantina di Borgognato di Cortefranca. Qui puoi vedere tutte le tappe dell'arte legata alla produzione di "bollicine". Attività iniziata quasi in sordina nel 1959 e via via potenziata, tanto che attualmente si producono oltre due milioni di bottiglie di spumante l'anno. Cantine Berlucchi come università dello spumante, in costante collegamento con le altre zone spumantistiche (ricordate il "triangolo d'oro"?) per dimostrare la continua crescita proprio della Franciacorta. Corta, ormai, solo nel nome. Perché, di qualità e prestigio ne ha da vendere.

Inserito speciale.  
ISOLE ITALIA '90

MENSILE DI ATTUALITA' CULTURA TURISMO

# TEMPO IMMAGINE

Lire 5000  
Novembre 1989

Anno I  
n. **6**

In riva al lago d'Iseo,  
un angolo benedetto di Lombardia enologica,  
con una predilezione per gli spumanti.  
A Erbusco la piccola "capitale"

## FRANCIACORTA CON BOLLICINE

di Nereo Pederzoli

..... Cà del Bosco.  
Un nome che oramai è sinonimo di grandissimi vini in tutto il mondo. Per via della sua estrosità, ma soprattutto per la sua testardaggine nel voler dimostrare proprio ai francesi che la Franciacorta non è da meno di chi ha scritto le pagine più importanti della storia enoica mondiale, il giovane Maurizio Zanella, con l'apporto finanziario della grande azienda paterna di autotrasporti, ha puntato diritto verso il top internazionale, investendo sia in cantina che nella vigna, per non sfigurare in nessun confronto. E ha avuto ragione. Tanto che in molte degustazioni "coperte" i suoi vini sono risultati addirittura migliori dei blasonatissimi Chateaux francesi. Come il suo Franciacorta rosso, di altissimo livello. Per non parlare dello Chardonnay in barrique e di quel vino talmente ambito dai consumatori che viene prenotato con tre anni di anticipo.

Stiamo parlando del Pinero, vale a dire il Pinot nero di Cà del Bosco. Pochissime bottiglie frutto di impianti e tecniche rigorosissime, per un vino che - nonostante sia uscito solo in due annate - è già considerato superlativo. Come le "bollicine" Dosage Zero o un Crémant davvero "grande". Spumanti, appunto. La Franciacorta ha un record insolito: è il primo spumante Doc italiano, riconosciuto nel 1967. Da allora lo sviluppo e il progresso di questa nuova produzione legata alla spumantistica non ha conosciuto soste. Tanto da essere forse la vera "bandiera" anche del Consorzio tutela vini bresciani Doc. Sette zone, tutte rigidamente controllate per qualità e quantità produttiva, che proprio con la Franciacorta sono rilanciate sul mercato dei vini di qualità. Consorzio presieduto da Marcello Berlucchi e diretto da Michele Vescia.....



Maurizio Zanella  
nelle sue cantine



Panoramica dell'azienda  
agricola Cà del Bosco, una delle  
perle della Franciacorta.

inserto speciale.  
ISOLE ITALIA '90

MENSILE DI ATTUALITA' CULTURA TURISMO

# TEMPO IMMAGINE

Lire 5000

Novembre 1989

Anno I

n. **6**

In riva al lago d'Iseo,  
un angolo benedetto di Lombardia enologica,  
con una predilezione per gli spumanti.  
A Erbusco la piccola "capitale"

## FRANCIACORTA CON BOLLICINE

■ di Nereo Pederzoli

..... Cà del Bosco. Un nome che oramai è sinonimo di grandissimi vini in tutto il mondo. Per via della sua estrosità, ma soprattutto per la sua testardaggine nel voler dimostrare proprio ai francesi che la Franciacorta non è da meno di chi ha scritto le pagine più importanti della storia enoica mondiale, il giovane Maurizio Zanella, con l'apporto finanziario della grande azienda paterna di autotrasporti, ha puntato diritto verso il top internazionale, investendo sia in cantina che nella vigna, per non sfigurare in nessun confronto. E ha avuto ragione. Tanto che in molte degustazioni "coperte" i suoi vini sono risultati addirittura migliori dei blasonatissimi Chateaux francesi. Come il suo Franciacorta rosso, di altissimo livello. Per non parlare dello Chardonnay in barrique e di quel vino talmente ambito dai consumatori che viene prenotato con tre anni di anticipo.

Stiamo parlando del Pinero, vale a dire il Pinot nero di Cà del Bosco. Pochissime bottiglie frutto di impianti e tecniche rigorosissime, per un vino che - nonostante sia uscito solo in due annate - è già considerato superlativo. Come le "bollicine" Dosage Zero o un Crémant davvero "grande". Spumanti, appunto. La Franciacorta ha un record insolito: è il primo spumante Doc italiano, riconosciuto nel 1967. Da allora lo sviluppo e il progresso di questa nuova produzione legata alla spumantistica non ha conosciuto soste. Tanto da essere forse la vera "bandiera" anche del Consorzio tutela vini bresciani Doc. Sette zone, tutte rigidamente controllate per qualità e quantità produttiva, che proprio con la Franciacorta sono rilanciate sul mercato dei vini di qualità. Consorzio presieduto da Marcello Berlucchi e diretto da Michele Vescia.....



Maurizio Zanella  
nelle sue cantine



Panoramica dell'azienda  
agricola Cà del Bosco, una delle  
perle della Franciacorta.