

Politecnico di Milano, scuola di Architettura Civile – BV, Laurea magistrale in Architettura.

Titolo: Cantina vinicola a Erbusco Franciacorta

Relatore: Professore Architetto Galantino Mauro

Alberto, Mazzoni, 783885 e Federico, Silini, 782739

A.A. 2013/2014

Relazione:

La Franciacorta

Il Franciacorta

La storia del Franciacorta

Bellavista

Riserva Vittorio Moretti

Il progetto

Il rilievo

Indice delle figure:

Fig.1: "i confini della Franciacorta", pag. 1

Fig.2: il logo del consorzio Franciacorta, pag. 3

Fig.3: "la vendemmia negli anni '30 (foto di Prendelli)", pag. 4

Fig.4: "dell'arte di fare, conservare e migliorare i vini del regno (1821)", pag. 7

Fig.5:"Libellus de vino mordaci",pag. 8

Fig.6: marchio della cantina Bellavista, pag.9

Fig.7: bottiglia di "riserva Vittorio Moretti", pag.10

Fig.8: "nuvola di punti rilevati", pag. 11

Fig.9: "prima rappresentazione grafica della collina", pag. 12

Fig.10:"vigne di Chardonnay di Bellavista", foto degli autori, pag. 13

Fig.11: dettaglio di una pupitre, pag.14

Indice delle tabelle:

Tabella 1, fasi del metodo, pag. 15

Allegati:

2014_04_Mazzoni_Silini_11

2014_04_Mazzoni_Silini_12

Tavole:

2014_04_Mazzoni_Silini_02

2014_04_Mazzoni_Silini_03

2014_04_Mazzoni_Silini_04

2014_04_Mazzoni_Silini_05

2014_04_Mazzoni_Silini_06

2014_04_Mazzoni_Silini_07

2014_04_Mazzoni_Silini_08

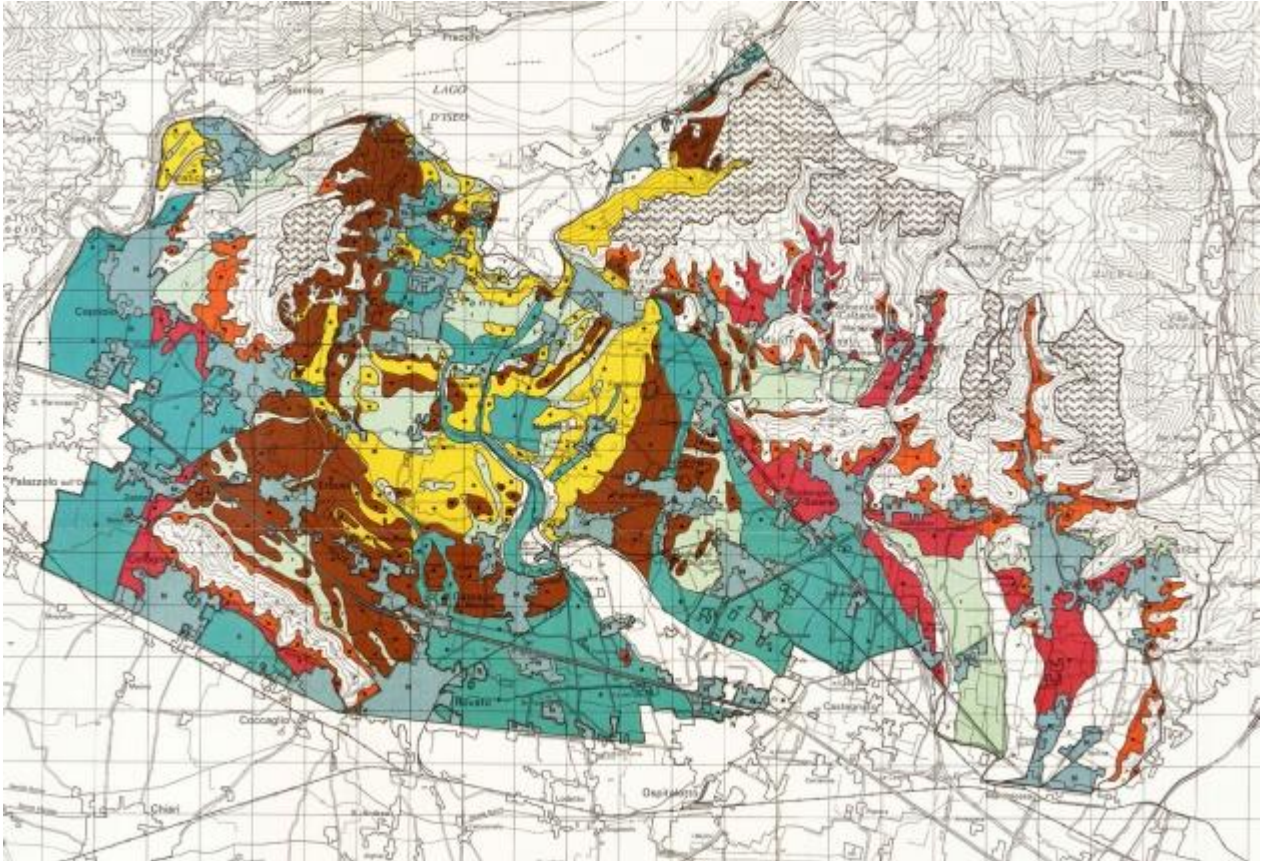
2014_04_Mazzoni_Silini_09

2014_04_Mazzoni_Silini_10

Abstract

Il lavoro di tesi riguarda un progetto di una cantina in Franciacorta. L'ipotetico committente di questa cantina è proprio l'azienda "Bellavista" che ha fornito i requisiti minimi. Il sito scelto è stata una collina accanto all'azienda. L'obiettivo del progetto è di rendere ben visibile la cantina ma lasciando la giusta importanza anche all'elemento naturale e alla sua fitta vegetazione. La collina scelta, il roccolo Lechi, oltre ad avere una particolare condizione climatica da la possibilità al visitatore di visualizzare subito i punti geografici fondamentali della Franciacorta stessa. La cantina è stata organizzata dall'alto verso il basso per motivi produttivi. L'oggetto della nostra cantina è la riserva "Vittorio Moretti". Ogni livello della cantina è una fase fondamentale nella lavorazione delle uve. La parte produttiva è tutta orientata verso Nord perché la condizione necessaria è che, all'interno della cantina, ci sia un elevato tasso di umidità e una temperatura sui 10 C°. Oltre ai quattro grandi settori visibili la cantina è composta da una galleria che sbuca esattamente dalla parte opposta, centro logistico per carico/scarico. Per migliore isolamento e livello di umidità, la parte rivolta verso Sud-Est, è costituita da un filtro dedicato a spazio servizi e provvista di un piccolo montacarichi per ogni piano. Per le necessità termiche già citate il materiale costitutivo fondamentale della cantina è il cemento armato. Le pareti verso Nord hanno una lieve inclinazione per motivi funzionali e sono modellati a loro volta dall'inclinazione della collina. Peculiarità della cantina sono i richiami, prima indiretti, poi diretti, alle pupitre. Questi strumenti sono unici e caratteristici di Bellavista grazie all'unicità della forma delle bottiglie. Per questo motivo le pupitre sono richiamate indirettamente in facciata per la fuoriuscita dei gas prodotti dalla fermentazione delle uve e direttamente all'interno per accompagnare il visitatore dalla spremitura fino alla zona remuage. I collegamenti tra le quattro zone per utenti e lavoratori sono scale che danno la sensazione d'esser ricavate dalla collina stessa formate da basamenti che poggiano l'uno sull'altro.

La Franciacorta



I confini della Franciacorta

Il territorio della Franciacorta è delimitato a Est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a Nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a Ovest dal fiume Oglio che lo separa dalla provincia di Bergamo e infine a Sud dal Monte Orfano. Osservando dall'alto la Franciacorta e la zona del Lago d'Iseo - o Sebino -, si vede in modo netto e chiaro la conformazione dell'anfiteatro morenico formatosi all'epoca delle glaciazioni - nelle ere geologiche Secondaria e Terziaria - per l'effetto di un grande ghiacciaio che, proveniente dalla Val Camonica, si divide in due rami subito dopo la conca del lago: uno piccolo a occidente e uno molto più grande e più importante a oriente. L'anfiteatro del Lago d'Iseo deve la sua conformazione a cinque principali periodi dello sviluppo del ghiacciaio.

-Il primo periodo è caratterizzato dalla grande espansione del ghiacciaio con la formazione del primo arco morenico identificabile nel massiccio di Montorfano. I resti di questo periodo sono costituiti da ondulazioni irregolari non troppo elevate, come quella di Paderno Franciacorta. Tra i rilievi che per qualche tempo chiusero in modo stretto la massa glaciale, si possono osservare le tipiche morene laterali, dalle più antiche alle più recenti

-Il secondo periodo è caratterizzato dalla lunga sosta del ghiacciaio in sito, con la conseguente formazione della cerchia morenica più alta e più importante. La parte sinistra è rappresentata dalle morene accostate alle falde del Monte Alto, da sopra Clusane fino a Colombaro, e in parte dall'alta collina a ovest di Nigoline. La parte destra è la più tipica ed è costituita dalla serie di colline che da Fontane raggiunge Provezze per il Monte Martinello e il Monte di Fantecolo, S. Giorgio di Monterotondo fino a Bornato. La morena frontale costituisce un magnifico arco che da Adro si sviluppa tra Torbiato ed Erbusco, fino a Calino. La parte frontale e laterale sinistra dell'anfiteatro d'Iseo costituisce proprio la Franciacorta.

-I tre periodi successivi sono caratterizzati dal ritiro del ghiacciaio dalla piana bresciana, con il conseguente rilascio di una grande quantità di materiale morenico che poi, nel tempo, si è ricoperto di terreno attivo e ha dato origine alle dolci colline della Franciacorta. Il suolo di origini moreniche della Franciacorta che si è

così composto (terreni alloctoni), ha come caratteristiche fondamentali una enorme ricchezza di minerali aggiunti e diversi da quelli derivati solo da rocce presenti in loco (terreni autoctoni), che costituisce la base fondamentale per una viticoltura di qualità. La vite, arbusto perenne con durata media d'impianto di circa 30-40 anni, per svilupparsi bene ed esprimere al massimo le sue caratteristiche, ha infatti bisogno di una grande quantità di materia, ricca anche di micro e mesoelementi, non assorbiti direttamente in quantità elevate, ma fondamentali come catalizzatori delle reazioni di particolari biosintesi, come per esempio quella dei precursori degli aromi.

Altre caratteristiche importanti dei terreni della Franciacorta sono la loro conformazione, che si sviluppa in dolci colline, e la loro granulometria, elementi che facilitano il rapido allontanamento delle acque in eccesso, evitando in gran parte le condizioni di ristagno idrico e altri fattori che predispongono alle più comuni fisiopatie. Le caratteristiche pedo-paesaggistiche del territorio si possono raggruppare in sei unità vocazionali, con suoli differenti per caratteristiche di tessitura, fertilità e capacità di drenaggio, che a loro volta determinano diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base.

La coltivazione della vite fu una costante della Franciacorta, dove dall'epoca romana, al periodo tardo-antico, al pieno medioevo crescevano vigneti anche grazie alle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Con alti e bassi, la viticoltura in queste terre non si interruppe mai. Le corti monastiche La storia della Franciacorta è stata fortemente caratterizzata dalla presenza di grandi enti monastici che qui avevano, già prima del Mille, grandi possedimenti e che fecero una grande opera di dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio. Tra i più attivi c'era il monastero femminile di San Salvatore (intitolato successivamente a Santa Giulia di Brescia) fondato dal re Longobardo Desiderio e da sua moglie Ansa nel 753 le cui proprietà franciacortine sono documentate dal Polittico di Santa Giulia, un antico codice della seconda metà del IX sec.. Nella stessa epoca erano presenti numerose altre corti monastiche, tra le quali quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant'Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia) e Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di San Faustino di Brescia).

Il primo documento che ci dà notizia di proprietà in Franciacorta del monastero bresciano di San Salvatore, divenuto poi di Santa Giulia, risale al 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio del re Desiderio, donava al monastero tutti i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi, fra cui anche dei possedimenti in questa zona.

Tra guelfi e ghibellini Dante si rifugiò a Paratico. Durante il periodo delle Signorie la Franciacorta era tutta guelfa, tranne due centri importanti alle sue porte (Palazzolo e Iseo) che erano nelle mani dei ghibellini. Vi trovò rifugio –a alla corte dei Lantieri a Paratico e poi a Capriolo – l'esule Dante Alighieri. Furono anni assai cruenti, pieni di lotte e di intrighi, a cui pose fine la signoria di Pandolfo Malatesta: grazie a un prolungato periodo di stabilità si ripresero le attività agricole e rifiorì la produzione vitivinicola. Il passaggio del bresciano dal dominio visconteo a quello veneziano, vede alla ribalta la Franciacorta. A Gussago, infatti, nel 1426 fu organizzata la congiura dei nobili guelfi che consegnarono la città di Brescia alla Repubblica Veneta. In questo periodo furono costruite le prime alte torri di avvistamento quadrate e merlate, che ancor oggi caratterizzano la Franciacorta. Il territorio franciacortino verso la fine del '400 era suddiviso nelle 3 quadre (sorta di distretti, con un proprio capoluogo) di Rovato, di Gussago e, solo in parte, di Palazzolo.

Gli storiografi concordano nel far risalire la prima apparizione del nome "Franzacurta" al 1277 nello statuto municipale di Brescia, come riferimento all'area a sud del lago d'Iseo, tra i fiumi Oglio e Mella. La Franzacurta o Franzia Curta era allora una zona importante per il rifornimento di vino per la città di Brescia, ma anche per i borghi della Valcamonica e della Valtrompia e a sud per le città della valle padana. La delimitazione geografica attuale della Franciacorta, invece, risale a un atto del 1429 di Francesco Foscari, Doge di Venezia, mentre la più antica mappa giunta fino a noi è del 1469: opera di un autore anonimo, è conservata nella biblioteca estense di Modena.

La lotta fra Venezia e la Francia portò ancora la guerra in Franciacorta: nel 1509 la popolazione, in una ribellione divenuta quasi leggendaria e chiamata piuttosto enfaticamente "vespri della Franciacorta", insorse contro i Francesi. Centro della rivolta fu Rovato. In seguito alle vittorie in Italia di Napoleone, anche nel bresciano fu proclamata la Libera Repubblica e nei paesi della Franciacorta si alzarono i nuovi "vessilli

della libertà” e si distrussero le insegne della Serenissima. Poi fu la volta della dominazione austriaca, delle lotte risorgimentali, dell’annessione al Regno d’Italia.

In una relazione del ‘500 che il Podestà di Brescia, Paolo Correr, scrive all’imperatore, si accenna, oltre che alle vallate, “Valcamonega, Valtrompia e Lasabbio”, anche alle quattro terre di Pedemonte, Franzacurta, Asolano e Riviera.

Il Franciacorta

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico), ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e **Franciacorta**.



Le cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta:

- Franciacorta non millesimato
- Franciacosta Satèn e Franciacorta Rosé non millesimato
- Franciacorta Millesimato Satèn, Franciacorta Millesimato e Rosé
- Franciacorta Riserva Satèn, Franciacorta Riserva Rosé e Franciacorta
- Curtefranca doc Bianco e Rosso e Sebrino Igt, i vini fermi della Franciacorta.

Il Franciacorta

Uve: Chardonnay e Pinot nero; è permesso l’uso del Pinot bianco max 50%.

Produzione: rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti; commercializzazione non prima di 25 mesi dalla vendemmia; pressione in bottiglia tra 5-6 atmosfere.

Degustazione: giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco), sapore sapido, fresco, fine e armonico.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra brut, Brut, Extra dry, Sec o Dry, Demi-sec.

Il Franciacorta Satèn

Uve: Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco max 50%; il Satèn è quindi un Blanc de blancs.

Degustazione: perlage finissimo e persistente, cremoso, colore giallo paglierino, a volte intenso o con riflessi verdolini, profumo sfumato ma deciso di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca, anche tostata (mandorla e nocciola), piacevoli sapidità e freschezza che si armonizzano con un’innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta. L’unicità di questa particolare morbidezza è dovuta dalla minore pressione in bottiglia (sotto le 5 atmosfere).

Tipologia di gusto: si produce esclusivamente il Brut.

Il Franciacorta Rosé

Uve: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero min 25%.

Produzione: le uve a bacca bianca e nera sono vinificate separatamente. Spesso, il Rosé è ottenuto solo con vino-base Pinot nero vinificato in rosato, oppure in assemblaggio con vini-base Chardonnay e/o Pinot bianco. I grappoli di Pinot nero sono fatti fermentare a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata.

Degustazione: preminenti le note di piccoli frutti rossi date dal Pinot nero, che offre a questo Franciacorta corpo e vigore particolari.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra brut, Brut, Extra dry, Sec o Dry, Demi-sec.

Il Franciacorta Millesimato

Produzione: è ottenuto da vini-base di un'unica annata per almeno l'85%; la commercializzazione può avvenire solo dopo un periodo minimo di 37 mesi dalla vendemmia.

Degustazione: i Franciacorta Millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra brut, Brut, Extra dry. Se Satèn, solo Brut.

Anche i Satèn e i Rosé possono essere millesimati. In questa declinazione aumenta il livello di complessità, struttura, longevità ed eleganza.

Il Franciacorta Millesimato

Produzione: si tratta di un Millesimato - può essere anche un Satèn o un Rosé - che ha riposato sui lieviti almeno 60 mesi, immesso quindi al consumo dopo ben 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia. Poiché molti Franciacorta Millesimati sono lasciati a contatto coi lieviti molto più a lungo rispetto ai canonici 30 mesi, si è voluto valorizzarli al massimo identificandoli in una tipologia specifica.

Tipologie di gusto: Non dosato, Extra brut, Brut. Se Satèn, solo Brut.

La storia del Franciacorta



La vendemmia negli anni '30 (foto Prandelli, Capriolo)

Una storia che affonda radici lontane nel tempo. In Franciacorta si otteneva del vino “mordace” già nel sedicesimo secolo e vini fermi da sempre, ma solo per un consumo locale. Alterne vicende nella viticoltura e nella commercializzazione non davano smalto alla sua produzione. La rinnovata nascita dell’*enologia*, in Franciacorta, risale alla fine degli anni 50, quasi all’improvviso, con una nuova fiducia sulle potenzialità del territorio a produrre vini base adatti alla spumantizzazione. Nel ’67 arriva il riconoscimento della Denominazione Franciacorta voluta da un piccolo gruppo di produttori incoraggiati dalle nuove leggi italiane in materia di denominazione di origine. Il Pinot di Franciacorta doc era ottenuto da uve Pinot bianco con la possibilità di aggiunte di Pinot grigio e Pinot nero, con rifermentazione naturale in bottiglia o in vasca. L’inizio degli anni ’70 vide la fase del grande rinnovamento dell’*enologia* italiana. La Franciacorta aveva già costruito le sue solide basi per lanciarsi nella produzione di prodotti di qualità. Imprenditori e manager cominciarono ad acquistare terreni in Franciacorta, arricchendo le terre con vigneti da cui produrre in proprio dei vini buoni, per loro e per gli amici. Ma evidentemente la casualità poco si addice al carattere lombardo e le proprietà furono ben presto trasformate in un “laboratorio *enologico*”. Un’altra decina di produttori si unì al primo gruppo storico. Si poteva ancora utilizzare la rifermentazione in vasca, ma già allora la maggior parte dei produttori preferiva la ben più impegnativa rifermentazione in bottiglia. Gli anni ’80 furono quelli degli imprenditori che arrivarono in Franciacorta in cerca di vigneti nuovi o da rimodernare, che avevano lo spirito e i mezzi per partire e la volontà di affermarsi, anche se quello dell’*enologia* non era inizialmente il loro settore. Anzi, ebbero il grande merito di affidarsi subito a *enologi* e specialisti del settore che seppero valorizzare la qualità del prodotto. Fu il periodo in cui lo Chardonnay si affrancò dal Pinot bianco e confermò la sua perfetta sintonia con la terra di Franciacorta. Nell’83 i 50 ettari iniziali erano diventati 550 e le vendite di Pinot di Franciacorta superarono il milione di bottiglie. E le aziende raddoppiarono di nuovo. Gli anni ’90 iniziarono con la costituzione del Consorzio volontario e da qui comincia l’era contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta Docg.

Viticultura antica. Sulle colline della Franciacorta la vite è stata impiantata fin dalle epoche più remote. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica e materiale archeologico rinvenuto un po’ su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio e sappiamo anche dei popoli che si stanziarono nella Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Il materiale più abbondante è quello romano ed è dato principalmente da iscrizioni funebri, commemorative e da pietre militari. Eccezionale è il reperto archeologico rappresentato da un grandioso architrave di tempio che, proveniente da Erbusco, fu portato a Brescia e ora è murato a vista nella facciata del palazzo del Monte di Pietà della Loggia. I Romani hanno lasciato il loro ricordo in molti toponimi e in nomi di località: Cazzago e Gussago sono di derivazione gentilizia romana.

Particolarmente interessante e funzionale alla configurazione del paesaggio agrario e al significato della presenza del lavoro dell’uomo, si colloca l’ampio contributo di Gabriele Archetti su “Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X-XV)”.

L’indagine dell’Archetti, riguardante la zona compresa tra il corso del Mella e dell’Oglio ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedievale, di verificarne l’incidenza nel corso dei secoli, di individuare la varietà dei vitigni, le rese per ettaro, le tecniche di coltivazione, gli attrezzi impiegati dai contadini nei lavori campestri e in cantina, fino a stabilire i prezzi del vino, i costi del lavoro dei rustici o delle maestranze artigiane e le disposizioni statutarie emanate a tutela della vite e del commercio del vino.

Un’altra grande ricerca territoriale della Franciacorta è quella condotta da Angelo Baronio grazie alle carte di grandi enti monastici che attraverso i loro possedimenti contribuirono al consolidamento, già prima del Mille, di una società rurale profondamente legata all’influsso delle istituzioni monastiche. Tra le fondazioni monastiche più attive nel dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio figura il monastero femminile di Santa Giulia di Brescia, le cui proprietà franciacortine sono documentate da una fonte di eccezionale importanza: un Polittico della seconda metà del secolo IX. Nella stessa epoca sono attive numerose altre corti monastiche tra cui quelle di Clusane (priorato cluniacense), Colombaro (cella di Santa Maria), Timoline (corte di Santa Giulia), Nigoline (corte di Sant’Eufemia), Borgonato (corte di Santa Giulia), Torbiato (corte dei monasteri di Verona e di S.Faustino di Brescia).

Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiari dislocate in Franciacorta, dipendenti dal monastero bresciano di S.Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, in accordo con la madre Ansa, aveva provveduto a donare "pro remedio animae" al monastero, fondato pochi anni prima proprio per iniziativa della madre.

Prima del secolo X, però, le nostre conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la "undatio fluminis in Caput Ursi" cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Po a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino.

I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione colturale della vite sparsa un po' dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce Gabriele Archetti.

La dominazione signorile non fu sempre tranquilla: infatti, proprio i ghibellini rifugiati nella Franciacorta, oltre a quelli della Val Camonica, trovarono validi appoggi nei Visconti di Milano, coi quali si allearono nella speranza di scalzare dal comune di Brescia i nemici guelfi. La Franciacorta era tutta guelfa, ma due centri importanti alle sue porte erano saldamente nelle mani dei ghibellini, Palazzolo a ovest e Iseo a nord. E' il tempo in cui la Franciacorta ghibellina ospitò - alla corte dei Lantieri a Paratico e poi a Capriolo, secondo la fonte dell'archivio Averoli - l'esule Dante Alighieri in cerca di ospitalità, presso i signori del tempo. Iseo poteva dirsi avamposto dei Federici camuni, e questo permetteva una sicurezza alle isole ghibelline radicate nella Franciacorta centro-occidentale.

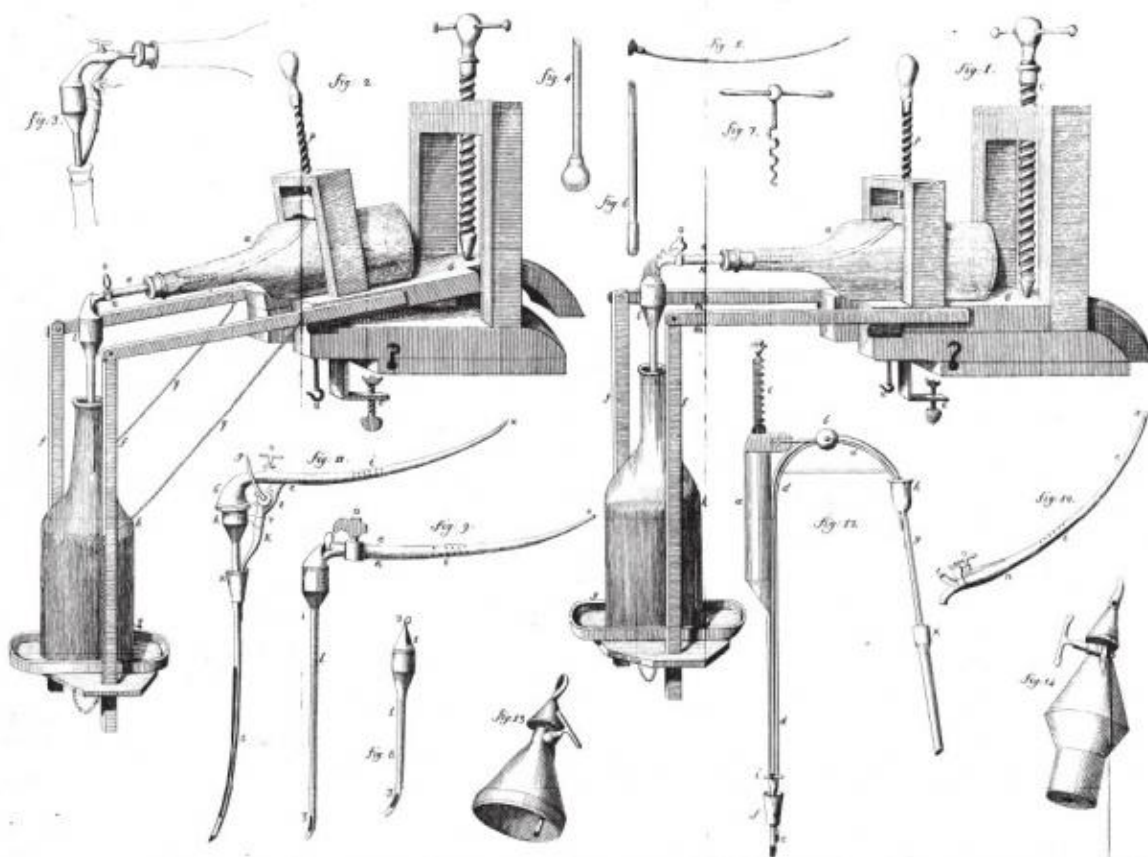
Fatti intricatissimi e cruenti si susseguirono senza sosta, intorno al XIV secolo: negli statuti comunali di Brescia di quegli anni troviamo un lungo elenco di paesi di tutto il territorio devastati da tali lotte ("terrae quasi inhabitatae et desertae"), tra i quali figurano anche nomi dei comuni di Calino e Rodengo. Di conseguenza si formarono anche delle bande guidate dai signori locali, come gli Oldofredi di Iseo, o addirittura da avventurieri, come Francesco Malvezzi detto Brisoldo, che aveva un castello a Monterotondo e uno a Provezze.

L'avvento della signoria di Pandolfo Malatesta segnò una grande svolta nelle campagne bresciane del primo Quattrocento che, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, videro la ripresa delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Qualche tempo dopo Ottavio Rossi nelle memorie scrive: "Sono suoi membri Camignone, Calino, Paderno [...] la migliore entrata per lo più è quella dei vini, che vi si fanno eccellentissimi neri, e bianchi e garbi, che noi chiamiamo racenti e dolci. Vi si raccolgono olive, delle quali si fan oli preziosi [...]".

Il passaggio del bresciano dal dominio visconteo a quello veneziano, vede ancora una volta alla ribalta la Franciacorta. A Gussago, nella primavera del 1426, fu organizzata la congiura dei nobili guelfi guidati da Pietro Avogadro che consegnarono la città di Brescia alla Repubblica Veneta. Fu in questo periodo che furono costruite le prime alte torri avvistamento quadrate e merlate, caratteristiche della Franciacorta. Il territorio franciacortino verso la fine del '400 era amministrato per quadre (ossia un distretto, che aveva un proprio capoluogo). La Franciacorta era formata dalle quadre di Rovato, di Gussago e in parte da quella di Palazzolo. Venezia premiò la fedeltà delle quadre di Rovato e di Gussago con privilegi concessi mediamente le celebri "carte ducali" del 1440, documenti di altissima importanza per la storia della Franciacorta. Era il tempo delle compagnie di ventura e una nuova descrizione geografica della Franciacorta compare nello statuto del Doge Francesco Foscari (1429), delimitazione che ricalca gli attuali confini (come risultano nel disciplinare di produzione dei vini DOC di Franciacorta approvato il 21 luglio 1967). La prima rappresentazione topologica e toponomastica della regione di Franciacorta risale ad una carta del 1469, opera di un autore anonimo, che oggi è conservata nella Biblioteca estense di Modena. A questi seguirono ancora anni di guerre alternate a brevi pause fino al 1797 in cui congiurati bresciani

proclamarono la Libera Repubblica in seguito alle vittorie in Italia di Napoleone, che l'anno prima da Milano, passando per Chiari, Coccaglio, Ospitaletto, era entrato pacificamente in Brescia. In questa successione di eventi più vicini ai tempi nostri, in Franciacorta ebbero notevole importanza le famiglie nobili come gli Oldofredi (di Iseo), i Sala (di Gussago), i Lantieri (di Paratico), i Lana de' Terzi (di Borgonato), i Della Corte (di Nigoline), i Bargnani (di Adro), e ancora i Cazzago, i Calini, i Fenaroli, che avevano proprietà e potere, oltre che in città e sparse in Franciacorta. nel frattempo le campagne continuavano ad essere lavorate tanto che un gesuita rovatese Francesco Terzi Lana, uno dei primi studiosi italiani ad occuparsi della tecnica di distillazione delle vinacce e quindi della produzione di grappa, lasciò una importante opera scritta a testimonianza di questa attività, mentre all'intraprendenza del conte Ignazio Lana si deve l'introduzione del baco da seta nelle sue terre di Borgonato e soprattutto l'importazione dei pregiati vitigni francesi.

Dalla fine dell'800 in poi nacquero - nella calma collinare di Franciacorta - diversi cenacoli mondano-culturali nelle ville che intanto riprendono il loro splendore. La storia successiva è quella recente, quella del Franciacorta; infatti con le "novae curtes" costituite da nuove aziende agricole che fanno della tradizione e dell'innovazione il loro principale bagaglio di conoscenze e di sperimentazione, prende avvio la più recente.



Dell'arte di fare, conservare e migliorare i vini del regno (1821)

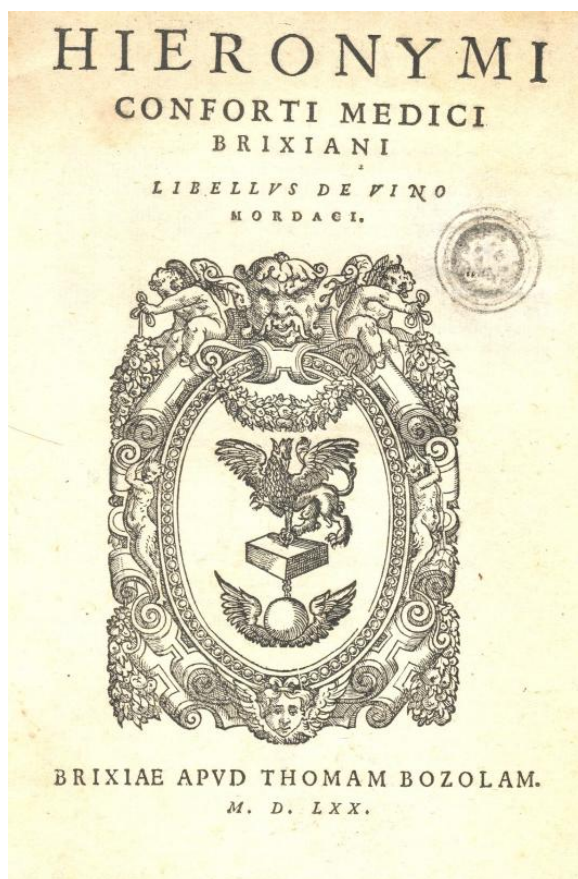
Gerolamo Conforti. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo che i vini con le bollicine avevano in quell'epoca, definendoli "mordaci", cioè briosi e spumeggianti.

Non solo, egli li descrisse con perizia da esperto degustatore, arrivando a giudicarli "dal sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi e austeri, e che non rendevano la lingua molle

come i vini dolci” e ne elencò i pregi terapeutici. Per Conforti, che tra l’altro conosceva a fondo l’enologia francese, i vini franciacortini divenivano più spumeggianti durante il periodo invernale, per deperire, smorzandosi, nel corso dei mesi estivi.

L’origine della spuma stava dunque nell’ebollizione del mosto o, per dirla più correttamente, nella fermentazione, che, anche allora, andava controllata, affinché la “scoria gassosa, leggera e pungente” non si disperdesse.

E’ da queste illustri considerazioni che forse i primi produttori di vino franciacortino con le bollicine ricominciarono ad utilizzare i chicchi di orzo per accentuare e prolungare la fermentazione.



"Libellus de vino mordaci"

Viticultura Moderna. Pur vantando una lunga storia, il nuovo corso della vitivinicoltura della Franciacorta inizia a tutti gli effetti al principio degli anni '60. In questo periodo nasce l’esigenza di trovare una nuova identità vitivinicola, frutto di discussioni nelle ville patrizie, della passione e della tenacia di alcuni personaggi pronti a intuire le potenzialità di un vino nuovo e straordinario che poteva essere prodotto in questa zona. Sul territorio operavano da tempo diverse aziende agricole che producevano vini di buona fattura ma che commercializzavano soprattutto in loco. Le tappe, all’inizio assai faticose, vennero poi bruciate in pochi anni, con la nascita e l’ascesa vertiginosa del Franciacorta. Uno degli elementi del successo della “formula” del Franciacorta, paradossalmente, è stato quello di non avere alcuna tradizione antica vitivinicola con la quale rapportarsi. Ciò ha consentito di operare solo per il raggiungimento del miglior risultato senza passare attraverso condizionamenti di carattere storico che avrebbero soltanto ritardato il processo di crescita. Sul finire degli anni Settanta l’enologia italiana era in agitazione, stava nascendo l’era della produzione e dei consumi di qualità e in Franciacorta diversi imprenditori già sensibili a questa nuova esigenza, investirono e puntarono sulla coltivazione della vigna da cui ricavare un vino destinato a varcare ben presto i limiti territoriali “de Franzacurta”. Così dall’intreccio di situazioni casuali e di passione personale, di studio, di esperienza imprenditoriale di alcuni uomini e di investimenti coraggiosi e

dall'emulazione che spinge a fare le cose migliori che altri hanno già compiuto (anzi, a superarle), ha avuto origine l'attuale "fenomeno" chiamato Franciacorta. Un'esperienza unica in Italia, i produttori franciacortini hanno saputo introdurre e abbinare l'aggiornamento, lo sviluppo e la sperimentazione con la tradizione, con la valorizzazione del territorio e con le dinamiche leggi del marketing senza mai guardarsi alle spalle, senza mai credere che la storia, la tipicità e la qualità conclamata fossero caratteri inalienabili e indispensabili come invece sono la tutela, l'origine e la ricerca della qualità del prodotto.

Bellavista

Il nome Bellavista è quello della collina che ospita la cantina stessa. Questo fatto fa subito capire lo stretto legame tra l'azienda e la terra. La collina ha questo nome perchè come panorama offre i confini della Franciacorta, i quali rendono la Franciacorta una regione ideale per le vigne. Vittorio Moretti, fondatore della cantina, da sempre ha abitato questa zona e inizialmente comprò qualche vigna per produrre vino a scopo privato. Proprio per passione e diletto ci si è subito resi conto che il vino prodotto aveva potenzialità eccezionali. Un mondo che ha il suo vero controvalore proprio in questa terra, la Franciacorta, buona per fare vino e piacevole per viverci.

Da qui è partito lo slancio a creare un prodotto di qualità che a portato a una ricerca continua e all'acquisizione di molte vigne per avere una gamma di uve sempre più vasta. L'altra figura chiave della cantina Bellavista è il blasonato enologo Mattia Vezzola infatti è proprio lui l'artefice della cuvée. 190 ettari dislocati in dieci comuni della Franciacorta per un totale di 107 appezzamenti di terreno che equivalgono a centosette vigne, studiate, amate e riconosciute per nome. Insieme producono 1.300.000 bottiglie.

Il lavoro della vigna è per lo più manuale, dalla vendemmia alla sboccatura.

Non un'unica vendemmia, ma vendemmie separate a seconda dell'esposizione del vigneto. Ogni carico di pigiatura viene pressato cinque volte per ottenere altrettanti frazionamenti di mosto. Solo le prime tre pigiature sono utilizzate per produrre i Franciacorta. E poi 1.200 piecès, piccole botti da 228 litri, per la fermentazione dei mosti: le più giovani hanno 7 anni, le più vecchie oltre venti. Ogni anno, Bellavista dispone in cantina di circa 100 selezioni, la materia prima da cui partire per creare le grandi cuvée. Infine, un luogo un po' speciale con una storia lunga cinque secoli, sulle pendici di Monte Orfano, tra la Franciacorta e la pianura bresciana. Qui si trova una vigna antica, ai piedi del convento, che oggi, seguendo la tradizione, dà vita a uno Chardonnay in purezza, il Convento Ss. Annunciata. La fermentazione del mosto avviene in piccole botti per 12 mesi e il vino, imbottigliato la seconda primavera dopo la vendemmia, riposa ancora per un anno in bottiglia. Non sono tantissimi i vini che come questo riescano a dire l'essenza di un luogo, restituendo tempo e paesaggio attraverso delle sensazioni. Qui, sulle pendici di una collina dalla forma allungata dove ha trovato spazio una flora mediterranea.



B
BELLAVISTA
FRANCIACORTA

Riserva Vittorio Moretti questa riserva si presenta per la prima volta grazie alla vendemmia eccezionale del 2004, infatti è una selezione delle migliori uve dei migliori vigneti, situati in Erbusco, Nigoline, Torbiato e Colombaro, proposto, dopo un lunghissimo affinamento, la fermentazione in pièces, il tiraggio con tappo di sughero, il lento remuage effettuato a mano, a sette anni dall'epoca della vendemmia. Proprio per questo la riserva non è assicurata ogni anno, ma grazie all'impegno e a un clima ideale, tipico di questa zona, la riserva Vittorio Moretti si sta riproponendo quasi tutti gli anni. E' una cuvée composta quasi in maniera egualitaria tra Chardonnay e Pinot Nero. Una sintesi di vini di base, espressione di una grande annata, caratterizzata da un perfetto equilibrio tra temperature diurne e notturne, ottime escursioni termiche che hanno preservato ed esaltato gli aromi e mantenuto un calibrato livello di acidità, che hanno consentito ai tecnici di comporre, con meticolosa pazienza e volontà di comporre un mosaico policromatico, un vino che abbina mirabilmente freschezza e struttura, ma il cui carattere distintivo è una sintesi di eleganza, raffinatezza e classe. Colore giallo paglierino scarico, con nitidi riflessi verdognoli e grande brillantezza, si propone con una spuma ampia e un perlage

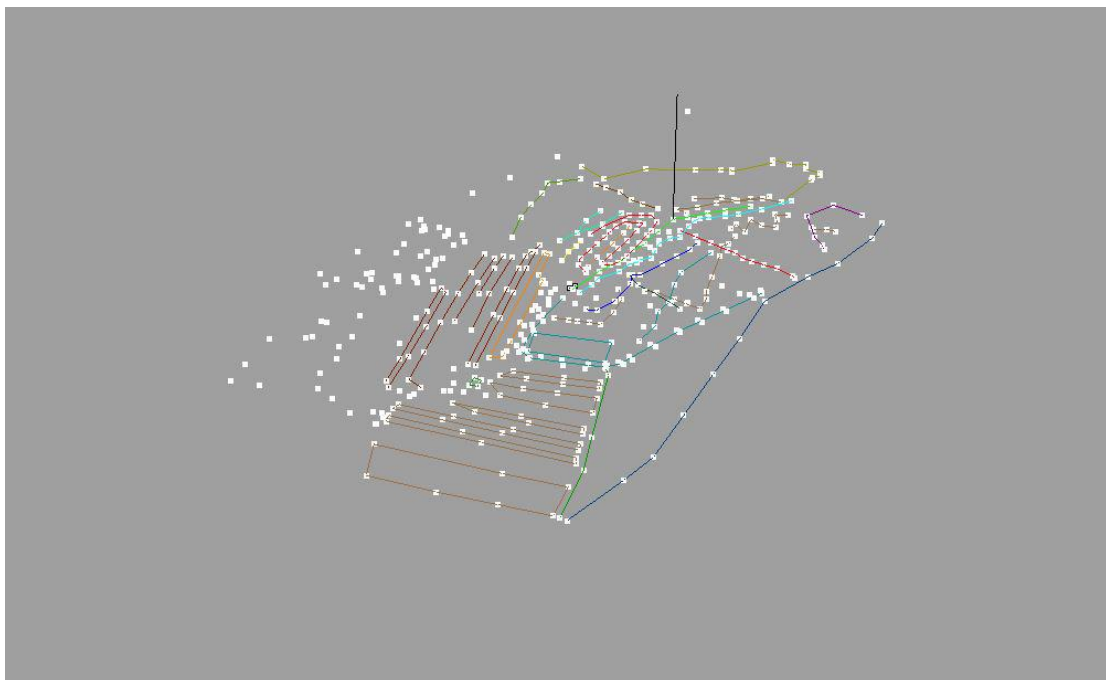


finissimo e sottile, continuo, di lunga persistenza, che si dispone con creativo estro e imprevedibili traiettorie nel bicchiere. Naso freschissimo, vivo, di straripante immediatezza e grazia, con bouquet complesso e composito, crosta di pane, mandorle e nocciole fresche e non tostate, fiori bianchi, accenni agrumati, sfumature di alloro e pesca bianca, di miele e crème brûlée, a rincorrersi, eppure aperto, fragrante, vivo, con una vena minerale e sapida a dare nerbo e "croccantezza" all'insieme, che non presenta nessuna nota di eccessi di frutto o accenni di "pesantezza". La bocca è perfettamente coerente con l'aspetto aromatico, altrettanto fresca e viva, straripante di energia, con una buona ampiezza al palato, un peso calibrato, ma soprattutto una vena lunga, sapida, verticale, precisa, merito di una perfetta acidità, che esalta il nerbo del vino, la sua mineralità, in una cornice di assoluta armonia di tutte le parti, di mirabile equilibrio, con una tessitura setosa e morbida il giusto che accarezza e regala lunga persistenza. Ancora giovanissimo e destinato ad una fantastica evoluzione in bottiglia."

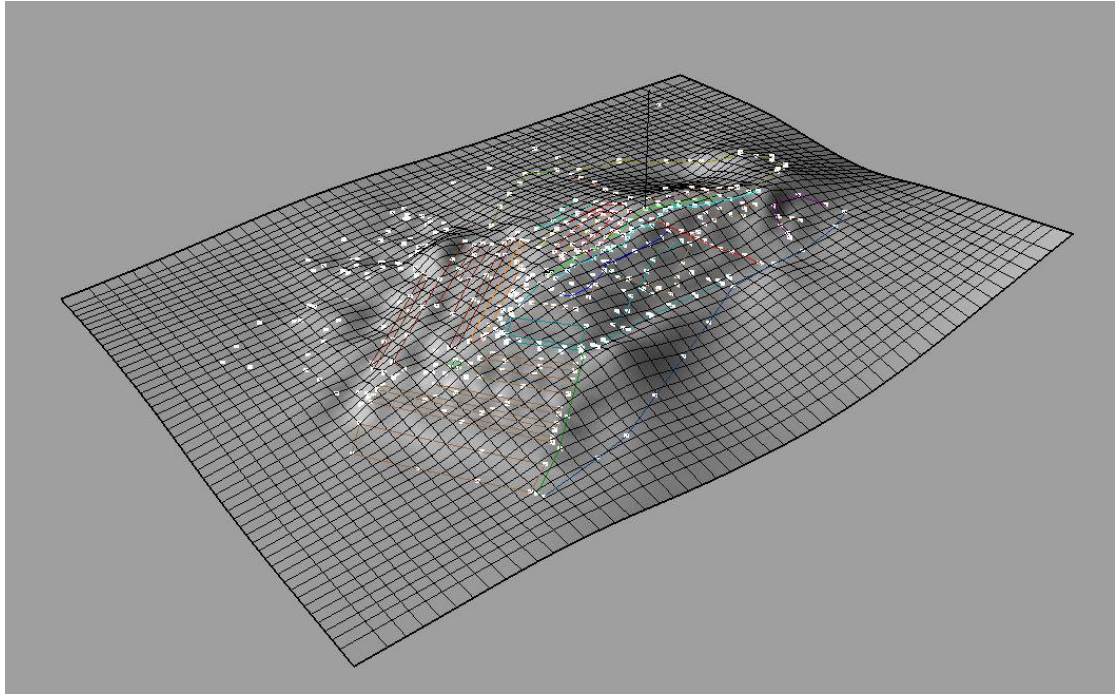
Il rilievo.

Una volta individuato il sito per la cantina è stato effettuato un rilievo molto accurato. Attraverso lo strumento gps "Leica 1230 +" è stata rilevata l'intera collina, le preesistenze, tra le quali il roccolo, con uno scarto d'errore di massimo 5 cm in altimetria e 3 in piano. Le fasi del rilievo sono state molteplici. In una fase preliminare si ha effettuato una ricerca topografica negli archivi del comune di Erbusco. Questa fase iniziale è stata completata dal rilievo fotografico. Il vero e proprio rilievo topografico invece è avvenuto in due giornate. Nella prima giornata sono stati rilevati i punti fondamentali, successivamente sono stati rilevate dettagliatamente zone direttamente interessate nel progetto o con sbalzi del terreno particolari. Il rilievo è stata una fase importante vista la natura del progetto che ha la caratteristica di lasciare il più immutato possibile il paesaggio senza però mimetizzarsi.

Dopo aver elaborato il rilievo attraverso il programma "LeonardoXE" è stata ottenuta una nuvola di punti che è stata poi nuovamente lavorata con Rhino e autocad per ottenere la riproduzione della collina oggetto del progetto. In allegato il pregeio libretto.



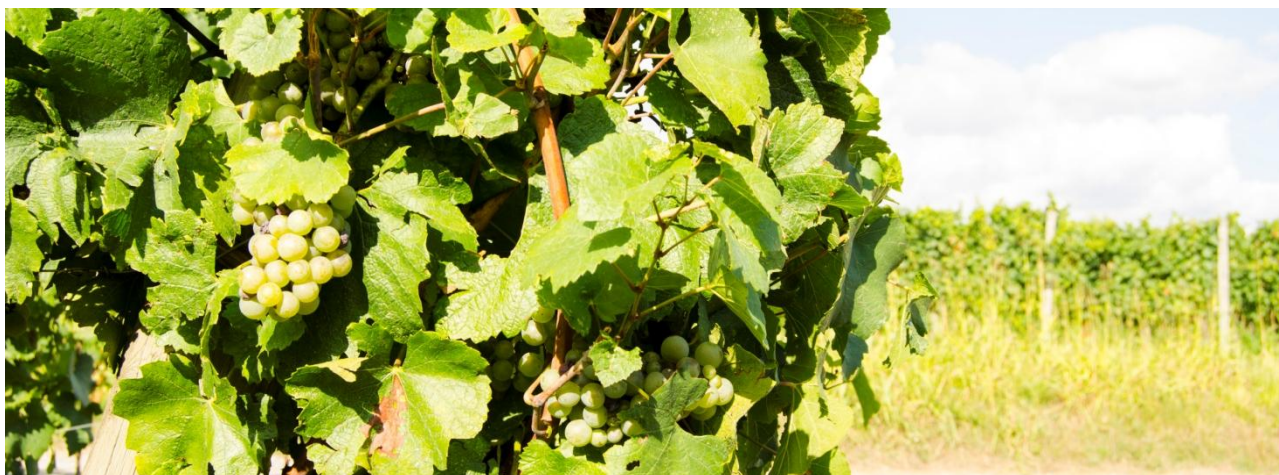
Nuvola di punti rilevati



Prima rappresentazione grafica della collina

Il Progetto

La scelta del tema di progetto è caduta sulla cantina in Franciacorta, un territorio che conosciamo e che ci appartiene unito a una tipologia funzionale che è propria della sua storia. Pochi altri simboli incarnano la passione per la terra e l'artigianato come il Franciacorta. Fin da subito la cantina Bellavista è stata entusiasta dell'idea così, dopo l'incontro con il Sig. Moretti, è iniziato un rapporto collaborativo con la sig. Fedrighini che ci ha dato le indicazioni principali e ci ha permesso di incontrare l'enologo Vezzola per avere i dati precisi che avremmo dovuto considerare dopo aver scelto come prodotto della cantina il vino "riserva Vittorio Moretti".



Vigne di Chardonnay di Bellavista

La prima fase di ricerca per la localizzazione della cantina ha richiesto vari sopralluoghi tra le colline franciacortine, per trovare un sito adeguato sotto l'aspetto dell'accessibilità e della tutela degli ambienti agricoli. Il nostro progetto non poteva trovarsi molto distante dall'attuale Cantina Bellavista, sull'omonima collina, per motivi logistici. Il sito scelto è una collina piuttosto piccola, roccolo Lechi, che da la possibilità di avere un ottimo panorama sul lago d'Iseo e sul monte Orfano, limiti geografici della Franciacorta e motivi del clima tipico di quest'area. La cantina è posizionata sul versante Nord della collina. In questa posizione ci si assicura una temperatura piuttosto bassa e un elevato tasso di umidità, elementi basilari necessari per la produzione di questo vino. Si è scelto di disporre la cantina su quattro livelli per sfruttare l'inclinazione della collina nella realizzazione di uno spazio di produzione continuo. In questo modo l'intero processo di vinificazione avviene per caduta gravitazionale, in modo che non ci siano impianti di pompaggio a maltrattare il vino disperdendone le qualità naturali. L'assenza di questi impianti rende quindi l'investimento meno dispendioso, dal punto di vista dell'acquisto e della manutenzione dei macchinari tutela il prodotto della cantina. I gradoni che formano la parte emergente della cantina denunciano in facciata le prime quattro fasi del metodo classico: pigiatura, fermentazione in acciaio, fermentazione in legno e remuage. La quinta fase, l'invecchiamento, per necessità termiche e igrometriche si trova nascosta alla vista, nella galleria di stoccaggio che attraversa la collina.

Sia all'interno che all'esterno della cantina si trovano richiami velati alle pupitre, i cavalletti lignei utilizzati nella fase del remuage, per il sostegno e la rotazione delle bottiglie. Le cavità delle pupitre Bellavista sono uniche anche tra i loro simili, perché unica è la forma della bottiglia che devono accogliere. Il richiamo di questi strumenti li rende peculiarità del nostro progetto: così come la loro forma deriva dalla sinuosità del profilo delle bottiglie Bellavista, la loro astrazione diventa dettaglio costruttivo e legame riconoscibile con il prodotto. Il riferimento alle pupitre in facciata non è un mero estetismo in quanto svolge un compito fondamentale per la salubrità degli spazi interni: la fuoriuscita dei gas prodotti dalla fermentazione delle uve. La produzione di gas è di 45 litri di CO₂ per ogni litro di vino.

Nell'organizzazione verticale degli spazi e nel percorso, sia di vinificatori che di visitatori, nodo cruciale sono le scale che danno la sensazione d'esser ricavate dalla collina stessa in quanto ogni gradino poggia su un basamento che si dimostra essere il gradino successivo. Le scale stesse sono incorniciate dalle parti

strutturalmente fondamentali della cantina e sono elemento separatore tra gli spazi aperti ai visitatori e quelli di uso strettamente riservato agli addetti ai lavori. Per questioni di isolamento termico e di umidità, la temperatura deve restare tra i 13 C° e i 25 C° mentre l'umidità tra il 85% e 90%, la parte rivolta verso est, cioè la parete che non è sempre a contatto con il terreno, è costituita da un filtro dedicato a spazio servizi e provvista di un piccolo montacarichi per ogni piano. Con questa cantina si vuole creare uno spazio piacevole per il visitatore mantenendo l'attenzione sulla funzionalità e la comodità per i suoi utenti fondamentali cioè gli operai che hanno il compito di lavorare la cuvée.



L'edificio e l'impianto sono strettamente legati alla produzione del vino e a tutte le sue fasi, proprio per questo la spiegazione del progetto non può essere slegata dalla spiegazione del metodo produttivo. La prima zona, la più alta, ha due funzioni fondamentali: subito dopo la vendemmia serve alla pigiatura dove saranno posizionate due presse Wilmes. La pigiatura è la prima fase del metodo. L'uva viene pigiata cinque volte, dalle prime tre si ottiene il Franciacorta. Nel periodo in cui questo spazio non è utilizzato per la pigiatura viene allestito per accogliere clienti e ospiti dove possono degustare il vino. Già in questo primo spazio sono visibili i richiami alle pupitre. Il vino poi passa al secondo livello grazie a delle tubazioni. Una parte di vino si ferma qui dove è destinato a fermentare nelle pieces, questa zona è detta bottaia, e dove è possibile trovare anche il laboratorio dell'enologo. Il laboratorio è in questa posizione perché deve avere accesso a tutte le zone e allo stesso tempo esser isolato perché è il punto dove l'enologo crea la cuvée. Allo stesso livello, nella parte retrostante è situato un magazzino del secco e la cantina la parte sovrastante. Una parte del vino precedentemente pigiata invece va direttamente al terzo livello, questa parte infatti vinifica direttamente in silos d'acciaio inox. In questa zona, esattamente sotto la bottaia, c'è il magazzino del secco più grosso, cioè deposito per etichette, vuoti e il necessario per la lavorazione. Quando si accede all'ultimo livello attraverso le scale si arriva nella zona destinata al remuages. In quest'area lo spazio è quasi totalmente occupato dalle pupitre. Le bottiglie restano in questa zona per circa quattro settimane e vengono ruotate su se stesse e inclinate da una posizione orizzontale a verticale, in questa zona la temperatura si aggira sui 12C°. Così facendo i depositi si accumulano sul tappo momentaneo e verranno tolti grazie al processo di sboccatura. La sboccatura avviene nella parte non accessibile ai visitatori nell'ultimo livello. Questo processo avviene in questa zona perché qui è possibile trovare la cisterna contenente la cuvée che come detto in precedenza è formata da vino proveniente sia dalla bottaia che dalla zona acciaio. Arrivati a questo punto al vino viene aggiunto uno sciroppo e viene portato nella galleria sotterranea dove viene lasciato a riposo per almeno sette anni. La galleria parte dal quarto livello e, degradando di sei metri, attraversa tutta la collina e esce sul versante sud della collina. La galleria è suddivisa in due livelli e al contempo attraversata da un lato da una rampa per i muletti. Sul versante sud è posizionata un area di accesso per il carico/scarico.

Fasi fondamentali e indicazioni base da rispettare:

1 Pigiatura

Spazio di 120 m² (presse Wilmes)

2 Bottiaia

175 pieces

150 m². Da 13 ° C a 25 ° C. Umidità tra 80% e 95%.

Necessario deflusso gas qui perché per ogni L di vino si creano 45 L di co₂.

3 Vinificazione

500 hl totali (18 da 25 hl 130x280cm & 2 da 50 hl 500xqlcsCm)

Spazio 100 m² , h 5,5 m. 2 vasche da 50 hl (h netta vasca 4 m)

4 Remuage

12 ° C controllati senza aria. 50 pupitre (50000 bottiglie) 70 m² necessari.

5 Affinamento (stoccaggio)

500 bottiglie per m³. Riciclo d'aria controllato non più di ½ m / al secondo. File alte fino a 3m.

33 m² per riposo di 1 anno. Quindi dai 210m² fino a 300m² (compreso per personale).

Bibliografia:

Cantine secolo XXI. Francesca Chiorino. 2011, Electa, Milano.

Cantine: architetture 1990-05. Marco Casamonti e Vincenzo Pavan. 2004, F.Motta, Milano.

Adventurous wine architecture. Michael Webb. 2005, Mulgrave.

Wine by design. Sean Stanwick e Loraine Fowlow. 2006 Chichester: Wiley Accademy.

Murature di qualità in blocchi di calcestruzzo vibrocompresso: storia, caratteristiche, produzione e progettazione. Alessandro Ubertazzi. 2006, Pubblicemento, Roma.

Carlo Scarpa. Ada Francesca Marcianò.1984, Zanichelli, Bologna.

Sitografia:

www.bellavistawine.it

www.franciacorta.net

www.vtrprefabbricati.com