

# Franciacorta, l'arte dell'equilibrio tra eredità e avanguardia: la prospettiva di Alberto Muratori

scritto da Emanuele Fiorio | 6 Febbraio 2026



*In questa intervista esclusiva, Alberto Muratori, Vicepresidente di Muratori Franciacorta, traccia la rotta di un'azienda capace di armonizzare radici familiari e innovazione manageriale e tecnica. Dal sodalizio con Riccardo Cotarella alla gestione delle sei unità vocazionali, emerge una visione del vino fondata sul rigore, sulla fisica naturale e sulla trasparenza, con uno sguardo rivolto ai nuovi mercati globali e alle nuove generazioni.*

In Franciacorta, dove il paesaggio si fa architettura e il vino diventa identità, la famiglia [Muratori](#) ha scelto di

incidere il proprio nome non solo sulle etichette, ma sul territorio stesso. Per **Alberto Muratori**, Vicepresidente dell'azienda, partecipare all'evoluzione della cantina e confrontarsi con il mercato significa abitare una **sintesi bilanciata tra l'eredità paterna** – fatta di dedizione assoluta e rifiuto di ogni scorciatoia – e una **visione enologica d'avanguardia** che guarda al futuro con lucida consapevolezza.

Lontano da logiche puramente industriali, l'approccio di Muratori è una lezione di **ascolto del territorio**. Attraverso il racconto di Alberto, scopriamo un mosaico produttivo unico, capace di interpretare le **sei unità vocazionali** della Franciacorta come una forma di “assicurazione naturale” e di ricchezza espressiva.

Dalla sfida dei vini fermi, nata dal confronto stimolante con **Riccardo Cotarella**, all'utilizzo di una cantina costruita a venti metri di profondità per assecondare la fisica della gravità, ogni dettaglio emerge come un tassello di una **strategia che mette al centro il rispetto totale per la materia prima**.

In questa conversazione, emerge il profilo di una realtà che non si limita a produrre Franciacorta, ma coltiva una **cultura aziendale ben codificata**. Che si tratti della trasparenza radicale del progetto “Simbiotico” o della ricerca di un dialogo autentico con la Generazione Z, Muratori Franciacorta rappresenta un organismo vivo, capace di armonizzare la complessità del metodo classico con l'immediatezza di un sorso che porta con sé, con orgoglio e responsabilità, la responsabilità e la bellezza di una **autentica storia di famiglia**.

**Lei rappresenta la nuova generazione in un'azienda che ha messo nero su bianco un**

# **“Patto di Famiglia” per gestire il passaggio generazionale. Al di là delle formalità, qual è l'insegnamento di suo padre Bruno che sente più “suo” nel quotidiano in cantina?**

Tra i molti insegnamenti, quello cardine è certamente legato alla **cultura del lavoro**. Mio padre ci ha sempre trasmesso l'idea che non esistano scorciatoie: per ottenere un risultato **sostenibile e duraturo** servono impegno costante e dedizione assoluta. Questo principio si manifesta soprattutto attraverso **l'esempio diretto**, l'unico modo per far sì che la dedizione non resti la virtù di un singolo, ma diventi un tratto distintivo dell'intera **cultura aziendale**.

Diciamo spesso, quasi scherzando ma con grande verità, che nostro padre “vive per lavorare”. È in azienda anche la domenica; un esempio forse estremo, ma prezioso, perché trasferisce a tutta la squadra un approccio basato sul **metodo** e sul rifiuto della superficialità. Questo, per me, è il pilastro su cui costruire il futuro della cantina.

**È cresciuto nel contesto di Giemme Filati, l'azienda storica di famiglia operante nel settore tessile, fondata da suo nonno 45 anni fa. Nel 1999 a questo business si è affiancato quello nel settore vitivinicolo con la fondazione di Muratori Franciacorta. Lei ricopre ruoli apicali in entrambe le realtà. Quali sono state le sfide nel riuscire a trovare un**

# **bilanciamento tra questi due impegni importanti?**

È interessante analizzare il motivo di questa diversificazione. Nel tessile eravamo produttori di filati di cotone, un settore che ha iniziato a soffrire la forte concorrenza asiatica, capace di offrire qualità crescente a costi drasticamente inferiori. La vera sfida era l'assenza di **barriere all'ingresso**: il cotone è una materia prima tecnica che non è legata indissolubilmente a un luogo.

Da qui è nata la volontà di investire nel settore vitivinicolo, che offre una naturale **difesa del territorio**. Un vino porta con sé le caratteristiche uniche del suolo da cui proviene: ci sarà sempre concorrenza, ma un Franciacorta non sarà mai sovrapponibile a un altro vino basandosi solo su una "scheda tecnica". Questo è stato un ritorno alle nostre **origini contadine**. Oggi il business tessile è ancora attivo, ma siamo passati dalla produzione diretta all'importazione e nobilitazione per il mondo del **lusso italiano e francese**.

Per quanto riguarda la gestione dei due ruoli, il nostro "Patto di Famiglia" prevedeva l'obbligo di un'esperienza lavorativa esterna prima dell'ingresso nelle aziende di famiglia. Io ho lavorato nella **consulenza strategica**, e questo mi ha dato la flessibilità mentale per passare da un settore all'altro senza fossilizzarmi. La sfida quotidiana resta quella di riuscire a fare "switch" mentali rapidi, poiché le logiche industriali e quelle del vino sono diverse. **Il segreto è costruire una squadra autonoma allineata ai valori della famiglia**, specialmente oggi che il nostro prodotto porta il nostro cognome: una **responsabilità** rilevante verso il consumatore.

## **La collaborazione con Riccardo Cotarella**

**ha segnato un nuovo corso tecnico. Qual è stata la sfida più stimolante – o magari il confronto più intenso – nel tradurre la vostra storica conoscenza del territorio nella nuova grammatica enologica che state scrivendo insieme?**

Queste collaborazioni funzionano solo se c'è **sintonia umana** e unità d'intenti. Il confronto più stimolante è stato senza dubbio il progetto “Nuove forme di continuità”, composto da due vini fermi in bottiglie numerate: Mantorosso Pinot Nero e Setticlavio Chardonnay. In Franciacorta siamo storicamente portati a pensare quasi esclusivamente al Metodo Classico, ma il Dottor Cotarella ci ha spinto a **superare i preconcetti attraverso la sperimentazione scientifica**.

Non abbiamo deciso a tavolino di fare un rosso o un bianco; abbiamo iniziato con assaggi delle basi spumante, seguiti da micro-vinificazioni, per capire se il territorio potesse esprimere un **Pinot Nero** e uno **Chardonnay** di alta qualità come vini fermi. L'eredità più grande di questo percorso è l'approccio: razionale, rispettoso della natura, ma privo di dogmi. Anche una figura con la sua esperienza approccia ogni vendemmia come una **nuova sfida**, insegnandoci che nel vino non esistono certezze assolute, ma solo il lavoro costante sulla qualità e sulla **formazione della squadra**.

**Muratori è nota anche per possedere vigneti e interpretare ciascuna delle 6 unità vocazionali della Franciacorta. Quali sono i vantaggi ed anche le criticità che questa eterogeneità**

## **comporta?**

Rappresentare l'intera **variabilità pedoclimatica** della Franciacorta è un punto cardine della nostra identità. Il nostro Brut, ad esempio, le include tutte e sei. Certamente, questo comporta una **complessità gestionale** notevole: controllare la maturazione e i trattamenti su appezzamenti distanti richiede uno sforzo logistico superiore rispetto a un corpo unico di vigneti.

Tuttavia, questa frammentazione si è rivelata una vera e propria **assicurazione naturale**. Negli ultimi anni, con eventi atmosferici sempre più imprevedibili e localizzati, avere vigneti sparsi ci protegge dalla grandine e dalle gelate tardive. Nel 2017, abbiamo visto vigneti a pochi chilometri di distanza reagire in modo opposto: alcuni completamente distrutti, altri intatti grazie a minime variazioni termiche. Inoltre, questa varietà ci permette di **selezionare i suoli più adatti per le nostre sperimentazioni**, scegliendo ogni volta la "vocazione" ideale per il progetto che abbiamo in mente.

**Il "Simbiotico" è un progetto coraggioso, un Franciacorta biologico e senza solfiti aggiunti, alla base del progetto c'è il concetto di "micorriza", ovvero l'associazione simbiotica tra radici e funghi benefici. In un mondo che cerca sempre più l'autenticità, quanto è difficile mantenere l'eleganza classica del metodo franciacortino togliendo i "paracadute" della chimica?**

È una sfida estrema. Senza la solforosa come "paracadute" in cantina, devi essere ossessivo nella cura del grappolo in vigna. Il lavoro inizia con le **micorrize**, che rinforzano la

pianta e ci permettono di raccogliere frutti perfettamente sani. È un lavoro di **precisione assoluta**: ogni minimo difetto dell'uva comprometterebbe il risultato finale, perché non esistono margini di correzione enologica.

Il **"Simbiotico"** è un prodotto di nicchia che funge da **"palestra"** per tutta l'azienda, alzando il livello di attenzione ai dettagli in ogni fase della produzione. La vera sfida tecnica è gestire l'ossidazione naturale per non perdere la freschezza tipica del Franciacorta. Abbiamo voluto comunicare questa filosofia anche attraverso l'etichetta: a differenza delle altre, il nome Muratori non è in lamina d'oro, ma sembra quasi "trasparente". È un invito a capire che l'intervento dell'uomo è minimo e che il consumatore deve approcciarsi al calice con una consapevolezza diversa, accettando una **natura più autentica e meno filtrata**.

**La vostra cantina è costruita 20 metri sottoterra, sfrutta il microclima naturale del sottosuolo e la movimentazione dei mosti "per gravità". In un'epoca di automazione spinta, quanto conta per voi lasciare che sia la fisica naturale, e non una pompa meccanica, a gestire la delicatezza del mosto?**

Non siamo contrari all'automazione, ma crediamo che la tecnologia debba essere al servizio della materia prima. Il mosto, subito dopo la spremitura, è estremamente fragile. Sfruttare la **gravità** – con una caduta di circa 10 metri dalle prese alla vinificazione – ci permette di preservarne l'integrità cromatica e aromatica, riducendo drasticamente il contatto traumatico con l'ossigeno.

Oltre a questo, la struttura sotterranea ci garantisce una

**temperatura costante** tutto l'anno senza l'ausilio di impianti di condizionamento. È un valore aggiunto enorme in termini di **sostenibilità energetica** e di stabilità nel processo di affinamento dei vini.

**Il rapporto con i giovani consumatori e la GenZ è complesso ed intercettare le loro necessità e preferenze non è semplice.** Se dovesse servire un calice di **NumerZero** a un ventenne che non conosce la Franciacorta, quali parole userebbe per incuriosirlo senza risultare accademico?

Userei il concetto di “**complessità armonizzata**”. Ai giovani direi che il [\*\*NumerZero\*\*](#) è un vino che non “aggredisce”, ma accoglie. Ha una bevibilità immediata e una freschezza floreale che lo rendono perfetto per la convivialità, ma nasconde una profondità che emerge sorso dopo sorso.

Cercherei di incuriosirli proprio su questo contrasto: la facilità di beva che nasconde note di pasticceria e una bollicina fine, frutto di un lungo lavoro. La **GenZ è molto attenta** a ciò che sta dietro la superficie; se riesci a spiegare che quella “**semplicità**” è in realtà il risultato di un equilibrio perfetto, allora li hai conquistati.

**Wine Paris 2026 segna un momento cruciale per l'export italiano, con una presenza record del nostro Paese.** Questa fiera è spesso un barometro per i trend dell'anno appena iniziato. Osservando gli altri

**produttori e ascoltando il mercato, quali sono le vostre aspettative per questa edizione 2026 in cui siete presenti per la prima volta?**

C'è grandissima attesa. Oltre 30 cantine della Franciacorta saranno presenti, a testimonianza di quanto questo mercato sia diventato centrale. Le aspettative sono alte perché **gli importatori stessi ci hanno chiesto di esserci**. Per noi, Wine Paris è il momento ideale per confrontarsi sui **trend internazionali** e aggiornare i nostri partner storici sulla nuova gamma. Dobbiamo essere bravi a preparare questi appuntamenti a monte: in fiere così grandi, nulla accade per caso, serve una **strategia mirata** per sfruttare al meglio questo appuntamento internazionale. **Saremo posizionati allo stand E048, Hall 2.1, table 20.**

**C'è una bottiglia nella vostra produzione che considera il suo "progetto del cuore", magari quella che ha seguito con più ostinazione nonostante le difficoltà iniziali?**

Se devo scegliere, dico il Millé, il nostro millesimato. A Vinitaly presenteremo l'annata 2021, che segnerà un cambiamento importante **passando da Brut a Extra Brut**. Sono molto legato a questo progetto perché incarna l'evoluzione dell'azienda: dal 2020 abbiamo lavorato intensamente sul packaging e sul posizionamento per inserirlo in un contesto decisamente **premium**.

Il millesimato porta con sé una **doppia responsabilità**: deve raccontare il territorio e, contemporaneamente, l'anima di una specifica annata. Il "Millé" rappresenta la nostra ricerca di una **verticalità e bevibilità** moderna, capace di intercettare i

nuovi gusti del mercato senza perdere la complessità che definisce un grande Franciacorta.



## Punti chiave:

1. **Cultura del lavoro** come eredità centrale: rifiuto delle scorciatoie e impegno costante tramandati dal padre Bruno per costruire un risultato aziendale solido e duraturo.
2. **Valorizzazione del territorio** attraverso le sei unità vocazionali della Franciacorta, che garantiscono una variabilità pedoclimatica unica e una protezione naturale contro le avversità meteorologiche.
3. Collaborazione strategica con **Riccardo Cotarella** per una sperimentazione scientifica che ha portato alla nascita

- dei vini fermi e a una nuova pulizia enologica.
- 4. Sostenibilità e **fisica naturale** al centro del processo produttivo, grazie all'uso della gravità in cantina e al progetto del Franciacorta Simbiotico senza solfiti aggiunti.
  - 5. Nuovi linguaggi per la **Generazione Z**, puntando su prodotti caratterizzati da una complessità armonizzata e da una bevibilità immediata e conviviale.