

La Montina: il cuore del Franciacorta è in continua evoluzione

scritto da Agnese Ceschi | 15 Gennaio 2024



“Si fa presto a dire bollicine. Un Franciacorta è infinitamente di più”. Inizia così il racconto del “mondo Franciacorta” da parte di [La Montina](#), azienda simbolo di questo territorio che si trova a **Monticelli Brusati**, nell'estremo lembo nord-orientale dell'area, a ridosso di un ampio anfiteatro morenico, là dove finiscono le strade carrozzabili e inizia la boscosa Valle Mugnina. Franciacorta, vino e territorio, si intersecano e diventano protagonisti di una storia unica nel suo genere, che solo poche aziende sparse su un fazzoletto di terre a sud del Lago d'Iseo, possono pregiarsi di raccontare. Una di queste è proprio La Montina. Abbiamo intervistato Michele Bozza, presidente di La Montina, per comprendere come il territorio e il vino si compenetrino e

siano fondamentali l'uno per l'altro nel racconto aziendale, inoltre abbiamo chiesto a lui come sta evolvendo il Franciacorta nel tempo per arrivare ad essere un vino dalle mille sorprese, oltre le bollicine.

In che modo il territorio è al centro del racconto aziendale di La Montina?

Al centro del nostro racconto aziendale metterei tre pilastri: produzione di vini di qualità, promozione del turismo enogastronomico e artistico, sostenibilità ambientale. Tutti e tre questi elementi hanno a che fare con il territorio, ovviamente. La produzione di vini di qualità contribuisce non solo alla reputazione della cantina, ma anche alla promozione del territorio come zona vinicola di eccellenza. Inoltre dal 1987 organizziamo visite guidate, degustazioni ed eventi enogastronomici per attirare visitatori nella regione, promuovendo il turismo enogastronomico. In aggiunta, organizziamo mostre d'arte all'interno della nostra galleria per attirare appassionati sul territorio. Infine la sostenibilità ambientale guida le nostre scelte: siamo certificati SQNPI (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente che ci circonda. La nostra azienda si trova nel cuore della Franciacorta e occupa 72 ettari. Valorizzare questo territorio e farlo conoscere ai più è tra i nostri obiettivi principali.

La Franciacorta: come la raccontate ai visitatori che vi vengono a trovare in cantina?

Raccontiamo la Franciacorta sin dall'inizio della visita in cantina: ne spieghiamo le origini e la storia, mostriamo anche una mappa con la sua zonazione. Al termine della nostra visita, forniamo ai nostri ospiti anche un elenco di ristoranti in Franciacorta dove poter andare a mangiare per offrire loro una panoramica enogastronomica completa.

Fluvio glaciale
Fluvio glaciale

Colluvi distali
Extreme edge hill
foot deposit

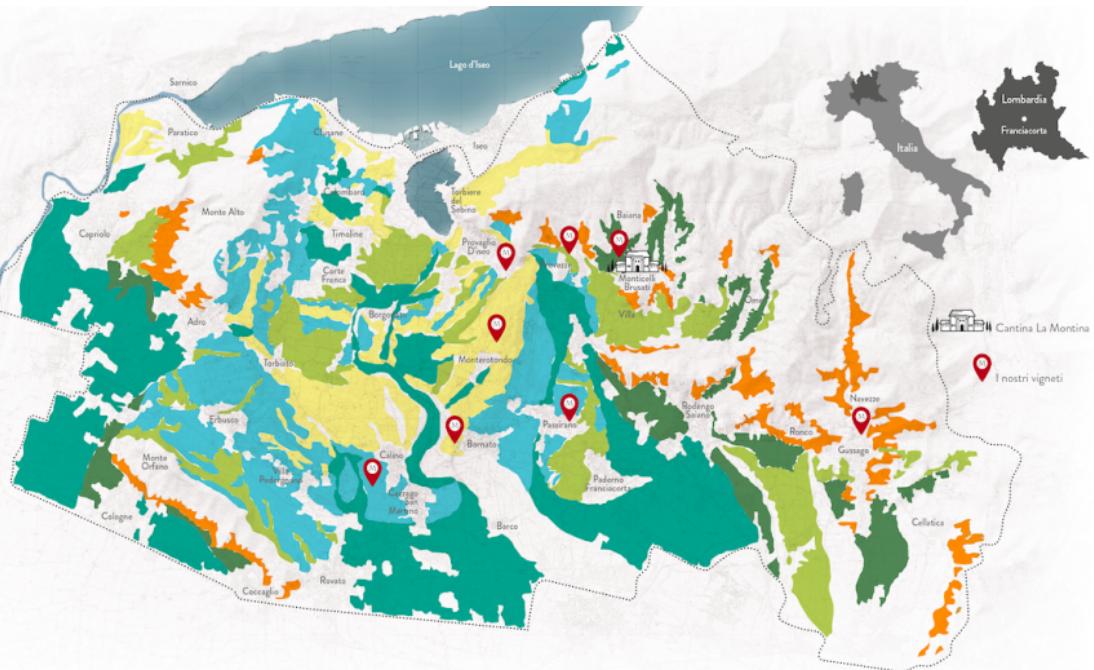
Morenico profondo
Deep morainal

Deposit fini
Fine grained deposit

Morenico sottile
Shallow morainal

Colluvi gradonati
Stepped hill foot deposit

Rielaborazione cartografica su base CTR 1994
(Arch. A. Pezzola, arch. A. Guerini)



Come sta evolvendo il vino Franciacorta e come sta cambiando l'appeal nei confronti dei consumatori?

L'immagine di questo vino, e la sua reputazione, sta molto cambiando. Fino a pochi anni fa i più erano convinti che il Franciacorta fosse un vino fatto per essere consumato nell'immediato. Con il tempo si è capito e dimostrato, degustando, che non fosse davvero così: è un vino che può essere apprezzato sì nell'immediato, ma anche dopo diversi anni. Il Franciacorta è un vino naturale, con un corpo vivo al suo interno. Quello che succede nella bottiglia è unico nel suo genere, ogni fermentazione è singolare e mai identica. Chi lo beve assapora un prodotto che non è realmente replicabile. L'evoluzione data dall'affinamento sui lieviti o dalla scelta di lasciare il vino a riposo dopo la sboccatura regala al Franciacorta unicità di sentori che sorprendono realmente ad ogni sorso.



Cosa sta cambiando nel gusto dei consumatori?

Quello che vediamo noi è un interesse sempre crescente per vini più evoluti. Il consumatore sta “educando” il palato a esperienze di beva più complesse. La ricerca di vecchie riserve e vendemmie specifiche è costante, soprattutto per coloro che bevono Franciacorta da anni e hanno familiarità con il prodotto e fiducia nei produttori.

Che prospettive future vedete?

C’è ancora molta strada da fare, sia in Italia sia, soprattutto, all'estero per far conoscere il brand “Franciacorta”. Per chi si approccia in prima battuta al Franciacorta l’esperienza è diversa, solitamente vengono colpiti dal gusto del vino e da un approccio più elegante del *perlage* al palato.

Quale vino della vostra selezione identifica come il Franciacorta più sorprendente?

La Montina produce sette tipologie di Franciacorta, e ciascuna stupisce per le sua peculiarità. Se dobbiamo sceglierne uno che più di tutti sorprende, sceglierrei Quor: un Franciacorta vendemmia 2016 che ancora ammalia per la sua freschezza di beva. Questo per far comprendere come questo vino abbia infinite possibilità evolutive nel tempo.

