La Montina: l’arte che crea valore

scritto da Agnese Ceschi | 8 Settembre 2023



Siamo nel cuore della Franciacorta a ridosso di un ampio anfiteatro morenico. Qui, nella bellezza della natura, trova casa un’azienda vitivinicola che ha fatto dell’arte una cifra distintiva della propria identità. La Montina è un’azienda dove l’accoglienza e la condivisione della passione per l’arte hanno trovato casa fin dalla sua nascita negli anni Ottanta. Questa realtà ha saputo infatti trasformare uno spazio deputato alla produzione del vino in un luogo di arte, cultura e condivisione.

La famiglia Bozza, proprietaria dell’azienda di Monticelli Brusati, ha fatto della cultura del vino uno dei capisaldi del proprio lavoro e questo impegno è stato riconosciuto con l’assegnazione del Premio Accoglienza Essere Franciacorta, indetto dalla Strada del Franciacorta in collaborazione con

l’Università Bocconi di Milano, che ha decretato La Montina l’azienda vinicola con il più elevato e qualificato livello d’accoglienza fra le pur eccellenti cantine della Franciacorta.

Abbiamo intervistato Michele Bozza, presidente de La Montina, che ci ha raccontato la loro esperienza enoturistica ed artistica.

Quanti anni fa è nata la vostra accoglienza in azienda e con che obiettivo?

La nostra accoglienza nasce in parallelo con la nascita della cantina stessa. Già da fine anni Ottanta, infatti, La Montina è una cantina aperta al pubblico. Inizialmente, l’esigenza era quella di farsi conoscere e di condividere con più persone possibili una passione, ma con il tempo lo stile della nostra accoglienza si è evoluto coerentemente con l’inclinazione della famiglia e le richieste del mercato.

Come è stata declinata?

Siamo partiti da una semplice domanda: cosa c’è di meglio che abbinare il vino ad un buon piatto cucinato in casa? È nata così Villa Baiana ad inizio anni Novanta che è specializzata in matrimoni e cerimonie.

In seguito è arrivata la consapevolezza che il connubio vino – cibo – arte avesse un forte appeal anche per le aziende in cerca di location per i loro eventi e dunque il ventaglio dei servizi offerti si è ampliato con il centro congressi.

Una storia lunga quasi 40 anni, fatta a piccoli passi ma con un obiettivo sempre chiaro: creare valore.

Mantenendo un’atmosfera familiare, La Montina è una realtà in cui chi arriva sa che starà bene e vivrà un’esperienza di qualità.



Vino e arte: perché è stato scelto questo connubio per arricchire l’esperienza enoturistica?

Il connubio arte e vino ha trovato un’espressione ed un’evoluzione molto naturale qui a La Montina.

Mio padre Gian Carlo Bozza, uno dei tre fondatori della cantina, si appassionò negli anni Ottanta alle opere dell’artista milanese Remo Bianco ed iniziò ad integrarle in tutti gli ambienti della tenuta.

Successivamente si decise di lasciare sempre più spazio anche ad altri artisti, per coltivare questo amore per l’arte a 360° e condividerlo con chi viene a visitare la cantina. L’arte ed il vino sono spunto di emozioni, di conversazioni, di pensieri.

Le opere disposte in giro per la cantina incuriosiscono e contribuiscono ad arricchire sicuramente la proposta esperienziale dei visitatori.

Quali sono i punti di forza di una visita in cantina che un

winelover può trovare da La Montina?

Sicuramente il Torchio Verticale Marmonier è un elemento molto peculiare della nostra cantina. Si tratta di una pressa disegnata e realizzata da artigiani bresciani nel 1999 che richiama il concetto di pigiatura soffice e dunque l'origine dei nostri vini. Un'altra peculiarità sono i 7.500 mq di cantina completamente realizzata sotto la collina, che è un elemento cardine delle nostre visite guidate dove spieghiamo il metodo Franciacorta.

Infine, il nostro Museo d'Arte Contemporanea nonché un'esposizione permanente delle opere dell'artista Remo Bianco (Milano 1922 – 1988). Inoltre, ciclicamente il Museo ospita personali di artisti contemporanei nazionali ed internazionali, le cui opere vengono fatte vivere nel percorso museale che si snoda tra le sale della villa, cantine, botti e bottiglie che riposano sui lieviti.

Un altro punto a nostro favore è legato ai tour che proponiamo durante tutta la settimana in lingua italiana e inglese con una degustazione sempre accompagnata da un tagliere di assaggi di prodotti locali.

Che aggettivo dareste allo stile della accoglienza?

Familiare e genuina, ma sempre professionale. Per noi è importante che l'ospite si senta subito a proprio agio quando varca il nostro cancello. Inizia poi una sorta di viaggio insieme e crediamo profondamente che sia il lato umano a fare la differenza.

Chi accompagna i visitatori è una sorta di narratore e l'empatia che riesce a creare con chi lo ascolta è fondamentale.

Quali sono le prossime novità?

Per quanto riguarda il nostro Museo, a settembre inaugureremo

una nuova mostra dedicata ad Alfredo Colleoni, un artista bergamasco con una vena meditativa intensa, tesa verso una **ricerca** non solo formale e strutturale, ma soprattutto **spirituale**.

Nello stesso mese saremo anche tra i protagonisti del Festival della Franciacorta: apriremo la cantina sabato 16 e domenica 17 settembre con degustazioni abbinate a stuzzicherie e visite guidate (per info: https://lamontina.com/degustazioni-in-cantina/).

