Ospitalità, arte e nuove generazioni: la visione di Montina in Franciacorta

scritto da Agnese Ceschi | 10 Novembre 2026



Montina, storica cantina della Franciacorta, racconta un modello di ospitalità costruito nel tempo sul rapporto tra vino, arte e accoglienza familiare. Dalle visite in cantina alla galleria d'arte contemporanea, passando per eventi e iniziative dedicate ai giovani, l'azienda di Monticelli Brusati continua a sviluppare un'esperienza enoturistica che mette al centro le persone.

Nel cuore di **Montina**, azienda storica della Franciacorta con sede a Monticelli Brusati, da sempre l'ospitalità si sposa con il vino e l'arte. Fondata nell'aprile del 1987 per volontà dei tre fratelli Bozza, che, sin dalla più tenera età hanno coltivato la passione per la terra e per l'enologia, Montina è

un luogo dove l’ospite si sente avvolto dall’arte, intesa come processo creativo. Il **vino diviene una forma espressiva** così come le opere – di pittura o fotografiche – che abitano di volta in volta la **galleria d’arte all’interno della struttura della cantina**. Vino, ospitalità ed arte corrono parallelamente sullo stesso binario, in particolare con **Villa Baiana** come protagonista dell’offerta *hospitality* ed eventi dell’azienda, e dal 2000 con la nascita della galleria d’arte contemporanea voluta da Gian Carlo Bozza anima lungimirante fin dalla prima pietra posta per la costruzione di Montina.

Abbiamo chiacchierato con **Michele Bozza**, oggi presidente di Montina, per scoprire i prossimi eventi in programma e tutte le possibilità che offre l’azienda franciacortina ad un *wine lover* che arriva a Monticelli Brusati.

La vostra esperienza nell’ospitalità nasce ben prima che si iniziasse a parlare di enoturismo come fenomeno strutturato. Come è iniziato questo percorso?

A Montina abbiamo iniziato a fare ospitalità, quindi visite in cantina, insieme anche alla parte di ospitalità di Villa Baiana, con ristorazione per eventi aziendali, matrimoni ed eventi privati, più di trent’anni fa. Siamo partiti molto prima rispetto alle tendenze più recenti dell’enoturismo. Mio padre Gian Carlo, uno dei tre soci fondatori, aveva l’abitudine di dire: “Cosa c’è di più bello che far vedere dove nasce il vino e farlo degustare?”. Partendo da questo presupposto valoriale di profonda apertura, per noi è stata un’evoluzione molto naturale. Ancora oggi l’accoglienza mantiene un approccio caratteristico: siamo molto attenti a rispettare uno standard di qualità, ma l’approccio è molto genuino, spontaneo e famigliare.

Qual è il principio su cui si fonda oggi la vostra ospitalità?

Noi ci teniamo ad offrire un servizio fatto di professionalità, ma con un approccio sempre autentico. Chi guida la visita è quasi sempre una persona della famiglia oppure il nostro agronomo, che è con noi da oltre trent'anni e dunque conosce l'evoluzione dell'azienda dal primo giorno. Vogliamo che si percepisca accuratezza, ma anche umanità. Non c'è nulla di standardizzato o fatto in serie.

Qual è il plus del vostro sistema enoturistico?

Il nostro punto di forza è un sistema di prenotazione online facile e immediato: in pochi clic è possibile scegliere cosa fare, verificare orari e disponibilità, prenotare e pagare subito. Un'esperienza fluida e trasparente, molto apprezzata sia dagli ospiti italiani che internazionali. A questo si aggiungono una forte flessibilità e un'accoglienza completa. Ad esempio accogliamo con la stessa cura sia coppie che gruppi e per chi preferisce non fare la visita guidata in cantina per un'esperienza meno strutturata, il nostro Wine Shop è aperto tutti i giorni (weekend inclusi) per degustare un calice in relax o acquistare le nostre bottiglie.

Che cosa può trovare oggi un visitatore che arriva da voi?

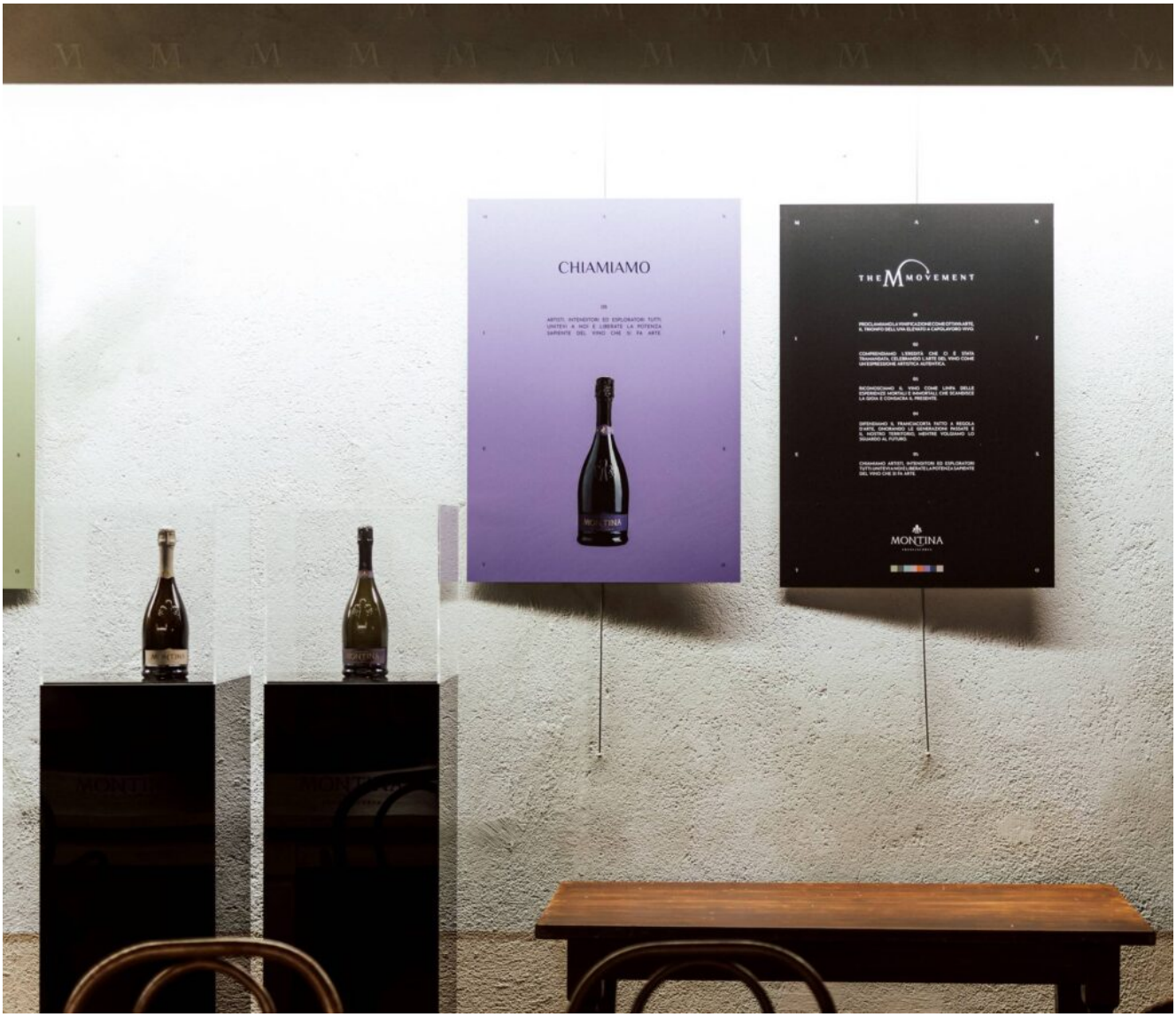
Il nostro percorso parte da Villa Baiana, casa padronale costruita nel 1620 da Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI°, per entrare poi in cantina. Durante la passeggiata si incrociano piante secolari, dalla venosa tamerice del 1804, al maestoso cedro del libano del 1784, oltre alle opere di Remo Bianco che fanno parte della nostra esposizione permanente. Si visita la cantina con i suoi 8.400 mq completamente interrati

toccando tutti i punti della produzione di un Franciacorta, dalla raccolta nei vigneti, alla vinificazione ed infine alla presa di spuma. La degustazione che, di solito, si svolge all'interno della galleria d'arte contemporanea è un momento suggestivo, ove le opere ti circondano, confermando che produrre vino è una forma d'arte! Le formule della degustazione sono varie in funzione delle esigenze e/o conoscenze dei visitatori, dalle basi ai vini che restano per anni sui lieviti: ci sono diversi percorsi che si possono scegliere e ci sono anche occasioni in cui è possibile pranzare o cenare da noi.

La galleria d'arte è quindi un elemento strutturale della vostra esperienza enoturistica. Che ruolo ha oggi il rapporto tra vino e arte?

La galleria è uno spazio estremamente vivo. Essendo polifunzionale, vi succede sempre qualcosa ed è secondo me la cosa più bella di quello spazio. Oltre alle degustazioni, nella galleria facciamo eventi e utilizziamo lo spazio anche come centro congressi. Nella nostra galleria inoltre ospitiamo principalmente opere pittoriche e mostre fotografiche.

Abbiamo stilato un Manifesto in cui proclamiamo il legame tra vino e arte. Montina sceglie di essere "*fucina d'arte*", protagonista di un processo creativo che coinvolge artisti, opere, installazioni e contaminazioni culturali. Un ecosistema in cui il vino si intreccia all'arte contemporanea, accogliendola e ispirandola. La Cantina si trasforma così in uno spazio vivo, aperto, dove idee, persone e linguaggi diversi si incontrano e si fondono.



Quali sono le prossime mostre in programma?

Attualmente la nostra galleria ospita la mostra del fotografo Gianluca Galletti, che rimarrà esposta fino a fine anno. La sua esposizione propone un percorso visivo affascinante, in cui la fotografia d’autore dialoga con la materia e l’architettura della nostra cantina, catturando dettagli, luci e prospettive che invitano il visitatore a un’osservazione profonda e suggestiva. L’ingresso alla mostra è libero e integrato nei percorsi di visita e degustazione.

Quali sono i prossimi appuntamenti per vivere la cantina oltre il classico percorso di degustazione?

I prossimi mesi saranno davvero molto intensi e ricchi di iniziative pensate per far vivere Montina in modo sempre diverso. Dopo gli appuntamenti di inizio autunno, il 15 novembre proporremo una giornata speciale, un viaggio nei profumi e nelle sfumature dell'autunno "Franciacorta per tre: le castagne": quattro tappe del gusto (tre piatti e un benvenuto) nate dalle sapienti mani degli chef di Villa Baiana. A dicembre, poi, apriremo le porte della tenuta per due appuntamenti: domenica 6 dicembre un pranzo in cui i nostri vini saranno in abbinamento ai piatti degli chef di Villa Baiana e poi la Degustazione dei nostri Grandi Millesimi in programma per l'8 dicembre, per iniziare a celebrare insieme le festività.

A tutto questo si affianca naturalmente la nostra operatività quotidiana: fino al 19 dicembre saranno regolarmente attivi tutti i nostri tour guidati con degustazione, e la nostra enoteca rimarrà come sempre aperta tutti i giorni, weekend compresi, per chi desidera passare anche solo per un calice o per scegliere i propri regali di Natale.



Avete pensato anche a iniziative specifiche per avvicinare le nuove generazioni e, in particolare, la Gen Z?

Sì, è un tema centrale per noi. Quest’anno, al Festival Franciacorta, siamo arrivati al secondo anno di collaborazione con un format di DJ set dedicato ai ragazzi dai 20 anni in su: una formula smart e informale che funziona benissimo per far vivere loro la cantina e i nostri vini.

Ma il dialogo con i giovani passa anche dalla formazione. Da diversi anni collaboriamo con l’Accademia di Santa Giulia su vari progetti didattici e lavoriamo in sinergia con l’Accademia Symposium di Rodengo Saiano, che forma i futuri professionisti dell’enogastronomia. Per noi è il modo migliore per trasmettere ai giovani, sul campo, la passione e i valori autentici del nostro territorio.

Punti chiave

1. **Ospitalità come vocazione storica:** Montina propone visite in cantina ed eventi da oltre trent’anni, anticipando lo sviluppo dell’enoturismo.
2. **Accoglienza familiare e professionale:** le visite sono guidate prevalentemente da membri della famiglia o da collaboratori storici, con un approccio personalizzato.
3. **Vino e arte come identità aziendale:** la galleria d’arte contemporanea, attiva dal 2000, ospita mostre, degustazioni, eventi e incontri.
4. **Un’offerta enoturistica flessibile:** prenotazioni online, degustazioni differenziate, Wine Shop aperto tutti i giorni ed esperienze gastronomiche a Villa Baiana.
5. **Attenzione alle nuove generazioni:** DJ set durante il Festival Franciacorta e collaborazioni con istituti formativi per avvicinare i giovani al mondo del vino.