

## La soddisfazione dell'assessore Tomasoni

“Un clima di grande ottimismo e profonda passione suggeriti da dati economici importanti nonostante il momento di grave difficoltà della nostra economia”. Queste le sensazioni che Gianfranco Tomasoni, assessore provinciale all'Agricoltura ha riscontrato nel corso della visita al Vinitaly, fra gli stand bresciani. “Un clima che si alimenta di strategie finalmente condivise e del lavoro, oscuro al grande pubblico, di quegli strumenti, come il Centro vitivinicolo provinciale, messi a disposizione dei produttori bresciani per la loro sfida sul fronte qualità. Un impegno che sta producendo importanti frutti in un comparto in continua crescita e potenzialmente capace di produrre 40 milioni di bottiglie all'anno”.



**Vinitaly.** Dal 25 al 28 marzo sono state ben 67 le cantine presenti nel padiglione del Palaexpo veronese

# Florida presenza franciacortina al salone internazionale dei vini

Un'invasione di visitatori nello spazio espositivo delle aziende vitivinicole bresciane, presenti con marchi storici come Berlucchi, Barone Pizzini, Bellavista ma anche tante piccole nuove realtà

di Anna Salvioni

■ Incrementato lo spazio (400 mq in più rispetto alla scorsa edizione), grazie alla predisposizione di una rinnovata area espositiva al secondo piano del padiglione Lombardia del Palaexpo; e ben 57 cantine presenti, oltre alle dieci aziende posizionate in altri tre padiglioni esterni.

È l'ottimistico quadro che delinea la sempre più florida partecipazione del Franciacorta al Vinitaly, il più grande Salone internazionale di vino e distillati, organizzato da Veronafiere dal 25 al 28 marzo. Un fiume di visitatori ha



Il padiglione della Franciacorta al Vinitaly

letteralmente invaso, fin dall'inaugurazione domenicale (quest'anno unico giorno festivo d'apertura), le corsie franciacortine per degustare le bollicine più “stappate” d'Italia, nelle vesti Brut, Pas Dosé, Satèn, Rosé e Millesimati, scoprendone insieme, bicchiere a bicchiere coi produttori, anche storia, origine e peculiarità, senza trascurare la chance di prender parte a seminari guidati da esperti e sommelier per approfondire la conoscenza di un vino riconosciuto quale emblema del miglior made in Italy. Tantissimi i marchi bresciani in vetrina al salone, molti dei quali di storica presenza (come per esempio Fratelli Berlucchi, Barone Pizzini, Bellavista, Contadi Castaldi o Ca' del Bosco), ma anche new entry alla prima partecipazione, come l'azienda agricola Marzaghe di Erbusco, nata per volontà e passione dei fratelli Alberto e Marcello Lamberti. “Nel giro di 7 anni – ha commentato il titolare Marcello – la produzione è passata da circa 3mila bottiglie a oltre 35mila: ora siamo pronti al decollo, creando e sviluppando la rete vendita, avviando collaborazioni con ristoranti, enoteche e agriturismi, ma anche inaugurando una nostra sede”.

**Erbusco.** Attiva da 27 anni, la realtà della famiglia Gatti ha ricevuto i '5 grappoli' Ais sia nel 2011 sia nel 2012

## Sguardo all'innovazione per l'azienda agricola “Enrico Gatti”

■ Un'azienda agricola a conduzione familiare, ma con lo sguardo fisso verso l'eccellenza, la modernità e l'innovazione. L'azienda agricola “Enrico Gatti” di via Metelli 9 a Erbusco è uno dei nomi più conosciuti fra gli amanti del buon bere. Quelli che guardano non solo all'etichetta, al “nome”, ma soprattutto alla qualità. Le bollicine Franciacorta docg, assieme ai Curtefranca fermi (bianco e rosso), prodotti dalla cantina gestita da Enrico Gatti, sono ormai da 27 anni una garanzia che non teme confronti. “L'azienda – dice Lorenzo Gatti, oggi a capo della cantina – ha saputo distinguersi e

migliorarsi anno dopo anno, nella ricerca della qualità assoluta”. Qual è la vostra storia? “L'attività, inizia nel 1975 proprio da Enrico Gatti, il capostipite. In seguito è stata condotta dai figli Lorenzo e Paola Gatti, con l'importante collaborazione di Enzo Balzarini”. Col tempo, il salto di qualità è stato notevole. “Abbiamo dato vita a un progressivo potenziamento aziendale con nuovi vigneti e ampliamento della cantina. Con grande sinergia, tutta la famiglia Gatti, animata da passione e dedizione, produce vini che esprimono la tipicità locale delle nostre colline: qualità, passione, cura del dettaglio ed



eccellenza”. Quali sono i prodotti più noti e premiati? “Due su tutti: il Franciacorta Brut Millesimato che ha ottenuto i '5 Grappoli' dalla guida Ais “Duemilavini” sia nel 2011 che nel 2012, i '3 bicchieri' dalla guida Vini d'Italia 2011 Gambero Rosso e la citazione come vino dell'eccellenza dell'edizione 2011 della Guida Vini d'Italia de “L'Espresso”. C'è poi il Franciacorta Nature che ha ottenuto i '3 bicchieri' dalla guida del Gambero Rosso “Vini d'Italia 2012”. L'ultima vendemmia, quella del 2011, com'è andata? “Beh, ne ripareremo fra tre anni...”. La qualità, si sa, richiede tempo. E pazienza. (d.p.)