

SPECIALE BOLLICINE

## FRANCIACORTA



### IL METODO FRANCIACORTA

La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano. Affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, comprende 19 comuni della Provincia di Brescia ed è racchiusa in un'area di circa 200 chilometri quadrati. La ricchezza minerale dei terreni e lo speciale microclima costituiscono gli elementi distintivi di una viticoltura di altissima qualità. Il Franciacorta è prodotto con uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco. Da ultimo è stato inserito anche l'erbammat, un vecchio vitigno a bacca bianca originario della provincia di Brescia. Il processo di produzione è molto lungo e prevede: vendemmia a mano; pressatura delicata delle uve; assemblaggio dei mosti dopo oltre nove mesi dalla vendemmia per creare la "cuvée"; accatastamento delle bottiglie in posizione orizzontale nelle cantine per anni. **Il disciplinare Franciacorta, infatti, impone una lenta maturazione sui lieviti, non inferiore ai 18 mesi per il Franciacorta, 24 per Franciacorta Rosé e Franciacorta Satèn, 30 per tutti i millesimati e ben 60 per le Riserve.**

### L'ANDAMENTO NEL 2020

"Il 2020 avrebbe dovuto essere un anno speciale per la Franciacorta, che si era preparata a festeggiare i 30 anni della fondazione del Consorzio e ad inaugurare la sua nuova sede" è l'analisi del presidente **Silvano Brescianini** "Ma come tutti sappiamo, è stato un anno difficile, in cui la maggior parte delle attività si sono bloccate". Mettendo assieme una buona par-

tenza, il blocco di marzo-aprile, la ripresa del terzo trimestre, il nuovo blocco autunnale e l'exploit del mese di dicembre, il 2020 si è chiuso con un -11,4% nei volumi venduti, con 15.600.000 bottiglie vendute. Interessante, soprattutto nell'ultima parte dell'anno il **forte incremento delle vendite online - dove Franciacorta è risultato essere la denominazione più venduta su numerose piattaforme** - e l'andamento in Gdo, che ha ridato ossigeno alle vendite di fine anno. Su questo ultimo canale, la crescita 2020 è stata del 17% rispetto al 2019, con una rappresentatività del 33%. L'export rappresenta il 10.9% con 1.700.000 vendite nel 2020, con la Svizzera che ha confermato il proprio primato, salendo al 23,4% dell'export totale, con volumi in crescita del 9%.

### 2021, L'ANNO DELLA RIPRESA?

Il primo semestre 2021 per Franciacorta segna un trend particolarmente positivo, nonostante le condizioni di restrizioni dei primi mesi previste per l'emergenza Covid.

In particolare, **i mesi di aprile e maggio 2021 presentano una crescita di oltre il 200% rispetto ai medesimi periodi del 2020.** Ma il vero incremento lo si vede prendendo come riferimento il periodo pre-Covid: rispetto al primo semestre 2019, le vendite del 2021 risultano essere in crescita, con un tasso positivo del 12% ed un prezzo medio retail in aumento: da 21 euro a 22,5 euro.

"I risultati raggiunti" dichiara il presidente

**3229**  
ettari

**121**  
soci

**15,6 mln**  
bottiglie vendute

**10,9%**  
export

SPECIALE BOLLICINE

**UN MERCATO, UN ANEDDOTO**

"Una particolare attenzione va alla Cina che costituisce oggi uno dei mercati emergenti più rilevanti a livello globale" spiegano dal Consorzio "nonostante le criticità è stato fondamentale iniziare due anni fa con un primo approccio per muovere i primi passi e costruire insieme ad esperti qualificati il nome che identifica Franciacorta".



*"sono entusiasmanti. Il mercato e il mondo della ristorazione ci sono stati vicini e hanno premiato i nostri produttori, un segnale che riconosce Franciacorta come punto di riferimento per il consumatore che vuole vivere un'esperienza che rappresenta il miglior Made in Italy e che è sinonimo di qualità, cultura e tendenza".*

**FESTIVAL IN CANTINA**

A settembre sul territorio tornerà l'imperdibile Festival in Cantina, evento che da anni raccoglie numerosi turisti provenienti da tutta Italia e dall'estero. **Il format sarà nuovamente su due weekend (11-12, 18-19 settembre) in modo da consentire alle cantine di accogliere i visita-**

**tori rispettando le normative Covid** ed ai wine lovers di godere appieno dell'esperienza Franciacorta in completa sicurezza.

Un ruolo sempre importante sarà ricoperto dalla formazione e dalla didattica, che trova espressione attraverso diverse collaborazioni già rodute come quelle con **Cast** Alimenti, ALMA e con le Università come per il Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio della Cattolica. *"Sono questi gli ambienti ideali per formare le nuove promesse della cucina italiana e le nuove generazioni di chef, ristoratori e personale di sala, quali ambasciatori di territori e culture e di un'eccellenza italiana come Franciacorta"* conclude Brescianini.



CONSORZIO FRANCIACORTA  
via G. Verdi 53,  
25030 Erbusco  
Brescia  
www.franciacorta.net

**L'ABBINAMENTO**



Il Franciacorta Extra Brut Millesimato si rivela particolarmente indicato ad accompagnare alcuni piatti della tradizione. In particolare, l'anguilla ripiena alla clusane o il coregone con polenta (con cui si sposa bene anche la Riserva). Da provare anche con tagliatelle al ragù di lago o con un cous cous alle verdure.