Brescia nel calice

Sei percorsi tra le eccellenze enologiche del territorio

BRESCIA

La tua guida (quasi) turistica



Indice

Dove il rosa è paesaggio	4
Le bollicine più celebri d'Italia	10
L'eleganza del lago	14
Rossi verso oriente	18
Un piccolo monte in mezzo alla pianura	22
Una vigna in città	28

Il vino è sempre figlio di una storia e di un paesaggio. A Brescia la storia è stratificata e il paesaggio è cangiante. Può aprirsi nella luce del Garda, stringersi tra le colline moreniche, distendersi nella pianura oppure salire fino alle mura dell'antico Castello che veglia sulla città.

Questa varietà si rispecchia nel bicchiere.
Puoi provare un vino rosato che nasce in una notte. Le bollicine più celebri d'Italia che, prima di salire veloci verso la superficie, hanno aspettato mesi o anni in silenzio. Un bianco che affonda le radici nell'argilla compatta dei territori intorno al lago. I rossi cresciuti accanto alla pietra. E perfino il frutto di un'uva rara che matura dentro la città.

Per gustarli tutti abbiamo scelto sei percorsi.
Puoi seguirli in bicicletta, affrontarli a piedi o usarli come una bussola per costruire un viaggio tutto tuo. Sono percorsi che non conducono soltanto alle cantine: raccontano il terreno, la luce, il clima e le persone che rendono ogni vino diverso dagli altri.

Dove il rosa è paesaggio

LA VALTÈNESI E IL SUO ROSÉ

1

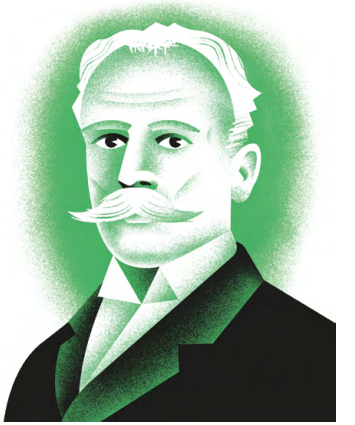


Lonato del Garda: da qui comincia il tuo viaggio tra le colline e i vigneti della Valtènesi.

La Ciclovia della Valtènesi collega Lonato del Garda a Salò attraversando le colline moreniche della riviera bresciana. Uno splendido tracciato, lungo circa 24 chilometri, che riserva però anche qualche saliscendi da affrontare con un po' di preparazione (...ti abbiamo avvisato).



Il senatore Pompeo Molmenti, che nel 1896 trasformò il rosso in rosa, inventando il "vino di una notte".



Puoi percorrerla in entrambe le direzioni. Da Lonato il lago si avvicina lentamente, annunciato dalle colline e dalle prime aperture sull'orizzonte. Dall'elegante Salò, invece, parti dall'acqua e ti inoltri nell'entroterra. La strada sale, scende, si piega tra vigneti e ulivi. Incontra il castello di Padenghe, il centro storico di Polpenazze, piccoli nuclei rurali e punti panoramici che ti costringeranno a fermarti per scattare una foto.

Niente bici? Nessun problema. Puoi muoverti in auto e concederti delle passeggiate più brevi. Puoi camminare intorno ai castelli di Padenghe, Moniga e Soiano, attraversare i borghi oppure scegliere i sentieri tra Puegnago e Polpenazze. Non serve completare l'intero itinerario in un giorno. Il paesaggio non assegna medaglie a chi lo attraversa più in fretta. Bisogna godersi tutto al proprio ritmo.

Ed è proprio la lezione che sembra raccontare un bel calice di quello che, un tempo, era conosciuto come "chiaretto",

per via del suo colore rosato, e oggi è diventato il **Riviera del Garda classico DOC sottozona Valtenesi**. Un vino figlio di queste terre.

Questo "rosa" non è una moda arrivata con l'ultima estate. È un'identità costruita intorno al Groppello, vitigno strettamente legato alla riviera bresciana del Garda, e a una tradizione che ha trovato uno dei suoi momenti decisivi alla fine dell'Ottocento, quando Pompeo Molmenti, senatore veneziano arrivato a Moniga dopo il matrimonio con Amalia Brunati, mise a frutto le conoscenze maturate durante i suoi viaggi in Francia.

Fu lui, nel 1896, a codificare un sistema di vinificazione basato su una permanenza molto breve del mosto a contatto con le bucce. Poche ore, il tempo necessario per estrarre un colore tenue prima che diventasse troppo intenso.

Il tempo di una notte.

Gli strumenti sono cambiati, ma l'idea resta riconoscibile: pigiare delicatamente le uve, lasciare che il mosto raccolga dalle bucce colore e aromi e separarlo nel momento giusto. Bisogna cogliere l'attimo. Un poco prima, il vino non è ancora ciò che dovrebbe essere. Un poco dopo, è già diventato altro.

L'abbinamento perfetto?

Un pesce di lago, il luccio con polenta o le aole fritte, neanche a dirlo! Ma ti consigliamo anche di osarlo con una buona pizza.

L'avresti mai detto che il Riviera del Garda Classico è ottimo anche insieme a una pizza?



Perfetto per un aperitivo, il rosato della Riviera non ha orari!



Le bollicine più celebri d'Italia

LA FRANCIACORTA E "IL" FRANCIACORTA

2

C'è una ciclovia che attraversa l'Italia settentrionale collegando le Alpi occidentali con l'Adriatico. Si chiama AIDA, Alta Italia Da Attraversare, e passa anche da Brescia.



Ammirando lo storico Monastero di San Pietro in Lamosa, affacciato sulle Torbiere del Sebino.

Puoi partire dalla città, raggiungere Gussago e Rodengo Saiano e proseguire tra Paderno Franciacorta, Passirano, Bornato e da lì deviare per raggiungere la sponda meridionale del Lago d'Iseo. Oppure puoi costruire anelli più brevi, scegliendo strade rurali e tracciati locali tra Erbusco, Adro, Corte Franca, Monticelli Brusati e Ome.

A te la scelta!

Qui pedalare significa soprattutto spostarsi tra una cantina e l'altra. I luoghi in cui, con pazienza e maestria, nascono le bollicine più celebri d'Italia, quelle del **Franciacorta DOCG**.



© CONSORZIO FRANCIACORTA

↑ **Due calici di Franciacorta contemplano le preziose vigne delle colline moreniche.**

Il “metodo classico” prevede la rifermentazione in bottiglia e un periodo obbligatorio di affinamento sui lieviti. La versione non millesimata richiede almeno 18 mesi; Satèn e Rosé almeno 24. I millesimati salgono a 30 mesi, le Riserve a 60. Le bollicine, quando finalmente si muovono nel bicchiere, sembrano avere una gran fretta. Prima, però, hanno aspettato a lungo.

Questo contrasto è quello che ti accompagna lungo tutto il percorso.

Fuori, la bicicletta corre tra i filari. Dentro le cantine, le bottiglie restano ferme a maturare. Fuori cambiano la luce, il vento, le stagioni. Dentro il tempo lavora senza farsi vedere.

La base del Franciacorta comprende Chardonnay e Pinot nero; possono concorrere anche Pinot bianco ed Erbamat entro i limiti stabiliti dal disciplinare. Il Satèn nasce invece da uve bianche, con prevalenza di Chardonnay, e ha una pressione in bottiglia inferiore rispetto alle altre tipologie. È proprio questa minore pressione a contribuire a una sensazione più morbida e setosa, appunto.

↓ **Una tavola nella natura, con le bollicine del territorio. Aperitivo all’aperto, o picnic sofisticato?**



© CONSORZIO FRANCIACORTA

Anche il Rosé ha regole precise: il Pinot nero deve rappresentare almeno il 35 per cento dell’uvaggio e la colorazione rosata deve essere presente prima del “tiraggio”, il primo passaggio del vino in bottiglia.

Non solo bollicine.
Nello stesso territorio nasce anche il **Curtefranca DOC**, denominazione riservata ai vini fermi, bianchi e rossi. È il lato meno immediatamente riconoscibile della Franciacorta. Quello che fa meno rumore, ma che ricorda che, prima della celebrità delle bollicine, queste colline erano già terra di vino, da generazioni e generazioni.

Gli abbinamenti per le bollicine del Franciacorta?

Difficile scegliere, dentro una gamma che va dall’aperitivo al dolce.

Il nostro consiglio è quello di osare una buona bottiglia di Millesimato con i formaggi del territorio, anche quelli più importanti.

L'eleganza del lago

IL BASSO GARDA E IL SUO LUGANA

3

Un incantevole scorcio del Lago di Garda: che cos'è un bicchiere di vino senza un paesaggio da abbinargli?

Per incontrare il Lugana devi raggiungere il basso Garda e poi allontanarti appena dalla riva. Puoi partire in bicicletta da Desenzano, attraversare Rivoltella e dirigerti verso Sirmione. Da qui il percorso può continuare nell'entroterra, tra Pozzolengo, San Martino della Battaglia e le campagne che si estendono verso il confine veneto. Non esiste un solo itinerario obbligatorio, e anche dei giri in auto con delle brevi camminate sono un'ottima idea.



Qualche consiglio?

Il grande classico è Sirmione, con le sue mura, il borgo, il Castello Scaligero e le Grotte di Catullo. Ma ci sono anche molte altre perle meno note. A Pozzolengo, ad esempio, puoi attraversare il borgo e raggiungere il castello. A San Martino della Battaglia c'è la torre monumentale che domina le campagne e ricorda le lotte risorgimentali del 1859. Sono terre di grande bellezza. Le terre in cui nasce il **Lugana DOC**, un vino bianco di estrema eleganza.

La base è un vitigno chiamato Turbiana, che cresce su suoli caratterizzati da argille stratificate di origine morenica e sedimentaria, prevalentemente calcaree e ricche di sali minerali. Nelle zone più collinari, le argille lasciano progressivamente spazio a una maggiore presenza sabbiosa. È un terreno complicato, da cui, quasi per contrasto, nasce un vino fresco e immediato, con i suoi profumi floreali, di agrumi e quella caratteristica nota che ricorda la mandorla.

Dunque, solo immediatezza?

No, tutt'altro. Le versioni Superiore e Riserva, così come le interpretazioni pensate per un'evoluzione più lunga, possono acquistare complessità con il tempo e l'invecchiamento.

Un grande abbinamento è quello con un pesce delicato del Garda: il coregone.

⊕ Sirmione, sul Lago di Garda, culla del Lugana DOC e di panorami mozzafiato.



Rossi verso oriente

BOTTICINO, GARDA ROSSO E GROPPELLO, LUNGO LA PEDEMONTANA

4



Le colline di Botticino tra vigneti, boschi e marmo.

Scrutando i riflessi del rosso, tra i profumi del vino e della campagna.

Ora, da Brescia punta verso est. Puoi seguire in bicicletta la fascia pedemontana attraverso Rezzato e Botticino, poi proseguire in direzione di Nuvolera, Nuvolento e Gavardo. Il riferimento è la Pedemontana Alpina, integrata con la rete ciclabile locale e con il percorso della Gavardina. A piedi, invece, è meglio concentrarsi su singole aree. Le colline di Botticino offrono sentieri tra vigneti, boschi e le cave da cui viene estratto un marmo pregiato, che per secoli ha donato il suo colore candido alle facciate della città... ma che è giunto perfino a Washington, alla Casa Bianca.





Le nozze perfette? I vini, i salumi e i formaggi della tradizione bresciana.

Su queste stesse colline nasce un vino rosso che si sta facendo sempre più notare dagli appassionati.

Si tratta della **DOC Botticino**, che comprende le tipologie "rosso" e "riserva". Il disciplinare prevede un assemblaggio nel quale entrano Barbera, Marzemino, chiamato localmente anche Berzemino, Sangiovese e Schiava gentile. Un carattere unico che nasce dall'incontro.

Il **Botticino** si presenta come un rosso strutturato, dal colore rubino intenso, capace con l'evoluzione di sviluppare riflessi più granati e profumi fruttati e speziati. È un vino che sprigiona le sue doti migliori insieme alla cucina bresciana: carni, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e piatti che non hanno paura di sostenere un abbinamento deciso.

Proseguendo verso Gavardo il paesaggio si avvicina progressivamente all'area gardesana. Le denominazioni si allargano e nel racconto entrano il **Garda Rosso** e il **Groppello**.

Il **Garda DOC** comprende un territorio molto ampio e vini differenti. Nella sua espressione rossa può raccogliere vitigni e tradizioni che cambiano insieme alla distanza dal lago. Il **Groppello**, invece, riporta immediatamente alla riviera bresciana, e dà forma a rossi agili, speziati e riconoscibili.

Lo abbiamo già incontrato nella sua versione rosa, in Valtènesi. Qui puoi osservarne l'altra faccia, più decisa.

In questo caso, l'abbinamento consigliato è con i salumi del territorio e dei formaggi freschi o a media stagionatura.



Un piccolo monte in mezzo alla pianura

IL CAPRIANO DEL COLLE DEL MONTE NETTO

5



© CANTINA LAZZARI, CAPRIANO DEL COLLE (BS)

↓ Paesaggi di sole e di vigne, nel silenzio dei panorami bresciani.

A sud di Brescia, la pianura inaspettatamente si solleva, anche se non di molto. Il Monte Netto raggiunge un'altezza modesta rispetto alle montagne che chiudono l'orizzonte settentrionale. Eppure basta per cambiare il terreno, l'esposizione, il paesaggio e quello che vi si coltiva.



© LM0052 / CC BY-SA 4.0

↓ Il vino riposa nel silenzio. Ricordati di non fare troppo rumore quando visiti una cantina.



© CONSORZIO FRANCIACORTA



↑ I vini del Monte Netto nascono tra campi e piccoli centri.

Il Parco regionale del Monte Netto interessa i comuni di Capriano del Colle, Poncarale e Flero. Puoi attraversarlo in bicicletta o a piedi seguendo strade agricole, percorsi locali e itinerari ad anello tra vigneti, cascine, campi e piccoli centri abitati. Il dislivello è contenuto e rende l'area adatta anche a chi non cerca una sfida sportiva.

Qui tutto sembra vicino al livello dell'orizzonte: i campanili, le case coloniche, gli alberi, i filari. Le rogge e i campi raccontano la vocazione agricola della Bassa bresciana. La città è a pochi chilometri, ma il suo movimento lascia già il posto alla lentezza.

La zona di produzione del **Capriano del Colle DOC** comprende Capriano del Colle, Poncarale e Flero. Qui si producono vini rossi e bianchi.

Nelle versioni rosse entra in gioco soprattutto il Marzemino, affiancato secondo le tipologie da altri vitigni ammessi. Nei bianchi assume un ruolo importante il Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana. Il disciplinare stabilisce composizioni e caratteristiche differenti per le varie tipologie.

È davvero interessante osservare come una variazione apparentemente minima del paesaggio abbia generato una denominazione riconoscibile. Pochi metri per cambiare completamente la prospettiva e il gusto.

I rossi della zona accompagnano con naturalezza salumi, carni, brasati e formaggi. I bianchi possono incontrare antipasti, primi piatti, pesci e preparazioni più delicate.

Salumi e formaggi: la tavola ideale per i rossi della zona.



Per i bianchi, invece, è meglio optare per una cucina dai sapori più delicati.



Una vigna in città

IL PUSTERLA DEL COLLE CIDNEO

6

Il vigneto Pusterla sboccia ai piedi del Castello, nel cuore di Brescia...

Chiudiamo il nostro percorso delle meraviglie enologiche del territorio bresciano... restando in città. Segui questo consiglio: parti dal centro storico di Brescia, attraversa piazza della Loggia, raggiungi piazza Paolo VI oppure percorri il Corridoio UNESCO tra il Capitolium e Santa Giulia. Poi alza lo sguardo verso il Castello. Il colle Cidneo è il punto in cui la città comincia a salire e, quasi senza avvertirti, diventa verde.
A quel punto puoi continuare verso i Ronchi, scegliendo i sentieri e le strade che si arrampicano sulle colline. Con un po' di tempo e allenamento puoi proseguire verso il Monte Maddalena, il rilievo che domina Brescia con boschi, radure e una vasta rete di percorsi.



FOTO DI WOLFGANG MORODER



↑ **Adagiato alle pendici del colle Cidneo, è il più grande vigneto produttivo d'Europa.**

↻ **I grappoli dell'Invernenga, l'uva bianca del vigneto Pusterla.**

Il primo incontro con il vino arriva prima di quanto immagini.
Ai piedi del Castello, infatti, si estende il **vigneto Pusterla**, quasi quattro ettari di filari inseriti nel tessuto urbano. Sei di fronte al più grande vigneto urbano produttivo d'Europa, l'unica coltivazione estesa dedicata interamente all'Invernenga, rara uva bianca del territorio bresciano.

L'Invernenga ha grappoli dalla buccia resistente. È un'uva che matura lentamente. Il nome rimanda alla possibilità di conservare gli acini fino all'inverno, quando potevano comparire sulle tavole delle feste. Per secoli quest'uva ha seguito una vocazione domestica, prima di diventare la base di un vino capace di aprirsi al mondo esterno. Si racconta che, tra i suoi estimatori, ci fu anche Winston Churchill.

Pusterla: un vino nato in città, fuori dalle mura di un castello, per non avere confini.

Da quel vigneto cresciuto guardando i tetti nasce oggi il **Pusterla**, un bianco fermo che restituisce centralità a una varietà quasi scomparsa.

Entra educato in bocca, poi mostra il suo carattere. È una descrizione che potrebbe adattarsi anche a Brescia. Una città che raramente alza la voce, nonostante tutte le storie che ha da raccontare.

E se ti appassionano le storie ancor più marginali, sali oltre il vigneto, dove il paesaggio del vino si allarga ai Ronchi. Un tempo erano pendii interamente coltivati, fatti di terrazzamenti, orti e vigne. L'espansione della città ne ha modificato l'aspetto, ma non ha cancellato tutto. In alcuni punti i filari resistono tra ville, boschi e strade panoramiche. Altrove ne puoi inseguire la memoria nel nome dei luoghi.

Non serve uscire dalla città per cercare il paesaggio agricolo. È già qui. Basta solo alzare un poco la testa.



Ma tu guarda,
Brescia da ascoltare!

Un podcast per scoprire tante città nella città, che ti fa vedere quello che non salta subito agli occhi.

Il vino di una notte



Sulle colline della Valtènesi, poche ore separano il rosso dal rosa: il tempo di una notte, in cui le uve del Garda si trasformano in un vino fresco, sapido e luminoso.

In questa puntata di *Ma tu guarda, Brescia da ascoltare!* scopriamo la storia del Valtènesi rosé, pedalando tra vigneti, borghi e paesaggi affacciati sul lago.

Scansiona il QR e ascolta le puntate. Per non perderti neanche un episodio clicca su "segui", riceverai una notifica ogni volta che uscirà una nuova puntata.

INFOPOINT

BRESCIA

Via Trieste 1 / Piazza Paolo VI | Tel. +39 030 3061266
Lunedì – Venerdì 9:00 – 19:00 | Sabato – Domenica 9:00 – 17:00

Piazzale Stazione Tel. +39 030 3061240
Lunedì – Venerdì 9:00 – 19:00 Sabato 9:00 – 17:00

Piazza del Foro Tel. +39 030 3749916
Lunedì – Domenica 10:00 – 18:00

Per informazioni: **info@brescia.eu**
Whatsapp +39 342 6058111

La tua guida per vivere la città: **www.brescia.eu**

PROVINCIA

Darfo Boario Terme | Piazzale Einaudi, 2
Tel. +39 393 3380805, infopoint@ctvallecamonica.it

Ponte di Legno | Corso Milano, 37 | Tel. +39 033 17148895
info@prolocopontedilegno.it, infopoint@prolocopontedilegno.it

Sirmione | Via Marconi, 2 | Tel. +39 030 3748721 / 349 8183452
infopoint.sirmione@provincia.brescia.it

Per l'elenco completo degli infopoint in provincia:
infopoint.brescia@provincia.brescia.it
Informazioni su Brescia e provincia: **www.visitbrescia.it**

visit brescia

COMUNE DI BRESCIA

Brescia, La Tua Città Europea.

MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

inLombardia

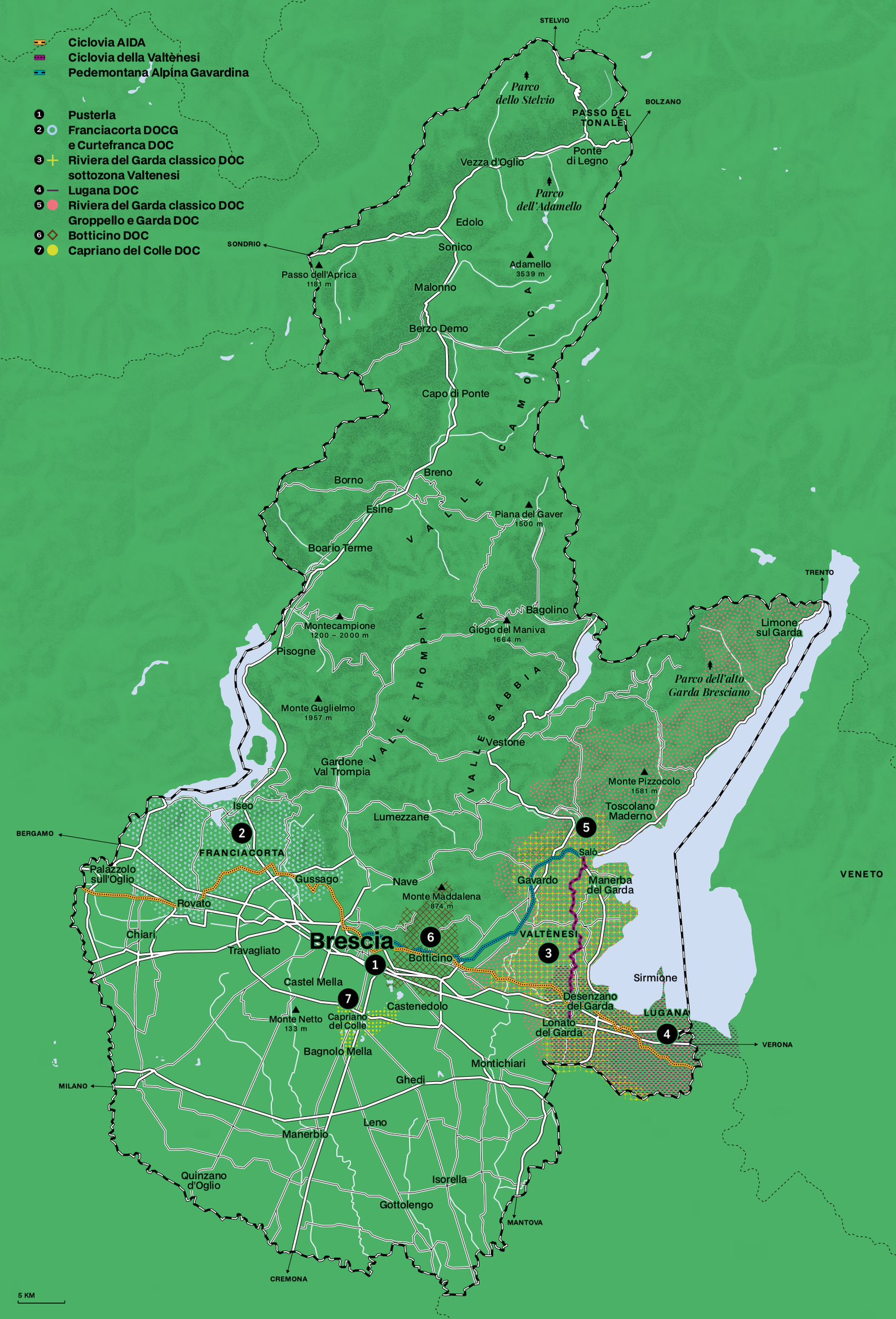
Con il contributo di
Regione Lombardia

BRESCIA

La tua mappa (quasi) turistica

Brescia nel calice

Sei percorsi tra le eccellenze enologiche del territorio


Ciclovia AIDA
Ciclovia della Valtènesi
Pedemontana Alpina Gavardina
1 Pusterla
2 Franciacorta DOCG e Curtefranca DOC
3 Riviera del Garda classico DOC sottozona Valtenesi
4 Lugana DOC
5 Riviera del Garda classico DOC Groppello e Garda DOC
6 Botticino DOC
7 Capriano del Colle DOC
STELVIO
Parco dello Stelvio
PASSO DEL TONALE
BOLZANO
Vezza d'Oglio
Ponte di Legno
Parco dell'Adamello
Edolo
Sonico
SONDRIO
Passo dell'Aprica 1181 m
Adamello 3539 m
Malonno
Berzo Demo
VALLE CAMONICA
Capo di Ponte
Borno
Breno
Esine
Piana del Gaver 1500 m
Boario Terme
VALLE TROMPIA
VALLE SABBIA
Bagolino
Montecampione 1200 – 2000 m
Giogo del Maniva 1664 m
Pisogne
Monte Guglielmo 1957 m
Vestone
Gardone Val Trompia
TRENTO
Limone sul Garda
Parco dell'alto Garda Bresciano
Monte Pizzocolo 1581 m
Toscolano Maderno
Iseo
Lumezzane
BERGAMO
FRANCIACORTA
Salò
Palazzolo sull'Oglio
Gussago
Nave
Monte Maddalena 874 m
Gavardo
Manerba del Garda
VENETO
Rovato
Chiari
Brescia
Travagliato
Botticino
VALTÈNESI
Castel Mella
Sirmione
Desenzano del Garda
Castenedolo
LUGANA
Monte Netto 133 m
Capriano del Colle
Lonato del Garda
VERONA
Bagnolo Mella
Montichiari
MILANO
Ghedi
Leno
Manerbio
Quinzano d'Oglio
Isorella
Gottolengo
MANTOVA
CREMONA
5 KM