**C:\Users\Utente\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\LOGO VisitBrescia.jpg**

**Dolce Autunno fra i vigneti della provincia di Brescia**

**alla scoperta di Franciacorta, Garda,**

**Colli dei Longobardi e Valle Camonica**

**Franciacorta, Garda, Colli dei Longobardi e Valle Camonica**: la provincia di Brescia racchiude quattro aree vinicole d’eccellenza, innumerevoli cantine da visitare e in cui acquistare direttamente dai produttori vini pregiati, Strade del Vino fra le prime a nascere in Italia. Un territorio in cui l’enoturismo si è fatto arte dell’accoglienza, dove ciascuno può scegliere il genere di struttura più adatto alle sue esigenze dove alloggiare nel verde, dall’agriturismo al relais di charme. Settembre e ottobre sono i periodi ideali per andare alla scoperta di questi straordinarie terre, che sono animate anche da una serie di piacevoli eventi.

**La Franciacorta**

La **Franciacorta**, terra del prezioso Franciacorta (il più pregiato fra i vini italiani rifermentati in bottiglia con il Metodo Classico) a cui dà il nome, è fra le zone italiane più amate dagli enoturisti. Le sue colline sono punteggiate da borghi e castelli, abbazie e ville patrizie, prestigiose cantine: vi si snoda la **Strada del Franciacorta** ([www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)) che prende il via dal centro di Brescia e arriva sulle sponde del Lago d’Iseo. Un motivo in più per visitarla, è il **Festival in Cantina**, in programma negli week end dell’11-12 e del 18-19 settembre. Le **66 Cantine** partecipanti accolgono gli ospiti con eventi originali e fantasiosi e visite guidate con degustazione. La kermesse propone eventi coinvolgenti e una ricca offerta di iniziative dedicate all’intrattenimento e all’approfondimento enogastronomico e culturale. Un appuntamento quindi adatto a tutti: dagli enoappassionati, che possono partecipare a degustazioni a tema, agli amanti del buon cibo, che godono delle gustose proposte di ristoratori locali e chef, tra tradizione e innovazione. Ampio spazio viene dedicato agli sportivi, che possono avventurarsi tra i vigneti e le colline facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi o in bicicletta, così come alle famiglie che hanno la possibilità di divertirsi con iniziative ludiche e pic-nic nella natura. Non c’è poi occasione migliore per perdersi tra i molteplici luoghi di interesse storico artistico che costellano la Strada del Franciacorta, dai monasteri ai piccoli musei.

Il 2-3 e il 9-10 ottobre i sapori della Franciacorta tra arte, cibo e vino sono protagonisti di **Benvenuto autunno!**, visite e degustazioni guidate alla scoperta del mondo di Bacco organizzate alla **Casa Museo Paolo e Carolina Zani di Cellatica.** Si va alla scoperta delle più belle opere della collezione che raccontano il mito dionisiaco: dal dipinto di Giambattista Tiepolo dedicato alle Nozze di Bacco e Arianna all’Allegoria della Terra, pregevole tela di François Boucher appartenuta al re di Francia Luigi XV, passando per i Bacchanalia che animano la candida porcellana di Massimiliano Soldani Benzi (seconda metà del XVIII secolo). Anche il giardino della Casa Museo è popolato di sculture e vasi che eternano la memoria del dio del vino. A conclusione di ogni itinerario guidato, i visitatori possono partecipare a una esclusiva degustazione, condotta da un esperto sommelier AIS, di diverse tipologie di Franciacorta accompagnata da proposte culinarie tipiche della zona.

**Garda: un lago, 3 zone DOC**

Viti e ulivi si alternano sulla sponda bresciana del Lago di Garda, e nell’immediato entroterra, dove si snoda la **Strada dei Vini e dei Sapori del Garda**. Un solare e fertile paesaggio mediterraneo punteggiato da antichi borghi, imponenti castelli, caratteristiche cittadine lacustri, in cui sono incastonate cantine, frantoi, agriturismo, tipiche trattorie ed eleganti ristoranti. Lo si può scoprire seguendo gli **itinerari automobilistici** scaricabili dal sito [www.stradadeivini.it](http://www.stradadeivini.it) (che si snodano ad esempio in Valtènesi, fra le colline moreniche della sponda meridionale del lago, nel tratto da Sirmione a Salò, nel Parco dell’Alto Garda), oppure pedalando in relax lungo il percorso di una trentina di km fra i vigneti della Lugana. Sono le zone di produzione di importanti e apprezzati vini a Denominazione d'Origine Controllata.

Cuore (e al vertice della denominazione) della **DOC Riviera del Garda Classico** (che va da Sirmione a Limone sul Garda) è la **Valtènesi**, un bucolico territorio dove l’ospitalità è oggi un’arte e dove la coltivazione della vite vanta origini antichissime, che affondano addirittura in epoca preromana. Considerata come l’ultimo avamposto di Mediterraneo nel cuore del nord-Europa, tra i comuni di Desenzano a Salò, nel cuore dell’anfiteatro morenico gardesano, è un’area contraddistinta da un microclima unico, influenzato dai benefici effetti del più grande lago italiano. Qui ha trovato patria elettiva il **Groppello**, grande vitigno autoctono che rappresenta il principale patrimonio enoico del comprensorio: un piccolo patrimonio dell’umanità, considerato che al mondo ne esistono solo 400 ettari coltivati per l’appunto in quest’area. Altra perla della Valtènesi è il pregiato **Chiaretto**, fra i più importanti ed apprezzati Rosé italiani. Un’occasione piacevole per visitare la Valtènesi è, all’inizio di ottobre, **Profumi di mosto**, eventodiffuso sul territorio, in cui ciascuna azienda propone esperienze in cantina e in vigneto, dalle degustazioni alle installazioni artistiche en plein air, agli abbinamenti cibo-vino (info su [www.consorziovaltenesi.it](http://www.consorziovaltenesi.it)).

Le incantevole colline moreniche che abbracciano a sud il Garda, fra Sirmione, Pozzolengo, Desenzano e Lonato, sono la terra del **Lugana** **DOC**, raffinato bianco lacustre dai natali illustri, dato che la sua origine è certificata fin dal Settecento, ma la tradizione viticola di queste terre risale quantomeno ai Romani. Prodotto da una particolare varietà locale chiamata “turbiana”, che ne garantisce struttura e buona longevità, profuma di fiori di campo e agrumi ed è oggi uno dei vini italiani di maggior successo.

Terza DOC è il **San Martino della Battaglia**, un bianco secco ottenuto esclusivamente dal vitigno a frutto bianco TUCHÌ o Tocai Friulano, diffuso oltre che in Friuli Venezia Giulia, anche Veneto e in Lombardia orientale, dove questo vino viene prodotto. Trae il nome dal luogo (nel comune di Desenzano) in cui nel 1859 si combatté la più cruenta e decisiva battaglia del Risorgimento, oggi contrassegnata dall’alta torre eretta per onorare la memoria di [Vittorio Emanuele II](https://it.wikipedia.org/wiki/Vittorio_Emanuele_II) e di coloro che hanno combattuto per l'unità d'Italia, dalla cui cima si gode uno straordinario panorama sul basso lago di Garda ([www.sanmartinodellabattaglia.it](http://www.sanmartinodellabattaglia.it)).

**Il più esteso vigneto cittadino d’Europa e la Strada del Vino e dei Sapori Colli dei Longobardi**

Brescia vanta un primato in campo enologico, cosa piuttosto inconsueta per una città: il **vigneto urbano del Pusterla,** con i suoi 3,4 ettari, è **il più esteso vigneto cittadino d’Europa.** Si inerpica fino al Castello e fino al 21 ottobre fa da cornice alla multicolore opera di **land art “La Plage”** di Pascale Marthine Tayou, artista camerunense di fama internazionale. Il vigneto, da cui provenivano i vini per le monache desideriane del **Monastero di Santa Giulia** (ora straordinario sito Unesco), è il punto di partenza della **Strada del Vino e dei Sapori Colli dei Longobardi,** che si inoltra verso sud in un’area tradizionalmente vocata alla produzione vitivinicola anche come supporto alle esigenze della città, che era stata un importante centro romano e, successivamente, sede di un potente Ducato longobardo. Lungo il percorso della Strada, che nel 2021 ha compiuto 20 anni, si toccano centri dalla storia antica (come Botticino, Castenedolo, Montichiari, Montirone, Capriano del Colle, Poncarale e Flero),cantine, piccoli produttori d’eccellenze agroalimentari, trattorie e ristoranti dove si gusta la più autentica cucina bresciana, collezioni da visitare, come il **Museo del Marmo di Botticino**, il **Museo della Moda e del Costume** e quello **del Vino e del Cavatappi** di **Villa Mazzucchelli a Ciliverghe di Mazzano**. Da non perdere gli eventi culturali e le esperienze enogastronomiche in programma fra ottobre e novembre all’interno del progetto “Autunno Longobardo” (date ed info su [www.stradadelvinocollideilongobardi.it](http://www.stradadelvinocollideilongobardi.it)).

**Vigneti di montagna in Valle Camonica**

Vini pregiati anche dalla montagna bresciana. In **Valle Camonica** (nota in tutto il mondo per le sue straordinarie incisioni rupestri, Patrimonio Umanità Unesco) vengono infatti prodotti corposi ed apprezzati vini IGT. Il Consorzio **Vini di Valle Camonica** ([www.consorziovinivallecamonica.it](http://www.consorziovinivallecamonica.it))propone itinerari da fare in bici o piedi, che coniugano sport, buon vino e cucina di montagna, fra tracciati antichi, vigneti terrazzati e percorsi tra borghi e cantine dove sostare per visite e degustazioni. Qualche esempio? ll percorso “Tra vigne e Vini” attraversa i vigneti e le cantine del conoide della Concarena, toccando la Casa museo di Cerveno, mentre il percorso “Tra vigne e ulivi” si snoda tra vigneti e uliveti dei comuni di Piamborno e Darfo Boario Terme, offrendo al visitatore scorci incantevoli sul Lago di Iseo e sul Lago Moro, con tappe a siti di rilevanza storico-culturale come il complesso monastico Santuario dell’Annunciata di Piamborno.

**Esperienze per conoscere da vicino lo straordinario mondo del vino**

Per conoscere meglio vini e cantine, si può consultare la sezione di [www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it) e scegliere fra le molte attività che vi sono proposte con tutte le informazioni utili per parteciparvi. In **Franciacorta**, ad esempio, la poesia e l’arte fanno da filo conduttore di visite in cantina e nei vigneti. Sul **Garda** si fanno trekking in vigna accompagnati da un sommelier, degustazioni sensoriali a ritmo di musica, aperitivi fra i filari, si può partecipare a Food&Wine tour in Valtènesi e a corsi di cucina in cui vengono svelati i migliori abbinamenti con i vini. Lungo la Strada del Vino e dei Sapori **Colli dei Longobardi** si può personalizzare l’etichetta del vino degustato, da portare a casa come ricordo, oppure fare una bella degustazione in cantina dopo una pedalata fra le vigne. In **Valle Camonica**, si impara quali sono i bicchieri più adatti per degustare vari tipi di vino e si scoprono i gustosi abbinamenti con formaggi e salumi di montagna.

Per informazioni: [www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it/)

**Ufficio Stampa:** **Studio Agorà - Marina Tagliaferri** - Tel. 0481 62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)