da pag. 16 foglio 1 / 2

CAMPIONI D'ITALIA **LOMBARDIA**

FRANCIACORTA FUTURO FRIZZANTE

CELEBRATI I 50 ANNI DI DOC, IL CONSORZIO HA CONDOTTO UNO STUDIO AL 2027: E LE PROSPETTIVE SONO OTTIME.

alici alzati per il Franciacorta. Quest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario della Denominazione d'origine controllata (Doc). Si tratta di un riconoscimento cruciale per lo sviluppo delle celebri bollicine e ha rappresentato il punto d'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo. Molti i successi conseguiti negli anni dalle aziende e dal territorio. E i numeri sono in salita: il 2016 si è chiuso con un balzo delle vendite di bollicine Franciacorta del 7 per cento a quasi 18 milioni di bottiglie. L'export è ancora limitato al 10 per cento ma i mercati stranieri, in particolare quelli asiatici, stanno via via scoprendo il piacere delle produzioni di pregio.

Per crescere ancora, Franciacorta punta di più su eccellenza e territorio. È quanto emerso da una speciale ricerca realizzata in occasione del cinquantesimo anniversario della Doc. Lo studio, condotto con il sociologo Domenico De Masi, traccia un orizzonte da qui al 2027 ed è il primo del genere per un Consorzio. «Abbiamo investito nella terra e nelle cantine con l'obiettivo di offrire alla nostra cliente-la la certezza di gustare un prodotto di grande qualità, che dà gioia e piacere» afferma Vittorio Moretti, presidente del Consorzio Franciacorta . «Ora, con questa ricerca, vogliamo guardare in prospettiva e disegnare il nostro futuro nei prossimi dieci anni».

Dubbi non ce ne sono: dalla ricerca è emerso che da qui al 2027 saranno molti i nuovi obiettivi raggiungibili. Innanzitutto, la Franciacorta del 2027 rappresenterà un fiore all'occhiello per la regione Lombardia e per l'Italia. Questo anche grazie al favorevole connubio sinergico di campagna e lago, agricoltura e vitivinicoltura, gastronomia e turismo, arte e natura. Ne consegue che vino, paesaggio, ristorazione, accoglienza, ospitalità e cultura rappresenteranno le grandi ricchezze di quest'area, sempre più di eccellenza. In pratica, da qui al 2027 la Franciacorta si caratterizzerà come regione di turismo enogastronomico, del relax e dello charme, per un pubblico adulto e benestante: sarà un turismo di nicchia, centrato sulle attività ricreative e sul benessere, attento alla qualità dell'offerta, di elevata qualità.

Secondo la ricerca, per gli operatori del territorio la vera sfida consisterà nell'essere coesi nelle decisioni e disposti a rinunciare a guadagni immediati in un'ottica di lungo periodo, privilegiando



una sensibilità tesa alla conservazione del territorio, al ripensamento urbanistico e alla sostenibilità delle iniziative.

Come sarà il Franciacorta? Le risposte parlano chiaro, da qui a dieci anni il vino Franciacorta si distinguerà dal generico panorama degli spumanti nazionali. Se a livello internazionale il ruolo di leader assoluto del metodo classico rimarrà allo Champagne, il Franciacorta diventerà leader a livello italiano e il marchio riuscirà a estendere la sua influenza positiva anche ad altri prodotti locali food. Non solo. Aumenterà anche la superficie vitata delle aziende che aderiscono al Consorzio e, con essa, crescerà anche il numero di bottiglie vendute. Inoltre, nel 2027 la coltivazione biologica occuperà il 90-100 per cento della superficie vitata franciacortina.

La tendenza si rispecchia nel consumatore tipo che tra 10 anni cercherà prodotti perfetti, belli, sani e sostenibili che garantiscano qualità e tipicità. Sarà sempre più competente in campo enogastronomico e preferirà la qualità al prezzo. Non cercherà l'assoluta esclusività. Sarà disposto a pagare qualcosa in più, pur di godersi un prodotto vinicolo che non lo deluderà mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



