

BORGO ANTICO SANVITALE

Archeologia, storia e lavoro
in una contrada di Franciacorta

Indice

- pag. 5 Presentazione (*Fratelli Gozio*)
7 Introduzione (*Angelo Baronio*)
- L'archeologia
15 L'indagine archeologica (*Angelo Valsecchi, Ivana Venturini*)
- L'architettura
67 Le vicende storico-architettoniche tra XV e XX secolo (*Angelo Valsecchi, Ivana Venturini*)
- La storia
109 Una chiesa rurale e la sua comunità nel Medioevo (*Gabriele Archetti*)
- Il restauro
159 Il progetto di restauro e di valorizzazione (*Gianantonio Dotti, Angelo Valsecchi*)
- La famiglia
195 Una famiglia, un'azienda. Le Distillerie Franciacorta dal passato al futuro
 (*Rinetta Faroni*)
- Per una storia della grappa
241 Brescia e Franciacorta tra vigneti, monaci e alambicchi (*Luigi Odello*)
275 I Gesuati "guaritori" padroni dei segreti del fuoco e dell'alambicco (*Roberto Denti*)

Angelo Baronio

Introduzione

Una storia millenaria per un futuro di successo. Questa è la sintesi che riassume il progetto, avviato da Distillerie di Franciacorta, messo in evidenza nel bel volume che vede la luce nella prestigiosa collana *Archeologia e storia* della Fondazione Civiltà Bresciana.

La storia millenaria è quella del Borgo Antico San Vitale, una piccola comunità nel cuore della Franciacorta, sorta all'ombra della chiesa altomedievale dedicata ad un santo dal culto molto antico, i contorni del cui profilo non risultano ancora del tutto accertati. Al pari delle prime origini del borgo, che Gabriele Archetti tenta di ricostruire mettendo in campo tutta l'acribia di cui è maestro, soprattutto quando si tratta di indagare le fonti bresciane ed in particolare di quelle della sua terra, la Franciacorta.

Le notizie della chiesa di San Vitale sono assai tarde. Dell'antico borgo e delle origini altomedievali della chiesa non ci è pervenuta fonte scritta che ne inserisca la storia nel processo di evangelizzazione, assai precoce ed incisivo in quest'area delle colline bresciane occidentali. La sola dedicazione a san Vitale potrebbe non consentirci di pervenire a conclusioni persuasive, viste le ipotesi che Archetti lascia aperte, sia quella

che riconduce ai due martiri leonensi Vitale e Marziale, le cui reliquie il re longobardo Desiderio portò da Roma nel 758 per arricchire la costituenda abbazia di San Benedetto di Leno; sia quella che si collega alla figura del santo bolognese, il cui culto, diffuso nell'arcidiocesi milanese ed esaltato da Ambrogio, potrebbe ben essere giunto sulle sponde orientali del Sebino e in Franciacorta nell'ambito della grande opera di organizzazione della chiesa locale.

Se dunque, per ricostruire le origini della chiesa e della comunità del villaggio che ad essa faceva riferimento, non possiamo fare affidamento su fonti scritte, ad attestare l'antichità dell'edificio ci soccorrono le evidenze emerse nell'accurato scavo messo in atto dalla Soprintendenza archeologica della Lombardia. Promosso dal comune di Cortefranca l'oneroso programma è stato successivamente assunto da Distillerie di Franciacorta e ha riguardato l'intero nucleo edilizio dell'Antico Borgo e la chiesa di San Vitale con un intervento che ha portato ad una approfondita analisi della complessa stratigrafia rinvenuta.

Condotta da Ivana Venturini e Angelo Valsecchi l'indagine archeologica ha fornito notizie di grande interesse che hanno consentito di rico-

struire l'origine altomedievale e le successive fasi degli edifici di culto sorti in un contesto insediativo ben documentato, inquadrato nel complesso franciacortino delle proprietà del monastero bresciano di San Salvatore/Santa Giulia e ben inserito nella rete delle proprietà organizzate dall'intervento dell'ultimo re longobardo Desiderio intorno ai due grandi monasteri bresciani, quello femminile cittadino, appunto, e quello maschile di San Benedetto di Leno.

Un'area, dunque, quella in cui era collocato il complesso della chiesa di San Vitale e del suo borgo, nella quale si dispiegheranno tutti gli effetti positivi dell'attività di bonifica, organizzazione e gestione promossa dalle due istituzioni benedettine. I cui risultati sono ancora impressi nel paesaggio della Franciacorta e con particolare evidenza nelle colline che degradano verso il lago e si distendono verso la pianura, lasciando trasparire anche l'azione attenta e la valorizzazione del primo *imprinting* benedettino ad opera dei Cluniacensi con l'insediamento della vasta rete di priorati, l'impegno dei cui rettori nel qualificare l'area, indirizzandola ad una vocazione principalmente viticola e olivicola, si è accompagnato all'attento processo di valorizzazione economica favorito dal Comune cittadino, che riserva alle *curtes* dell'area un regime fiscale di particolare favore, tale da dettare il nome all'intera zona.

Un contesto segnato da una storia millenaria di interventi organizzativi, capaci di modificare il volto del territorio, ma che per mantenerlo produttivo ha dovuto mettere in atto un costante, attento processo di interventi manutentivi, riqualificati ogni volta con l'introduzione di soluzioni innovative, tese a migliorare la resa delle colture, ma anche a creare le condizioni per la messa a reddito di tutte le potenzialità del sistema produttivo silvo-

pastorale, ma essenzialmente agricolo, con la connotazione più specifica della viticoltura.

Sedimentando un deposito di sapienza operativa che la tradizione conserva e che i moderni operatori hanno spesso dimostrato di non apprezzare e non saper adeguatamente valorizzare a proprio vantaggio.

È proprio alla capacità di far fruttare il valore aggiunto dei cascami della pigiatura e alle tecniche di distillazione di tali prodotti che si sofferma l'analisi di Luigi Odello. Dopo un ampio *excursus* storico tutto da verificare interessante appare la rapida ricognizione che egli compie degli strumenti e dell'attrezzatura inventata e via via adattata per produrre distillati sempre più richiesti dal mercato e ampiamente apprezzati. Rievocando i progetti di Leonardo e le originali soluzioni del gesuita bresciano Francesco Terzi Lana nel processo di distillazione delle vinacce, egli colloca in un ruolo centrale della straordinaria e affascinante storia degli strumenti per la distillazione proprio l'Italia e la Franciacorta in particolare.

Una storia e una tradizione che si arricchisce di suggestioni e leggende, come dimostra Roberto Denti, e che si fa cultura, connotando la civiltà europea e quella italiana in particolare, con aspetti originali e specifici che fanno ancora una volta emergere la centralità del ruolo bresciano e franciacortino.

Una specifica ricerca ci potrebbe di conseguenza consentire di ricostruire al meglio il ruolo di straordinari inventori e geniali perfezionatori delle tecniche che si fanno sempre più sofisticate, messe al servizio di una vera e propria industria del distillato, la cui destinazione d'uso e di consumo è sempre più ampia e diffusa fino a indurre fenomeni di produzione familiare con gli alambicchi allestiti in casa, accanto allo specializzarsi

di mastri distillatori a capo di vere e proprie dinastie che danno origine in terra bresciana alle odierne industrie di distillazione, tra le eccellenze in assoluto nel panorama europeo.

È il caso della famiglia Gozio di Gussago, come dimostra l'accurata e godibile ricostruzione di Rinetta Faroni, che raccoglie e interpreta con intuizioni "manageriali" da parte dei suoi più intraprendenti rappresentanti la tradizione della viticoltura franciacortina e l'arte di distillarne le vinacce, producendo e commercializzando l'acquavite ottenuta non solo nei locali di miscita da loro allestiti, ma sul mercato cittadino prima e poi in quello nazionale.

Fino agli esiti attuali che fanno dei fratelli Gozio, proprietari delle Distilleria di Franciacorta, i titolari di una delle realtà più significative del settore, ma soprattutto una delle più innovative, impegnata com'è in una sfida importante, quella di rendere ancor più evidente la tradizione di un prodotto che nel migliorare la propria qualità con la sperimentazione incessante di soluzioni innovative offerte dalla ricerca per la sua confezione, ne intende esaltare l'identità.

È il compito che è stato assegnato al *Forum aquavitae*, un gruppo interdisciplinare di scienziati e ricercatori chiamati ad individuare soluzioni che, nel migliorarne la qualità, valorizzino il prodotto della tradizione con un sempre più stretto e organizzato rapporto con il territorio della Franciacorta e l'eccellenza dei suoi prodotti vitivinicoli, arricchendola con i risultati di una meticolosa e attenta indagine storica, che consegna al consumatore la possibilità di una percezione complessiva del prodotto, apprezzabile non solo per la qualità intrinseca, la ricchezza irripetibile degli aromi, ma anche per la godibilità nell'assaggio, offerto in un contesto che rievochi la tradizione,

rivissuta nell'Antico Borgo San Vitale, in un ambiente le cui suggestioni offrono valore aggiunto al prodotto stesso.

Un ambiente carico di storia millenaria, restituito da una attenta e preziosa opera di restauro e di intelligente recupero e valorizzazione da Gianantonio Dotti e Angelo Valsecchi e, arricchito degli strumenti antichi, testimonianze suggestive e geniali della sapienza del distillare, accanto alla riproduzione di una perfetta e moderna distilleria, che accoglie il visitatore, lo invita a compiere un percorso unico di gusto e olfatto, evocativo e seducente, terapeutico per corpo e anima, *cum moderatione*.

Distillerie
FRANCIACORTA
DAL 1901 DISTILLATORI IN FRANCIACORTA



Questo volume è il risultato di un intelligente lavoro di squadra, durato un ragionevole lasso di tempo. Un'opera che rappresenta una sorta di proiezione del ben più complesso ed articolato intervento messo in campo per il ripristino di Borgo Antico San Vitale, che ha richiesto un lavoro pluriennale. D'altro canto, quando ci si misura con la storia, anche periodi per noi lunghi, sono un nulla rispetto al tempo servito per la realizzazione e per i vari successivi interventi di modifiche, anche radicali, di strutture affascinanti e complesse come il borgo oggetto delle nostre attenzioni. Superato il sempre relativo concetto del tempo, indissolubilmente legato alla nostra intrinseca umana percezione, resta la forza evocativa di una realtà, che per secoli ha rappresentato un punto di riferimento di straordinaria rilevanza per l'intera Franciacorta. Come emerge dalle intense pagine del volume, Borgo Antico San Vitale rappresentò un nodo cruciale, forse essenziale, insieme ad altri pregevoli strutture coeve del territorio, per lo sviluppo dell'economia agricola di un territorio oggi celeberrimo e per la nascita di una civiltà legata alla sua terra.

Con questo recupero abbiamo voluto anche onorare il ricordo degli avi della nostra famiglia, che oltre un secolo fa dimostrarono di credere nel territorio e nelle produzioni ad esso collegate. È con soddisfazione ed orgoglio che assistiamo alle nuove opportunità di una pregiata distillazione tra le mura di Borgo Antico San Vitale. Ci piace immaginare che così si dia continuità ad una attività che si tramanda da generazioni in queste contrade, proprio nel luogo che più di altri richiama il passato e l'attività intrapresa, già prima del Mille, dal monachesimo benedettino, da quello cluniacense e da altri importanti ordini religiosi. Degli uni e degli altri si recupera una particolare tradizione, grazie alla rinascita di questo affascinante Borgo. Accanto al recupero di un'antica e straordinaria attività, grazie all'operazione di restauro della storica struttura di Borgonato, rinasce anche un presidio

culturale di grande valenza e di rilevanza per l'intero territorio. Un presidio aperto a quanti hanno a cuore la storia del nostro territorio e le sue produzioni tipiche, ad iniziare da quelle intrinsecamente legate alla vite, al vino, ai distillati. Borgo Antico San Vitale si propone perciò, anche quale elegante vetrina di una composita realtà, che la nostra famiglia ha saputo organizzare con passione e dedizione, riuscendo a racchiudere e a proporre ad appassionati ed estimatori preziosi prodotti ricavati da un ciclo produttivo completo: dal vigneto al vino, alle vinacce, ai distillati.

Tra le mura possenti e rassicuranti del Borgo, sospese tra la storia e l'armonia della verde Franciacorta, grazie ad un innovativo percorso emozionale ed esperienziale, percorribile in apposite visite guidate, i visitatori potranno cogliere l'intima essenza dell'antica e nobile arte della distillazione. La stessa si presenta anche in chiave adeguata ai tempi, pur mantenendo lo spirito della tradizione, nella nuova distilleria artigianale, vero gioiello capace di regalare grappe eccellenti e superbi distillati. I suggestivi alambicchi, le affascinanti botticelle di rovere in cui la grappa invecchiando si impreziosisce, s'affiancano all'attività di avanzata ricerca: Borgo Antico San Vitale, infatti, ospita il "Forum Aquavivae", primo centro internazionale per la ricerca sui distillati. Il Forum sperimenta nuovi prodotti ed è impegnato nella divulgazione della cultura legata alla produzione di grappe, liquori e distillati. Un ulteriore prezioso tassello, che arricchisce, insieme ad una raffinata ospitalità, il mosaico di offerte garantite dal borgo fin dal primo medioevo fra storia, archeologia, cultura e vita quotidiana.

Famiglia Gozio