



DeGAIONCELLI
1875

Sapori & Salute

Soluzioni integrate per la filiera agroalimentare

Anno II - n.2 - Marzo 2007

Barboglio De Gaioncelli, vino e accoglienza a denominazione d'origine

Nel cuore della Franciacorta l'enologo Andrea Costa apre le porte dell'Azienda Agricola Barboglio De Gaioncelli, per farci conoscere una realtà vitenologica interessante e dinamica.

A cura di Daniela Guiducci*



Dolci e ondulate colline moreniche che sfiorano appena il lago d'Iseo, vigneti, torri e ville patrizie: è Colombaro di Cortefranca, borgo medievale a 225m di altitudine, dove la vite e il vino sono la forza trainante dell'economia locale.

C'è un'atmosfera antica e nobile in questa corte cinquecentesca e Andrea parla un po' dei suoi avi.

«L'origine della famiglia Barboglio De Gaioncelli ha radici antichissime. Il capostipite del casato fu un uomo d'armi bergamasco, Alghisio de Alghisi, che alla fine del 1200 decise di stabilirsi a Lovere. Gli interessi della famiglia cominciarono qualche tempo dopo a concentrarsi sulla Franciacorta, con l'acquisizione di immobili nei territori di Timoline, Clusane ed Iseo, e il 6 dicembre 1434 i Barboglio vengono nominati a tutti gli effetti cittadini bresciani. Il casato, nella sua lunga storia, vanta tra i suoi avi notai, mercanti di stoffe, dottori, avvocati, proprietari terrieri. Pare comunque che la passione per la terra sia sempre rimasta una costante, finché nel 1780 Giuseppe Barboglio diede avvio alla produzione di vini, lasciando il testimone a Nicola che, tra il 1820 e il 1850, ampliò notevolmente la proprietà avviando colture innovative attraverso contatti con i più importanti centri europei di agricoltura. Carlo Claro Barboglio De Gaioncelli, ultimo vignaiolo del casato, è scom-

parso nel 1987. Oggi la famiglia è rappresentata da Guidina Lazzaroni Barboglio che, insieme al nipote Guido Costa, prosegue con entusiasmo l'attività vitivinicola».

Andrea racconta con l'entusiasmo e il cuore di chi sa quanto sia emozionante bere un vino conoscendone la storia e le radici, riuscendo ad assaporarne la passione in colui che lo descrive. Così ci parla del presente dell'Azienda, dei prodotti e dei metodi di vinificazione, che lui segue personalmente.



«L'azienda Barboglio De Gaioncelli vanta circa 200 anni di attività nel settore vitivinicolo. La superficie aziendale copre circa 80 ettari di cui 14 vitati, 10 dei quali impiantati con i vitigni bianchi chardonnay e pinot bianco, destinati sia alla vinificazione dei vini tranquilli come il FRANCIACORTA BIANCO, sia alla preparazione di basi spumante per la preparazione dell'unico metodo classico italiano che può fregiarsi della DOCG, il FRANCIACORTA versione BRUT, EXTRA