

Il vigneto della Pusterla si è rinnovato a dimora oltre 5 mila nuove piante di vite

Consolidati anche i terrazzamenti. Buona la produzione del 2014, nonostante un tempo inclemente

Cosa è Lo storico vigneto della Pusterla, adagiato ai piedi del colle Cidneo e del suo Castello, è il più grande vigneto urbano d'Europa. Si estende su circa quattro ettari di superficie complessiva, due ettari e mezzo dei quali vitati. Si coltiva la vite «Invernesca» (vignone autoctono dei Ronchi)



La proprietaria Maria Capretti nel suo vigneto mostra i prodotti della vendemmia (Fotogramma)

Al pari di una famosa cucina, lo storico vigneto della Pusterla, adagiato ai piedi del colle Cidneo e del suo Castello, è molto amato dai bresciani che da sempre lo ammirano e lo coccolano con gli occhi, fosse solo passando in macchina dalla trafficatissima Pusterla.

Hanno ragione di farlo perché si tratta del vigneto urbano più esteso d'Europa (circa quattro ettari di superficie complessiva, 2,5 dei quali vitati) e di un'autentica chicca vitivinicola, vero vanto per la città. Le viti, numerosi i ceppi centenari contorti come certi rami dipinti dal pittore Antonio Stagnoli che la dicono lunga sulle vicissitudini sopportate e subite da queste piante, sono di Invernesca (tradizionalmente l'ua mbrunesca autoctona dei Ronchi), uva a bacca bianca

caratterizzata dalla buccia dura, molto resistente, per questo annoverate fra le cosiddette uve Duracine. Un tempo, e fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, per l'intrinseca capacità di «resistere» nei mesi successivi alla vendemmia veniva coltivata anche come uva da mensa ed era tradizione consumarla a Natale.

Il grande Agostino Gallo le definiva «delicatissime da mangiare (financo a Carnovale». Il vino che se ne trae è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli ben delineati e il profumo è fino e delicato. In quest'ultimo periodo a cavallo fra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, la proprietaria Maria Capretti sta portando a termine con caparbietà e grande impegno i complessi lavori di ripristino, iniziati tre anni, fa con la sistemazione dei terrazzamenti, il rinnovo della palificazioni e delle tradizionali pergole in legno e, soprattutto, con la messa a dimora di 800 barbatelle nel 2013, di 3.200 l'anno scorso e delle ultime 1.200 quest'anno.

Con queste operazioni, di rilievo anche sotto il profilo economico, si è concluso o si sta per concludere il piano triennale che ha riportato a nuova vita lo storico vigneto. Storicità

accertata in un documento ecclesiastico del 1251 dal prof Gabriele Archetti, medievista di fama: «Anche le pendici verso mezzogiorno e verso mattina del colle Cidneo... erano ricche di vigneti».

La vendemmia 2014, malgrado il pessimo andamento stagionale, sotto il profilo qualitativo ha comunque «resistito». Sono in vendita, con prospettive giudicate interessanti e favorevoli dalla proprietaria, 4.500 bottiglie del tradizionale «Bianco Pusterla» alle quali vanno aggiunte - novità di quest'anno - 2500 bottiglie di «Pusterla 1037» (così denominato dall'anno di rilascio di un diploma al vescovo bresciano Odorico da parte dell'imperatore germanico Corrado II nel quale si citano le viti del Monte Denno, l'attuale Maddalena, allora congiunto al Cidneo), una selezione particolare ricavate dalle viti più antiche.

Non mancano poi le mezze bottiglie di «Dolce Passione», espressione dolce ancora in fieri. Di tutto rispetto - vetustà e rarità si pagano - i prezzi al dettaglio: intorno ai 14 euro la bottiglia per il Pusterla tradizionale, intorno ai 17 euro per il «1037».