

All'ombra del Castello la vendemmia del vigneto urbano che l'Europa invidia

Ieri l'ultima raccolta per una produzione selezionata di vini in una stagione fortunata

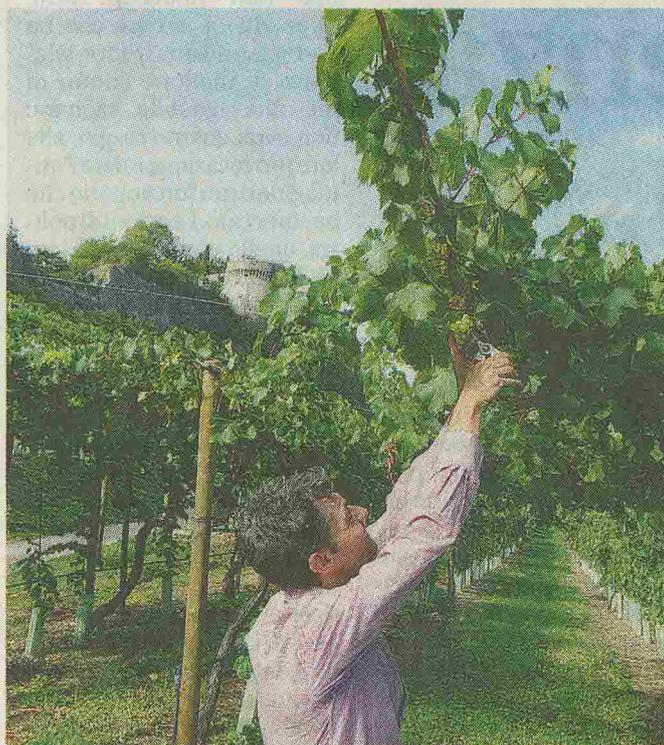
Tradizione

Roberto Manieri
r.manieri@giornaledibrescia.it

■ La lama scorre veloce a troncicare il raspo dalla struttura del pergolato e il grappolo ti resta in mano nella turgidità delicata di un frutto prezioso e frangibile. Poi la posa, accurata, nella cassetta e la piccola cesoia che viene riposta. La seconda vendemmia nel Vi-

gneto urbano Capretti è terminata e quasi come in un passaggio religioso, si chiude la fase di raccolta del «Pusterla 1037», le uve di Invernenga destinate a diventare il prezioso vino del vigneto del nostro Castello.

La raccolta. Non potevamo non esserci a questo secondo passaggio fondamentale della vita scandita dalla natura nel brolo del Falco d'Italia. La prima vendemmia è stata il 17 settembre. Dove un tempo lavoravano nella raccolta i frati



L'ultimo grappolo. Con il taglio dell'ultima raspa si è conclusa ieri la vendemmia

del Castello, ieri c'erano per la seconda vendemmia «selezionata» i collaboratori di Maria Capretti e noi, ospiti «addestrati» dalle sapienti indicazioni di Enrico Franceschini e del fratello, prima di essere un esperto un grande appassionato di viti. Un onere per i lavoratori dell'azienda agricola, un onore per noi testimoni della rinascita del vigneto e di tanti sacrifici operati nell'arco dei mesi. Così, curiosando, abbiamo scoperto che la produttività del vigneto va crescendo in modo esponenziale, sino al traguardo dell'anno prossimo, quando le uve daranno qualcosa come 50 o 60 mila bottiglie rispetto alle 10 mila di oggi. La vendemmia di ieri per il «Pusterla 1037» riguarda una produzione volutamente limitata a 2.500 bottiglie, quando date le eccezionali condizioni del tempo, la vendemmia è stata anticipata di

venti giorni. Tra le richieste che da più parti giungono al vigneto c'è la disponibilità anche di vino rosso: tuttavia le viti che sono state ripiantate sono troppo giovani per poter produrre. Dunque questo resta ad ora un progetto da accarezzare per il futuro.

Le grappe. Intanto tutti i materiali organici di risulta e le vinacce risultate dalla spremitura vengono inviati alla distilleria Peroni Maddalena di Gusago. Qui saranno prodotte per il Vigneto Pusterla delle grappe selezionate «unicovigno invernenga» in due varietà. Un biglietto da visita raro ed esclusivo della brescianità che si annuncia per l'autunno. Quando la trasparenza della grappa permette di osservare flebili tramonti nel caleidoscopio di colori autunnali che già calano sul «nostro» vigneto. //