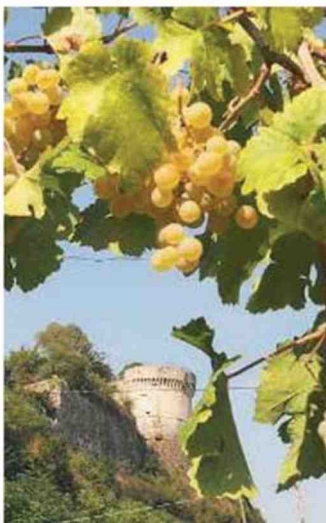


# La Pusterla finisce nelle cantine del Monte Rossa

## L'operazione

BRESCIA. Le bottiglie della Pusterla, prodotte con le uve del vigneto alle pendici del Castello di Brescia (il più grande vigneto urbano d'Europa), ora riposeranno nelle cantine del Monte Rossa, a Cazzago San Martino. Lunedì è stato siglato l'accordo per la cessione dei quattro ettari vitati nel cuore della città alla società franciacortina.

«Sono davvero felice di aver aggiunto un gioiello così prestigioso alla nostra collezione - ammette il patron di Monte Rossa, Emanuele Rabotti -. Il Pusterla non rappresenta per me solo un vigneto, ma è anche una dichiarazione personale di orgoglio bresciano. Riquadrificazione e valorizzazione saranno le parole chiave dei prossimi mesi, voglio regalare a Brescia un polmone verde. Unico, curato e tutto da vivere». Attualmente Monte Rossa gestisce settanta ettari di terreno vitato in Franciacorta. Era il 1972 quando Paolo Ra-



Cidneo. Il Castello di Brescia

botti, con il prezioso supporto della moglie Paola, intraprese la strada della viticoltura in Franciacorta fondando Monte Rossa. «Una scelta ispirata e lungimirante - riporta una nota - che oggi viene portata avanti con entusiasmo e spirito innovativo da Emanuele, protagonista di questa nuova storia da scrivere». Ai Franciacorta di Monte Rossa e alla famiglia dei Cabochon, si ag-

giunge ora l'etichetta della Pusterla.

Il vigneto Pusterla, gestito in prima persona dal 2011 da Maria Capretti, è un raro esempio di agricoltura produttiva urbana con una coltivazione estesa di sola uva Invernenga e un terroir inimitabile. Il medolo, dove dimora il vigneto, è caratterizzato da una stratificazione calcarea, con marne e noduli di selce. La composizione e la pendenza del suolo assicurano il drenaggio, mentre le correnti provenienti dal monte Guglielmo mantengono l'aria pulita e salubre e l'esposizione permette all'uva di essere baciata dal sole perfettamente dall'alba al tramonto. L'Invernenga, uva a bacca bianca viene coltivata «a pergola» ed è nota anche con i nomi di «Ua'mbrunesca», «Invernesca», «Brunesta» e «Bernestia»; un vitigno autoctono coltivato solo in altri pochi filari nelle zone limitrofe della città. La maturazione avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

«La varietà dei vitigni risalenti della Pusterla - scrive Gianmichele Portieri nel libro Viti e vini bresciani, il passato il presente - ha determinato Slow Food nel 2007 a dichiararla Patrimonio storico della cultura agroalimentare». Il vino - continua il collega - è vinificato e affinato in acciaio per mantenere intatte le sue caratteristiche tipiche: un profumo molto delicato, caratterizzato da aromi floreali e fruttati con qualche sentore di miele e un gusto sapido. // E.BIS.