



30

TENDENZE

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

È italiano il più grande vigneto urbano d'Europa

Nel cuore pulsante di Brescia, il monumento verde sulle pendici del colle Cidneo stuzzica l'attenzione del settore vinicolo europeo. Il vigneto Pusterla torna a nuova vita

Alcune storie bisogna assaporarle, sorvegliandole con calma per sentirne tutti i profumi.

Questo racconto di passione, sostenibilità e impegno è bene scoprirlo con un buon bicchiere di vino in mano e gustarlo, goccia dopo goccia.

Il vigneto Pusterla è un esempio raro, ed eccellente, di agricoltura all'interno di un centro urbano, che vanta, su ben 4 ettari, l'unica coltivazione estesa al mondo di sola uva Invernenga.

Nel 2020 l'intuito e l'esperienza di Emanuele Rabotti, patron della cantina Monte Rossa della Franciacorta, lo portano ad accettare la sfida di riqualificare il vigneto e valorizzarlo "ripristinando il polmone verde di Brescia per renderlo unico, curato e accogliente".

Tra pergole secolari un corso di storia

Primo fra i più rinomati vigneti produttivi urbani europei, di Montmartre a Pari-

gi e di Vienna, il Pusterla, posto sul lato nord dei bastioni del Castello di Brescia, è il più esteso d'Europa con i suoi filari centenari.

Vanta piante dal ceppo originale, di età compresa tra gli 80 e i 100 anni, e l'origine del suo nome sembra risalire alla porta grazie alla quale si accedeva ai passaggi segreti situati fra le mura dei castelli bresciani e le sue fortificazioni.

Per seguire la sua storia, bisogna tornare indietro fino al 1037, anno in cui l'imperatore Corrado II concedeva giurisdizione su quei territori alle autorità ecclesiastiche, dando il via alle coltivazioni delle viti probabilmente a opera delle monache del Monastero regio di Santa Giulia.

È solo nell'Ottocento che, a opera dei fratelli Ricciardi, viene avviata l'azienda vinicola, che colleziona riconoscimenti e medaglie, prima alla Mostra Internazionale di Vienna nel 1873, e successivamente all'Esposizione Bresciana del

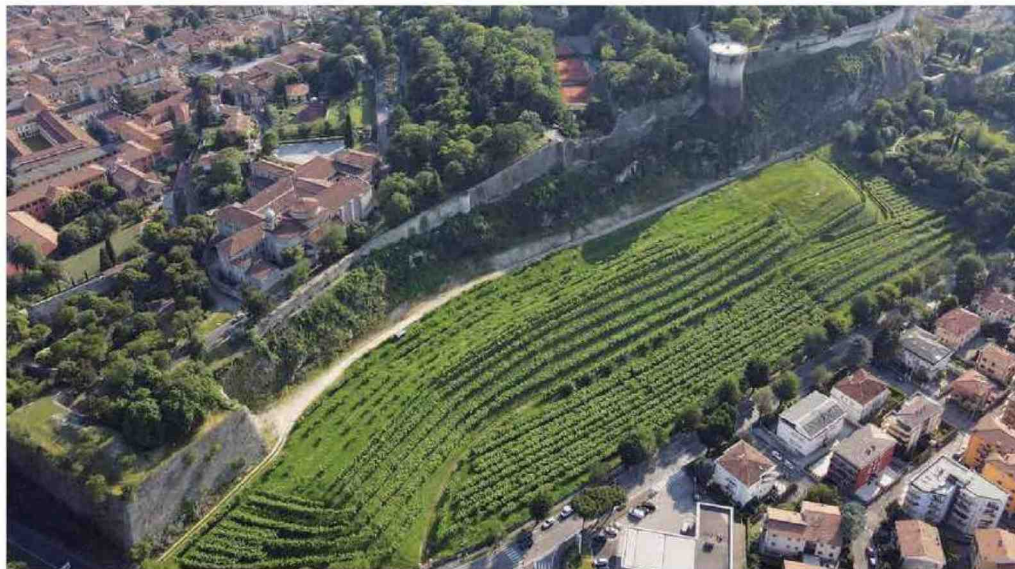
1904. Quando l'azienda passa di proprietà alla famiglia Capretti, viene depositato (nel 1940) il marchio "Pusterla", che si posiziona in maniera eccellente al Concorso Enologico dell'Italia Settecentrale del 1953 e al Concorso Enologico di Asti del 1966.

Un fil rouge unisce il Monte Rossa al Pusterla

Emanuele Rabotti è in parte imprenditore e in parte visionario. Eredita dai genitori una vera e propria passione per la viticoltura che inizia nel 1972 con la fondazione della storica cantina della Franciacorta.

Si fondono negli anni, con profonda armonia, il rispetto per la tradizione contadina e le contaminazioni di modernità e orientamento alla tecnologia.

Questo è il bagaglio, ma anche l'eredità, di Emanuele Rabotti, che si mostra sempre ispirato da decisioni strategicamente forti, nel tempo anche vincenti.



TENDENZE

20/11/2022 anno 10, n. 11



Nella pagina di sinistra, il vigneto Pusterla fotografato dall'alto. Qui sotto, un dettaglio dell'installazione "La Plage".

È lui, infatti, che sceglie di spostare la produzione della sua cantina dai vini fermi all'eccellenza del Franciacorta, impegnandosi in un processo di ricerca continua che diventa elemento distintivo della sua attività.

Quando nel luglio 2020 alla cantina Monte Rossa della Franciacorta viene proposto di acquistare i 4 ettari del vigneto Pusterla, per riqualificarlo e proteggerne le potenzialità, occupandosi della produzione di un vino eccezionale per storia, sentori e qualità organolettiche, non c'è bisogno di fermarsi a ragionare.

«Un'avventura bella e divertente, forse anche incosciente...», dice Rabotti, «c'era l'opportunità di rilevare questo vigneto e io me ne sono innamorato come se avessi trovato da un rigattiere un Van Gogh».

Ecco che la possibilità di preservare, curare e potenziare lo spazio verde di un centro cittadino travalica i confini

del sogno e diventa realtà.

Continua Rabotti: «Ho visto il suo splendore e non ho potuto dire di no; l'ho acquisito con l'obiettivo di valorizzarlo e renderlo qualcosa di unico, con un vino dedicato ai bresciani e a tutti quelli che hanno sete di cose buone».

Il vigneto Pusterla produce un'uva bianca coltivata a pergola, con acini dal colore cangiante che oscilla tra il giallo e il verde, una buccia ben spessa e ricca di polifenoli, che permette di consumare il frutto anche nei mesi invernali e regala il Bastione Pusterla, un vino fermo, piacevole che "entra educato in bocca ma poi mostra il suo carattere", per citare Emanuele Rabotti.

Eccezionale al bicchiere e non solo

La particolare qualità del vino Pusterla ha avuto estimatori eccezionali, tra cui il Primo Ministro inglese Winston Churchill.

Negli anni, il vigneto ha attirato l'attenzione dell'associazione Slow Food, che gli ha riconosciuto il titolo di "Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale".

Per creare un racconto ancora più eccezionale di quella che può essere definita un'opera d'arte di Brescia, nell'estate 2021 il sodalizio con l'associazione BELLEARTI ha creato una Land Art con l'installazione "La Plage", che, dando corpo all'idea creativa dell'artista camerunese Pascale Marthine Tayou, ha arricchito il vigneto con 600 ombrelloni colorati piantati tra i filari trasformandolo di fatto in una spiaggia.

Una conferma di quanto, riportando le parole di Rabotti, "l'arte come il vino crea emozioni, e le emozioni avvicinano, creando amicizia e gioia". ■

*Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com*

