



BRESCIA

Da mille anni i filari urbani alle pendici del Cidneo

Le pendici del colle Cidneo, sulla cui sommità sorge il Castello di Brescia, sono sorprendentemente verdi e ricchi di filari a pergola di rara e autoctona uva Invernenga. Illuminato tutto il giorno dal sole, da più di 1000 anni coltiva storia ed enologia grazie anche alla presenza costante e benefica di una salutare brezza. I più conosciuti vigneti produttivi urbani sono oggi quelli di Montmartre a Parigi e di Vienna. Anche in Italia ce ne sono ma il Vigneto Pusterla a Brescia è il più esteso d'Europa (quasi quattro ettari). 'Pusterla' prende il nome dalla porta che dava accesso a passaggi segreti siti nelle mura di castelli o fortificazioni ed è il nome scelto per l'antico vigneto bresciano che per gli abitanti ha lo stesso valore dei monumenti più prestigiosi, come il Duomo Vecchio o il Palazzo Broletto. Nel 2007 l'associazione Slow Food gli ha attribuito il titolo di 'Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale' trasformandolo in un sito virtuoso ed etico riconosciuto a livello europeo. Nel 2020 Emanuele Rabotti ha scelto di riqualificarlo e valorizzarlo. "Voglio ripristinare il polmone verde di Brescia e renderlo unico, curato e accogliente. Non vedo l'ora di far brindare con il vino bresciano tutti coloro che hanno sete di cose buone". Si tratta, del resto, dell'unica coltivazione al mondo di sola

uva Invernenga su un colle alla sommità di uno sperone calcareo stratificato, con marne e noduli di selce: il medolo. Composizione e pendenza del suolo assicurano il drenaggio, correnti pomeridiane dal monte Guglielmo rinnovano e puliscono l'aria, l'esposizione assicura all'uva un corretto apporto di luce solare. L'Invernenga è un'uva a bacca bianca coltivata 'a pergola', nota anche con i nomi di Uva 'mbrunesca, Invernesca, Brunestia e Bernestia, coltivata, oltre che nel Vigneto Pusterla, solo in pochi filari nelle zone limitrofe della città. L'acino si presenta succoso, di colore giallo-verde e con una buccia molto spessa ricca di polifenoli. La sua maturazione avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. La buccia particolarmente resistente permette di consumare il frutto anche nei mesi invernali. Il vigneto vanta piante del ceppo originale di 80/100 anni di età che producono ancora meravigliosi frutti destinati soprattutto al vino Pusterla.

