

Le guide enologiche esaltano la produzione di questa terra, ma c'è anche il Garda

Franciacorta, vini bresciani nel mondo

A vendola sulla porta di casa, talvolta si tende a sottovalutare il valore della Franciacorta che ha caratura internazionale (anche se i 96 produttori non sono tutti ovviamente allo stesso livello). La adorano viceversa i critici delle guide enologiche che nel Bresciano vedono in pratica solo la Franciacorta, anche se quest'anno si nota qualche apertura di più verso le altre zone, in particolare la Lugana. Vediamo allora quali sono i vini bresciani al top. Le maggiori novità si hanno dalla guida del Gambero Rosso che ha cambiato molti dei suoi critici dopo il divorzio da Slow Food.

di Gianmichele Portieri

E infatti la più celebre delle guide premia sì la Franciacorta, ma anche con molti nomi nuovi. Restano con i tre bicchieri Ca' del Bosco con Annamaria Clementi 2002 e Bellavista con Vittorio Moretti 2002, come pure Ferghettina con l'extra brut, Enrico Gatti e Cavalleri con la Collezione esclusiva Giovanni Cavalleri 2001. Ma giunge la consacrazione dei tre bicchieri anche il Mosnel di Camignone che è tra i soci fondatori della zona ed è da sempre riconosciuta tra i leader, a Le Marchesine di Passirano che è azienda giovane, come pure la Montina di Monticelli Brusati. Tra le novità c'è anche il massimo alla Guido Berlucchi con il suo Palazzo Lana 2004. È la consacrazione «guidatola» del ritorno non recente della grande azienda (5 milioni di bottiglie l'anno) nella famiglia del Franciacorta Docg. Franciacorta, e solo Franciacorta, sugli scudi nella guida dell'Espresso. Con Ca' del Bosco e Bellavista che trionfano con gli stessi vini premiati dal Gambero Rosso, la guida segnala il Saten Ante Omnia 2004 di Majolini e il Molener 2003 di Gatta. Solo Franciacorta anche nella guida Duemilavi-

ni dell'Ais. La guida segnala due Ca' del Bosco aggiungendo il Dosage zero 2005, due Bellavista aggiungendo Grand Cuvée 2005, conferma Enrico Gatti con il 2004, mette al massimo dei voti due vini di Uberti (il Comari del Salem 2004 e il Sublimis 2003), premia il biologico Saten 2005 di Barone Pizzini. La novità della guida di Veronelli è che si segnalano anche due Franciacorta senza bollicine che sono il Curtefranca bianco Convento Annunciata 2006 di Bellavista e lo Chardonnay 2006 di Ca' del Bosco. Tra i grandi la Veronelli conferma Cavalleri collezione esclusiva. Fuori dalla Franciacorta si distinguono con i tre bicchieri del Gambero Rosso il Lugana Brolettino Ca' dei Frati 2007, che è azienda di grande qualità e grande storia. Il Lugana della famiglia del Cero rimpiazza al vertice il Fabio Contato di Provenza tre bicchieri nel 2008. Torna al vertice del Gambero Rosso il Cabernet Le Zalte di Cascina La Pertica di Picedo. Vino del Garda certamente, ma non da vitigno autoctono. Si attende qualcuno che porti in alto anche il Gropello.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Come sono cambiati i gusti in fatto di vino

Senza elevata qualità le bottiglie restano in cantina

I gusti in fatto di vino sono cambiati e persino in America si comincia a pensarla diversamente. Un vino per essere apprezzato non deve più essere intenso, robusto, complesso e ricco di profumi, ma è preferito se è più leggero, delicato,

di **Gianmichele Portieri**

fresco e con profumi contenuti. Se poi ha un timbro personale che gli viene dal territorio, dall'uva o dalla mano del produttore, tanto meglio. Le vie per vendere vino sono sostanzialmente due, o forse tre. La prima, vera da sempre, è che un vino che vuol farsi pagare come vino di qualità deve essere buono, cioè avere una elevata qualità intrinseca. È verissimo che il concetto di qualità è alquanto sfuggente, quasi come quello della bellezza. Ma poi davanti ad un bel quadro è facile

mettersi d'accordo. Così anche con un grande vino nel bicchiere. Questa caratteristica non va fuori moda. La seconda caratteristica è che sia tipico, personale, riconoscibile, o, come usa dire adesso, non omologato. C'è voluto un po' di tempo per capirlo, ma è meglio che quel terreno e quell'uva vengano lasciati integri. La tentazione, per molti anni, è stata quella di "correggere" la natura spinti da esigenze di marketing. Sono tantissime le cantine che, per non rischiare, hanno creato dei cloni dei grandi vini di Bordeaux, creando vini cosmopoliti ma per niente personali. Il caso più clamoroso è quello del Brunello di Montalcino



che qualcuno ha voluto “aggiustare” con l’aggiunta di uve di Merlot. Il Brunello si è messo a fare l’americano. L’operazione oggi sarebbe fuori moda, tanto più che i migliori sono riusciti a fare dei Brunello (dal 2004) che sono grandi senza bisogno di essere muscolosi. È evidente che non ci stiamo occupando della eventuale frode, perché il Brunello di regola va fatto solo con Sangiovese.

Se un vino è di elevata qualità e al contempo è anche genuina espressione del vitigno e del territorio, allora non resta che rimanere estasiati.

La terza caratteristica che si fa strada è legata al prezzo. I gusti del consumatore sono cambiati anche in questo. Capacità del portafogli a parte, i consumatori sono stufi di pagare cifre che derivano più dall’immagine che dal contenuto reale della bottiglia. Se si torna un attimo al secondo punto ci si accorge che un buon vino rosso di buona qualità, similfrancese, vince sul prezzo se è australiano o cileno. Per i vini di qualità italiani, su questo terreno non c’è storia.

Come tutti i fenomeni sociali, tutto questo non è avvenuto in un giorno. Ma tra gli addetti ai lavori se ne parla molto. Le nuove caratteristiche sono

state, per così dire, sdoganate. Viene il sospetto che ciò avvenga ora perché i vini che reggono i nuovi criteri di giudizio, sono arrivati sul mercato.

La novità non è quindi che il mondo del vino ha cambiato orientamento. La novità è che i curatori della Guida dell’Espresso hanno detto e scritto nelle pagine introduttive della Guida che i critici devono prendere atto che il vini morbidi, speziati, di grande e impegnativo spessore, sono stati soppiantati dai vini più leggeri, ricchi di freschezza acida. I criteri di giudizio si devono quindi adeguare. Il mercato è stato inondato da vini morbidi, perfetti per esprimere dolcezza e sentori di spezie da legno nuovo, ma questo è stato anche darsi la zappa sui piedi, perché i nostri vitigni sono capaci di esprimere emozioni che, al di là del loro valore assoluto dal punto di vista enologico, hanno anche una tipicità tutta tricolore che rafforza la nostra identità su un mercato internazionale sempre più affollato e competitivo.

La guida che del resto enuncia fin dalle prime righe che i vini italiani «quanto più saranno originali e inimitabili, tanto più sanno e sapranno

conquistarsi spazi adeguati nello scenario internazionale». Detto in parole semplici: resta un giudizio di qualità assoluta, ma si fa avanti anche la territorialità, la tipicità, la non omologazione. Il vino come terra comanda.

È pure di questi giorni l’uscita del critico del New York Times, Eric Asimov. Dice che un numero crescente di ristoranti americani non si trova più con i vini potenti, muscolari e alcolici cari al gusto di Robert Parker e di Wine Spectator (un gusto che ha fatto nascere il neologismo «vino parkezzato»), ma si rivolgono piuttosto a vini europei più equilibrati, leggeri con buona acidità. In generale non vanno più di moda i vini «costruiti», ma vanno di moda i vini più spontanei, più diretti, più franchi.

Svolta epocale? A noi piace la battuta di un critico americano. Alla domanda come dev’essere un grande vino, ha detto che il migliore è quello che si sposa bene al piatto. In altre parole, vino e cibo devono essere in armonia. Certi vini del recente passato erano consigliabili fuori pasto, tanto erano potenti e invadenti. A pensarci bene lo abbiamo tutti sempre saputo.

Giannichele Portieri
Giornalista



Il riordino della cantina - Xilografia sec. XV.

L'azienda vinicola omonima di Franciacorta tra passato e futuro

Giulia Cavalleri nel nome del padre

Parole taglienti e precise, l'impegno a tenere alta la qualità, una serietà nitida verso chi sceglie il suo vino e verso l'ambiente dell'amata Franciacorta, l'idea implicita che chi firma un vino ci mette la faccia e che c'è un'etica anche nel produrre vino come nella gestione del territorio, nei rapporti con il mercato e con gli altri produttori. Parlando con Giulia Cavalleri che guida l'azienda di Erbusco, fatta grande dall'indimenticato Giovanni Cavalleri, si ha la sensazione di quello che i francesi chiamano un «*dejà vu*». Sembra di parlare con lui, con suo padre Giovanni, con la sua schiettezza talvolta ruvida, con la sua carica ideale. Giulia Cavalleri condivide con il padre anche la concezione del Consorzio di tutela. Era un club ed era, dice, un «piccolo

di Gianmichele Portieri

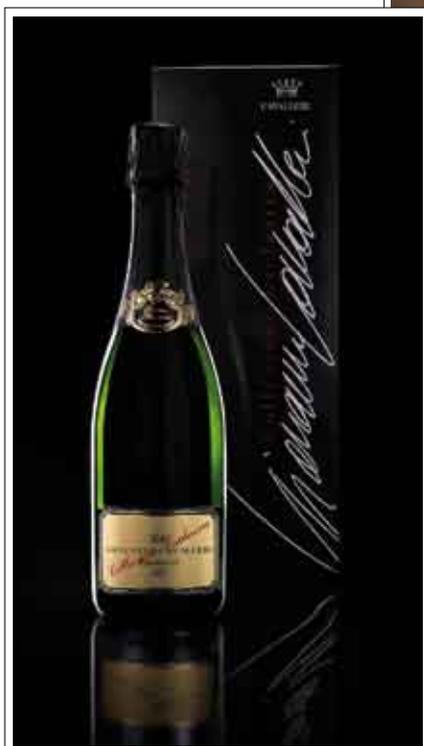
paradiso», in cui si era pochi, ma si condividevano gli obiettivi. Ora si è allargato troppo, fa una promozione che non sempre è condivisibile, non è più quello che Giovanni aveva partecipato a fondare ed aveva guidato per un mandato.

Stiamo parlando di una grande azienda della Franciacorta che è uscita dal Consorzio «per non rientrare», non per scansare i costi e gli obblighi (come pure accade), ma per seguire una sua strada verso una qualità più alta. Va tuttavia notato che l'idea di Franciacorta che era coltivata da Giovanni Cavalleri è diventata oggi la linea di un Consorzio

che allinea quasi trecento soci di cui 96 producono vino. Il quadro sembra cambiato, ma Giulia Cavalleri ha pochi stimoli per cambiare idea perché ad ottobre di ogni anno rimane senza vino e poi produce 270 mila bottiglie (poche per un'azienda di quella storia) ed intende aumentarne il valore non la quantità.

Giovanni Cavalleri è mancato nel 2005 di novembre, lasciando le figlie senza il padre e «senza il boss», ma la linea resta quella anche se ora l'azienda in cui la figlia Giulia era già inserita, si è arricchita della presenza della sorella Maria e della ultimissima generazione: Diletta, 25 anni, figlia di Giulia, laureata alla Bocconi e Francesco, 26 anni, quasi ingegnere figlio di Maria.

Le idee del fondatore sono del resto trasfuse in un vino che è stato presentato nel giugno scorso in occasione degli 80 anni del fondatore. È la Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri 2001, che ha convinto tutta la critica. Si tratta di un Franciacorta, prodotto con sole uve bianche, che ha riposato 6 anni sui lieviti fino a quella fase che i francesi chiamano «*plénitude*». Malgrado l'età è un Franciacorta che regala profumi freschi, nerbo scattante, complessità fine e raffinata. La Collezione esclusiva è stata ideata fin dal 1983 utilizzando le uve migliori delle vigne più



Ritratto di Giovanni Cavalleri con il suo inseparabile cane



Maria, Francesco, Diletta e Giulia Cavalleri

vecchie e solo nelle annate migliori. Gode di cure artigianali (e manuali). Se ne fanno solo 2 mila bottiglie numerate con un minimo di 48 mesi di catasta. La Collezione Giovanni Cavalleri arriva ad 80 mesi.

L'azienda Cavalleri è ad Erbusco da tempi lontani. Per certo c'era nel 1450 ma la svolta è recente. Solo nel 1967, con l'avvento delle Doc, l'azienda guidata da Gian Paolo Cavalleri ha virato sul vino di qualità. Nel 1977 la famiglia ha realizzato la nuova cantina e Gian Paolo Cavalleri ha ceduto le redini al figlio Giovanni nel frattempo impegnatissimo nel mondo della finanza. Ma le idee erano già sul tavolo con la selezione dei migliori cloni di Chardonnay, le più aggiornate tecniche di cantina per rispettare al massimo l'uva, la riduzione dell'uva raccolta per ettaro (fino a 40 quintali contro i 95 consentiti).

Il primo Cavalleri con le bollicine è uscito nel 1982 prodotto con le uve della vendemmia 1979. Nel 1985 la cantina non bastava già più perché si sono introdotte le vinificazioni vigneto per vigneto e gli affinamenti in barriques (ma oggi si torna verso botti più grandi). L'ultimo ampliamento è del 2001. Non è fatto per aumentare le bottiglie, ma per tenerle più a lungo in cantina per farne qual-

cosa di fuori del comune. Del resto in campagna si cresce con attenzione all'ambiente, anche se non si è inseguita la conversione al biologico.

La fotografia dell'azienda vede oggi un complesso di 47 ettari di vigneto raccolti attorno alla cantina di Erbusco da cui nascono 270 mila bottiglie l'anno. L'azienda vinifica solo uve proprie (con queste premesse era quasi inutile dirlo) con una particolarità rispetto al resto della zona. Di solito un Franciacorta nasce dalla sapiente cuvée fatta con uve di vigneti delle diverse zone che danno risultati anche molto diversi tra loro: qui si coglie l'acidità, là i profumi, altrove

la struttura. Poi c'è la possibilità di utilizzare (soprattutto nei millesimati) parte di uve Pinot nero vinificate in bianco. Una possibilità cui la Cavalleri ha rinunciato salvo che nel rosé e nell'«Au contraire», una eccezione, come dice il nome. La Cavalleri arriva al risultato utilizzando vini delle vendemmie precedenti. Quattrocento ettolitri in cantina, dice Giulia Cavalleri, sono anche una «assicurazione antigrandine».

La produzione va solo per il 10% all'estero ed è distribuita solo ad enoteche e ristoranti. Ma le bollicine di Franciacorta non sono tutto. Tra brut, saten e millesimati, le bollicine non arrivano a 170 mila bottiglie. Il resto è vino fermo oggi denominato, senza problemi di mercato, Curtefranca. E in questo vino fermo c'è l'altro pezzo di anima dell'azienda soprattutto con le 10 mila bottiglie di Rampaneto (un vino bianco di solo Chardonnay) e le 7 mila di Tajardino rosso (un taglio bordolese) che portano il nome dei rispettivi vigneti. Per i clienti di vecchia data, per quelli che stimavano il fondatore più che l'azienda, Rampaneto o Tajardino sono compagni irrinunciabili. A riprova che la Franciacorta può essere grande anche senza bollicine.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Erbusco. Cantina Cavalleri.

La storia anomala di un'azienda vinicola tutta particolare

Il Lugana fuoriclasse di Ca' Lojera Tiraboschi

La storia è anomala. Niente tradizione aziendale. Solo la fortuna di trovarsi in una terra che ha al massimo le caratteristiche della sua zona classica. E poi la fortuna di imbroccare il gran momento dei vini bianchi e in particolare il momento d'oro della Lugana, che da una decina d'anni è tutta nuova e irricognoscibile. Infine la voglia di fare vini per passione. «Nell'età matura si cerca il risultato personale e non quello economico», dice Ambra Tiraboschi. Le guide enologiche se ne sono accorte e sono rimaste estasiaste davanti alla Riserva del Lupo ed hanno definitivamente sdoganato le potenzialità di invecchiamento dei vini di

Lugana premiando il Vigna Silva 1999. Ha scritto Angelo Peretti, che la zona la conosce bene, di Riserva del Lupo: «Per me, è un autentico fuoriclasse. Probabilmente uno dei migliori Lugana che mi sia mai stato dato d'assaggiare. È fatto in acciaio. Solo acciaio, niente legno. L'alcol, pur sostenuto, è quasi mascherato da una vivida freschezza, del tutto inusuale per la calda annata di cui è figlio (il torrido 2003). Emergono afrosi d'agrumi (di limone, di pompelmo) e poi di citronella e d'erba di sfalcio. La vegetalità è a tutto tondo. La mineralità è lì che preme per uscir fuori. Il finale, lunghissimo, gioca sui toni della mandorla verde». L'ultima edizione della Guida

di Gianmichele Portieri

dell'Espresso dice più sobriamente: «Magnifico il Lugana del Lupo, tra le più grandi espressioni della storia recente della denominazione». E proclama il Riserva del Lupo 2006 come Lugana dell'anno.



Ma sarà meglio raccontare la storia di questa minuscola azienda, poco più che ventenne, perché le parole usate fino ad ora stanno portando il lettore fuori strada. Uno pensa a chissà quale centenaria tradizione. Invece la prima vendemmia nella propria cantina è del 1994. «Prima di allora, racconta Ambra Tiraboschi, andavamo in giro con la nostra uva cercando un'azienda che ce la vinificasse». Del resto non valeva molto e nessuno si sarebbe immaginato che l'uva di Lugana avrebbe superato nel 2009 i prezzi della Franciacorta. Bisognava crederci. E crederci in barba all'anagrafe. La storia comincia negli anni '70 quando Franco Tiraboschi, classe

1937, perito agrario funzionario di Federconsorzi con le vacche nel sangue per professione e per Dna di famiglia, si compera un pezzo di terra a Rovizza di Sirmione. Dieci ettari ed una cascina diroccata. Costava pochissimo e l'uva non valeva niente. L'idea è quella di avere qualcosa da fare al

tempo della pensione.

Il posto si chiama «casa dei lupi». La vulgata vuole che i contrabbandieri dei tempi della Serenissima, avessero qui i loro depositi che raggiungevano in barca da lago (che è vicinissimo). Per non avere sorprese pare che lasciassero in giro dei lupi. Vero o no, Ca' Lojera è rimasta la casa dei lupi.

In vista della quiete, Franco ed Ambra piantano i primi vigneti nel 1989, ma la pensione arriva nel 1994 quando Franco Tiraboschi ha 57 anni. E allora vino. La moglie Ambra ha dieci anni di meno e lascia il lavoro alla Bmw Italia, ma parla tre lingue e questo tornerà comodo. Ca' Lojera per anni ha venduto più all'estero che in Italia ed oggi è amata in Germania, Belgio, Olanda, Danimarca, Repubblica Ceca, Svezia, Gran Bretagna, Irlanda, Giappone e Stati Uniti. Da non credere perché ancora oggi le bottiglie sono poco più di 100 mila. Ma anche il 2009 sarà in crescita: 9% nelle previsioni, con il cruccio (molto relativo) che nel 2008 si viaggiava sul 22%.

Dunque si parte con mille bottiglie. Nel 1997 si comincia a scavare otto metri sotto il livello del lago per creare la nuova cantina, tutta a volte di mattoni. L'ampliamento è del 2001. Per capire l'insensato coraggio va detto che ancora nel 2001 i critici guardavano alla Lugana con sufficienza statuendo che i vini bianchi bresciani non hanno futuro e nessuna possibilità di invecchiamento. Così chi non ci credeva schiacciava l'uva sotto i trattori. Lo faceva anche il vicino di casa dei Tiraboschi che nel 2006 ha ceduto a loro otto ettari di vigne e una casa del '300, buen retiro dei vescovi di Verona. Franco Tiraboschi ne progetta il restauro. Il vigoroso settantenne, mai fermo, ha progetti per i prossimi... 200 anni, come sottolinea sorridendo la moglie.

Oggi la Lugana viaggia sugli 8 milioni di bottiglie ed è in crescita complessiva del 5% l'anno, una crescita che il Consorzio vuole frenata. Anche Ca' Lojera crede che bisogna crescere con occhio al mercato. Ora che ha 18 ettari ed una potenzialità di 200 mila bottiglie annue, vende l'uva ai vicini (peraltro prestigiosi). Preferisce crescere in qualità, in soddisfazione. Malgrado questo i prezzi in cantina restano molto equilibrati.



Ambra e Franco Tiraboschi

Le lodi delle guide fanno salire invece il ricarico del ristorante.

La storia del vino è semplice, almeno in apparenza. Fin dall'inizio i due coniugi si sono affidati all'enologo Alberto Musatti di Erbusco e, per la campagna, al giovane Marco Tonni. I due tecnici hanno impostato Ca' Lojera come una cantina sperimentale, visti i bassi rischi economici. Così Musatti è partito dalle piccole botti (è di Ca' Lojera il primo Lugana fermentato in legno con

il batonnage) per approdare ai legni grandi da 25 quintali e persino al solo acciaio. Tonni ci ha messo del suo riuscendo a fare qui quello che predica spesso inascoltato: raccogliere l'uva veramente matura. Nel 2009 il Trebbiano di Lugana (oggi Tubiana) si è vendemmiato fino al 20 ottobre, ma lo si è raccolto anche ai morti. Ed è un'uva bianca.

Così vengono fuori vini di grande mineralità, tipica della zona, ed una grande struttura. I profumi sono fini, eleganti, tutti da cercare. È il Lugana che nasce come lo vogliono le argille bianche della Lugana classica.

Un vino con una sua personalità talvolta difficile, per intenditori, ma netta come oggi vuole il mercato.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Ca' Lojera - esterno.

La minuscola azienda di Capriano del Colle in un viaggio a ritroso

Il vino Torreggiani ha... 500 anni

di Gianmichele Portieri

e quelle in una minuscola cantina. Il viaggio a ritroso nella storia, è proposto dall'azienda agricola Torreggiani, che opera tra Poncarale e Capriano del Colle (la sede è ora a Bagnolo). E il viaggio porta alla fedele riproduzione di un vino come descritto dall'agronomo bresciano del '500 Agostino Gallo.

L'avventura nasce nella cantina creata da papà Angelo, dalla moglie Ivana e dai figli Andrea e Michele. Il nominarli tutti non è casuale: ci mette ciascuno una bella fetta di lavoro e passione. L'azienda, 15 ettari, produce vino della minuscola Doc di Capriano del Colle e si inserisce nella rinascita di quella zona che ha

visto il reimpianto di tutti i vigneti e la riqualificazione di tutta la produzione con investimenti importanti.

Con l'aiuto dell'enotecnico Alessandro Santini anche i Torreggiani producono un ottimo rosso ed un buon bianco con le uve raccolte sul cucuzzolo del Montenetto, ma di certo senza Agostino Gallo non li conoscerebbero dalla Russia alla Cina passando per la Repubblica Ceca.

Etichetta in argento, sigilli con ceralacca e cera d'api, vetro siliceo opacizzato, fanno subito capire che si tratta di qualcosa fuori del comune. All'ultimo Vinitaly la famiglia ha fatto parlare di sé con una edizione limitata con etichetta d'oro. In etichetta campeggia il nome del vino: «500 Rinascimento» con, più



È anche buono, ammesso che chi lo riceve, soprattutto in regalo, abbia l'ardire di staccare il sigillo di ceralacca e sorseggiare un vino che ha 500 anni di storia. Ha un bel rosso rubino, profumo pieno e vinoso, delicati profumi di frutta matura e di vino che ha riposato in legno, ma non nelle botticelle francesi bensì in botte ovale di rovere e castagno.

Detto questo non cercheremo di raccontare l'ennesima storia di vino, ma una storia che ha molto a che fare con la Storia e con uno scatto d'orgoglio della brescianità. Che poi abbia creato notorietà attorno ad una minuscola azienda di Capriano del Colle può far solo piacere a chi ha avuto l'avventura di seguire l'appassionata ricerca, le prove in vigna



Angelo, Ivana, Michele e Andrea Torreggiani.

in piccolo, la firma della famiglia Torreggiani.

La ricetta, partendo dall'uva di Marzemino bresciano, è scritta da uno dei primi e più importanti agronomi dell'epoca moderna. Nobile bresciano proprietario di terre nelle campagne di Poncarale, vicino a Capriano del Colle, che amministrava direttamente le sue proprietà.

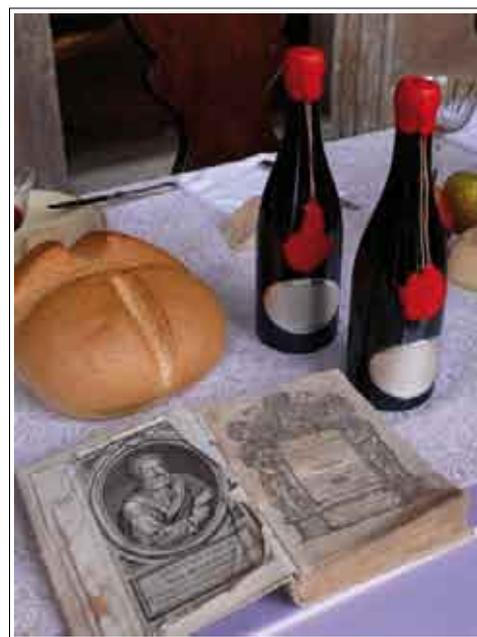
Agostino Gallo diede inizio alla sua opera nel 1550, con la pubblicazione nel 1569 de: le «Vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa». Un insegnamento fondamentale per il progresso dell'agricoltura e che dopo quasi 500 anni risulta ancora attuale. Così le Cantine Torreggiani, insieme a Pierluigi Villa, direttore del Centro Vitivinicolo di Brescia e ad alcuni ricercatori dell'Università di Brescia, che hanno preso spunto dagli insegnamenti di Agostino Gallo, per produrre un vino antico, ma dalle caratteristiche moderne.

La storia comincia dal vitigno Marzemino, identificato dal Centro Vitivinicolo di Brescia in alcuni cloni originari del territorio bresciano. Una volta individuati cloni idonei di Marzemino e moltiplicati in barbatelle, si è provveduto all'impianto all'interno dell'azienda Torreggiani nelle esposizioni migliori. Dopo una

prima vendemmia sperimentale nel 2005, la prima vera vendemmia è stata effettuata nel 2007. È nato un vino, per dirla con le parole di Agostino Gallo, «rosso, limpido, delicato e non dolce, ma gradevolmente profumato, in una parola cortese». Va detto che era il vino dei signori, gradito anche al Papa. Il popolino beveva vino poco alcolico, facile ad andare in aceto, e tendenzialmente dolce.

Volendo dare vita ad un percorso il più possibile vicino a quello dell'epoca del Gallo, con la collaborazione del museo di Villa Mazzucchelli e prendendo come spunto le tavole pubblicate in conclusione all'opera del Gallo, che offrono un quadro pittoresco degli strumenti utilizzati per l'attività vitivinicola dell'epoca, è stata ricostruita una vendemmia tipica del '500 nel territorio bresciano.

Una vendemmia storica, che ogni due anni si ripete, con i carri trainati dai buoi (frutto anch'essi di ricerche storiche) che percorrono i filari rigorosamente a pergola bresciana, a cui segue la pigiatura (con i piedi) in antichi tini nella villa di Borgo Poncarale che, a suo tempo, fu di Agostino Gallo ed è ancora abitata da una famiglia bresciana.



Vino Agostino Gallo

Per l'affinamento in legno sono state ricostruite da un artigiano bottaio delle botti con doghe di rovere e di castagno ovali da 20 quintali. Anche per la bottiglia è stata effettuata una precisa ricostruzione storica, andando a disturbare persino gli archivi vaticani, per conoscere quali bottiglie venivano utilizzate nel '500 per il trasporto dei vini dedicati alla mensa del Santo Padre. Dalla ricerca nascono non più di duemila bottiglie di vetro siliceo ossidato, etichetta in argento e sigillate con ceralacca e cera d'api (sul tappo di sughero), molto simili a quella offerta a Papa Paolo III Farnese.

Ogni bottiglia di «500 Rinascimento», rispetta anche i sistemi di chiusura e imbottigliamento. All'epoca il sigillo veniva apposto dal Vescovo di Brescia, che garantiva così l'assoluta inviolabilità del vino contenuto, temendo forse che il pontefice venisse avvelenato. Nel cofanetto, con la copia anastatica dell'opera di Agostino Gallo, è un vero pezzo pregiato da collezione che però si può sorseggiare anche con grande piacere.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Vendemmia storica.