



PICCOLE PATRIE

Versatile Montenetto nella Bassa Bresciana

Sull'altopiano che sorge tra i comuni di Capriano del Colle e Poncarale si estendono oggi 200 ettari di vigna > Il Marzemino è il vitigno simbolo, attestato in zona fin dal Cinquecento, e negli anni Duemila è stato selezionato un clone locale che esalta l'unicità del terroir conferendo alle etichette una forte impronta locale



di **Jessica Bordoni**

Procedendo lungo la Bassa Bresciana, all'altezza dei comuni di Capriano del Colle e Poncarale ci s'imbatte nel morbido profilo del **Monte Netto**, un'altura isolata che si solleva di circa 130 metri dalla piana circostante. Nell'Ottocento la zona era famosa per la caccia alla volpe, mentre oggi trovano posto 200 ettari di vigna, seminativi e aree verdi protette dal Parco agricolo regionale del Monte Netto.

La struttura della collina è a dir poco atipica: la base è costituita principalmente da ghiaia, lo strato centrale da sabbia, mentre sulla parte sommitale sono presenti depositi calcareo-argillosi. La speciale geologia e il microclima, con buona ventilazione ed esposizione alla luce, si rivelano assai vocati alla vite. Lo stesso toponimo Monte Netto sembra essere legato proprio alla penuria di boschi, estirpati in passato per far spazio soprattutto ai vigneti.

In zona sono attive una ventina di aziende (tra conferitori e imbottiglieri) riunite nel **Consorzio Montenetto**. Fino al 2010 l'ente si chiamava Consorzio dei vini di **Capriano del Colle**, come la locale Doc, e oggi i produttori stanno lavorando per ottenere la modifica del nome anche per la denominazione (da Capriano del Colle a Montenetto) così da evitare campanilismi giacché la Doc afferisce anche ai comuni di Poncarale e Flero.

Al centro della produzione c'è il Marzemino, cultivar originaria del Caucaso attestata da vari secoli. La più antica testimonianza arriva dall'agronomo Agostino Gallo, che nel suo trattato del 1550 *Le dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa* cita il Marzemino di Monte Netto legandolo per la prima volta al territorio. Nel 2001, in collaborazione con l'Ersaf (Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste) e i Vivai Cooperativi Rauscedo, è stato avviato un progetto di ricerca per l'individuazione del clone locale, che oggi viene utilizzato dalle Can-

IN APERTURA vigna Belvedere di Cantina **San Michele**, dove nasce il Trebbiano anticonvenzionale Otten, "bianco travestito da rosso"



tine, tutte fortemente impegnate nel comunicare l'identità e l'unicità del comprensorio. Se in passato il Marzemino figurava esclusivamente in taglio con Merlot, Sangiovese e Barbera, il nuovo disciplinare del 2011 ha finalmente introdotto la tipologia in purezza, che esalta il binomio uva-terroir. Più in generale, i vitigni a bacca rossa occupano il 70% delle superfici, mentre il 30% è allevato soprattutto a Trebbiano e Chardonnay, da cui si ottengono interessanti vini fermi e bollicine. **Cantina San Michele e Lazzari, innovazione e sostenibilità** Tra le aziende più impegnate nel rilancio del Montenetto c'è la Cantina **San Michele**, il cui nome è un omaggio al patrono locale. «L'azienda nasce nella metà degli anni Ottanta», spiega **Mario Danesi**, terza generazione e vicepresidente del Consorzio. «Abbiamo recuperato delle vecchie vigne e oggi possediamo 16 ettari certificati biologici per una produzione di 60 mila bottiglie». La mission è fare vini di estrema eleganza, equilibrio e bevibilità che portano la firma del territorio. «Il Marzemino è un'uva versatile, con bucce resistenti e grappolo grande. Noi lo decliniamo anche in versione Riserva e Passito, caso unico in zona». Gli appezzamenti comprendono la storica vigna Belvedere, con l'omonima Cascina che un tempo era un casino da caccia. «Si trova nella parte più alta della collina ed è dedicata alle uve a bacca bianca. Lì nasce il nostro Trebbiano Otten, un "bianco travestito da rosso" frutto di una lunga ricerca aziendale».

Forte spinta sperimentale anche per **Lazzari**, viticoltori dal 1890. «L'attività è partita con il mio bisnonno», racconta **Davide Lazzari**, vicepresidente del Consorzio insieme a Mario Danesi. «Nel 1993 abbiamo costruito la cantina, poi restaurata nel 2004 con un impianto fotovoltaico per l'autosufficienza energetica». Dei 9 ettari, attualmente 7,5 sono produttivi per 40 mila bottiglie all'anno. «La sfida è far sì che le radici vadano in profondità, per dare ai vini l'impronta del territorio, senza però marcare troppo le varietà. Siamo biologici e cerchiamo di limitare gli interventi in vigna per esaltare la biodiversità microbica. Sono in corso prove di sovescio per favorire l'ossigenazione del terreno e nel 2018 partirà una sperimentazione con lo studio agronomico Sata. Sto frequentando anche un corso di apicoltura: la presenza di questi insetti in vigna ci garantirà molte più erbe spontanee». E la biodinamica? «Ho tutto il resto della famiglia contro. Ma ci sto lavorando».



SOPRA IN SENSO ORARIO Mario Danesi di Cantina **San Michele** che propone anche un Marzemino Passito; Davide Lazzari lavora in regime biologico; Nicola Rinaldi ha una passione per il Rebo (Merlot x Teroldego); Anna Botti e Marco Zizioli di Tenuta la Vigna, che spumantizza Chardonnay da 30 anni



CASONCÉI DI BARBARIGA E DI LONGHENA

Capriano del Colle è molto apprezzata anche per la tavola. Da sette anni il Consorzio di tutela organizza, in collaborazione con i ristoranti locali, la manifestazione *Vino e Sapori del Montenetto*, la più importante vetrina delle specialità enogastronomiche del territorio. Tra queste, un posto speciale è occupato dai casoncelli, piatto tipico delle province di Brescia e Bergamo, che nella Bassa Bresciana vanta due riconoscimenti DeCO (Denominazione comunale di origine) per i *casoncés* di Barbariga e di Longhena. La ricetta originale del caratteristico raviolo a forma di caramella prevede farina, uova, sale e acqua per la preparazione della pasta, che deve essere rigorosamente tirata a mano con il mattarello. Il ripieno può essere di carne o di magro, con l'aggiunta di pane, parmigiano reggiano o grana padano, erbe o spinaci lessati, aglio, noce moscata, brodo e sale.

Tenuta La Vigna e Rinaldi, passione per lo spumante e il Rebo

Il tour prosegue con **Tenuta La Vigna**, l'azienda della famiglia Botti con 6 ettari di proprietà più 1 in affitto. «Siamo alla quarta generazione», precisa **Anna Botti**, che oggi gestisce il marchio con il marito enologo **Marco Zizioli**. «Nel 2002 abbiamo modernizzato gli impianti passando al Guyot e al cordone speronato e distribuendo i vitigni in base all'esposizione e alle caratteristiche del terreno». Questa porzione di collina è caratterizzata dalla presenza di più argilla strutturata e meno sabbia, che si traduce in vini più snelli ed eleganti. «È il trentesimo anno che spumantizziamo Chardonnay e amiamo molto le bollicine, di cui produciamo 14.500 bottiglie». Per filosofia l'azienda sceglie di uscire tardi sul mercato. «Il Marzemino, ad esempio, viene messo in commercio due anni dopo la vendemmia: trattiamo il base come una Riserva». Da ricordare anche l'attenzione alla sostenibilità che si rivela nell'adozione di una bottiglia più leggera per ridurre l'impronta carbonica.

A Poncarale ha sede l'azienda **Rinaldi**. «Le vigne si estendono per circa 1 ettaro e la produzione si attesta sulle 10 mila bottiglie», spiega **Nicola Rinaldi**, quarta generazione che oggi affianca il padre Paolo. Accanto al Marzemino, la Cantina ha deciso di puntare sul Rebo, varietà trentina che qui gode di un ambiente particolarmente favorevole. «Si tratta di un incrocio tra Merlot e Teroldego, messo a punto nel 1948 dal ricercatore Rebo Rigotti. Dà un vino di estrema piacevolezza con profumi delicati e armoniosi, di buona struttura e lunghezza. Ottimo in gioventù, offre il meglio di sé dopo qualche anno di invecchiamento, come nel caso della nostra Riserva Moretto».



5 ETICHETTE DA PROVARE

La selezione spazia dalle bollicine al Trebbiano da vendemmia tardiva fino al Marzemino dolce, sottolineando la grande versatilità del terroir

ANNA BOTTI, SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Tipologia spumante

Produttore Tenuta La Vigna www.tenutalavigna.it

Uve Chardonnay 100%

Note naso ricercato di crosta di pane e fiori bianchi, corpo ben bilanciato tra acidità e zucchero. Frutto di un taglio con vecchie annate (20% della massa) e dell'affinamento di 24 mesi sui lieviti. Elegantissimo

Il suo perché Blanc de Blancs di grande intensità

Prezzo 12 euro

OTTEN, CAPRIANO DEL COLLE BIANCO DOC 2012

Tipologia bianco

Produttore Cantina **San Michele** www.sanmichelevini.it

Uve Trebbiano 100%

Note da due raccolte tardive con grappoli attaccati da muffa nobile. Vinificazione in acciaio e affinamento in cemento per un'etichetta sorprendente, dall'inconfondibile nota di zafferano. Complesso e piacevolissimo

Il suo perché l'anticonvenzionalità fatta Trebbiano

Prezzo 16 euro

RISERVA DEGLI ANGELI, CAPRIANO DEL COLLE ROSSO

RISERVA DOC 2013

Tipologia rosso

Produttore Lazzari www.lazzarivini.it

Uve Marzemino 60%, Merlot 20%, Sangiovese 10%, Cabernet 10%

Note il top di gamma aziendale nasce da vinificazioni separate e appassimento in fruttaio di 2 settimane per il Marzemino. Rosso sfaccettato, che richiede tempo per aprirsi e poi si rivela in tutta la sua struttura, con note di confettura, speziatura dolce e tannino gentile

Il suo perché Riserva da novanta

Prezzo 16 euro

MORETTO, REBO RISERVA 2011

Tipologia rosso

Produttore Rinaldi

Uve Rebo 100%

Note Riserva con 24 mesi di affinamento in legno piccolo di più passaggi. Strutturato, morbido, con un bagaglio aromatico declinato su note di confettura, caffè, cioccolato e tabacco

Il suo perché rosso di grande profondità

Prezzo 20 euro

M, VINO ROSSO DOLCE

Tipologia rosso dolce

Produttore Cantina **San Michele** www.sanmichelevini.it

Uve Marzemino 100%

Note l'appassimento sui graticci si protrae fino a gennaio con fermentazione in acciaio e affinamento in barrique di rovere di Il passaggio. Sentori di frutti di bosco, menta e arancia candita, in bocca è vellutato e armonico

Il suo perché compagno di meditazione

Prezzo 30 euro