

**BOTTICINO.** A colpi di pala e di piccone Punta Castello è stata dissodata e ricoperta con un nuovo strato di terreno

# Sulla pietraia è nato un vigneto E il Castelli può tornare a fiorire

Michelangelo Scarpari ha seguito le orme del nonno e con i consigli di una cooperativa di Pordenone ha scelto le viti più adatte alla zona

**Gian Battista Muzzi**

Per realizzare una piccola vigna Michelangelo Scarpari da Botticino ha seguito l'esempio dei monaci benedettini medievali. Bando alle ruspe, bando ai trattori. Con la sola forza delle braccia, pale e picconi, ha fatto di una pietraia un giardino degli dei, con l'intento di ottenere dalla vite grappoli e sangue-ambrosia di Ampelo, il mitologico giovane trasformato in tralci, dopo la morte, da colui che in vita era stato il suo amante, Dioniso.

**HA REALIZZATO,** finalmente, il sogno di riportare a coltura il vigneto Castelli di Punta Castello, che fu sacrificato dal nonno per costruirvi la cantina trascinata via dal centro del paese.

Eppure era considerato il più adatto, il Castelli, per posizione e sostrato, a produrre il Botticino. Ma che fatica. Il terreno pietroso, della pietra bianca di Botticino ma pur sempre

pietra, è stato oggetto di un duro scasso e sostituito con il ricco terreno circostante, perfetto per accogliere le nuove piantine.

**GIÀ, MA QUALI** Si fa presto a dire le nuove piantine; solo con l'aiuto della cooperativa VCR (Vivai Cooperativi Rauscedo) di Rauscedo di Pordenone del Friuli si è riusciti a identificare le caratteristiche geomorfologiche del terreno e a determinare la tipologia della pianta madre - la 420 A - su cui innestare i cloni per produrre il Botticino Doc.

Un vino dall'aroma ampio ed elegante, dal gusto morbido e profumato, che pur avendo un ambito di produzione molto ristretto, ha ormai valicato i confini nazionali. È ottenuto con uve provenienti dai vitigni del Barbera (min. 30%), del Marzemino (20%), del Sangiovese (min. 10%) e della Schiava gentile (min. 10%).

Le dimensioni ridotte del vigneto «Cru La Pietraia», che



Il vigneto Castelli dopo l'intervento di dissodamento e la messa a dimora delle piante

**Solo nel 2015  
ci sarà la prima  
vendemmia:  
ogni anno  
saranno prodotte  
1000 bottiglie**

sarà lavorato solo manualmente, permetteranno una produzione di 900-1000 bottiglie all'anno. Una produzione modesta ma non per questo minore in qualità, garantita dalla cura «benedettina» di Michelangelo Scarpari.

Un antico proverbio arabo sostiene che «chi pianta datteri non mangia datteri», dando ad intendere che la pianta frut-

tifichi dopo cento anni. Non è vero: inizia a fruttificare in media dopo 8 o 10 anni di vita, dopo i cento la pianta comincia a invecchiare e deperire.

Tempi di attesa più contenuti per chi ha piantato la vite a Punta Castello: fra tre anni potrà apprezzare, è garantito, i primi sapidi frutti del proprio lavoro. ●