

## il vigneto che sorge sulla pietraia

**BOTTICINO** Pietra e vino. Il binomio, cuore e simbolo di Botticino, trova una particolare declinazione con il vigneto «La Pietraia Punta Castello» delle Cantine Scarpari. Nella tenuta che il signor Michelangelo gestisce, e che la sua famiglia cura dal 1742, è sorta una nuova coltivazione che si appresta ad ampliare l'offerta della Doc, ma con caratteri inusuali. Primo fra tutti, il terreno roccioso su cui sorge.

«Circa un anno fa - spiega Michelangelo Scarpari - abbiamo deciso di aumentare la produzione, implementando una nuova coltura su un'area di recente acquisizione che interessa il Parco delle Colline. I sondaggi fatti ne hanno rivelato la consistenza pietrosa che quindi ha richiesto un intervento speciale, attuato con il permesso della Sovrintendenza».

Una lavorazione insolita, che affonda le radici nella Storia. «Per l'inserimento della pianta madre 420A e l'innesto dei cloni con le quattro qualità che determinano il Botticino - Barbera, Marzemino, Sangiovese e Schiava gentile -, ho guardato all'azione di bonifica dei Benedettini su queste aree». Perciò le operazioni di conversione della superficie a vigneto sono state realizzate per il 90% manualmente. La roccia rimossa è stata sostituita fino a una profondità di circa 60 cm con del terreno vegetale, così da ottenere un prodotto naturale, la cui qualità dovrebbe essere garantita dalla posizione di cui gode la collinetta: esposta alla luce del sole per l'intera giornata. Le piante hanno cominciato la fioritura in questi giorni e la produzione del vino inizierà tra qualche anno, dopodiché si renderà necessario un invecchiamento dello stesso di ulteriori 24 mesi prima della commercializzazione.

«La decisione di investire, per altro in un momento critico, è stata determinata dalla grande passione per il mondo del vino. Secondo le previsioni dovremmo produrre un migliaio di bottiglie, e l'auspicio è che possano diventare uno dei prodotti di punta della nostra Doc», 420 nuove viti, distanti tra loro 70 cm, e inserite in filari collocati a poco più di un metro di distanza, secondo caratteristiche che appartengono più ai vigneti d'Olttralpe che a quelli delle