

Botticino, tra vino e marmo

di Paolo Valente | 



Un luogo noto in tutto il mondo per la produzione di marmo, si rivela patria di un vino fruttato, morbido e poco tannico

Brescia, periferia nord-est. Le colline prendono repentine il posto della pianura e si elevano ripide a formare quasi una protezione per la città.

I pendii mostrano evidenti le tracce delle ferite inferte dai cavaatori di marmo. Secoli di estrazione ne hanno profondamente modificato l'orografia; il colore avorio della pietra sostituisce il verde della vegetazione per ampie parti di territorio.

Il marmo, denominato appunto "Botticino" dal nome del comune in cui le cave sono ubicate, è utilizzato sin dal tempo dei Romani, è divenuto, anche in tempi recenti, materia prima per la costruzione di imponenti manufatti: dall'altare della Patria a Roma, al Tempio Capitolino di Brescia sino dalla Casa Bianca di Washington ed alla statua della Libertà di New York.

Ed è proprio a ridosso di queste colline, naturalmente ricche di calcare, che si trova la zona di produzione della DOC Botticino.

Tre comuni, Brescia, Rezzato e Botticino. Meno di quaranta di ettari per questa piccola denominazione che, con determinazione, cerca di farsi conoscere anche al di fuori del proprio territorio.



La DOC Botticino nasce nel 1968 su iniziativa dell'allora Consorzio per la Difesa dei Vini Tipici e Pregiati della provincia di Brescia; è una tra le prime DOC d'Italia.

I terreni, di natura argilloso-calcareo e marnoso, sono soleggiati e protetti, a nord, dalla catena delle Prealpi; il clima è mite e favorevole alla coltivazione della vite, come dimostrato anche dai ritrovamenti fossili di vitis silvestris, antenata della vitis vinifera, risalenti a cinquemila anni prima di Cristo.

Gli ettari vitati sono attualmente 33 ed i vigneti, come recita il disciplinare, devono trovarsi in zona collinare o precollinare non superiore ai 500 metri slm.

Il consorzio raggruppa dieci produttori-imbottiglieri e sette viticoltori che vendono le uve. La produzione annua si attesta intorno alle 200.000 bottiglie, anche se potrebbe arrivare a 250.000 bottiglie.

Nell'ultimo periodo, gli imbottiglieri hanno fatto un grande sforzo per migliorare ed ammodernare gli impianti a tutto vantaggio della qualità.



Il Botticino è stato storicamente il vino consumato dalle famiglie bresciane. Fino agli inizi degli anni '70, in particolare in occasione della festa del Patrono, san Faustino il 15 febbraio, lo si poteva acquistare dai cosiddetti brentatori, commercianti che giravano di porta in porta e che spillavano il vino direttamente da una botte posta a bordo di un carretto; lo portavano nelle case utilizzando la brenta, un contenitore di circa 50 litri che serviva anche da unità di misura.

Il disciplinare della DOC prevede la presenza di quattro vitigni: barbera e sangiovese rispettivamente per non meno del 30% e del 20%, a cui si aggiungono schiava gentile e marzemino per non meno del 10% ciascuno.

Il barbera dona al vino eleganza e struttura e lo rende resistente all'invecchiamento, il marzemino contribuisce alla formazione del colore e amplia l'aroma ed il corpo, il sangiovese concede aroma e morbidezza al gusto,

mentre la schiava gentile unisce freschezza e profumi delicati.

Si suggerisce il consumo dei vini della tipologia base entro i 3 o 4 anni dalla vendemmia, tale periodo si allunga sino a 5 o 6 anni per la tipologia Riserva, prevista per i vini affinati almeno 24 mesi e con un titolo alcolometrico di 12,5%.

I vini della tipologia base devono affinare almeno 7 mesi e avere un titolo alcolometrico dell'11,5%.

Le rese ammesse da disciplinare arrivano alle 12 tonnellate per ettaro per la versione base e a 11 per la Riserva; a causa del terreno collinare ed in ragione della qualità che oggi i produttori ricercano, le rese effettive si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro.

La raccolta è effettuata manualmente.

Il colore è rosso rubino carico con riflessi granati che si fanno più intensi in caso di invecchiamento. I profumi sono gradevoli e persistenti anche se non particolarmente intensi; alle note fruttate di fragola e ciliegia si uniscono, con l'affinamento in legno, sentori di vaniglia e pepe che tendono a virare verso profumi eterei. In bocca è piacevolmente fresco e di discreta struttura, morbido e vellutato; i tannini sono piacevolmente arrotondati.

Gli abbinamenti consigliati sono da ricercare nel territorio ed in particolare nei piatti di carne. Tradizionalmente il Botticino viene associato allo spiedo bresciano fatto di un alternarsi di uccelletti, coniglio, pollo e patate inframmezzate da foglie di salvia e bagnate, durante la cottura, da abbondante burro.