

TRACCE DI VINO - LA RUBRICA DI ELENA MIANO

FOCUS Alla scoperta della tenuta del castello di Grumello del Monte, patria del vino della nostra provincia

Cristina Kettlitz tra storia e eredità

GRUMELLO DEL MONTE - Grumello del Monte, una sorta di patria del vino nella provincia di Bergamo, una località che già nei secoli vide un altalenarsi della presenza della vite sulle pendici collinari. La viticoltura nella bergamasca ebbe, come del resto altrove, destini alterni di ripresa e di abbandono a favore della coltivazione del gelso, considerata meno dispendiosa per gli investimenti ma anche meno impegnativa per la professionalità richiesta e molto più redditizia. Il ritorno alla vite fu improntato alla quantità, in epoche passate più significativa della qualità. Ciò nonostante, per un accresciuto interesse per il vino di livello e grazie ad una certa cultura del bere bene le aziende vinicole si adoperarono per un miglioramento significativo delle loro produzioni. Da questo punto di vista la **Tenuta Castello di Grumello** è sempre stata non solo al passo coi

tempi ma addirittura lungimirante nelle scelte operate: il nonno della attuale proprietaria **Cristina Kettlitz** studiò infatti enologia ad Alba e, pur avendo tutt'altro lavoro, realizzò il suo sogno di avere della terra e produrre vino acquistando, nel 1953, la Tenuta dai Gonzaga di Vescovato.

La continua ricerca e la sperimentazione sono alcuni dei tratti distintivi di questa bellissima azienda la cui sede è all'interno del Castello di Grumello, a Grumello del Monte, un edificio storico la cui parte più antica risale al XIII secolo.

Attualmente gli ettari vitati sono circa 15 ed occupano parte del Colle Calvario, la collina che prende il nome dalla Cappella del Calvario, situata sulla sommità. I vini prodotti sono per la maggior parte rossi, un taglio bordolese DOC sia per il base che per la riserva Il Castello fino ad arrivare al cru Colle Calvario, prodotto sono in annate particolarmente favorevoli e con uve selezionate dai vigneti situati nella parte superiore della collina. Sono vini, quelli del Castello, che ben si confrontano con i più blasonati (e costosi) fratelli di Bordeaux, sostenendo la competizione senza alcun problema, come già è stato verificato con numerose degustazioni alla cieca.

La svolta qualitativa al Castello fu accompagnata anche dalla scelta dell'enologo, allora Carlo Zadra, trentino approdato a Bergamo, e continua ancora oggi con il figlio Paolo, perpe-

trando un lavoro in vigna e in cantina improntato alla ricerca e la sperimentazione. Di **Cristina Kettlitz e di Paolo Zadra**, infatti, il merito di aver voluto vinificare in purezza la Merera, un vitigno autoctono bergamasco recuperato dopo anni di oblio. Ne nasce un vino rosso fermo, Il Brolo dei Guelfi, dal colore vivace e dai profumi intensi, perfetto per abbinare molti piatti ma gradevole a tal punto da chiamare sempre un secondo bicchiere; adatto anche alla stagione più calda dato che ben si apprezza a temperature di servizio leggermente più fresche. Come dicevamo la ricerca al Castello non si arresta mai, soprattutto per quanto riguarda l'impatto sulla natura: in vigna si limitano i trattamenti allo stretto necessario e, in questi ultimi anni, si sono fatti ulteriori passi avanti nel rispetto non solo dell'ambiente ma del vino e del consumatore stesso. È nato un vino bianco assai particolare, Il Roccolo dei Gelsi: prodotto da vitigni PIWI in vigneti che non hanno mai avuto trattamenti di nessun genere. I PIWI sono vitigni derivati da decine di migliaia di incroci con varietà resistenti provenienti dall'America o dall'Asia, a loro volta

combinati con la qualità dei vitigni europei, nulla a che vedere con OGM e affini. Da milioni di anni, infatti, queste varietà selvatiche vivono in simbiosi con le malattie fungine e hanno potuto sviluppare le suddette resistenze, da qui uve da vino resistenti ai funghi e che non necessitano di anticrittogamici; non solo, proteggono l'habitat naturale della vigna, un gran passo avanti verso una viticoltura naturale.

Il Castello di Grumello è anche luogo di cultura: aperto al pubblico per volere di Cristina Kettlitz che ha voluto condividere il fascino della sua dimora con tutti coloro che desiderano fare un tuffo nella storia e nella bellezza di un luogo unico. Presente con la sua Torre Guelfa sin dal Medioevo, proprietà del Cardinale Longhi prelo alla corte papale avignonese, conserva ancora intatte le antiche cantine dove riposano i vini. È possibile visitarlo, organizzare incontri o altri eventi e fare una degustazione guidata su prenotazione e in esclusiva.

Il sito www.castellodigrumello.it

Elena Miano

CHI È ELENA MIANO

Suo il marchio Ospiti a Tavola



Elena Miano nasce sul lago a Lecco, vive a Bergamo dai tempi della laurea in Lingue e Letterature Straniere dopo aver trascorso parte della sua vita anche a Londra e a Parigi.

Ha da sempre avuto la passione per il cibo e il vino che, nel corso degli anni, ha coniugato nell'identificare e progettare itinerari turistici mirati ad unire il buono da gustare con il bello da vedere. Elena Miano è anche guida turistica di Bergamo e provincia da un bel po'.

Ha collaborato con testate di settore food&wine. Ha fatto parte della **Associazione Nazionale Donne del Vino**, per le quali è stata Delegata della Lombardia. Con il marchio **Ospiti a Tavola** si occupa di Comunicazione, con il nome LeVagabonde si impegna nel far conoscere realtà produttive da gustare e luoghi che meritano una visita, attraverso il canale YouTube.

