



*cantine  
& dintorni*

di Antonio Giorgi

## Da Botticino una doc d'autore

**U**na doc collaudata, datata. La sua istituzione risale infatti al 1968, anche se alcune modifiche alla normativa sono state introdotte dieci anni fa. Una doc poco conosciuta tra le altre lombarde, che sono Capriano del Colle, Cellatica, Garda, Garda dei Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, Lugana, Oltrepò Pavese, Riviera del Garda Bresciano, San Colombano, San Martino della Battaglia, Terre di Franciacorta, Valcalepio, Valtellina. Di che si tratta? Della Denominazione di origine controllata Botticino, che interessa i territori comunali di Brescia, Botticino e Rezzato, vigneti che danno uve Barbera, Marzemino, Schiava gentile, Sangiovese, un consorzio

di una ventina di soci, una produzione complessiva attorno ai 1200 ettolitri. I vini sono rossi, qualcuno si presta all'invecchiamento e qualche riserva è degna di meditata considerazione, soprattutto se viene da una annata con le carte in regola. In genere riescono ad esprimere alla perfezione l'anima e le potenzialità del territorio. Botticino doc Cantini è il rosso di oggi. La proposta è delle Cantine Scarpari (sede naturalmente a Botticino, telefono 030 2691285), un'azienda che punta all'eccellenza mantenendo saldi i legami con la tradizione.

Già il nome scelto per il vino lo di-

mostra: «Il cantini» - spiega il signor Scarpari - era il luogo più fresco delle vecchie case dei contadini, un semplice sottoscala, spesso uno stanzino ricavato nella cantina vera e propria. Quando il frigorifero

era ancora da inventare, lì i nostri vecchi conservavano i formaggi e i salumi, la ricchezza di ogni famiglia, le provviste e le riserve alimentari per i periodi di difficoltà». Cambiati i tempi, l'antico ter-

mine è stato trasferito ad un vino che è certamente di nicchia, raro, capace di reggere il confronto con etichette blasonate, idoneo ad accompagnare piatti forti a base di carne, i brasati, gli spiedi, i ragù, la

cacciagione, le specialità della cucina bresciana, cioè di una terra che con i suoi prodotti tipici è una vera e propria officina del gusto. Cantini, adeguatamente corposo e tannico, è di colore rubino segnato da sfumature di granato. Etereo è il bouquet. Al palato è piacevole, ricco di continuità gustativa e di persistenza. Cantini dell'annata 2004 è in vendita in azienda a 5 euro la bottiglia.

La località di Botticino è inserita negli itinerari della Strada del vino «Colli dei Longobardi», percorsi lungo i quali sapori e saperi, storia e leggenda, passato e presente si incrociano in un quadrilatero ricco di spunti di interesse compreso tra Brescia, Capriano, Montirone e Rezzato. Per visite ed escursioni e per saperne di più [www.stradadelvinocollideilongobardi.it](http://www.stradadelvinocollideilongobardi.it)

**La prima produzione  
risale al 1968 ed è  
inserita nell'ambito  
degli itinerari enologici  
dei «Colli longobardi»**