



LA TENUTA CASTELLO DI GRUMELLO PRESENTA “IL BROLO DEI GUELFİ” DA VITIGNO AUTOCTONO MERERA 2015

Il Brolo dei Guelfi, un nome evocativo di una porzione di vigna a ridosso delle mura del medievale Castello di Grumello, sede della omonima cantina di produzione, a Grumello del Monte in provincia di Bergamo.

Carlo Zadra, padre dell'attuale enologo della cantina Paolo, agli inizi degli anni '90 aveva cominciato a recuperare alcune vecchie varietà bergamasche, piantandole in mezzo agli altri vigneti, senza mai procedere a una vinificazione separata, dato l'esiguo numero di piante disponibili per singola varietà.

In quegli anni il recupero dei vitigni autoctoni non era ancora così sentito e il procedimento di individuazione delle piante rimase un po' in disparte.

La ricerca ha sempre fatto parte del lavoro svolto dal Castello di Grumello e dalla sua proprietaria, **Cristina Kettlitz**, e attraverso il suo enologo; il progetto di studio e recupero viene successivamente ripreso da **Paolo Zadra**, con l'individuazione di piante che potevano essere identificate come **Merera**.

Si procede quindi con il sovrainnesto di un vigneto già esistente ma relativamente giovane, circoscritto e separato dagli altri per un maggior controllo. La prima vendemmia utile sarebbe stata quella del 2014 ma, dato l'anno non benevolo, il raccolto non è stato neppure vinificato. Attualmente le piante sono mille per una produzione di circa 1000 bottiglie.

L'avventura continua nel 2015: finalmente il raccolto ha goduto di una stagione molto calda e la **Merera** viene vinificata per la prima volta. Si scopre così che questo vitigno non raggiunge gradazioni alcoliche elevate e nonostante la stagione di quell'anno abbia avuto temperature di rilievo, si è arrivati a poco più di 12 gradi alcolici, ma è molto sapido e possiede una ottima trama polifenolica e delle eleganti note fruttate.

La **Merera** si è confermata una varietà che non possiede elevata capacità di produrre zucchero e quindi alcool; le vendemmie seguenti al 2015, 2016 e 2017, sono state entrambe vinificate e nel 2017 si sono raggiunti i 13 gradi, dovuti alle alte temperature estive.

Per il Castello di Grumello e il suo enologo portare avanti questo progetto è stata quasi una scommessa, dato che non c'era certezza che questa varietà fosse davvero la **Merera**, varietà peraltro confermata in seguito dalla indagine genetica; si tratta quindi di varietà a sé stante, con una sua genetica.

Le uve Merera sono state lavorate con una vinificazione molto tradizionale: pigiatura, diraspatura con seguente fermentazione in tini di legno a cielo aperto. La Merera come punto di partenza: si aprono molteplici possibilità di interpretazione, un vero e proprio percorso di studio, stimolante e interessante.

Da una curiosità di Carlo Zadra e dalla ricerca continua condotta dalla **Tenuta Castello di Grumello** è nato un nuovo vino, dal colore vivissimo e dalle caratteristiche uniche.

Tenuta Castello di Grumello
Via Fosse 11
24064 Grumello del Monte BG

Tutti i vini della azienda sono distribuiti da:
F.LLI PELLEGRINI SPA
Via Mazzini 43,
24034 Cisano Bergamasco BG –
Tel. 035781010 Fax 035787278