

Carra di Casatico, agriturismo E continuità in vigna e in cantina

Al vino fedele, l'azienda Carra di Casatico, balconata di viti che cerca con lo sguardo il prospiciente castello di Torrechiara, coltiva filari dal 1991. «Appena tornato da militare - spiega Bonfiglio Carra - ho intrapreso quest'attività, insieme a mio padre Fabio, per sessant'anni titolare dello storico locale da ballo Pier Maria Rossi, nel podere ereditato l'anno precedente da zio Ercole. Da totale neofita, mi sono fatto le ossa sul campo e studiando. Dall'iniziale appezzamento di circa due ettari, siamo arrivati all'attuale proprietà di diciotto, cui si aggiungono altri dieci in affitto dislocati, sulla stessa collina, tra Torrechiara e Cascinapiano. Purtroppo poi, nel 2016, mio padre è mancato».

I Carra hanno sempre coltivato solo vigneti. Per il 75% le varietà sono di origine autoctona, malvasia di Candia aromatica, moscato, lambrusco Maestri, barbera e bonarda, cui si aggiungono varietà francesi quali pinot nero, chardonnay e merlot. Dal 2011, Carra di Casatico ha intrapreso l'attività agrituristica come Podere Montefiore, che d'estate apparecchia tavoli in vigna, intrecciando un arredo di tralci e grappoli. La piz-za? «Cresce», a tema, grazie al lie-



vito di vino. «Iniziata - spiega Carra - per hobby, come integrazione della produzione vinicola, oggi la ristorazione è diventata per noi fondamentale. Il settore vinicolo sta arrancando in tutto il mondo. C'è un calo dei consumi, dovuto forse al nuovo codice della strada, che ha giustamente introdotto regole più severe, all'impatto dell'inflazione sui prezzi, al terrori-

smo mediatico sull'idea che il vino faccia male, salvo poi pubblicizzare altri alcolici». Carra risponde con la continuità, a partire dal metodo di coltivazione tradizionale. «Facciamo la potatura a mano - argomenta - con il sistema Guyot, utilizzato in tutto il mondo per produrre uve di qualità. E' molto laborioso: ogni anno dev'essere scelto e rinnovato un



Quest'anno aspettiamo una raccolta di qualità, perché abbiamo avuto un inverno vero. Sicuramente la siccità non sta aiutando

talcio che andrà a frutto. Anche le vendemmie vengono fatte tassativamente a mano. Sui colli di Langhirano, la tipologia di lavorazione è la medesima di Regioni i cui vini costano il doppio. Per quanto riguarda il sistema dei trattamenti fito sanitari, abbiamo scelto la lotta integrata, per garantire un prodotto sano e naturale». Tra i calici del cuore, per un Lambrusco Maestri da aperitivo si è intrapresa, di recente, la vinificazione con il metodo della macerazione carbonica.

Tra poco sarà tempo di vendemmia. «È il momento in cui si concentra tutto il lavoro dell'anno. Quest'anno ci aspettiamo una raccolta di qualità, perché abbiamo avuto un inverno vero. Sicuramente la siccità non sta aiutando. La vigna avrebbe bisogno di un ciclo regolare delle stagioni, ma anche le viti, piante intelligenti, entro certi limiti si adattano alle nuove condizioni». A Carra di Casatico è tempo di allargare ancora l'attività, accogliendo la terza generazione a portare avanti l'azienda. «Mio figlio Alessandro, che si sta laureando in Food System, tra qualche mese - annuncia il titolare - arriverà a dare man forte».

Claudia Olimpia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA