



CASTELLO di GRUMELLO

1890

Il Castello di Grumello | Grumello del Monte (BG)

Il Castello di Grumello è una dimora di origine medioevale, al centro di una tenuta vitivinicola nel cuore della Valcalepio, fascia collinare tra Bergamo e il lago d'Iseo. Costruito intorno al Mille come fortezza militare dotata di una torre d'avvistamento, data la sua posizione strategica divenne, successivamente, residenza del condottiero Bartolomeo Colleoni durante gli scontri fra la Repubblica di Venezia e il Ducato di Milano. Di quest'epoca rimangono la torre, la sala del corpo di guardia con volta a crociera, le prigioni e le grandi cantine dal soffitto a volta, dove ora maturano i vini della Tenuta Castello di Grumello. A partire dal 1700 il Castello fu trasformato in residenza patrizia dallo stile semplice e austero, gli antichi spalti divennero una corte circondata da una corona di ippocastani secolari e il complesso venne arricchito da una cappella privata ricca di stucchi e vetri colorati. Da allora è stato proprietà di diversi nobili casati: i conti Suardo, i marchesi Del Carretto, i principi Gonzaga di Vescovato. Fu proprio il Principe Gonzaga del Carretto che, nella seconda metà del 1800, importò dalla Francia, in forma privata, alcune barbatelle di un vitigno nuovo, che i contadini bergamaschi chiamarono Burdunì. Si trattava in realtà del cabernet sauvignon.

Per tre generazioni la tenuta è appartenuta alla famiglia milanese Kettlitz Reschigna che l'ha acquistata nel 1953 dai Gonzaga. Dagli anni Cinquanta, grazie al supporto tecnico in passato dell'enologo Carlo Zadra e attualmente di Paolo Zadra, il Castello e la sua cantina hanno dato nuovo impulso alla tradizione vinicola del territorio di Grumello con la produzione di vini di grande qualità.

Nel 2022 la tenuta ha cambiato proprietà ed è oggi guidata da Angelo e Daniel Gotti. Il Castello è aperto al pubblico, previa prenotazione, per visite guidate, passeggiate nei vigneti, degustazioni dei suoi vini accompagnati da prodotti tipici.



CASTELLO di GRUMELLO

1890

Il territorio

Grumello del Monte è situato ai piedi delle prime propaggini collinari delle Orobie in Valcalepio. La Valcalepio è una delle diverse valli che caratterizzano il territorio bergamasco, si trova a est della provincia di Bergamo. È una fascia collinare pedemontana situata nella parte orientale della Provincia di Bergamo compresa fra il lago di Como e il lago d'Iseo. Sulla collina di Grumello del Monte, tra i possedimenti della Tenuta Castello di Grumello, nella migliore esposizione e all'altitudine di circa 300 m slm, spicca il vigneto del Colle Calvario sul poggio omonimo e che dà il nome a uno dei vini più importanti dell'azienda.

La gran parte dei vigneti si estende sulle aree collinari prospicienti al Castello, la porzione dell'area di fondo collina è caratterizzata da terreni argillosi ed è riservata alle uve destinate al VR Valcalepio Doc Rosso.

Sono le marne calcaree, invece, a prevalere sui fronti collinari più elevati, tra cui la zona del Colle Calvario dove nasce l'omonimo vino e l'etichetta Burdunì.

Ai piedi delle mura medievali della tenuta infine troviamo un "brolo", un vigneto circondato da muretti a secco, il cui perimetro racchiude il mezzo ettaro di Merera, dove nasce l'etichetta Medera.

L'azienda produce soprattutto uve rosse – circa l'80 per cento. Il restante 20 per cento di uve bianche si trova sia in collina che sul fondo collina – parliamo delle etichette Le Noci e del VB Valcalepio Doc Bianco. L'età dei vigneti va dal più giovane cabernet sauvignon ripiantato nel 2022 al vigneto moscato di Scanzo messo a dimora negli anni '60 e al cabernet sauvignon del Colle Calvario che ha circa 40/50 anni. Tutti gli altri impianti hanno sostituito i precedenti a partire dalla metà degli anni 90 fino ad oggi.



CASTELLO di GRUMELLO

1890

La tenuta

I possedimenti della tenuta si estendono per 35 ettari, 15 dei quali a vigneto. Predominano i vitigni a bacca rossa, con cabernet sauvignon in testa – è l'azienda che ne ha di più in Valcalepio – e merlot. A completare la parte dei rossi ci sono un ettaro di moscato di Scanzo e mezzo ettaro del vitigno rosso autoctono Merera. La parte restante è dedicata ai bianchi con chardonnay e pinot grigio – le due uve che costituiscono il blend del VB Valcalepio Doc bianco - e quasi un ettaro dedicato a due vitigni resistenti – meglio conosciuti come PIWI – Bronner e Johanniter.

Dal punto di vista agronomico si seguono i protocolli della lotta integrata, con una difesa fitosanitaria a bassissimo intervento di sistemici e da inizio 2023 la tenuta può contare sul certificato SQNPI.

Prima azienda in Valcalepio – più di dieci anni fa – ad adottare il metodo del cover crop, ovvero colture di copertura che hanno l'obiettivo di proteggere il suolo e aumentarne la fertilità. C'è poi la cura del bosco – ricco di castagni e carpini – un'area di quasi 20 ettari che circonda i vigneti e che rappresenta una zona preziosa di umidità e di diversità colturale all'interno della tenuta, nonché un regolatore naturale di temperature. I lavori di pulizia del bosco sono iniziati nel 2022 con l'eliminazione delle piante infestanti e con la valorizzazione del sottobosco tramite impianti di alberi come il sambuco, il gelso e il prugnolo. Si è puntato molto sulle piante da frutta - in particolar modo su quelle antiche – per creare fioriture e fruttificazioni a scalare, non solo per rendere più bello il paesaggio, ma anche per attirare insetti e uccelli diversi nel corso dell'anno che aiutano a tenere puliti i vigneti dall'attacco di insetti dannosi. Non tutti gli alberi morti vengono eliminati, ma una parte viene lasciata in loco per creare un ambiente idoneo a funghi, batteri e animali predatori notturni che necessitano di alberi cavi, lasciando così intatte le edere che, con le loro fioriture invernali, diventano un habitat perfetto gli impollinatori, api in primis.



CASTELLO di GRUMELLO

1890

I vini

La capacità produttiva dell'azienda Tenuta Castello di Grumello è di circa 70 mila bottiglie all'anno. I vini, tutti prodotti con uve proprie e vinificati con la consulenza dell'enologo Paolo Zadra, fermentano e maturano nella cantina del Castello, sotto le cui volte secolari convivono moderni impianti di fermentazione e botti in legni pregiati. La gamma delle etichette copre l'intero spettro delle uve presenti nel territorio bergamasco, alcune delle quali, fin dagli anni '60 del secolo scorso, hanno aperto la strada alla rinascita del settore vitivinicolo bergamasco con la creazione della Doc Valcalepio. Parliamo in particolare delle uve per i vini rossi, caratterizzati dal taglio bordolese - cabernet sauvignon e merlot - che costituiscono il patrimonio ampelografico più ricco del Castello. Tra i 15 ettari dell'azienda ci sono anche chardonnay e pinot grigio - l'uvaggio classico della Valcalepio Doc bianco. L'attenzione alla sostenibilità e alle nuove pratiche agronomiche del Tenuta Castello di Grumello ha poi dato vita a un vino da vitigni resistenti Piwi a base bronner e johanniter, Le Noci, ma l'azienda si è anche presa cura, negli anni, di un vitigno autoctono che era praticamente sparito, la merera che racconta un'altra storia della vitivinicoltura bergamasca. C'è anche un vino più recente e il suo nome è Burdinì Igt Bergamasca, che è il vecchio modo con cui i contadini bergamaschi chiamavano le piante di cabernet sauvignon. Quest'uva, infatti, prevale sul merlot nel contesto di un classico taglio bordolese (motivo per cui non è Doc ma Igt) e proviene in gran parte dai vigneti più vecchi del Colle Calvario. L'idea alla base della nascita del Burdunì è quella di avere un ambasciatore del cabernet sauvignon che esprima al meglio le annate della zona di Grumello del Monte. Il cru aziendale - una vera MGA l'unica del territorio - è la Riserva Colle Calvario, soprattutto a base di cabernet sauvignon e poi merlot, con uve provenienti dagli appezzamenti storici. Chiude un rosso dolce, il Moscato Passito, prodotto con le celebri uve moscato di Scanzo, uno dei rarissimi moscato a bacca nera, un vino davvero unico anche per la sua limitata produzione.



CASTELLO di GRUMELLO

1890

Il Medera da uve merera, l'autoctono bergamasco che nessuno conosce

Tenuta Castello di Grumello è, al momento, l'unica cantina a imbottigliare questa tipologia di vino. L'uva merera è sempre stata coltivata dai contadini bergamaschi all'interno di vigneti promiscui. Con l'avanzare della razionalizzazione del vigneto negli anni '70, le uve meno produttive sono sparite, lasciando spazio invece alle varietà alloctone. Solo a seguito di un censimento di queste varietà indigene, portato avanti dal consorzio di tutela e richiesto dalla provincia, si è provveduto al riconoscimento del corredo genetico dell'uva merera che, in passato, veniva scambiata per moscato di Scanzo o cabernet franc. L'indagine genetica si conclude nel 2017, ma già qualche anno prima, per volere di Paolo Zadra, piante di merera erano state messe a dimora in un brolo del Castello di Grumello a fini sperimentali. I cloni sono stati poi registrati dalla tenuta. È l'enologo Paolo Zadra a spiegare le peculiarità di questa pianta: "Mi piace chiamarla al femminile, la merera, una pianta piuttosto selvatica, poco addomesticata: lo si nota dalla chioma, sempre affastellata rispetto a quella di altre tipologie. Ha acini abbastanza piccoli e dalla buccia fine. Si vendemmia intorno alla metà di settembre. Dal punto di vista enologico dà un frutto acido, dallo scarso tenore alcolico perché ha meno zuccheri; ha un bel colore violaceo, brillante ma non carico. Se tutte queste caratteristiche, fino a un po' di tempo fa, erano interpretate come negative, oggi possiamo dire, per le stesse ragioni, che la merera è un'uva molto contemporanea". A inizio primavera 2024 sarà possibile impiantare nuove piante di merera cresciute nella nursery del Castello, uno spazio tra le mura della tenuta dove l'anno scorso è nato un vivaio. Qui stanno crescendo barbatelle dell'uva autoctona, ma anche di merlot e di cabernet sauvignon.



CASTELLO di GRUMELLO

1890

Il lavoro in cantina

Il metodo di vinificazione è improntato alla semplicità. L'uva bianca viene lavorata a bacca intera e messa in pressa. Si effettua una sola chiarifica e si lascia decantare il mosto per una notte. La fermentazione alcolica – fatta con lieviti selezionati - si svolge a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in acciaio inox e in bottiglia. Di solito il VB Valcalepio Doc bianco fa anche quattro mesi di batonnage, mentre le ultime annate de Le Noci hanno avuto un breve tempo di macerazione sulle bucce (un paio di ore). Anche qui segue un batonnage. Per i vini rossi si seguono più approcci: per il Medera si prediligono le follature più che i rimontaggi ed è un vino che affina in acciaio e in bottiglia. Il Valcalepio Doc Riserva Colle Calvario arriva fino a 90 giorni di macerazione, dopodiché una parte del vino fermenta in tini di legno e matura in barrique e tonneau di primo passaggio. L'Igt Bergamasca Burdunì fa 25 giorni di macerazione per passare poi in barrique di secondo e terzo passaggio per almeno due anni, mentre più breve è la macerazione – 8/10 gg - per il VR Valcalepio Doc rosso che matura in botte grande. Le uve di Moscato di Scanzo appassiscono dai 25 ai 30 giorni in fruttajo per poi passare alla fermentazione – anche un mese - con macerazione lunga due settimane. Conclude l'affinamento in acciaio e in bottiglia.



CASTELLO di GRUMELLO
1890



VB VALCALEPIO DOC BIANCO

Vigneti

terreni marnosi-calcarei, esposti a sud/sud-ovest
altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.
fittezza impianto 5000 ceppi/Ha
varietà chardonnay e pinot grigio
sistema di allevamento spalliera potata a guyot
produzione per pianta 2 kg

Vinificazione

pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a
temperatura controllata (16-18°C) in serbatoi inox,
batonnage per 4 mesi, imbottigliamento, quindi riposo
in vetro per circa 1-3 mesi.

Produzione annuale: 15mila bottiglie



CASTELLO di GRUMELLO
1890



VR VALCALEPIO DOC ROSSO

Vigneti

terreni argilla medio impasto, esposti a sud/sud-ovest
altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.

fittezza impianto 5000 ceppi/Ha

varietà merlot e cabernet sauvignon

sistema di allevamento spalliera potata a cordone
speronato basso

produzione per pianta 2 kg

Vinificazione

tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione a
temperatura controllata (26-28°C) in serbatoi inox,
macerazione di 10 giorni con rimontaggi quotidiani
fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione
in botte grande per 9 mesi, imbottigliamento, quindi
riposo in vetro per circa 1-3 mesi.

Produzione annuale: 25 mila



CASTELLO di GRUMELLO
1890



LE NOCI VINO BIANCO

Vigneti

terreni marnosi-calcarei, esposti a sud/ sud-ovest
altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.
fittezza impianto 5000 ceppi/Ha
varietà Piwi, bronner e johanniter
sistema di allevamento spalliera potata a guyot basso
produzione per pianta 1,5 kg

Vinificazione

pressatura soffice delle uve pigiate, fermentazione a
temperatura controllata (16-18°C) in serbatoi inox con
lieviti selezionati, fermentazione malolattica
parzialmente eseguita, maturazione sulle fecce fini per
9 mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per
circa 3 mesi

Produzione annuale: 3000 bottiglie



CASTELLO di GRUMELLO

1890



MEDERA IGT BERGAMASCA

Vigneti

terreni argilla, esposti a est
altitudine circa 200 m s.l.m.

fittezza impianto

5000 ceppi/Ha varietà Merera
(selezione massale)

sistema di allevamento spalliera potata a guyot basso
produzione per pianta 1,2 kg

Vinificazione

tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione
a temperatura controllata (26-28°C) in inox,
macerazione di 10 giorni con follature, fermentazione
malolattica in acciaio inox, maturazione in inox,
imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 1-3
mesi.

Produzione: 3000 bottiglie



CASTELLO di GRUMELLO
1890



BURDUNI' IGT BERGAMASCA

Vigneti

terreni marnosi-calcarei, esposti a sud/sud-ovest
altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.
fittezza impianto 5500 ceppi/Ha
varietà merlot e cabernet sauvignon
sistema di allevamento spalliera potata a cordone
speronato basso
produzione per pianta 1,5 kg

Vinificazione:

tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione
a temperatura controllata (26-28°C) in serbatoi inox,
macerazione di 24 giorni con rimontaggi/follature,
fermentazione malolattica in acciaio inox,
maturazione in barrique di secondo passaggio per
12 mesi, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per
circa 3-5 mesi.

Produzione annuale: 12mila bottiglie



CASTELLO di GRUMELLO
1890



COLLE CALVARIO VALCALEPIO DOC ROSSO RISERVA

Vigneti

terreni marnosi-calcarei esposti a sud/sud-est
altitudine tra 300 e 350 m s.l.m.

fittezza impianto 5500 ceppi/Ha

40 % merlot, 60 % cabernet sauvignon

sistema di allevamento spalliera potata a cordone
speronato basso

produzione per pianta 1 kg

Vinificazione

tradizionale diraspapigiatura, fermentazione a
temperatura controllata (26-28°C) in serbatoi inox,
macerazione fino a 90 gg giorni inizialmente con
rimontaggi/follature. Fermentazione malolattica in
acciaio inox. Maturazione in barriques di rovere
francese di primo passaggio per 12 mesi,
assemblaggio, imbottigliamento, quindi riposo in vetro
per circa 5-7 mesi.

Produzione annuale: 5000 bottiglie



CASTELLO di GRUMELLO
1890



ROS VALCALEPIO DOC MOSCATO PASSITO

Vigneti

terreni marnosi-calcarei, esposti a sud-ovest
altitudine tra 250 e 300 m s.l.m.

fittezza impianto 3000 ceppi/Ha

varietà Moscato di Scanzo

sistema di allevamento spalliera potata a cordone
speronato basso

produzione per pianta 2 kg

età media vigneto 45 anni

Vinificazione

appassimento per 25-30 giorni in fruttai a
ventilazione forzata, vinificazione tradizionale

con diraspigiatura delle uve, fermentazione a

temperatura controllata (28-30°C) in serbatoi inox,

macerazione di 10-12 giorni con rimontaggi/follature,

maturazione in inox, imbottigliamento, quindi riposo in
vetro per circa 3-5 mesi.

Produzione annuale: 1500 bottiglie