

Cantina del Borgo



CANTINA DEL BORGO di Vicari Giuseppe
Via Castello, 9
Torrechiara (Parma)

Fondata nel 1965, era già esistente come azienda agricola di famiglia sin dal lontano 1940. La Cantina del Borgo ha sede proprio nella suggestiva cornice del borgo medievale di Torrechiara. Qui, nella secolare atmosfera di un ambiente che conserva integro lo spessore della propria storia, vinifica esclusivamente uve provenienti dai propri vigneti, anch'essi situati a ridosso del Castello.

La lavorazione avviene con metodo artigianale e con grande cura, sia al momento della vendemmia (rigorosamente raccolta a mano e selezionata) che al momento della vinifica-

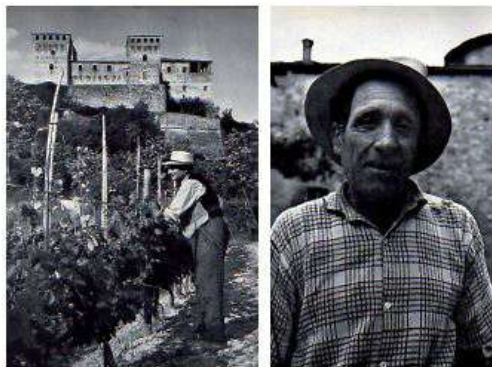
zione. La vigna è il cuore generoso della Cantina del Borgo, al quale dedicare ogni cura e tutta la professionalità perfezionata da una ultradecennale esperienza. Il vigneto è trattato nel più rigoroso rispetto del protocollo di lotta integrata, assecondando ritmi e regole della natura. L'allevamento dei vitigni è quello storico della collina langhiranese, il guyot. I vini sono a fermentazione naturale in bottiglia. L'invecchiamento avviene in una cantina interrata, nell'antichissima cisterna un tempo destinata alla raccolta delle acque piovane per gli abitanti del borgo. La cisterna, ampia e profonda, è stata appositamente ristrutturata con il controllo e l'assistenza degli archeologi della Soprintendenza ai beni culturali. Durante i lavori alla cisterna sono stati trovati reperti risalenti all'età del bronzo. La Cantina del Borgo è molto attiva nell'organizzare incontri, degustazioni in cantina e visite guidate al vigneto. I vini rossi: Barbera, Bonarda dolce e Ros D'la Pepa. I vini bianchi: Malvasia, sia dolce che secco e Moscato dolce.



Cantina del Borgo



CANTINA DEL BORGO di Vicari Giuseppe
Via Castello, 9
Torrechiara (Parma)



Come nasce un vino? Vicari Giuseppe lo racconta:

“Circa 20 anni fà, mentre stavo distribuendo le cassette nel filare per la vendemmia, ho notato una vite con dell’uva bellissima, ma preso dalla fretta mi sono limitato a mettere un segno per poi tornare a controllarla l’anno successivo.

La vendemmia successiva infatti torno a controllarla: era ancora più bella e vigorosa, così mi è venuta l’idea di riprodurla facendo degli innesti. Li ho fatti e moltiplicati per vari anni.

Nel 2008 sono riuscito a produrre abbastanza vino da potere riempire una barrique. Ma come

chiamarlo? Poiché, nemmeno con l’aiuto degli esperti, sono riuscito a risalire al tipo di vitigno, ho pensato di dedicarlo a mia madre Giuseppina, che tutti in dialetto parmigiano chiamavano Pepa. Il vino è rosso, dunque “Ros d’la Pepa”.

