

L'uva è pronta: a Casciago è iniziata la vendemmia

Pubblicato: Venerdì 16 Settembre 2022



L'inizio della vendemmia significa lavoro ma rappresenta anche un giorno di festa e a **Casciago** è così che viene affrontata la raccolta dell'uva. Parliamo di quei grappoli che serviranno a produrre Il **vino Cassiciacum**, le cui uve merlot "Sant'Agostino" e nebbiolo "Sant'Eusebio" sono coltivate con cura e rigore dalla famiglia Ballerio.

Cassiciacum, il nome della tenuta, si ispira a una leggenda del luogo. Pare che sant'Agostino per un certo periodo abbia dimorato con la madre Monica a "Cassiciaco" nella tenuta di campagna dell'amico Verecondo. A onor del vero non ci sono prove storiche che possano far affermare con sicurezza assoluta che quel Cassiciaco fosse l'odierna Casciago, ma fonti storiche (da Manzoni in giù) ne parlano e ci sono persone che studiano questa ipotesi e la ritengono veritiera o quanto meno verosimile.

«Quest'anno l'uva è particolarmente bella, aiutata paradossalmente anche dalla siccità che ha reato il clima giusto. Abbiamo un'ottima produzione grazie anche alla manutenzione che abbiamo fatto», **ci racconta Stefano Ballerio**. «Alcune piante sono state purtroppo rovinate dai cinghiali ma la produzione sarà ottima. Produrremo circa 4mila bottiglia, per quarantacinque quintali di uva».

Nelle vigne di Casciago, dove c'è un microclima particolare, la famiglia coltiva vitigni Merlot e Nebbiolo, distribuiti su 64 filari. Pianta allevate a Guyot con un capo a frutto di non più di 12 gemme, una potatura corta per ottenere pochi grappoli ma di qualità. La raccolta viene fatta manualmente e in cassette.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it