



# VIGNETO PUSTERLA

## SCHEDA DATI TECNICI UVA INVERNENGA

---

Columella e Plinio nelle loro opere citano tra le uve coltivate nelle Rezie, le Duracine. Pier de Crescenzi nel suo "Opus Ruralium Commodorum", elenca tra i vitigni bresciani una Brunesta. Agostino Gallo nelle sue "Venti giornate della vera agricoltura" scrive: "Non meno sono buone da piantare le Duracine bianche, perciocché sono delicatissime da mangiare al Carnevale ed alla Pasqua"; in un passo successivo "Ma più lodo le Bruneste bianche se sono nei colli o altri luoghi aprici, conciossiacché sono più delicate delle nere e si conservano più a lungo tempo".

Le caratteristiche e la tradizione di conservare l'Invernenga fino a Pasqua potrebbe far pensare questa simile alle Duracine, ma come affermano Tassini et al. (1985) nella loro descrizione, l'invernenga viene "menzionata la prima volta nel Dizionario Bresciano Italiano di G.B. Melchiori con il nome di "ua'mbrunesca" tradotta in "Pergolese", specie d'uva Duracina e grossa detta anche Pergola e Brumesta.

Nel 1825 tuttavia, l'Acerbi non la indica nella rassegna ampelografica delle uve del circondario di Chiari, talchè essa doveva essere ancora poco diffusa. Viene citata invece fra i vitigni d'uva bianca più coltivati nella provincia di Brescia nel 1826 in una documentazione dell'allora Ministero dell'Industria, Agricoltura e Commercio. Nel 1912 il Marzotto la indica come "molto coltivata nel Bresciano come uva da conserva per l'inverno" e ne indica caratteristiche ampelografiche, ed esigenze di terreno e clima. L'Invernenga viene descritta nuovamente dal Logno nel 1948. Oltre che nel già citato Tassini et al. del 1985, si trovano dati sull'invernenga anche nel più recente "Vecchi vitigni bresciani" di P.Villa, O.Milesi e A.Sciēza.

### ***Caratteristiche ed attitudini colturali***

Vitigno che predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili dato il buon vigore e la maturazione tardiva. Buona resistenza alle malattie crittogamiche, soprattutto alla muffa grigia, dovuta allo spessore della buccia. Molto sensibile alla grandine e soggetta a scottature dovute ad eccessiva esposizione.

### ***Caratteristiche sensoriali del vino***

Colore giallo paglierino intenso con ben delineati riflessi verdognoli, profumo fine, delicato con lievi sfumature aromatiche, sapore pieno, ampio, elegante, sapido con leggero sentore finale di mandorla amara.

In passato coltivata anche come uva da mensa, di facile conservazione invernale era oggetto sia di vinificazione impurezza che, soprattutto, in uvaggi. Attualmente è presente in pochissimi luoghi intorno alla città di Brescia e può dare origine in purezza al vino ad I.G.T "Ronchi di Brescia".