

Economia

economia@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Il Vinitaly brinda con lo spumante Terre Colleoni Doc

Presentata la prima edizione delle bollicine E l'azienda Tenuta degli Angeli conquista l'oro Rota: «A Martina chiediamo l'Igt Lombardia»

DALL'INVIATO
PIERLUIGI SAURGNANI
VERONA

Stavolta nella consueta «piazza Valcalepio» allestita nel cuore del padiglione Lombardia del Vinitaly il protagonista è stato lo spumante. Il Consorzio tutela Valcalepio ha infatti presentato in anteprima la prima edizione dello spumante che rientra nella nuova Doc «Terre del Colleoni». Le aziende che lo hanno prodotto sono la Cantina Sociale Bergamasca, Il Calepino, Il Cipresso, Locatelli Caffi e Villa Domizia-4R. Ma altre cantine, come, ad esempio, Medolago Albani, sono pronte ad unirsi al gruppo degli spumantisti Doc. E, a questo proposito, va senz'altro citata la medaglia d'oro conquistata al Concorso enologico internazionale della

Afflusso in piazza Valcalepio e allo stand del Moscato di Scanzo

kermesse veronese dall'azienda Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli. Non è una vittoria di poco conto, tutt'altro. Primo perché non è mai accaduto, o almeno nessuno lo ricorda. E poi perché la medaglia d'oro è stata ottenuta in una categoria, quella dei vini spumanti metodo classico, in cui, di solito, svettano altre aree vinicole più titolate nelle bollicine.

«Quello del Vinitaly - fanotare il presidente del Consorzio tutela Valcalepio Enrico Rota - è il più importante concorso nazionale con oltre 3 mila vini giudicati. E i riconoscimenti sono stati que-

st'anno così ripartiti: 17 gran medaglie d'oro, 16 medaglie d'oro, 18 medaglie d'argento, 22 medaglie di bronzo, 715 diplomi di gran menzione. Le medaglie d'oro sono, dunque, solo 16 e Bergamo ne può vantare una, davanti a blasonati champagne e franciacortini. Mi piace sottolineare la vocazione spumantistica di Bergamo: e riusciamo a dimostrare che, per una volta, i bresciani arrivano dopo di noi. La Doc «Terre del Colleoni» era indispensabile per permettere ai nostri spumanti di aver una denominazione d'origine, come gli spumanti più importanti d'Italia». Il metodo classico Doc della nostra provincia è prodotto con uve Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot, con fermentazione sui lieviti per 24 mesi.

La «piazza Valcalepio» è stata particolarmente animata nelle giornate di ieri e ieri l'altro (certo, niente a che vedere con gli stand del Franciacorta presi davvero d'assalto tanto che si è reso necessario istituire il numero chiuso, con una regolamentazione dell'afflusso dei visitatori, e qualche produttore ha definito la bolgia di domenica «un delirio»): e il pubblico ha anche apprezzato i piatti presentati ieri da Flavio Mazzilli de La Locanda della Corte di Alzano Lombardo (ravioli al Blutunt, il formaggio erborinato della Bassa prodotto dal caseificio Taddei di Fornovo

San Giovanni) e da Diego Pavesi, chef dell'Albergo Ristorante della Torre di Trescore Balneario (che ha servito delle polpettine con loanghina della Bergamasca e Branzi). Il tutto, ovviamente, innaffiato dal Valcalepio.

Notevole afflusso anche allo stand del Moscato di Scanzo, il cui consorzio guidato da Angelica Cuni quest'anno ha portato alla rassegna veronese ben 13 produttori del pregiato vino da meditazione.

E fra i produttori sono stati tanti i temi al centro delle discussioni. L'export, che per i bergamaschi, vale circa l'8% della produzione, della Germania in testa ma anche gli Usa, come Locatelli Caffi che ha spedito 500 bottiglie in California, o l'Azerbaijan, mentre per il grande mercato cinese - dice Rota - «vogliamo trovare importatori che seguono solo il canale Horeca, hotel e ristoranti». Oppure l'e-commerce, e ancora il presidente del consorzio ha citato il portale «Mangiar tipico» che veicola il Valcalepio on line.

Ma ieri in «piazza Valcalepio» si è atteso tutto il giorno (invano) il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina, che era comunque impegnato in un altro dibattito. Forse arriverà oggi. E Rota, spalleggiato in questo da altri consorzi e dal presidente del Movimento del turismo del vino lombardo Carlo Pietrasanta, vuole chiedergli di istituire, in vista di Expo 2015, una Igt Lombardia che identifichi tutta la produzione regionale. ■

Magris compra una società da una multinazionale Usa

Importante acquisizione da parte della società di Seriate, specializzata in prodotti per l'igiene: ottiene Findesa dalla multinazionale Ecolab
A pagina 13



Bergamo al Vinitaly

1. I produttori di Valcalepio al Vinitaly 2. Lo stand del Moscato di Scanzo 3. Manuela Ghidini Testa di Tenuta degli Angeli con l'attestato d'oro 4. la «piazza Valcalepio» FOTO FRAU

Ancora due giorni di kermesse Degustazioni e prodotti tipici

È di un milione e 350 mila bottiglie la produzione di Valcalepio Doc, a cui vanno aggiunte 300 mila bottiglie, sempre certificate, della Doc Terre del Colleoni, fra le quali rientrano le prime 25 mila bottiglie - presentate ieri al Vinitaly - di spumante metodo classico. La più piccola Doc d'Italia, quella del Moscato di Scanzo vede invece una produzione di 60 mila bottiglie da mezzo litro.

Sono 13 le aziende del Consorzio Valcalepio presenti al Vinitaly: Cantina Sociale Bergamasca, Bonaldi, Celinate, il Cipresso, la Collina, la Rovere, la Tordella, Locatelli Caffi, Medolago Albani, Villa Domizia-4R, Tosca e Castello Degli Angeli. Presente anche la società Vinservice. Il Moscato di Scanzo ha portato a Verona le aziende Biava, Cerri, Daldossi, De Toma, Fejoia, Il Cipresso, Il Francés, La

Berlendes, La Corona, La Rodola, Magri Sereno, Pagnoncelli Folicieri e Ronco della Fola.

Intanto, oggi e domani proseguono le degustazioni in piazza Valcalepio con i salumi di Gamba, il ristorante il Gourmet di Bergamo, la trattoria Bolognini di Mapello, il raviolificio Poker con scarpinocce casonesi, la trattoria Falconi di Ponteranica e i formaggi della Casera Monaci. ■

I bergamaschi protagonisti a Verona

Bergamaschi protagonisti al Vinitaly anche al di fuori dei «confini» dei consorzi del Valcalepio e del Moscato di Scanzo.

Come Monzio Compagnoni, che ha presentato, nel padiglione del vino bresciano, il Franciacorta pas dosé Blanc de noir del 2007 (invece la produzione di Colle della Luna passa sotto l'egida di Igt della Bergamasca). O Barone Pizzini che ha proposto il nuovo spumante Brut l'Animante. Mentre Villa ha presentato le sue bollicine rosé in bottiglia chiara avvolta da una speciale pellicola anti raggi ultravioletti, che protegge lo spumante franciacortino

dall'azione ossidante della luce. E, sempre in tema di bollicine, in Valtellina, Aldo Rainoldi (nel cui stand era presente anche il rosso valtellino Ortensio Lando del produttore Luca Faccinelli) ha esordito con la cuvée Maria Vittoria, un rosato pas dosé.

Berlucchi, poi, con il patron Franco Ziliani - il fondatore della Franciacorta - e la figlia Cristina, ha ospitato Chiara Veronelli, figlia di Gino, fondatore a sua volta del giornalismo enogastronomico (e scomparso dieci anni fa).

Lo chef Bobo Cerea, del ristorante trstellato Da Vittorio di Brusaporto, era impegnato (e lo



Lo chef Bobo Cerea FOTO FRAU

è anche oggi e domani) nella preparazione dei menù allo stand Allegrini, in abbinamento all'Amarone e agli altri vini dell'azienda veronese.

Partecipazione orobica anche al Consorzio Valtènesi, il cui presidente Alessandro Luzzago ha presentato un progetto di ricerca sui rosé italiani e illustrato il programma di «Italia in Rosa», la vetrina nazionale dedicata ai rosé in programma a Moniga del Garda dal 6 all'8 giugno.

Sempre a proposito di bergamaschi, c'è infine da registrare la posizione del presidente del Consorzio Franciacorta Maurizio Zanella, critico con il ministro orobico Maurizio Martina per la gestione e gli spazi dedicati al vino in Expo 2015. ■

ABBONAMENTO DIGITALE SEMPRE CON TE,



Disponibile su App Store

ANDROID APP ON Google play

1 ANNO A 179,99 EURO
SOLO 0,50 A COPIA



L'ECO DI BERGAMO
CUORE BERGAMASCO