

## LO SPUMANTE DEGLI ANGELI

*Nella Valle Calepio, in Comune di Carobbio degli Angeli, la "Tenuta degli Angeli" produce piccole partite di vini d'alta qualità, degni del "Paradiso"*

Mi ricorda il Paradiso: "S. Stefano degli Angeli" la zona; "Tenuta degli Angeli" l'azienda agricola e Pierangelo il titolare.... Ma non è solo omonimia... La quiete che avvolge e coinvolge; l'aria pura delle colline e quelle sensazioni astratte, ma così intense da divenir concrete, son linfa pel corpo e toccasana per lo spirito. A S. Stefano, gli "angeli" non volano bassi: sono di casa.

Quando, nel 1984, Pierangelo Testa (diploma di sommelier Ais, terzo corso) decise d'affiancare al suo "cantiere" (il famoso Tri Plok", manufatti in cemento), un'oasi di verde o meglio, un porto da cui salpare per "liquide imprese", rilevo in Valle Calepio, in Comune di Carobbio degli Angeli, due ettari - o poco più - di "sana terra". Ricca di marne calcaree (sassi della luna), generosa, fertile e da tempo immemorabile riservata alla vitivinicoltura. Qui si producevano i cosiddetti "Bianchi" e "Rossi del contadino": tonalità intense, profumi di mosto ed "abboccato" (allora si diceva così) generoso e maschio.

Allora si pigiava tutto il pigiabile e si torchiava il torchiabile. A maggior numero di piante corrispondeva maggior quantità e, abiurando le "selezioni", il risultato non era certo ottimale. Ma al di là dei gusti - personali, mutevoli e quindi migliorabili - i vini del "Colle degli Angeli" erano caratterizzati dall'invidiabile "struttura alcoolica" per cui - senz'ausilio di concesses aggiunte - i tredici gradi naturali non eran utopia; semmai il contrario...

Consapevole di questo "dono", Pierangelo Testa lavorò d'intuito e ruspa.... Oggi il "Colle degli Angeli" è un vigneto - bomboniera, piccolo per estensione e gravido di promesse (mantenute ad ogni vendemmia). Vi allignano Chardonnay, Moscato Giallo e Moscato di Scanzo: due "basi" per la spumantizzazione ed una per la "conversazione" (è mio parere cambiar la vecchia terminologia; i grandi vini,

a volte, fanno "meditare" sul prezzo.... il resto è, "dialogando", esprimere la gioia; ecco perchè non scrivo "meditazione"...)

A coronamento d'oculate scelte e drastici interventi (sbancamento generale e piante ex novo) ecco nel 1990 i primi Blanc de Blancs: il Tenuta degli Angeli ed il Tenuta degli Angeli Pas Dosé. Due spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia, ovvero secondo il "metodo classico". Venti-quattro mesi sulle fecce il "il primo" e trentasei il "secondo". Unica progenie: le uve Chardonnay Esigua, ma "centrata" la produzione iniziale. Tremilacinquecento "champagnotte" di Brut, cinquecento di Pas Dosé, sui s'aggiungono cento di Moscato di Scanzo ed altre cinquecento di Moscato Spumante Dolce, sono il biglietto da visita di un'azienda che non mira al "Guin-

nes", ma tende al primato della qualità. Prima di concludere e "presentar" un assaggio, ritengo indispensabili "due righe" sulla cantina realizzata nel secolo XVIII, insieme a parte della cascina in cui è inserita, in bella posizione, a mezza costa del colle. Se il vigneto è bomboniera, la cantina è gioiello incastonato nella roccia, "cammeo", "miniatura" od altro "prezioso" che dir si voglia... Completamente interrata, esposta a nord e con temperatura mai superiore ai 15° centigradi, affascina per armonia e razionalità di costruzione. Soffitti a volta, pavimento in "cotto" (adagiato su ghiaia e sabbia)... eppoi il trionfo dell'ordine e della pulizia; due requisiti importanti come l'uva.... Dimmi com'è la tua cantina e conoscerò i tuoi vini.

### LA SCHEDA

**Tenuta degli Angeli Brut: vendemmia 1988, sboccatura autunno 1990.**

**Uve: Chardonnay 100%**

**Aspetto visivo:** colore giallo paglierino con guizzanti riflessi verde chiaro. Spuma bianca evanescente. Perlage minuto e continuo.

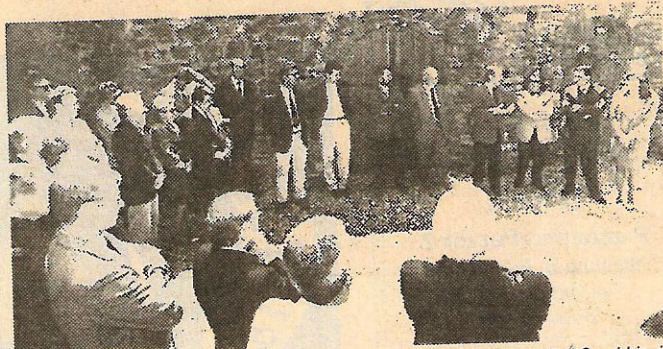
**Analisi olfattiva:** elegante, fruttato. Sentori di melaverde, banana, foglia d'alloro e biscotto.

**Analisi gustativa:** secco, fresco, morbido, armonico.

**Produttore:** Azienda agricola "Tenuta degli Angeli", di Manuela e Pierangelo Testa. Via Fara, 2 - Frazione S. Stefano, 24060 Carobbio degli Angeli (BG) Tel. 035/951489.

**Enonico:** Teresio Schiavi.

Da Lombardia a Tavola



Un momento dell'inaugurazione della cantina della Tenuta degli Angeli di Carobbio, in Val Calepio. Sta parlando l'assessore provinciale all'agricoltura, dott. Bellini. Sulla estrema destra, i titolari dell'azienda, Manuela e Pierangelo Testa. (Foto Yuri Colleoni)