

## BERGAMO 15

15

mangiabevi/vini

### Gli angelici vini dei ricchi

di Elio Ghisalberti

LO SCORSO 20 maggio sono stati presentati (e celebrati) i vini della neonata azienda agricola **Tenuta degli Angeli** ubicata in frazione Santo Stefano del comune di Carobbio, manco a farlo apposta degli Angeli. Ne è proprietario Pierangelo Testa, già contitolare dei Cantieri Tri Plok, passati alla storia negli anni del boom delle botti in cemento. Adesso lancia la sfida dei contenuti, ovvero diviene produttore in prima persona,

di allevamento potevano essere più mirati agli scopi prefissati). Adesso l'azienda presenta sul mercato gli champenois dell'88 (non sono però millesimati), per un totale di 3.500 bottiglie di Brut e di 500 di Pas Dosé.

Le cifre dicono chiaramente le dimensioni davvero molto (forse troppo) contenute dell'azienda di Pierangelo Testa, il quale però ha curato tutto fin nei dettagli (studio e progettazione del marchio e delle etichette, presentazioni con pranzo, distribuzine di cartelle patinate e bottiglie, ecc. ecc.) tanto da far pensare che una grossa fetta del potenziale fatturato della cantina se ne sia andato nella promozione. Ma tant'è: vuol dire che, almeno per ora, questa

dopo l'esperienza del padre con la Santa Maria (ancora Sant?) di Cenate Sotto. Qualche anno addietro Pierangelo Testa ha acquistato la cascina - allora un rudere - di mezza collina insieme ai terrazzamenti circostanti che salgono fin su al Castello. Sistemata la cascina mantenendo le antiche strutture architettoniche, ha provveduto anche a reimpiantare un paio di ettari di vigna utilizzando in particolar modo lo chardonnay perchè in testa aveva già chiaramente il progetto di produrre solo spumanti. Tutto è stato fatto con il massimo impegno e ne sono testimonianza la piccola ma curatissima cantina, i vigneti altrettanto ben curati tanto da sembrare un giardino (anche se i sestì d'impianto ed il sistema

rimane un'attività-hobby. Il che, pur rispettando ed ammirando l'impegno profuso dai titolari, non fa che confermare la tendenza, comune peraltro a molte zone d'Italia, a ritornare all'agricoltura da ricchi, senza che la terra sia davvero elemento sul quale vivere.

Comunque sia i vini assaggiati hanno dimostrato che si fa sentire la buona mano dell'enotecnico Teresio Schiavi, il quale si è trovato di fronte a problemi non facili da risolvere per una cantina che per ovvi motivi non può disporre delle apparecchiature dei grandi complessi. Vini che potranno essere bevuti dall'Angelo che ha dato il nome alla zona: secondo la leggenda egli si trasformò da statua in essere umano e scese dal Castello nella contrada di

Carobbio, dove rimase per qualche giorno creando incredulità nella popolazione che constatò nel frattempo l'effettiva mancanza della statua. Poi, d'improvviso e dopo aver assaporato la vita materiale terrena, scomparve per ritornare al suo posto. Adesso non dovrà scendere così in basso e magari nemmeno farsi beccare in flagrante: basteranno pochi passi per sottrarre una buona bottiglia di Spumante.

Nel frattempo, tornando a cose più terrene, ecco gli esami organolettici dei due spumanti metodo champenois. **Spumante Brut**: prodotto con il 100% di chardonnay, matura per 24 mesi sui lieviti. Colore: giallo paglierino chiaro con netti riflessi verdi, spuma abbondante e perlage abbastanza sottile e

persistente; profumo fruttato su cui si avvertono, fragranti, i sentori di lievito, fresco ed in bilico tra le sensazioni verdi pungenti ed una sottile rotondità dolciastra; sapore secco ma non troppo per l'evidente morbidezza data dalla liqueur, il finale è amarognolo ma la complessità del naso non si conferma.

**Spumante pas dosé** (ottenuto cioè senza nessuna aggiunta di liqueur): sempre 100% chardonnay, matura per 36 mesi sui lieviti. Colore: paglierino-verde chiaro (decisamente più verde del precedente), spuma e perlage simili; anche al naso si avvertono molto di più le sensazioni verdi, fresche e penetranti (il bouquet è meno largo ma più diritto, puntuto); più secco ed amarognolo (questa sensazione rimane a lungo in

bocca), fresco, di buona eleganza anche se di struttura non possente. Tutti e due i prodotti si rivelano superiori all'olfatto che al palato.

**Azienda Agricola Tenuta degli Angeli** frazione Santo Stefano degli Angeli