

LOMBARDIA A TAVOLA

N. 28 - Anno IV
MAGGIO 1992



SCENDIAMO IN CANTINA

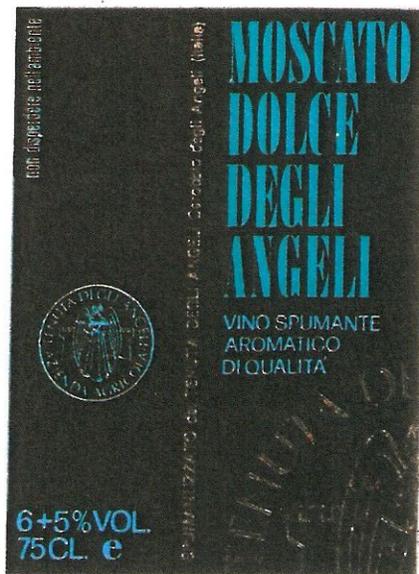
MOSCATO DOLCE DEGLI ANGELI

Una piccola produzione di qualità sul «Colle degli Angeli» in Valle Calepio, dove Pierangelo Testa cura la vigna con amore, favorito da terreno e clima.

Circa mezzo ettaro di terreno, ricco di marne calcaree. Un fazzoletto sul grumo della collina, completamente esposto a sud. Clima benevolo, sole splendente e ventilazione autonoma. Sul «Colle degli Angeli» il fiato d'aria pare un battito d'ali, leggero, continuo. Cammino lungo i filari verdesmeraldo di foglie solammiccanti. Cinquecento «piante» in lista d'attesa. Crescono i grappoli: un bel di berremo!

Far vino è anche questo: credere nel domani dopo aver programmato l'oggi... La vite è femmina; il vignaiolo la corteggia. S'illude di conquistarla; in realtà n'è sedotto. Far vino è storia d'amore!

Pierangelo Testa con la sua vigna è ancor in luna di miele (poche vendemie alle sue spalle), ma il «Colle degli Angeli» con l'uva festeggia nozze diamantine. Ed ecco vecchie esperienze suffragar nuove, spumeggianti emozioni: il *Brut*, il *Pas Dosè* e — proprio da quel fazzoletto «minuto», ma elitario — il *Moscato Dolce*.



Due mila bottiglie al terzo anno di produzione, in piacevole crescendo di valori, non di numero... L'ultimo «raccolto» (1991) «parla» chiaro. Livrea biondo-oro lucente. Snuma bianca. cre-

mosa, con dissolvenza pressoché immediata. Profumi intensi «a grappolo»: netto sentore dell'uva madre, miele d'acacia, cedro e... tanta voglia d'assaggiare...

Mi ricordo la frase di J. Joyce (Ulisse): «Sono stanco della mia voce. Il mio regno per un bicchiere!»... Plagio il ghiotto suggerimento ed assaporo. Perché attender oltre? Dolce, ma non soverchio. Direi: pastoso. Fresco, equilibrato. Ha corpo falso-magro con buona persistenza aromatica. Degustato a circa 12°C in coppe ampie e cristalline è «benedicte» di fine convivio con dolci a pasta lievitata, canditi e non. Com'una certa «colomba»...

Aldo Quinzani

MOSCATO DOLCE DEGLI ANGELI - Vino Spumante Aromatico di Qualità (metodo Charmat) - vendemmia 1991 - Grad. Alcol. 6 + 5% vol.

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.