

# Una degustazione tra amici alla Tenuta degli Angeli

di Pino Capozzi

■ Situata in posizione soleggiata nella parte alta dell'anfiteatro collinare del comune di Carobbio degli Angeli, l'Azienda Agricola che Manuela e Pierangelo Testa hanno voluto e

creato, ha fatto proprio il nome che caratterizza il territorio comunale: Tenuta degli Angeli, a sostenere la storia che vuole queste terre da sempre vocate alla cultura vinicola. Tutto na-

sce nel 1984, quando Pierangelo Testa completa il suo amore per il vino studiando e diplomandosi sommelier AIS, affiancando al suo cantiere Tri Plok, già conosciuto per la pro-

duzione e la vendita in tutta Europa di vasche di vinificazione e lo stoccaggio delle uve, la Tenuta degli Angeli, oasi di verde sulla collina di S. Stefano, nel comune di Carobbio degli An-

geli. È qui che in compagnia di amici siamo saliti per trovare l'intera famiglia Testa già indaffarata per ospitare questa allegra brigata, convenuta piuttosto dal-

zione sembrava... piangesse di gioia per il piacere di contribuire a questo "matrimonio" con l'Oro degli Angeli, come un abbraccio senza fine. Ancora a salire di qualche gra-



Manuela e Pierangelo Testa

piano, per il collaudo, in primis dei vini della tenuta abbinati per l'occasione a sfizio di curate da Manuela e Laura Testa, entusiaste diplomate della scuola "Cordon Bleu" che per l'occasione avevano altrettanti entusiasti e... docili cavie.

Il "Tema" della serata recita: *Una degustazione tra amici...* e la prima traccia annuncia: "Extra brut degli Angeli" (riserva 1994) con salvia frita (grandi foglie carnose e saporite, una buona torta salata e scaglie di grana al balsamo degli Angeli, il quale balsamo si scopre essere un'aceto balsamico degli Angeli anch'esso, che Pierangelo cura amorevolmente nella tradizione degli aceti modenesi.

In successione si continua con "Colle degli Angeli secco 1998" e salame della casa, pancetta dolce, ambedue de' la bergamasca e frittatina.

Le proposte si "impresiosiscono" con l'Oro degli Angeli" (il fratello bianco del Moscato passito, è il risultato di un lungo, e non facile appassimento di uve bianche moscato) con formaggio *Bagos*, formaggio di *Fossa*, e un *Gongorzola della bergamasca*, che nella degusta-

dino ed arriviamo al "Valcalegio Moscato Passito di Carobbio degli Angeli Doc 1996" con Cantucci non degli Angeli.

A concludere: Riservate agli amici (Dio vuole che lo siamo tutti!) un Distillato di amarene del 1998 e Grappa Chardonnay invecchiata 1996, che ha fatto compagnia alle spumiglie, a caffè e quant'altro, che le instancabili donne Testa, proponevano.

Non possiamo dimenticare di descrivere l'invidiabile cantina: dell'Azienda, completamente interrata, esposta a nord e con temperatura non superiore a 15° centigradi, affascinata per armonia e razionalità di costruzione, è piccola ma funzionale, ordinata e pulita, orgogliosa di ospitare la produzione degli spumanti e dei vini, che con il passare degli anni si sono aggiunti e... che da questa sera dovrà registrare la mancanza di qualche bottiglia di buona riserva: sacrificata ad *Una degustazione tra amici*, che meglio non poteva riuscire, grazie ai componenti della famiglia Testa, alle bottiglie "sacrificate" non ultimo alla collaborazione del club Buongustai Bergamo.

Festa degli auguri "Club dei Buongustai" Febbraio 1999



La Rassegna

14 luglio 1999