



Balsamo degli Angeli, aceto in Valcalepio

Prodotto a Carobbio nella Tenuta della famiglia Testa insieme a vini e olio extravergine

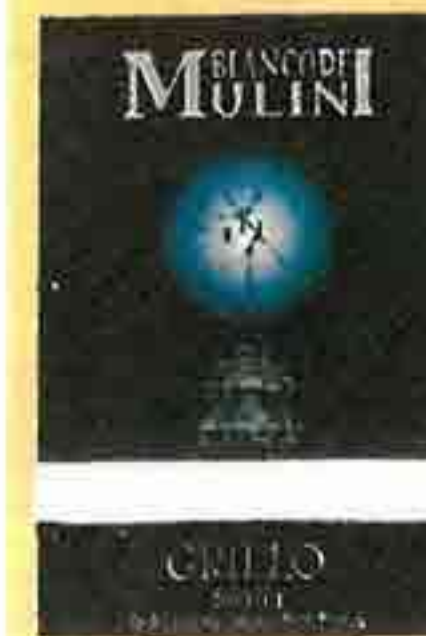
Non basta la ricchezza intrinseca di una collina sempre scaldata dal sole, di un terreno fertile e di un microclima protetto. Non bastano oltre otto secoli di tradizione, la conoscenza dei più sofisticati metodi di produzione e la loro applicazione pedissequa alla pratica, non basta la cura quasi maniacale di ogni dettaglio per ottenere ciò che Tenuta degli Angeli ottiene. Una passione profonda, una vita dedicata e un istinto praticamente infallibile: ecco i segreti dei grandi vini che nascono da questa azienda agricola, due ettari di terreno terrazzati in pietra sui pendii di Santo Stefano degli Angeli e

un'ampia cantina interrata costruita in seguito alla ristrutturazione di un antico casale. Vini prestigiosi, importanti per i tempi e i metodi di lavorazione che richiedono, vini che catalizzano l'attenzione degli esperti e sorprendono i palati più esigenti. Vini da trofeo quelli che nascono da questa azienda, come il Valcalepio Moscato Passito DOC di Carobbio degli Angeli, che nel 2005 ha ricevuto l'attestato di benemerito dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier) e un Moscato di Scanzo che oggi compare nel Museo Nazionale dei Passiti. Bevanda di Bacco ma non solo: tra i prodotti di

punta anche un olio extravergine di oliva premiato all'Expo Sapori 2003 di Milano e un aceto balsamico in grado di uscire vittorioso dal confronto con degli extravecchi tradizionali modenese e reggiani. Sì, perché oltre alla cantina, Tenuta degli Angeli può vantare anche una splendida acetaia: un gioiellino ricavato nel sottotetto della torre medioevale di proprietà della famiglia - protetto ed esposto a sud-ovest come insegnava l'esperienza dei duchi d'Este, antichi signori di Modena - in cui riposano oggi 29 batterie di botti. Una storia che prende il via nei primi anni '80, quando Pierangelo Testa, contagiato dalla passione di un amico originario proprio di quella città, acquista la prima e avvia la produzione di quella che, inizialmente, era solo una scommessa azzardata, ma che nel tempo si rivela essere una vera puntata vincente. Con una dedizione non comune, Pierangelo dedica ogni attimo di tempo libero dall'attività edilizia (settore in cui era cresciuta la ditta avviata dal padre nel Dopoguerra) sfidando, sostenuto dall'appoggio dei familiari, lo scetticismo con cui molta gente guardava al suo progetto. Il risultato di tanta convinzione, di materie prime di alta qualità e di studi approfonditi è un prodotto che, per la sua raffinatezza e il gusto caratteristico, è stato battezzato come Balsamo degli Angeli. Capace di suscitare l'invidia dei produttori di aceto tradizionale, il balsamico della famiglia Testa non può vantare questa denominazione solo perché ottenuto al di fuori della specifica regione, nonostante le caratteristiche organolettiche e i metodi di produzione adottati gli valgano un posizionamento d'eccellenza nel suo settore. Affiancata alla cantina, l'acetaia è uno degli elementi distintivi della Tenuta degli Angeli, nella cui gestione sono ora impegnati la moglie del fondatore, Emanuela Ghidini, e i quattro figli. Laura, Roberta, Maria e Francesco proseguono infatti l'attività ricevuta in eredità con lo stesso slancio che caratterizzava l'operato

I suoi vigneti degradano dolcemente verso lo Stagnone, la laguna di Marsala dove si trova l'isola di Mozia: qui i Fenici piantarono la vite già nel V secolo avanti Cristo. "Baglio Luna" è il nome di una azienda familiare che produce uve da sempre e che da pochi anni si è affacciata sul mercato con etichette molto curate e vini di pregio. Come gli ultimi due presentati al Vinitaly 2006: il "Bianco dei Mulini", Grillo Sicilia Igt vendemmia 2005, piacevolmente fruttato, con acidità viva, da bersi entro i due anni di vita; di più lunga durata il Syrah Vendemmia Tardiva, 14,5 gradi, colore rubino granato, denso e rotondo in bocca, si esprime al meglio con dolci al cioccolato. "Baglio Luna" fa capo alla famiglia Di Pietra da generazioni. I vigneti coltivati nei venti ettari di proprietà sono quelli tradizionali della zona: Catarratto, Inzolia, Grillo, Nero d'Avola, Pignatello, ma anche Merlot, Cabernet e Chardonnay.

Azienda agricola Baglio Luna, Contrada Paolini 33, 91025 Marsala (Tp), tel. e fax 0923.967527. www.baglioluna.it



Baglio Luna, vini di pregio dall'uva dei Fenici

del padre, recentemente scomparso, riservando un'attenzione tutta speciale agli eventi in cui la Tenuta può essere coinvolta. Ecco allora la ragione delle partecipazioni a fiere e concorsi, legittimate dalla sempre maggior qualità raggiunta dal Balsamo degli Angeli e l'adesione al progetto "Fattorie didattiche", che apre le porte dell'azienda agricola alla curiosità delle scolaresche. Punto di riferimento per il nuovo turismo culturale sia italiano che estero e preziosa occasione di valorizzazione del territorio bergamasco, la Tenuta accoglie chiunque voglia scoprire la sua realtà di vigne e mosti: un arco del 1200 introduce a un mondo suggestivo, fatto di tempi pazienti e di appuntamenti scanditi, della stabilità di luci e temperature, di atmosfere che lasciano trapelare un sapere accumulatosi in secoli di storia che gocciola la sua essenza nelle botti della Tenuta degli Angeli.

