



Pierangelo Testa

# Tenuta degli Angeli, la scommessa vinta da Pierangelo Testa

*Il compianto fondatore della tenuta di Carobbio diede vita, nell'84, all'attività vinicola, affiancandola a quella dell'azienda Tri Plok. I risultati? Più che apprezzabili. Oltre al vino è di rilievo la produzione di aceto. L'eredità oggi è stata raccolta dalla moglie e dai quattro figli*

**I**meno giovani ricorderanno che la carriera che collegava Bergamo a Sarnico aveva una fermata d'obbligo in località "Tri Plok", così chiamata perché il confine fra i paesi di Gorlago, Montello e San Paolo d'Argon era segnalato con tre sassi. Qui sulla facciata d'una osteria-ristorante si leggeva a grandi lettere "TRI PLOK" (appunto tre sassi, in vernacolo bergamasco) "VI BU" (alias vino buono), inizialmente gestita dalla signora Agostina, moglie del Cavalier Severo Testa, fondatore dell'omonimo cantiere (Tri Plok) noto per la costruzione delle vasche monolitiche in cemento (cioè costruite in unico pezzo) il cui brevetto - datato 1948 - venne apprezzato in tutto il territorio nazionale ed anche europeo, da parte del variegato, esigente settore enologico. Si era nell'immediato dopoguerra ed il figlio Pierangelo, futuro continuatore dell'azienda, aveva un anno. Oggi il "cantiere" è orientato principalmente verso l'edilizia (arredo urbano e giardini), ma la scelta iniziale è ancor vivissima seppur modificata nel contesto.

Si deve al buon Pierangelo - cui quest'articolo è dedicato - l'aver affiancato all'idea paterna il commercio di attrezzature per l'enologia, quali pigiatrici, torchi, pompe travaso ecc. sino a bottiglie, tappi ed altro materiale inerente la cantina, sia professionale che amatoriale. Poi integrato nell'attuale show room "Vino e Giardino" da un esustivo insieme per i patiti del "pollice verde".

La grande passione del compianto Pierangelo Testa è stata comunque la vitivinicoltura, passione che ha saputo trasferire alla moglie Manuela Ghidini ed ai figli Laura, Roberta, Maria e Francesco che oggi ne continuano le intraprese.

Tutto iniziò nel 1984 con l'acquisto di circa due ettari di terreno collinare con annesso un rustico alquanto fatiscente. Molto il lavoro da effettuare, duplice l'intendimento (poi pregevolmente realizzato): dare luogo ad un vigneto esemplare e ripristinare la vecchia casa colonica. Così alle drastiche estirpazioni delle vigne, già esistenti ma in stato di abbandono, seguirono il rifacimento dei gradoni, la costruzione di nuovi muretti di contenimento, il reimpianto delle viti con lo Chardonnay in primis ed, in piccole parti, Moscato di Scanzo e Moscato Giallo. Contemporaneamente un accorto ed accu-

rito restauro diede vita ad una villa padronale completa d'ogni comfort con l'annessa cantina "piccola", m'assai funzionale. L'inaugurazione del tutto coincise con la prima vendemmia (1988)

## LA DEGUSTAZIONE

**Oro degli Angeli**  
Vino da Tavola Bianco  
Passito da uve moscato giallo Fior d'Arancio 100%  
vendemmiate tardivamente ed appassite sui graticci  
per circa un mese. Gradazione alcolica 15% vol.

**Aspetto visivo**  
Colore giallo ambrato carico e lucente.

**Analisi olfattiva**  
Bouquet molto intenso, ampio, complesso, con fragranze di miele d'acacia, dattero e tamarindo.

**Analisi gustativa**  
Dolce, generoso, strutturato, continuo, persistente.  
Abbinamenti enogastronomici: torte candite e/o con creme (senza cioccolato), cannoli siciliani, panforte di Siena, pasticceria mignon, meringhe. Formaggi piccanti stagionati, anche erborinati. Ottimo sul Gorgonzola.

Servire a 12/14° C in calici a tulipano.



La signora Manuela Ghidini con i figli

il cui risultato, più che soddisfacente, fu sprone per gli anni a seguire. La cantina, in seguito ricostruita, ampliata e rifinita in ogni particolare, è oggi un delizioso connubio di tecnica e buon gusto. Ed il suo "contenuto" - immutato per quantità poiché le rese per ettaro sono rimaste contenute - è migliorato qualitativamente. A dire il vero un recente assaggio del primo "Brut" prodotto da Pierangelo Testa nel 1988, ancor fresco e fragrante, dimostra che anche la "partenza" fu fatta con il piede giusto.

Attualmente la produzione globale annua oscilla fra le tredicimila/quindicimila bottiglie (secondo stagione), delle quali circa seimila sono di spumante metodo classico, nelle versioni "Brut" (36 mesi sui lieviti) ed "Extra Brut" (48 mesi). Seguono il Valcaleprio Bianco Doc, battezzato "Tri Plok" in omaggio al già citato cantiere, il "Bianco della Fara" (Chardonnay vinificato in purezza, con breve passaggio in barrique), il "Colle degli angeli" (100% Moscato Giallo Fior d'Arancio) nelle versioni "secco" (tranquillo) e "dolce" (frizzante). Quindi il "Valcaleprio moscato passito doc di Carobbio degli Angeli" (da uve Moscato di

*Attualmente la produzione annua oscilla fra le tredicimila/quindicimila bottiglie (secondo stagione), delle quali circa seimila sono di spumante metodo classico, nelle versioni "Brut" ed "Extra Brut"*

Scanzo), unico "rosso" di tutta la produzione aziendale e l'interessantissimo "Oro degli angeli" (Moscato Giallo Passito).

Pierangelo Testa era un grande appassionato del proprio lavoro cui ha dedicato tutte le sue forze e l'avveduto ingegno. Sommelier per hobby e cultore del viver sano all'aria aperta - era un valente giocatore di golf - si rifugiava ben volentieri nella vigna, m'anche fra i "tesori" della sua cantina, facendo di un iniziale svago un serio lavoro e divertendosi mentre lo faceva. Innamorato dell'autentica civiltà contadina si ci-



Acetaia

mentò anche nella cultura dell'ulivo e la produzione dell'olio, raggiungendo traguardi inaspettati per un "dilettante" come amava definirsi.

Il suo extravergine si qualificò secondo all'Expo dei Sapori in Milano nel 2003 (concorso a livello nazionale), superando aziende decisamente più agguerrite, almeno sulla carta. L'ultimo suo capolavoro - chissà che altro avrebbe ideato se il Supremo non l'avesse chiamato ad accudire le vigne celesti - è stato il trasferimento dell'acetaia, costruita ex novo in locali più ampi ed idonei alla bisogna. Prima del genere in tutta la Bergamasca, ad applicare le tecniche della tradizione modenese atte a produrre il famoso "balsamico", maturato nelle botticelle di gelso, rubinia, ciliegio, castagno, rovere e frassino, di capacità decre-scenti e raggruppate nelle cosiddette "batterie".

Tre le tipologie del prodotto finito: il "Balsamo degli angeli" extra vecchio (con minimo ventisei anni di permanenza in legno), il "Vecchio" (idem, quindici anni) ed il "Giovane" (cinque). Le prime batterie portano ciascuna il nome dei componenti la famiglia Testa: un'attenzione che Pierangelo ha voluto dedicare ai suoi cari che anteponeva a tutti ed a tutto, compreso il suo lavoro. Un lavoro che oggi Manuela, Laura, Roberta, Maria e Francesco proseguono - più che mai uniti - nel suo ricordo.

*Azienda Agricola  
"Tenuta degli Angeli"  
di Manuela Ghidini  
via P. Fontana, Box 3  
Carobbio degli Angeli,  
Innazione S. Stefano (BG)  
Tel. 035 951489*

