

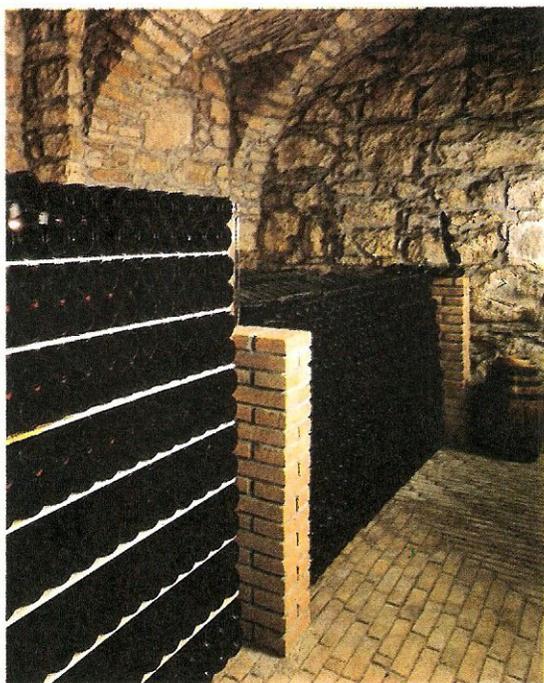
# L'altra voce

Anno II - N. 5 - luglio '91

MENSILE D'INFORMAZIONE DI BERGAMO E DELLA PROVINCIA

di Carlo Baruffi

*Bere bene*



## Champenoise a Carobbio degli Angeli

confermare i nostri più fermi e profondi desideri.

Certo creare un buon prodotto è mestiere ingrato: bisogna dimenticare i guadagni facili, trascurare le scorciatoie, non pensare alla gloria immediata. In una parola bisogna amare. Amare le sfide impegnative, l'incomprensione degli abitudinari, e avere la certezza delle proprie scelte.

Pierangelo Testa produrrà quest'anno seimila bottiglie (5000 di champenoise tra brut e pas dosé, più 1000 di moscato). Questi sono quantitativi da amatore, non da imprenditore; soprattutto se si considera che vengono tutte da uve proprie e da viti allevate in collina, nella soleggiata Carobbio degli Angeli, ad un passo dalla Franciacorta tanto famosa per i suoi spumanti.

Le uve per i due champenoise sono solo chardonnay, che danno quindi dei 'blanc de blanc'. La lavorazione segue le ormai consolidate regole della ricetta francese, con l'aggiunta della meticolosità e dell'attenzione tipicamente bergamasche.

Per raggiungere la tenuta basta arrivare nella frazione di S. Stefano degli Angeli e, all'altezza della chiesa, girare a sinistra.

L'accoglienza, se si è fortunati, sarà segnata dalla gentile disponibilità del padrone di casa. Sempre che lo abbiano lasciato libero gli impegni dell'azienda di famiglia, la Tri Plok, specializzata tra l'altro in attrezzature enologiche e fondata, all'inizio del dopoguerra, dal padre di Pierangelo, il Cav. Severo Testa. ■

**C**i sono voluti molti anni per mettere in testa alla gente che l'importante non è bere, ma bere bene. E alla fine qualcosa sta cambiando, sia nella propensione dei consumatori che nell'indirizzo dei produttori: i pochi e selezionati vini proposti dalla Tenuta degli Angeli sono qui a