

A Carobbio, alla «Tenuta degli angeli» *Distillazione della grappa: storia, assaggi e qualità*

CAROBBOIO DEGLI ANGELI — Sarà stato il richiamo del luogo (l'affascinante sede della Tenuta degli Angeli a Carobbio degli Angeli, sulle colline della Valcalepio), sarà stato il tema proposto (l'evoluzione nella tecnica di distillazione della grappa), fatto sta che sono convenuti numerosissimi i soci Anag (Assaggiatori di Grappa ed Acqueviti), al richiamo del presidente della sezione bergamasca, Silvano Facchinetti. Splendida l'ospitalità messa in atto per la circostanza da Manuela e Pierangelo Testa, titolari della Tenuta degli Angeli, dove per la circostanza è stato anche inaugurato l'ampliamento della cantina, iniziativa che dà a questa azienda nuove e più solide basi tecniche per sviluppare ancor più il discorso della qualità, con un occhio anche alle esigenze mercantili di qualità. Prima della degustazione di grappe, gli intervenuti hanno brindato con il Brut degli Angeli, in abbinamento con grana padano impreziosito da gocce di aceto balsamico (anche questo dell'azienda).

Presentato dall'avv. Lucio Piombi, ha quindi preso la parola Silvano Facchinetti per illustrare l'evoluzione nella tecnica di distillazione della grappa in una piccola azienda bergamasca. La degustazione è quindi stata guidata da quattro soci: Alessandro Goglio (grappa di Valcalepio invecchiata in rovere 1987), Giovanni Ravasio (grappa bianca di Moscato di Scanzo 1990), Rosanna Martinielli (grappa giovane di Valcalepio rosso 1993) e Bepi Agazzi (grappa giovane di Moscato giallo 1993). Gli assaggi hanno confermato l'evoluzione positiva nella qualità del distillato.