

Apri il Vinitaly e accanto al Valcalepio debutta la «piazza» Moscato di Scanzo

Nonostante la crisi, sale a 26 il numero delle aziende bergamasche alla rassegna enoica. Da oggi a lunedì cinque giorni di degustazioni con le novità delle nostre imprese vitivinicole

A fianco della ormai consolidata «piazza Valcalepio» debutta nell'edizione 2011 del Vinitaly, che si apre oggi alla Fiera di Verona, la «piazetta Moscato di Scanzo». Infatti, non è mai stata folta come quest'anno la pattuglia di produttori del vino rosso da meditazione riuniti sotto l'egida del Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo, presieduto da Giacomo De Toma: ben 10 produttori (più un altro, posto con il suo stand nelle immediate vicinanze) che vanno ad aggiungersi ai 15 produttori di Valcalepio riuniti dal Consorzio del vino bergamasco (sotto la storica guida del conte Bonaventura Grumelli Pedrocchi), appunto nella «piazza Valcalepio». La spedizione bergamasca, considerato anche un altro produttore che ha uno stand al di fuori del PalaExpo Lombardia, tocca quest'anno le 26 aziende presenti, una in più rispetto al 2010, quando già si era raggiunto il record di presenze orobiche alla rassegna internazionale veronese.

Verina irrinunciabile

Il Vinitaly, dunque, nonostante la crisi economica e il calo dei consumi di vino, resta una vetrina importante e quasi irrinunciabile per i viticoltori bergamaschi. E oggi sarà l'assessore regionale all'Agricoltura Giulio De Capitani a visitare gli stand del vino bergamasco.

L'allestimento della tradizionale «piazza Valcalepio» sarà un vero e proprio palcoscenico ispirato al Teatro Donizetti ideato dal pittore Guido Bertuletti. Gli appassionati del buon bere avranno la possibilità di degustare il meglio dell'enoologia bergamasca nella cornice d'eccezione del Teatro Donizetti.

Degustazioni in «piazza»

Queste le 15 aziende presenti: 4R Villa Domizia, il Calepino, il Cipresso, la Rovere, la Tordela, Locatelli Caffi, Medolago Albani, Pecis, Tallarini, Bonaldi-Cascina del Bosco, la Collina, Eligio Magri, Cantina sociale Bergamasca, Celineate, la Rocchetta. Al banco del Consorzio tutela Valcalepio ci sarà la possibilità di degustare i Valcalepio di tutti i soci, oltre ai vini vincitori dell'ultima edizione del Concorso internazionale «Emozioni dal mondo, Merlot e Cabernet insieme». Grazie ai salumi di Lorenzi, ai formaggi di Via Lattea, ai prodotti tipici di Cimato, saranno possibili - durante i cinque giorni del Vinitaly (la rassegna si chiuderà lunedì) - degustazioni gastronomiche da abbinare alle bottiglie bergamasche. In programma anche una serata a Peschiera del Garda per un curioso matrimonio tra Valcalepio e «paella».

Sono presenti al Vinitaly anche le Grafiche Valpolicella, Vinidivini Enoteca al Ponte di Luca Castelletti, le aziende Averli (cestelli in gomma per vini),

Trend (confezioni in plexiglass), Hice (un brevetto bergamasco per il raffreddamento del vino utilizzando i gas tecnici Siad).

Le novità dei produttori

Tra le novità del Vinitaly 2011, le tre grappe Gaudes (due bianche e una gialla) della 4R di Torre de' Roveri, il Valcalepio passito Argo di Pecis, le grappe Moscato di Scanzo e Moscato giallo di Biava, lo spumante aromatico Matisse della Cantina sociale Bergamasca (prodotto in 10 mila bottiglie), lo spumante rosso Alberico con uva Moscato di Scanzo del Cipresso, il lancio del Merlot Mas del Calepino.

Così come il Valcalepio, anche il Moscato di Scanzo (la più piccola Docg d'Italia) è presente al Vinitaly nei padiglioni lombardi. Gli spazi espositivi sono allestiti al Palaexpo Lombardia allo stand C9. Assieme al Consorzio tutela Moscato di Scanzo sono presenti dieci aziende produttrici: De Toma, Fejoia, Ronco della Fola, Biava, la Berlèndesa, Magri Sereno, Cerri, Cascina del Frances, Pagnoncelli Folcieri, il Cipresso (quest'ultima azienda è presente con entrambi i Consorzi bergamaschi).

Accanto a questi due gruppi di produttori schierati in «piazza Valcalepio» e «piazetta Moscato di Scanzo», vanno aggiunti l'azienda Brucherata di Scanzorosciate (collocata nei pressi delle aziende scanzesi) che presenta (assieme all'azienda Savoldi) un nuovo prodotto dell'enoologia bergamasca, il Vermiglio, un vino rosso realizzato con uve Moscato di Scanzo per l'80% e Merlot e Cabernet per il rimanente 20%; e l'azienda Caminella di Cenate Sotto che anche quest'anno ha deciso di correre da sola nel padiglione del Piemonte.

Salumi, formaggi e prodotti tipici abbinati alle bottiglie

Gli altri bergamaschi

Tra i produttori bergamaschi vanno poi annoverati Marcello Monzio Compagnoni che produce, oltre a Franciacorta, anche Valcalepio e Moscato di Scanzo; Paolo Radici, patron dell'azienda Ronco Calino di Adro che al Vinitaly presenta «Nature 2007», uno spumante Franciacorta Docg ottenuto da uve Chardonnay e Pinot nero, un prodotto del tutto naturale ottenuto con un processo produttivo artigianale; Aldo Rainoldi in Valtellina con i suoi robusti vini rossi, i Tiraboschi produttori di Lugana (Cà Lojera), gli Oderoni Radici della Tenuta Frecciarossa in Oltrepò pavese. Sempre in Franciacorta, contano presenze bergamasche ai vertici le aziende Villa di Monticelli Brusati (presenta il nuovo Franciacorta Extra Brut denominato «Extra Blu») e Barone Pizzini di Corte Franca (che ha recentemente inaugurato la nuova sede). Presente al Vinitaly anche la Cantina dei Feudi di Palazzago. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino bergamasco al Vinitaly 2011

Aziende	Bottiglie prodotte	Vini
Cantina Sociale Bergamasca San Paolo d'Argon	800.000	Valcalepio bianco, rosso e rosso riserva, Merlot della Bergamasca, Cabernet, Moscato passito, Moscato giallo, Manzoni bianco, Schiava rosè, Spumante aromatico Matisse, Spumante charmat "4ever", Spumante metodo classico Sottosopra
Azienda Bonaldi-Cascina del Bosco San Paolo d'Argon	25.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva Cantoalto, Spumante Brut metodo classico
Azienda il Calepino Castelli Calepio	200.000	Valcalepio bianco e rosso, Cabernet, Chardonnay passito, Merlot Mas, Spumante Brut metodo classico, Merlot Igt della Bergamasca
Azienda il Cipresso Scanzorosciate	16.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio Rosso Riserva, Moscato di Scanzo, grappa di moscato di Scanzo, spumante rosso Alberico
Azienda La Brucherata Scanzorosciate	40.000	Valcalepio bianco e rosso, Rosso riserva, Brut metodo classico, Moscato di Scanzo, Priore, Grappa di moscato di Scanzo, rosso Vermiglio
Azienda La Rocchetta Villongo	150.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Rosato della Bergamasca, Spumante Brut metodo classico e rosè, grappa
Azienda La Tordela Torre de' Roveri	25.000	Valcalepio bianco e rosso, Rosso riserva, Moscato passito, Merlot della Bergamasca, Cabernet
Azienda Locatelli Caffi Chiusduno	80.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Rosato della Bergamasca, Pinot bianco della Bergamasca, Moscato giallo passito, grappa
Azienda Medolago Albani Trescore Balneario	300.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva, Merlot, Pinot grigio, Cabernet, Spumante Brut metodo classico, Moscato passito, Cumello, Chardonnay
Azienda 4 R-Villa Domizia Torre de' Roveri	55.000	Valcalepio bianco e rosso Gaudes, Valcalepio rosso riserva Gaudes, Cuvè 03 Igt bianco e rosso, grappe Gaudes
Azienda Cerri Scanzorosciate	2.000	Moscato di Scanzo, Valcalepio rosso, Merlot Igt
Azienda Tallarini Gandosso	240.000	Valcalepio bianco e rosso, Valcalepio rosso riserva S. Giovanni, Cabernet, Satrio, Sèraro, Moscato di Scanzo, Moscato passito di Gandosso, Spumante Brut metodo classico, Passito di Moscato giallo
Azienda Ronco della Fola Scanzorosciate	5.000	Moscato di Scanzo, Valcalepio rosso Monte Tre croci, grappa di moscato di Scanzo
Azienda Caminella - Cenate Sotto	50.000	Valcalepio rosso, Luna Rossa, Verde Luna, Goccio di Sole passito rosso, Ripa di Luna brut, Luna Nera
Azienda Pecis San Paolo d'Argon	15.000	Valcalepio bianco, Valcalepio rosso, Valcalepio rosso riserva, Igt Franconia della Bergamasca, Moscato giallo passito, Spumante metodo classico, Valcalepio passito Argo
Azienda Biava Scanzorosciate	5.000	Moscato di Scanzo, Moscato passito giallo, vini da tavola Guelfo e Ghibellino, Grappa di Moscato di Scanzo e grappa di Moscato giallo
Azienda La Rovere Torre de' Roveri	30.000	Valcalepio rosso, Valcalepio rosso riserva, Moscato passito, moscato giallo Igt, passito moscato giallo Elisir, Valcalepio bianco
Azienda De Toma Scanzorosciate	6.000	Moscato di Scanzo, vini Cardinale, Capriccio dell'Abate
Azienda Fejoia Scanzorosciate	6.000	Moscato di Scanzo, Bianco passito, Agorosso, Grappa di moscato
Azienda Berlèndesa Scanzorosciate	3.000	Moscato di Scanzo
Azienda Eligio Magri Torre de' Roveri	60.000	Valcalepio rosso, Valcalepio Riserva Patrizio, Moscato giallo Lucello, Passito di Giulia, Chardonnay, Rosso Roverello, Spumante brut
Azienda La Collina Grumello del Monte	60.000	Valcalepio rosso, Rosso Riserva Rossa Passione, Merlot, Cabernet e Chardonnay, Moscato giallo, Rosato, Valcalepio bianco
Azienda Sereno Magri Scanzorosciate	8.000	Moscato di Scanzo, Valcalepio rosso
Azienda Cascina del Frances Scanzorosciate	4.500	Moscato di Scanzo, vino da tavola bianco e rosso
Azienda Pagnoncelli Folcieri Scanzorosciate	800	Moscato di Scanzo
Azienda Celineate Scanzorosciate	**	**

Dati comunicati dai produttori

* Stand nel padiglione 9

** L'azienda non ha voluto fornire dati

Biglietto a 40-45 euro



Oggi l'inaugurazione del Vinitaly

Al Salone 4 mila espositori dal mondo

Quella che si apre oggi alla Fiera di Verona è la 45ª edizione del Vinitaly, il Salone internazionale del vino e dei distillati che, con i suoi 4.000 espositori provenienti da tutto il mondo, richiama ogni anno oltre 150 mila visitatori specializzati, di cui più di un terzo da 114 Paesi.

In mostra a Vinitaly tutto l'universo enologico, in rappresentanza di un settore che vale complessivamente per il nostro Paese 13,5 miliardi di euro di fatturato, a cui si aggiungono ulteriori 2 miliardi di indotto, e che occupa 1,2 milioni di addetti nelle 770 mila aziende sparse su tutto il territorio nazionale.

A trainare l'export è il mercato americano, dove l'Italia è il primo esportatore di vino. Buoni risultati anche in Russia, Canada e in Svizzera ma è la Germania a rimanere il nostro primo importatore.

Il Vinitaly proseguirà fino a lunedì 11 aprile (orario continuato 9,30-18,30, eccetto lunedì con chiusura alle 16,30). Il costo del biglietto giornaliero è di 45 euro (online 40 euro).

Consumi e prezzi bloccati. Il comparto in sofferenza

«I produttori bergamaschi partecipano ancora con grande entusiasmo e in numero sempre elevato al Vinitaly, la più grossa fiera vinicola del mondo, ma certo non mancano gli elementi di preoccupazione», dice Sergio Cantoni, direttore del Consorzio tutela Valcalepio. I timori riguardano innanzitutto il calo dei consumi di vino, dovuto in parte alla crisi economica (le vendite di bottiglie si riducono drasticamente nell'ultima settimana nel mese) e, in parte, anche ai controlli con l'etilometro sulle strade; ma suscita preoccupazioni anche l'inventuro che giace ancora nelle cantine. I prezzi non solo non decollano ma sono in sofferenza e sono sempre più decisi dalla Grande distribuzione «che - aggiunge Cantoni - ormai distribuisce il 75% del vino», e dunque gli introiti e i bilanci

delle aziende produttrici dipendono in maniera determinante da questo sempre più importante canale di vendita. Anche per quanto riguarda le esportazioni, alcune aziende registrano problemi di pagamento con alcuni importatori, specie dei Paesi emergenti. Fortunatamente, la ripresa economica in Germania ha riaperto alcuni canali che, con la crisi, si erano chiusi. Ma il mercato di riferimento per il vino bergamasco resta ovviamente la Lombardia, e in particolare le province di Bergamo e Milano.

Riconoscimenti a Pramaggiore

Il vino bergamasco, comunque, non si arrende e cerca strade nuove per farsi conoscere e apprezzare, e il riconoscimento della nuova Doc Terre del Coleoni (la penultima in Lombardia, mentre l'ultima è quella del-



Consumo del vino in crisi

la Valtènesi del Consorzio Garda Classico) va - almeno secondo le intenzioni del Consorzio tutela Valcalepio - nella direzione di qualificare ad un livello più elevato anche la produzione locale che affianca il Valcalepio. Un'altra strada è quella seguita da alcuni produttori di Moscato di Scanzo che puntano sul nuovo rosso Vermiglio, basato per l'80% sul vitigno autoctono Moscato di Scanzo.

Tra l'altro, non mancano proprio in questi giorni, alcuni riconoscimenti per la nostra produzione enoica. Al Concorso nazionale di Pramaggiore, in provincia di Venezia, sono stati premiati: l'azienda Il Cipresso di Scanzorosciate (con l'Oscar d'argento regionale e i diplomi di medaglia d'oro) con i vini Valcalepio rosso Doc Dionisio 2008, il Valcalepio bianco Doc Melardo 209 e il Moscato di Scanzo Doc Serafino 2007; il Valcalepio rosso Doc 2008 e il bianco 2010 di Bonaldi-Cascina del Bosco (medaglia d'oro); e il Valcalepio rosso Doc Ronco di Sera 2008 dell'azienda Sant'Egidio di Sotto il Monte (medaglia d'oro). ■