

# Vinitaly, 13 le aziende bergamasche al Pala Expo Lombardia



Vinitaly rappresenta da 50 anni a questa parte l'appuntamento più importante per il mondo del vino. Anche nel 2016 il Consorzio Tutela Valcalepio sarà presente al Pala Expo Lombardia presso gli spazi B8-C8 quale unico rappresentante dell'enologia bergamasca, con il suo stand collettivo dal 10 al

13 aprile. Sono 13 le aziende che rappresenteranno le Doc e le Igt di Bergamo durante la quattro giorni di Verona. Ci saranno le aziende più grandi ma anche alcune di dimensioni più ridotte per mostrare in maniera quanto più fedele possibile il variegato panorama aziendale della provincia orobica. Sono: 4R – Villa Domizia, Cantina Sociale Bergamasca, Cascina del Bosco – Lorenzo Bonaldi, Castello degli Angeli, De Toma, Il Calepino, Il Cipresso, La Rovere, La Tordela, Locatelli Caffi, Medolago Albani, Tallarini e Tosca: ecco i 13 protagonisti di questo cinquantesimo Vinitaly.

Nello spazio dedicato a Bergamo non mancheranno gli appuntamenti con la gastronomia tipica, organizzati anche quest'anno in collaborazione con la Camera di Commercio di Bergamo che lancerà il nuovo progetto "De Casoncello. Storie di Bergamo e di Casoncelli" proprio a Verona durante una conferenza stampa che si svolgerà lunedì 11 aprile 2016 alla Sala Respighi del Pala Expo Lombardia.

Ma Bergamo è anche fulcro del progetto ERG 2017 che vede uniti i territori di Bergamo, Mantova, Brescia e Cremona per una

sempre maggior promozione e conoscenza delle eccellenze enogastronomiche. Il progetto ERG nel suo complesso e nello specifico la Cantina di ERG, che verrà realizzata presso Domus Bergamo, saranno presentati alla stampa durante una conferenza stampa martedì 12 aprile, allo spazio polifunzionale del Padiglione Lombardia.

Immane anche il banco d'assaggio dedicato ai vini che si sono aggiudicati una menzione all'11° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" nello spazio D8 del Pala Expo Lombardia. Numerosi inoltre gli aggiornamenti social, appositamente pensati per far vivere la frizzante atmosfera della fiera anche a chi non potrà essere fisicamente presente a Vinitaly. Oltre che al Pala Expo Lombardia B8-C8, si può vivere il Vinitaly firmato Consorzio Valcalepio su Facebook alla Pagina del Consorzio, sul profilo Instagram @consorziotutelavalcalepio e su Twitter @Valcalepio.

---

## **Un'idea per Pasquetta? Il picnic con gli agricoltori al Castello di Malpaga**

Dopo il successo della prima edizione, fa il bis la giornata con 30 produttori e le loro specialità, da gustare su rustiche balle di fieno o nel prato del fossato. Non manca l'intrattenimento per tutte le età

---

# **Divieto ai minori e ticket d'ingresso a 80 euro. Quando il Vinitaly ci spiazza**

Per la 50esima edizione, la fiera ha scelto selezionare i visitatori vietando l'ingresso agli under 18 e fissando un costo molto elevato ai biglietti. Il rischio è di far pensare al vino come un prodotto di elite e non fare appassionare i giovani

---

# **Verdure come strumenti musicali, al ristorante arriva il "Conciorto"**

Venerdì 18 marzo da In dispArte, a Bergamo, lo spettacolo di Bagini e Carlone (leader della Banda Osiris) che fa suonare melanzane, peperoni e zucchine grazie alle nuove tecnologie

---

# **Slow Food, la proposta della Bassa: «Bergamo unita in una**

## **soLa Condotta»**

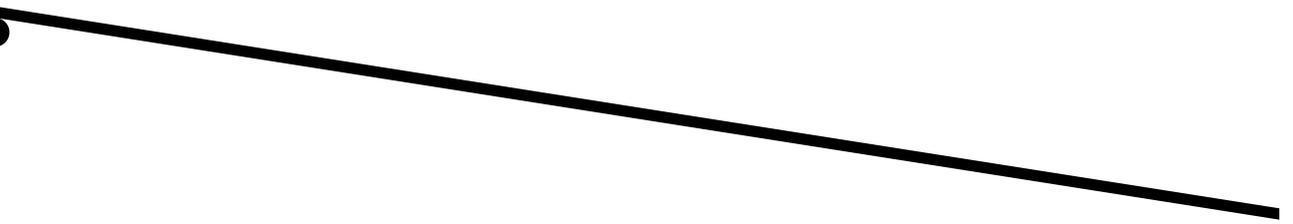
Dall'assemblea di Pagazzano parte l'idea di unificare le tre associazioni provinciali, «per promuovere in maniera più forte il cibo buono, pulito e giusto». Il sodalizio di pianura, intanto, rafforza l'impegno sulla biodiversità e la collaborazione con le scuole

---

## **Vini rossi dal mondo, fa centro la seconda serata dell'Ais**







## **di Alberto Santini**

Se ci chiedessimo quali sono le più grandi nazioni produttrici di vino al mondo, verrebbe naturale rispondere Italia e Francia. E forse lo sono. Ma se ci spostiamo fuori dal continente europeo, un po' a ovest, un po' a est, allungando lo sguardo verso sud, scopriamo che al centro del mondo enologico non ci sono solo i vini di casa nostra e dei cugini d'oltralpe, ma esistono altre realtà molto quotate a livello internazionale, che, storicamente o di recente, producono vini

con risultati stupefacenti. A confermare tutto ciò, la serata organizzata dall'Ais di Bergamo presso il ristorante Villa Patrizia a Sorisole del patron Antonio Lecchi, perfettamente riuscita grazie alla consolidata esperienza della delegata orobica Roberta Agnelli, che ha selezionato rigorosamente tutti i vini degustati e che continua a viziare i tecnici e simpatizzanti del vino con percorsi esplorativi di grande interesse e successo. A presentare queste nuove, o meglio meno conosciute realtà vinicole, il Degustatore del Mondo per eccellenza, Guido Invernizzi, gran conoscitore dei vini del mondo, per una "...serata di curiosità...per migliorare la nostra educazione al vino..." come lo stesso relatore dice orgoglioso alla platea presente numerosa anche in questa occasione. Infatti al centro del mondo non c'è solo Castiglione Falletto, patria del nebbiolo, o Castellina in Chianti, patria del sangiovese in purezza, ma anche la Valle della Bekaa in Libano o Valle Casablanca in Cile. Ed eccole le nazioni del "nuovo mondo": Australia, Georgia, Cile, Israele, Spagna e Libano in rigoroso ordine di degustazione. Si comincia quindi con il paese dei canguri e il suo Coonawarra Shiraz Bin 128, del 2013, di Penfolds, casa vinicola fondata nel 1844 ed una delle più rinomate del continente australiano, già produttrice del Grange considerato uno dei più grandi vini Shiraz al mondo. Qui un terreno unico di terra rossa argillosa ricca di ossido di ferro, ottimamente esposto al sole ed influenzato dal clima marino, dona a questo vino in purezza, con possibilità di invecchiamento importante, un giusto equilibrio acido zuccherino ed una buona struttura (14,5%). La cena inizia con l'apertura d'Uovo alle terme al Parmigiano Reggiano su polentina e coste, riportandoci con i piedi ben saldi in terra nazionale, ma subito pronti per aprire le porte al secondo calice internazionale: il Kakheti Saperavi 2013 di Our Wine Anfora, prodotto in Georgia, culla storica del vino, le cui origini risalgono a ben 5.000 anni fa. Vinificato in Anfora (14,4%) dal gusto morbido, le cui viti poggiano su terreni fertili e terrosi, questo vino biodinamico si può ben definire spettacolare, grazie a 6 mesi di contatto con i raspi, ed una

vinificazione a cappello. Il sapore ti prende, quasi secco alla fine denotando un gusto di olive nere in salamoia. Il colore violaceo denota un vino strutturato che, come dice Invernizzi , “..se per sbaglio ti finisce un po’ sulla camicia, la devi buttare perché le macchie non le togli più ..” .

Volgendo lo sguardo a sud raggiungiamo il Cile, nazione che insieme all’Argentina, esprime il meglio del potenziale enologico sudamericano. Finita la dittatura degli anni ’90 energie nuove e iniziative imprenditoriali, finalmente libere, danno vita a una notevole produzione vinicola. Degustiamo un Cabernet Sauvignon di casa Lapostolle: il Cuvee Alexandre del 2012 ci viene servito con un delizioso e fenomenale Risotto Carnaroli con stracchino, radicchio rosso e arancia. Il terreno di questa regione a nord del Cile, la Colchagua Valley, calcareo, sassoso e vulcanico, risente della brezza montana delle Ande e del clima marino dell’oceano pacifico che uniti alla costante quantità di acqua piovana, contribuiscono a sviluppare un vitigno caratterizzato da un ciclo di maturazione delle uve straordinario. Ne scaturisce un vino dalle note erbacee, dal tono aspro ma con tannini equilibrati. Quanti sanno che si produce vino in Alta Galilea ? E quanti sanno che qui viene prodotto uno dei migliori vini del mondo ? La storia del vino in Israele è antica ed importante, con origini risalenti fino a 2000 anni fa. Se prima la produzione vinicola era più o meno legata a motivi religiosi, da qualche decennio si è data importanza anche alla qualità.

Yarden, cantina fondata nel 1983 ha saputo dare un’impronta importante in questo senso dando vita ad uno dei migliori vini bordolesi al mondo prodotto fuori dalla Borgogna, il Kela Merlot 2011. Un vino spettacolare con i suoi 15 gradi % vol., che nasce a ca. 1.000 m. slm sulle alture del Golan, in terreni di quarzo e tufo, in un territorio dalle forti escursioni termiche, con presenza di neve, ma influenzato

anche dal clima del Mar Mediterraneo. Ne nasce un vino magnifico al naso, di una freschezza e pulizia impressionante. Nel ricordare il grande lavoro svolto dai sommelier di sala che hanno servito i vini ad una temperatura di servizio ottimale, rendendo questa degustazione davvero unica, la cena raggiunge l'apice con il piatto di carne: faraona su salsa di fegatini e coniglio, con cioccolato, mousse di carote e ...pop corn. Una prelibatezza che ci riporta nel vecchio continente per scoprire in Spagna un vitigno molto importante: il Tempranillo, le cui uve hanno la tendenza a maturare precocemente. "Temprano" in spagnolo, vuol dire presto. Degustiamo il Tinto Pesquera 2012 e, diciamo, questo vino ha tutto: colore, corpo, grado alcolico, acidità e grandi potenzialità d'invecchiamento. Prodotto nella regione della Ribera del Duero, caratterizzata da forti escursioni termiche notte/giorno e stagionali, ai confini con i Pirenei, il vino all'assaggio denota subito la sua finezza, con un tannino ben gestito, delicato ma di grande struttura: "...un bel vino !" sottolinea Invernizzi. Eccoci giunti al gran finale: Signore e signori ... entra in scena il Libano con il suo Chateau Musar del 2000. Sì, avete letto bene, dell'inizio del nuovo millennio! Già i Fenici furono grandi viticoltori e soprattutto grandi commercianti di vino in questo territorio montuoso vicino alla Siria. Tuttavia la consacrazione di questo territorio alla vite, si deve ai francesi ca. 100 anni fa. Questo rosso, 13,5%, alla vista, denota un colore meno carico rispetto ai vini degustati in precedenza, ma con una tonalità stupenda. All'assaggio si notano sentori di spezie e frutta sotto spirito. Un vino freschissimo che può dare soddisfazioni notevoli anche tra qualche anno, come disse Serge Hochar proprietario di Chateau Musar, tragicamente scomparso nel 2015: "Date maggior tempo al mio vino e il mio vino vi darà gioia !" Chiude la serata e così il nostro giro del mondo nei vini rossi, una torta al cacao fondente e gelato alla mandorla.

Infine due citazioni.

La prima di **Guido Invernizzi**: “Beviamo strano, famolo strano, non beviamo sempre le stesse cose, solo così potremo aumentare le nostre conoscenze e migliorare il nostro bere ...”.

La seconda di **Roberta Agnelli**: “Non esiste un vino buono o cattivo, ma semplicemente ogni vino è diverso...”.

In Vino Veritas!

---

## **Erbe di montagna e formaggi tipici, in Val Brembana nove giorni a tutto gusto**

Da sabato 28 maggio a domenica 5 giugno la settima edizione di Erbe del Casaro, che coinvolge 11 comuni dell'Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta)

---

## **È l'anno dei legumi, ecco**

## **come gustarli al meglio**

Lo ha decretato la Fao che ha avviato una campagna per promuoverne il consumo. Lenticchie, ceci, piselli e fagioli possono sostituire la carne e fanno bene alla salute. La cuoca: «Siamo fatti per mangiare legumi»

---

## **Asian Mix, la mediatrice culturale che fa scoprire il gusto dell'Asia**

Con il marito Lin ha aperto in via Don Luigi Palazzolo, a Bergamo, un take away di piatti cinesi e giapponesi. «Cerchiamo di attenerci alle ricette originali, ma alcuni gusti li abbiamo dovuti adattare ai palati italiani»

---

## **Anche la carne ha la sua pasticceria**

“Gli sfizi di Giò”, a Pontirolo Nuovo, sono un inno all'estrosità. Nella macelleria si possono trovare “torte” con macinato, zuppe inglesi di carne e colombe pasquali prodotte con un impasto delicato di vitello, pollo, maiale e uvetta. «Ho affinato l'arte di assemblare i sapori – spiega Giovanna Fenili – un'autentica passione»