

Al Carroponte si va “A tutto champagne”



Mercoledì 15 aprile, dalle 20.30, al Carroponte di Bergamo si terrà una cena degustazione “A tutto champagne...”. Il menu – studiato da dallo chef Alan Foglieni e dal patron Oscar

Mazzoleni, esalterà al meglio le grandi produzioni vitivinicole francesi – prevede *Philipponnat Royale Réserve Non Dosé* in abbinata alla Degustazione di ostriche bretoni Fine de Claire al naturale, con granita di cetriolo, con jus de canard e quinoa croccante, fritta con crème fraîche all’erba cipollina; *Charton Taillet Brut 2008* con Anguilla Fumè, salsa vichysoisse, sedano rapa e riso soffiato allo zafferano; *Gaston Chiquet Brut 2004 1er Cru* abbinato al Riso mantecato al polpo con la sua salsa; *Ulysse Collin Blanc de Blancs Extra Brut Les Pierrières* servito con Cochinillo de Segovia, maialino da latte iberico al forno con cipollotti brasati, e XX arrondissement, mela confit, crème brûlée, crumble al cardamomo.

Il prezzo a persona è 75. Al Carroponte Eno-Bistrò – via Edmondo de Amicis 4, Bergamo. Tel. 035 2652180 – www.alcarroponte.it

Berlucchi nel progetto VIVA

del ministero dell'Ambiente



Sottoscritto al Vinitaly l'accordo volontario tra il Ministero dell'Ambiente e l'azienda franciacortina Guido Berlucchi per la sostenibilità attraverso il protocollo V.I.V.A. che misura l'impatto della produzione vitivinicola, a fini migliorativi, basandosi su

quattro parametri fondamentali: aria, acqua, territorio, vigneto.

Presenti allo stand Berlucchi per la firma il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, Barbara Degani, il DG per lo Sviluppo Sostenibile, Francesco La Camera, l'AD ed enologo dell'azienda, Arturo Ziliani, e i referenti delle importanti aziende già aderenti al protocollo. "Oggi firmiamo un accordo volontario che rappresenta una vetrina per i nostri vini, soprattutto all'estero. Biodiversità e sostenibilità sono due concetti fondamentali, e come Ministero li stiamo portando avanti con convinzione", ha detto il Sottosegretario Degani. "V.I.V.A. rappresenta una nicchia virtuosa di produttori, ma una nicchia in crescita", ha dichiarato il DG Francesco La Camera. "Il nostro impegno per la sostenibilità va avanti e si rafforza allargando il progetto a nuove aziende". La Guido Berlucchi è la prima azienda franciacortina ad aderire al progetto V.I.V.A., e per il suo Ad Ziliani questo "rappresenta un importante passo verso la sostenibilità totale, tema particolarmente sentito in Berlucchi, dove stiamo peraltro completando il triennio di conversione all'agricoltura



biologica”.

Vino, tutti i consorzi lombardi in esposizione permanente a Expo

Uno stand di 8.500 metri quadrati, che ospiterà circa 200 aziende vitivinicole. Questo il padiglione Lombardia al prossimo Vinitaly, in programma dal 22 al 25 marzo alla Fiera di Verona. La struttura è stata realizzata grazie ad un accordo di programma con il sistema camerale e le imprese e dopo le ottime performance registrate nell'edizione dell'anno passato (86mila visitatori su un totale di 155mila presenze alla manifestazione) punta ad essere ancora tra i più visitati. «L'obiettivo di aumentare ancora il numero dei visitatori, si intreccia con l'altro grande appuntamento del 2015: Expo – ha evidenziato il presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni nel corso della presentazione del salone veronese – . Per l'esposizione universale nel nostro padiglione, avremo un'esposizione permanente dei vini di tutti i consorzi della regione, che per sei mesi potranno essere conosciuti e soprattutto degustati da tutti i visitatori. Abbiamo fatto un grande sforzo e un investimento rilevante per mostrare al mondo tutte le eccellenze della Lombardia».

Tra le novità della presenza a Vinitaly la volontà di dare maggiore identità al padiglione, con una diversa modalità comunicativa. «Per la prima volta lo dedicheremo a Luigi Veronelli – ha spiegato l'assessore all'Agricoltura Gianni Fava -, un grande lombardo, un grande conoscitore del vino, con una serie di iniziative». Quanto al settore, «la

salute è buona, dal punto di vista quantitativo – ha aggiunto Fava -: a fronte di un aumento di un punto e mezzo percentuale su base nazionale, noi abbiamo aumentato del 3,6% l'export. Un dato positivo, ma che ci spinge a lavorare sul valore: il prezzo non è in linea. Siamo grandi esportatori ma il totale delle nostre esportazioni, che supera di poco quello francese, è la metà in termini di valore. Ciò significa che il nostro prodotto viene pagato meno, dobbiamo perciò lavorare per aumentare il prezzo di riferimento in giro per il mondo».

Bergamo Wine 2015, il fuori Expo orobico si presenta al Vinitaly



Lunedì, al Vinitaly, nello stand del Consorzio Tutela Valcalepio, verrà alzato il sipario su Bergamo Wine 2015. La kermesse che promette di mettere in scena, nel cuore della città, il meglio dell'enogastronomia italiana, sarà presentata dal presidente dell'associazione Signum, Raoul Tiraboschi, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Maurizio Martina,

del Sindaco di Bergamo, Giorgio Gori e del presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. Ospitata tra le braccia della Domus Bergamo, nella centralissima piazza Dante, Bergamo Wine 2015 offrirà a

turisti e cittadini la possibilità di scoprire gusti, culture e tradizioni, in primis del territorio bergamasco, grazie ad una selezione rappresentativa del panorama enologico delle Doc orobiche (Valcalepio e Terre del Colleoni), della Docg Moscato di Scanzo e della sua Igt Bergamasca. Domus Bergamo sarà anche palcoscenico per la presentazione al pubblico di alcune tradizioni enologiche internazionali, grazie alla collaborazione stabilita con il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”. Ampio spazio verrà inoltre dato al mondo enologico italiano passeggiando tra 100 vini da vitigni autoctoni in degustazione permanente.

Valcalepio, il Consorzio replica a Fava: “Penalizzante star fuori dal Padiglione Vino”



Enrico Rota (a sinistra) e Emanuele Medolago Albani

Qualche giorno di riflessione ed ecco la replica da parte del presidente del Consorzio di Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani e del delegato Expo Enrico Rota all'assessore

regionale all'Agricoltura Roberto Fava, il quale aveva precisato di "aver ricevuto dalle aziende lombarde la richiesta di rimanere all'interno del Padiglione Lombardia per tre motivi: innanzitutto perché siamo l'unica Regione che ha un padiglione autonomo. In secondo luogo, perché i produttori di vino volevano partecipare dell'offerta complessiva dell'agroalimentare regionale; in terzo luogo, perché avrebbero potuto contare su spazi gratuiti". L'assessore Fava aveva concluso precisando che "la scelta non è assolutamente contro il Padiglione del Vino".

"Noi del Consorzio Tutela Valcalepio – esordisce Rota – non abbiamo mai criticato la scelta, giusta e pregevole, compiuta dalla Regione di riservare un intero padiglione, quello della Lombardia, appunto, a chi ospita questo EXPO e al comparto produttivo della regione. Siamo grati al presidente Maroni ed all'assessore all'Expo, Fabrizio Sala per aver poi deciso di confermare la loro fiducia nel settore agroalimentare lombardo al punto da dedicare uno spazio all'interno del Padiglione Lombardia alla produzione locale. Il Consorzio Tutela Valcalepio – aggiunge Rota – è fiero e orgoglioso di poter partecipare al Padiglione Lombardia, la cui istituzione ci riempie di soddisfazione"

"Quello che ci lascia invece perplessi – è il presidente del Consorzio, Emanuele Medolago Albani a parlare – è la scelta di rimanere fuori dal Padiglione Vino. All'interno di Expo il vino italiano, unico prodotto, avrà un padiglione ad esso dedicato. Tornando alla questione della scelta tematica operata dal visitatore, è chiaro che chi si recherà ad EXPO perché interessato a scoprire qualcosa di più sul vino italiano che, a nostro parere, rimane uno dei prodotti Made in Italy più conosciuti ed apprezzati al mondo, si troverà a trarre la logica conclusione che in Lombardia non si produca vino o che ci sia un vuoto di rappresentanza per quanto riguarda le denominazioni di origine lombarde. Questa prospettiva ci spaventa moltissimo, soprattutto visto quanto fatto dai

produttori a supporto del vino lombardo negli ultimi anni. Ricordiamo con orgoglio, infatti, che il Consorzio Tutela Valcalepio è stato promotore per il riconoscimento di un IGT che portasse il nome della Lombardia in occasione di Expo, occasione persa, e partecipa senza esitazione a qualsiasi genere di manifestazione ideata e portata avanti nel nome del vino lombardo, primo fra tutti il Vinitaly, al quale Valcalepio partecipa da sempre all'interno del padiglione regionale. Non vorremmo quindi – puntualizza Medolago Albani – che il messaggio comunicato al visitatore del Padiglione Vino si ritorcesse contro un settore, quello del vino lombardo, che tanto ha fatto negli ultimi anni per imporre la propria presenza sul panorama italiano ed estero con ottimi e soddisfacenti risultati”.

“Per quanto riguarda il lato economico toccato dall'Assessore all'Agricoltura Gianni Fava, vorremmo ricordare come, da ormai due anni, il sistema dei consorzi non riceva contributi per la promozione” ricorda il delegato Expo del Consorzio Tutela Valcalepio, Enrico Rota. Per quanto riguarda la richiesta di spiegazione su questa presa di posizione da parte del presidente Emanuele Medolago Albani, lo stesso precisa che nell'ultimo incontro con i consorzi si sono avuti concreti confronti sul tema”.

**Giorgio Beltrami: «Sta
scomparendo il bar
all'italiana»**

Aprono tanti locali, ma molti chiudono anche dopo pochi mesi. E' positiva la continua ricerca di nuove formule e nicchie, ma

il rischio è quello di dimenticare la nostra tradizione. Negli ultimi anni stiamo purtroppo assistendo alla scomparsa del bar all'italiana, di quel format tutto nostro che il mondo ci ha sempre invidiato. E che va difeso come emblema del Made in Italy.

Ecco Flamingo, il nuovo rosé di Monte Rossa



Debutta al Vinitaly la nuova release dello storico Franciacorta Rosé Brut della Cantina Monte Rossa di Bornato di Cazzago S. Martino. Si chiama Flamingo e nasce dal connubio tra il 40% di Pinot nero, che gli conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che ne esalta freschezza e piacevolezza. La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa, mentre la fermentazione avviene una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi. Flamingo continua la storia di uno dei Franciacorta che hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Prodotto fin dalle prime annate di attività della Cantina, già dopo pochi anni rappresentava un significativo 50% della produzione e insieme al P.R. Brut è stato per anni un omaggio ai fondatori dell'azienda Paola Rovetta e Paolo Rabotti.

Birra dell'anno, quattro le bergamasche sul podio

Sfilano tutte insieme le quattro birre bergamasche premiate al concorso "Birra dell'anno", prestigioso riconoscimento promosso da Unionbirrai andato in scena nel corso di Beer Attraction alla Fiera di Rimini. L'idea di festeggiare le performance del movimento artigianale orobico si deve alla Compagnia del Luppolo che giovedì 26 marzo organizza a "The Dome" di Nembro una serata dedicata. Si potranno degustare, quindi, la SunFlower del Birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, primo premio nella categoria «Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Golden Ale"», che la conferma birra bergamasca tra le più vincenti, se non la più titolata, nel corso degli anni, e la nuova Darkside dello stesso produttore, terza classificata nella sezione «Affumicate, alta e bassa fermentazione». E ancora la Caliban dell'Endorama di Grassobbio, terzo posto tra le «Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga» e la Camoz del Birrificio Via Priula di San Pellegrino terza tra le «Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana». Il titolo di Birrificio dell'anno è andato a Birra del Borgo di Borgorose nel reatino, che ha visto premiate cinque delle sette birre presentate al concorso.

Alla serata saranno presenti i birrai Renato Carro (Valcavallina), Simone Casiraghi (Endorama) e Giovanni Fumagalli (Via Priula). Al costo di 15 euro sarà possibile degustare tutte le birre fino ad esaurimento delle scorte. Compreso nel prezzo sarà offerto un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine (birra ad alta fermentazione di origine britannica, chiamata così perché si può paragonare ad un vino per i sapori

e l'elevato tasso alcolico) realizzato dal Birrificio Endorama per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".



Ecco la scheda delle quattro birre vincenti

Sun Flower – Golden Ale

Birra di colore oro carico, schiuma a bolle fini, con buona compattezza, aderenza e persistenza. Al naso ha un bouquet molto gradevole che denota, accostato ad un miele leggerissimo, una buona componente agrumata, di frutta tropicale, mango e pesca. In bocca è di corpo leggero, amara e aromatica da luppolo che porta ancora note agrumate, di frutta tropicale di luppolo in fiore ed erbacee con finale secco

Dark Side – Smoked Porter

Birra ispirata alle Smoked Porter britanniche. Si presenta di colore bruno scuro con riflessi rubini. Schiuma abbondante con bolle fini, compatta e cremosa con buona aderenza e persistenza. Al naso è intensa con buona complessità caratterizzata da una nota affumicata e tostata, seguita da note di caffè e cioccolato. In bocca ha la giusta frizzantezza, corpo rotondo, ritroviamo note affumicate, di caffè e cioccolato/cacao. Il finale è piuttosto secco e pulito.

Caliban

Ispirata alle belghe Tripel. 8,5% vol, caratterizzata dagli aromi fruttati e speziati dal lavoro del lievito. Insidiosa nonostante il suo aspetto innocente.

Disponibile a novembre-dicembre e maggio-giugno. Prodotta in collaborazione con la libreria SpazioTerzoMondo.

Càmoz

Birra scura forte, complessa: al gusto rivela generosamente aromi di caffè e cioccolato dati dai malti e intense note agrumate dovute a uno speciale luppolo americano, il Cascade. Prodotta ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata. Non rifermentata. Imperial Stout – scura – alc. 8,5% – 19,2 plato – IBU 95

Per le modalità di partecipazione alla serata www.lacompagniadelluppolo.org

Vini, ecco la Top 100 di Luca Gardini



Di guide dei migliori vini al mondo ce ne sono. Quella che uscirà domani in allegato con la Gazzetta dello Sport è però made in Italy, stilata da Luca Gardini, sommelier “campione del mondo nel 2010”, che cura già da quattro anni la sua top 100 e che in virtù della sua collaborazione con il quotidiano sportivo – con la rubrica “Sorseggiando” sulla pagina “Gazza Golosa” del venerdì – viene ora proposta in abbinata,

Con oltre 40 vini, l’Italia è la più rappresentata, poi – secondo quanto anticipato da La prima di Wine News .it – c’è tanta Francia, ma anche Australia, Argentina, Libano, Sud

Africa, Usa, Brasile, Siria e Regno Unito.

Ecco le prime dieci posizioni della classifica Gardini-Gazzetta

- 1. Trimbach Clos St Hune 2009 (Francia),**
- 2. Chateau Léoville Las-Cases 2012 (Francia)**
- 3. Casanova di Neri Brunello di Montalcino
Tenuta Nuova 2010**
- 4. Egon Muller Scharzhofberger Riesling Auslese
gold kapsel 2013 (Germania)**
- 5. Giuseppe Mascarello & figlio Barolo Monprivato
2010**
- 6. Dominus Estate Napa Valley 2011 (Usa)**
- 7. Pol Roger Champagne Cuvée Winston Churchill 2002
(Francia)**
- 8. Chateau du Beaucastel Chateauneuf du Pape Hommage
à Jacques Perrin 2012 (Francia)**
- 9. Paul & Marie Jacqueson Rully 1er cru La Pucelle
2013 (Francia)**
- 10. Tenuta Sette Ponti Oreno 2012**

La "Top 100" viene realizzata degustando alla cieca i vini, divisi per tipologie, prendendo in considerazione le ultime annate che entrano in commercio. Tante, come detto, le cantine italiane in classifica: Casanova di Neri, Giuseppe Mascarello & Figlio, Sette Ponti, Dal Forno, Luciano Sandrone, Marisa Cuomo, Vietti, Tenuta San Guido, Le Potazzine, Sottimano,

Ettore Germano, Argiolas, Podversic, Ciacci Piccolomini, Polvanera, Barone Ricasoli, La Cerbaiola-Salvioni, Marroneto, Le Piane, Giacomo Conterno, Palari, Ar.Pe.Pe, Valentini, Castello del Terriccio, Tenuta dell'Ornellaia, Tramin, Montenidoli, De Bartoli, Fattoria di Fiorano Fiorano, Massolino, Mazzei, Cortaccia, Cantine Ferrari, Chiappini, Elvio Cogno, Caparra e Siciliani, Di Prisco, Palladino, Marchesi Antinori, Ca' del Bosco, Ronco del Gelso e Paltrinieri

Expo, scintille tra la Regione e il Consorzio Valcalepio



“Quando Emanuele Medolago Albani critica la Regione sulla scelta di valorizzare il Padiglione Lombardia, come richiesto dal sistema agroalimentare territoriale, parla a titolo personale, per conto del Consorzio di tutela dei vini della Valcalepio o di quali altri Consorzi vinicoli?”. Se lo chiede l'assessore all'Agricoltura della Lombardia Gianni Fava che al presidente del Consorzio bergamasco, Medolago Albani, spiega la posizione di Palazzo Lombardia in tema di

Expo. Medolago Albani, sulle colonne dell'Eco, aveva lamentato la scelta della Regione di concentrare i vini lombardi – e dunque anche il Valcalepio – nel Padiglione Lombardia e non nel Padiglione Vino Italia, con il conseguente rischio di rimanere penalizzati in termini di visibilità. “Chi è

interessato al vino – ha polemizzato Medolago Albani – andrà direttamente al Padiglione tematico e lì non troverà i vini della regione che ospita l'Expo”

“Regione Lombardia – ha ribattuto Fava – ha ricevuto dalle aziende lombarde la richiesta di rimanere all'interno del Padiglione Lombardia per tre motivi: innanzitutto perché siamo l'unica Regione che ha un padiglione autonomo, che di per sé è motivo di grande visibilità in una manifestazione come Expo. In secondo luogo, perché i produttori di vino volevano partecipare dell'offerta complessiva dell'agroalimentare regionale; in terzo luogo, perché avrebbero potuto contare su spazi gratuiti”. L'assessore Fava precisa: “La nostra scelta non è assolutamente contro il Padiglione del Vino, contro il ministero delle Politiche agricole o contro Vinitaly, che ne sono i responsabili organizzativi. Se i Consorzi lombardi ritengono di aderire al Padiglione del Vino sono più che liberi di farlo, ma Emanuele Medolago Albani mi dovrà spiegare per quale motivo Regione Lombardia dovrebbe pagare per degli spazi che, unica Regione, già ha”.