

# **Il vino si compra al supermercato, ma su bottiglioni e brik vincono le denominazioni**

Al Vintaly il consueto focus sulla grande distribuzione. I vini con riferimento territoriale (Docg, Doc, Igt) sono quelli che crescono di più: + 2,7% nel 2016 e + 4,9% nel primo bimestre 2017

---

# **Valcalepio, al Vinitaly lancia il gioco delle denominazioni**

I visitatori di Piazza Valcalepio sfidati ad individuare i territori delle 31 referenze lombarde. Cantoni: «Il vino è divertimento». Sono 13 le aziende presenti e non mancano i prodotti tipici

---

# **Birre alla frutta, a San**

# Pellegrino debutta TuttiFusti

Nel parco del ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali e ai piatti a tema, nel nuovo evento firmato dal Birrificio Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

---

## “Cavaliere dello Champagne”, i francesi premiano il sommelier Oscar Mazzoleni



Oscar Mazzoleni

Nei giorni scorsi, a Firenze, nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, si è tenuta la solenne cerimonia del Grand Chapitre de Florence dell'Ordre des Coteaux de Champagne, nel corso della quale Oscar Mazzoleni, titolare dell'enobistro Al Carroponte di via De Amicis, a Bergamo, e maître sommelier, è stato investito Chevalier de Champagne. L'Ordre des Coteaux, che dal 1656 si pone come obiettivo la promozione delle

peculiarità degli champagne, attribuisce il cavalierato esclusivamente a figure eminenti del settore, selezionandole in Francia e nei chapitres europei, tra cui Firenze. Oggi nel mondo intero l'ordine conta quattromila membri, di cui un ristretto numero in Italia. Tra questi, stelle di prima grandezza del panorama enologico italiano, tra i quali Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri a Firenze, uno degli otto ristoranti italiani che possono fregiarsi delle tre stelle Michelin), Matteo Zappile (Chef Sommelier e dai primi di Ottobre anche Restaurant Manager del ristorante 2 stelle Michelin Il Pagliaccio di Roma, premiato Sommelier dell'Anno per I Ristoranti d'Italia 2017 de Le Guide L'Espresso) e Federico Graziani (miglior sommelier d'Italia 2008, oggi titolare di Profumo di Vulcano e partner di Feudi di San Gregorio e della maison Boizel).

Il cavalierato è stato conferito a Mazzoleni dal Commandeur Antoine Roland-Billecart, che ha tenuto a ricordare ai presenti alla cerimonia le importanti esperienze del maître sommelier bergamasco: "Ha lavorato con alcuni tra i più importanti chef d'Italia, come Enrico Bartolini, con grande passione ha aperto nel 2014 il suo locale; ha una grande conoscenza dello champagne sul campo". Il Commandeur ha infine sottolineato come la carta dei vini di Al Carroponte di Bergamo sia una delle più ricche e interessanti sul mercato, a testimonianza del grande lavoro di ricerca di Mazzoleni e dell'entusiasmo che ancora oggi, dopo vent'anni di carriera, non manca mai.

---

# **Pirlo, il drink bresciano fa tendenza a New York**

Il New York Times tesse le lodi dello storico aperitivo. Semplice e social i suoi pregi. Ma su origine e ricetta il web si scatena

---

# **Fare la birra in casa, a Osio Sotto il corso con tanto di produzione**

All'Accademia del Gusto l'11 marzo un maestro birraio mostrerà in diretta tutte le fasi del processo. Al via anche il corso professionalizzante di caffetteria e quello di cucina naturale con Sauro Ricci

---

# **Birra dell'Anno, due premi per Bergamo**

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa d'Adda, terzo per Alba Rossa del Valcavallina di Endine Gaiano

---

# Emozioni dal Mondo, tutti i vincitori del concorso enologico

Alla kermesse bergamasca dedicata al taglio bordolese assegnate 71 medaglie d'oro. New entry i vini russi e cinesi, mentre la bottiglia che ha messo d'accordo ben tre giurie è di Medolago Albani di Trescore

---

# Emozioni dal Mondo, ad Astino la degustazione dei vini premiati



Prende il via giovedì 13 ottobre il 12esimo concorso enologico internazionale “Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme”, una kermesse tutta bergamasca che attrae sempre più l'attenzione del pubblico internazionale sul territorio

orobico. Sì, perché nonostante il suo essere un concorso dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli, “Emozioni dal Mondo” si caratterizza per il fatto di dare ampio spazio e rilevanza a quello che al vino fa da culla e contorno: il territorio con le sue peculiarità, le sue storie e le sue

tipicità. Ancora una volta, quindi, “Emozioni dal Mondo” cambia location e offre la possibilità al territorio bergamasco di mostrarsi al mondo nella sua incredibile e variegata diversità. Le degustazioni di questa edizione si svolgeranno nel Palazzo Maestri di Cenate Sopra, una costruzione ricca di storia rinnovata e portata a nuova vita con un gusto decisamente moderno. Nell’ambito dell’evento, grande interesse avrà poi il convegno in programma per sabato 15 ottobre, alle 9.30, alla Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo dedicato al tema “Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale”. In programma interventi di relatori internazionali che affronteranno il tema da diverse prospettive per un risultato che non mancherà di sorprendere e stupire il pubblico. Al termine del convegno saranno proclamati i vini vincitori del 12° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” che saranno messi in degustazione presso il Refettorio dell’Ex-Convento di Astino nel pomeriggio di sabato 15 ottobre (15-19) e nella giornata di domenica 16 ottobre (11-19).



Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio hanno scelto di devolvere le offerte libere per l’accesso al banco d’assaggio al Progetto che il Comune di Bergamo sta sostenendo a favore della popolazione di Amatrice colpita dal recente sisma. Il weekend dell’enologia bergamasca si prospetta ricco di iniziative: negli stessi spazi occupati dal Banco d’Assaggio di “Emozioni dal Mondo” si svolgerà anche “Anteprima Valcalepio”: in occasione dei 40 anni del Consorzio

Tutela Valcalepio, verrà offerta al pubblico l'opportunità di assaggiare in anteprima assoluta il nuovo Valcalepio commercializzabile a partire dal 1° novembre 2016. Per chi invece preferisse la visita alle aziende: domenica 16 ottobre torna Andar per Vigne in Valcalepio. Numerose le aziende aderenti, disseminate sul territorio della DOC orobica che apriranno le loro porte al pubblico con mostre, eventi e degustazioni.

---

## **Colletto, medaglia d'oro per il Rosso Barrique al Mondiale dei vini estremi**



Alla 24esima edizione del concorso internazionale "Mondial dex vin extrêmes" dedicato ai vini di montagna, l'azienda agricola biologica Colletto di Adrara San Martino ha conquistato la Medaglia d'oro con il Bergamasca Rosso Igp "Colletto Rosso Barrique" 2009. La competizione, organizzata dal Cervim (Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura di montagna) e svoltasi in Valle d'Aosta, ha visto gareggiare 738 vini provenienti da 16 diversi Paesi: Italia e resto d'Europa in prevalenza, ma anche Argentina, Libano, Georgia, Kazakistan e Armenia. Obiettivo del concorso è valorizzare la migliore produzione vitivinicola

portata avanti in contesti difficili, a volte addirittura “eroici”: la coltivazione di un vigneto ad alta quota, infatti, costa mediamente dieci volte di più rispetto a quella di un vigneto di pianura e quasi sempre dà vita a vini di grandissima qualità sotto il profilo aromatico e gustativo.

A conquistare la giuria di esperti sommelier nella categoria dei vini rossi sono stati proprio i profumi intensi e complessi di frutta rossa, confettura, erbe aromatiche e spezie del Colletto Rosso Barrique 2009, un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot che riposa per 24 mesi in botti di rovere prima di affinare in bottiglia. Dal gusto pieno e appagante, è impreziosito da tannini vellutati e un finale piacevolmente persistente. “I nostri vigneti si trovano a oltre 450 metri di altitudine – raccontano Graziana e Duilio Picchi, titolari dell’azienda agricola Colletto – su terrazzamenti in forte pendenza dove spesso è possibile lavorare solo manualmente. Sono condizioni ambientali difficili, che tuttavia sono ripagate dal microclima di questa zona, capace di conferire grandi aromi e personalità ai nostri vini seguendo un regime biologico che esclude l’utilizzo di ogni sostanza chimica”. La consegna della Medaglia d’Oro si terrà a Milano nel mese di novembre.