

Sommelier Ais, il tesserato numero uno si racconta

Jean Valenti, 93 anni, di stirpe e nascita bergamasca, cresciuto in Francia, è stato tra i fondatori dell'Associazione nel 1965. Una vita avventurosa, tra la guerra e una professione costruita passando dal lavaggio delle bottiglie ai più grandi alberghi

Bollicine, dopo 7 anni i consumi tornano a crescere

Dicembre e le feste sono un barometro dei consumi nazionali. "Per le bollicine italiane – dice Giampietro Comolli fondatore di Ovse e di Ceves nel 1991 – dopo 7 anni di decrescita, stimiamo, nei canonici 25 giorni di festa, una ripresa molto significativa, segno di un ritorno d'innamoramento verso le bollicine. Purtroppo non è così per tutto l'alimentare. La strada del recupero è lunga per tutti". Al botto della festa non si rinuncia e ciò fa registrare una crescita prevista del 3,9%, passando da 54 a 56,1 milioni di bottiglie vendute. Di queste, circa il 30% è consumato fuori casa, non ancora in grado di attaccare il mitico record del 48% degli anni boom. Valori quasi stabili all'origine (+0,4%), valori in crescita al consumo. Il giro d'affari dovrebbe attestarsi per queste feste a 445 milioni di euro, in crescita del 2,2% rispetto al 2014.



Giampietro
Comolli

Meno tappi per i metodi tradizioni leader, da Trento a Franciacorta: i topbrand Ferrari, Berlucchi, Bellavista insieme superano i 5 milioni di bottiglie stappate. Regressione o conferma dati ultimi anni per Asti, Brachetto d'Acqui, Oltrepò Pavese. "Non hanno una motivazione prioritaria di scelta" questa la causa dei cali per certe bollicine. In horeca i segnali sono ancora molto stazionari, niente grandi numeri: segni positivi solo per le etichette leader e per il Prosecco doc. Anche per le feste 2015-2016 il fenomeno Prosecco spumante veneto si conferma il più richiesto. Valdobbiadene docg e Prosecco doc, particolarmente richiesti in cenoni e catering, segnano al consumo un prezzo, fra 3,60 e 6,90 euro/bott, confermati o in calo i prezzi di altre denominazioni. A ruba, il primo giro di offerte nella Gdo per Trento e Franciacorta, fra 5,70 e 8,75 euro/bott. Il Cartizze tiene il prezzo fra 9,50 e 14 euro, dimostrandosi il metodo italiano più caro in assoluto. Buoni segnali di crescita vengono anche dai piccoli brand locali, regionali, come Gavi e Lambrusco. Segnano ancora un calo il Cava spagnolo e altri di importazione, mentre lo Champagne cresce ma solo per i grandi brand e riserve; calo invece delle etichette francesi di primo prezzo e mass market.

Dall'estero segnali molto positivi, anzi è un record dei

record: in tutto il mondo saranno stappate (solo durante le feste e in 84 paesi) 165.000.000 di bottiglie (+24% sui consumi delle feste 2014). “Azzardando, ma basandoci su 25 anni di esperienza – annota Comolli – questo volume può rappresentare il 47% del totale esportato nell’anno 2015 che rappresenterà anche un nuovo record. Già nel 2013 e poi nel 2014 l’Italia è diventato il primo paese al mondo per esportazione di vini spumanti e bollicine (escluso i frizzanti) e già durante le festività 2014 le bollicine effervescenti made in Italy erano le più stappate al mondo. “Ma attenzione a non sparare dati falsi o presunti per solo effetto mediatico” perché si droga il mercato. Nel 2015 il superamento dei numeri di Champagne, Cava ed altri da parte del fenomeno Valdobbiadene docg e Prosecco doc è ancora più evidente all’estero. Piace a tutti: tecnologia e qualità, alta beva e ampia scala abbinamenti, oltre a morbidezza e prezzo giusto, sono i punti di forza del Prosecco (docg-doc) per un consumatore sempre più attento e sempre più votato a scelte autonome e non guidate. Saranno gli Inglesi ancora una volta a superare gli Americani per il numero di calici bevuti durante queste feste di fine anno. I Tedeschi riaggantano la terza posizione a danni dei Russi, in fase molto critica e un po’ meno propensi a bere internazionale.

Porta Osio, cena con i vini di “Poderi e Cantine Oddero”



Porta Osio, l'enoteca con cucina di via Moroni 180, a Bergamo, organizza per il 9 dicembre, alle 20, una serata con "Podere e Cantine Oddero", un marchio storico tra i produttori di Barolo. Rimaste per generazioni in mani maschili, le cantine

Oddero sono oggi di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa. Con sapienza antica, unitamente alle più aggiornate tecniche produttive, la famiglia Oddero segue la produzione dei vini in tutte le sue fasi, partendo dalla potatura fino alla pigiatura e all'affinamento. I vigneti sono sparsi nelle migliori posizioni soleggiate (sori) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti. L'azienda produce vini di pregio e grande finezza; perfetta espressione della tipicità del territorio piemontese.

Il menù contempla Stuzzichini caldi dello chef abbinati alla Barbera superiore 2012, quindi si prosegue con l'Arrotolato di coniglio e pancetta con purè di mele renette e radicchio trevisano arrostito (Langhe Nebbiolo 2012), col Risotto carnaroli "Riserva S. Massimo" mantecato con fagioli borlotti, essenza di mandarino e pasta di salsiccia croccante (Barbaresco Gallina 2011), la Guancia di manzo brasata al barolo con chicchi di caffè, servita con polenta di farina bramata delle nostre valli (Barolo di Castiglione 2010) e col Tortino caprese alle mandorle di Avola con caramello di zucca e amaretto sbriciolato servito con il Moscato d'Asti "Cascina Fiori" 2015.

Il costo a persona è di 80 euro vini e bevande compresi. Informazioni e prenotazioni: info@portaosio.net, 035-219297.

“Emozioni dal Mondo”, la medaglia d’oro va alla Serbia



E' serba la Gran Medaglia d'Oro assegnata dai giudici dell'11° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" conclusosi a Bergamo lo scorso 17 ottobre.

Podrum Radovanovic conquista con il suo Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012 il titolo più alto tra i 60 premi assegnati dai 78 giudici internazionali che, in rappresentanza dei 25 paesi di provenienza, hanno degustato i 200 campioni in concorso nella giornata di venerdì 16 ottobre presso gli spazi di Villa Betty Ambiveri a Seriate.

Altissima la rappresentatività del medagliere: 12 dei 17 paesi partecipanti hanno guadagnato una medaglia d'oro. Nell'ordine 30 medaglie d'oro all'Italia, 6 alla Croazia, 4 alla Francia, 3 a Israele, Serbia, Turchia e Malta, 1 ciascuno a Chile, Romania, Slovacchia, Slovenia e Ungheria (premiata per la prima volta).

Buona anche la rappresentatività italiana: delle 30 medaglie assegnate 10 sono lombarde (rispettivamente 5 ai padroni di casa bergamaschi, i Valcalepio Doc, e 5 ai vicini mantovani), 8 venete, 5 trentine, 3 toscane, 2 abruzzesi, una siciliana e una marchigiana.

Come è stato più volte ribadito da Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio, organizzatori della kermesse internazionale che porta a Bergamo ogni anno un'importante

delegazione di tecnici e giornalisti del mondo del vino internazionale, "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è il concorso internazionale con il rapporto più alto tra il numero di degustatori e quello dei campioni degustati. Ogni giudice facente parte delle 7 commissioni di degustazione riunite a Seriate nella giornata di venerdì 16 ottobre ha avuto incarico di degustare circa 33 vini nel corso della mattinata. "Commissioni costituite da 11 o 12 giudici costituiscono un importante bacino di rappresentatività che permette ai nostri risultati di essere sempre molto variegati e di rispecchiare quanto più possibile la differenza di background ed esperienza dei nostri giudici ma rappresentano anche una sfida dal punto di vista organizzativo" ha ricordato il direttore del concorso, l'enologo Sergio Cantoni, in apertura del Convegno sul tema "Territorio come Identità: il Paesaggio tra Consumo e Conservazione" che, nella mattinata di sabato 18 ottobre 2015 presso il comune di Scanzorosciate ha concluso i lavori dei tecnici chiamati a Bergamo per le degustazioni.

"Un momento di confronto di grande rilevanza" ha sottolineato il presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi, riferendosi al convegno "I relatori chiamati ad affrontare il tema della sostenibilità e del rapporto tra essere umano, territorio e produzione hanno svolto il loro compito in maniera eccelsa portando la loro esperienza internazionale qui a Bergamo. Avere modo di mettere ad un tavolo esperti di provenienza mondiale per ascoltare il loro punto di vista costituisce un privilegio raro".

Importante per lo svolgimento del Concorso Enologico Internazionale 2015 è stata anche la partnership stretta con il distretto dell'attrattività GATE. "In Gate e, in particolare, nei 4 comuni coinvolti quest'anno (S. Paolo d'Argon, Seriate, Scanzorosciate e Orio al Serio) abbiamo trovato un partner d'eccezione." Ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani.

“Per il nostro territorio è fondamentale poter costruire una rete efficace di relazioni che ci consenta di affrontare al meglio le sfide che il futuro ci riserva e la disponibilità di questi 31 comuni fa ben sperare per il futuro.”

Proprio il Green Expo Point, sede del distretto GATE presso Oriocenter, ha ospitato la proclamazione dei Premi della Stampa e il banco d'assaggio dei vini vincitori dell'11° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” nel pomeriggio di sabato 17 ottobre. Una formula, quella delle degustazioni aperte al pubblico negli spazi del centro commerciale, mai sperimentata prima ma che potrebbe costituire un'interessante precedente anche per manifestazioni future.

Vini bordolesi pronti al confronto. Torna il concorso “Emozioni del Mondo”

Dal 15 al 17 ottobre la rassegna internazionale organizzata dall'associazione Vignaioli Bergamaschi e dal Consorzio Tutela Valcalepio. Assaggio pubblico per le bottiglie vincitrici

Libri e vino, quattro serate

con gli autori

Per l'Ottobre letterario promosso dal Comune di Scanzorosciate incontri con Gian Arturo Rota, Daniele Cernilli, Giovanni Negri e Camilla Baresani

I sommelier “degustano” anche i bicchieri

Serata dell'Ais di Bergamo su come cambiano le sensazioni a seconda della forma del contenitore con il “campione” Nicola Bonera

Arriva la prima birra fermentata col mosto d'uva Franciacorta

Dal 2002 Villa Crespia, di Adro, sceglie di produrre Franciacorta a Dosaggio Zero per raccontare la variabilità dei suoli attraverso i suoi vini. L'amicizia di Michela Muratori con i giovani birraioli Matteo e Christian del Birrifico Curtense di Monterotondo ha creato i presupposti per dare vita ad una birra a Dosaggio Zero con mosto d'uva di Franciacorta. Dalle uve di Pinot nero raccolte nel Vigneto Fornaci di Villa Crespia ad Adro dalla vendemmia di questo agosto 2015 è stato

selezionato il mosto da utilizzare per la nuova birra battezzata Birra #Dzero. La Birra #Dzero sarà in degustazione in anteprima domenica 20 settembre dalle ore 16.30 a Villa Crespia, quando la cantina sarà aperta al pubblico in occasione del prossimo Festival del Franciacorta in Cantina. La degustazione della nuova birra, alternata a calici di Franciacorta a Dosaggio Zero, sarà accompagnata dal Pane&Salamina preparato dalla Trattoria del Gallo di Rovato, per l'occasione in trasferta a Villa Crespia. Oltre al Pane&Salamina, in anteprima si potrà provare anche il Mc Burger #Dzero, un panino preparato con prodotti tutti molto 'local' da pensare in abbinamento a Franciacorta o Birra, secondo i gusti. La presentazione della Birra #Dzero sarà accompagnata dalla musica live del mitico Charlie Cinelli, amico sostenitore di questo nuovo progetto!

www.arcipelagomuratori.it

Filippa Lagerback: “Non vedo l'ora di provare il Moscato di Scanzo”

Negli anni 90 è diventata famosa in Italia per lo spot tv di una famosa birra e da quel momento la sua carriera non si è più fermata: moda, pubblicità e televisione hanno caratterizzato la sua vita, complice una bellezza fiera e un sorriso che non lascia indifferenti. È Filippa Lagerback, svedese di origine, ma ormai italiana per scelta (qui ha trovato lavoro, amore e famiglia), che sarà l'ospite d'onore venerdì 4 settembre alla 10° edizione della Festa del Moscato di Scanzo. «Conosco Bergamo abbastanza bene – racconta a La

Rassegna.it. – L'ho visitata più volte, perché ho degli amici che abitano in città e poi perché adoro la tradizione culinaria bergamasca. Sono sempre molto curiosa di scoprire nuovi piatti e ricette particolari e poi ritengo importante la convivialità della tavola, perché unisce ed aggrega le persone. E ovviamente non deve mai mancare un buon bicchiere di vino, per rendere completi i piatti e più piacevole lo stare insieme».

E al riguardo aggiunge: «Ho un buonissimo rapporto con il vino, mi piace berlo a tavola e mi piace scoprirlo. L'Italia è ricca di un'importante tradizione vinicola e ci sono molti addetti del settore, che lavorano con passione e sacrificio per realizzare un prodotto eccellente. Quando riesco, visito le cantine "minori" quelle del produttore piccolo e non famoso e scopro sempre che la qualità è invece al massimo livello».

Cosa apprezza dei vini italiani?

«Offrono una qualità molto buona ad un prezzo ragionevole e sono eccellenti "foodwines", cioè perfetti negli abbinamenti a tavola. E poi la scelta è ampia e tale varietà rende il panorama enologico italiano davvero interessante».

C'è un vino che preferisce?

«In realtà non ne ho uno preferito, perché come ho detto, mi piace sperimentare; se posso scegliere, opto per un vino bianco fermo, ma dipende dal contesto e da cosa sto mangiando: alle volte un buon bicchiere di vino rosso diventa la ciliegina sulla torta per un primo piatto gustoso o per certi antipasti. Sono anche molto curiosa di assaggiare il Moscato di Scanzo, che mi hanno detto essere vellutato e corposo con un gusto equilibrato e moderatamente dolce. Perfetti quindi da abbinare a formaggi erborinati, a pasticceria secca e a certi tipi di cioccolati fondenti».

In Svezia che vini si bevono?

«Dopo un dominio di anni che ha visto protagonisti i vini provenienti dal Sudafrica, oggi sono gli italiani a farla da padrone; i vini preferiti sono quelli con un alto residuo zuccherino come l'Amarone e lo Zinfandel; al tempo stesso sono molto apprezzati anche i vini spumanti come il Metodo Classico ed il Prosecco. Forse non tutti lo sanno, ma il governo svedese detiene il monopolio sulle vendite al dettaglio del vino e delle bevande alcoliche in generale; ciò significa che le vendite al cittadino sono effettuate attraverso l'azienda di proprietà statale Systembolaget che ha più di 410 punti vendita nell'intera nazione. Considerato che non esiste concorrenza, il vino venduto è sempre di buona qualità e senza massimizzazione del profitto. Per qualcuno può sembrare una "forzatura", in realtà è un modo per tutelare la salute delle persone e per creare una buona cultura del bere, evitando il commercio di prodotti scadenti e di bassa qualità».

Considerato che è una mamma e una donna che lavora molto, come riesce a conciliare famiglia e lavoro?

«È difficile, ma per quanto mi riguarda molto facile: ho scelto di mettere al primo posto famiglia e ciò significa che in passato ho rinunciato a proposte interessanti perché mi portavano lontano da loro. È fondamentale stare accanto ai figli, dedicare loro tutto il tempo che si ha a disposizione, ascoltarli ed aiutarli a crescere, anche se ciò richiede dei sacrifici e delle rinunce nel campo professionale. Ma sono anche fortunata: il mio compagno mi aiuta molto e il lavoro di squadra fa sempre la differenza, sia che si faccia parte del mondo dello spettacolo sia che si lavori in ufficio. Lo diceva anche Goethe, "è necessario unirsi, non per stare uniti, ma per fare qualcosa di bello e importante insieme"».

Vino, l'evoluzione del consumatore e i progressi delle Doc bergamasche



Il consumo del vino rappresenta un fenomeno in costante mutamento e andando ad indagare nell'universo delle preferenze dei consumatori è possibile assistere a vere e proprie modifiche e cambi di direzione, a volte anche molto repentini.

Se in passato il consumatore di vino, una volta identificata la sua preferenza per una tipologia di vino, tendeva ad essere piuttosto fedele e ad essere costante nell'acquisto e nel consumo, ultimamente – grazie anche allo sviluppo e alla sempre maggior diffusione di mezzi di comunicazione di tipo immediato e di facile consultazione – è possibile notare un continuo mutare delle preferenze del pubblico. Cosa influenza il consumatore nella sua scelta? Sicuramente la curiosità di provare ogni volta un prodotto nuovo o una nuova tipologia di vino, capace di soddisfare specifiche aspettative e generare determinate emozioni, senza trascurare quanto il “fattore moda” conti quando si parla di consumi. Sono questi gli elementi che negli ultimi anni hanno generato un lento, ma costante, cambiamento delle tendenze legate al consumo enoico. Se fino a qualche anno fa la preferenza dei consumatori era indirizzata verso vini rossi di grande struttura, complessi e alcune volte assai “pesanti”, oggi i dati di vendita disegnano un panorama di preferenze nettamente differente. La caratteristica principale che un vino deve avere per essere

apprezzato dal pubblico è sempre più la freschezza, una piacevolezza di bevuta che accomuna tanto i vini bianchi quanto i rossi.

Per quanto riguarda il mondo dei bianchi, il consumatore sceglie in parte di bere vini spumantizzati, dal carattere fresco e beverino, senza disdegnare bianchi fermi prevalentemente di natura aromatica, con profumi intensi e persistenti, facilmente identificabili al naso e che perdurano durante l'assaggio. Salgono alla ribalta anche i rosati, meglio se dotati di buona aromaticità. Ma la grande rivincita è quella dei vini rossi, freschi e con leggeri sentori legnosi che prevaricano i rossi barricati, ormai quasi dimenticati: il consumatore sceglie la facilità di beva alla struttura complessa e impegnativa. Nel frattempo, in questo scenario in continua evoluzione, la piramide produttiva bergamasca è diventata sempre più flessibile proprio per poter soddisfare queste variabili richieste dei consumatori. Il Valcalepio Rosso doc, per esempio, negli ultimi anni è diventato decisamente più fresco, grazie anche alla riduzione del periodo di invecchiamento in legno, che viene mantenuto nella tipologia riserva. Numerose poi le possibilità offerte dalla recente Doc Terre del Colleoni con particolare interesse sul Manzoni Bianco e sull'Incrocio Terzi, verosimilmente due vini che faranno parecchio parlare nel prossimo futuro. Infine, si conferma anche la decrescente attenzione sui pareri forniti dalle varie guide sul mercato: il consumatore ha finalmente deciso di applicare, in modo indipendente il proprio potere di scelta, adottando criteri generati dal proprio gusto rispetto al classico condizionamento formulato dagli esperti. Anche questo un segno dei tempi.