

Franciacorta, Festival d'estate con street food d'autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati.
Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

“Pioniere” del Valcalepio, a Falconi di Villongo l'onorificenza di Cavaliere

L'azienda, nata nel 1952, ha utilizzato il nome della Valle prima dell'arrivo della Doc e lo conserva. Al titolare Angelo il riconoscimento dell'Ordine “Al Merito della Repubblica Italiana” in occasione della festa del 2 giugno

Una domenica tra le Cantine Aperte. Ecco chi partecipa in Lombardia

Della Valcalepio partecipano sette aziende

Polpenazze, un weekend di festa con i sapori del Garda

La Fiera del vino Valtènesi-Garda Classico Doc taglia il traguardo della 67esima edizione. In primo piano il concorso enologico, i prodotti bio e del territorio

“Un lago diVino”, a Sarnico fine settimana con le cantine del territorio

Ben 35 le aziende in piazza sabato 7 e domenica 8 maggio. Valcalepio e Franciacorta in testa, ma ci sono anche numerosi “ospiti” e un’area dedicata all’olio di oliva. In programma degustazioni guidate, laboratori Slow Food e un concorso di gelateria

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

Franciacorta, i produttori si danno al cinema

Per raccontare il territorio e il vino, le aziende del Consorzio hanno scelto di girare un film, dal titolo "F for Franciacorta"

Con i sommelier alla scoperta dei vini rossi dal mondo

Serata a "Villa Patrizia" di Petosino della delegazione Ais di Bergamo

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

Vino, la 4R diventa produttrice e recupera un vigneto nel centro di Rosciate

La 4R-Villa Domizia di Torre de' Roveri ha siglato un'alleanza con la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon per ristrutturare e rilanciare 10 ettari di vigneto nel centro di Rosciate.

Un nuovo e interessante progetto si aggiunge quindi alle attività dell'azienda commerciale – tra le più vivaci nel settore della distribuzione di bevande e di vino, in primis per la zona orobica -, che da tempo ha sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista anche nella produzione, ormai prossima alla soglia delle 70mila bottiglie all'anno. Dal 1995, infatti, la 4R ha iniziato a dar vita a una gamma di vini in bottiglia in grado di rivalutare il territorio secondo un preciso disegno strategico e progettuale. Il tutto nella consapevolezza delle grandi

opportunità offerte dai vini a denominazione di origine e con la voglia di offrire un concreto contributo alla tutela e alla promozione, tanto che il 7 marzo del 2002 la 4R è entrata a far parte del Consorzio Tutela Valcalepio, che tra l'altro uno dei quattro fratelli Rota, Enrico, presiederà dal 2011 al 2014.

«Da allora – spiega Giampietro Rota, presidente della 4R – la nostra passione e ricerca non ha più avuto tregua. E il percorso avviato ci ha portato a concludere anche un accordo storico con il maggior produttore di uve e di vino di Bergamo: la Cantina Sociale Bergamasca. La scelta sulla Cooperativa di San Paolo d'Argon, quale partner di riferimento, è assai facile da spiegare. La Cantina Sociale Bergamasca da sempre rappresenta il fulcro dell'innovazione in Valcalepio e da tempo desiderava intraprendere la strada della produzione biologica. Se a questo sommiamo il fatto che con la dirigenza della Cantina stessa è in atto una forte e motivata collaborazione da ormai 15 anni, diventa scontato comprendere i presupposti della scelta».

«Assieme a loro – annuncia Rota – abbiamo dato vita a un progetto ventennale che comprende la ristrutturazione e la lavorazione in comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che abbiamo scelto di seguire: il vigneto sarà coltivato allo scopo di ottenere una produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio giardino in mezzo al centro abitato. Strategie chiare, quindi, sempre con una visione lungimirante per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero. L'esportazione è diventata per noi parte integrante della nostra missione. I mercati in cui operiamo, dal Lussemburgo al Brasile, dalla Corea del Sud al Belgio, come d'altro canto anche gli altri, sono assai sensibili alla produzione biologica».

L'intenzione è quella di produrre vini quali Valcalepio Bianco

Doc, Valcalepio Rosso Doc, Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. Proprio questi ultimi due vitigni sono oggi ancora poco coltivati a Bergamo e il problema dell'approvvigionamento di queste uve sta diventando assai serio, motivo in più per scegliere di gestire direttamente la produzione di uva. «Senza contare un altro aspetto che ci ha spinti a questa scelta – conclude Rota -, ovvero il contributo alla riqualificazione del territorio: abbiamo sempre insistito sull'importanza del rispetto di quella che è una grande peculiarità dell'enologia in Bergamasca, quella vicinanza ai centri abitati che fa della Valcalepio il "Giardino di Bergamo". Quella del biologico è una sfida che in pochi hanno accettato nella nostra provincia e noi, assieme alla Cantina Sociale, siamo lieti di fungere ancora una volta da volano per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».