



EVENTI

Insoffio Teatro con Vignaioli Naturali in
Scena

DESSINAZIONE EVENTI PIEMONTE

Piemonte - Pelaverga, un nome, due
identità

EVENTI EVENTI NEWS

Presentata l'edizione 2019 della Milano
Wine Week

DESSINAZIONE EVENTI NEWS TOSCANA

Toscana - Vino Nobile di Montepulciano -
Alliance Vinum, Nobile unità di intenti

ENGLISH



EVENTI

Bergamo e la Valcalepio, degustando "en primeur"



di Paolo Valente pubblicato il 8 Giugno 2018

Un gruppo di vignaioli della provincia di Bergamo, con la voglia di mettersi in gioco e di confrontarsi con il pubblico di settore, hanno organizzato nei scorsi giorni la quarta edizione di "Bergamo, vino en primeur".

La logica è quella di far assaggiare, en primeur, i prodotti dell'ultima vendemmia, prodotti che con il tempo e l'affinamento, diventeranno i vini in commercio. Un momento utile per iniziare a capire l'evoluzione del vino prima del lungo percorso che lo separa dalla messa in bottiglia.



Le dodici cantine presenti – Caminella, Le Corne, La Collina, Tenuta Castello di Grumello, Tenuta Le Mojole, La Rocchetta, Valba, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca, Eligio Magri e Sant'Egidio – hanno presentato vini, annata 2017, prelevati direttamente dai contenitori nei quali stanno affinando; in alcuni casi avevano già iniziato la fase di maturazione in legno mentre altri campioni riposavano ancora in acciaio in attesa del successivo passaggio in botte.

La manifestazione, svoltasi nella tenuta **Le Corne** di Grumello del Monte e organizzata per la terza volta consecutiva da Elena Miano, ha avuto come ospite d'onore il **prof. Luigi Moio**, uno dei massimi esperti di enologia, ordinario all'Università di Napoli e autore del volume "Il Respiro del Vino".



Il prof. Moio, nel suo lungo e coinvolgente discorso di apertura, ha sottolineato come l'area bergamasca si trovi sul 45° parallelo, precisamente 45° e 39', in quella fascia che, nell'emisfero boreale, è ritenuta la miglior zona per la produzione di vino. Stessa latitudine di Bordeaux, territorio con il quale condivide anche altre caratteristiche: un territorio vocato e i vitigni Cabernet sauvignon e Merlot.

La differente notorietà dei due territori è evidente; per cercare di colmare, almeno in parte, lo squilibrio e far apprezzare ai consumatori anche aree meno note, **Luigi Moio** ha suggerito ai viticoltori della zona di lavorare su una più precisa caratterizzazione dei loro vini, magari anche attraverso l'identificazione di specifiche aree o sottazona che consentano al consumatore di individuare le caratteristiche principali di un vino, ovviamente senza interferire sulla personalità che ogni produttore vorrà poi dare ai propri prodotti.

I vini proposti in degustazione "en primeur" verranno commercializzati sotto la denominazione **Valcalepio**, che istituita nel 1976, consente la vinificazione dei vitigni internazionali **Cabernet Sauvignon**, dal 25 al 60%, e **Merlot** per la restante parte, con maturazione di almeno un anno di cui almeno 3 mesi in contenitori di legno; tempi che diventano rispettivamente di 3 anni e 12 mesi in caso di menzione "Riserva".



Risulta difficile dare un giudizio puntuale e specifico su prodotti ancora in fase di maturazione e che oggi sono completamente differenti rispetto a quanto verrà poi effettivamente commercializzato.

In linea generale si può comunque affermare che il livello qualitativo medio dei campioni assaggiati si è rivelato buono, pur nelle differenze anche determinate dal diverso stadio di evoluzione; livello che lascia presagire egregi risultati nei prodotti finali. I vini che non avevano ancora iniziato la sosta in legno si sono rivelati, evidentemente, più scontrati e crudi.

Sotto il profilo aromatico, sono risultati facilmente identificabili i sentori tipici dei vitigni che compongono ogni campione nelle diverse percentuali, tra Cabernet sauvignon e Merlot; quando quest'ultimo prevale rispetto al **Cabernet Sauvignon** troviamo un vino con una minore acidità e tannini meno aggressivi, al contrario invece, le percezioni olfattive si spostano verso le metossipirazine (ovvero sentori erbacei, di peperone verde), l'acidità diviene importante e i tannini sono più difficili da addomesticare e necessitano di una maturazione più precisa.

Dal punto di vista climatico, nella Bergamasca, l'annata **2017** non è stata così problematica come in altre parti d'Italia. Le gelate primaverili hanno toccato solo marginalmente i vigneti e il grande caldo è stato comunque stemperato da alcune precipitazioni che ne hanno allentato la presa.

Non resta che attendere il momento in cui i vini verranno messi in commercio per poter verificare se le aspettative saranno confermate.

ph credit: copertina e Luigi Moio: Foto Corini - Grumello del Monte

In questo articolo Bergamo, Cabernet Sauvignon, Featured, Merlot, Valcalepio

Scritto da

Paolo Valente

Dopo una trentennale brillante carriera in ambito amministrativo finanziario all'interno di un noto gruppo multinazionale, dal maggio 2018 si dedica totalmente al mondo del vino del quale è appassionato partecipe da oltre quindici anni. Sommelier dal 2005 e degustatore Associazione Italiana



responsabile redazionale del sito internet della delegazione AIS di Milano e collabora alla stesura delle guide Vitae e Viniphus. È autore per la rivista Viniphus di Lombardia, per la quale cura una rubrica, e per le testate on-line vinodabere.it, aislonbardia.it, milanoplatusum.com, aismilano.it.

Iscriviti alla
Newsletter

Aggiornamenti continui sul mondo
dell'enogastronomia

Indirizzo Email

INVIA