

Vetrina Expo Il vino vince solo col gioco di squadra

Appello all'unità nel convegno
Il concorso Emozioni dal Mondo
nel 2015 protagonista a Milano

ROBERTO VITALI

Con un forte appello all'unità «enologica», si è conclusa felicemente la decima edizione del Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo - Merlot e Cabernet Insieme»: ora Consorzio Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi pensano già a quella del 2015, sempre la terza settimana di ottobre, quindi durante l'ultimo mese di svolgimento di Expo.

Proprio in vista di questo evento planetario, il convegno proposto quest'anno a latere del concorso ha voluto insistere sulla necessità di aggregazione anche nel mondo enologico: solo una squadra compatta può affermare il nome di Bergamo in un contesto globale.

Del resto anche il concorso, vista l'internazionalità che lo caratterizza (campioni di vino e giudici provenienti da oltre venti nazioni), si conferma momento fondamentale per la promozione del territorio: i commissari italiani e stranieri sono stati ospitati per tre giorni e il programma ha consentito a tecnici e giornalisti provenienti dai quattro angoli del globo di scoprire la città sotto vari punti di vista: enologico, gastronomico e, non meno importante, culturale e turistico.

Come ogni anno, è stato scelto un tema per il Concorso: per il 2014 si è scelto di seguire il filone del tessile. Molto apprezzate la visita al Museo del Tessile di Leffe e il tour del centro storico colleonense di Martinengo: è stato possibile vedere dal vivo la filatura del baco da

seta ad opera di una signora di ben 87 anni.

«Siamo convinti - afferma il presidente del Consorzio, Emanuele Medolago Albani - che l'esperienza maturata dal Consorzio Valcalepio sia un patrimonio estremamente utile e preziosa. Abbiamo ottenuto l'inserimento del prossimo concorso nel cartellone degli eventi Expo 2015. Come confermato dal sottosegretario Fabrizio Sala, la Regione lavora per creare la possibilità che le eccellenze territoriali possano entrare in Expo e per i vini bergamaschi la collocazione potrebbe essere il padiglione Vini o lo spazio della Regione stessa».

Intanto è già sicuro che i lavori della giuria internazionale del Concorso, nel 2015 si svolgeranno a Milano ospitati dalla Regione. Un'altra possibilità sarebbe quella di far diventare regionale

il tour di tecnici e giornalisti, con durata di una settimana anziché di tre giorni.

Tornando al convegno di ieri mattina, dal titolo: «Aggregazione come elemento chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti», i relatori erano tra gli

altri la docente universitaria Danielle Cornot di Tolosa e Giorgio Bustinco direttore del Consorzio Tutela dell'Asti. Hanno sottolineato come i Consorzi sono cardine e volano di aggregazione, istituzioni senza le quali non si possono pianificare iniziative di successo utili per tutti i produttori. Nei Consorzi ci possono essere disparità di vedute ma è lì che bisogna trattare i problemi: chi non parteci-



Il banco assaggi del Concorso è entrato con solennità nei saloni della sede della Popolare Bergamo FOTOBORG

pa ha comunque torto. Il problema tocca da vicino anche Bergamo, dopo alcune defezioni di soci (il Consorzio rappresenta comunque sempre l'82% della produzione vinicola). «Siamo sempre aperti al dialogo. La diversità di idee è ricchezza», ha confermato a riguardo il presidente Medolago Albani.

Ecco le cantine bergamasche e i 13 vini premiati con medaglia d'oro: Tenute Le Mojole (Igt Rosso Le Mojole 2011); Castello degli Angeli (Valcalepio Rosso Barbariccia 2008); Cascina del Bosco-Bonaldi (Valcalepio Rosso 2012); Locatelli Caffi (Valcalepio Rosso Riserva 2009); Talarini (Valcalepio Rosso Gaetano 2006); La Rocchetta (Valcalepio Rosso Riserva 2008); La Rovere (Valcalepio Rosso Senesco 2012); Il Calepino (Valcalepio Rosso Riserva Surie 2010); Tosca (Valcalepio Rosso del Lupo 2011); Cavalli-Faletti (Valcalepio Rosso 2011). Su tutti primeggia la Cantina sociale di San Paolo d'Argon che ha piazzato in zona medaglia tre suoi vini: Igt Bergamasca Rosso 2013; Valcalepio Rosso Orologio 2012; Igt Bergamasca Merlot 2013. ■

L'evento

Sala assaggi nella Popolare Si rinnova l'aiuto a Nepios

Per gli intenditori e appassionati di vino, il momento più interessante della «tre giorni» dedicata a Merlot e Cabernet si è avuto ieri pomeriggio con un evento unico nel suo genere.

Grazie alla collaborazione con la Banca Popolare di Bergamo, il banco d'assaggio dei vini vincitori del Concorso internazionale si è svolto negli storici ambienti della sede bancaria di Piazza Vittorio Veneto 8, nel centro di Bergamo bassa. Un luogo solenne, unico nel suo genere per un evento enologico di rilevanza internazionale. Per la prima volta nella storia di Bergamo si è scelto di coniugare due mondi così diversi come la finanza e l'enologia: il risultato è stato di grande impatto. Il pubblico di appassionati e curiosi ha avuto modo di degustare, serviti dai sommelier Ais, oltre 80 vini di Paesi diversi, i migliori presentati al concorso, che hanno ottenuto la

medaglia d'oro da parte delle giurie internazionali riunitesi venerdì nel Filadone di Martinengo. Tra gli altri - premiati per la prima volta dopo anni di partecipazione - due vini provenienti dall'isola di Malta, un Merlot 2012 e un Cabernet Franc 2013.

«Dalla Banca Popolare - osserva il presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani - il mondo del vino bergamasco ha sempre avuto aiuto e sostegno, come conferma anche questa ultima iniziativa».

Con l'occasione, inoltre, si è rinnovata la collaborazione tra Consorzio Tutela Valcalepio, Vignaioli Bergamaschi e la Onlus Nepios. L'accesso alla degustazione è avvenuto con una offerta libera destinata a finanziare le iniziative di questa importante associazione molto attiva sul nostro territorio a tutela dell'infanzia e della famiglia. R.V.

Da 20 Paesi le bottiglie in gara: l'oro a 63 campioni



Il presidente Medolago Albani

I risultati del Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo-Merlot e Cabernet Insieme» non lasciano spazio a dubbi: si tratta di un concorso di respiro globale e con campioni in gara di altissima qualità. I vini presentati sono stati 210 (per la prima volta i vini stranieri, 107, hanno superato quelli italiani, 103). Ben 94 i giudici al lavoro da 23 Paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria), riuniti in 7 commissioni nella storica fabbrica tessile del Filadone a Martinengo.

I vini provenivano da 20 nazioni (Bosnia, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria). «Quest'anno possiamo davvero parlare di risultati eccezionali - afferma il direttore del concorso, Sergio Cantoni - perchè sono stati ben 136 i vini che avrebbero ottenuto una medaglia. Il Regolamento dell'Organizzazione internazionale del vino però ci consente di premiare solo il 30% dei partecipanti, abbiamo quindi dovuto porre lo sbarramento a un voto più alto. Ciò nonostante sono state 63 le medaglie d'oro assegnate. Di queste, 32 sono state assegnate a vini di provenienza italiana. Bergamo porta a casa 13 medaglie d'oro di cui 10 assegnate a vini Valcalepio Doc e 3 a Bergamasca Igt».

Assegnati anche 15 premi della Stampa e 4 della Giuria dei Consumatori. Due di questi hanno anche ottenuto la medaglia d'oro della giuria tecnica. Nella cena di gala di venerdì, il presidente del Consorzio Valcalepio Emanuele Medolago Albani ha ringraziato i giurati per il loro lavoro prezioso. ■ R.V.

Da domani ritorna in funzione l'unico frantoio della Bergamasca

Torna in funzione domani per la stagione 2014, alla Tribulina di Gavarno a Scanzorosciate, l'unico frantoio presente in Bergamasca.

L'impianto si trova presso l'azienda agricola e presidio Slow Food «Il Castelletto». Realizzato nel 2005 dalla Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi, con il contributo della Provincia, lo scorso anno ha macinato oltre 800 quintali di olive, producendo più di 100 quintali di olio extravergine Dop.

«Il progetto di mantenere in vita l'unico frantoio esistente nel-

la provincia di Bergamo è un atto di amore per la storia della nostra terra», spiega Vittorio Capitanio, presidente della Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi e consigliere di Confagricoltura oltre che agricoltore con azienda a Cene e Riva di Soltò. «Non puntiamo su grandi quantità di prodotto - prosegue Capitanio -, piuttosto siamo convinti che il valore della qualità meriti gli sforzi che gli aderenti alla Cooperativa stanno sostenendo. I 30 soci si stanno impegnando anche economicamente per far



Il frantoio a Scanzo

fronte alle spese necessarie per mantenere operativo l'impianto. E tutti sono stati disposti a qualche sacrificio pur di mantenere questo presidio di cultura e civiltà della nostra terra».

Le piante di olivo in provincia - precisa in una nota Confagricoltura Bergamo - sono circa 70 mila, per una produzione media di 350 tonnellate di olive, pari a circa 400 quintali di olio all'anno, corrispondenti mediamente al 10 per cento dell'olio prodotto in Lombardia. Una parte della produzione viene ancora sottoposta alla molitura in frantoi situati nelle provincie limitrofe. Al frantoio possono accedere gli agricoltori della provincia che abbiano prodotto almeno 150 chili di olive. ■

In certi momenti non c'è proprio bisogno di altre brutte sorprese

BONF
BERGAMO
ONORANZE
FUNEBRI

FUNERALI
COMPLETI
DI PRIMA CLASSE
A PARTIRE
DA SOLI
€ 1.400

SIAMO OPERATIVI SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

Garantisce Bergamo Onoranze funebri, di cui è socio unico il Comune di Bergamo. Tutto il meglio per i vostri cari: dalle auto ai fiori, dai paramenti, ai cofani, dalle pratiche comunali a quelle sanitarie.

Bergamo - Viale Pirovano, 17 (Viale Cimitero)
Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci ai seguenti recapiti:

Tel. 035 237643 - Fax 035 235742

Servizio telefonico 24 ore su 24
www.bergamoonoranze.funebri.it

Email: info@bergamoonoranze.funebri.it