

# Valcalepio e Moscato di Scanzo finalmente “insieme”. Ma con qualche distinguo



di Enrico Rota

consigliere delegato e responsabile vendite Italia della  
**QUATTROERRE**  
 di Torre de' Roveri (Bg)  
 Per ulteriori informazioni scrivere a  
[enrico@quattroerre.com](mailto:enrico@quattroerre.com)

**I**l Vinitaly 2011 sarà, per vari aspetti, un evento da ricordare. In questa circostanza però, non si vogliono mettere in risalto dati e numeri importanti (pensiamo solo al fatto che erano presenti 26 aziende bergamasche) né tanto meno analizzare la novità radicale che dal prossimo anno vedrà questa rassegna tenersi da domenica a mercoledì (inimmaginabile dopo ben 45 anni di fiera). Si vuole sottolineare un evento che, scontato per tanti, per noi bergamaschi ha qualcosa di speciale. Per la prima volta il Consorzio di Tutela Valcalepio ed il Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo si sono presentati uno di fronte all'altro, dando l'impressione di voler tracciare un nuovo percorso, di voler aprire una fase da tempo auspicata. Ottenuta la denominazione di origine “Moscato di Scanzo” nel 2002, dalla fondazione del Consorzio omonimo non si è mai avuta la possibilità di rappresentare il nostro comparto enoico in modo collegiale. Quest'anno solo un semplice corridoio separava i due consorzi che rappresentano la nostra enologia. E per gli avventori

è finalmente risultato ben chiaro dove trovare i nostri produttori. Non solo. Per la prima volta un'azienda che produce entrambe le denominazioni, Il Cipresso di Scanzorosciate, ha scelto di presiedere entrambi gli spazi. Dobbiamo esserne orgogliosi. Troppe volte si è evidenziato quanto fosse importante per i produttori orobici non disperdere preziose opportunità nel presentarsi in modo separato senza dare un riferimento comune ai consumatori. Rimangono però un paio di situazioni da approfondire. La prima è legata al dato oggettivo che tre aziende bergamasche, La Brugherata e Savoldi, di Scanzorosciate, e la Caminella di Cenate, non si sono presentate negli spazi dei loro Consorzi di appartenenza. La seconda invece risiede nella differenza che c'è, da parte di alcuni addetti ai lavori, tra l'essere presenti e partecipare attivamente alla promozione del territorio. Analizzando la prima situazione, non si vogliono ricercare i motivi che hanno portato le tre aziende a questa scelta, bensì capire perché non abbiano voluto rafforzare ulteriormente la coesione

## LA FAMIGLIA HA RILANCIATO LA BARBERA NELL'OLTREPÒ PAVESE

### Moratti: “Vincenti all'estero se il nostro vino saprà trasmettere storia e cultura”

Immerso tra i vigneti dell'Oltrepò Pavese c'è un castello in cui Gian Marco e Letizia Moratti coltivano la propria passione per il vino. Nel Castello di Cigognola, a metà strada tra Broni e Casteggio, la famiglia Moratti produce il DodiciDodici e La Maga, due vini da Barbera in purezza che hanno già ottenuto il consenso di importanti guide di settore, come quella del Gambero Rosso, l'Annuario di Luca Maroni, la 2000Vini e la Guida Veronelli.

A capo del progetto vitivinicolo i Moratti hanno chiamato Riccardo Cotarella, uno dei più stimati wine maker del nostro Paese che cura anche l'attività enologica di San

Patrignano. “Ho voluto rispettare la tradizione - spiega l'imprenditore - coltivando principalmente Barbera, tipico vitigno della zona, e non Pinot Nero come molti all'inizio mi consigliavano. Non sono contro chi ha

puntato sui vitigni internazionali, chapeau al marchese Incisa della Rocchetta che anni fa l'ha fatto per il Sassicaia, ma volevo che la nostra produzione rimanesse profondamente legata alla storia del territorio”.

“Abbiamo sempre puntato alla qualità - spiega Moratti -, se il vino non è pronto non lo facciamo uscire, preferiamo aspettare”. Al Vinitaly è stato presentato il More Rosé Oltrepò Pavese Docg, uno spumante Metodo Classico Pas Dosè, che ha passato 18 mesi sui lieviti che sarà accompagnato, a fine anno, dal More Bianco, un altro bollicine millesimato con affinamento sui lieviti di 36 mesi.

Il Castello di Cigognola esporta in tutto il mondo, principalmente in Europa ed Asia, con un recente ampliamento verso il mercato orientale. “Esportiamo già verso Hong Kong - prosegue Moratti - ma quest'anno punteremo a tutta la Cina, un mercato in espansione per tutto il comparto vitivinicolo italiano, che ci sta chiedendo di fare cultura del vino, spiegando loro il concetto di degustazio-



dei Consorzi stessi visto e considerato che, per libera scelta, appartengono a loro. Con un po' di fortuna, ci verrà spiegato. La seconda situazione invece, ha probabilmente radici legate ad una volontà di natura economica e commerciale. Si parla molte volte di gioco di squadra, predicando bene e praticando un po' meno bene. Se fossimo meno preoccupati di salvaguardare solo i legittimi interessi personali, tutti ne potremmo trarre dei vantaggi. Abbiamo già affrontato questo argomento e senza voler essere noiosi ci pare giusto ricordare un paio di passaggi: tutti i produttori dovrebbero testimoniare, attraverso la propria presenza attiva e il proprio prodotto, la credibilità del vino stesso in ogni evento possibile. E tutti gli operatori interessati alla promozione del territorio (associazioni, produttori, distributori, ristoratori, albergatori, rappresentanti, giornalisti, ect.) dovrebbero agire in base alle proprie potenzialità, nel divulgare e far conoscere questi nostri ambasciatori del territorio. Auguriamoci nuovamente che la presente sia vista quale ulteriore appello all'unità e alla consapevolezza di sviluppare un settore che può far leva su numeri importanti ed è fortemente intrecciato al territorio.



ne". Recentemente sono state innestate delle barbatelle di Nebbiolo, vitigno già coltivato in passato nel territorio, con cui si produrrà tra qualche anno un altro rosso di struttura, lontano antenato di quel Barolo che Gian Marco Moratti tanto apprezza.

Una passione per il vino, la sua, che viene da lunghe frequentazioni del passato con un compianto "Signore del gusto", grande amico di famiglia. "Ho incominciato ad amare il vino trent'anni fa, frequentando la "Locanda del Sole" di Franco Colombani. - ricorda Moratti - Si andava a mangiare da lui con Cochi, Renato ed altri amici, scoprendo i sapori autentici della buona tavola. Ricordo che quando, nel 2003, provai la nostra prima annata ebbi la netta sensazione di bere lo stesso vino che ci serviva Colombani. È stato lui ad insegnarmi a bere e a mangiare con gusto". E chi non si ricorda di Franco Colombani, patron del "Sole" storico locale del lodigiano che ha fatto scuola tra gli chef italiani. "Per uscire dalla crisi l'Italia deve necessariamente puntare sulla qualità - spiega Moratti -. All'estero siamo vincenti quando alziamo il livello, vendendo prodotti che raccontano la nostra storia e cultura. Se l'Italia sarà capace di farlo, uscirà dalla crisi con un volto nuovo".

g.tal.



## PESCE FRESCO.. E ALTRO ANCORA..

Nuova Apertura  
Presso il  
Centro Commerciale  
"L'Onda"  
a Capriate S.G. (BG)





GARANZIA DI ALTA QUALITÀ

[www.orobicapesca.it](http://www.orobicapesca.it)



### Cash&Carry

Bergamo Via Bianzana, 19 - Tel. 035.41.72.611  
Domenica aperto dalle 9.00 alle 12.00

Sconto 5+3 %

acquisto e ritiro in nostra sede

## La Pescheria dal 1965

Lunedì e Martedì Sconto 15% sul pesce fresco  
Giovedì sconto 10% sulla gastronomia di nostra produzione

<p><b>BERGAMO</b> Via IV Novembre, 73 Tel. 035.25.71.32</p> <p><b>TREVIGLIO (BG)</b> Via Terni, 47/b Tel. 0363.59.85.54</p>	<p><b>BERGAMO</b> Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.651</p> <p><b>CLUSONE (BG)</b> Via Dante, 3 Tel. 0346.25.985</p>
---	--