

## Vini bergamaschi

# I buoni passiti per le festività di fine anno

Il Valcalepio moscato passito è uno dei vini doc più nobili della Bergamasca. Questo vino è l'emblema «storico» dei vignaioli della zona che, in questo moscato rosso che può raggiungere i 18 gradi di alcolicità, hanno conservato la tradizione degli antichi romani, i

primi - legionari compensati con fertili terreni della pianura e della collina bergamasca sottratta ai Galli - a impiantare le uve di moscato della zona. Nel Rinascimento era noto nelle case signorili di Lombardia e Veneto, fu portato in omaggio agli zar di Russia dall'architetto Giacomo Quarenghi e passò i confini fino a farsi conoscere anche in Sud America. Il Valcalepio moscato passito viene prodotto in quantità minime e in annate di magra non è neppure possibile produrlo. Questo nettare viene prodotto dopo una accurata selezione delle uve e le prescelte, poste su graticci vengono fatte appassire per un minimo di 21 giorni (in molti casi fino al periodo natalizio). Si procede quindi alla vinificazione per passare poi alla fase di affinamento per il periodo di 12 mesi,

quindi viene imbottigliato e dopo un altro periodo di affinamento viene commercializzato. Il moscato ha un colore rosso rubino carico con riflessi granati. È ricco di corpo e ha un intenso aroma, etereo, con sentore di rosa appassita, salvia sclarea e intenso miele d'acacia. Ha sapore dolce, vellutato, generoso con lunga persistenza aromatica. Si beve generalmente a fine pasto, si accompagna bene con la pasticceria e semplicemente come vino da contemplazione-conversazione. È consigliabile servirlo a temperatura ambiente. Per i dolci bocconi delle feste natalizie, sarà un privilegio, se a cominciare dal classico panettone eleggeremo a prezioso compagno un prezioso Valcalepio moscato doc. **Moscato di Scanzo passito doc, azienda**



agricola «Ronco della Fola», Scanzorosciate. Il Moscato è il fiore all'occhiello di questa azienda posta su un ettaro di terreno che con la volontà del proprietario Giuseppe Michelato a partire dal 1978 ha impiantato circa 2000 viti, che a partire dal 1983 nelle buone annate, riesce a produrre circa 2000

bottiglie da mezzo litro per privilegiati buongustai. L'annata attualmente in distribuzione è il 1996 e la gradazione è di 15 gradi. **Moscato passito di Gandosso doc, azienda agricola «Il Fontanile», Gandosso.** Il Valcalepio moscato passito di Gandosso del «Fontanile» di Vincenzo Tallarini, in distribuzione in bottiglie

numerose porta l'anno 1994 come data di vendemmia. Anche queste bottiglie contengono mezzo litro e la gradazione alcolica è di 15°. Il colore, il profumo e il gusto si eguagliano a quelli della zona di Scanzo. **Moscato bianco «Goccia d'ambra» e Moscato nero «Goccia di sole», azienda agricola Caminella.** Il moscato bianco è prodotto

da uve di moscato a bacca bianca, appassite in fruttato su graticci, è affinato in carati di rovere, colore giallo oro, profumo molto intenso, gusto dolce armonico e raffinato. Gradi 13,5. Accompagna dolci a pasta lievitata e crostate. Il moscato nero «Goccia di sole» è prodotto da uve moscato di Scanzo appassite su graticci; ha un colore rosso granato, profumo ampio con note di rosa canina e dal gusto morbido. Gradi 13,5. Si accompagna a formaggi piccanti, pasticceria secca e mandorlata. **Valcalepio moscato passito doc, moscato «Oro degli Angeli» e spumante dolce «Colle degli Angeli», azienda agricola Tenuta degli Angeli, Carobbio degli Angeli.** Il Valcalepio moscato passito doc si ottiene con uve moscato di Scanzo secondo il disciplinare. Gradi

alcolici 15; è da abbinare a pasticceria classica e mandorlata. L'«Oro degli Angeli» viene prodotto con uve moscato giallo, vendemmiate tardivamente e appassite su graticci. Colore giallo ambrato con bouquet molto intenso, gradazione 15°. Si accompagna a torte con crema, pasticceria con ricotta, panforte, castagnaccio e meringhe. **Spumante dolce «Colle degli Angeli»** È un filtrato dolce ottenuto da un mosto parzialmente fermentato di uve moscato giallo 100%. Colore giallo paglierino tenue, d'ottima limpidezza. Bouquet intenso, elegante, aromatico, fruttato, floreale. Netto sentore d'uva moscato su delicato effluvio di zagara. Gusto dolce, fresco, persistente. È l'ideale compagno del panettone, pandoro, torta Donizetti, biancomangiare e tanti dolci ancora.