



Il trionfo della Valcalepio

Champagne addio Lo spumante migliore ora viene da Bergamo

Una cantina lombarda vince la «coppa del mondo» dei vini
Superata la concorrenza di più di 3000 etichette internazionali

■ ■ ■ MARCO FERRARI

La consacrazione ufficiale è arrivata dal concorso enologico internazionale di Vinitaly 2014. La selezione che si è svolta per il salone internazionale del vino e dei distillati, andato in scena nelle scorse settimane a Verona, ha premiato con la medaglia d'oro tra gli spumanti metodo classico l'Extra brut degli Angeli annata 2009, vino bergamasco che ha battuto gli champagne francesi e le bollicine italiane.

Ma il riconoscimento conquistato nel corso della kermesse veronese, che ha visto il padiglione dei vini lombardi protagonista assoluto con tanto di record di visitatori, non rappresenta certo un fulmine a ciel sereno per l'azienda agricola "Tenuta degli Angeli". Il percorso che ha portato al successo contro 3 mila vini esaminati «al buio» e a un totale di 17 gran medaglie d'oro, 16 medaglie d'oro, 18 d'argento e 22 di bronzo, parte infatti da lontano.

Nata trent'anni fa, nel 1984, per volere di Pierangelo Testa, che acquistò un terreno abbandonato in località Santo Stefano

■ ■ ■ LA STORIA

PRIMO PREMIO

Al «Vinitaly» 2014 il primo premio per «gli spumanti metodo classico» è andato alla bottiglia Extra brut degli Angeli annata 2009. Si tratta di un vino bergamasco che ha lasciato dietro ben più blasonati vini francesi e italiani

LA FIERA IN NUMERI

Al Vinitaly edizione 2014 hanno partecipato 86 mila visitatori solo dalla Lombardia su un totale di 155 mila che hanno fatto tappa in fiera nei quattro giorni della manifestazione

ORIGINE DELLA TENUTA

Nata trent'anni fa, nel 1984, per volere di Pierangelo Testa, che acquistò un terreno abbandonato in località Santo Stefano a Carrobbio degli Angeli (Bergamo), la Tenuta degli Angeli ha sempre puntato all'eccellenza

GUIDA AL FEMMINILE

A gestire l'azienda è Manuela Ghidini Testa assieme alle figlie Laura, Roberta e Maria. Unico uomo il figlio Francesco, campione di golf che ha ereditato dal padre la passione per la vitivinicoltura

Nata trent'anni fa in un piccolo comune di 4 mila anime tra le colline della Valcalepio, la Tenuta degli Angeli ha sbaragliato la concorrenza internazionale al concorso del Vinitaly. Nella foto, la titolare Manuela Ghidini Testa

a Carrobbio degli Angeli (Bergamo), la "Tenuta degli Angeli" «ha sempre puntato all'eccellenza», assicura Manuela Ghidini Testa. È lei che insieme alle figlie Laura, Roberta e Maria, e al figlio Francesco, che ha ereditato dal padre la passione per la vitivinicoltura, ha raccolto l'eredità del marito Pierangelo, mancato nel 2005.

«Mio marito è stato uno dei pionieri dell'enologia bergamasca e quando scelse di investire in un'azienda vinicola lo fece trasferendo anche in questa attività la sua mentalità imprenditoriale. Decise così di acquistare un terreno abbandonato da anni e di rivitalizzarlo: impiantò nuove viti e recuperò con interventi mirati la



collina, che era disposta su terrazzamenti, riportandola agli antichi splendori e trasformandola in un piccolo angolo di paradiso tra le colline della Valcalepio».

Non solo. Il fondatore decise anche di puntare sullo spumante metodo classico in un periodo nel quale le aziende bergamasche che lo producevano si contavano sulle dita di una mano. Dalle analisi fatte il terreno si rivelò adatto allo Chardonnay, uva utilizzata in purezza per l'Extra brut degli Angeli, che prima di entrare in commercio trascorre almeno 48 mesi in cantina, a riposo sui lieviti.

D'altra parte, l'azienda rappresenta una realtà piccola anche

per la Valcalepio, il cui consorzio ha presentato a Vinitaly 2014 l'anteprima del nuovo spumante Terre del Colleoni Doc, prodotto con uve Chardonnay, Incrocio Manzoni e Pinot. «In tutto produciamo 15 mila bottiglie all'anno, di cui 8 mila di spumante tra brut ed extra brut», spiega Manuela.

Una dimensione «che ci consente di mantenere la gestione puramente familiare, alla quale non vogliamo rinunciare». Nei progetti per il futuro non c'è l'allargamento della produzione, ma «il consolidamento della qualità, del marchio e dell'accoglienza di chi viene a visitare l'azienda vinicola e l'acetaia, nostro fiore all'occhiello».

IN VIALE BRIANZA

Cervo in fuga per le vie di Monza Ferito carabiniere

Un animale selvatico in pieno centro a Monza. È accaduto martedì, intorno alle 23, quando alcuni automobilisti hanno visto vagare un cervo, dalla muscolatura molto robusta, per le vie del capoluogo brianzolo. L'esemplare, giunto probabilmente dai boschi della provincia di Lecco, ha creato notevoli problemi al traffico, e catturarlo, data la sua grossa mole, non è stato affatto semplice.

Qualche ora dopo il cervo è ricomparso in un deposito dismesso di autobus in via Gerolamo Borgazzi. Qui, intorno alle 2 del mattino, i carabinieri e la polizia provinciale, dopo lunghi ed estenuanti tentativi, sono riusciti a circondarlo e immobilizzarlo con una rete, non prima che la bestia ferisse con un calcio al volto un volontario di 58 anni, Cesare Mondino, tramortendolo.

L'uomo è stato condotto al pronto soccorso del San Gerardo di Monza, dove gli sono stati diagnosticati un trauma cranico e una ferita all'arcata sopracciliare. Nella concitazione è rimasto ferito anche un altro carabiniere. Quest'ultimo ha riportato un trauma toracico.

Il lieto fine però è dietro l'angolo. Infatti, il cervo non ha riportato danni fisici, e dopo la sua cattura è stato affidato alla Fusi di Lissone, un'ente che si occupa di recupero degli animali randagi.



BENTLEY SERVICE

With Driver

Gorgonzola (MI) - Lugano (CH)

Mobile: 334.8531748



*Il sogno vivilo fino in fondo... noleggia la tua Bentley
a partire da € 500,00*

**Inoltre si effettuano servizi ad aziende e privati
Non esitate a contattarmi per un preventivo**