# Vinitaly, le cantine bergamasche conquistano gli operatori stranieri

L’edizione 2018 di Vinitaly chiude con il segno positivo per le aziende bergamasche. Durante i quattro giorni la kermesse ha mostrato particolare interesse per i vini del nostro territorio. La dimostrazione più lampante è arrivata proprio dai visitatori della fiera che riconoscevano i vini del Consorzio caratterizzati dall’effige del Colleoni e chiedevano di degustarli. La novità e la tendenza dell’ultima edizione ha riguardato l’attenzione ai vini biologici, presenti in molti stand.
Anche il Consorzio del Moscato di Scanzo ha raccolto sensazioni positive dal Vinitaly, così come il padiglione delle birre dove il birrificio artigianale Otus, in partenza per la fiera di Singapore, ha fatto il pieno di pubblico, sia italiano che straniero.
“Vinitaly si conferma un evento che genera interesse da parte del pubblico straniero – ha commentato il Presidente del Consorzio Valcalepio,  Emanuele Medolago Albani -. Numerose delegazioni estere hanno chiesto di visitare i nostri stand, ciò implica che il Valcalepio inizia ad essere apprezzato, gira il nome anche tra il pubblico e i mercati stanno rispondendo”.
“Tantissima gente interessata e meno curiosi – è il bilancio di  Sergio Cantoni direttore Cantina Sociale Bergamasca -. Abbiamo ricevuto visite anche da importatori stranieri provenienti da Singapore, Usa, Germania, Svizzera, Messico, Brasile, Cile, Taiwan e Giappone, sia in forma di Delegazioni ma anche importatori singoli. Un grande successo la degustazione emozionale. E dopo tanti anni abbiamo ricevuto ordini”
“Il bilancio è sicuramente positivo – afferma  Enrico Rota della Villa Domizia 4R di Torre de’ Roveri -. La gente interessata e la formula della piazza è risultata premiante per tutto il Valcalepio.
Il consumatore ha dimostrato un’attenzione legata al

territorio e il vino si è confermato un ambasciatore naturale”.
Esperienza positiva anche per Sereno Magri, produttore di Valcalepio e Moscato di Scanzo e per Marco Locatelli dell’azienda agricola Tosca che dice: “I contatti sono risultati molto buoni e abbiamo ricevuto visitatori da tutta Italia per assaggiare Moscato Scanzo. Molta curiosità anche da parte degli stranieri e in generale tantissima gente qualificata”.
“Ottimo bilancio considerato il grande numero di espositori – afferma Marco Locatelli dell’azienda agricola Tosca -. Fare squadra con iniziative comuni è la carta vincente per generare movimento e trattative commerciali”.
Franco Plebani del Calepino parla di un’affluenza più che buona: “Abbiamo avuto contatti positivi anche per la vendita, e visite di più operatori che privati. Abbiamo fatto squadra e oggi la nostra DOC è visibile e riconosciuta, con un Valcalepio richiesto e ricercato”.

Enrico Rota

Passando al mondo della birra,  le produzioni artigianali hanno mostrato di non avere confini e non essere così legate al territorio. Otus ha presentato ufficialmente a Vinitaly gli ultimi due prodotti, *ambra nera* e *australe*. “Abbiamo avuto relazioni da tutta Italia – oltre alla Lombardia il Lazio la

Toscana e il Veneto – con un’attenzione particolare agli operatori internazionali con un grande successo per la birra italiana che rientra nel concetto del Made in Italy – racconta Giampietro Rota del birrificio Otus -. Se poi il prodotto è buono e con un packaging accattivante aiuta molto ad attirare operatore straniero. L’esperienza 2018 è molto positiva per il secondo anno consecutivo e questo dimostra l’attenzione verso il mondo artigianale della birra con un aumento delle quote di mercato”.