

Prosecco? Chiamatelo Glera

Il vitigno autoctono a bacca bianca è la cultivar perfetta per diversi vini frizzanti e spumanti

Glera è un vitigno autoctono per uno dei vini spumanti italiani più conosciuti ma la sua origine non è ancora chiara e, infatti, sono molti quelli che sostengono provenga da un piccolo paese del Carso triestino ubicato al confine con la Slovenia, Prosecco, dove il vitigno veniva chiamato appunto Glera. Da lì si sarebbe poi diffuso nella provincia di Treviso, fino poi ai Colli Euganei. Un'altra tesi vede invece il suo percorso all'esatto inverso. Di certo, questo vitigno trova la sua principale diffusione e fortuna sulle colline della provincia di Treviso, tra Conegliano e Valdobbiadene. Proprio qui vengono coltivati i circa 6500 ettari dei 7000 totali di impianto censiti in Italia.

È un vitigno molto rustico e di gran vigore, è considerato un vitigno semi-aromatico. Si coltiva bene sia in collina che in pianura, ma proprio sulle ripe scoscese delle zone limitrofe a Valdobbiadene, per la difficoltà di lavorazione dei terreni, è possibile trovare anche piante molto vecchie. Per la sua trasformazione in vino, si presta molto bene alla spumantizzazione, ma anche alla produzione di vini frizzanti e fermi. Il Veneto e la zona del Carso Triestino (Friuli-Venezia Giulia) sono dunque le zone in cui è diffusa la coltivazione di questo vitigno e viene impiegato in diverse quantità per la produzione di vini che appartengono a diverse Denominazioni d'Origine. Non di solo Prosecco si tratta. È un vitigno che regala al vino tenui aromi fruttati e floreali, con un corpo leggero e un'acidità interessante.

I Prosecchi, non il Prosecco

Spesso si parla di Prosecco in senso generico (a volte con riferimento perfino alla categoria del vino spumante, e questo è un grave errore) senza considerare che esistono diverse tipologie di vino spumante commercializzato con un nome simile, ma non identico. Esiste il Prosecco DOC, che deve contenere una percentuale di Glera non inferiore all'85% del totale e viene prodotto in un territorio molto vasto: in tutte le provincie del Veneto, con esclusione di Rovigo e Verona, e in parte del Friuli-Venezia Giulia.

All'interno della zona ove è possibile produrre il vino DOC, sono presenti ristrette aree dove si produce l'Asolo Prosecco DOCG e il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore DOCG. Quest'ultima denominazione comprende anche due "cru": Rive, che si riferisce a 43 micro aree presenti in diversi comuni o frazioni della zona, e Cartizze, che comprende il vino prodotto con le uve coltivate in soli 106 ettari ubicati attorno alla località Cartizze. Questo è il "prosecco" più pregiato, con caratteristiche aromatiche più complesse rispetto al vino spumante prodotto nella restante zona. L'errore più ricorrente è la dicitura "Conegliano superiore di Cartizze": non esiste il Cartizze di Conegliano e non solo per toponomastica, ma soprattutto per legge (il disciplinare della DOCG). Il Cartizze prende il nome da una ristrettissima zona del Comune di Valdobbiadene (circa 106 ettari, con circa 140 piccoli proprietari).

Gli altri vini con denominazione prodotti con la Glera

La Glera è utilizzata comunemente anche per produrre altre tipologie di vino e non solo il famoso vino spumante. Sempre nella zona collinare della provincia di Treviso, tra Valdobbiadene e Conegliano, sono prodotti i vini appartenenti alla DOCG Colli di Conegliano e, nel passito bianco Torchiato

di Fregona, è possibile utilizzare una percentuale di uva proveniente dalla cultivar Glera. Nelle provincie di Gorizia e Trieste, esiste la denominazione Carso DOC, che comprende anche il vino Carso Glera DOC: un vino fermo prodotto con almeno l'85% di Glera.

Infine, la zona dei Colli Euganei, che si trova in provincia di Padova, ospita l'omonima DOC, che comprende il Serprino DOC, un biotipo del vitigno Glera con cui si producono un vino spumante e uno frizzante.

Vite in libertà nell'ex carcere di Sant'Agata Al via il 14 e 15 dicembre la terza edizione

La prima e unica fiera di vini nella città di Bergamo è un evento pensato dall'Associazione di promozione sociale Maite per dare spazio ai piccoli produttori di vino del territorio nazionale, ma non solo (quest'anno sarà presente anche un produttore francese di Barsac a sud di Bordeaux), che hanno come filo conduttore del loro lavoro quello di proporre un prodotto che nasce da un approccio alla coltivazione rispettoso dell'ambiente e al di fuori delle logiche della grande distribuzione.

Il 14 e 15 dicembre, nella suggestiva e accogliente cornice di ExSA – Ex Carcere di Sant'Agata l'appuntamento è per due

giornate di convivialità e scoperta di vini e prodotti genuini, con incontri, degustazioni e chiacchierate con i produttori, in un contesto festoso e di condivisione.

La fiera cresce anche quest'anno, aumentando ulteriormente il numero di espositori presenti e le regioni rappresentate, sia per quanto riguarda la parte enologica, la principale, che per quella agroalimentare.

Diventano 26 i produttori di vino di questa terza edizione, con 11 aziende dalla Lombardia, di cui 5 le bergamasche, 5 dal Piemonte, 2 dalle Marche, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana, 1 dall'Alto Adige, dall'Umbria, dall'Abruzzo e dalla Francia.

L'ottima qualità delle cantine vinicole presenti è confermata da belle novità: tre cantine dal bresciano, oltre a Colle San Giuseppe (colline di Brescia) e Pian del Maggio (Franciacorta), segnaliamo in particolare Cherubini, un artigiano del vino che fa della naturalità nella coltivazione e della vinificazione il mezzo per delle bollicine vere e dirette. All'esordio nella manifestazione anche cantina Grawu, dall'Alto Adige, considerata una delle cantine emergenti della zona, piccolo produttore di vini che sorprende per la freschezza e spontaneità dei suoi vini e Longanesi che nella pianura di Bagnacavallo, Ravenna, una zona poco conosciuta dal punto di vista enologico, porta a Bergamo i vini del vigneto di famiglia provenienti da una varietà di vite unica, che sono riusciti a fare riconoscere ufficialmente. Le aziende bergamasche sono rappresentate non solo da piccole realtà, tutte biologiche, del territorio, ma anche da vignaioli bergamaschi che hanno trovato fuori provincia il loro territorio di espressione: Preggio in Umbria, Tenuta Elena in Piemonte e lo stesso Grawu. Non mancano novità dalla Valtellina (Marcel Zanolari), dalla bergamasca (Nove Lune, con vini prodotti esclusivamente da vitigni piwi) e dalle Marche (Esther Hauser e La Caduta). Una menzione anche per il Piemonte rappresentato non solo dai vini delle Langhe, dove tra le novità di quest'anno spicca Claudio Alario, vincitore

del Sole della Guida Oro i Vini di Veronelli 2019 con il suo Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016, ma anche da realtà piccole ed emergenti che hanno fatto della vigna e del ritorno alla campagna una scelta di vita (Il Vino e Le Rose, Colli Tortonesi). Ultima menzione per l'unico straniero presente, Chateau Pascaud, pioniere del biologico sarà presente con le diverse annate del Sautern prodotto nei suoi vigneti.

Quindi un'edizione ricca di vini naturali o biologici ma non solo, diversi gli approcci alla lavorazione ma comune l'amore per la terra e i suoi frutti. Piccoli produttori, con pochi ettari di terreno che con impegno realizzano i loro vini.

Per l'agroalimentare invece sono 4 le aziende ospitate, tutte lombarde, con una proposta che spazia dai formaggi vaccini dei Prati Parini, ai formaggi caprini di Ca' Morone, dai salumi di AgriPiccola ai prodotti a base di cacao di Passion Cocoa.

A fare da cornice alla fiera sono in programma incontri e degustazioni, iniziando sabato 14 alle 17 con l'incontro "Piwi, le varietà di vite resistenti" condotto da Alessandro Sala, presidente di Piwi Lombardia, e alle 18.30 con "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo (su prenotazione). Si prosegue domenica 15 alle 11 con il micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di Beer Garage, esperienza degustativa delle birre prodotte con il mosto d'uva (su prenotazione), per concludere domenica alle 17 presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera (su prenotazione).

Ad inaugurare la nuova edizione venerdì 13 dicembre è la cena con degustazione dei vini dell'azienda agricola Claudio Giachino, di Montelupo Albese (CN), presso Chotto Gastronomia Conviviale di via Borgo Santa Caterina (su prenotazione).

IL PROGRAMMA

Sabato 14 dicembre

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 17 (Maite) Incontro su "i Piwi, le varietà di vite resistenti" conduce Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali. Alle 18.30 (Maite) "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria. Prenotazione: eventi@seminarioveronelli.com o www.seminarioveronelli.com

Domenica 15 dicembre

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 11 (Maite) Micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di BeerGarage – Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l'aggiunta di uva o mosto d'uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria. whatsapp 345 948 9754 email viteinliberta@gmail.com, contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso. Alle 17 (Maite) Presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di

vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione. Prenotazione a viteinliberta@gmail.com, contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso.

Osterie d'Italia Slow Food: "Miglior carta dei vini" alla Trattoria Visconti di Ambivere

La Trattoria Visconti di Ambivere, presente nella guida Osterie d'Italia Slow Food dal 2003 e uno dei pochi locali a livello nazionale a potersi fregiare anche nell'edizione 2020 del triplice premio chiocciola-bottiglia-formaggio, è l'unica trattoria in assoluto a vedere riconosciuta la propria cantina come la più significativa tra tutte. Inoltre, è una dei sette locali della provincia di Bergamo recensiti in una guida che ne conta 1656 in tutta Italia.

“È motivo di straordinaria gioia meritare una segnalazione di questo calibro che dà senso al lavoro appassionato che quotidianamente svolgiamo insieme ai nostri collaboratori, ai nostri produttori di fiducia e che già trova riscontro nell'entusiasmo dei tanti clienti curiosi di esplorare la nostra carta dei vini in continua evoluzione ma con tante etichette frutto di ricerca personale esplorando di persona cantine in tutta Italia, Europa e addirittura oltreoceano – dice il titolare Daniele Caccia . Una cantina che abbiamo costruito nel tempo con la convinzione che ogni piatto riesca esaltato da un calice con il vino capace di incontrare il

gusto dei nostri ospiti e di valorizzare ingredienti e ricetta. Circa 900 le etichette presenti, suddivise in 200 bollicine, 100 vini bianchi, 500 vini rossi, 50 vini da dessert e 50 formati speciali”.

Punti forti della carta vini sono sicuramente i vini del territorio bergamasco, con predilezione per i produttori che rispettano la naturalità delle colture. Punte d'eccellenza in lista nella produzione di nicchia del Moscato di Scanzo Docg, dei Nebbioli della vicina Valtellina, bollicine di Franciacorta e vini da tutto il panorama nazionale con focus su piccole cantine di langa e toscana. Circa 120 gli Champagne in carta di cui più della metà importati direttamente e proposti in carta a meno di 50€ a bottiglia, inoltre è presente un'accurata selezione di Riesling della Mosella, bianchi e rossi francesi.



TRATTORIA VISCONTI: LA STORIA

La presenza di un locale con mescita di vino e giochi di bocce risale agli ultimi anni dell'Ottocento. I primi documenti in nostro possesso che attestano l'esistenza della trattoria risalgono al 1932. Leone Visconti, nato nel 1893 nella frazione Genestraro di Ambivere, sposato e padre di 5 figli, viene a conoscenza della messa in vendita dello stabile in via Umberto I, in centro al paese: lo acquista con il terreno annesso con il "diritto a subingredire nella licenza di trattoria, per il prezzo di lire trentottomila" (come da trascrizione del Regio ufficio delle ipoteche di Bergamo in data 25 aprile 1932 X).

Leone Visconti e la moglie Adelina Locatelli gestiscono la trattoria fino al 1969: Leone si occupa della cantina oltre che della coltivazione dei vigneti e dei terreni circostanti; Adelina cucina gli animali da cortile allevati personalmente e le tante altre pietanze proposte agli avventori di ogni giorno così come pranzi più elaborati in occasione delle feste di paese.

Nel 1969 Leone lascia in eredità casa, terreni e licenza di trattoria ad uno dei figli, Alfredo. Dal 1992 la licenza viene trasferita a Maria Fiorella che opta per una ristrutturazione completa dei locali pur mantenendo inalterato l'aspetto esterno.

LA TRATTORIA VISCONTI OGGI

La Trattoria Visconti è una dimora dall'atmosfera raccolta e familiare, nel centro storico di Ambivere, un piccolo paese a pochi chilometri da Bergamo. La famiglia Visconti ne segue direttamente la gestione da quattro generazioni, attenta alle evoluzioni del gusto e alle esigenze di una clientela di cui cerca di stimolare la curiosità con iniziative speciali come serate a tema, incontri con produttori, osti, amici e vignaioli. La famiglia tutta impegnata nella gestione è composta da mamma Fiorella in sala con qualche salto in cucina, papà Giorgio che si occupa di orto, giardino e accoglienza, Daniele in sala e in cantina, Roberto ai fornelli.

Punti di forza della cucina sono l'utilizzo delle materie prime di territorio unite al rispetto delle preparazioni di tradizione bergamasca, accompagnate da scelte ben precise nell'utilizzo di farine non raffinate, lievito madre per la preparazione del pane fatto in casa, uova e carni del pollaio o di agricoltura biologica al fine di portar in tavola agli avventori preparazioni fresche e salutari.



LA GUIDA OSTERIE D'ITALIA 2020

La buona cucina mantiene giovani. Il 17 settembre arriva in libreria Osterie d'Italia 2020, l'iconica guida dello star bene a tavola firmata Slow Food Editore che quest'anno entra nella quarta decade di vita ed è in forma come non mai: più ricca, più comoda, più di servizio. Per celebrare l'importante anniversario, Osterie d'Italia 2020 si presenta con una rinnovata veste grafica e un formato leggermente ridotto, ideale da portare in valigia, in borsa oppure nel portaoggetti dell'auto.

Anche nei contenuti ci sono delle novità: sempre nell'ottica di rendere Osterie d'Italia una perfetta compagna di viaggio, oltre alla tradizionale "chiocciolina" che segnala le eccellenze e alla "bottiglia" che premia le selezioni dei vini più interessanti e rappresentative del territorio, i curatori Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni hanno pensato a nuove icone di servizio e a indicazioni per identificare le osterie vicine ai caselli autostradali e alle stazioni ferroviarie. Sono 1656

le osterie recensite dall'edizione 2020, con un incremento di 184 rispetto all'anno scorso e un ricambio del 20% circa. L'ambita Chiocciola è stata assegnata a 268 locali, mentre sono 399 quelli che si sono meritati la Bottiglia per l'offerta enoica. Per garantire l'attualità del giudizio e delle informazioni, ogni locale recensito è stato visitato – in forma rigorosamente anonima – negli scorsi 10 mesi. Sono state quasi 400 le potenziali nuove osterie provate, per un totale che supera i 2000 locali visitati dagli oltre 300 collaboratori della guida.

La regione più rappresentata è il Piemonte con 143 osterie, mentre quella con il maggior numero di nuovi ingressi è la Campania con 37.

Da trent'anni Osterie d'Italia racchiude meglio di ogni altra pubblicazione i valori fondanti di Slow Food ed è non a caso una delle guide più vendute d'Europa. Osterie d'Italia non è soltanto una guida gastronomica ma piuttosto il racconto di un'Italia che a tavola coltiva le proprie tradizioni sapendole però declinare in chiave contemporanea. Proprio come le sue osterie che dopo il declino degli anni Novanta sono oggi – anche grazie all'opera di tutela e promozione di Slow Food – luoghi dell'innovazione e non della nostalgia, della qualità appassionata e non della "cucina alla buona".

Le osterie selezionate da Slow Food sono in tutto e per tutto luoghi moderni, capaci di proporre un nuovo modello di ristorazione contrapposto alla moda dei consumi globali e fondato prima di tutto sul fattore umano: sul piacere di stare bene a tavola, scoprendo i sapori della tradizione locale più genuina senza rinunciare alla qualità del servizio e dell'ambiente. Ogni locale è una finestra su un microcosmo economico, sociale e culturale dove si pratica quella cultura del territorio che proprio Slow Food da sempre applica e diffonde. Una cultura nella quale il giusto valore torna a prevalere sul prezzo imposto, anche nel listino. Osterie d'Italia 2020 è stata presentata il 16 settembre al Piccolo

Teatro di Milano. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli osti che si sono meritati la Chiocciola e sono stati attribuiti sei premi speciali: miglior novità, miglior giovane, miglior carta dei vini, miglior interpretazione della cucina regionale, miglior dispensa, miglior oste.

Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista per i 105 anni del caseificio di Pagazzano

Sabato 14 settembre, dalle ore 10 alle ore 13, lo storico caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano invita adulti e bambini all'evento «Alla scoperta dei formaggi Arrigoni Battista» presso la propria sede in via Treviglio 940, nello spazio antistante lo spaccio aziendale.

La giornata sarà l'occasione per festeggiare insieme al pubblico i 105 anni dell'azienda e per scoprire il percorso di filiera completa dei pluripremiati formaggi Arrigoni Battista, dai lombardi Dop tra cui Quartirolo, Taleggio e Gorgonzola – fiore all'occhiello della produzione aziendale – a tutti gli altri prodotti del caseificio.

Il programma è ricco di attività e per tutte le età, a cominciare dalle degustazioni guidate a cura dei maestri casari dell'azienda e di alcuni sommelier professionisti che accompagneranno il pubblico nel mondo dei formaggi Arrigoni e dei vini della «Cantina Sociale Bergamasca». Non mancherà l'assaggio del BerghemBlu, l'erborinato che ha vinto la Super Gold Medal ai World Cheese Awards 2018: un avvicinamento per il pubblico alla grande manifestazione che si terrà dal 17 al

20 ottobre proprio a Bergamo.

Gli appassionati caseari potranno seguire «Dal latte al formaggio», percorso guidato alla scoperta della filiera integrata, dalla mungitura alla caseificazione, mentre per i più piccoli non mancheranno laboratori creativi.

Tutte le attività sono gratuite.

Moscato di Scanzo, che Festa! Ecco il programma

Anche la 12esima edizione della rassegna dedicata al vino passito Docg è ricchissima di eventi e iniziative per tutti i gusti. Appuntamento dal 7 al 10 settembre

Ponte di Briolo, serata a tutto Champagne per brindare all'estate

Giovedì 15 giugno al ristorante di Valbrembo la selezione del patron Augusto Assolari accompagna un menù di pesce

Desenzano del Garda, la riscossa dei vini bianchi

Castello in Bianco, in programma il 10 e l'11 giugno, vuole andare oltre lo stereotipo dei vini "giovani". Presenti cento etichette

Grossisti vino e bevande, confermato Giampietro Rota. «Semplificazione della burocrazia e accesso al credito le priorità»

La categoria affronta un cambio nelle tendenze dei consumi e si scontra con una gestione d'impresa, a partire dalla burocrazia, sempre più dispendiosa. Il presidente Rota ha invitato il Gruppo ad una maggiore partecipazione e confronto e ha ricordato il servizio di consulenza e supporto al credito della Fogalco

Emozioni dal Mondo, tutti i

vincitori del concorso enologico

Alla kermesse bergamasca dedicata al taglio bordolese assegnate 71 medaglie d'oro. New entry i vini russi e cinesi, mentre la bottiglia che ha messo d'accordo ben tre giurie è di Medolago Albani di Trescore

“Premio Qualità Italia”, torna il concorso enologico

Organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di Città Sant'Angelo, in Abruzzo, è aperto alle cantine di tutte le regioni d'Italia