

Vino varesino, sempre più una realtà

Pubblicato: Martedì 6 Dicembre 2005

Sono lontani i tempi in cui, **per tutta la provincia, erano stanziati pochi milioni** per le prime ricerche da effettuare sui vigneti varesotti. Soldi che solo sei o sette anni fa sembravano un contentino, più folkloristico che utile, versati per fare felice qualche sognatore che ripensando ai vigneti di Angera o del Sasso di Gavirate sperava che il nostro territorio potesse tornare a produrre vino.

A distanza di un lustro o poco più, **quei sognatori si godono la propria vittoria: il vino varesino non è più una chimera, ma una realtà in crescita** sia sotto il profilo numerico sia sotto quello qualitativo: la conquista dell'Igt (Indicazione geografica tipica) assegnata ai "Ronchi varesini" è la conferma che quell'antica arte non è andata perduta.

Lo sanno bene Franco Berrini e Giuliana Tovaglieri, i due produttori che dalle proprie aziende ci "regalano" le 24.000 bottiglie che compongono il "contingente" di vino Igt realizzato nella vendemmia 2005.

«Questo incontro è stato certamente positivo – racconta Berrini, titolare della Cascina Piano di Angera – anche se bisognerà approfondire in futuro alcune questioni. Di certo l'intervento di un grande nome come Massobrio ci aiuta molto, perché **prima di tutto il nostro vino deve sconfiggere lo scetticismo di clienti e ristoratori**. Però anche in questo senso mi pare che ormai il nostro prodotto non sia acquistato più per curiosità: i clienti tornano di anno in anno, aumentano i propri ordini e ci segnalano i miglioramenti. **Segni che legittimano il successo commerciale** che stiamo avendo». Dalle 13.000 bottiglie del 2004 Berrini è passato alle 18.000 di quest'anno: l'idea è di crescere ancora, sempre però nell'area compresa tra Angera, Ranco, Taino e al massimo Sesto: **stiamo concretizzando accordi per nuovi vigneti** soprattutto di Chardonnay per aumentare la produzione di bianco».

Con un occhio alla vigna e uno alla promozione, ecco Giuliana Tovaglieri dell'azienda agricola omonima con sede a Golasecca che ci racconta una novità interessante. «Con l'inizio dell'anno nuovo, da fine gennaio, **affiancheremo alla viticoltura un'attività di agriturismo**. Un modo per far conoscere alla gente i nostri vini ma anche per riscoprire molti prodotti tipici che negli anni stavano per andare perduti e sui quali stiamo lavorando per riproporli al pubblico. Senza però dimenticare **la nostra attività principale che resterà quella vinicola**». Un'attività che permetterà a Tovaglieri di mettere in commercio circa 6.000 bottiglie tra rosso e bianco. «La vendemmia è andata molto bene e, rispetto alle produzioni passate probabilmente avremo ulteriori miglioramenti perchè ci stiamo impegnando a perfezionare il prodotto in fase di vinificazione. **E serate come questa ci danno una bella mano**, perchè quando viene apprezzato il vino ci rendiamo conto del valore del nostro lavoro».

Oltre a Berrini e Tovaglieri intanto si fanno avanti nuovi investitori intenzionati a seguire la via legata all'enologia. Se l'assessore Specchiarelli assicura che **più di un imprenditore sta pensando seriamente a lanciarsi** in questa avventura, **ad Azzate** la famiglia Fornasetti ha già iniziato da due stagioni a vendemmiare. «Mi occupo di tutt'altro, ma nella mia proprietà avevo un ettaro di vigneto in stato di abbandono – spiega Alessio Fornasetti – e così ho deciso di fare un investimento per riquificarlo. Siamo alla seconda vendemmia e **contiamo per il 2007 di avere un impianto maturo** per una produzione di grande qualità». Proprio questa dovrà essere la caratteristica del vino di Azzate: «Le nostre bottiglie conterranno il "Sommo clivo", un **vino invecchiato tre anni**. Una scelta dovuta alle caratteristiche del nebbiolo e a quelle pedologiche del terreno su cui sorge il nostro vigneto».

I produttori quindi ci credono. E se un "califfo" dell'enogastronomia come Paolo Massobrio (foto in alto

con l'assessore Specchiarelli) spende più di una parola di elogio per il vino di casa nostra, un buon motivo ci dovrà pur essere.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it