

Una vendemmia da incorniciare

Pubblicato: Lunedì 20 Novembre 2006

Annata da incorniciare per l'enologia, varesina e più in generale italiana. **Lo dicono i tre principali produttori di vino della provincia**, soddisfatti di una vendemmia 2006 che ha raggiunto ottimi risultati sia dal punto di vista quantitativo (tutti hanno incrementato la propria produzione) sia da quello della qualità. Grazie a ciò il Varesotto si prepara a **sfiorare il traguardo delle 40mila bottiglie** prodotte, davvero impensabile fino a pochi anni fa.

La novità del panorama enologico è l'azienda **Cascina Ronchetto di Morazzone**: il suo **"Pascale"** della vendemmia 2005 sta facendo il proprio esordio in questi giorni sugli scaffali delle enoteche e sulla carta dei wine bar. «La nostra produzione è andata davvero molto bene – **spiega l'enologo Giovanni Caprioglio** – Abbiamo potuto aspettare la maturazione ottimale dell'uva, che è stata raccolta nell'ultima settimana di settembre e nella prima di ottobre. La qualità è buona, la quantità è in crescita come è avvenuto in tutta la Lombardia dove si è registrato un incremento del 10-15%». Il **"Pascale"** sarà **prodotto in circa 9mila bottiglie** e la distribuzione avverrà ancora attraverso i canali di qualità, ovvero wine bar, enoteche ricercate e ristoranti di buon livello.

Anche **Franco Berrini, dell'azienda Cascina Piano di Angera** non nasconde la soddisfazione. «La pioggia caduta a fine agosto ha eliminato il rischio della siccità: così la vendemmia è stata buona, con un aumento del 15-20% sull'uva raccolta». La cantina angerese arriverà così a **produrre circa 23mila bottiglie** suddivise nei tre vini "storici": il rosso **"Sebuino"** (10mila), il bianco **"San Quirico"** (9mila) e il barriccato **"Angliano"** (5mila). A questi però vanno aggiunti gli altri prodotti griffati da Berrini: sono infatti già in commercio le prime bottiglie (vendemmia 2005) della novità **"Mott Caré"**, un vino muffato prodotto con uve moscato e malvasia lavorate con il **procedimento utilizzato per il francese Sauternes**. Una notizia che VareseNews aveva **anticipato** lo scorso giugno. Inoltre Cascina Piano ha prodotto anche una magnum (da 1,5 litri) di **"Angliano"** confezionata in cassetta di legno.

«Anche la distribuzione va bene – spiega Berrini – dopo una flessione estiva dovuta al gran caldo. Abbiamo ampliato la clientela **fornendo anche alcuni locali della sponda piemontese** del Verbano: ora raggiungiamo circa 30 tra enoteche e wine bar e una sessantina di ristoranti e alberghi».

Novità e soddisfazione arrivano anche da **Golasecca, dove Andrea Tovaglieri conduce l'azienda** di famiglia che ha affiancato la produzione ad un agriturismo condotto dalla sorella Giuliana. «Direi che la vendemmia è stata piuttosto eccezionale in tutta la regione, per qualità e quantità – commenta Tovaglieri – La nostra raccolta è stata di 108 quintali d'uva, siamo quasi a pieno regime». Una produzione che permetterà di **sfiorare le 9mila bottiglie** totali suddivise tra il **"Ticinum"** (bianco), il **"Monte Tabor"** (rosso, nebbiolo), il **"Merletto"** (rosso, merlot e brachetto) e il **"Brugus"** (rosso, assemblato, da nebbiolo e pinot nero). A questi si aggiungerà la novità **"Serpillo"**, il primo rosato targato Tovaglieri. «Quest'anno abbiamo registrato i vini con l'Igt – spiega ancora Andrea – ma abbiamo ancora molti **dubbi sul disciplinare, troppo carente** e con alcuni errori: andrà sicuramente rivisto».

La distribuzione dei vini di Golasecca rimane limitata all'azienda stessa, all'agriturismo e ad

alcuni ristoranti che ne hanno fatto richiesta. A questi si aggiungerà **il punto vendita dei prodotti varesini che sta per aprire a Crosio** accanto al salumificio Colombo. Un passo in più per farsi conoscere dal pubblico.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it