

A giorni la vendemmia per il “Vino della Madonna”

Publicato: Martedì 13 Settembre 2011



Questione di giorni per la **prima vendemmia della vigna comunale** e chiunque vi potrà partecipare, basterà **dare il proprio nominativo agli organizzatori**. Dopo tre anni il progetto arriva dunque alla fase finale, quella della raccolta dell'uva. Lo scopo era quello di arrivare a produrre **il primo vino della città di Tradate**.

Ma andiamo con ordine. Il **terreno di proprietà comunale** dove sorge la vigna si trova vicino alla **chiesetta della Madonna delle Vigne**; tre anni fa è iniziato il progetto con la semina delle viti da vino, di tipo Merlot. Obiettivo: **creare un vino da tavola**. Il terreno viene gestito, tramite una convenzione con il comune, dall'**associazione “Il bacco”** che si è occupata del mantenimento della vigna.

Ora, dopo tre anni, è venuto il tempo della prima vendemmia produttiva, quella che porterà alla creazione del vino da tavola, un Merlot che ha già un nome: **“Madonna delle vigne Merlot”**. Dall'associazione “Il Bacco” fanno poi sapere che è stato **avviato l'iter per chiedere il riconoscimento Igt dei Ronchi Varesini**.

«In questo primo anno prevediamo che non siano molte le bottiglie in produzione – spiega **Giorgio Nicora** dell'associazione -. Dovremmo **arrivare a produrre 800 bottiglie circa** che saranno messe in vendita a chiunque vorrà acquistarle. Teniamo a precisare che **non si tratta di un progetto a scopo di lucro**, ma culturale, nato per far rivivere in città la vocazione di molti terreni della zona».

L'attesa è alta e manca davvero poco alla vendemmia. **Ogni due o tre giorni l'agronomo Fabio Solgiacomo sta monitorando l'uva**, per capire quando poterla raccogliere. Al più tardi accadrà entro il 25 settembre. Chiunque volesse partecipare alla vendemmia può inviare una mail a info@pasticcerianicora.it. Dopo la raccolta **l'uva sarà portata in Franciacorta** e l'imbottigliamento dovrebbe avvenire in primavera. Per poter prenotare una bottiglia del vino **“Madonna delle vigne Merlot”** basta mandare una mail sempre a info@pasticcerianicora.it. In futuro potrà essere più semplice avere una bottiglia perchè nei prossimi anni è **prevista una produzione di circa 2.500 bottiglie a**

stagione.

Intanto, l'associazione ha già organizzato una piccola **vendemmia didattica per i bambini** delle classi quinte delle scuole elementari Dante e Battisti. **Si svolgerà il 27 settembre** e un'esperto spiegherà loro i vari passaggi della lavorazione dell'uva, oltre a offrire loro una buona merenda. «Ci piacerebbe ampliare questo settore – spiega Nicora -. In progetto abbiamo anche **la realizzazione di un piccolo ronco coperto**, dove poter accogliere i bambini durante le varie fasi della lavorazione dell'uva». ?

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it