

## A Varese la vendemmia segna +15%

**Pubblicato:** Mercoledì 30 Agosto 2017



La vendemmia 2017 dei vigneti varesini avrà un incremento del 15% rispetto alla scorsa annata. È quanto afferma Coldiretti segnalando una tendenza agli antipodi con l'andamento nazionale e regionale, dove si è registrato un calo produttivo del 20% circa.

«**Grazie all'effetto mitigante dei laghi** sia sui picchi di calore che sulle gelate invernali e primaverili, insieme all'elevata professionalità dei viticoltori locali, tra i filari del Varesotto – spiega la Coldiretti – si registra una continua crescita produttiva».

«**Quella della vigna — racconta il presidente di Coldiretti Varese, Fernando Fiori — è una coltivazione di nicchia ma di assoluta eccellenza** per il nostro territorio. La produzione delle uve non ha numeri enormi, ma è capace di produrre vini pregiati, sia bianchi che rossi, conquistandosi spazi importanti nell'ambito della ristorazione e sulle guide vinicole italiane. A testimoniarlo è il dodicesimo compleanno che ci prepariamo a festeggiare l'11 ottobre: giorno in cui nel 2005 il “**Vino dei Ronchi Varesini**” ha ottenuto la certificazione IGT».

**I filari varesini — continua Coldiretti — affondano le loro radici nella storia del territorio:** una storia che col tempo è andata persa e poi riscoperta, e che risale addirittura al Cinquecento. **Le uve nate ai piedi del Sacro Monte, tra Angera e Tradate, hanno prodotto infatti i vini degustati dal cardinale Carlo Borromeo, e decantati nell'Ottocento dal poeta milanese Carlo Porta.**

**Oggi, le varietà più coltivate in provincia sono le uve Chardonnay, le Bussanello, le Trebbiano**

**Toscano**, e la **Malvasia** aromatica di Candia tra le bianche, mentre tra quelle rosse si annoverano il **Nebbiolo**, la **Croatina**, la **Nespolina**, l'**Uva Rara** e il **Merlot**.

«Quest'anno — racconta **Franco Berrini**, titolare 75enne dell'azienda Cascina Piano di Angera, che da 14 anni produce vini — a causa del caldo e della siccità degli ultimi mesi **saremo costretti ad anticipare la raccolta**. I vigneti della mia azienda si estendono su una superficie di 3 ettari e prevediamo una resa di 210 quintali di uva, con cui produrremo tra bianchi, rossi, spumanti: ben 8 differenti tipologie di vini, tra cui un raro 'muffato', il Mott Carè, ottenuto con uve di Malvasia aromatica di Candia, che vengono coltivate sul lago a 250 metri di altezza sul livello del mare. Il microclima di quella particolare zona, che va da Angera a Ranco, infatti, è ideale per la crescita della Muffa nobile che si ottiene grazie a una raccolta tardiva dei frutti».

**Sono 27 le aziende impegnate nella produzione dei vini sul territorio**, di cui 7 con la denominazione IGT. Partendo dai 22 ettari a vigneto sino ad arrivare al consumo al dettaglio, **la filiera vitivinicola provinciale offre lavoro** – stima Coldiretti Varese – **a circa 400 persone**. Sul fronte dei consumi invece, spiega l'associazione degli agricoltori, sono quasi 5 milioni di persone che in tutta la Lombardia bevono vino, puntando sempre di più alla qualità, come testimonia il boom delle enoteche, arrivate a sfiorare quota mille, con un aumento di oltre il 30% negli ultimi sette anni. E Varese, nel campo della degustazione di questi nettari, si attesta come terza provincia in regione, dietro solamente a Brescia e Bergamo, grazie alle 99 enoteche presenti sul suo territorio.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it