

EVENTI

Bergamo e la Valcalepio, degustando “en primeur”

By [Paolo Valente](#)Posted on 8 giugno 2018 - Questo articolo è stato letto [1.6K](#) volte.

Un gruppo di vignaioli della provincia di Bergamo, con la voglia di mettersi in gioco e di confrontarsi con il pubblico di settore, hanno organizzato nei scorsi giorni la quarta edizione di “**Bergamo, vino en primeur**”.

La logica è quella di far assaggiare, en primeur, i prodotti dell'ultima vendemmia, prodotti che con il tempo e l'affinamento, diventeranno i vini in commercio. Un momento utile per iniziare a capire l'evoluzione del vino prima del lungo percorso che lo separa dalla messa in bottiglia.



Le dodici cantine presenti – Caminella, Le Corne, La Collina, Tenuta Castello di Grumello, Tenuta Le Mojole, La Rocchetta, Valba, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca, Eligio Magri e Sant'Egidio – hanno presentato vini, annata 2017, prelevati direttamente dai contenitori nei quali stanno affinando; in alcuni casi avevano già iniziato la fase di maturazione in legno mentre altri campioni riposavano ancora in acciaio in attesa del successivo passaggio in botte.

La manifestazione, svoltasi nella tenuta **Le Corne** di Grumello del Monte e organizzata per la terza volta consecutiva da Elena Miano, ha avuto come ospite d'onore il **prof. Luigi Moio**, uno dei massimi esperti di enologia, ordinario all'Università di Napoli e autore del volume **"Il Respiro del Vino"**.



Il prof. Moio, nel suo lungo e coinvolgente discorso di apertura, ha sottolineato come l'area bergamasca si trovi sul 45° parallelo, precisamente 45° e 39', in quella fascia che, nell'emisfero boreale, è ritenuta la miglior zona per la produzione di vino. Stessa latitudine di Bordeaux, territorio con il quale condivide anche altre caratteristiche: un territorio vocato e i vitigni Cabernet sauvignon e Merlot.

La differente notorietà dei due territori è evidente; per cercare di colmare, almeno in parte, lo squilibrio e far apprezzare ai consumatori anche aree meno note, **Luigi Moio** ha suggerito ai viticoltori della zona di lavorare su una più precisa caratterizzazione dei loro vini, magari anche attraverso l'identificazione di specifiche aree o sottozone che consentano al consumatore di individuare le caratteristiche principali di un vino, ovviamente senza interferire sulla personalità che ogni produttore vorrà poi dare ai propri prodotti.

I vini proposti in degustazione "en primeur" verranno commercializzati sotto la denominazione **Valcalepio**, che istituita nel 1976, consente la vinificazione dei vitigni internazionali **Cabernet Sauvignon**, dal 25 al 60%, e **Merlot** per la restante parte, con maturazione di almeno un anno di cui almeno 3 mesi in contenitori di legno; tempi che diventano rispettivamente di 3 anni e 12 mesi in caso di menzione "Riserva".



Risulta difficile dare un giudizio puntuale e specifico su prodotti ancora in fase di maturazione e che oggi sono completamente differenti rispetto a quanto verrà poi effettivamente commercializzato.

In linea generale si può comunque affermare che il livello qualitativo medio dei campioni assaggiati si è rivelato buono, pur nelle differenze anche determinate dal diverso stadio di evoluzione; livello che lascia presagire egregi risultati nei prodotti finali. I vini che non avevano ancora iniziato la sosta in legno si sono rivelati, evidentemente, più scontrati e crudi.

Sotto il profilo aromatico, sono risultati facilmente identificabili i sentori tipici dei vitigni che compongono ogni campione nelle diverse percentuali, tra Cabernet sauvignon e Merlot; quando quest'ultimo prevale rispetto al **Cabernet Sauvignon** troviamo un vino con una minore acidità e tannini meno aggressivi, al contrario invece, le percezioni olfattive si spostano verso le metossipirazine (ovvero sentori erbacei, di peperone verde), l'acidità diviene importante e i tannini sono più difficili da addomesticare e necessitano di una maturazione più precisa.

Dal punto di vista climatico, nella Bergamasca, l'annata **2017** non è stata così problematica come in altre parti d'Italia. Le gelate primaverili hanno toccato solo marginalmente in vigneti

e il grande caldo è stato comunque stemperato da alcune precipitazioni che ne hanno allentato la presa.

Non resta che attendere il momento in cui i vini verranno messi in commercio per poter verificare se le aspettative saranno confermate.

PH CREDIT: COPERTINA E LUIGI MOIO: FOTO CORINI – GRUMELLO DEL MONTE

RELATED ITEMS: [BERGAMO](#), [VALCALEPIO](#), [MERLOT](#), [CABERNET SAUVIGNON](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/bergamo-e-la-valcalepio-degustando-en-primeur/>