

IL CIBO**METEO PAZZO**

CALDO E FORTI ESCURSIONI TERMICHE NEL 2018
AVRANNO EFFETTI SULLE 220MILA BOTTIGLIE
PRODOTTE DAL CONSORZIO IGT TERRE LARIANE

di PAOLA PIOPPI

- MONTEVECCHIA -

IL 2018 SARÀ un'ottima annata per le 220mila bottiglie prodotte ogni anno dal Consorzio Igt Terre Lariane. Lo hanno deciso il caldo di agosto e le forti escursioni termiche tra giorno e notte che hanno caratterizzato la seconda metà del mese. In poche settimane, le uve giunte ormai a maturazione tra Brianza e Lario, si sono arricchite di aromi come non succedeva da anni. Una condizione perfetta per i vini del territorio, che non hanno una forte struttura, ma che si distinguono per eleganza, finezza e profumi. A questa esplosione qualitativa, si è aggiunta quella quantitativa: il 15 per cento in più di resa per ettaro. Si tratta di una percentuale importante, per terreni dove si lavora sulla qualità. Questa impostazione impedisce infatti di avere quegli aumenti che, ad altre latitudini, raggiungono anche il 30 per cento. Questi valori si erano avuti

L'annata d'oro del vino lariano

Esplosione qualitativa con le uve arricchite dal clima e crescita del 15%



IL SUCCESSO

Valori simili al 2013
ma molte aziende
non c'erano ancora

solo nel 2013, quando molte aziende del Consorzio non erano ancora nate, seguiti da annate a volte molto difficili, come il 2014 e 2016. Ma quest'anno, a queste premesse regalate da fattori naturali, si è aggiunto il lavoro di investimento tecnologico fatto dal Consorzio, con la creazione della cantina sociale di Rovagnate e una serie di macchinari d'avanguardia, come gli impianti frigo e la pressa soffice.

QUEST'ULTIMA vendemmia ha visto gravitare sulla cantina 800 ettolitri di vino, in gran parte provenienti dalla zona di Montevecchia e da aziende di Colico, Calolziocorte, Fino Mornasco. Si aggiungono agli altri 900 ettolitri di aziende che non conferiscono alla cantina di Rovagnate. Tutti i produttori sono ormai consapevoli che il miglioramento della qualità passa anche attraverso una crescente competenza e condivisione, e la formazione sta diventando un momento sempre più importante dell'attività imprenditoriale vitivinicola. La scorsa settimana tutti i produttori del Consorzio si sono incontrati con l'enologo, Luca Bennato, in una giornata di formazione che aveva il fine di comparare i vini di quest'ul-

tima vendemmia. La resa uva/vino è stata elevatissima, pari al 70 per cento, con prodotti puliti e profumi integri. Un risultato ottenuto grazie anche all'utilizzo delle ultime tecnologie introdotte, che rispettano fortemente il frutto. Ma per fare questo passo in avanti, era necessaria la creazione di una cantina che diventasse il punto di riferimento per la produzione, ma anche una condivisione degli sforzi economici che impedirebbero a una singola azienda di disporre di una serie di strumentazioni e di professionalità. Il Consorzio è infatti composto da piccole realtà, molte delle quali nate negli ultimi tre o quattro anni: aziende che lavorano a partire da un ettaro di terra, fino agli 11 della più grossa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



UNITE Realtà grandi e piccole
si sono messe insieme

MONTEVECCHIA

La nascita della Cantina sociale aumenterà il livello di formazione

- MONTEVECCHIA -

«LA SENSAZIONE dei produttori in questo momento è di grande carica emotiva, per il buon risultato ottenuto finora e il buon vino di quest'anno». Claudia Crippa, presidente del Consorzio Igt Terre Lariane, commenta con entusiasmo il lavoro che le venti aziende vitivinicole del territorio stanno portando avanti. «La nascita della cantina sociale - aggiunge - consentirà di aumentare il livello di formazione agronomica e geologica, così come il supporto ai produttori per la consulenza enologica. In questo momento abbiamo due enologi a cui fare riferimento, entrambi formati sul nostro territorio. L'idea è di proseguire in questa direzione, e formare altre persone con



CLAUDIA CRIPPA

**In questo momento
abbiamo due enologi
formati sul territorio
a cui fare riferimento**

ulteriori competenze: per esempio agronomiche. Le piccole aziende hanno bisogno di aiuto e competenze tecniche per gestire la vigna, ma ormai il team di lavoro di partenza è formato, stiamo proseguendo su questa linea per renderlo sempre più completo e adeguato alle nostre esigenze».

Cinquanta etichette

Sono 50 le etichette prodotte dalle 20 aziende del Consorzio Igt Terre Lariane, suddivise tra vini bianchi, rossi, passiti e bollicine. In tutto gli ettolitri prodotti ogni anno sono circa un milione e 700mila

La creazione del sodalizio



Il Consorzio è nato nel dicembre 2009 dalla volontà di sette produttori di lavorare insieme per la valorizzazione dell'Igt riconosciuta nel 2008. Si è così sviluppata un'attività di formazione, di studio e ricerca

Le colline e l'Alto lago

Il territorio lariano era storicamente decantato per la sua vocazione a produrre vino. Le due zone più importanti sono le colline della Brianza intorno a Montevecchia e l'alto lago di Como

I paesaggi di grande pregio

Le escursioni termiche sono importanti e donano ai vini eleganza, freschezza e sapidità espressioni di questo territorio che si caratterizza per i paesaggi di grande pregio naturalistico fatto di vigneti terrazzati

Venti realtà associate per 57 ettari di terreno

- MONTEVECCHIA -

QUEST'ANNO il Consorzio Igt Terre Lariane ha raggiunto cifra tonda: venti cantine associate. Coltivano complessivamente 57 ettari di terreno, dislocati principalmente tra l'alto lago di Como e la Brianza Lecchese. Le realtà più grandi sono La Costa nel Parco del Curona, a La Valletta Brianza, con 11 ettari, seguita dai 10 della cantina Sorsasso di Domaso e dai 9 di Terrazze di Montevecchia a Montevecchia. Si passa poi a realtà di dimensione molto più contenuta come le Cantine Angelinetta di Domaso con 3 ettari e mezzo, o i 3 ettari della Cascina Bellesina di Missaglia, ai 2 di Santa Croce

di Missaglia, fino ad aziende da un ettaro o poco più - Il Ceresè di Montevecchia, Vigne Casati di Merate, Rossi Simone e Viticoltura Cardina Fedrigo di Calolziocorte - fino a scendere verso i più piccoli: Azienda Agricola Fistorazzi di Perledo, Li-monta Lorenzo di Montevecchia e San Genesio di Colle Brianza con il suo mezzo ettaro. Tutte le cantine, il cui elenco è consultabile sul sito www.terrelarianeigt.it, organizzano visite guidate per andare alla scoperta delle aziende, dei vini e dei metodi di produzione. Il sito internet è inoltre il punto di riferimento per seguire gli incontri e gli eventi organizzati dal Consorzio, legati alla conoscenza del vino e più in generale della cultura agronomica.