

Gourmet

Ronchi Varesini, Igt Merlot "alla ticinese" e Sua Maestà Nebbiolo

La produzione a Indicazione Geografica Tipica è più che raddoppiata in due anni: 40 mila bottiglie l'anno con un giro d'affari di 250 mila euro.

Angera scommette sul Nebbiolo in purezza, Morazzone sul Merlot, Golasecca su tutti e due: così Varese reclama un posto nel "vigneto Italia" cinque anni dopo aver ottenuto la Igt Ronchi Varesini e nel 2009 raddoppia il numero dei coltivatori e della produzione rispetto all'anno precedente. Secondo dati della Camera di Commercio, nel 2009 sette coltivatori hanno rivendicato la Igt (erano tre nel 2008) per 1,89 ettari coltivati a uve bianche (erano 1,47 nel 2008) e per 3,71 ettari a uve rosse (erano 2,53 nel 2008). La produzione è passata da 18.900 bottiglie Igt del 2008 (5.600 di vini bianchi, 13.300 di rossi) a 40.500 bottiglie nel 2009 (14.500 bianchi, 26.000 rossi): con un giro d'affari, grosso modo, di 250 mila euro.

"Sono cifre da dilettanti rispetto alle province ad alta vocazione vitivinicola del Piemonte, del Trentino o della Toscana - sorride Bruno Bottazzi della storica enoteca di Besozzo in attività da oltre mezzo secolo - ma io metto volentieri in vetrina i vini di Varese per ragioni affettive. Mi piace suggerirli al turista italiano e al cliente straniero che entrano nel negozio, diciamo pure per campanilismo. Se vai al ristorante o in un'enoteca delle Marche, dell'Abruzzo e di altre zone d'Italia trovi tante bottiglie del posto. In Piemonte ho provato a bere delle "barberacce" e certi rossi della Franciacorta, tanto celebrati, si fanno con quattro o cinque varietà d'uva. Sono dettagli che non sfuggono a un palato esperto come il mio. Così le mille bottiglie di Igt Ronchi Varesini che vendo in un anno mi riempiono d'orgoglio".

I vini del lago Maggiore sono generalmente profumati e morbidi, il Nebbiolo è più chiaro rispetto ai "cugini" di Ghemme, Gattinara e della Valtellina.

ELOGI AL 44° VINITALY

Mille bottiglie appena? Nessuno è profeta in patria, dice un saggio proverbio. Ma c'è un'altra spiegazione. La crisi economica sta tagliando i consumi di vino ovunque e non solo da noi. Nel Varesotto, in testa alla classifica dei più venduti c'è il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene; seguono i Muller Thurgau e i Pinot Nero del Trentino Alto Adige, la Bonarda dell'Oltrepo Pavese e, al quarto posto, Barbera d'Alba e Dolcetto del Piemonte.

"La fascia di prezzo della Igt è alta (fra otto e dieci euro) perché la produzione è ancora molto limitata e i costi inevitabilmente tendono a crescere - ammette Franco Berrini, contitolare della Cascina Piano di Angera, da tre anni presente nella Guida Vini Plus dell'Ais Lombardia e quest'anno al 44° Vinitaly per una degustazione riservata agli esordienti - E' difficile trovare nuovi terreni per ampliare la produzione, i prezzi sono

alle stelle, al massimo puoi ottenerli in affitto o in comodato d'uso e ci vogliono quattro anni per incominciare a produrre. Ciononostante abbiamo portato a Verona una Magnum di Angliano 2007 che ha destato molto interesse. C'erano ottanta cantine all'esordio con sommelier, buyer della grande distribuzione, soci Ais e operatori italiani ed esteri impegnati nelle degustazioni. Il nostro era l'unico Nebbiolo presente (con 20% di Croatina), invecchiato dodici mesi in legno e altri dodici in bottiglia e ha ricevuto elogi unanimi e i complimenti della maitre-sommelier dell'hotel Danieli di Venezia". Gli altri

vini della casa sono Sebuino, San Quirico e il passito Mott Carrè.

VINI VARESINI CON 5 SOCI

I vini del lago Maggiore sono generalmente profumati e morbidi. Il Nebbiolo è più chiaro rispetto ai "cugini" di Ghemme, Gattinara e della Valtellina. E' un fiore all'occhiello del neonato consorzio Varese da Gustare, presieduto da **Carlo Vallini**, che propone il campionario delle specialità tipiche con fondi della Regione e marketing di Villa Recalcati. **Giuliana Tovaglieri** gestisce l'azienda omonima a Golasecca, due ettari e mezzo di vigneti che producono 12-13 mila bottiglie l'anno: un cascinale del 1870 con agriturismo, ristorante da quaranta posti, cucina casalinga e spaccio di vino, pasta fresca, miele d'acacia e di castagno, uova, pollame, ortaggi e frutta, secondo la stagione.

"Abbiamo tre vini in commercio - spiega la titolare - Il Ticinum è un uvaggio di chardonnay con una punta di viognier, delicato, indicato per accompagnare portate di pesce di lago, luccio, anguilla e tinca; il Monte Tabor assembla nebbiolo e barbera, invecchia dodici mesi in barrique e altri dodici in bottiglia e infine il Merletto è un Merlot con 10% di Brachetto. Sono vini da tavola ma con la vendemmia 2011 li proporremo con l'etichetta Igt Ronchi Varesini".

Giuliana Tovaglieri guida l'Associazione Vini Varesini cui aderiscono i cinque principali produttori. Nata nel 2009, l'associazione progetta di mettere sul mercato un Merlot o un Nebbiolo che identifichi la produzione varesina e diventi il vino d'immagine per l'esterno. Così come si fa a Montalcino con il Brunello nelle occasioni ufficiali.

QUOTE: COSTI INARRIVABILI

La Cascina Ronchetto a Morazzone prova a imitare le ottime cantine del Canton Ticino con il Merlot in purezza. L'azienda appartiene a Sandra Pellegrini e all'industriale Fabio Cazzani, titolare dell'Omipa di Morazzone che produce macchine per materie plastiche. La tenuta di 5,5 ettari ha diecimila metri quadrati coltivati a vite, il 90% a Merlot, il resto a Gamaret, uva svizzera a bacca rossa adatta al clima umido varesino. Con la vendemmia 2010, l'azienda dovrebbe cominciare a vinificare il leggendario Merlot bianco (con una percentuale di chardonnay) già felicemente sperimentato in Svizzera. Si ottiene con uve a bacca nera vinificate in bianco, togliendo subito le bucce che danno il colore. Passa leggermente in legno per 3-4 mesi e invecchia fino a due anni in bottiglia.

"Del 2009 avremo una produzione di diecimila bottiglie con due Igt Ronchi Varesini e un vino da tavola - spiega l'enologo Giovanni Caprioglio - Il Merlot in purezza Pascale matura sei mesi in botte e altri sei in bottiglia; lo

Difficile trovare nuovi terreni per ampliare la produzione, prezzi alle stelle, e occorrono quattro anni per incominciare a produrre.

stesso Merlot fatto maturare dodici mesi in legno e sei in bottiglia assume il nome di Materno; infine, il rosso da tavola Gamaret invecchia sei mesi in barrique e sei in bottiglia. La vendita è limitata al Varesotto, enoteche e ristoranti. Niente supermercati. Il futuro dei Ronchi Varesini? Noi ci crediamo.

Qualitativamente siamo soddisfatti, anno per anno si migliora anche se i costi sono alti tra acquisto di tappi, bottiglie, etichette e noleggio dei camion per l'imbottigliamento. La Regione non ci aiuta più di tanto, le quote costano parecchio ed è difficile ingrandire l'azienda".

VIGNETI SPERIMENTALI

Altri produttori con progetti Igt sono l'azienda vitivinicola Laghi dell'Insubria di Carlo Quadrelli, mezzo ettaro di vigneto ad Albizzate in attività dal 2009 che produce una piccola quantità di Nebbiolo in purezza e a partire dal 2010 Merlot, Chardonnay ed Erbaluce. In programma l'apertura di un caseificio con latte e formaggi di capra e produzione di castagne del parco del Ticino.

L'azienda agricola Giovanni Malnati di Masnago ha trentamila metri di terra di cui settemila a vigneto, produce venti quintali l'anno di uve e duemila bottiglie di Shirah Valluna Ronchi Varesini Igt a partire dalla vendemmia 2009.

Infine Alessio Fornasetti, titolare dell'azienda Torre San Quirico ad Azzate, nata nel 2002, produce nella vecchia vigna storica di un ettaro (sui sette della tenuta, il resto a castagneto) 30-40 quintali d'uve l'anno e a partire dalla vendemmia 2009 tremila bottiglie di Nebbiolo SommoClivo Igt Ronchi Varesini. Il vino invecchia due anni in legno e due in bottiglia e quindi sarà in commercio nel 2013. L'azienda distilla con le proprie vinacce 300 bottiglie di grappa SommoClivo presso Rossi d'Angera. Infine la Tenuta di Luciano Calcagni a Sesto Calende, quattro ettari di cui mezzo ettaro vitato, produce duemila bottiglie di Barbera e Nebbiolo che andrà in commercio nel 2010 con la Igt. *Sergio Redaelli*



RONCHI VARESINI (IGT), TICINO MERLOT AND NEBBIOLO

Angera produces Nebbiolo, Morazzone turns out Merlot, and Golasecca both. With these fine products Varese has claimed its rightful place among Italian wine five years after Ronchi Varesini obtained the IGT recognition. In 2009 there were twice as many producers and production than the year before. However the economic crisis is hitting wine consumption everywhere. It is hard to find new land to increase production, prices have rocketed, and the best most can do is rent land or use it on loan. Then it takes four years before it starts to produce.



STORIA D'ITALIA IN 40 CANTINE

Poeti, santi e navigatori raccontati in un insolito viaggio nel mondo del vino

Quali vini producono gli eredi di Dante Alighieri e di Giacomo Leopardi? Chi sono le due sorelle "vinatiere" che discendono per parte di madre dalla Gioconda di Leonardo da Vinci? Dove si rifornivano i papi sommelier Bonifacio VIII e Paolo III Farnese? Perché Camillo Benso conte di Cavour fu importante per realizzare non solo l'Unità d'Italia ma le formule del Barolo e del Nebbiolo delle Langhe?

Le risposte a queste e altre curiosità si trovano nel libro Storia d'Italia in 40 Cantine, poeti, santi e navigatori nel Paese del vino, scritto dai giornalisti Sergio Redaelli e Guido Montaldo per l'editore Macchione (261 pagg, 190 foto, € 18), presentato domenica 11 aprile al 44° Vinitaly a Verona.

Dire che la storia aiuta a raccontare il vino e che il vino rende meno indigesta la storia è forse una banalità in Toscana, in Piemonte o in Campania dove ogni zolla di terra richiama alla mente un personaggio famoso.

*Si può raccontare
l'antica Pompei*

attraverso il Falerno e il Lacrima Cristi che zampillavano ai piedi del Vesuvio; lo sbarco dei Mille dalle finestre dei bagli dove si produceva il Marsala; la love-story del "re dongiovanni" Vittorio Emanuele II e della "bella Rosin" con gli occhi del figlio che spillava Barolo nel luogo in cui i genitori si scambiarono baci e carezze; i vini di Romagna seguendo le imprese del Passator Cortese; e perché no?, la Predappio di Mussolini, lontano dalle ideologie, per lo straordinario Sangiovese che vi si produce. Ma il miracolo avviene anche in zone meno dotate dal punto di vista vitivinicolo come Varese e Lecco, ritenute a torto un'eccezione nel grande "vigneto Italia". I vini brianzoli rivivono attraverso Carlo Porta che li cantò in dialetto per colpire l'occupazione austriaca. Mentre Varese ha ottenuto nel 2005 la Igt Ronchi Varesini scoprendo, negli archivi delle università, che dei suoi vigneti si erano occupati personaggi come Ludovico il Moro, Alessandro Manzoni, Carlo Borromeo e lo stesso Porta. La copertina del libro di Redaelli e Montaldo è dedicata ai suggestivi vigneti della Cascina Piano di fronte alla rocca di Angera sulla riva lombarda del lago Maggiore e Angera ha avuto molto a che fare con i Borromeo, la famiglia di San Carlo. A metà del '500, quand'era a Roma presso lo zio papa, il cardinale si faceva mandare i vini refrigerati in botte, per mare, via Genova, non dalla prospera Valtellina o dal celebrato Trentino ma dalla periferia di Varese dove aveva vigne e castelli. Accanto alle viti siciliane del Gattopardo, ai brindisi goldoniani di Mirandola, al rosè della contessa di Castiglione che convinse Napoleone III a entrare in guerra contro l'Austria conquistandone il cuore, è forse la prima volta che un vigneto varesino entra di diritto in una raccolta antologica dedicata ai vini della storia d'Italia.

(S.R.)

*"Storia d'Italia in 40 Cantine, poeti, santi e navigatori nel Paese del vino".
Sergio Redaelli e Guido Montaldo, Macchione Editore, 261 pagg, 190 foto, € 18.*



44° Vinitaly, Verona: da sin. Sergio Redaelli, Giorgio Calabrese presidente dell'Onav, Franco Berrini titolare della Cascina Piano ad Angera e l'altro autore Guido Montaldo.



E la Pro Loco di Travedona fa lo spumante

Travedona è un nome storico del vino prealpino. Qui nacque la Società Vinicola nel Circondario di Varese con atto di costituzione del 4 luglio 1870 della famiglia Garavaglia e di 44 soci tra cui molti notabili milanesi, banchieri, nobiluomini, professionisti e possidenti. Fu la prima Cantina Sociale del Varesotto e per otto anni portò avanti l'esperienza per l'epoca pionieristica. Ad esso si ricollega idealmente il Circolo cooperativo della Pro Loco gestito da Giuseppe Verti, con vigneti in località Vignovella, presso i Mulini di Travedona. "Produciamo uva Gamaret che fiorisce quindici giorni prima del Merlot e ha gradazione inferiore - spiega Verti - Dà un vino corposo con profumi di mandorla e frutti di bosco, adatto a ogni tipo di carne. Faremo seicento bottiglie della vendemmia 2009. Vinifichiamo anche un po' di bianco e l'anno scorso abbiamo provato con lo spumante Metodo Classico. Abbiamo Nebbiolo, Vespolina e Chardonnay che in futuro potrà diventare Ronchi Varesini Igt". Altri vigneti sperimentali sono a Sesto, Barza e Mercallo.