

Vigneto a Barzola  
(Angera)

► GOURMET

# *Il test di* **Slow Wine**

La guida vinicola di **Slow Food** valuta i prodotti delle nostre cantine e la Igt che festeggia dieci anni. **Successo alla prima rassegna di Induno Olona**

I vini Ronchi Varesini a indicazione geografica tipica e protetta festeggiano i primi dieci anni di vita. Dieci candeline – il decreto fu pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 21 ottobre 2005 – su una “torta” ancora piccola ma che, anno dopo anno, migliora in qualità. Un convegno e numerose sagre del vino celebreranno l’evento in autunno tra il capoluogo e il lago Maggiore; ma la notizia ghiotta è che i vini made in Varese sono stati presi sotto l’ala protettrice di Slow Food, l’associazione no profit fondata nel 1986 da “Carlin” Petrini che allora si chiamava Arcigola.

“La guida Slow Wine sta valutando i nostri vini e ci dirà presto quanto valgono e che prospettive hanno – conferma il delegato di Slow Food Alberto Senaldi - Vedremo quale sarà il giudizio e, di conseguenza, le possibilità commerciali, anche se di norma ci vogliono un paio d’anni per entrare nella guida. Stiamo lavorando sul vino ma non solo, puntiamo sui formaggi e i salumi, sulla riscoperta delle sementi antiche e sui cereali, facciamo educazione nelle scuole e vogliamo rilanciare un piccolo settore economico vitale”.

Produttori e clienti hanno brindato in maggio ai dieci anni dei vini varesini Igt durante la presentazione delle specialità agroalimentari all’Expo (vini, formaggi, salumi, pesche, asparagi e dolci) e hanno fatto il bis alla Prima Rassegna dei Vini Varesini che si è tenuta il 14 giugno nella Villa Pirelli a Induno Olona con il patrocinio della Provincia e dell’assessorato alla cultura

del Comune d’Induno. Degustazioni a dieci euro, biglietti d’ingresso a ruba. Non siamo al livello di Montalcino o dei castelli di Bordeaux, ma per Varese è stato qualcosa di mai visto. Erano presenti insieme le sei principali aziende produttrici con la sezione di Slow Food al completo, guidata da Claudio Moroni con i delegati Senaldi e Fabio Ponti. Superstar le uve Nebbiolo e Merlot, come già consigliavano gli agronomi ai tempi del Duce.

### **55 mila bottiglie l’anno**

Le cantine varesine operano su circa dieci ettari di terreno (compresi gli “amatoriali” e i vigneti sotto i mille metri gestiti per autoconsumo) con una produzione di 55 mila bottiglie l’anno e un fatturato di oltre trecentomila euro. Il Nebbiolo di Angera della **Cascina Piano** (tre ettari vitati, 22 mila bottiglie) è un abitudine del Vinitaly, la rassegna annuale di Verona. Si è aperto spazi di mercato con la sottodenominazione Lago Maggiore e figura stabilmente nella Guida Vini Plus dell’associazione lombarda dei sommeliers.

I vini del lago Maggiore sono profumati e morbidi. Il Nebbiolo è più chiaro rispetto ai “cugini” di Ghemme, Gattinara e della Valtellina. Il fiore all’occhiello si chiama Prime Nebbie, altri vini della casa: Sebuino, Angliano, Verboso, San Quirico, il passito Mott Carrè e l’acquavite Chiossa.

La **Cascina Ronchetto** di Morazzone s’ispira alle cantine ticinesi del Merlot, non lontano dai luoghi dove i volontari di Garibaldi presero a schioppettare gli austriaci nell’estate del 1848. L’azienda appartiene a Sandra Pellegrini e all’industriale della plastica Fabio Cazzani, titolare dell’Omipa di Morazzone.



Vigneto di Cascina Piano ad Angera



La tenuta ha due ettari coltivati a vite e produce ventimila bottiglie, soprattutto Merlot come il Pascale, perfetto con brasati, selvaggina e formaggi; il resto è Gamaret, un'uva svizzera a bacca rossa adatta al clima umido varesino. In lista ci sono anche Ronchè, Materno e un Merlot vinificato in bianco.

### I pro e i contro

Dove il lago si assottiglia nel Ticino, sorgono le colline di Gola-secca sui cui versanti, sin dall'antichità, si sviluppò l'agricoltura delle viti. Monte Tabor è la collina sulla quale si estendono i

terreni della **Tenuta Tovaglieri**, un ettaro e mezzo vitato per novemila bottiglie e un avviato agriturismo. Il Ticinum (chardonnay, viogner, pinot grigio) affina cinque mesi in bottiglia e si sposa con persici e trote alla griglia. L'azienda è guidata da Giuliana Tovaglieri che presiede anche alla giovane Associazione dei Vini Varesini. Altri prodotti della casa Serpillo, Brugus e Monte Tabor, un blend di uve nebbiolo e barbera.

I vigneti e la cantina Laghi D'Insubria si trovano invece a 350 metri d'altezza lungo la valle dell'Arno nella **Tenuta Quadrelli** ad Albizzate. L'azienda produce malvasia, croatina e nebbiolo per passiti da meditazione.

In catalogo Insubre, Terre dei Laghi, Insubria, Stria e Ciapin.

Riprendendo la tradizione di famiglia iniziata a

Travedona nel 1868, **Cascina Filip** sviluppa una piccola produzione di Merlot, Sauvignon Blanc e Traminer.

Avviato anche il recupero del Klinton (clinto). Sui declivi digradanti dal Sacro Monte verso il lago di Varese, l'azienda **Valle Luna** coltiva infine lo Shiraz a Masnago e a Lissago, traendone un vino rubino e lucente con profumi di spezie e mirtillo.

Quali prospettive di mercato hanno i vini di Varese? Micaela Stipa, enologa di Induno, ha stilato una scheda con i pro e i contro del nostro prodotto: "I punti di forza sono le numerose varietà che consentono di fare sperimentazione – spiega –. I punti deboli il marketing e la diffidenza del consumatore. L'opportunità è ampliare le superfici vitate". ■



Non tutte le nuvole portano tempesta  
Ottimizza gli investimenti dell'ITC con il 3i Cloud di 3i Technology

Le opportunità offerte dalle nuove tecnologie Cloud per le Aziende sono innumerevoli:

- ✓ Migliore efficienza nell'uso della tecnologia.
- ✓ Riduzione dei costi di gestione.
- ✓ Semplificazione
- ✓ Flessibilità
- ✓ Scalabilità



3i Cloud,  
semplicemente efficiente