Consorzio Terre Lariane: una vendemmia da ricordare

Claudia Crippa: «E' ancora presto per parlare, ma l'aspettativa per l'annata 2011 è di ottenere ottimi vini, puliti, molto concentrati e di grande carattere»

MONTEVECCHIA (vdr) Un'altra vendemmia nelle aziende vitivinicole del Consorzio Terre Lariane e il risultato è stato come sempre ottimo.

Lunedì scorso, presso l'Elmepe di Erba, una decina di persone, tra produttori e addetti al settore, ha degustato alla cieca una decina di vini bianchi e 24 vini rossi di questa vendemmia.

Ager, cooperativa di ricerca in agricoltura, che segue il consorzio su diversi progetti formativi, rielaborerà i dati che verranno poi inseriti nel lavoro di mappatura delle produzioni che si concluderà, dopo due anni, nella primavera prossima.

«Ciò che la degustazione ha evidenziato - spiega **Claudia Crippa** (nella foto) presidente del Consorzio Vini Terre Lariane - è un innalzamento della qualità dei vini, dovuta all'andamento climatico, ma soprattutto al lavoro di formazione dei viticoltori, iniziato con il corso di viticoltura e con lo sportello enologico, a cui hanno aderito le aziende principali».

L'enologo **Andrea Gozzini** ha seguito le produzioni fin dalla scelta della data vendemmiale e continuerà a farlo fino all'imbottigliamento.

«A tre mesi dal primo giorno di vendemmia è sicuramente ancora presto per parlare di vini finiti, le masse delle diverse varietà sono ancora separate all'interno delle cantine - spiega la Crippa - ma si può certamente cominciare a dire che l'aspettativa che si ha per questa annata 2011, è quella di andare a ottenere ottimi vini, puliti, molto concentrati e di grande carattere».

La vendemmia è cominciata un paio di settimane in anticipo e in cantina sono presenti mosti molto concentrati, sia dal punto di vista aromatico nei bianchi, sia per l'aspetto del colore e per la struttura nei rossi. Le grandinate dell'estate scorsa hanno colpito in piccola parte i grappoli e il grande caldo è sempre stato bilanciato da un'ottima escursione termica tra giorno e notte, caratteristica fondamentale della viticoltura dell'areale.

Le aziende complessivamente hanno portato in cantina circa tre mila quintali di uva, da sommare a tutte le piccole produzioni che stanno crescendo in numero e qualità.

Dario Vanoli

«Il triangolo del Lario»

CERNUSCO (vdr) Un formaggio «collettivo» ottenuto mescolando e lavorando insieme il latte di capra con i migliori parametri qualitativi di 15 aziende del territorio lariano. Si tratta del «Triangolo del Lario» e tra i protagonisti c'è il «Capricio» che ha sede in via Lecco. E' la stessa proprietaria **Roberta Testa** (nella foto), a parlarne con orgoglio: «Un prodotto di qualità realizzato con il miglior latte di capra, dalla forma particolare e curiosa; è possibile acquistarlo anche presso il nostro negozio».

Formaggio classico stagionato di capra di categoria superiore, all'interno di un progetto pilota condotto dall'Associazione provinciale allevatori delle province di Como e Lecco nell'ambito del servizio regionale Sata.

Decisamente un periodo d'oro per l'azienda agricola cernuschese che sta riscuotendo successo, con diversi riconoscimenti e premi anche a livello internazionale.