

GIORNALE DI BRESCIA

ANNO LXIII N. 272 - EURO 1,00

GIOVEDÌ 2 OTTOBRE 2008

www.giornaledibrescia.it

I sei produttori del Consorzio Igt di Vallecamosonica hanno avviato il processo per la tipicità

Vino camuno, questione di etichetta

Questa sera si terrà a Gianico la prima edizione di «Dalla cantina alla tavola»

Giuliana Mosconi
VALCAMONICA

Per gli amanti... delle etichette potrebbe essere una sorta di carta d'identità del vino Igt Vallecamosonica rosso. Per i creativi un ritratto dettagliato della preziosa bevanda color rubino. Per i sei produttori del Consorzio Igt camuno, invece, si tratta di un momento importante nella storia del vino nostrano, che consentirà di mettere nero su bianco le basi della tipicità dell'Igt Vallecamosonica rosso e di creare una sorta di archivio per capire l'evoluzione della bevanda nel tempo e le caratteristiche più importanti.

Al di là delle interpretazioni, quel che conta è che questa sera si incontreranno intorno a una tavola una cinquantina di esperti tra produttori, sommelier, estima-

tori e consumatori di vino, per la prima edizione di «Dalla cantina alla tavola: panoramica del vino Igt Vallecamosonica». Oltre a una piacevole occasione per stimolare le papille gustative, olfattive e visive e degustare in parallelo sei diversi rossi camuni, il prestigioso raduno mira a discutere l'evoluzione del vino Igt Vallecamosonica, annotandone tutte le caratteristiche, scoprendone le origini e, perché no, i punti deboli.

Gli spunti raccolti saranno elaborati e poi archiviati per un anno. Tra dodici mesi, sempre all'inizio dell'autunno e a cavallo della vendemmia, si aprirà il cassetto per confrontare quelle schede con le nuove, compilate in una manifestazione del tutto identica a quella proposta stasera, che permetterà quasi di toccare con mano, o meglio, con gusto, l'evolu-

zione del vino. Il primo a essere messo al «microscopio» sarà questa volta il vino prodotto nel 2006 e così via a seguire nei prossimi anni

Durante la serata, ci sarà anche una sorta di «gioco delle coppie», dove a essere abbinati saranno i rossi con tre diverse stagionature del formaggio camuno d'eccellenza, il Silter, per scoprire il partner ideale di ogni vino degustato.

«L'iniziativa - ha spiegato Enrico Togni, presidente del Consorzio per la tutela dei vini Igt Vallecamosonica, - serve per capire fino a che punto siamo arrivati oggi, dopo che tra l'altro abbiamo ottenuto dei prestigiosi riconoscimenti internazionali da parte del Cervim. Ci è sembrato giusto, da produttori, iniziare a creare un archivio per capire come il nostro vino evolve nel tempo e cercarne

le tipicità. Una delle caratteristiche più importanti da evidenziare nelle schede di degustazione che distribuiremo ai partecipanti stasera è proprio la tipicità. Ci chiederemo soprattutto se determinate caratteristiche sono riscontrabili in tutti i vini della Valle, realizzati tra l'altro in territori anche molto diversi tra loro».

A condurre l'evento è stato chiamato il sommelier professionista, e titolare dell'Osteria di Bacco di Gianico, dove si svolgerà la serata, Mauro Mondini. A spalleggiare il progetto, le istituzioni camune e bresciane al completo: i sindaci di Artogne e Gianico, Maddalena Lorenzetti e Mario Pendoli, la Comunità montana e gli assessori provinciali Riccardo Minini e Gianfranco Tomasoni. Per partecipare è obbligatoria la prenotazione allo 0364-532976.



Un momento dell'incontro di martedì scorso