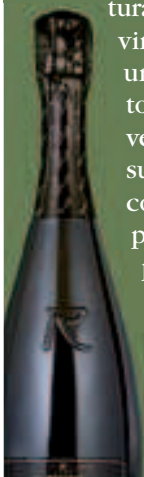


■ RONCO CALINO

## In commercio il Brut Millesimato 2006

È in commercio il Brut Millesimato 2006 di Ronco Calino, un Franciacorta - annota l'azienda - "raffinato e delicatamente deciso". Ogni annata si differenzia dalle altre per le condizioni climatiche che influiscono sul terreno dei vitigni e sulla crescita dell'uva. E l'annata 2006 è stata giudicata ottimale da questo punto di vista in quanto la prima parte dell'anno è stata caratterizzata da temperature miti (se non addirittura calde) e si è poi conclusa invece con alcuni mesi piovosi. Queste condizioni hanno favorito i vini bianchi in generale e, in particolare, la finezza acidica del Franciacorta. Pur avendo infatti aumentato nella cuvée la percentuale di vino elevato in legno, rispetto alle annate precedenti, la percezione sensoriale risulta di grande complessità ed armonia, con una forte integrazione del rapporto tra le componenti organolettiche e l'affinamento in legno.

"Il Brut Millesimato 2006 di Ronco Calino - precisa ancora l'azienda - ha saputo far tesoro di questa opportunità che la natura ha regalato ed è un vino che oggi ci offre un autentico momento di piacere. Un vino versatile che, grazie alla sua corposità e alla sua consistenza, si accompagna a numerose preparazioni: primi piatti importanti oppure carni bianche di volatili per arrivare anche a un baccalà alla vicentina".



*Dopo il rosso "Donna Marta", ecco il rosè. E convince alla prima u*

## La seconda sfida delle Mojole

Dopo aver convinto con il Rosso Igt "Donna Marta", la Tenuta le Mojole di Tagliuno sorprende ancora il mercato con un nuovo prodotto, il "Donna Marta Rosato Bergamasca Igt". Alla prima vendemmia, il 2009, il vino imbottigliato dalla giovane azienda, guidata con mano sicura da Marta Verderio Mondonico, convince per equilibrio e piacevolezza. Ottenuto da uve merlot che hanno goduto di un'ottima annata sotto il profilo fitosanitario ed organolettico ("gli esperimenti si fanno solo in presenza di materia prima eccellente" precisa Mondonico), il rosato è stato vinificato a freddo, con particolare attenzione alla fermentazione, fase decisiva per esaltare i profumi. Monitoraggio continuo e procedure meticolose hanno poi fatto il resto, dando origine ad un vino di carattere, con una gradazione alcolica di 13,5°, ricco di un buon bouquet floreale e di sentori di frutta a bacca rossa. È un vino ideale come aperitivo, per accompagnare stuzzichini sfiziosi, ma ottimo compagno anche per piatti di pesce, carpacci di car-

ne e formaggi stagionati. "Era una scommessa che avevo in testa da tempo - spiega Marta Mondonico - nonostante ci fosse da sfidare l'opinione diffusa che vuole il rosè un vino "da donna", un ibrido di second'ordine, privo di personalità e ottenuto senza troppe cure. Noi a questo vino abbiamo invece dedicato le stesse attenzioni che riserviamo al rosso, perché restiamo convinti che ogni vino di carattere, pulito, profumato e degno di nota, ha bisogno di grandi cure".

Una scelta, quella di produrre il rosato, dettata anche dalla voglia di testare le potenzialità della terra e dei vigneti, di sperimentare nuove strade. "Sono convinta - annota Marta Mondonico - che in tempi di crisi ogni azienda debba riflettere sulle sue effettive capacità, cercando nuove soluzioni. Ho registrato in questi anni la prevedibile flessione dei consumi del vino rosso Igt, corposo e strutturato, nel periodo estivo, quando il consumatore è alla ricerca di vini più leggeri, freschi, adatti alla stagione calda. E allora ho deciso di osare e investire in un nuovo vino, migliorando

## "Nozze" tra Vittorio Fusari e la Cantina Bersi Serlini



In Franciacorta c'è una nuova unione del gusto.

A partire da questa estate i menù per i matrimoni e i grandi eventi organizzati alla cantina Bersi Serlini di Provaglio d'Iseo avranno anche la firma dello chef Vittorio Fusari.

La partnership è stata sancita in modo ufficiale il 27 giugno scorso in occasione di uno speciale pranzo dal titolo "Matrimoni tra i vigneti" che ha presentato a un gruppo di futuri sposi un menù degusta-

# ha un colore "Rosato"

anche la produttività complessiva dell'azienda". I risultati per ora - annota Marta Mondonico - sono più che soddisfacenti, segno che ai cultori del buon bere o ai ristoratori che sanno scegliere i vini di nicchia senza essere succubi delle guide o delle mode, il prodotto è risultato convincente". Per chi vuole assaggiarlo direttamente in cantina, l'8 a gusto, in occasione della manifestazione nazionale "Calici di Stelle" - promossa dal Movimento Nazionale Turismo del Vino, con la collaborazione di Città del vino - alla tenuta si terrà un concerto di musica classica in cantina. "A disposizione del pubblico - conclude Marta Mondonico - ci saranno gli strumenti per scrutare la volta celeste, assaggiando il nostro vino".



Marta Mondonico  
con il nuovo  
Rosato Bergamasca Igt

**TENUTA LE MOJOLE**  
via Madonna delle Vigne  
Tagliuno di Castelli Calepio  
tel. 039 6093496 - [www.lemojole.it](http://www.lemojole.it)

zione tipo abbinato ai vini della cantina fr ancia-cortina.

Per il noto patron del ristorante-enoteca Dispensa Pani e Vini di Adro è la prima esperienza nel mondo delle nozze. «Quello dei matrimoni è un mercato importante; ne siamo stati sempre fuori perché non avevamo la location adatta - spiega Fusari -. Qualche tempo fa Bersi Serlini mi ha contattato e mi ha proposto una partnership, ovvero di poter proporre la mia cucina agli sposi che decidono di tenere il pranzo di nozze nella loro azienda. Ho accettato con molto piacere. Loro hanno una location interessante e noi la capacità di fare un servizio di alto livello a prezzi ragionevoli».

Un connubio che già sulla carta si annuncia di successo.



**LO SAI CHE...**  
**Orobica Pesca**  
**Rifornisce**  
**i Migliori**  
**Ristoranti**  
**di Bergamo?**



GARANZIA DI ALTA QUALITÀ [www.orobicapesca.it](http://www.orobicapesca.it)

**Cash&Carry**  
Bergamo Via Bianzano, 19 - Tel. 035.41.72.611  
Domenica aperto dalle 9.00 alle 12.00

**Sconto 5+3 %**  
acquisto e ritiro in nostra sede

*La Pescheria dal 1965*  
Lunedì e Martedì Sconto 10% sul pesce fresco  
Giovedì sconto 10% sulla gastronomia di nostra produzione

<b>BERGAMO</b> Via IV Novembre, 73 Tel. 035.25.71.32	<b>BERGAMO</b> Via Bianzano, 19 Tel. 035.41.72.651
<b>TREVIGLIO (BG)</b> Via Terni, 47/b Tel. 0363.59.85.54	<b>CLUSONE (BG)</b> Via Dante, 3 Tel. 0346.25.985