

## SCOMMESSA VINTA

**DONNA DI SUCCESSO**  
 «FACEVO L'INSEGNANTE  
 MIO MARITO MI HA CONVINTA  
 A CAMBIARE STRADA»

# Il vino rosso della Valcalepio allietta i commensali alla Scala

*Il «Donna Marta» sarà protagonista della cena di gala*

— CASTELLI CALEPIO —

**NON SARANNO** solo le note immortali di Wagner ad essere protagoniste della "prima" di Sant' Ambrogio al Teatro alla Scala di Milano nella serata di gala di martedì prossimo. Per l'élite dei commensali che siederà all'esclusiva cena di gala che seguirà la rappresentazione dell'opera "Die Walkure" sarà infatti possibile degustare un vino rosso Igt prodotto nelle terre del Valcalepio dall'azienda vitivinicola "Le Mojole" di Tagliuno di Castelli Calepio. Si tratta del rosso "Donna Marta 2006", frutto di un sapiente mix di uve Merlot (al 60%) e Cabernet Sauvignon (al 40%) selezionato dagli chef stellati che cureranno il menù dell'evento. Per

**DETERMINATA**  
 Marta Mondonico Verderio con il suo vino rosso pregiato, frutto di un mix di uve Merlot e Cabernet Sauvignon selezionato dagli chef  
 (De Pascale)

## «LE MOJOLE» DI TAGLIUNO

La titolare dell'azienda:  
 «Un successo che corona otto anni di duro lavoro»

la titolare dell'azienda, Marta Mondonico Verderio, si tratta di un successo che corona otto anni di intenso impegno sul fronte dell'innovazione dei sistemi produttivi e, soprattutto, della qualità: «Mi fa ancor più piacere — dice — perché la mia storia non è strettamente legata a questo settore. Ho a lungo fatto l'insegnante e solo da otto anni, appunto, per iniziativa di mio marito, che è imprenditore edile, ho scelto di dedicarmi a tale attività».

**DAI 2,5 ETTARI** circa destinati a vigne sono però arrivate subito etichette che hanno portato l'azienda di Tagliuno, capace di produrre circa 10mila bottiglie all'anno, alla ribalta nazionale nel 2005 con il premio "Signore delle vigne", nel 2006 con la "Gran medaglia d'oro" del concorso enologico internazionale "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet in-



sieme», nel 2008 con il riconoscimento dell'Associazione italiana sommelier della Lombardia a Vinipius 2008. «Il mese scorso inoltre — sottolinea Marta Mondonico — ad Hong Kong abbiamo preso parte al Summit mondiale della cucina italiana. Cerchiamo di affacciarsi pure sui mercati esteri

perché è là che ci sono le potenzialità, per tutto il "made in Italy", di trovare nuovi spazi. E dobbiamo farlo, insieme, anche aggredendo competitor molto più agguerriti come, per esempio, la Francia. Sono convinta che l'evento della Scala, così come altri, facciano bene all'intero com-

parto bergamasco che, soprattutto in questo momento di crisi, deve puntare su nuovi investimenti e nuove potenzialità. Questo — conclude — è un riconoscimento per me, ma anche per tutti i viticoltori orobici: i nostri vini non hanno nulla da invidiare ad altri molto più famosi».

Alessandro Borelli