



Debutto il 7 dicembre

Il rosso Donna Marta al gran galà della Scala



Un vino rosso a marchio Igt della Bergamasca debutta alla Scala. Il "Donna Marta" 2006 dell'azienda Le Mojole di Tagliuno di Castelli Calepio verrà servito durante il gran galà, curato da chef "stellati", che si terrà martedì 7 dicembre in occasione dell'apertura della stagione al prestigioso teatro milanese.

"E' per me una grande soddisfazione – afferma Marta Mondonico Verderio, titolare dell'azienda Le Mojole - sapere che il vino che produco con tanta passione e tanto amore contribuirà a rendere indimenticabile uno degli eventi culturali più attesi. E' un riconoscimento per me, ma anche per tutti i viticoltori bergamaschi, che devono convincersi che i nostri vini non hanno nulla da invidiare ad altri molto più famosi".

Il Donna Marta Rosso nasce da uve Merlot (60%) e da Cabernet Sauvignon (40%).

I vini bergamaschi a Indicazione Geografica Tipica hanno avuto negli ultimi anni un continuo miglioramento di sostanza e di immagine, tanto è vero che recentemente ben 14 di loro sono stati promossi a fregiarsi, dalla vendemmia 2011, della denominazione Doc (Denominazione Origine Controllata). Il nome della nuova Doc sarà "Terre del Colleoni" o più semplicemente "Colleoni". Negli ultimi 5-6 anni le aziende che imbottigliano vini sono molto aumentate in Bergamasca, a conferma di un comparto che ha ripreso fiducia in se stesso. Le principali tipologie a Igt sono: Bergamasca Cabernet (anche barricato), Merlot, Franconia, Barbera, Marzemino e fra i bianchi spiccano lo Chardonnay, il Moscato giallo, Riesling, Incrocio Manzoni, Pinot. "La viticoltura bergamasca – sottolinea il presidente di Coldiretti Bergamo, Giancarlo Colombi – è molto maturata dal punto di vista tecnico, ora però deve fare un ulteriore sforzo per quanto riguarda la promozione. Per ottenere obiettivi importanti su questo fronte è necessario che i produttori facciano gioco di squadra ma anche che le istituzioni sostengano questo settore che può fare da volano allo sviluppo del territorio e rappresenta un tassello fondamentale del turismo enogastronomico".

R.V.