

# Italia: i rossi ai blocchi di partenza

(Calepio): «Saranno vini decisamente gradevoli, ma meno corposi»  
 to tra il 20 e il 30%. E tra i filari spunta il pericolo di un nuovo parassita

cano i mosti dei  
 l'calepio Bian-  
 l'Colleoni doc  
 -afferma Ser-  
 re del Consor-  
 io - sono deci-  
 e con una gra-  
 germente più  
 nni passati. Le  
 ate da acidità  
 da un ph più  
 e i vini siano  
 ati, ma saran-  
 mo più tardi  
 precedenti».

sioni per i ros-  
 o dieci giorni  
 discreto - os-  
 ntoni - la ven-  
 fa ben sperare  
 provvidenziale  
 o. Non saran-  
 de struttura  
 samente gra-  
 al punto di vi-  
 ro fumo e con  
 tale piuttosto  
 ndando verso  
 vini rossi più  
 caratterizzati  
 piacevole ed  
 ticità. Di con-  
 rposità e pos-  
 unno penaliz-  
 d'altronde la  
 r il suo nome,  
 a quegli anni  
 ricordare e da  
 per i rossi si  
 ta di raccolto

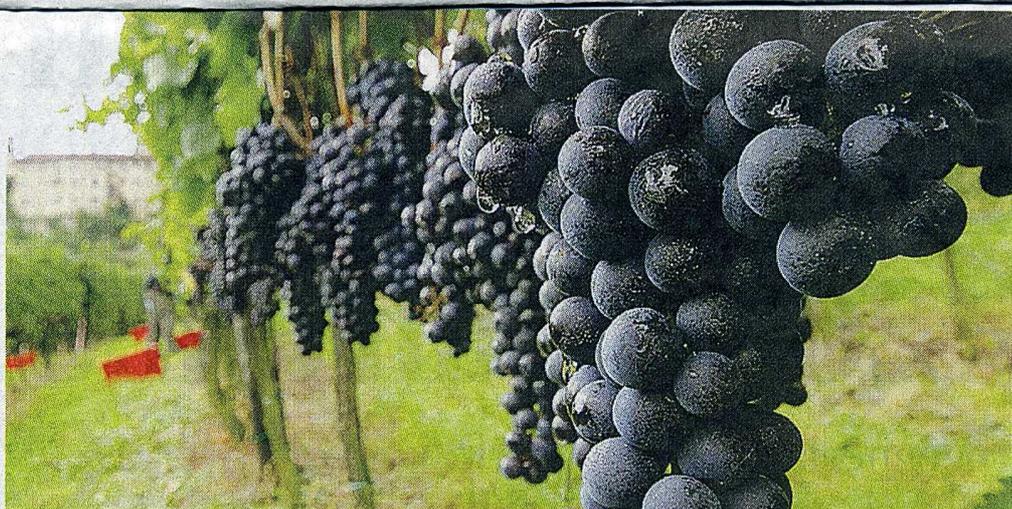
ultima ora ri-  
 ne nei vigneti

da parte di un nuovo parassita, la *Drosophila Suzuki*. Si erano avute notizie dell'arrivo in Trentino-Alto Adige di questo parassita proveniente dalla Cina e dalla California. Le caratteristiche dell'insetto fanno sì che rimanga latente con temperature alte e si sviluppi quando queste scendono intorno ai 25 gradi. Le caratteristiche fisiologiche determinano una proliferazione velocissima e la sua voracità porta a danni che possono superare il 30% nell'arco di 7-10 giorni.

«Da un punto di vista della riconoscibilità - spiega Cantoni - l'insetto si presenta come un moscerino con gli occhi rossastri ma sono i danni che portano alla diagnosi, spesso tardiva. Infatti l'acino viene forato e svuotato, per cui in pochi giorni ci si ritrova con il grappolo praticamente svuotato del suo contenuto liquido e zuccherino perché, da buongustaio com'è, il parassita privilegia uve mature, con la buccia più morbida, e ricche di zucchero. Lo stesso parassita è molto attivo sulle colture di piccoli frutti. Attenzione, quindi».

Intanto, nella giornata di oggi sono possibili visite e degustazioni in quattro aziende vinicole grazie all'iniziativa «Andar per Vigne». Dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18 sono visitabili: Il Cipresso a Scanzorosciate, la Cantina Sociale di San Paolo d'Argon, Locatelli Caffi a Chiuduno, Medolago Albani a Trescore Balneario. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tutto pronto per la raccolta dei rossi: vendemmia al via domani

## La classifica

### Top 100: ci sono Tassodine e Terre del Colleoni

In Lombardia sono 11, di cui 2 bergamaschi, i vini che sono entrati nella esclusiva classifica dei «Top Hundred 2014» scelti dai critici Paolo Massobrio e Marco Gatti, autori dell'Ascolto del Vino e ideatori del riconoscimento ai 100 migliori vini d'Italia, graduatoria annuale che è iniziata nel lontano 2002. La proclamazione ufficiale avverrà nell'ambito della grande kermesse gastronomica «Golosaria Milano» (15-17 novembre al SuperStudio Più di Milano). Hanno avuto l'onore e

il merito di entrare tra i 100 migliori vini d'Italia il Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 2013 della Cantina La Tordèla di Torre de' Roveri e il Tassodine Pinot Nero 2011 dell'azienda Magni di Villa d'Adda. Il primo viene giudicato «di grande personalità, da uve Incrocio Manzoni 6.0.13 (Pinot bianco e Riesling renano) del vigneto in Comune di Castelli Calepio: colore giallo paglierino, note aromatiche di frutta tropicale, gusto fresco e sapido, retrogusto minerale. Ottimo con pesci e crosta-

cei, primi piatti di pesce e consughi di verdure». L'azienda La Tordèla fa capo alla famiglia del conte Bonaventura Grumelli Pedrocca, fondatore e presidente del Consorzio per tanti anni. Il Tassodine Pinot Nero 2011 di Giuseppe Magni - cita la motivazione - è nato in una delle cascine ora abbandonate del Monte Canto... Grazie a Graziano Foresti, chef patron della «Corte del Noce» di Villa d'Adda, che è stato tra i primi a crederci e a proporlo, la creatura di Magni, realizzata con la consulenza di Paolo Zadra, oggi è un grande Pinot nero. Rubino scarico, ha naso fine con profumi di lamponi, more, sentori di spezie e note balsamiche, sorso armonico, elegante, persistente. R.V.