

# Emozioni dal mondo, vince un vino serbo

**Valcalepio, 5 medaglie d'oro.** Sessanta le etichette premiate con l'eccellenza su 203 partecipanti da 17 nazioni. I produttori bergamaschi si fanno onore. Medolago Albani: «Non temiamo il confronto a livello internazionale»

**ROBERTO VITALI**

È arrivato dalla Serbia il miglior vino a base di Cabernet e Merlot (gli stessi vitigni del Valcalepio Rosso Doc), unico premiato quest'anno con la Gran medaglia d'oro alla undicesima edizione del Concorso internazionale «Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme» organizzato da Associazione Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio.

Gran medaglia d'oro vuol dire aver superato i 92/100 nella scheda degustativa internazionale, livello che i vini serbi avevano già sfiorato nelle precedenti edizioni. Radovanovic Riserva 2012 il vino vincitore. Appena sotto di lui, vincitori della Medaglia d'oro, altri 59 vini che hanno meritato non meno di 85/100. Trenta di questi vini sono di produzione italiana e tra loro anche cinque bergamaschi. Eccoli: Valcalepio Rosso Riserva Cantoalto 2012 Doc della azienda agricola Cascina del Bosco-Lorenzo Bonaldi di Petosino; Valcalepio Rosso Doc 2012 dell'azienda Magri Sereno di Scanzosciate; Valcalepio Rosso Doc 2010 Barbariccia del

**■ Bene i prodotti di Malta, Slovenia, Croazia e Israele. Podio per la prima volta all'Ungheria**

Castello degli Angeli di Carobio; Valcalepio Rosso Doc Riserva 2009 Bemù dell'azienda Tosca di Pontida; Valcalepio Rosso Doc 2012 dell'azienda Cavalli Falletti di Villa di Serio.

«I campioni partecipanti al concorso - hanno ricordato il presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani e Marco Bernardi, presidente dell'Associazione Vignaioli - sono stati 203 provenienti da 17 nazioni. Per la prima volta è arrivato in zona medaglie un vino ungherese, mentre hanno confermato il loro valore i vini di Malta, Slovenia, Croazia e Israele. Siamo anche quest'anno soddisfatti dell'iniziativa, perché il nostro Valcalepio Rosso ha dimostrato di poter confrontarsi agevolmente con tutti i Merlot e Cabernet del mondo. Inoltre per tre giorni Bergamo è stata la capitale del taglio bordolese». A conclusione del concorso, ieri pomeriggio passerella-degustazione dei vini vincitori, al primo piano dell'Oriocenter, nell'area ristorazione adiacente al Green Expo Point. Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto alla onlus Nepios.

Interessante il convegno di ieri mattina a Scanzo, una riflessione internazionale (sono intervenuti oratori da Francia, Italia, Israele e Russia) sulle problematiche relative alla salvaguardia del territorio e delle risorse, di conseguenza in difesa della salute delle persone.

«Aumentando il riscaldamento del pianeta - ha ammonito la francese Danielle Cornot dell'università di Tolosa - sono già pronti a diventare produttori di vino Paesi come Svezia, Inghilterra e Scozia». Di qui la necessità per gli attuali 44 stati produttori di vino di impegnarsi maggiormente nella protezione del territorio e nella sostenibilità ambientale.

«Le caratteristiche del territorio sono fondamentali per produrre buon vino - ha ammonito l'agronomo Ruggero Mazzilli - e la natura va rispettata, violentata il meno possibile. Tra le vigne è importante l'inerbimento spontaneo e la riduzione al minimo degli interventi con fitofarmaci».

«La territorialità è la massima espressione dei vini - ha confermato l'enologo Sergio Cantoni, direttore del Consorzio Valcalepio - e bisogna agire con più attenzione per il risparmio di risorse preziose come l'acqua, che non è inesauribile. Inoltre, occorre dire basta alla urbanizzazione, altrimenti anche in Valcalepio si rischia di dover ricorrere agli orti e ai vigneti verticali, come si sono già visti all'Expo nei padiglioni di Israele e Usa».

Dell'enologia francese e russa hanno parlato Alain Bertrand e Vladimir Tsapelik, mentre è stato proiettato un filmato sull'eroica enologia nel deserto di Israele.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Gruppo di produttori orobici con il presidente del Valcalepio Medolago Albani e il sindaco di Scanzo Casati

## Il convegno

### Scanzo fa rete per difendere il territorio

Tra Seriate (assaggio dei vini a Villa Ambiveri) e Scanzo (convegno in municipio e proclamazione dei vincitori) l'edizione numero 11 del concorso enologico internazionale. Gli 80 degustatori, di cui 51 stranieri da 24 Paesi, sono stati in visita al monastero di San Paolo d'Argone e ad alcune cantine di Scanzo. La patria del celebre Moscato ha ospitato il convegno sulla salva-

guardia del territorio. «In questa direzione - hanno ricordato il sindaco Davide Casati e il consigliere regionale Mario Barboni - Scanzo si muove bene, mettendosi in rete con i Comuni confinanti per proteggere le sue splendide colline ricoperte di filari di vite, e dire basta all'eccessiva urbanizzazione, puntando su un'economia agroalimentare di qualità». R.V.

## Riparte il frantoio di Scanzo: produzione ok, si può crescere

Domani s'inaugura la stagione della raccolta delle olive in Bergamasca che si annuncia positiva e riparte l'attività di molitura del frantoio di Scanzo, di proprietà della Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi, unico finora in funzione sul territorio.

Il frantoio è pronto a spremere almeno il doppio delle olive rispetto allo scorso anno, quando eccessive piogge, malattie e l'attacco dei parassiti avevano decimato il raccolto. «Il caldo estivo e l'abbassamento delle temperature di quest'ultimo periodo ha sfavorito la comparsa della mosca - spiega il presidente della Cooperativa Vittorio Capitanio, che fa parte del direttivo di Confagricoltura Bergamo - e di altre malattie. Gli olivi sono in salute; si prospetta il doppio del raccolto rispetto al 2014, quando a fatica siamo riusciti a raggiungere i 400 quintali a causa della mosca e della lebbra che avevano colpito gli olivi. In annate buone, come ritengo possa essere il 2015, si dovrebbero raggiungere gli 800-900 quintali di raccolto».

Della stessa idea anche Pietro Lussana, proprietario dell'azienda Il Castelletto che ospita il frantoio: «Da una prima recente campionatura, la qualità dell'olio è ottima. Ci sono buoni



Scanzo, il frantoio riparte domani

presupposti anche sotto l'aspetto quantitativo della raccolta». L'olivicultura bergamasca si estende su una superficie di 200 ettari circa e contempla una varietà di olive, dalle quali si ricava il tipico extravergine leggero al palato per la sua bassa acidità: «Sono il leccino, il frantoio, il pendolino, e il casaliva le varietà selezionate - aggiunge Capitanio - capaci di resistere al nostro clima più freddo. L'annata climatica che si è appena conclusa ci consentirà di apprezzare quel grado di acidità caratteristico dei nostri oli, garanzia di qualità del prodotto». L'olivo è una pianta resistente ma delicata che si autorigena; «viene potata in primavera, concimata con vari letami naturali e il mag-

gior costo è dato dalla manodopera nella raccolta, soprattutto nelle zone impervie di lago».

La cooperativa ha 35 soci, in maggioranza bergamaschi, ma ci sono anche alcuni bresciani del lago d'Iseo e «da oltre un decennio i soci volontari, per passione, fanno funzionare il frantoio - dichiara Capitanio -. Desidereremmo essere coinvolti come cooperativa alla nascita del secondo frantoio che sembra possa aprire a Predore: ci piacerebbe che si finanziasse un'iniziativa di questo tipo ad incentivo della produzione del nostro olio locale. Visto che gli olivi non mancano e il settore richiama anche i giovani, perché non aumentare la produzione di olio?». Capitanio arriva a fare anche delle stime: «Credo potremmo arrivare anche ai 3.000 quintali con due frantoi funzionanti».

La raccolta, quindi la molitura, si stima proseguiranno fino a novembre. Lunedì, quindi, porte aperte al frantoio dove ci si potrà presentare alla molitura (previa prenotazione al numero 035/4599270), con un minimo di 150 chili di olive per una frantoiata. Il costo della molitura è di 18 euro per i soci e 23 euro per i non soci.

Gloria Belotti

## Global Income Fund.

# Fatti, non parole.

4,72%<sup>\*</sup>  
DIVIDENDO ANNUALIZZATO

Sette anni fa abbiamo lanciato JPMorgan Investment Funds - Global Income Fund, un fondo multi-asset focalizzato alla generazione di reddito, con 10 asset class diverse gestite da 10 team specializzati che operano in ogni istante in tutto il mondo.

Per noi questi numeri valgono più di mille parole.

\*Il dato riportato è il rendimento da dividendo annualizzato, una proiezione stimata basata sull'ipotesi che i dividendi lordi per azione restino invariati nell'anno a venire. È calcolato sulla base dell'ultimo dividendo distribuito (Agosto 2015) con reinvestimento dei dividendi e potrebbe essere maggiore o inferiore rispetto al rendimento da dividendo effettivo annuo. I rendimenti sono al lordo degli oneri fiscali.

Per saperne di più, visita il sito:  
[www.jpmm.it](http://www.jpmm.it)

J.P.Morgan  
Asset Management

Messaggio pubblicitario. PRIMA DELL'ADESIONE LEGGERE IL PROSPETTO E IL KIID (Documento contenente le informazioni chiave per gli Investitori), disponibili presso i Soggetti Collocatori autorizzati e sul sito Internet [www.jpmm.it](http://www.jpmm.it). JPMorgan Investment Funds - Global Income Fund è un comparto di JPMorgan Investment Funds, SICAV di diritto lussemburghese. Si fa notare che il valore degli investimenti e i proventi da essi derivanti possono variare secondo le condizioni di mercato e il trattamento fiscale e gli investitori potrebbero non recuperare interamente il capitale investito. I rendimenti per gli investitori saranno diversi da un esercizio all'altro, a seconda del reddito da dividendi e dei guadagni in conto capitale generati dalle attività finanziarie sottostanti. I rendimenti del capitale potranno essere negativi in alcuni esercizi e le distribuzioni di dividendi non sono garantite. Il valore degli strumenti finanziari derivati può essere volatile e ciò può comportare perdite superiori all'importo investito dal Comparto. Le fluttuazioni dei tassi di cambio possono influire negativamente sul valore, sul prezzo o sul rendimento dei prodotti o degli investimenti esteri sottostanti. I rendimenti passati non sono indicatori di quelli futuri. Non vi è alcuna garanzia che le previsioni si avverino e che gli obiettivi di investimento dei prodotti vengano raggiunti. Messaggio prodotto da JPMorgan Asset Management (Europe) S.r.l., Via Catena 4, 20121 Milano.