

50



È il bonus Iper per i nuovi abbonati a L'Eco

Lorenzo Ricci (nella foto) è il primo lettore che si è presentato allo stand de L'Eco café a Scanzorosciate per abbonarsi al quotidiano con la super offerta Iper. Tre mesi di giornale a casa a soli 50 euro che vengono restituiti al lettore sotto forma di bonus spesa da utilizzare nei supermercati Iper della Bergamasca

«Solo i chicchi perfetti raccolti per il passito»

I segreti di Magri, azienda nel borgo di Rosciate
«Servono due anni per passare dal mosto al vino»



Il regno del passito

1. L'arrivo in piazza a Rosciate della maxi bottiglia di Moscato, simbolo del palio
2. La cantina di Sereno Magri, nel centro del borgo, dove il mosto viene fatto riposare due anni prima di trasformarsi in passito
3. Moscato di Scanzo non significa solo vino: il sapore del passito viene utilizzato anche per arricchire dolci e il salame

FOTOBORG



Dalle 15 alle 23,30

Degustazioni di vino e dolci nelle casette

Ultimo giorno a Scanzorosciate per la Festa del Moscato. Questa mattina, a partire dalle 8,30, si svolgeranno le camminate con gusto lungo gli itinerari legati al Moscato. Per chi desidera cenare alla chiusura della festa, aprirà dalle 19 alle 23,30 l'area ristoro nell'oratorio di Rosciate.

Nel borgo, dalle 15 alle 23,30, saranno aperte le casette dove è possibile degustare il passito prodotto sulle colline di Scanzo e i prodotti a base di Moscato come biscotti, cioccolatini e il salame. Per i palati più fini viene cucinato anche dell'ottimo risotto al sapore di Moscato.

Scanzorosciate

Colore rosso rubino con un profumo intenso e armonico con sentori di rosa, salvia, confettura di frutti di bosco, cannella e incenso.

Sono le caratteristiche che rendono unico il Moscato di Scanzo in tutta Italia, nonostante la produzione limitata di circa 60mila bottiglie. Il famoso vino da meditazione bergamasco ha un gusto piacevolmente dolce, ma persistente, e si può abbinare con prodotti da pasticceria secca, ad esempio biscotti di pasta-frolla, e con il cioccolato. Si può accostare anche con prodotti salati e in modo particolare con i formaggi erborinati tipo gorgonzola dolce.

Dopo aver assaggiato un bicchiere di Moscato è inevitabile domandarsi come si produce. Noi siamo entrati in una delle cantine del passito: abbiamo visitato quella dell'azienda agricola Sereno Magri, l'unica che sorge nel cuore del borgo di Rosciate e quindi al centro del percorso degustativo della Festa del Moscato, che si concluderà questa sera con il grande concerto dell'artista orobico Robi Zonca e la premiazione dei concorsi per addobbi delle case e delle vetrine dei negozi di Scanzorosciate. Prima tappa fondamentale per ottenere un passito di qualità è la scelta del terreno che deve rispettare alcune caratteristiche: «L'uva - commenta Sereno Magri - deve crescere in terreno appropriato, di tipo collinare ben ventilato e con poco ristagno di acqua perché l'abbondanza di acqua non permette alla vite di crescere al meglio. Dopo due anni si è pronti per la prima raccolta: il grappolo non deve essere troppo chiuso, ma morbido. I chicchi ben distanziati maturano meglio e di conseguenza anche l'appassimento è migliore».

Una volta che i frutti completano la maturazione si può procedere con la raccolta: la vendemmia avviene solitamente, nel caso del Moscato di Scanzo, le prime due settimane di ottobre. «La raccolta - continua il titolare della cantina - deve essere fatta minuziosamente per-



Sereno Magri nella sua azienda agricola nel borgo di Rosciate

ché i grappoli non si rovinino. Selezioniamo ogni chicco e scartiamo quelli che presentano anche piccole irregolarità. Una volta raccolti devono essere posizionati in un locale, termoventilato o naturale, per l'appassimento». La durata di questa fase non è fissata, ma può variare: da un minimo di 21 giorni si può arrivare infatti anche ai 60 giorni di appassimento. Le caratteristiche dell'uva vengono costantemente monitorate con appositi controlli e quando si ottengono i requisiti richiesti, ad esempio il residuo zuccherino, si può procedere con la pigiatura.

«L'uva - sottolinea Magri - viene quindi inserita in serbatoi

L'esperto: va bevuto tra i 16 e i 18 gradi. È da meditazione e non da dessert

in acciaio inox con appositi lieviti che permettono di passare alla fermentazione a temperatura controllata tra i 25 e i 28 gradi. La macerazione prosegue per circa 18 giorni con due rimontaggi al giorno. Semplicemente spilliamo il vino dal fondo del serbatoio e lo rimettiamo in circolo per tenere costantemente bagnate le vinacce». Terminato questo periodo di «maturazione», il mosto viene separato dalle vinacce e trasferito in altri serbatoi per 24 mesi per il cosiddetto «affinamento», il processo che porterà il vino a ottenere le sue qualità e proprietà finali. «È la fase più lunga - spiega Magri - ma una volta conclusa possia-

mo richiedere il certificato di idoneità. Senza quello non possiamo procedere all'imbottigliamento. Ora stiamo vendendo ai visitatori della Festa del Moscato le bottiglie dell'annata 2011, ma a novembre imbottigheremo i frutti dell'annata 2012, circa tremila bottiglie da mezzo litro». Conclusa questa operazione, il vino riposa in vetro per altri 5 mesi e poi è pronto finalmente per essere assaggiato e venduto.

Il passito di Scanzo, come detto, è un vino da meditazione e non da dessert come credono in molti ed è l'unico Moscato in Italia a bacca rossa. Per gustare al meglio il suo aroma e il suo sapore è consigliabile consumarlo a una temperatura di circa 16-18 gradi: «Il vino - spiega l'esperto - non deve essere bevuto troppo caldo o troppo freddo. È un rosso e quindi la temperatura ambiente è l'ideale per sorreggerlo. Se si bevessero troppo freddo infatti tutti i profumi e gli aromi si annullerebbero e la temperatura troppo alta risulterebbe invece sgradevole».

Il Moscato può essere degustato anche in abbinamento con alcuni prodotti tipici e può essere uno degli ingredienti chiave per creare succulenti piatti. Alla nona edizione della Festa di Scanzo, fino a questa sera, si potranno scoprire i prodotti creati appositamente per l'occasione: biscotti, cioccolatini, marmellate e panettoni, tutti a base di Moscato.

Un vero tripudio di colori e sapori al servizio dei visitatori che anche quest'anno sono accorsi in tantissimi per gustare le prelibatezze alimentari. ■

L. Arr.

Giardinetto
ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA • GELATERIA
SCANZOROSCIATE (BG) - Via Roma, 1 - Tel. e Fax 035.661010
www.albergogiardinetto.it - (CHIUSO IL LUNEDI')

Login di Zanga Aldo & C.
SOLUZIONI INFORMATICHE
ASSISTENZA, RIPARAZIONE E VENDITA computer fissi e portatili
CORSI DI COMPUTER BASE di gruppo o privati
INSTALLAZIONE sistemi allarme e videosorveglianza
via Brenta 2 - Scanzorosciate (Bg) - Tel. 035 6591978 - cell. 3463512238 - 3479256965 - info@logindzanga.it
www.logindzanga.it