

Golasecca bagnata dal vino

Pubblicato: Venerdì 30 Luglio 2004

✖ Quattro nuovi vini per la provincia di Varese. Uno Chardonnay, un Pinot nero, un Malvasia e un Nebbiolo: sono i quattro vini consegnati a Marco Reguzzoni dal presidente dell'Unione provinciale agricoltori e dal produttore Andrea Tovaglieri, della Tenuta Tovaglieri di Golasecca. Il Ticinum, uno chardonnay di 12 gradi, prende il nome dalla zona di produzione: l'ansa del Ticino di Golasecca. L'Angleria è un malvasia di 12 gradi con l'antico nome di Angera, dove sorge il vigneto dal quale si produce. I due bianchi sono studiati per essere abbinati al pesce di lago e di fiume.

Il Brugus è invece un pinot nero di 13,5 gradi che prende il nome dalla brughiera, luogo dove nascono eriche e ginestre e dove il vino viene coltivato. E' un vino studiato esaltandone il 'fruttato' per l'accostamento con il pesce di lago bianco -la cosiddetta 'carne bianca'- come luccio, anguilla e tinca.

Infine il Monte Tabor è il rosso da carne (13,5 gradi) che prende il nome dalla collina sulla quale sorge il vigneto del Nebbiolo.

✖ Si tratta delle bottiglie della prima ottima produzione della scorsa annata ma, ancora una volta, di bottiglie non commercializzabili che attendono l'IGT e che rientrano nella richiesta per il riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica "Ronchi Varesini" siglata pochi giorni fa in Camera di Commercio dalle associazioni di categoria.

«C'è grande soddisfazione per questo vino che è uno dei prodotti di nicchia e di qualità della provincia – Pasquale Gervasini, presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori -, stiamo portando avanti la scommessa di incoraggiare questo tipo di prodotti e portare avanti il loro riconoscimento e, perché no, il loro sviluppo anche in senso culturale e turistico».

«Valorizzare il territorio e salvaguardare l'ambiente tenendo unita la famiglia sono i principi su cui si basa l'azienda – aggiunge il produttore che da dieci anni produce i vini su circa tre ettari di vigneto tra Angera e Golasecca – la coltivazione del vino rivela anche degli aspetti sociali e ambientali importanti: essendo un settore composto da forte tradizione e innovazione unisce intorno a se le competenze di molte generazioni, intorno al vino si ritrovano gli anziani e i giovani, inoltre la coltivazione del vino permette il recupero di aree dismesse o destinate a rovi».

La tendenza della casa di produzione Tovaglieri, in linea con la moderna enologia, è quella di sviluppare 'assemblaggi' cioè di coltivare uve separate che maturano in periodi diversi ma provenienti dallo stesso territorio e di unire i vini. «Ad esempio – precisa Tovaglieri – un 70 per cento di barbera unito ad un 30 per cento di pinot nero risulta un ottimo vino che noi stiamo sviluppando».

«Compito delle istituzioni – conclude l'assessore provinciale all'agricoltura Bruno Specchiarelli – è quello di seguire con attenzione l'iter amministrativo per portare avanti il più velocemente possibile il procedimento di ottenimento dell'IGT così che le coltivazioni possano ingrandirsi e si possano produrre maggiori quantità da promuovere e da vendere».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

