

# «Il vino contiene cultura e bellezza del nostro territorio. Serve la qualità»

**Igt Terre Lariane.** Claudia Crippa è il presidente del consorzio che riunisce 19 aziende vitivinicole «Abbiamo notevoli potenzialità di crescita»

**GIANFRANCO COLOMBO**

Il consorzio Igt Terre Lariane si è costituito nel 2009 e oggi raggruppa 19 aziende. Di queste il 70% si trova nella zona della Valle del Curone e di Montevicchia mentre il restante 30% nella zona dell'Alto lago. Il Consorzio ha potenzialità di sviluppo notevoli e con un forte orientamento alla qualità. Ne parliamo con la presidente Claudia Crippa, che è anche la responsabile dell'azienda vinicola La Costa.

Anche quest'anno sarete al prossimo Vinitaly. È un appuntamento importante per voi?

Lo è sicuramente perché ci permette di farci conoscere e di promuovere i nostri vini. Quest'anno poi Vinitaly è stato spostato di un mese circa e questo ci permetterà di portare i nostri vini bianchi pronti per essere bevuti.

Cos'è e come è nato il Consorzio Igt Terre Lariane?

L'Igt Terre Lariane viene riconosciuta nel 2008 dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, sulla base di un disciplinare che prevede come zona di produzione delle uve i territori di Lecco e Como. Nel 2009 viene costituito il Consorzio vini Igt Terre Lariane. Il Consorzio raggruppa al momento 19 aziende, ma ha potenzialità di sviluppo notevoli e con un forte orientamento alla qualità. Già oggi la produzione delle uve viene effettuata quasi esclusivamente con modalità biologiche o di lotta integrata.

Il rapporto tra viticoltura e ambiente è fondamentale. Accade lo stesso anche per i territori dove opera il vostro Consorzio?

Il Consorzio produce vino di qualità, ma si dedica anche ad attività di studio, formazione e ricerca scientifica, stiamo portando avanti anche un'opera di promozione di alcune zone della nostra provincia, che erano in forte abbandono e che oggi ritornano a nuova vita grazie alla produzione vitivinicola. Si tratta di una sfida culturale che diventa sfida ambientale e che si propone anche ai giovani come una nuova dimensione di lavoro e di investimento.

Il Consorzio si è anche dotato di una cantina consortile. Di cosa si tratta?

La cantina è nata da una richiesta specifica delle varie

aziende e dal fatto che la viticoltura del nostro territorio è di grande qualità. Già oggi la produzione delle uve viene effettuata quasi esclusivamente con modalità biologiche o di lotta integrata e questo richiede, soprattutto per i piccolissimi produttori, delle attrezzature che solo una cantina consortile può avere. Mettendo a disposizione dei produttori apparecchiature e tecnologie di ultima generazione, la cantina consente anche ai coltivatori più piccoli di vinificare le proprie uve con una propria etichetta aziendale senza costringerli a fare investimenti insostenibili.

Si può avere qualche "numero" della vostra attività?

Quest'anno sono stati dieci i conferitori per un quantitativo di 400 quintali di uva. Il che equivale a 250 ettolitri di vino, circa 40 mila bottiglie. A queste ovviamente vanno aggiunte le produzioni delle aziende che vinifica-

nostro lavoro. Le nostre bottiglie contengono un vino di qualità ma contemporaneamente promuovono un territorio, parlano di un paesaggio che è "dentro" le nostre bottiglie. L'amore e la fatica che mettiamo nella nostra attività aiutano a conservare integro ed a migliorare un intero territorio ma questo aspetto non è ancora stato capito. I nostri vigneti sono la dimostrazione concreta della possibilità di crescita di quel turismo che è strettamente legato al vino e al cibo. I nostri vini dovrebbero essere una sorta di fiore all'occhiello per la promozione della nostra terra ma così ancora non è. C'è ancora da lavorare.

Equal è il rapporto con le istituzioni?

Abbiamo una grossa difficoltà ad interloquire con le nostre istituzioni. Esiste ancora oggi una conoscenza superficiale della nostra realtà, che si trasforma nel fatto che non hai mai un in-

**Non sempre riusciamo a far capire l'importanza della nostra realtà e del nostro lavoro**

**CLAUDIA CRIPPA**  
PRESIDENTE IGT TERRE LARIANE



no per proprio conto.

Si parlava prima di giovani. C'è una ricaduta occupazionale nell'ambito del vostro lavoro?

I numeri non sono certo alti, ma negli ultimi dieci anni sono stati assunti tra i venti ed i venticinque addetti e sono tutti giovani che hanno fatto studi legati al nostro settore.

Ci sono margini di crescita per il futuro?

C'è tanta voglia di crescere ma non è facile. Sono tanti i giovani che vorrebbero iniziare questa attività ma il settore è piuttosto complicato e le normative europee sono molto rigide.

I vostri vini sono ormai riconosciuti a livello nazionale. Il vostro impegno è stato certificato da riconoscimenti importanti. Come ha risposto il vostro territorio a questa vostra crescita?

Questo è uno dei punti dolenti. Facciamo ancora fatica a promuovere la nostra produzione a livello locale. Credo non sia ancora radicata la consapevolezza dell'importanza culturale del

terlocutore con cui rapportarti. Oggi come oggi le istituzioni non ci aiutano, questo è il vero dato di fatto. Potrei citare tantissimi esempi. Dico solo che per ottenere il permesso di espantare un ettaro di terreno a causa della flavescenza, che è una malattia della vite, abbiamo dovuto aspettare due anni.

Come mai c'è questa indifferenza da parte delle istituzioni?

Io credo che continuino a pensare che il nostro lavoro sia un hobby, che la nostra attività sia puro e semplice folclorismo. Non riusciamo a far capire l'importanza della nostra realtà. La sfida che il Consorzio sta portando avanti è di grande spessore. Infatti, non si vive più il mondo agricolo come qualcosa di folcloristico o come la dimensione "sopravvissuta" di un universo destinato a sparire; al contrario noi viticoltori abbiamo la coscienza di far parte di un pezzo determinante del sistema economico del nostro paese. Il vino per noi è il primo passo per la conservazione e la valorizzazione della nostra terra.



I vigneti delle colline di Montevicchia, l'Igt Terre Lariane è stata riconosciuta nel 2008 dal Ministero delle Politiche agricole, oggi riunisce diciannove imprese vitivinicole



Lo stand di Igt Terre Lariane a Vinitaly, quest'anno si porteranno anche i bianchi dell'ultima vendemmia

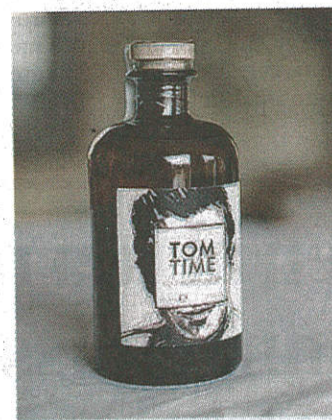
**Il prodotto**

## Dalla coltura tradizionale alla novità. Il gin al rosmarino di Montevicchia

Una delle regole auree dell'Azienda vitivinicola La Costa è quella di non stare fermi. Accontentarsi per la famiglia Crippa è un peccato capitale ed allora le novità in questa parte di Brianza vocata alla viticoltura non mancano mai. L'ultima in ordine di tempo è il gin Tom Time o meglio un cold compound gin, che è un'immersione totale dentro i profumi di questa terra.

«Volevamo trovare il modo di rendere concreta la straordinaria quantità di erbe aromatiche che crescono tra le nostre vigne. - ci dice Claudia Crippa - Alla fine del 2016, dopo una chiacchierata con Giacomo Mojoli, tra i fondatori di Slow Food, abbiamo deciso di concentrare le nostre sperimentazioni su una delle botaniche più rinomate del nostro territorio, il rosmarino di Montevicchia, per la creazione di un gin».

Lo studio di questo nuovo gin è iniziato nel 2017 ed ha portato a selezionare le botaniche che meglio si abbinano al rosmarino. Dopo mesi di ricerche e quasi



Ecco il gin di Montevicchia

trenta prove ecco la ricetta vincente: il gin Tom Time si compone di ginepro, che dà eleganza e freschezza, legno di abete rosso, che dona complessità e persistenza olfattiva, pigne di cipresso, che apportano una spiccata balsamicità, la "regina dei prati", una rara erba spontanea con particolari sentori floreali ed ovviamente il rosmarino di Montevicchia. I protagonisti di questa nuova perla dell'universo La Costa, oltre a

Claudia Crippa, sono gli enologi Davide Marelli, il "druido" delle botaniche, e Luca Bennato, il tecnico-artista della produzione. «All'interno di Tom Time - precisa Luca Bennato - abbiamo voluto portare il nostro territorio. Da noi ci sono le condizioni ideali per lo sviluppo di una rigogliosa e ampia biodiversità. Per questo da tempo abbiamo un'attenzione speciale per le piante officinali che ci circondano e che ora hanno trovato un'esaltazione speciale nel nostro gin. Tom Time è un cold compound gin perché alcune botaniche non sono distillate ma macerate a freddo in alcool. Questa tecnica ancestrale permette una conservazione ottimale delle proprietà organolettiche, così come degli aromi più delicati e particolari, che vengono cedute dalle botaniche al gin. Abbiamo invece deciso di distillarne alcune altre per accentuare la loro finezza e carica aromatica. Il risultato finale è determinato dall'assemblaggio degli spiriti di ciascuna botanica, in un perfetto equilibrio sensoriale». G.COL.