

Vendemmia super Per Terre Lariane 220mila bottiglie

Prodotti locali. Presente in fiera con nove produttori Claudia Crippa è la presidente del Consorzio Igt «Ora nuovi investimenti per migliorare la qualità»

ERBA

VIVIANA DALLA PRIA

Il Consorzio IGT Terre Lariane presenta a RistorExpo la sua annata d'oro. La vendemmia 2018 rappresenta un punto innegabile di una crescita straordinaria di questo consorzio che lo scorso anno ha prodotto 220mila bottiglie, con un incremento qualitativo e quantitativo notevole, pari al 15% in più di resa.

A spiegare le attività di questa importante realtà è Claudia Crippa presidente del Consorzio. «Siamo presenti a RistorExpo con 9 aziende sulle nostre 20. Ognuna porta anzitutto l'anteprima del vino bianco della vendemmia del 2018 e poi ciascuna presenta le proprie novità e particolarità che le distingue nel mercato».

Dieci anni

Un consorzio che in dieci anni è cresciuto e che proprio nello scorso anno ha toccato quota 20 iscritti. «La costituzione di un consorzio è sempre importante, ma per delle realtà così piccole come le nostre è fondamentale, perché permette di razionalizzare le spese, aumentare esponenzialmente la rese degli investimenti.

Tutto diventa più sostenibile, anche in tema di conoscenze ed esperienze: stare insieme ci permette di condividere le nostre nozioni, ma anche avere

una migliore sostenibilità economica: facendo gruppo d'acquisto riusciamo ad avere condizioni migliori, anche in filiere comunicative. Riunendoci in occasioni come questa di RistorExpo, ma anche in situazioni primarie come Vinitaly, possiamo essere certi di ottenere una visibilità ancora più forte». «Ma non solo – continua la presidente – riusciamo ad acquistare in comune dei macchinari per la vendemmia oppure da usare in vigna, macchine costose e particolari che possono essere usate da più soggetti».

La denominazione Igt (Indicazione Geografica Tipica) è stata istituita nel 2008, "Terre Lariane" nasce l'anno successivo grazie alla volontà di sette aziende locali che in dieci anni diventano venti.

Dal futuro il Consorzio si aspetta ancora grandi cose, passando dalla consapevolezza che la preparazione e la specializzazione sono fondamentali. «È appena sorta la cooperativa che gestisce i vini di tutti e vinifica le uve dei piccoli produttori. Si tratta di un progetto in cui crediamo molto e che vogliamo portare avanti. Questa cooperativa ha appena assunto due agronomi-enologi del nostro territorio, giovani e laureati da non molto, che faranno da consulenza e prestatori d'opera nelle aziende in modo da innalzare sempre più la qualità del

prodotto. Per noi questo è importante perché nel passato la formazione e la professionalità in questo settore si credeva fosse una cosa trascurabile, invece non è davvero così. Nel nostro futuro c'è la voglia di continuare a coinvolgere altri piccoli produttori del nostro territorio che è tutto terrazzato, privo di grossi impianti e manifesto di quella viticoltura detta "eroica" perché si svolge in piccoli fazzoletti di terra magari salvati dall'abbandono. Continueremo sicuramente su questa strada» conclude Claudia Crippa.

Cinquanta etichette

Il Consorzio Igt Terre Lariane oggi conta 50 etichette da suddividere tra vini bianchi, rossi, passiti e bollicine. In tutto gli ettoltri prodotti ogni anno sono circa 1 milione e 700mila per le venti cantine associate che coltivano complessivamente 57 ettari di terreno, tra l'Alto Lago di Como e la Brianza Lecchese e vanno dalle più grandi che possono contare 11 ettari di terreno, fino a quelle più piccole con a disposizione mezzo ettaro.

Tutte le cantine organizzano visite guidate per andare alla scoperta delle aziende, dei vini e dei metodi di produzione. L'elenco completo è consultabile sul sito Internet del Consorzio stesso www.terrelariane.it

sco Davide Caranchini e altre figure ancora. Un riferimento di crescita in un salone che si dimostra fortemente professionale, dai 200 stand ai visitatori, dalla formazione alle occasioni di approfondimento per ciascun operatore. Anche con gli Stati generali dell'enogastronomia italiana che mettono a confronto saperi e sapori. Ma più di tutto rimarranno impressi i volti dei giovani che hanno partecipato come protagonisti e spettatori, in realtà entrambe le cose. La loro timidezza nel raccontarsi, che si scioglieva via via. E anche l'emozione certo di trovarsi seduti accanto a una "rockstar" che dichiarava di voler imparare anche da loro.





Claudia Crippa, imprenditrice e presidente del Consorzio

A giugno in Brianza

Torna Top&Pop Wine Nuova sede tra le vigne

Top & Pop Wine: il successo merita un'innovazione. Ieri ha presentato l'evento del 15 giugno - il suo creatore il giornalista Giacomo Mojoli, accanto a Claudia Crippa, presidente del Consorzio Terre Lariane. E proprio nell'azienda di quest'ultima, La Costa si terrà questo laboratorio.

«Nasce - ha ricordato Mojoli - da una consapevolezza e dall'idea tre anni fa di intercettare una nuova tendenza di possibilità di cercare scenari e ambienti diversi. Oggi una questione aperta per il mondo del vino».

Chiamare i giovani, tra l'altro sempre più preparati, e un pubblico trasversale ed eterogeneo. Si cerca di cambiare e crescere insie-

me, rafforzando il legame con il food e organizzando un'intera giornata, questa volta non a Lariofiere.

«Poppizzare il vino - sottolinea Mojoli - significa capire che il consumo è fortemente legato al lato esperienziale. In una realtà come La Costa mette insieme anche la gradevolezza del contesto naturale e del piacere gastronomico». La Valletta Brianza diventa la cornice dalla mattina e poi offrirà la chance di conoscere la cantina. Si potranno scoprire etichette del territorio, come nazionali e in qualche caso internazionali. Poi nel pomeriggio una degustazione con 50 cantine e la sera una cena accompagnata dalla musica.