

Tra i viticoltori della valle nasce Niso

L'etichetta si compone di uve passite di Malvasia e Moscatella e sarà in vendita a fine anno

Fiocco azzurro nella grande famiglia dei viticoltori della Valchiavenna. Nel primo anno di attività vitivinicola l'Associazione vitivinicoltori Valchiavenna, composta da sette giovani produttori di vino della vallata che prende il nome dal torrente Chiavenna, ha deciso di dar vita a Niso, un passito di Malvasia, vino da tavola bianco, che vedrà il suo ingresso sul mercato entro la fine dell'anno.

La nuova etichetta Niso, il cui nome richiama al dio dell'ebbrezza Dioniso e al tipico fossile che si trova nella Riserva geologica del Piacenziano, si compone di uve passite di Malvasia e Moscatella e il vino è di un colore giallo dorato con un bouquet sontuoso, un sapore delicatamente dolce e un sottile aroma di uva, ideale per accompagnare formaggi piccanti e dessert, servendolo a 12 gradi.

Questo nuovo vino, come le etichette già note Solecortus e Lunatia, rispettivamente un Monterosso Valdarda doc Colli Piacentini e un Gutturino doc Colli Piacentini, entrambi fermi, nasce dall'unione delle uve passite di Malvasia e Moscatella dei vigneti dei sette viticoltori che fanno parte dell'associazione enologica. A oggi il passito si trova ancora nelle botti di legno a maturare e qui vi rimarrà ancora per un po'; la pigiatura, infatti, risale al dicembre scorso e il vino verrà imbottigliato alla fine dell'anno per un quantitativo complessivo di un migliaio di bottiglie da mezzo litro.



In alto e nel riquadro i vini della valle e a sinistra, i vigneti della zona (foto Terzoni)

L'Associazione vitivinicoltori Valchiavenna, ideatrice di queste nuove etichette che hanno un forte richiamo con la territorialità e l'origine fossile del terreno sul quale viviamo, nasce il 25 agosto del 2006 a Prato Ottesola, frazione di Lugagnano.

Il direttivo, presieduto da **Fabio Buzzetti**, si compone di **Bernardino Castellana**, **Giuseppe Barbuti**, **Fabrizio Camorali**, **Pierluigi Mignani**, **Valter Colombi** e **Mirella Marchetti**, tutti viticoltori locali. La presentazione ufficiale

dell'associazione enologica avviene il primo dicembre del 2007 a Lugagnano e qui vengono degustati per la prima volta il Solecortus e il Lunatia, nonostante il Solecortus stesso sia già stato considerato tra i migliori vini d'Italia per l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo e premiato da Slow Food a Torino nell'ottobre 2007. Dopo pochi mesi dalla sua costituzione, l'associazione prende parte alla 30esima edizione del "Wine meeting" di Cannes presentando le sue due etichette abbinate a due conchiglie fossili

locali e particolarmente rare e da questo momento si aprono le strade del mercato internazionale; dopo la Francia è la volta del Gut, il festival del Gutturino di Carpaneto, evento nel quale il Solecortus si classifica come miglior bianco fermo piacentino. Di recente l'associazione è diventata protagonista dell'inaugurazione ufficiale della tangenziale di Lugagnano, nel maggio scorso, e della decima edizione della rassegna culturale "Teatro latino" di Veleia, senza dimenticare il suo inserimento nella

guida "Degusta giovane" curata da Osvaldo Murri, analista sensoriale e ideatore del Gutturino festival di Carpaneto.

«Questa associazione - ha dichiarato il presidente Fabio Buzzetti - è nata per poter affrontare meglio il futuro del mercato con le sue nuove richieste e il modificarsi dei gusti del consumatore e delle conseguenti esigenze dei ristoratori. Oggi i nuovi consumatori vogliono gustare vini più profumati, fermi, secchi e che si presentino con un buon biglietto da visita».

PIZZERIA . OSTERIA
RIVER

Bar Pizzeria River
di Morosoli Ermanno
Via Cavour 32 Vigolo Marchese

**OFFICINA
MECCANICA**

EGIDIO CASTELLI
località BATELACCIO

29010 VIGOLO MARCHESE (PC)

**Antica
Trattoria**

di Rebecchi Andrea & C. s.a.s.
cucina piacentina e alternativa

Loc. Vigostano, 17 -
29014 Castell' Arquato (PC)
Tel e Fax 0523 896100

chiuso il lunedì

Tel. 0523 896124
Ristorante

Tel. 0523 893040
Albergo

TBA
TBA di Tassini Gianfranco

MACCHINE PER LA VITICOLTURA

Via G. Rossi, 1/B - 29013 Carpaneto P.no (PC)
Tel. 0523.850881 - Fax 0523.246077
Cell. 333.8388749 - E-mail: tba2003@libero.it
Part. IVA 00980670335

BAR
RENDEZ VOUS

CARPANETO

Boccon Divino
Enoteca

CARPANETO PIACENTINO
Tel. 0523 858386

Trattoria del Turista
di Sidoli Fabio

29010 Vigolo Marchese (Pc) **Chiuso il Mercoledì**

GAMA

VIGOLO MARCHESE (PC)
Tel 0523.078659

F.lli Serena Autotrasporti

cell 335 5916400
cell 335 5433505
via Torino 6 -
29010 - Roveleto di Cadeo

enotecno

di Zanellini Marco

MACCHINE ENOLOGICHE - ASS.TECNICA

Via S. Maiolo, 16
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383/83562
enotecnocasteggio@libero.it

VALCHERO CALCESTRUZZI s.n.c.
di Rapaccioli Giorgio & C.

P.IVA 00379020332

CIRIANO di CARPANETO P.NO (PC)
Tel. 0523 859 628 - Fax 0523 852 214