



PICCOLI ma di Carattere

AZIENDA AGRICOLA "RONCO DELLA FOLA"
a Scanzorosciate, Bergamo

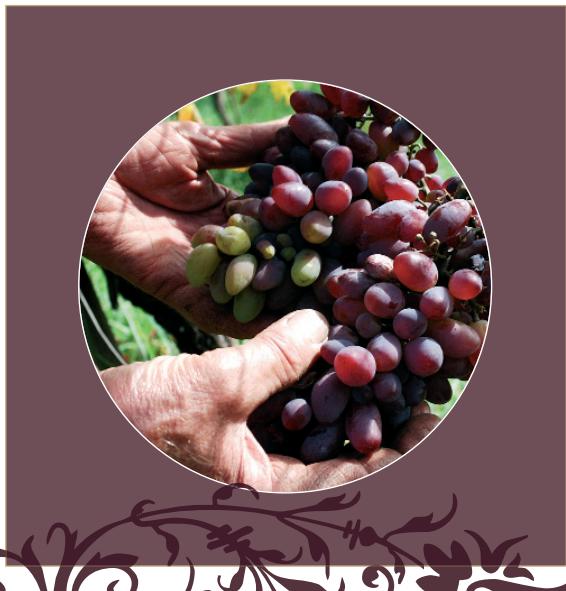
"Ronco della Fola"
esprime nel Moscato di Scanzo
una filosofia che si fonda sulla qualità.

E per Natale ha in serbo due novità:
il Valcalepio Rosso e una grappa di Moscato,
purissima.

Testi a cura di Paola Viani
Foto di Pietro Dalmiglio



Tra le vigne, su per la collina, lungo una strada che si arrampica e svela poco a poco. Ed è proprio sulla sommità, scaldata da un sole autunnale, che scopriamo la tenuta "Ronco della Fola": un piccolo angolo di natura, di passione, di scelte. Una cantina, guidata da Sergio Maiorana, che ha eletto la qualità quale motivo dominante di ogni produzione, di ogni lavoro. Perché è così che il Moscato di Scanzo può nascere e rivestire un posto importante nel panorama enoico. Un moscato rosso, unico, dall'inconfondibile color rubino, dai sentori di ciliegie, marasche, frutti di bosco, con un retro gusto complesso che lascia piano piano una nota suggestiva di mandorle amare. Un vino da meditazione, difficilmente abbinabile ai sapori per cui il moscato, l'altro, quello bianco, è noto. La terra del Monte Bastia, invece, regala quei profumi e sentori che diventano esaltazione con i formaggi piccanti e saporiti, con i dolci secchi, con il cioccolato amaro, il sapore più difficile, riconosciuto da tutti, da abbinare ad un vino. E sulla cima della collina, tra i filari, nel clima ideale che ripone nel sole e nell'aria gli elementi dominanti per un moscato di valore, tutto viene fatto secondo il principio della qualità che, come spesso accade, mette inesorabilmente in secondo piano la quantità. Potature, diradamenti e tecniche di coltivazione volte ad ottenere il meglio da ogni pianta, rendono la raccolta minore, ma sicuramente migliore. E' secondo queste logiche che l'azienda "Ronco della Fola" lavora. Un' azienda nata alla fine degli anni '80, iscritta all'albo dei vigneti del Moscato di Scanzo con il numero 1, che ha saputo, negli anni, mantenere un radicamento al territorio e un importante attaccamento alla tradizione, senza mai venir meno a quelle regole di operosità, di "far bene", di passione. Quella stessa passione che da due anni Sergio Maiorana mette nella conduzione di questo sogno che è diventato reale. L'amore per il vino, la conoscenza, la ricerca di un luogo di campagna con i suoi colori e profumi, gli hanno aperto le porte di questa piccola cantina che ha già ottenuto i primi risultati in termini di riconoscimenti: la guida Viniplus dell'Ais Lombardia ha assegnato tre Rose Camune al Moscato di Scanzo 2003, mentre la guida Vini





AZIENDA AGRICOLA
RONCO DELLA FOLA

Via Monte Bastia, 36
Scanzorosciate (BG)
Tel Fax 035 656036
www.roncodellafola.it
info@roncodellafola.it



Buoni d'Italia, che seleziona solo vitigni autoctoni, ha assegnato la Menzione ad Honorem al Moscato di Scanzo 2004. Non sono mancati gli apprezzamenti da parte di giornalisti e critici del mondo enoico che lo hanno definito "dolce e non dolce, ricco di personalità, con profumi densi e avvolgenti, con un bouquet molto suadente nella sua avvolgenza e fittezza". Un vino che necessita di un periodo di appassimento delle uve, caratteristica imprescindibile di questo prodotto, di almeno venti giorni poi, dopo la pigiatura, viene messo a maturare per due anni in botti d'acciaio secondo le regole del disciplinare. Il Moscato "Ronco della Fola" attende ancora e viene messo in commercio quasi un anno più tardi, per consentire al suo terroir di esprimersi al meglio, di caricarsi di altro spessore. Sono millecinquecento le bottiglie di Moscato di Scanzo prodotte da questa cantina di concezione moderna, collocata al centro della proprietà e sapientemente organizzata per vinificare esclusivamente uve

rosse, con moderni sistemi di fermentazione e macerazione. E poco prima di Natale, per la prima volta, verrà presentato e sarà disponibile, sempre in quantità limitata, il "Monte Tre Croci", un Valcalepio Rosso con un elevato profilo qualitativo che nasce da un'attenta selezione di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, con un periodo di maturazione di 16-18 mesi in tonneaux di rovere di Allier e successivo affinamento in bottiglia di 4-6 mesi. Ma la nascita di questo Valcalepio Rosso non rappresenta l'unica novità dell'azienda per il prossimo Natale. Una grappa, infatti, si farà apprezzare per la sua purezza. Le vinacce di Moscato, soltanto quelle, sono state affidate alla distilleria dei Fratelli Brunello, nel vicentino, per catturarne tutti i preziosi profumi. Ancora qualità, ancora passione. Ancora voglia di perseguire quella strada difficile ma densa di soddisfazioni che porta a grandi risultati, che esalta un territorio nel rispetto della natura e dei suoi tempi, che crea vini di carattere.