

LA RUBRICA - TRACCE DI VINO

L'AZIENDA Secoli di storia e luoghi d'incanto di una delle realtà più importanti della nostra terra

I VIGNETI DI CASCINA MORONI

STEZZANO - Incontro il **Conte Piero Moroni** nella villa di Stezzano, una dimora carica di storia, la storia di generazioni «*Siamo agricoltori da sempre, da quando esiste la nostra famiglia*», ci racconta il dottor **Moroni**, sottolineando come l'attività agricola abbia sostanzialmente garantito nel corso del tempo sopravvivenza e continuità non solo della famiglia ma anche delle strutture immobiliari. Come si evince facilmente guardando lo stemma, dove è presente insieme all'aquila, è il murù – vale a dire il gelso – la coltura che per secoli ha occupato le campagne di proprietà dei Moroni. L'epidemia di pebrina prima e l'avvento di nuove tecnologie poi fecero sì che la famiglia rivolgesse la produzione agricola ai cereali. Ma una delle campagne, Valmarina, forse la più bella, quella meglio esposta e maggiormente ventilata è sempre stata vitata; ed è qui che nascono i vini prodotti con l'etichetta Conti Moroni. Sono circa quattro ettari adagiati in uno dei luoghi più belli e importanti per Bergamo, dove la storia dei monasteri si intreccia a quella della nobile dinastia. Il vigneto è disposto ad anfiteatro intorno al **Monastero di Valmarina**, proprietà della famiglia sino al 1985, un vero gioiello. I vitigni presenti nella selezione 'Valmarina' sono il **Cabernet Sauvignon** e il **Merlot** per il rosso IGT, **Riesling Renano** e **Italo con Chardonnay** per il bianco IGT; le medesime varietà si ritrovano anche nel vino da tavola della linea 'Murù'. Tra spacio dalle parole del Conte il desiderio e la passione per la campagna, per la cura della vigna, per il mantenimento di un ambiente così bello ma fragile che solo la cura meticolosa, richiesta da un grande vigneto, può assicurare. Quando si pensa a questa storica famiglia bergamasca immediatamente il pensiero corre alla grande villa di Stezzano dove celebrazioni, eventi e meeting stanno finalmente ripartendo grazie alla grande disponibilità di spazi interni ed esterni, che garantiscono la più totale sicurezza. Ma il cuore batte in vigna, i progetti sono tanti, impegnativi ma aperti alle nuove colture PIWI, per esempio. Infatti, in accordo con l'enologo **Angelo Divittini**, è stata pianificata la coltivazione di questi vitigni auto resistenti, a bacca bianca dato il terreno particolarmente vocato, **Solaris** e **Souvignier Gris**, che andranno a produrre tra circa tre anni. Ricordiamo che i **PIWI** sono varietà che possiedono i geni di resistenza alle principali malattie fungine. Non hanno quasi o del tutto necessità di trattamenti, un aspetto particolarmente importante non solo per la coltivazione ma anche per la preservazione dell'ambiente circostante, in questo caso specifico così bello e incontaminato.

Non resta che attendere le nuove produzioni sorvegliando uno dei vini che sono attualmente in commercio.

Il sito: <https://villamoroni.it/azienda-agricola/>

Elena Miano

CHI E' ELENA MIANO

La passione per il vino e le Vagabonde

Elena Miano nasce sul lago a Lecco, vive a Bergamo dai tempi della laurea in Lingue e Letterature Straniere dopo aver trascorso parte della sua vita anche a Londra e a Parigi. Ha da sempre avuto la passione per il cibo e il vino che, nel corso degli anni, ha coniugato nell'identificare e progettare itinerari turistici mirati ad unire il buono da gustare con il bello da vedere. Elena Miano è anche guida turistica di Bergamo e provincia da un bel po'.

Ha collaborato con testate di settore food&wine. Ha fatto parte della **Associazione Nazionale Donne del Vino**, per le quali è stata Delegata della Lombardia. Con il marchio **Ospiti A Tavola** si occupa di Comunicazione, con il nome **LeVagabonde** si impegna nel far conoscere realtà produttive da gustare e luoghi che meritano una visita, attraverso il canale **YouTube**.



Alcune immagini della Cascina Agricola del Conte Moroni

