

La 4R diventa produttrice di vino: presi in gestione 10 ettari di vigneto

L'estate 2015 porta un'importante novità per quel che riguarda il mondo dell'enologia del nostro territorio. Una novità che dimostra che quando alcuni leader si uniscono, i progetti che scaturiscono sono all'avanguardia e decollano velocemente. I protagonisti in questo caso sono due delle realtà più attive per quel che riguarda l'innovazione enologica in Bergamasca: la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon e la 4R-Villa Domizia di Torre de' Roveri.



Giampietro Rota

Quest'ultima è tra le aziende commerciali che più spiccano nel mondo della distribuzione di bevande e di vino, in primis per la zona orobica, e da tempo ha sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista, da vent'anni, anche nella produ-

zione con una gamma di prodotti che ha portato l'azienda alla soglia delle 70mila bottiglie all'anno. Dal 1995, la 4R ha iniziato a dar vita a una gamma di vini in bottiglia in gra-

do di rivalutare il territorio secondo un preciso disegno strategico e progettuale. Il tutto nella consapevolezza delle grandi opportunità offerte dai vini a denominazione di origine e con la voglia di offrire un concreto contributo alla tutela e alla promozione, tanto che il 7 marzo del 2002 la 4R entra a far parte del Consorzio Tutela Valcalepio, che tra l'altro uno dei quattro fratelli Rota, Enrico, presiederà dal 2011 al 2014.

«Da allora - spiega Giampietro Rota, presidente della 4R - la nostra passione e ricerca non ha più avuto tregua. E il percorso avviato ci ha portato a concludere anche un accordo storico con il maggior produttore di uve e di vino di Bergamo: la Cantina Sociale Bergamasca. La scelta sulla Cooperativa di San Paolo d'Argon, quale partner di riferimento, è assai facile da spiegare. La Cantina Sociale Bergamasca da sempre rappresenta il fulcro dell'innovazione in Valcalepio e da tempo desiderava intraprendere la strada della produzione biologica. Se a questo sommiamo il fatto che con la dirigenza della Cantina stessa è in atto una forte e motivata collaborazione da ormai 15

anni, diventa scontato comprendere i presupposti della scelta».

«Assieme a loro - annuncia Rota - abbiamo dato vita a un progetto ventennale che comprende la ristrutturazione e la lavorazione in comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che abbiamo scelto di seguire: il vigneto sarà coltivato allo scopo di ottenere una produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio giardino in mezzo al centro abitato. Strategie chiare quindi, sempre con una visione lungimirante per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero. L'esportazione è diventata per noi parte integrante della nostra missione. I mercati in cui operiamo, dal Lussemburgo al Brasile, dalla Corea del Sud al Belgio, come d'altro canto anche gli altri, sono assai sensibili alla produzione biologica». L'intenzione è quella di produrre vini quali Valcalepio Bianco Doc, Valcalepio Rosso Doc, Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e



QUATTROERRE
via Marconi, 1
Torre de' Roveri
tel. 035 580701
fax 035 580782
info@quattroerre.com
www.quattroerre.com

Alleanza strategica
con la Cantina Sociale
Bergamasca
per ristrutturare
e rilanciare, per 20 anni,
un terreno
nel centro di Rosciate.
La produzione comprenderà
i Valcalepio Doc, Terre
del Colleoni Incrocio
Manzoni 6.0.13 Doc
e Terre del Colleoni
Incrocio Terzi Doc.
Giampietro Rota:
«Tutto sarà all'insegna
del biologico»



Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. Proprio questi ultimi due vitigni sono oggi ancora poco coltivati a Bergamo e il problema dell'approvvigionamento di queste uve sta diventando assai serio, motivo in più per scegliere di gestire direttamente la produzione di uva. «Senza contare un altro aspet-

to che ci ha spinti a questa scelta - conclude Rota -, ovvero il contributo alla riqualificazione del territorio: abbiamo sempre insistito sull'importanza del rispetto di quella che è una grande peculiarità dell'enologia in Bergamasca, quella vicinanza ai centri abitati che fa della Valcalepio il

Giardino di Bergamo. Quella del biologico è una sfida che in pochi hanno accettato nella nostra provincia e noi, assieme alla Cantina Sociale, siamo lieti di fungere ancora una volta da volano per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».