

SAN COLOMBANO**Doc alla Verdea,
il Consorzio Vini
sta alzando il tiro**

■ Arrivare a una denominazione d'origine controllata per la Verdea, vitigno autoctono del colle di San Colombano, trovare insieme a Regione Lombardia gli strumenti più adeguati per far fronte alla crisi innescata dall'emergenza coronavirus, i cui effetti potrebbero svilupparsi per anni, continuare e potenziare per quanto possibile le attività di promozione. Il Consorzio Vini Doc di San Colombano ha rinnovato i suoi vertici nella riunione di mercoledì sera. Per il prossimo triennio confermato Diego Bassi (Casa Valdemagna) alla presidenza, vice-presidenti sono Gianenrico Riccardi (Nettare dei Santi) e Marco Faverzani (società agricola Faverzani). Nel consiglio ci sono anche Giuliano Toninelli (Poderi di San Pietro), Giuseppe Guglielmini (azienda Guglielmini di Miradolo) e Giancarlo Tosi (I Germogli).

«Le cantine sono alle prese con le conseguenze del Covid, molto impegnative in termini economici - spiega il presidente Diego Bassi -. Con Regione Lombardia abbiamo avviato un colloquio per riuscire a ottenere deroghe temporanee al disciplinare per gestire le giacenze e poter vendemmiare a settembre e per strumenti economici di sostegno alle attività. Sono passaggi tecnici che speriamo siano recepiti e poi trasmessi al ministero, cui spetta l'ultima parola». Ma la sfida è ancora quella della promozione del vino. «Il Consorzio punta a valorizzare il prodotto e il territorio, e continueremo a farlo - prosegue Bassi -. Dobbiamo partire dalle nostre basi, la piazza di Milano e il radicamento a San Colombano e nel Lodigiano, cercando sempre nuove formule per il mercato».

Ma c'è anche la volontà di portare avanti qualche progetto importante e che possa essere un ulteriore volano di crescita. «Per il momento è poco più di un'idea che ci raccontiamo tra tecnici, e a dire il vero si racconta da 20 anni o più, ma cercherò in questo mandato di portare avanti il percorso per realizzare una nuova Doc banina incentrata sulla Verdea - conclude Bassi -. San Colombano è noto per il Doc rosso che risale al 1984, e abbiamo un Doc bianco di uve Chardonnay e Pinot Nero del 2002. In quel momento erano le uve più coltivate, ma non sono strettamente lombarde o banine. La Verdea invece arriva da un vitigno autoctono, è forse quello più caratteristico banino, e ha un buon mercato su Milano. Le quantità non sono ancora elevate, ma una Verdea San Colombano Doc potrebbe essere un bel viatico per arrivare su nuovi mercati e potenziare gli esistenti». ■

Andrea Bagatta

