

L'Eco di Bergamo [Rubriche](#) [Enogastronomia](#)

## «Champagne e quattro formaggi» I Buongustai a Tenuta Casa Virginia

Consiglia

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Da sinistra, Pino Capozzi, Antonio Lecchi, Bruno Martinelli, Mauro Lamassa, Ernesto Tucci.

Uno Champagne molto interessante (la Maison Hostomme, produttore nella zona dei Gran Crus, a Epernay), abbinato a quattro formaggi e a un risotto agli scampi: è stato il tema di una serata di degustazione del Club Buongustai Bergamo, presidente Ernesto Tucci, segretario generale Bruno Martinelli. Piacevoli gli abbinamenti (anche se molto difficile quello tra Champagne e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi; molto azzeccato quello con la mozzarella di bufala della piana del Sele, proveniente da Paestum) ma a sorprendere ancor più piacevolmente è stata la location scelta per l'incontro: Tenuta Casa Virginia, un angolo della collina bergamasca ai piedi del Monte Bastia, in territorio del Comune di Villa d'Almè (Bg), frazione Gaggio, un angolo abbandonato sino a pochi anni fa ma che è tornato a rivivere e a produrre uva da vino grazie alla tenacia e alla lungimiranza di Antonio Lecchi, patron da 22 anni del ristorante "Al Rustico-Villa Patrizia" di Sorisole.



Casa Virginia, la collina bergamasca rivive a Villa d'Almè.

Dopo sette anni di duro lavoro, sono ricomparsi filari d'uva ben allineati, la vecchia cadente cascina è diventata un elegante luogo di ricevimenti, convegni e feste, la cantina è stata completamente rinnovata in spazi e attrezzature. La proprietà è vasta 2,5 ettari, di cui 1,5 di vigneto. Piantati anche alberi di ulivo. Sono prodotte per ora circa 8 mila bottiglie tra Valcalepio Rosso Doc (Cabernet Sauvignon e Merlot), un Rosso Igt da uve Shiraz, un Bianco Igt (Incrocio Manzoni 6013 e Chardonnay) e uno Chardonnay in purezza fermentato in barrique. Conosciuta la cura maniacale di Lecchi in tutto quello che fa (la sua cultura spazia dal vino all'olio, dalla birra ai formaggi, ai distillati e a quant'altro), anche il vino prodotto – suo vecchio sogno – è degno della serietà del produttore. E ad ogni vino, coccolato come un figlio, ecco allegata una scheda con raccontata la storia-leggenda che spiega i nomi da favola

dati ai vini: Castello della Regina, Il serpente con la cresta, L'oro del diavolo, Il folletto di Sottochiesa. Una ricerca che – con tutto quello che ha da fare un ristoratore di successo – lascia capire l'entusiasmo che Lecchi mette in ogni cosa che fa.

Tornando all'incontro dei buongustai, ricordiamo che lo Champagne Hostomme è importato direttamente dalla Vinicola Martinelli srl di Ranica, titolare Mauro Lamassa. Quattro le tipologie degustate: Blanc de Blanc, Cuvée tradition, Réserve e Demi Sec. A fine serata Pino Capozzi, decano dei cuochi-ristoratori bergamaschi, ha donato a Lecchi - a ricordo dell'incontro - un artistico piatto da lui decorato.

**Roberto Vitali**

© riproduzione riservata

© COPYRIGHT 2010 - Sesaab spa (p.iva.01873990160) - E' vietata la riproduzione anche parziale.