

Claudia Crippa,
factotum
dell'azienda
La Costa



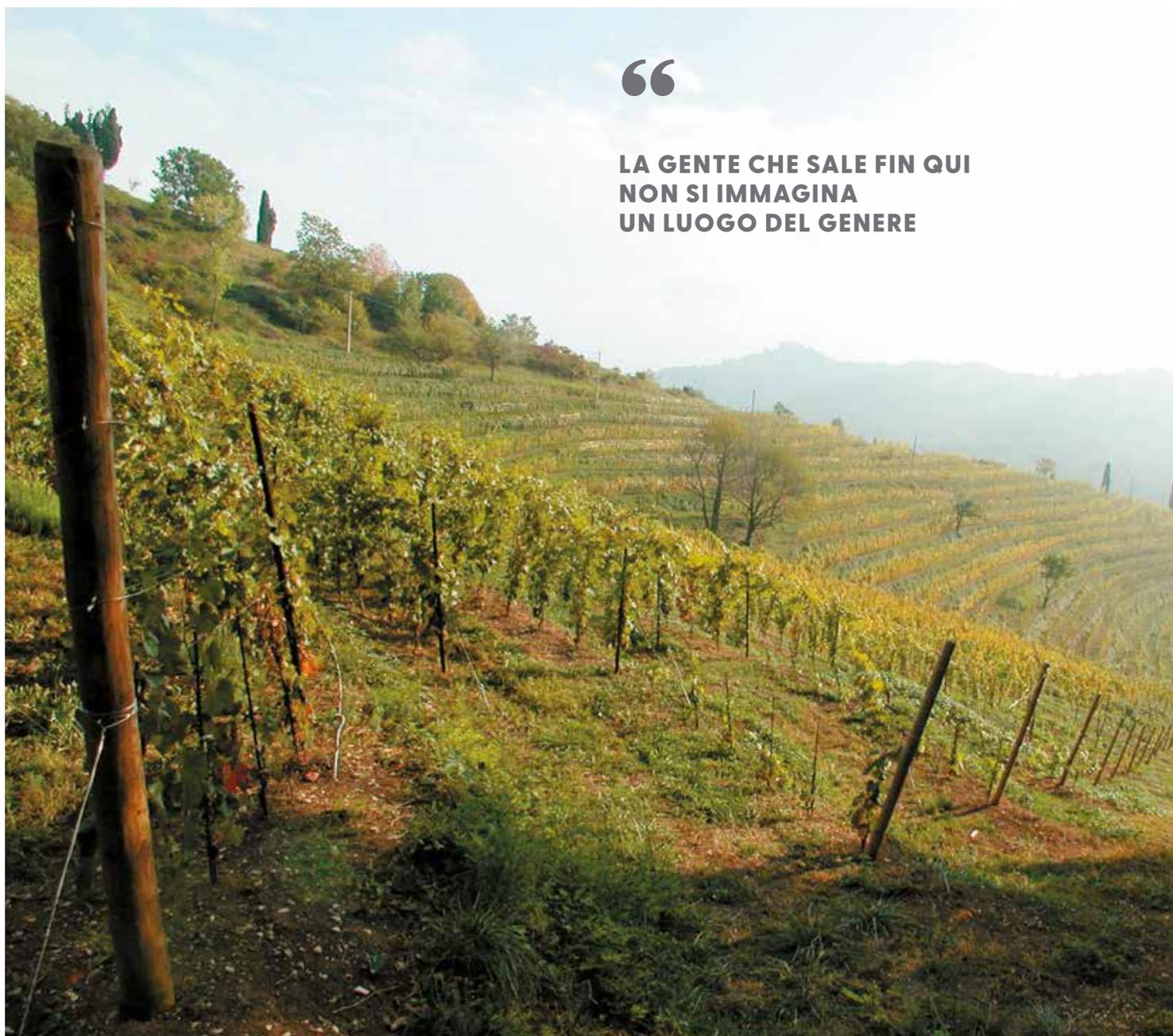
La Costa, quando il vino parla brianzolo

Le prime due Rose Oro nelle ultime due edizioni, una novità assoluta per il territorio e la conferma della vocazionalità delle terre lariane

👁️ DAVIDE GILIOLI

La provincia di Lecco è ritenuta, dal punto di vista vitivinicolo, una terra “giovane”, ancora in fase emergente. Tuttavia se si scava nella storia dei meravigliosi terrazzamenti morenici dell’areale di Montevocchia è possibile trovare testimonianze confortanti sulla produzione di vini di qualità: dal poeta ottocentesco Carlo Porta

allo scrittore Mario Soldati (autore di “Vino al vino”, 1969) le colline della provincia lecchese sono spesso citate come riferimento. Ma dopo lo spopolamento degli ultimi 50 anni a favore delle zone industriali, la natura è tornata a impadronirsi delle colline, lasciando solo qualche cascina isolata, come quella in cui si è insediata l’azienda La Costa.



“

**LA GENTE CHE SALE FIN QUI
NON SI IMMAGINA
UN LUOGO DEL GENERE**

La genesi del progetto aziendale

La Costa nasce nel 1992 a Perego (LC), quando Giordano Crippa decide di acquistare una cascina e i terreni circostanti, abbandonati da decenni, all'interno del Parco Naturale di Montevicchia. Ma il vino, in questi anni, non è ancora il protagonista. «Non avevo ancora compiuto 18 anni, sognavo studi di ingegneria e mal sopportavo l'idea di legarmi ad una vita agreste» ci racconta Claudia, figlia di Giordano e attuale factotum

dell'azienda. «Inizialmente quella cascina era l'hobby di mio padre, un posto dove trovarsi con gli amici». Ma il contatto con agronomi ed enologi cambierà la sua vita. Nel 2000 la prima “vera” vendemmia e Claudia, laureatasi in viticoltura ed enologia, è in cantina, al posto di comando. La favola può cominciare.

Territorio, vitigni e denominazione

«La gente che sale fin qui non si immagina un



VOCAZIONE BIANCHISTA

luogo del genere» afferma Claudia con un sorriso compiaciuto. «Quando pensi alla Brianza t'immagini industrie e mobilifici». E invece eccoci sedotti da un particolare microclima e da terreni calcareo-marnosi che donano profumi intensi e spiccata sapidità a vini che in gioventù possono apparire taglienti, ma che con il tempo in bottiglia acquistano eleganza e profondità.

La scelta dei vitigni è il frutto di numerosi studi ampelografici condotti con l'Università Statale di Milano e grazie a prestigiose collaborazioni con professori del calibro di Osvaldo Failla e Attilio Scienza. Per il pinot nero, molto presente in queste zone nell'Ottocento, sono stati recuperati vecchi ceppi propagati mediante selezione massale. Al posto di croatina, barbera e schiava, si è preferito puntare su vitigni a bacca bianca con potenziale evolutivo, come chardonnay e riesling renano, ma salvaguardando anche la tipicità con incrocio manzoni e verde, varietà locale per antonomasia. Il merlot, infine, è arrivato nel 2006, per merito della sua adattabilità a questi terreni e al clima.

Il Consorzio Terre Lariane IGT nasce, invece, nel 2008 su iniziativa di sette aziende produttrici, fra le quali La Costa rappresenta la "capofila", con Claudia come Presidente fin dal primo mandato. Obiettivo: valorizzazione del territorio, condividendo esperienze, conoscenze e risorse per effettuare una mappatura delle zone più vocate e agire in maniera congiunta anche da un punto di vista commerciale.

«Il ricambio generazionale è stato importantissimo per rilanciare questa zona – conclude Claudia – e il progetto comune di adottare gli stessi consulenti in vigna e cantina si sta rivelando prezioso per dare uno stile e un'identità unitari alla IGT, pur nel rispetto delle singole peculiarità di ciascuna azienda». ■



Due i vini de "La Costa" premiati con la Rosa Oro, ad oggi, un unicum per la provincia di Lecco: il **Riesling Solesta 2017** (premiato nell'edizione 2021) e il **Brigante Bianco 2020** (premiato nell'ultima edizione, la 2022); un segnale decisamente forte della vocazione di queste terre per i vini bianchi. Il riesling renano, utilizzato in purezza per la produzione del Solesta, viene da uno dei primi vigneti impiantati nel 1992 su suolo marnoso-calcareo: alla soglia dei 30 anni offre risultati costanti e solidi, come testimoniano eccezionali assaggi di bottiglie che hanno oltrepassato i 10 anni dalla vendemmia. **«Una scommessa vinta – commenta Claudia – rispetto alla decisione di non utilizzare il riesling italico, molto comune qui».** La Rosa Oro al Brigante Bianco rappresenta invece una graditissima sorpresa per il vino di entrata dell'azienda: in un'annata 2020 climaticamente perfetta, l'intensità dei profumi e la freschezza del sorso rappresentano perfettamente il blend di vitigni utilizzati, vale a dire chardonnay, incrocio Manzoni e verde.