

VINI LOMBARDI: ROSSI E BIANCHI APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO

Rossi, bianchi, fermi o mossi. Franciacorta, Valtellina, Valcalepio e Oltrepò Pavese, senza dimenticare la zona del Garda e la pianura mantovana. In questi ambienti di rara bellezza e suggestione, grazie al lavoro di ricerca e sperimentazione, prima in vigneto e poi in cantina, il panorama vitivinicolo lombardo si è evoluto negli anni, raggiungendo oggi livelli di eccellenza tra i più interessanti d'Italia.

La varietà dei vitigni e le diverse tecniche di coltura regalano ai vini lombardi caratteristiche uniche. È tipica la coltivazione di vitigni di montagna, che danno luogo a vini con profumi e colorazioni meno concentrati. Le varie zone vitivinicole sono relativamente lontane tra loro e presentano caratteristiche diverse, sia dal punto di vista pedoclimatico che da quello ampelografico.

Tra i vini pregiati più famosi della Lombardia troviamo l'Oltrepò Pavese Pinot Nero Docg e il Franciacorta Spumante Docg.

I vigneti della Valtellina si trovano alle pendici delle montagne, dove il vitigno principale è il Nebbiolo. Sono vini a bacca rossa, raramente vinificati in purezza. L'Oltrepò Pavese, zona tra le province di Pavia ed Alessandria, è sempre stato conosciuto per massicce produzioni di vini rossi. Il vitigno più diffuso è la Barbera, seguito da Croatina, Bonarda e Uva Rara. Una menzione particolare merita il Pinot Nero, per il quale l'Oltrepò Pavese si è recentemente affermato come una regione di eccellenza. La Franciacorta, nella zona del Lago di Iseo, è nota per la coltivazione di vitigni Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay.

Nella zona del Garda e dei Colli Mantovani (Garda DOC e Garda dei Colli Mantovani DOC) si producono vini a base di Groppello, Barbera, Marzemino e Sangiovese. Altre zone vinicole Lombarde sono la San Colombano al Lambro DOC, tra Pavia e Milano, con gli stessi vitigni coltivati dell'Oltrepò Pavese, e la Valcalepio DOC, situata tra la Bergamesca ed il Lago d'Iseo.

La coltivazione della vite in Lombardia era già presente nella preistoria come dimostrano diversi ritrovamenti archeologici sulle rive del Garda e del lago d'Iseo risalenti all'età del bronzo. La Lombardia è stata anche una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea di Strade del Vino.



Sul "podio" dei vini di qualità al primo posto troviamo i vini DOCG (denominazione di Origine Controllata e Garantita), a seguire i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) e al terzo posto troviamo i vini IGT (Indicazione Geografica Tipica). La produzione lombarda si caratterizza per un'elevata presenza di qualità e vanta 5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT.

Circa il 35% della produzione totale d'uva proviene da piccoli produttori riuniti in diverse associazioni e circa l'80% dei vigneti, si trova nelle province di Pavia e Brescia.



In questa regione, non sempre riconosciuta a livello enologico nazionale, si mescolano vitigni autoctoni e vitigni nazionali e internazionali, dando vita a vini più o meno legati al territorio, ma sempre caratterizzati da un buon livello qualitativo.

Oggi si cerca di convertire le proprie coltivazioni tradizionali in coltivazioni biologiche. Sono in aumento i viticoltori lombardi che intraprendono la strada del 'vino Bio', anche se l'adesione al biologico è ancora a livello di nicchia di mercato.

Questa nuova tendenza va considerata con grande attenzione, dato che il consumatore di prodotti biologici è generalmente di livello più alto rispetto a quello medio, sia nella scelta e valutazione del prodotto, sia per capacità di spesa.

Il Bio rappresenta anche un forte impulso per la ricerca di livelli qualitativi sempre più alti in una produzione che, già oggi, conta in Lombardia quasi il 90% dei vini prodotti a denominazione di qualità.

SFORZATO

Il vino bandiera, quello che più di tutti porta il nome della Valtellina nel mondo, è lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina. È il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, fin dal 2003.

Parlando dello Sforzato Ortensio Lando (ca 1510 – ca 1558) : "bevei di un vino detto il vino delle sgonfiate [uve appassite], credo fermamente ch'egli sia il miglior, che al mondo si beva".

Lo Sforzato deriva dalle migliori grappoli di uve Nebbiolo 100 %, che, subito dopo la vendemmia, vengono posti ad appassire per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti "fruttai".

È solo dopo 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia che finalmente lo Sforzato è pronto per essere servito a temperatura di 18°C.

FRANCIACORTA

Le "bollicine" dello spumante Franciacorta rappresentano uno degli spumanti più apprezzati dell'attuale panorama enologico. Profumato, dal perlage fine e dal gusto elegante, lo spumante Franciacorta DOCG riscuote un grandissimo successo sia in Italia che all'estero ed è stato riconosciuto un'élite fra le eccellenze dall'Unione Europea.

Grazie alla qualità ed al successo di queste produzioni lo spumante Franciacorta venne riconosciuto nel 1967 come DOC.

