

09.02.2010

LOMBARDIA

22.000 ettari coltivati a vite – 1.200.000 ettolitri di vino

3 DOCG - 14 DOC - 14 Indicazioni Geografiche

Territorio a chiazze: Oltrepò Pavese (simile al Piemonte), Franciacorta (produce dagli anni '60 spumanti, insieme a Trento e Asti), Valtellina (zona di montagna, terrazzata, c'è un nebbiolo di nome Chiavennasca, al confine con la Svizzera, che è anch'essa autorizzata a produrlo), Garda, Mantovano di pianura (Lambruschi), piccole zone del Bergamasco e Val Caleppio.

Garda: vitigni di Trebbiano che in realtà è un Verdicchio.

In Italia vi sono moltissimi trebbiani che prendono il nome da varie località, il più famoso è quello della Val Trebbia piacentina. Fino a 10 anni fa non era molto apprezzato, ma veniva usato solo come base per i brandy. Oggi invece viene prodotto in modo molto più raffinato, tenendo le viti basse e con pochi frutti pregiati ed è molto considerato anche all'estero dove è chiamato Uniblanc.

Assaggio: Lugana del Garda. Azienda Zenato. S.Benedetto. 2008

Colore: bianco dorato chiaro. 13° (di solito meno).

Profumo: intenso, persistente, garbato, di lievito (fatto con lieviti selezionati).

Sapore: di pesca bianca.

Produzione dello spumante

Metodo classico o champenois: pigiatura dell'uva molto soffice, ognuno caratterizza il suo spumante con tipi diversi di uve (cuvèe). Dopo una fermentazione di 1 o 2 giorni, si mette in bottiglie di vetro pesante. Si aggiungono particolari lieviti o zuccheri (liqueur de tirage). Le bottiglie vanno messe coricate con tappi a corona per 12/18 mesi o più a temperatura di 10/14 gradi. Lo zucchero fermenta e crea scorie che si depositano e anidride carbonica. Quindi si mettono nei cavalletti inclinati (pepitre) e giornalmente vengono smossi e girati di 1/8 di circonferenza.

Oggigiorno, quando si devono aprire, si congela il collo con azoto liquido e si toglie solo il pezzetto congelato. Una volta si faceva la volley, cioè, aprendo la bottiglia, una parte veniva sparata via e rimboccata con altro vino. Infine la bottiglia viene tappata con tappo di sughero a fungo, di solito agglomerato e finito con lamelle di sughero e poi ingabbiato perché non salti via con i cambi di temperatura. Quindi viene vestita ed etichettata.

Questo metodo fu inventato da un monaco di Rems, don Perignon.

Franciacorta: DOCG 18 comuni del Bresciano.

Prodotto con uve pinot nero, pinot bianco e chardonnay, 18 mesi in bottiglia, 25 mesi dalla data della vendemmia. Si produce il rosè, non togliendo tutta la buccia, e il saten o cremant con chardonnay e pinot bianco. Il millesimato è quello che ha più di 36 mesi.

Assaggio: Franciacorta dell'Azienda Castaldi di Adro. DOCG.

Colore: bianco dorato chiaro.

Profumo: molto persistente, anche per opera delle bollicine che continuano a salire (perlage). Caratteristico profumo di crosta di pane lasciato dal lievito quando muore all'interno della bottiglia.

Sapore: brut

BONARDA: conosciuto fin dal 1799 nelle colline torinesi e dell'astigiano, non è da confondere con altri vitigni chiamati così: in provincia di Alessandria la Croatina, nel Roero il Refosco, nel Canavese il Neretto. Per non confonderlo viene anche detta Bonarda Piemontese. Combinato con altri vitigni, toglie l'asprezza.

Assaggio: Bonarda dell'Oltrepò Pavese. Tenuta S. Zeno

Profumo: fresco e floreale.

Colore: rosso vivace e caratteristico.

Sapore: fresco, piacevole, asciutto, pieno e delicatamente tannico.

NEBBIOLO: prodotto al 90% in Valtellina, 2 vitigni caratteristici del territorio, Prugnola e Rossola. Sottozone: Sassella, Grumello, Inferno, Maroggia e Valgella.

Invecchiamento 2 anni di cui 1 in botte di rovere. La riserva ha 3 anni di invecchiamento.

Assaggio: Inferno del 2005, Azienda Agricola Negri di Chiuro (SO)

Colore: leggermente più aranciato (dovuto all'invecchiamento).

Profumo: speziato, legno.

Sapore: nocciola.