

LOMBARDIA

Vino

La Lombardia non significa solo industria, commercio ed efficienza ma pure vino. Oltrepo pavese, Valtellina e Franciacorta sono le sue zone più vocate. Negli ultimi anni si è assistito a una crescita qualitativa della produzione anche se il problema di questa regione resta sempre quello dell'immagine.

STORIA E TERRITORIO

Le vicende della vitivinicoltura dagli Etruschi ai giorni nostri

L'immagine della Lombardia è associata a concetti quali industria, commercio ed efficienza. Se proprio si deve fare un riferimento all'agricoltura i luoghi comuni ricadono sulla pianura Padana quale territorio vocato alla produzione di cereali e altri seminativi. Pochi invece associano la Lombardia alla produzione del vino. Invece basterebbe pensare che intorno al "mare" della pianura Padana ci sono colline e montagne sulle quali la vite prospera da moltissimo tempo. Sulle colline moreniche, dalle parti di

Sirmione, sono stati ritrovati semi di vitis silvestris accanto a reperti di epoca preistorica (età del bronzo). Lo stesso tipo di ritrovamento è stato fatto vicino alle torbiere del lago di Iseo nella Franciacorta. Ma si tratta di reperti di vite allo stato selvatico. Con ogni probabilità la Lombardia è stato uno dei luoghi di incontro tra le popolazioni Retiche che provenivano dal nord e gli Etruschi e i Liguri che provenivano da sud. I due popoli si scambiarono le reciproche esperienze in fatto di vitigni e metodi di coltivazione. Per quanto riguarda la forma di allevamento prevalse "la vite mari-

tata" cioè uno o due ceppi di viti accoppiate a una pianta viva (opportunitamente potata, pioppo o olmo in genere) sulla quale le viti si abbarbicano. In pratica è la ricostruzione di quanto accadeva nei boschi dove la vitis silvestris si arrampicava come un edera sulla pianta. La vite maritata è stata poi rimpiazzata dalla vite con un palo in legno e con filari. Nel 400 a.C. i Galli batterono gli Etruschi e li costrinsero alla fuga, ma da essi impararono l'arte di coltivare la vite. Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) ci lascia molte testimonianze della vite in Lom-

bardia. Per prima cosa ricorda come nei dintorni di Melpun (probabilmente l'attuale Melzo) le viti fossero ancora maritate e con numerosi festoni. Anche Virgilio, nelle Georgiche, tratta delle viti maritate (e fa uno specifico riferimento all'olmo) ed elogia i vini prodotti sulle colline del mantovano, sua terra di origine. Al crollo dell'impero romano fanno seguito le invasioni barbariche, sembra però che i rudi uomini del nord amassero particolarmente il vino prodotto sui dolci colli di Lombardia. Le cronache medioevali sono ricche di riferimenti enologici, e sarebbe impossibile darne un resoconto dettagliato. Sappiamo però che nel '300 a Milano entravano seimila carri di vino provenienti dall'oltrepò pavese. Nel 1374 Bianca di Savoia, moglie di Galeazzo Visconti, promulgò lo statuto di San Colombano in cui sono contenute precise disposizioni sulla produzione del vino. Nel XVI secolo Leonardo da Vinci scrive nel Codice Atlantico la più celebre definizione dei vini di Valtellina: "valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti e assai".

Sempre nello stesso secolo così scrive il medico Bolognese Andrea Bacci nel suo "de Naturalis historia vinorum" a proposito di alcuni vini lombardi: "la campagna di Brescia, quanto a fecondità di prodotti di ogni genere, e soprattutto vini, sembra superare la fertilità di questa regione transpadana... Sulla via che porta a Bergamo, si trova il borgo di Cellatica, o Collalto Vecchio, dove si producono elettissime vernacce, soavissime quanto a colore, profumo e sapore, e tali, emulando quelle dei Greci e dei Romani, da confortare il cuore dell'uomo: perciò vengono portate con grande guadagno a Milano e in Germania, e talvolta a Roma. Sullo stesso tratto, in Franciacorta fino all'amenissima sponda del lago d'Ildro è celebrato il vino Gropello... un vino che può gareggiare con quello di Albano e Aricia, ma più forte e di gusto gradevolissimo. Lungo il fiume Oglio su certe collinette esposte verso mezzogiorno, vi sono dei catelli famosi per i loro vini, quali Paderno, Passirano, Adro, Palazzolo e Erbusco, fecondi di vini assai generosi, che hanno il colore e il sapore del Lacrima". Un quadro abbastanza fedele della viticoltura lombarda alla metà del secolo scorso ce lo dà invece André Jullien nella sua "Tophografie de tous les vignobles connus" (1866). Racconta per esempio come sia rimasto impressionato dai vini della riviera del Garda e in particolare da quelli prodotti a Raffa, San Felice, Polpenazze, Padenghe e Manerba. Elogia anche la Franciacorta di cui elogia due "cru" Ronchi e la Santissima.

Jullien ci dice che a Castiglione si produce una specie di vino santo che è paragonabile al Tokay ungherese. Parla di Bergamo e dei suoi vini forti e buoni di cui si fa un gran commercio. Del mantovano dice che produce vini comuni. Nei dintorni di Milano cita il colle di Montevicchia che fa vini poco colorati, vivi e profumati. Dice che nel circondario di Pavia (Oltrepò) si producono numerosi vini "ma nessuno merita di essere ricordato dall'amatore perché sono grossolani, pesanti e si digeriscono male". In Valtellina si producono "vini dal colore rosso molto intenso; ricchi al gusto con una certa austerità e che migliorano con l'invecchiamento e che si possono conservare anche un secolo senza alterarsi". Il panorama tratteggiato da Jullien e da altri scrittori è destinato a subire una profonda trasformazione con l'arrivo dell'oidio, la peronospora, e soprattutto la fillossera, che nel volgere di pochi anni distruggono una buona parte della viticoltura europea. La ricostruzione viene effettuata integralmente su piede franco americano che è resistente alla fillossera, ma nei nuovi impianti vengono reinnestati solo i vitigni più produttivi e resistenti. In questo modo vengono eliminati un gran numero di vitigni che invece sarebbero interessanti dal punto di vista organolettico. Degli oltre duecento vitigni presenti prima della fillossera ne sopravvivono meno della metà. La stessa cosa accade in altre parti della Lombardia e in Italia. Un'altra falce del numero di vitigni coltivati si avrà nel nostro secolo nel periodo a cavallo tra le due guerre quando i vecchi vigneti poco produttivi e con un elevato numero di ceppi per ettaro verranno sostituiti con vigneti più razionali e maggiormente produttivi. Nell'immediato dopoguerra ci sarà ancora un cambiamento verso forme di viticoltura più spinte e produttive: in pieno boom economico anche il settore dell'agricoltura e in particolare quello viticolo, è convinto che ci sarà una crescita clamorosa dei consumi di vino. Con questa logica si impiantano vigneti solo per produrre grandi quantitativi, senza nessuna attenzione alla qualità. Una scelta strategica che, come avremo modo di vedere, si rivelerà assolutamente sbagliata.

Parlare di una storia dei vini della Lombardia presa nel suo insieme, non ha molto senso in quanto ogni zona viticola della regione ha una sua fisionomia ben precisa legata talvolta più strettamente ai destini di regioni confinanti come per esempio l'Oltrepò con il Piemonte. Per tratteggiare questo quadro partiamo appunto dall'Oltrepò. La zona viticola sulle propaggini settentrionali dell'Appennino, situata al di là del Po, è sempre stata l'area più importante per quantitativi di produzione. Le colline dell'Oltrepò erano ricoperte da numerosi vigneti estremamente parcellizzati a conduzione prettamente familiare. Gran parte del prodotto veniva venduto a commercianti. Con la nascita della produzione spumantistica industriale i piemontesi iniziano a rifornirsi di uve e vini base dal vicinissimo Oltrepò. Come è successo da altre parti d'Italia i piccoli produttori per affrancarsi dalle imposizioni dei commercianti si associano o si consorziano e così nascono le prime cantine sociali che in futuro avranno un ruolo importante nell'economia vitivinicola pavese. Nei primi anni di questo secolo l'Oltrepò gode di una buona reputazione sottolineata dalla presenza di alcune aziende leader che hanno un'immagine a livello nazionale. A questo riguardo è doveroso citare la Tenuta Frecciarossa, di Giacomo Odero, che fu uno dei nomi più importanti dell'enologia nazionale della prima metà del secolo o, in tempi più recenti, la tenuta Clastidio di Angelo Ballabio. Per una parte quindi l'Oltrepò è produttore di materia prima per terzi e per un'altra parte è produttore di vino "tranquillo". Si tratta soprattutto di vino rosso - bonarda e barbera - in particolare che viene venduto generalmente in damigiane direttamente ai milanesi che sfruttano l'occasione dell'acquisto del vino quotidiano per una gita fuori porta e un pranzo in trattoria. A un certo punto questa zona, che ha una grande vocazione per i vini rossi, inizia l'avventura della produzione di

spumante. Uno dei pionieri di questa attività è stata la Cantina Sociale di Santa Maria della Versa, nata nel 1905, che nel 1935 mette in commercio le prime bottiglie di spumante metodo classico ottenuto da uve pinot nero vinificate in bianco con una modesta aggiunta di pinot grigio. È l'inizio di uno dei più grandi successi commerciali dell'enologia italiana. Con La Versa nasce il mito dello spumante dell'Oltrepò e dietro di essa numerosi piccoli medie aziende dedite alla produzione di bollicine. Gli esperti sono unanimi nel ritenere che l'Oltrepò è una delle zone, insieme al Trentino e alla Franciacorta, più vocate per la produzione di spumante. Un'affermazione che poteva essere condivisa fino a una decina di anni fa quando lo spumante tutto sommato era ancora una novità per gli italiani e che quindi non avevano uno sviluppato senso critico e, d'altra parte, i produttori non avevano perfettamente affinato la tecnica. Oggi che lo spumante è entrato a far parte della vita di ognuno e che molte aziende hanno fatto passi da gigante ci si è resi conto che la fama di cui ha goduto fin'ora lo spumante dell'Oltrepò è superiore ai suoi reali contenuti qualitativi. Gli spumanti sono più che corretti, ma in ge-

nere abbastanza magri e "tirati". D'altronde basta considerare che le vendemmie sono effettuate in tempi molto anticipati rispetto al calendario e che le rese per ettaro dei vigneti sono piuttosto sostenute per capire che c'è qualche "forzatura" nel metodo di produzione. Né l'Oltrepò può continuare a illudersi che il prospero mercato di Milano possa continuare ad assorbire tutto la produzione così come è allo stato attuale. Ciò è chiaro a molti osservatori ma anche a una minoranza di produttori illuminati che si stanno dando da fare per rivedere la piattaforma ampelografica sia migliorando i vitigni esistenti sia recuperando alcuni dei più interessanti vitigni autoctoni sia ancora introducendo i cosiddetti vitigni internazionali. Tutto ciò dovrà essere fatto unitamente a una drastica riduzione delle produzioni per ettaro, una selezione dei siti migliori e un aggiornamento tecnico di molte cantine, specialmente quelle piccole, che sono ancora arretrate in fatto di tecnologia. Sul versante settentrionale della Lombardia vi è la Valtellina, zona viticola di grande e suggestiva bellezza che ha sempre goduto di grande fama. Nel passato i vini di Valtellina erano consi-

derati alla stessa stregua del Barolo o del Barbaresco. In anni più recenti hanno subito la crisi che ha interessato un po' tutti i vini da lungo invecchiamento. Ma i produttori della valle non se ne sono curati più di tanto e hanno messo in secondo piano l'importanza della qualità intrinseca del vino finché il mercato svizzero del vino sfuso continuava a tirare. Quando le vendite in Svizzera sono crollate i produttori hanno avuto una "scossa" che li ha riportati alla realtà del mercato. Con la concomitanza di alcune ottime vendemmie i vini valtellinesi sono ritornati a essere "potenti e assai" così come li aveva trovati Leonardo. Per il futuro appare chiaro che ci sarà una contrazione della produzione, ma se il concetto di qualità sarà chiaro a tutti la Valtellina potrà continuare a mantenere il suo mercato di nicchia. Altra zona molto importante per l'enologia lombarda è il bresciano, dove però si ritrovano realtà contrastanti. Da una parte ci sono molti piccoli vini Doc come il Cellatica, il Botticino, il Capriano del Colle che sono in fase calante perché ancorata a logiche produttive che appartengono al passato. La situazione è stazionaria ma senza grandi prospettive per il San Martino della Battaglia o per il Riviera del Garda. Quest'ultima Doc recentemente ha modificato qualche cosa, ma di fondo poggia sempre su una produzione abbondante e su vitigni si autoctoni ma che hanno mostrato grossi limiti come ad esempio il Gropello. Purtroppo la Riviera del Garda ha sempre "vissuto di rendita" grazie al continuo afflusso di turisti, specialmente tedeschi, che cercano il prodotto "tipico" senza troppo curarsi della sua effettiva qualità. Le cose vanno molto meglio per la Lugana dove una parte dei produttori ha compreso a perfezione i segnali del mercato e si è orientato verso una produzione di qualità. Ma il fenomeno più interessante degli ultimi anni che ha letteralmente conquistato la scena lombarda è la Franciacorta. I vini di Franciacorta, e in particolare modo gli spumanti metodo classico, hanno raggiunto ottimi livelli di qualità e sono apprezzati in Italia e all'estero. La Franciacorta enologica moderna è nata grazie all'opera di Franco Ziliani della Berlucchi che intuì le potenzialità qualitative, ma che poi abbandonò la sua "creatura" scegliendo la strada della cuvée di varie zone che gli lasciava più mano libera. La Franciacorta è divenuta la zona emergente che è ora grazie all'opera di alcuni imprenditori che pur non provenendo dal settore del vino, hanno saputo lavorare al meglio senza nessun condizionamento e senza il pretestuoso rispetto della tradizione. È stato da poco fondato il consorzio dei vini di Franciacorta che si è staccato dal consorzio vini bresciano e vuole operare sul modello del comitato interprofessionale dello Champagne e ha iniziato dettando regole molto severe. Ci sono tutte le premesse perché realmente la Franciacorta divenga la piccola Champagne italiana. Per quanto riguarda le altre province si deve ricordare il Valcalepio prodotto nella bergamasca, un discreto vino che non ha ancora sviluppato tutte le potenzialità. Nel mantovano ci sono i semplici e schietti vini dei Colli Morenici del Garda, anch'essi suscettibili di ulteriori miglioramenti, e il piacevolissimo Lambrusco Mantovano. Infine è da segnalare, a livello poco più che simbolico, la produzione in provincia di Milano del San Colombano. Tutto sommato negli ultimi anni si è assistito a una crescita qualitativa - più o meno grande secondo la zona -, ma per la Lombardia resta sempre il problema dell'immagine. I produttori consorziati e l'ente pubblico dovrebbero mettere in atto iniziative informative e promozionali che sottolineano il ruolo di preminente regione vitivinicola.



LOMBARDIA

Le cifre in generale
Aziende con superficie a vite in Lombardia

	Numero	Variazione % rispetto al 1982	% sul tot. nazionale
Aziende	31.850	-29,7	2,7
Ettari	25.720	-16,2	2,8

Superficie vitata media per azienda 0,8 ettari
* Fonte Istat, 1991. Caratteristiche delle aziende agricole, risultati provvisori del 4° censimento generale dell'agricoltura (1990)

Produzione e utilizzo uva raccolta nella regione Lombardia

Uva da tavola per consumo diretto vinificata	3.600 q
Uva da vino per consumo diretto vinificata	5.000 q
Totale	2.372.800 q
Totale uva vinificata	2.377.800 q
Vino ottenuto	2.372.800 q
	1.649.100 hl

Fonte Istat, 1990. Statistiche dell'agricoltura e dei mezzi di produzione anno 1989.

Produzione vite

Superficie in ettari, produzioni in q per zone altimetriche e province in Lombardia

	superficie totale	sup. in prod.	prod. ettaro	totale potenz.	totale effettivo
	29.905	28.973	78,0	2.261.500	2.186.600
per zone					
montagna	4.082	4.056	58,4	236.800	235.300
collina	22.172	21.335	77,9	1.662.100	1.599.200
pianura	3.651	3.582	101,2	362.600	352.100
per province					
Varese	76	76	64,0	4.900	4.300
Como	477	477	19,4	9.300	9.100
Sondrio	2.197	2.185	67,9	148.300	148.300
Milano	330	330	85,2	28.100	28.100
Bergamo	1.953	1.911	49,2	94.100	94.100
Brescia	6.013	5.792	63,2	365.900	365.900
Pavia	16.337	15.689	84,2	1.320.900	1.256.600
Cremona	107	107	100	10.700	10.700
Mantova	2.415	2.406	116	279.300	269.500

Fonte Istat 1990. Statistiche dell'agricoltura e mezzi di produzione per l'anno 1988.

Produzione effettiva vini Doc dati in hl in Lombardia

	Bianchi	Rossi e rosati	Totale %	sul totale (5,5% tot naz.)
Provincia	211.063	263.465	474.528	
Sondrio	-	44.446	44.406	0,5%
Milano	-	1.878	1.878	-
Bergamo	537	1.945	2.482	-
Brescia	44.946	29.050	73.996	0,9%
Pavia	164.344	170.284	334.628	3,9%
Mantova	1.236	15.862	17.098	0,2%

Fonte Istat, 1990. Statistiche dell'agricoltura e mezzi di produzione anno 1988 su elaborazione dati ministero Agricoltura e Comitato nazionale denominazioni d'origine.

I VITIGNI

Tutte le uve, autoctone e non, coltivate nella regione, zona per zona

Marzemino

Conosciuto con il nome di marzemino, barzemino, bersamino o berzami dovevano essere diffusi con lo stesso nome, un tempo, più vitigni tra loro botanicamente diversi.

La foglia si presenta pentagonale, di media grandezza, trilobata con talvolta accenno a cinque lobi; la pagina inferiore appare feltrata, quella superiore glabra, opaca di colore verde scuro. Il grappolo appare lungo (18-20 cm.), mediamente compatto, cilindro piramidale, con una o due ali; l'acino è di grandezza media, sferoide, di forma regolare con buccia molto pruinosa, piuttosto sottile, ma consistente, di colore blu-nero, di sapore semplice. Il germogliamento di solito è un po' precoce, la fioritura media e la maturazione dell'uva si ottiene verso la III-IV epoca (fine di settembre-primi di ottobre). La vigoria della pianta è notevole con una produzione buona e costante. Da segnalare la sensibilità di questa varietà agli attacchi di oidio. Dalle uve di barzemino si ottiene un vino piuttosto carico di colore rosso rubino, con orli violacei, profumi fruttati, di corpo, sapido, di pronta beva. È coltivato in Lombardia soprattutto nella provincia di Brescia dove viene prevalentemente tagliato con il grappello.

Müller Thurgau

È un incrocio di riesling e sylvaner ottenuto dal professor Thurgau direttore dell'Istituto di Geisenheim in Germania in un suo lavoro presso l'Istituto di Wädenswil in Svizzera. Questa varietà fu introdotta nel Trentino Alto Adige nel 1939 e successivamente si diffuse in altre parti d'Italia. Le foglie sono quinquelobate e più raramente trilobate. Il grappolo appare piccolo di forma cilindro-piramidale, l'acino è di media grandezza e di forma ellissoide ha la buccia pruinosa punteggiata, di colore verdognolo e dorata dalla parte del sole, sottile non molto consistente; la polpa è succosa di sapore leggermente aromatica che ricorda lontanamente il moscato, dolce e poco acida. È sporicamente diffuso in diverse province della Lombardia.

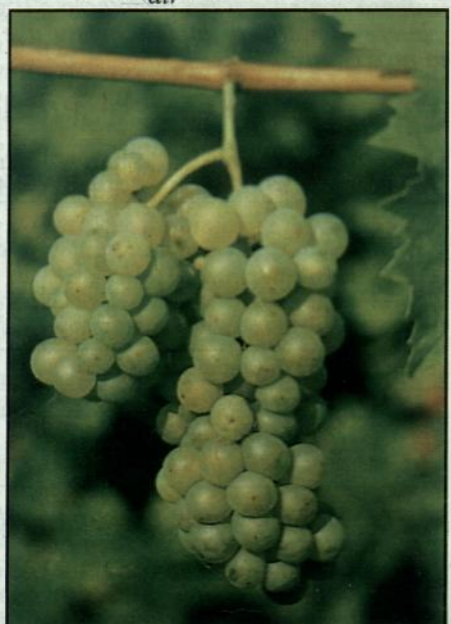
Schiava

Le varietà denominate schiave sono presenti in tutta l'Italia del nord. Il nome deriva da "vineis slavie" cioè vigne legate a un sostegno. Esistono diverse sottovarietà di schiave. Quelle coltivate

in Lombardia hanno foglia di grandi dimensioni, il grappolo è grosso, alato e compatto. Ha l'acino di grosse dimensioni, sferoide irregolare, con buccia pruinosa, tenera, di medio spessore, poco tannica. La maturazione avviene intorno alla III epoca. È un vitigno molto vigoroso. È coltivato sporicamente un po' ovunque, ma soprattutto nel bergamasco e nel bresciano con sistemi di allevamento a tendone. Da un vino piuttosto leggero, poco tannico e con caratteristico retrogusto ammandorlato.

Riesling italoico

Allevato in Italia verso la fine del secolo scorso si è diffuso nel Veneto e poi anche in Lombardia dove è coltivato nell'Oltrepo. La foglia ha grandezza media è trilobata con pagina superiore verde chiaro, liscia, lucente, glabra; pagina inferiore verde-grigiastro. Il grappolo è piccolo, tozzo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto con acini di forma sferoide, regolari, con buccia di colore



giallo dorato-verdognolo, pruinosa, sottile, consistente; la polpa sciolta con succo incolore di sapore semplice e dolce. La maturazione avviene in III epoca, il riesling italoico denota una vigoria mediocre con una produzione discretamente abbondante. Si ottiene un vino di colore giallo paglierino chiaro, con profumo gradevole e caratteristico; sapore fruttato piacevolmente amarognolo e leggermente acidulo.

Moscato giallo

Il moscato veniva già coltivato dai Romani in Italia almeno dal II secolo a.C. e sembra sia stato importato dal Medio

Oriente. La foglia presenta grandezza media, forma tondeggianta, trilobata e talvolta intera; la pagina superiore ha colore verde, opaca, glabra, quella inferiore verde-chiaro, glabra. Il grappolo è cilindrico conico, buccia poco pruinosa tendente al dorato a piena maturazione, il sapore è dolce e marcata-mente aromatico.

La vigoria è buona così come la produzione, la maturazione dell'uva avviene verso la fine di settembre. Si ottiene un vino dal bel colore giallo dorato, provvisto di gradevole aroma di moscato che si ritrova anche nel sapore dolce. È diffuso sporicamente in tutta la regione, ma soprattutto nell'Oltrepo dove occupa una superficie di mille ettari. In questa zona è diffusa anche una sotto varietà che si chiama Moscato d'Orange e ha un caratteristico profumo di agrumi.

Pinot grigio

Il pinot grigio deriverebbe da una mutazione gemmaria del pinot nero. Presenta una buona vigoria confortata da una buona produzione; il germogliamento risulta essere precoce mentre l'uva raggiunge la maturazione verso la seconda epoca. Il grappolo è di piccole dimensioni, tozzo, cilindrico, spesso alato, compatto presenta acino piccolo leggermente ellittico, regolare con buccia pruinosa di colore grigio ramato, polpa succosa, molle di sapore neutro e dolce. Si ottiene un vino di colore giallo paglierino talvolta appena ramato. Ha un profumo leggero di pera, è giustamente acido e fine.

Cabernet franc

Proveniente dalla regione viticola del sudovest della Francia, in modo particolare dal circondario della Gironda, il cabernet franc si è diffuso in tutta Italia. In Lombardia è coltivato soprattutto nelle province di Bergamo, Brescia e Mantova.

È un vitigno piuttosto vigoroso che matura in quarta epoca. Il grappolo di grandezza media, piramidale, alato, spargolo con acino subrotondo con buccia di colore blu-nero, molto pruinosa, spessa, consistente, polpa un po' carnosa di sapore dolce e leggermente erbaceo. Da questo si ottiene di colore rosso rubino intenso, ricco di corpo e di alcol, tannico con un caratteristico gradevole sapore erbaceo.

Non viene quasi mai vinificato in purezza ma tagliato con cabernet sauvignon e/o merlot.

Cabernet sauvignon

Anche questo come il cabernet franc è un vitigno di origine francese. Ha dei tratti in comune ma si distingue soprattutto per una produzione più ridotta, per un carattere erbaceo meno pronunciato e per un vino generalmente più fine. In molte zone sta sostituendo il cabernet sauvignon.

Ha grappolo molto piccolo cilindrico-piramidale con un'ala spesso molto pronunciata, compatto; gli acini risultano essere sferoidi regolari di media grossezza con buccia molto pruinosa di colore blu-nero spesso consistente; polpa carnosa di sapore dolce leggermente erbaceo.

Merlot

Altro vitigno di origine francese che si è abbastanza diffuso nella regione. La foglia ha forma pentagonale, di grandezza media, trilobata e pentalobata con la pagina inferiore glabra. Il grappolo risulta essere medio, così come la compattezza, la forma piramidale, sono presenti una o due ali. L'acino è sferico di media grandezza, regolare presenta la buccia di buona consistenza, pruinosa, di colore blu-nero, con polpa molle di sapore leggermente acidulo ed erbaceo. Vitigno di buona vigoria con produzione abbondante e costante (ragioni per le quali è divenuto molto popolare). Matura verso la III-IV epoca. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino con sentori di frutta rossa leggermente erbaceo, speziato, di buona struttura, giustamente tannico. È piuttosto diffuso in provincia di Bergamo, Brescia e Mantova.

Pinot nero

Originario della Borgogna in Francia si è molto diffuso in Lombardia, specialmente in Oltrepo e in Franciacorta. All'interno di questa varietà esistono due tipologie: un pinot nero, un poco più grande e produttivo, adatto alla produzione di vini bianchi e spumanti (da solo o tagliato con altri vini bianchi) simile a quello coltivato nella Champagne, un altro pinot nero "da rosso", simile a quello coltivato in Borgogne, più adatto alla produzione di vini rossi da invecchiamento.

In generale ha foglia di media grandezza, tondeggianta, per lo più trilobata con la pagina superiore di colore verde scuro. Il grappolo si presenta medio piccolo, di forma cilindrica, spes-

so alato e compatto; l'acino è leggermente ovale o sferoide con buccia di colore blu-nero, pruinosa, un po' spessa, consistente con polpa succosa e dolce. Se vinificato normalmente (in rosso) dà un vino dal colore rosso rubino mai troppo intenso, con caratteristico profumo di piccoli frutti rossi.

Pinot bianco

Vitigno anch'esso di origine francese per molto tempo è stato confuso con lo chardonnay. La foglia è di media grandezza, pentagonale, tondeggianta.

Il grappolo è piccolo e compatto, cilindrico, spesso alato; l'acino è piccolo, di forma sferoide, non troppo regolare con buccia pruinosa, di colore giallo dorato, punteggiato, sottile, tenero. La maturazione avviene verso la fine della II epoca; la vigoria è buona con produzione discreta e regolare: è sensibile agli attacchi di marciume. Il vino ha un bel colore giallo-paglierino, molto profumato, di sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, vellutato, piacevolmente acidulo. È diffuso in provincia di Bergamo, in Franciacorta e in Oltrepo.

Riesling renano

Il vitigno è probabilmente originario della vallata del Reno, dove è tutt'ora diffusamente coltivato. In Italia è stato introdotto nel secolo scorso, ma non ha avuto molta diffusione, soprattutto per la sua scarsa produttività. In Lombardia è coltivato minimamente in Oltrepo. La foglia è di grandezza media, tondeggianta trilobata.

Il grappolo è piccolo e un po' tozzo, ha forma cilindrico-piramidale, è formato da acini piccoli, sferoidi con buccia di colore dorato carico; la polpa è succosa, sapore delicatamente aromatico. Matura in III epoca. Il vino che si produce è intensamente profumato e un poco aromatico, giustamente acido e alcolico.

Chardonnay

È coltivato dal IX secolo in Francia ed è divenuto famoso nel mondo per i grandi vini che da esso si ottengono in Borgogna. Introdotta già nel secolo scorso in Italia per molto tempo è stato confuso con il pinot bianco. È uno dei vitigni cosiddetti internazionali che gode di grande favore in tutto il mondo; in Lombardia è in un momento di notevole espansione e sta sostituendo altri vitigni bianchi.

La foglia è di media grandezza, intera, ondulata e liscia; il grappolo è medio-piccolo, compatto di forma cilindrica, generalmente conica, con due ali, poco pronunciate. L'acino è piccolo e sferoide, con buccia sottile, pruinosa di colore verde-giallo; la polpa succosa di sapore neutro. La maturazione dell'uva avviene verso la I epoca (prima decade di settembre). Vitigno di elevata vigoria, lo chardonnay, ha una produzione regolare e abbondante e presenta una scarsa resistenza agli attacchi dell'oidio e botrytis. Dalle uve si ottiene un vino di colore giallo verdognolo, con profumo delicato e fruttato, di sapore sapido, pieno e armonico. In Lombardia è coltivato soprattutto in provincia di Brescia e Pavia.

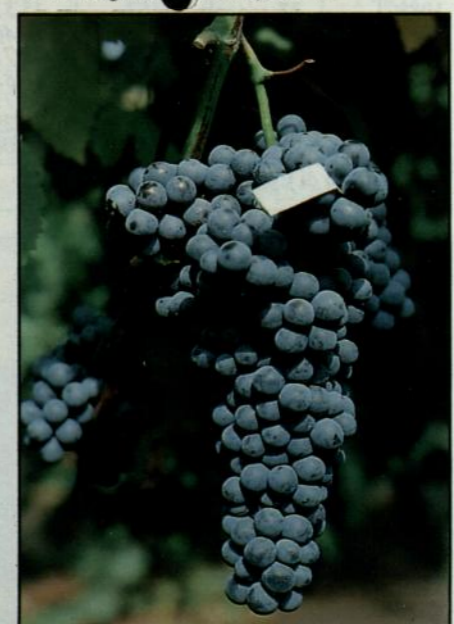
Barbera

Il più popolare dei vitigni italiani è di chiari origini piemontesi, in particolare sembra sia originario del Monferrato. È coltivato generalmente con il sistema a guyot che consente di contenere le produzioni. Il vitigno è soggetto a colatura e marciume e sensibile alle gelate e brinate primaverili.

L'uva matura verso la III epoca (primi d'ottobre). Il barbera ha la foglia di grandezza media, di forma pentagonale con il grappolo talora compatto, talora piuttosto sciolto, di forma piramidale con acini di media grandezza, ellissoidali che denotano una buccia molto pruinosa, di colore blu intenso, sottile ma resistente; la polpa è molto succosa, di sapore semplice, dolce e acidula. Il vino ha colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al rosso granato, un profumo vinoso, caratteristico, alcolico, di corpo e acidulo. È molto coltivato nell'Oltrepo Pavese (oltre 2.500 ettari) e sporicamente anche nelle altre province lombarde.

Nebbiolo o chiavennasca

Il nome sembra derivi da nebbia in quanto i suoi acini, per l'abbondante pruina, sembrano quasi «annebbiati». Originario delle langhe in Piemonte era già molto apprezzato dai Romani. Poco a poco si è diffuso in tutto il Piemonte e anche in altre regioni. In Lombardia è presente in Franciacorta, ma soprattutto in Valtellina, dove è conosciuto con il nome di chiavennasca (in particolare sembra si tratti di un clone di nebbiolo) ed è coltivato ampiamente in "regime monopolio".



È un vitigno di buona vigoria che presenta una buona e costante produzione, tranne nelle annate sfavorevoli perché va soggetto alla colatura dei fiori. Risulta sensibile agli attacchi d'oidio e in annate piovose autunnali soffre gli attacchi di botrytis. Preferisce località esposte al sole cosicché la maturazione si può completare (non a caso è coltivato sul versante meglio esposto a sud della Valtellina). Ha un ciclo molto lungo; il germogliamento inizia precocemente, mentre la maturazione dell'uva avviene in epoca tardiva. È riconoscibile dalla foglia medio-grande, di forma pentagonale e dal grappolo compatto, di forma piramidale allungato con un'ala sviluppata. Gli acini sono rotondi con buccia molto pruinosa di colore violaceo scuro, ma che, per la pruina, appare quasi gri-

gio; la polpa succosa ha sapore semplice, acidulo e dolce. Il vino che si ottiene è molto strutturato con un colore rosso rubino che tende al granato, ricco in tannini richiede un lungo invecchiamento per potersi esprimere al meglio. In Valtellina per dargli maggiore corpo è uso appassire le uve per avere una maggiore gradazione alcolica.

Cortese

Il cortese originario della provincia di Alessandria viene largamente utilizzato nel Tortonese, e si è un po' diffuso anche nel confinante Oltrepo. Ha una foglia di media grandezza, pentagonale e con grappolo piuttosto spargolo, conico-piramidale. La buccia è non molto pruinosa, consistente di colore giallo dorato; la polpa risulta succosa di sapore semplice e gradevole. Il vino che si ottiene ha colore giallo paglierino tendente al verdagnolo, il profumo delicato e persistente al gusto è armonico, secco, non molto alcolico e leggermente amarognolo.

Croatina

Molto spesso questo vitigno viene impropriamente chiamato bonarda (che peraltro è il nome di un vino dell'Oltrepo prodotto con questo vitigno). È questo il frutto di confusione con un vitigno tipicamente piemontese. Con il nome di bonarda di Rovescala è citato in un documento del 1192. È un vitigno di media vigoria, la maturazione è piuttosto tardiva (avviene a cavallo tra la terza e la quarta epoca). Se la produzione per ceppo viene aumentata oltre un certo limite la qualità complessiva del vino diminuisce. È preferibile allevarlo con una potatura a guyot piuttosto che a Casarsa o Gdc. Preferisce i terreni di bassa collina con medio contenuto di calcare. Ha foglie di media grandezza pentagonali più lunghe che larghe; seno peziolare a V, denti regolari e colore verde scuro. Il grappolo è medio grande, conico e talvolta alato, l'acino è di forma sferoide, la buccia è spessa consistente e coriacea di colore turchino. Il vino che si ottiene ha una buona acidità, moderato contenuto di tannini e colore piuttosto intenso. Il vitigno croatina è coltivato prevalentemente nell'Oltrepo Pavese e occupa una superficie di circa cinquemila ettari.

Malvasia

La malvasia o malvasia di Candia è presente in Lombardia sin dalla metà dello scorso secolo e si è bene ambientata sulle colline dell'Oltrepo. È un vitigno di chiari origini medio-orientali, conosciuto dai Greci e dai Romani e importato in Italia dai veneziani. Ha una foglia di media grandezza di colore verde lucido. Il grappolo non è molto grande, spargolo; l'acino è sferoide con buccia pruinosa, di colore giallo opalescente. Il vino che si ottiene è facilmente riconoscibile per il suo colore giallo dorato e il tipico aroma maturo. Generalmente nell'Oltrepo è prodotto in versione dolce.

Altri vitigni

Moscato di Scanzo. Da questo rarissimo vitigno coltivato solo nel circondario del comune di Scanzoscorciati in

provincia di Bergamo si ottiene uno dei più straordinari vini da meditazione del nostro paese. Il vino, rosso, si riconosce per il caratteristico aroma di spezie e pepe in particolare. Nel passato il vino era destinato alla corte degli Zar. La foglia è di media grandezza e quinquelobata. L'acino è sferoide con buccia pruinosa di colore blastro ha sapore dolce leggermente aromatico.

Il **lambrusco marani**, originario di Reggio Emilia, è una delle principali varietà di lambrusco coltivate in provincia di Mantova. La foglia è di media grandezza, rotondeggiante, trilobata. L'acino è di grandezza media, sferoide, con polpa succosa di sapore neutro. Il vino che si ottiene è fragrante e vinoso.

Il **grappello ruberti** è un'altra varietà di lambrusco coltivata nel Mantovano che non deve confondersi per assonanza con il grappello.

L'ancellotta, appartiene alla famiglia dei lambruschi, ma è un vitigno di livello superiore, da cui si ottiene un vino fruttato e fragrante. Molto spesso nel mantovano lo si utilizza nel taglio per migliorare il lambrusco.

Vespolina. La vespolina detta anche ughetta era un vitigno molto diffuso in Oltrepo prima dell'invasione fillosserica; successivamente venne spiantata dal barbera. Vitigno in via di estinzione è stato salvato da alcuni viticoltori con l'aiuto dell'Università di Milano. Da questo vitigno si ottiene un vino non troppo strutturato di colore rosso chiaro con un caratteristico profumo di spezie molto accattivante.

Trebbiano di Lugana. Sembra trattarsi dello stesso vitigno conosciuto coltivato a Soave. Pur appartenendo alla famiglia dei trebbiani si diversifica notevolmente per una produzione più contenuta e per una qualità organolettica superiore. Recenti studi suggeriscono l'ipotesi che questo vitigno in realtà possa essere un clone di verdicchio.

Invernesca. Un tempo era un vitigno molto diffuso nel bresciano mentre oggi è quasi scomparso. Le sue origini sono piuttosto incerte. Matura piuttosto tardi in terza e quarta epoca. Ha un grappolo piuttosto grande tendente allo spargolo, l'acino ha buccia spessa e consistente con polpa succosa e insapore. Molto spesso veniva vinificato in bianco e tagliato con il pinot.

L'incrocio terzi, è un incrocio di barbera e merlot, piuttosto produttivo, decisamente tannico, è coltivato in provincia di Bergamo. Non produce un vino di grande qualità.

Pignola. È uno dei vitigni minori valtellinesi, si chiama così perché ha la forma di una piccola pigna. La buccia è di un colore che tende al blu, il vino che si ottiene è rosso e fragrante, leggermente tannico.

La **rossola**, anch'essa tipica della Valtellina, è rossa, e dà un vino con una buona acidità. In valle si è tentato di vinificarla in bianco, i risultati sono incoraggianti.

La **brugnola**, che pure si coltiva in Valtellina, è l'equivalente del fortana di Ravenna. Il vino è rosso e organoletticamente modesto.

Il **grappello** è un vitigno molto diffuso in Valtellina sulla sponda bresciana del lago di Garda. È un vitigno molto produttivo che ha un grappolo molto grande. Il vino è vagamente speziato e di non grande qualità.

Altri vitigni di cui possiamo solo citare il nome sono: **la brognolera, la rossera, l'orsolina, l'uva di San Giacomo, la scioparola, l'erbamai.**

trollo verrà obbligatoriamente demandato alle commissioni costituite presso la camera di commercio. Ma non si tratta di istituire controlli più rigorosi perché quelli che ci sono sono piuttosto efficienti, bisogna contare invece sul senso di responsabilità di ciascuno.

GUERRINO SAVIOTTI

Direttore della Vitecoltori Associati Torrevilla - Torrazza Costa (Pv)



C'è crisi, come ne viene fuori l'Oltrepo?

La situazione è indubbiamente pesante, però l'Oltrepo ha una situazione globale meno negativa di altre regioni vitivinicole. La nostra è una zona piccola e ha buoni sbocchi di mercato. La vendemmia del '92 è molto abbondante ma non bisogna preoccuparsi eccessivamente. Avremo certamente una diminuzione dei prezzi, ma non avremo delle giacenze.

C'è una differenza tra lo spumante e gli altri vini.

Sì, senz'altro. I vini tranquilli vanno meglio, negli spumanti c'è una crisi ed è una crisi a livello mondiale, basta guardare ciò che accade nello Champagne. I prezzi dello Champagne sono in calo e mi sembra evidente che anche noi italiani dobbiamo adeguarci in questo senso. Ma devono cambiare anche altre cose. Molti produttori di spumante hanno puntato soprattutto sulla confezione del prodotto e sulle azioni promozionali, ma poco sulla qualità intrinseca del vino.

Quale è la sua opinione sui vitigni che vi sono ora in Oltrepo?

Bisogna rivedere qualcosa, ma non vediamo bene l'introduzione di varietà provenienti da altre zone. Bisogna puntare soprattutto sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni. Se non facciamo così rischiamo di essere in balia delle mode. Alla fine del secolo scorso in Oltrepo vi erano 213 vitigni, tra le due guerre erano divenuti 110, oggi sono solo 14, come risulta evidente che ci sono notevoli possibilità che devono essere tutte esplorate.

Quali sono, secondo lei, i principali problemi che affliggono l'Oltrepo?

La carenza di organizzazione nel settore commerciale e di enti che si occupano della valorizzazione dei nostri vini. Tutti sperano nel consorzio ma non ha grandi mezzi e non può fare moltissimo se non c'è la fattiva collaborazione delle aziende. L'Oltrepo ha un grande polmone produttivo, ma scarsa organizzazione commerciale. Le cantine sociali, che rivestono un ruolo importante, dovrebbero creare delle sinergie tra di loro, fare un lavoro di gruppo.

CLAUDIO INTROINI

Conti Sertoli Salis - Tirano (So)



Quale è la situazione di mercato della Valtellina?

Siamo in una fase di notevole riduzione dei consumi sul mercato svizzero. I quantitativi di Valtellina Doc che ritira la Svizzera si sono molto ridotti. Bisogna dire che il Valtellina ha anche un problema di immagine perché i commercianti svizzeri hanno sempre acquistato vino sfuso che hanno venduto con il proprio marchio senza preoccuparsi di valorizzare la denominazione di origine. Questo ha portato comunque a un fatto positivo, cioè una qualificazione maggiore, in termini qualitativi, del prodotto. Fortunatamente abbiamo avuto dalla nostra alcune ottime annate e oggi in bottiglia ci sono dei prodotti di valore.

E sul fronte della produzione?

Come dicevo oggi si produce meglio e questo ha privilegiato le uve migliori mentre le uve di qualità scadente sono pagate molto di meno. La superficie viticola è ritornata a livelli di quarant'anni fa, sono scomparse le vigne di fondo valle e quelle delle zone più alte. C'è stata una diversificazione del prodotto, le partite meno interessanti sono state destinate alla produzione di vini più giovani e immediati o vinificate in bianco.

I vitigni che ci sono in Valtellina sono sufficienti?

La chiavennasca è un vitigno che va bene se coltivato nella fascia compresa tra i 300 e i 450 metri di altezza. Sono in corso delle sperimentazioni con nuovi vitigni e anche sele-

zioni clonali atte a migliorare i vitigni esistenti. Non abbiamo nessuna pregiudiziale per alcuna delle due ipotesi, la nostra scelta si orienterà solo in funzione della qualità organolettica.

ANTONIO DENARI

Presidente della Cantina Sociale di Santa Maria della Versa (Pv)



Quale è la situazione dell'Oltrepo spumantistico?

L'Oltrepo è una importante zona di produzione del prodotto di base, sono circa 300 mila quintali di uva che sono destinati al Piemonte o anche alla Franciacorta. C'è sicuramente una situazione difficile. La Cinzano aveva con molti produttori un accordo che dura da cinquant'anni e per la prima volta alcune partite di uva hanno avuto difficoltà di collocamento. Vorrei ricordare che le aziende piemontesi hanno la facoltà, contemplata nella legge della denominazione d'origine, di imbottigliare il nostro prodotto nelle loro sedi, in virtù di un'antica consuetudine. Il fatto è anche imputabile ad un eccesso di produzione di questa vendemmia. Tuttavia la situazione è simile in tutto il resto d'Europa.

Secondo lei gli attuali vitigni sono sufficienti per la produzione di spumante in Oltrepo.

Sappiamo bene che il pinot nero conferisce la struttura allo spumante, mentre lo chardonnay conferisce finezza. Consapevoli di questo abbiamo cercato di spostare leggermente la quota di chardonnay ma è difficile in una zona dove il pinot nero e il pinot grigio hanno una lunga tradizione. Per darle l'idea delle proporzioni le fornisco i dati dell'ultima vendemmia: Pinot nero 34 mila quintali, Chardonnay 4.300 quintali e Pinot grigio 2.900 quintali.

CASIMIRO MAULE

Enotecnico - Nino Negri (gruppo Giv) Chiuro (So)



Ci faccia un quadro della situazione valtellinese.

Negli ultimi anni c'è stato un netto incremento della produzione in bottiglia, ma oggi c'è una certa crisi e quindi ci sarà anche una riduzione della produzione imbottigliata. Tuttavia il prodotto imbottigliato non potrà sopprimere in termini di fatturato al calo che si è riscontrato nel vino sfuso destinato prevalentemente alla Svizzera.

Cosa si può fare per migliorare?

Bisognerebbe ritornare al passato quando le uve si sceglievano attentamente con maggiore cura. Quest'anno c'è stata una vendemmia difficile e per questo abbiamo declassato una buona parte della produzione. La superficie vitata sta diminuendo. I prezzi sono molto calati, per questo nessuno continuerà più a produrre in zone non adatte dove le uve sono pagate per un prezzo basso.

Cosa si può fare per migliorare il vino valtellinese?

Sono in corso delle selezioni clonali per migliorare i vitigni tipici, primo tra tutti la chiavennasca con risultati validi. Altri esperimenti riguardano vitigni di altre zone, vitigni migliorativi che potranno essere usati co-

me correttivi, si tratta per questi di verificare le epoche di maturazione.

Qualcuno ha fatto la proposta di un parco nazionale per tutelare i vigneti della Valtellina. Cosa ne pensa?

È una bella idea che dovrebbe essere portata avanti da tutti i produttori, noi lo abbiamo richiesto più volte, ma i politici non ci stanno ad ascoltare. La Valtellina non è paragonabile al Trentino dove la vigna riesce a garantire un reddito al viticoltore, da noi quasi tutti i viticoltori sono part time. Non possiamo pagare le uve più care del resto d'Italia e vendere il vino a prezzi più bassi degli altri.

PAOLO RABOTTI

Presidente del Consorzio Franciacorta - Lombardo di Cortefranca (Bs)



Partiamo dalle obiezioni di Berlucchi il quale non crede molto nelle potenzialità qualitative della Franciacorta.

È un suo parere, ma bisogna dire che la scelta di attingere ad altre zone è stata una scelta obbligata: tutta la produzione della Franciacorta non raggiunge i volumi di Berlucchi. Tuttavia direi che i fatti parlano da soli: negli ultimi anni gli spumanti di Franciacorta hanno avuto brillante affermazione a livello nazionale ed estero. E si sa che emergere nel settore degli spumanti è molto più difficile che nell'enologia tradizionale. Un'altra conferma della vocazione di questo territorio ci viene dal fatto che tutta l'uva è vinificata in zona di produzione, cosa che invece non succede in Trentino od Oltrepo.

In Franciacorta ci sono molti grandi vini che sono «da tavola» pensate che in futuro la Doc potrà comprendere anche questi?

Abbiamo risolto il problema dello spumante che si chiama Franciacorta e basta. Non ci ritenevamo tutelati dalla dizione «spumante classico» che tutela un metodo e non la zona. In Francia poi non esiste una tutela per i vin mousseux generici, ogni vitigno è sempre legato a una zona di origine. Adesso dobbiamo pensare al Bianco e al Rosso, per non fare confusione si ipotizza di varare un nuovo nome che potrebbe essere «Terre di Franciacorta».

Si è molto parlato del regolamento tecnico di produzione, a che punto siete?

Per il momento è ancora a livello facoltativo per i soci del Consorzio, ma dal 1° gennaio '93 sarà obbligatorio.

MAURIZIO ZANELLA
Azienda Agricola Ca' del Bosco
Erbusco (Bs)



La Franciacorta migliorerà solo l'immagine o crescerà anche in quantità.

Tutt'e due. Per l'immagine il consorzio sta lavorando sodo. Per quanto riguarda i vigneti stiamo ampliando in maniera rilevante la superficie.

Anche con il blocco imposto dalla Cee.

Sì, perché una buona parte dei nuovi impianti erano già stati autorizzati prima dell'entrata in vigore del blocco. Poi c'è una deroga per quelle denominazioni d'origine che possono dimostrare una richiesta superiore

all'offerta. Inoltre c'è sempre la possibilità di comperare il diritto di impianto da altri viticoltori (la Cee ha proibito i nuovi impianti, ma è consentito spostare i vigneti. Normalmente un viticoltore del meridione espanta il suo vigneto e i diritti sono acquistati da un'altro produttore che può ricostruire la superficie in altra zona, ndr). In totale verranno impiantati quasi 200 ettari che sono il 25% di quanto esistente.

Come è la situazione di mercato?

Non è certamente rosea ma non è nemmeno il caso di drammatizzare, soprattutto in Italia. Con i nuovi rapporti di cambio alcuni mercati stranieri hanno ripreso a essere trainanti.

LEONARDO VALENTI

Direttore Civifruce Torrazza Coste e Istituto coltivazioni Arboree università di Milano



Come è cambiata la produzione vinicola dell'Oltrepo?

Ci sono stati piccoli ma significativi miglioramenti della qualità dei vini oltrepadani. Il merito va soprattutto ad alcune piccole aziende che hanno fatto scelte all'avanguardia e hanno creduto nella ricerca, quindi in una fattiva collaborazione con il Civifruce e l'Università di Milano. Per fare un vero salto di qualità occorre però che anche le grandi aziende e le cantine sociali credano in queste iniziative. A Riccagioia il Civifruce è un ente regionale ma per funzionare al meglio dovrebbe essere adeguatamente finanziato dall'ente pubblico e da contributi di tutti i produttori. Il Civifruce potrebbe divenire il centro di aggregazione per valorizzare la produzione locale.

In molti sostengono che in Oltrepo si produce troppa uva per unità di superficie e che se si producesse meno la qualità migliorerebbe notevolmente. È vero?

Sì è senz'altro vero. In particolare quest'anno in cui l'annata è stata difficile abbiamo dimostrato che con opportune riduzioni si può ottenere un buon prodotto. Ma il problema non è solo questo. I produttori non hanno ancora capito in che cosa consiste il concetto di localizzazione. L'Oltrepo è una zona molto vocata ma non si può pensare che tutti i vitigni vadano bene per ogni sito.

Bisogna fare qualcosa per migliorare i vitigni dell'Oltrepo?

Senza dubbio sì, ed è una cosa che si deve fare in tre stadi. La prima, a breve termine, è l'utilizzo dei vitigni miglioratori "internazionali". Ma non deve essere un utilizzo indiscriminato ma dosato con misura. Abbiamo ottenuto ottimi risultati con lo chardonnay, il pinot nero (da vino rosso) e anche con il cabernet, ma stiamo sperimentando anche syrah, marsanne, roussanne e tanti altri vitigni. La seconda tappa è il recupero dei vecchi vitigni autoctoni che sono andati in disuso. Cosa che richiederà molta attenzione perché sono vitigni delicati che richiedono originali metodi di vinificazione. La terza, a lungo termine, è quella di creare nuove varietà magari incrociando vitigni autoctoni con vitigni internazionali per sfruttare specifiche potenzialità.

FRANCO VISCONTI

Azienda Visconti - Sirmione (Bs)



È vero che il Lugana è il secondo vino nella classifica immagine qualità dei vini bre-sciani dopo i vini di Franciacorta?

Non è esattamente così. In termini di qualità lo spumante di Franciacorta è senza dubbio superiore alla media dei nostri vini. Invece, secondo me, il Lugana vino bianco è superiore in termini qualitativi al Franciacorta Bianco. Certamente l'immagine della Franciacorta è superiore a quella del Lugana. Tuttavia negli ultimi tempi stiamo crescendo sia in termini di qualità che di immagine. Ci stiamo dando da fare per conoscere un pubblico più vasto con iniziative promozionali e soprattutto con degustazioni. Comunque sia il Lugana è un vino molto conosciuto presso i turisti del lago.

Il Lugana subirà le conseguenze della crisi, più o meno di altri vini?

Credo che avrà meno problemi di altri vini perché appunto già piuttosto conosciuto. Ci sono delle difficoltà da parte della clientela ma iniziare nuovi rapporti commerciali con vini che non conoscono. Ha il grande vantaggio di essere un vino perfettamente riconoscibile e di avere potenzialità elevate.



Questo speciale è stato curato da
Francesco Arrigoni

Ha collaborato **Giacomo Mela** dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige

Coordinamento di **Walter Govoni**

Si ringraziano:
le **Camere di Commercio di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia, Sondrio; Leonardo Valenti**, dell'Istituto di coltivazioni arboree dell'Università degli studi di Milano

La foto di copertina è di **Emilio Fabio Simion**
Le foto dei vitigni e dei vigneti sono state gentilmente fornite da **Leonardo Valenti**

Ci scusiamo anticipatamente con i lettori per le eventuali omissioni presenti in questo speciale