

Le regioni e i loro vini



I VINI della LOMBARDIA



Quali insospettabili scoperte nella conoscenza della Lombardia come regione vitivinicola.

Situata al centro dell'arco alpino, la Lombardia occupa largo spazio della pianura Padana fino al Po sino ai primi rilievi Appenninici. Il territorio agricolo è principalmente rivolto a colture agricole e di cereali.

LA STORIA DELLA VITE IN LOMBARDIA è antichissima, addirittura 5000 anni prima di Cristo, la prova è un pugno di semi ritrovati presso Pacengo nella zona palafitticola del Garda.



La vinificazione

...risale ai tempi degli etruschi, poi ai romani. Virgilio (70/19a.C.), Strabone, Plinio hanno lasciato in proposito numerosi scritti.

La zona con maggior prevalenza di vigneti su ogni altra coltura è la Valtellina.

Nel CODICE ATLANTICO di Leonardo si legge "Valltolina, valle circondata da alti e terribili monti, dà vini potenti".

NON ERANO I VINI DI OGGI, quelle viti erano state sterminate dal flagello fillossera del secolo scorso. Tutte le piante distrutte vennero sostituite con vitigni di **NEBBIOLO** che in Piemonte

generano grandi vini classici come il **BAROLO**, il **BARBARESCO**.

Per questo in Valtellina nascono e crescono vini di grande pregio, però più morbidi, come il **GRUMELLO**, l'**INFERNO**, il **SASSELLA** e lo stesso **"SFURSAT"**, un vino robusto che si presta a invecchiamenti eccezionali, ottenuto da uve scelte di Nebbiolo, localmente chiamate Chiavennasca, lasciate appassire su graticci e vinificato alla fine di gennaio.

Confinante con la Valtellina, la provincia di Brescia, terra di tradizione viticola, in particolare in **Franciacorta**, una zona collinare fra il lago d'Iseo e l'autostrada, prevale la coltivazione di **CHARDONNAY** e **PINOT** nelle varietà bianco, nero e grigio. Merito di **Francesco Berlucci**, che alla fine del secolo scorso, di ritorno da un viaggio in Francia, piantò le prime piantine, dando inizio a

quelle coltivazioni razionali viste in quel Paese. Berlucci fu il primo a produrre e "spumantizzare" il vino con il metodo **"CHAMPENOIS"**.

Il Bresciano vanta altri eccellenti vini quali il Franciacorta rosso da uve Cabernet, Barbera, Botticino, Cellatica e Nebbiolo e gli splendidi vini della Riviera del Garda, il delicato Lugana e il morbido Chiaretto.

CARTA d'IDENTITA' dei vini

Franciacorta

prodotto da uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero, esclusivamente con la fermentazione in bottiglia
zona fra le province di Bergamo e Brescia
colore paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini o dorati
profumo bouquet fine, gentile, ampio, tipico della fermentazione in bottiglia
sapore fresco ed armonico

Gradazione alcolica min. 11,5°
invecchiamento 25 mesi, compreso l'affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi; per il millesimato almeno 36 mesi con minimo 30 mesi in bottiglia.
Indicato per aperitivi, piatti di pesce, tutto pasto

Botticino

prodotto da Barbera 30/40%, Schiava gentile 20/30%, Marzemino 15/25%, Sangiovese 10/20%
zona comuni di Botticino, Rezzato e altri provincia di Brescia
colore rosso rubino con riflessi grata
profumo intenso, vinoso
sapore pieno, caldo un poco tannico. Vellutato e di notevole carattere il tipo "riserva"

Gradazione alcolica min. 11,5°, il tipo "riserva" 12,5°
Invecchiamento fino al 31 agosto successivo alla vendemmia
Indicato con arrosti, carni rosse e di maiale

Terre di Franciacorta rosso

prodotto da uve Cabernet Sauvignon, e Cabernet Franc min.25%, Barbera min.10%, Nebbiolo min.10%, Merlot min.10%, ammessi altri vitigni a bacca rossa autorizzati in provincia Brescia
zona colline a sud del lago di Iseo
colore rosso vivo con riflessi violacei quando è giovane
profumo caratteristico, fruttato
sapore asciutto, armonico, corposo quanto basta anche più fresco

Gradazione minima 11°, 12° con indicazione vigna
Invecchiamento 2 anni dall'inizio dell'vendemmia solo se ind. la menzione vigna
Indicato per antipasti magri, piccola selvaggina, formaggi

Cellatica

prodotto da uve Marzemino o localmente Berzaminio min.30%, Schiava gentile 10%, Barbera min.30%, Cabernet Franc ed eventuali altri vitigni a frutto rosso della provincia
zona vigneti pedecollinari e collinari comuni di Cellatica, Collebeato, Rodengo, Gussago
colore rosso rubino violetto limpido, brillante
profumo tipico vinoso
sapore leggermente amarognolo

Gradazione min. 11,5°
Con un affinamento di circa un anno, dopo il 30 settembre successivo all'annata può titolarsi "superiore" gradazione min.12°
Indicato per risotti, saltimbocca, soppressa con polenta, cassoela.

Di colore rosso rubino, con riflessi violacei quando è giovane, è gentile e raffinato.



L'UVA, e i MIRACOLI della sua TRASFORMAZIONE



L'uva, questa incredibile magia della natura, madre e autrice di prodotti osannati,

E' FORMATA -ironia della natura- di **acini** il cui principale costituente è formato d'acqua contenuta nella polpa, circa il 90 per cento.

Due i principali tipi di uva

e questi vengono classificati secondo l'uso che se ne vuol fare, tenuto conto ovviamente del vitigno: *uve da tavola, quelle che vengono consumate appena colte e uve da vino...*

il nostro argomento.



Una ulteriore suddivisione

avviene secondo il colore degli **acini**: i rossi, che rossi non sono in quanto variano dal blu quasi nero al rosso scuro e i bianchi anch'essi di colore giallo-verde, giallo-dorato, giallo rosato, giallo carta.

Queste uve, destinate a produrre vini, si suddividono a loro volta in tre grandi categorie di vini: rossi, rosati e bianchi. SONO I VITIGNI CHE FANNO LA DIFFERENZA.

Un passaggio in barriques per la maturazione dona al vino un ulteriore tocco, lo rende ancor più elegante, di buona struttura e colore.



I vini rossi

hanno una gamma di colore dal rosso chiaro al rosso granata e al rosso violaceo quasi nero e si ottengono dal mosto ottenuto dalla pigiatura, per macerazione.

I vinaccioli, i granelli e gli acini parzialmente svuotati, che formano il mosto, cadono nei tini in cui avviene la fermentazione. Questa può avere durata diversa.

IL MOSTO NEI TINI PUÒ RESTARE ANCHE DIECI O PIÙ GIORNI, SECONDO IL VINO CHE SI DESIDERA OTTENERE,

**più colorato,
più corposo
più ruvido.**



Segue poi il travaso per la separazione dei sedimenti residui, di ossigenazione infine il riposo in tini d'acciaio o fusti.

PER OTTENERE I VINI ROSATI, o CERASUOLI, si utilizzano uve rosse con poco colore; oppure un uvaggio con poche uve rosse e molte uve bianche. Con uve rosse la fermentazione dovrà durare poco, estraendone poco colore, in certi casi soltanto ventiquattro ore. Dopo la fermentazione il vino sarà travasato in fusti lasciando le vinacce sul fondo delle botti.

I vini bianchi

si ottengono con la fermentazione del solo mosto privato delle vinacce solide.

La fermentazione dovrà essere lenta ed effettuata a bassa temperatura;

UNA FERMENTAZIONE INCOMPLETA, CIÒ ARRESTATO NATURALMENTE O ARTIFICIALMENTE, dà VINI ABBOCATI SE NON ADDIRITTURA dolci, MENTRE LA TRASFORMAZIONE TOTALE DEGLI ZUCCHERI CONTENUTI NELL'UVA IN ALCOOL dà VINI SECCHI.

Un vino bianco ottenuto da uve bianche è detto **blanc de blancs**. Il pigmento colorante esiste solo

nelle bucce dell'uva che non verranno immerse nel tino a fermentare (vinificazione in bianco) e queste non sono solubili nell'alcool; per ottenere un mosto pochissimo colorato o addirittura incolore, basterà perciò togliere le bucce prima dell'inizio della fermentazione.

I francesi chiamano questo sistema blanc de noir (bianco da nero). E' anche possibile ottenere vino bianco da uva nera, operazione molto diffusa in Francia, ancora poco in Italia.



Il Vin Santo

si produce lentamente partendo da uve appassite sui graticci.

Il vino passito

si ottiene dall'uva che subisce un certo grado di appassimento, durante il quale l'acqua, evaporando dall'acino lo lascia con un maggior concentrato di zucchero.



Il vino frizzante

deve la sua effervescenza al contenuto di anidride carbonica e può essere prodotta sia in modo naturale che artificiale

ESISTONO ANCHE ALTRI METODI. Il più applicato è il **METODO CHARMAT**, definizione quasi mai riportata in etichetta.

La **rifermentazione**, anziché in ogni singola bottiglia, la si effettua in grandi recipienti termocondizionati nei quali avviene la presa di spuma contemporaneamente di parecchi ettolitri di vino e in un tempo di poche settimane.

Il **risultato** è la bontà del prodotto finale, con spumanti di gusto più fresco e immediato.

Il vino spumante

italiano viene prodotto quasi sempre con uve da Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay con Metodo Classico, lo stesso metodo con cui si fa lo Champagne. Ma non lo si può scrivere sull'etichetta perché i francesi sono bravissimi a proteggere i loro prodotti.

Lo spumante **METODO CLASSICO** è il risultato di un lungo procedimento enologico.

La differenza è nei prezzi, gli spumanti Charmat, dolci o brut, sono nettamente inferiori ai francesi.

