

Il Nord-est

Il Nord-est è meno legato alla tradizione e più alla modernità rispetto al resto del paese. Non si sa se dipenda dal realismo dei veneziani, dalla pressione dell'influenza austriaca, dal clima temperato o da tutti questi fattori messi insieme, ma sta di fatto che il Nord-est esporta più vino (imbottigliato) di qualsiasi altra regione. Qui si coltivano e si studiano più varietà di uve, mentre un'aria di prosperità e professionalità pervade le vigne più che in qualsiasi altra zona.

Verona e i suoi vini, il Trentino-Alto Adige e il Friuli-Venezia Giulia sono indicati nella cartina e descritti in dettaglio alle pagg. 166-171.

I vini della Lombardia occidentale sono descritti a pag. 156. Oltre la pianura lombarda, a est di Milano e in vista delle Alpi incappucciate di neve, la campagna tra Brescia e Bergamo si è costruita una reputazione di produttrice del miglior spumante italiano ottenuto con il metodo classico: il Franciacorta, protagonista della grande storia di successo iniziata negli anni Settanta nell'azienda della famiglia Berlucchi con il chiaro intento d'imitare lo Champagne, e in seguito estesa a un'azienda dopo l'altra nella regione a sud del lago d'Iseo. Chardonnay e pinot nero sono varietà particolarmente adatte a un clima privo di estremi. I vini migliori, frizzanti e fermi (e anche alcuni prodotti che imitano efficacemente Bordeaux e Borgogna) sono scaturiti dal carisma di Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, la cui Cuvée Annamaria Clementi mostra una finezza riscontrabile solo nei migliori vini della Champagne.



Hugh Johnson
Jancis Robinson

Atlante
mondiale *dei*

VINI



Franciacorta
Cuvée Annamaria Clementi

MONDADORI