



Vini Rossi Lombardia

Botticino

In questa pagina parleremo di :

- [Botticino: marmo, tessuti e vini d'autore...](#)
- [A tu per tu con un rosso eccezionale](#)
- [La Valle a Rodengo Saiano](#)
- [Tenuta Rovaglia a Pozzolengo](#)
- [Cantine "Il Pendio" a Gussago \(BS\)](#)

Botticino: marmo, tessuti e vini d'autore...



Quando si parla dell'enologia lombarda si fa riferimento ad uno degli ambiti più variegati del panorama nazionale. Possiamo affermare senza tema di essere smentiti che, entro i confini della regione con capoluogo Milano, ogni provincia abbia il suo vino d'autore, rosso, bianco o rosato che sia. Se ci troviamo nella provincia di Brescia, tuttavia, potremmo andare incontro a difficoltà per stabilire il vino migliore: già, perché da queste parti, nella categoria dei rossi, non troviamo soltanto il Riviera del Garda Bresciano (noto anche come Garda Classico DOC), ma

a questo bisogna accostare anche il Botticino, un vino rosso prodotto nei comuni di Brescia, Rezzato e, appunto, Botticino. Da quest'ultimo paesino, che rappresenta il cuore della produzione, il nostro vino rosso trae la denominazione. Botticino nacque nel 1928 dall'unione di due piccole frazioni: Botticino Mattina a Botticino Sera, oggi entrambi comuni, insieme alla piccolissima San Gallo. Ci troviamo nel bel mezzo dell'area pedemontana che domina la zona a nord del capoluogo di provincia, Brescia, in una località popolata da poco più di 11.000 abitanti e conosciuta a livello nazionale per il marmo botticino, minerale resistente utilizzato nientemeno che per la costruzione del Vittoriale a Roma, piuttosto che per i numerosi calzifici che servono le migliori griffe della moda europea, e, dulcis in fundo, per il Botticino DOC, un vino rosso di pregevole fattura. E allora, scopriamo da vicino le sorprese di questo piccolo grande tesoro...

A tu per tu con un rosso eccezionale

Procedendo con l'esame delle caratteristiche organolettiche, diciamo fin da subito che questo vino si presenta di un colore rosso rubino intenso dotato di riflessi granati che si acuiscono con l'incalzare dell'invecchiamento. Al naso è un vero e proprio spettacolo, perché viene fuori con forza e fin da subito un profumo tipicamente vinoso arricchito da sentori fioriti evidenti e tendenti all'etereo con il procedere dell'invecchiamento. In bocca i calici di Botticino giovane



palesano un sapore ricco, asciutto e tannico al punto giusto, che diventa decisamente più strutturato nel caso di bottiglie più vecchie. Con il trascorrere del tempo, infatti, non muterà la gradazione alcolica, compresa stabilmente tra gli 11 e i 12 gradi, ma il sapore diventa assolutamente più vellutato. Per quanto concerne l'invecchiamento, la legge considera obbligatoria una fase di almeno 2 anni, che possono diventare tre o al massimo quattro nel caso si intenda ottenere la versione Riserva. L'uvaggio vede il netto predominio di uve Barbera, che in Piemonte e Lombardia fanno capolino molto spesso nella vinificazione di prodotti speciali; a queste si associano, in percentuali più piccole, la Schiava gentile, il Marzemino (localmente noto anche come Berzamino) e il Sangiovese. Il Botticino DOC è un vino rosso autentico, che dà il meglio di sé quando servito ad una temperatura compresa tra i 18 e i 20 gradi centigradi, in abbinamento a primi piatti sostanziosi come il risotto ai fagioli borlotti, ma anche i salumi tipici della zona e i secondi piatti a base di carni (bianche o rosse) arrostate.

La Valle a Rodengo Saiano

Oltre ad essere una delle più ampie di tutta la regione Lombardia, la provincia di Brescia rappresenta un territorio ricco dal punto di vista viti-vinicolo: sono numerosissime le aziende e le cantine visitabili. Chi si trova a Rodengo Saiano (BS), per esempio, può varcare la soglia dell'Azienda Vinicola La Valle, fondata nel 1990 nel cuore della Franciacorta, vera e propria roccaforte dei vini d'autore in Lombardia. Ci troviamo nei pressi dell'Abbazia Olivetana, risalente all'XI secolo, a pochi chilometri dal Lago d'Iseo e dal centro storico di Brescia, dove questa impresa gestisce vigneti storici coltivando uve Pinot Nero, Barbera, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Tenuta Roveglia a Pozzolengo

Decisamente più antica è la Tenuta Roveglia, fondata nel 1930 a Pozzolengo, sulla sponda meridionale del Lago di Garda ed oggi gestita a conduzione familiare da Cesare Ferrari. Dal punto di vista climatico, ci troviamo in un vero e proprio paradiso per le uve, che oltre a godere dei benefici derivanti dal terreno morenico, sono favorite dalla costante esposizione al sole. Attualmente l'Azienda Roveglia cura circa 100 ettari di terreno, di cui la metà è completamente adibita alla coltivazione di vigneti dai quali nascono vini pregiati: bianchi e rossi.

Cantine "Il Pendio" a Gussago (BS)

Se invece vi trovate a Gussago, fate un salto al numero 50 della Via Panoramica, e varcherete il confine delle Cantine Il Pendio, come si evince dal nome, fondate su un terreno collinare nel 1988, da Gianluigi Balestra, ancora oggi referente dell'Azienda. Con coraggio ed abnegazione, Balestra ha accettato la sfida dell'agricoltura da montagna, e coltiva 5 ettari di vigneti dov'è riuscito ad impiantare vitigni selezionati, da cui nascono vini d'autore venduti sia in Italia che all'estero.

Lambrusco Mantovano

In questa pagina parleremo di :

- [Vini eccellenti a cavallo tra Emilia e Lombardia](#)
- [Frizzante e gustoso: focus sul Lambrusco Mantovano DOC](#)
- [Cantine Virgili nel cuore di Mantova](#)
- [Nereo Negri a San Giorgio di Mantova](#)
- [Reale di Boselli a Volta Mantovana](#)

Vini eccellenti a cavallo tra Emilia e Lombardia



L'ambito dei vini rossi, si sa, è tra i più variegati ed interessanti in assoluto quando si parla di enologia. Regione che vai, vino che trovi: ogni zona ha il proprio terreno, ogni terreno consente vinificazioni particolari, ma ogni vino è un tesoro tutto da scoprire. Tuttavia, ci sono specialità native di una regione che poi sono divenute fiori all'occhiello della produzione vinicola di altre aree. Facciamo un esempio pratico: qual è la regione che viene subito alla mente quando si sente pronunciare il nome del Lambrusco? Non v'è dubbio: l'Emilia Romagna, terra di vini frizzanti e sapori da incorniciare. Tuttavia, pensare che questo

vino venga prodotto con successo soltanto a Modena e provincia, sarebbe un errore tra i più grossolani. Troviamo ottime bottiglie di Lambrusco, infatti, anche in Lombardia. Certo, stiamo parlando di una regione confinante con l'Emilia, ma anche di terreni che vantano storia, tradizioni e caratteristiche tutte proprie. Parliamo del Lambrusco Mantovano, un vino DOC contraddistinto da bollicine inconfondibili, che vede la luce in due aree distinte della provincia di Mantova, nella parte sud-orientale della regione Lombardia. Le due zone in questione risentono della presenza di corsi d'acqua come il Po e l'Oglio: si tratta del Viadanese-Sabbionetano, compreso esattamente tra i due fiumi, e del classico Oltrepò Mantovano, che in realtà rappresenta una sottozona adiacente al cuore della zona di produzione canonica, e distante pochissimi chilometri dalla provincia di Modena. Contrariamente a quanto si possa pensare, la tradizione vinicola mantovana ha origini antichissime, ma il Lambrusco Mantovano ha comunque ottenuto l'etichetta DOC soltanto nel 1987. L'amore e la passione di questa terra per il vino furono documenti nientemeno che da Virgilio, anche se a dare un impulso concreto all'approfondimento di questo ambito furono i monaci benedettini secoli più tardi.

Frizzante e gustoso: focus sul Lambrusco Mantovano DOC

Lambrusco Mantovano DOC: di che vino si tratta? Quali sono le caratteristiche peculiari di questa specialità lombarda? Da buon vino frizzante, questo vino presenta un colore rosso rubino ad intensità variabile e tendente al granato tenue con il procedere dell'invecchiamento. Al naso dà il meglio di sé, perché oltre ad essere contraddistinto da un profumo tipicamente vinoso, è arricchito da evidenti sentori di frutti di bosco, come il ribes e la mora, ma anche dal profumo di viola. Oltre che da una gradevole spuma violacea – che dopo pochi secondi lascia i calici – il Lambrusco Mantovano è contraddistinto da un sapore acidulo, ma asciutto e sapido. Raggiunge una gradazione alcolica minima di 10,5 gradi e vede la luce dall'utilizzo prevalente di uve Lambrusco (85%), alle quali si aggiungono quantità più ridotte di vitigni Ancellotta e Fontana. Come ogni vino frizzante, anche il Lambrusco Mantovano richiede una fase di invecchiamento piuttosto contenuta: l'ideale è lasciarlo riposare al massimo per un anno, sia che si voglia ottenere la versione Secco, che quella Amabile. Per quanto concerne invece il servizio, la temperatura ottimale è compresa tra i 12 e i 16 gradi centigradi, e prevede l'accompagnamento di questo vino con i piatti tipici della tradizione lombarda ed emiliana: provatelo sui tortelli di zucca, sui primi piatti a base di carne, ma anche sui salumi e i formaggi tipici della zona.



Cantine Virgili nel cuore di Mantova

Secondo alcuni poeti inglesi, quando si parla di Mantova si fa riferimento nientemeno che alla città più romantica del mondo, e la zona che la circonda non è certo da meno in quanto a ragioni per visitarla ed attrazioni turistiche in genere. Oltre che per il novero di architetture ed opere d'arte, vale la pena fare un giro nel mantovano per visitare le tante cantine ed aziende vinicole che sono pronte ad illuminare i curiosi sulla storia e sulla vita dei vini eccellenti qui prodotti. Cantine Virgili è ad esempio uno dei luoghi migliori in cui recarsi per acquistare delle buone bottiglie di Lambrusco Mantovano DOC. Siamo a Mantova, in Via Donato, dove fin dal secolo scorso la famiglia Virgili è impegnata nella vendita di alcuni tra i più rinomati vini lombardi. Di padre in figlio, da tre generazioni i membri di casa Virgili portano avanti una tradizione vinicola tra le più ricche della provincia.

Nereo Negri a San Giorgio di Mantova

Poco distante dal centro storico, si può raggiungere l'Azienda Vinicola Negri, situata al numero 29 di Via Fossamana, a San Giorgio di Mantova. Fondata da Nereo Negri nel 1953, l'azienda è oggi gestita dai membri della terza generazione, che nel rispetto del territorio, ma spinti dalla voglia di dare il massimo in ambito vinicolo, riescono a dare alla luce prodotti d'autore.

Reale di Boselli a Volta Mantovana

Infine, antichissima, a Volta Mantovana si estende l'Azienda Vinicola Reale di Boselli, custode di una tradizione che avanza incessante addirittura dall'epoca medievale. Qui si coltivano in maniera intensiva uve Pinot Nero, Molinara, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Moscato di Scanzo

In questa pagina parleremo di :

- [A Scanzorosciate, il miracolo delle uve Moscato](#)
- [Moscato di Scanzo](#)
- [Cantine Ronco della Fola in Valcalepio](#)
- [L'Azienda Vinicola Tallarini a Grandosso](#)

A Scanzorosciate, il miracolo delle uve Moscato



Se la provincia di Milano, nell'immaginario collettivo, rispecchia appieno l'indole metropolitana della regione Lombardia, ci sono altri territori che possono considerarsi famosi e conosciuti per altre ragioni. In queste righe focalizzeremo la nostra attenzione sulla provincia di Bergamo, insieme al lodigiano, custode fedele delle radicate e ricchissime tradizioni contadine di questa terra. E' qui che nascono alcune tra le specialità enogastronomiche più imperdibili e squisite in assoluto: che si parli di cucina o di vino, da queste parti ci si può soltanto leccare i baffi. Con il vino rosso Moscato di Scanzo, per esempio, un prodotto che nasce dal

lavoro dei contadini e dei viticoltori di un paesino situato a sette chilometri da Bergamo: Scanzorosciate. Nata nel 1927 dalla fusione di due centri conosciuti come Scanzo e Rosciate, questa località si trova a poco meno di 300 metri sul livello del mare, conta 9177 abitanti e si trova sulle prime propaggini delle Alpi Orobie. Il nome di Scanzorosciate è legato a doppio filo alla storia e alla fama di cui gode questo vino rosso a livello nazionale. E' infatti esclusivamente sulle colline moreniche che circondano questo paesino che vengono coltivate le uve Moscato che daranno alla luce le bottiglie di quello che rappresenta il fiore all'occhiello dell'enologia bergamasca: il Moscato di Scanzo DOC oppure, più semplicemente, Scanzo. Per rendere onore, come sempre, alla verità, e non commettere un torto nei confronti di Scanzorosciate, ricordiamo che chi passa da queste parti – oltre a mangiare e bere divinamente – può rimanere ammaliato di fronte allo spettacolo offerto dal folto novero di architetture religiose che caratterizzano il centro storico cittadino.

Moscato di Scanzo

Ma andiamo nel dettaglio ed osserviamo da vicino quanto di buono ci riserva il Moscato di Scanzo: di che vino stiamo parlando? Quali sono le caratteristiche e le peculiarità di questa primizia? Partiamo dal colore, che è rosso rubino carico con tendenza ad assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento, e continuiamo soffermandoci sull'esame delle proprietà olfattive. Al naso lo Scanzo presenta un odore armonico, ma complesso, intenso, persistente ed arricchito da evidenti sentori di frutta.



Si avvertono senza troppa fatica i frutti di bosco, ma anche note lievi di salvia e ciliegie marasche. Ma è in bocca che questo vino dà il meglio di sé, deliziando i gustatori con un sapore armonico, persistente ed estremamente gradevole, oltre che arricchito da un evidente retrogusto di mandorla asciutta. Il Moscato di Scanzo può raggiungere una gradazione alcolica massima pari a 11 gradi, mentre in fase di uvaggio si mostra autentico e fiero come pochi, prodotto com'è mediante il solo utilizzo di uve Moscato di Scanzo in purezza. Una nota immancabile è relativa alle modalità di conservazione di questa uva. Subito dopo la raccolta, infatti, per favorirne l'appassimento, le uve Moscato di Scanzo vengono riposte in locali idonei per un periodo di tempo variabile tra i 18 e i 21 giorni. Per quanto riguarda l'invecchiamento, possiamo affermare che non deve durare meno di due anni (obbligatorio), ma che al contempo ci troviamo di fronte ad un vino da consumare, preferibilmente, giovane. Ad una temperatura di servizio di 14-16 gradi centigradi, provate questo vino da solo, in meditazione, dove assicura risultati sorprendenti oppure, se proprio non ci riuscite, lasciatelo accompagnare piatti a base di formaggi erborinati o qualche pezzo di cioccolato.

Cantine Ronco della Fola in Valcalepio

Chi raggiunge la minuta ma interessante zona di produzione del Moscato di Scanzo, si trova praticamente nel cuore pulsante di una terra vocata all'agricoltura, al rispetto delle tradizioni e alla valorizzazione delle risorse a disposizione. I custodi più fedeli delle usanze enogastronomiche sono senza dubbio le numerose aziende viti-vinicole dove è possibile acquistare vini d'autore, ma anche intraprendere affascinanti itinerari enogastronomici. Uno dei nomi più famosi della zona è, ad esempio, quello della Cantina Ronco della Fola, situata nel bel mezzo della Valcalepio ed impegnata dal 1979 nella produzione di vini di qualità, tra i quali spicca il "Moscato di Scanzo", fiore all'occhiello dell'offerta aziendale. I vigneti, estesi su una superficie complessiva di due ettari, ospitano soltanto uve Moscato, che mediante la costante esposizione ai raggi solari, godono delle condizioni ottimali per crescere ed appassire bene, prima della lavorazione.

L'Azienda Vinicola Tallarini a Grandosso

A Grandosso (BG) sorgono invece i locali dell'Azienda Vinicola Tallarini, fondata nel 1983 da Vincenzo Tallarini nel cuore di un suggestivo borgo medievale. Dal Serafo rosso della Bergamasca al San Giovannino Valcalepio Rosso, al Primofrutto Novello della Bergamasca, fino al Moscato di Scanzo: qui è possibile acquistare solo il meglio dell'enologia provinciale, ma anche partecipare ad illuminanti e promettenti tour di degustazione.

Oltrepo pavese

In questa pagina parleremo di :

- [Da una natura generosa, un vino di qualità](#)
- [L'Oltrepo pavese DOC](#)
- [Vanzini wine a San Damiano al Colle](#)
- [Azienda Vinicola Torti a Montecalvo](#)
- [Cantine Cà del Santo a Montalto Pavese](#)

Da una natura generosa, un vino di qualità



Ci sono regioni, in Italia, a loro volta custodi di aree più piccole ma divenute nel tempo sinonimo di tradizione enologica d'eccellenza. A onor del vero, vista la ricchezza che caratterizza il Belpaese in questo ambito, possiamo affermare che ogni regione abbia la propria zona "speciale". Il Chianti vale per la Toscana, le Langhe valgono per il Piemonte, i Colli Romani per il Lazio e, per la Lombardia, possiamo tirare in ballo l'Oltrepò Pavese, una spettacolare area pianeggiante compresa tra le province di

Milano e Pavia, culla da secoli di tradizioni enogastronomiche di assoluto valore internazionale. Sono numerosi i piatti tipici che attirano l'attenzione di turisti, sono altrettanti i vini pregiati che qui vengono prodotti e che deliziano i palati di mezza Europa. In queste righe focalizzeremo la nostra attenzione sul vino che prende il nome dalla zona: l'Oltrepò Pavese. Si tratta di un vino rosso che vede la luce in un'area collinare situata sulla sponda destra del fiume Po, e puntellata da ben 42 comuni in tutto, compresi entro i confini della provincia di Pavia. Tuttavia, va sottolineato che quando si parla di Oltrepò Pavese si può fare riferimento a decine di varianti, dipendenti dal vitigno utilizzato (Malvasia, Cabernet, Chardonnay e tanti altri). Appartengono ad una zona di produzione differente le due sottodenominazioni varietali conosciute come Sangue di Giuda e Buttafuoco. Ma guardiamo nel dettaglio che tipo di vino è il nostro Oltrepò Pavese doc rosso.

L'Oltrepo pavese DOC

All'esame delle caratteristiche organolettiche, si presenta di un colore rosso rubino molto carico, passibile di assumere evidenti note di granato con il procedere dell'invecchiamento. Al naso, questa specialità vanta un profumo intenso e vinoso, seppur non arricchito da sentori fruttati, mentre in bocca presenta un sapore pieno, corposo ed in generale è contraddistinto da una gradazione alcolica di 11,5 gradi. Per quanto concerne la fase di invecchiamento, quella "ordinaria" è compresa tra i 2 e i 3 anni, mentre se si desidera ottenere una versione Riserva è necessario



conservare il vino per più tempo, onde arrivare ad una gradazione massima di 12,5 gradi. Le caratteristiche dell'uvaggio di cui ci si serve per ottenere l'Oltrepò Pavese rosso, sono molto complesse. Infatti si utilizzano per una percentuale variabile dal 25 al 65% uve Barbera, originarie del Piemonte ma estremamente comuni in molte zone vinicole della Lombardia; per la medesima percentuale ci si serve poi di uve Croatina, tipiche del nord Italia, mentre per il 45% massimo si utilizzano Uva Rara (qui nota anche come Ughetta) ed uve Pinot Nero. Per quanto concerne, infine, gli abbinamenti, stiamo parlando di uno dei vini più caratteristici di tutta la Lombardia, pertanto sono numerosi coloro che lo reputano perfetto per inaffiare piatti antichi. In ogni modo, provatelo senza dubbio sui ravioli al sugo di carne e su primi piatti succulenti e sostanziosi, ma anche sugli arrosti di carne rossa, sui salumi e sui formaggi stagionati.

Vanzini wine a San Damiano al Colle

Se siete amanti dei luoghi in cui potete respirare a pieni polmoni l'atmosfera contadina più schietta e radicata, e vi trovate in Lombardia, difficilmente potrete scegliere di meglio che fare un salto entro i confini della provincia di Pavia. Oltre che le trattorie e le osterie pronte a deliziare i palati più golosi, le enoteche e le cantine fondate sullo spettacolo offerto dal vino rosso Oltrepò Pavese. Una delle più conosciute ed apprezzate è la Vanzini Wine, situata a San Damiano al Colle (PV), in frazione Barbaleone: una visita all'Azienda equivale ad un viaggio alla scoperta della tradizione enoica della zona, ma anche alla possibile di acquistare ottime bottiglie di Oltrepò Pavese DOC, disponibile in tutte le varianti.

Azienda Vinicola Torti a Montecalvo

A Montecalvo Versiggia (PV), precisamente in frazione Castelrotto, si estendono le proprietà dell'Azienda Viti-vinicola Torti, nota anche come Tenimenti Castelrotto. Sui vigneti di famiglia vengono coltivate in maniera intensiva uve Barbera, Bonarda e Pinot Nero, dalle quali vedono la luce alcuni tra i vini più buoni del Nord Italia. Stiamo parlando di una cantina all'avanguardia per quanto riguarda gli impianti di maturazione e vinificazione, ma anche per il dormitorio, ovvero la sala in cui il vino riposa in attesa dell'invecchiamento adatto.

Cantine Cà del Santo a Montalto Pavese

A Montalto Pavese, in località Campolungo, trovano luogo infine i possedimenti dell'Azienda Agricola Cà del Santo, dominata da un ambiente familiare dove è possibile rilassarsi in armonia con la natura. E' in questa cornice che vengono coltivati con passione vigneti certificati ISO 9001, da cui nascono vini di qualità. Oltre che toccare con mano la vita dell'Oltrepò Pavese (inteso come vino ma anche come area geografica), chi varca la soglia della Cantine Cà del Santo può optare per un soggiorno in una delle nuovissime camere a disposizione degli ospiti, per toccare con mano il meglio della tradizione enogastronomica locale e rilassarsi in un ambiente ameno.

Principali rossi Doc della Lombardia

In questa pagina parleremo di :

- [I tesori dell'Oltrepo Pavese](#)
- [Un vino elegante e puntiforme](#)
- [Bollicine lombarde: il Lambrusco Mantovano](#)
- [San Colombano Rosso Doc](#)

I tesori dell'Oltrepo Pavese



Se è vero che il Piemonte è probabilmente la regione italiana più vicina all'eccellenza per quanto riguarda i vini rossi (dal Barolo alla Barbera, passando per i Dolcetti d'Alba e Dogliani, il Grignolino e tutti gli altri vini originari del Monferrato), è altrettanto vero che essa è circondata da terre non meno ricche e variegata sotto il profilo vinicolo. Tale discorso vale per la Liguria e per la Valle d'Aosta, ma soprattutto per la Lombardia, un'area vinicola che dal punto di vista quantitativo non teme confronti a livello nazionale. Il bagaglio enologico lombardo può contare infatti su un gran numero di specialità, ma tra queste

soltanto alcune sono riuscite, nel corso degli anni, ad ottenere l'etichetta DOC o DOCG. Nella seconda categoria rientrano, tra gli altri, i vini prodotti nella Valtellina, una vera e propria oasi dei buoni rossi regionali, mentre la prima ospita altrettante denominazioni. Sia che vi intendiate un minimo di enologia, che siate profani della materia, vi sarà capitato, in un modo o nell'altro, di sentir parlare del vino prodotto nell'Oltrepò pavese, un'area pianeggiante situata nella parte meridionale della regione, al confine con l'Emilia Romagna e la Pianura Padana. Stiamo parlando di una zona ricchissima sotto il profilo enogastronomico, dove vedono la luce alcune tra le specialità più apprezzate di tutta la regione, ed alcuni tra i vini italiani più buoni. Uno di questi è sicuramente l'Oltrepò Pavese rosso Doc, un rosso prodotto in una terra che comprende qualcosa come 42 comuni entro i confini della provincia di Pavia e vanta numerose sottodenominazioni.

Un vino elegante e puntiforme

L'Oltrepò Pavese rosso doc è un vino contraddistinto da un colore rosso rubino particolarmente carico e stabile, questo vuol dire che non muta con il procedere dell'invecchiamento. Al naso, questa specialità presenta un profumo intenso, persistente e tipicamente vinoso, mentre in bocca è asciutto, vellutato e caratterizzato da un buon corpo, oltre che da una gradazione alcolica che difficilmente supera i 12 gradi. In fase di uvaggio ci si serve di diversi vitigni: la percentuale più elevata è



rappresentata dalle uve Barbera, seguite immediatamente dalla Croatina, un'uva a bacca rossa estremamente comune negli uvaggi dell'Italia settentrionale, e da altre uve locali. Come quasi tutti i rossi più eleganti, anche l'Oltrepò Pavese doc ha una variante classica ed una Riserva, distinte dalla durata dell'invecchiamento. Nel primo caso, questa fase dura minimo due anni e massimo tre, mentre nel secondo caso, questo vino può essere conservato fino a 5 anni. A onor del vero, a dividere le due tipologie ci pensa anche la gradazione alcolica, che quando si parla di Riserva sale di almeno un grado. Per quanto riguarda la temperatura di servizio e gli abbinamenti, questo vino va servito a 16-18 gradi centigradi ed in accompagnamento a primi piatti robusti e corposi, ma anche insieme ad ottimi secondi piatti a base di carne rossa, salumi e formaggi stagionati a pasta dura.

Bollicine lombarde: il Lambrusco Mantovano

Un vino differente, sia sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, che della zona di produzione è il Lambrusco, annoverabile sicuramente tra le specialità italiane più famose, oltre che tra i vini più apprezzati a livello internazionale. Va detto che ci troviamo di fronte ad un vino forse più rappresentativo dell'Emilia Romagna che della Lombardia, ma al contempo non possiamo dimenticare che nella zona che circonda la città di Mantova questo rosso dà il meglio di sé. Il Lambrusco Mantovano doc viene prodotto in due diverse aree della provincia di Mantova: la prima è il Viadanese, compreso tra i fiumi Oglio e Po, la seconda è l'Oltrepò mantovano, un territorio agricolo vicinissimo alla provincia di Modena. E' un vino frizzante rintracciabile anche rosato e contraddistinto da una gradazione alcolica minima di 10,5 gradi. Dà il meglio di sé sui salumi e sulla carne di maiale.

San Colombano Rosso Doc

Tra il Milanese e il Pavese si estende una zona vinicola interessante, che dà luogo in particolare ad una specialità: il San Colombano Doc, un vino rosso prodotto in un'area collinare dominata da San Colombano al Lambro e composta anche da altri piccoli comuni, quali Sant'Angelo Lodigiano, Mirandolo Terme e Inverno Monteleone. Questo rosso presenta una colorazione rossa variabile nell'intensità e caratterizzata da un profumo tipicamente vinoso, arricchito da sentori di mora e marasca. In bocca è asciutto e vellutato ma corposo, decisamente spettacolare nel retrogusto, puntellato da piacevoli sentori di mandorla dolce. Il San Colombano Rosso Doc raggiunge una gradazione alcolica massima di 11 gradi ed è perfetto in abbinamento agli antipasti e ai secondi. Abbiamo già visto che chi si trova di fronte questo vino non ha a che fare con un prodotto d'eccellenza, ma se in questa sede dovessimo consigliarvi un vino capace di introdurvi nelle radici antiche dell'enologia lombarda e nel cuore di tradizioni contadine radiche quanto affascinanti, probabilmente non potremmo indicarvi un vino migliore. La zona che circonda il Lambro è in generale un'area da non perdere per chi vuole toccare con mano il meglio della natura regionale, ed è qui che sorge questo vino poco famoso ma tutto da scoprire.

Principali rossi docg della Lombardia

In questa pagina parleremo di :

- [La Valtellina e le sottodenominazioni geografiche](#)
- [Valtellina Superiore Classico, Riserva e Sfursat](#)
- [Valtellina Superiore Classico, Riserva e Sfursat](#)
- [Rossi dalla bergamasca: il Moscato di Scanzo](#)

La Valtellina e le sottodenominazioni geografiche



Una terra vastissima, conosciuta ed apprezzata soprattutto per le dimensioni e per l'organizzazione delle sue aree metropolitane; nell'immaginario collettivo è la terra delle opportunità e dell'efficienza, ma a ben vedere la Lombardia è tutto questo e tanto altro ancora. E', per esempio, anche la culla di un patrimonio enogastronomico meno conosciuto di altri, ma di valore notevolissimo. In cucina, come in cantina, è possibile trovarsi faccia a faccia con dei veri e propri tesori della tavola. Non a caso, l'enologia lombarda conta su una folta schiera di vini rossi – che vanno per la maggiore a livello regionale – tra cui

sono rintracciabili numerose etichette doc e docg. In queste righe, parleremo dei vini rossi a denominazione di origine controllata garantita. Uno dei più buoni ed eleganti è senza ombra di dubbio il Valtellina Superiore, un vino rosso prodotto in provincia di Sondrio, in una zona di lavorazione composta da tanti piccoli comuni (tra cui Sassella, Inferno e Grumello), che costituiscono altrettante sottodenominazioni geografiche. Il Valtellina superiore viene prodotto in due varianti: Classica o Riserva. La prima dà alla luce un vino che raggiunge una gradazione alcolica massima di 12 gradi, ha un colore rosso rubino tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento e un sapore armonico, caldo, vellutato e leggermente tannico. L'invecchiamento non può durare meno di 2 anni, mentre gli abbinamenti migliori lo vedono accompagnare perfettamente piatti tipici della tradizione valtellinese. Il Valtellina superiore si sposa benissimo con degli ottimi arrosti a base di carni rosse o di selvaggina locale, come cervo e daino.

Valtellina Superiore Classico, Riserva e Sfursat

Il Valtellina superiore Riserva si distingue dalla varietà appena descritta soprattutto per la differente durata dell'invecchiamento, che a seconda della denominazione può durare anche 10 anni, da trascorrere in parte all'interno di botti di legno, capaci di conferire proprietà particolari al vino. Andando nel dettaglio, si scopre che la legge rende obbligatori quattro anni di conservazione, e tra questi almeno uno deve avere luogo all'interno di botti di legno. Sia che si parli della



Riserva, che del Valtellina Superiore Classico, in fase di produzione ci si serve prevalentemente di uve Nebbiolo (da queste parti assolutamente predominanti e dette anche Chiavennasca). A queste si aggiungono poi percentuali più basse di uve Pinot nero, Brugnola, Pignola valtellinese ed altre uve rosse locali.

La Valtellina è una vera e propria oasi dei vini rossi lombardi: entro i confini di questa splendida area, apprezzata nondimeno sotto il profilo turistico per lo spettacolo dei paesaggi naturali che la caratterizzano, vede la luce anche un altro vino contraddistinto dall'etichetta DOCG: è il caso del Valtellina Sfursat, un vino più comune e facilmente rintracciabile nelle cantine e nelle aziende localie, ma di sicuro non meno buono di quelli sin qui descritti. Che vino è il Valtellina Sfursat? E' conosciuto anche, più semplicemente, come Sforzato della Valtellina e viene prodotto in una zona prevalentemente collinare, che si eleva fino a 700 metri sul livello del mare, situata sulla sponda destra del fiume Adda e composta da numerosi comuni tra cui Tirano, Ardenno, Chiuro, Bianzone, Piateda, Postalesio e Ponte in Valtellina. Ci troviamo di fronte ad un grande rosso, e per capirlo basta procedere con l'esame delle proprietà organolettiche: oltre a presentare un colore rosso rubino intenso, questo vino ha un odore intenso, persistente, strutturato e non privo di lievi note fruttate. In bocca fa sfoggio di una grande morbidezza, oltre che di evidenti sentori di legno profumato. Al contrario del Valtellina Superiore, può raggiungere una gradazione alcolica massima di 14 gradi e va sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio di 20 mesi, ma al pari dell'altro viene prodotto mediante l'utilizzo pressoché esclusivo di uve Nebbiolo.

Valtellina Superiore Classico, Riserva e Sfursat

Il Valtellina superiore Riserva si distingue dalla varietà appena descritta soprattutto per la differente durata dell'invecchiamento, che a seconda della denominazione può durare anche 10 anni, da trascorrere in parte all'interno di botti di legno, capaci di conferire proprietà particolari al vino. Andando nel dettaglio, si scopre che la legge rende obbligatori quattro anni di conservazione, e tra questi almeno uno deve avere luogo all'interno di botti di legno. Sia che si parli della Riserva, che del Valtellina Superiore Classico, in fase di produzione ci si serve prevalentemente di uve Nebbiolo (da queste parti assolutamente predominanti e dette anche Chiavennasca). A queste si aggiungono poi percentuali più basse di uve Pinot nero, Brugnola, Pignola valtellinese ed altre uve rosse locali.

La Valtellina è una vera e propria oasi dei vini rossi lombardi: entro i confini di questa splendida area, apprezzata nondimeno sotto il profilo turistico per lo spettacolo dei paesaggi naturali che la caratterizzano, vede la luce anche un altro vino contraddistinto dall'etichetta DOCG: è il caso del Valtellina Sfursat, un vino più comune e facilmente rintracciabile nelle cantine e nelle aziende localie, ma di sicuro non meno buono di quelli sin qui descritti. Che vino è il Valtellina Sfursat? E' conosciuto anche, più semplicemente, come Sforzato della Valtellina e viene prodotto in una zona prevalentemente collinare, che si eleva fino a 700 metri sul livello del mare, situata sulla sponda destra del fiume Adda e composta da numerosi comuni tra cui Tirano, Ardenno, Chiuro, Bianzone, Piateda, Postalesio e Ponte in Valtellina. Ci troviamo di fronte ad un grande rosso, e per capirlo basta procedere con l'esame delle proprietà organolettiche: oltre a presentare un colore rosso rubino intenso, questo vino ha un odore intenso, persistente, strutturato e non privo di lievi note fruttate. In bocca fa sfoggio di una grande morbidezza, oltre che di evidenti sentori di legno profumato. Al

contrario del Valtellina Superiore, può raggiungere una gradazione alcolica massima di 14 gradi e va sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio di 20 mesi, ma al pari dell'altro viene prodotto mediante l'utilizzo pressoché esclusivo di uve Nebbiolo.

Rossi dalla bergamasca: il Moscato di Scanzo

Sempre in Lombardia, ma in una zona e in una provincia differente – non meno ricca e affascinante sotto il profilo naturalistico – come la bergamasca, viene prodotto un vino fermo DOCG, originario della zona che circonda il comune di Scanzorosciate: il Moscato di Scanzo. Rispetto ai vini sopraelencati, lo Scanzo è caratterizzato da un profumo intenso e variegato, da cui traspaiono evidenti note di frutti di bosco, ma anche di salvia e ciliegie marasche. A lunga persistenza è anche il sapore, reso speciale da un inconfondibile sentore di vino e mandorla dolce. Per quanto riguarda gli uvaggi, in questo caso ci si serve di uve Moscato in purezza, mentre l'invecchiamento non deve durare meno di due anni. Più che un vino da pasto, il Moscato di Scanzo è una specialità da meditazione, da consumare sola, oppure, al massimo, assieme a formaggi erborinati e speziati, piuttosto che in accompagnamento a del cioccolato fondente, ad una temperatura compresa tra i 14 e i 16 gradi centigradi.

Riviera del Garda bresciano

In questa pagina parleremo di :

- [Tra paesaggi mozzafiato ed imperdibili specialità](#)
- [Focus sul Riviera del Garda bresciano](#)
- [Le cantine Delai Sergio a Puegnago sul Garda](#)
- [L'Azienda Vinicola Comincioli](#)
- [Cantine Cà Lojera a Sirmione](#)

Tra paesaggi mozzafiato ed imperdibili specialità



Ci sono territori, in Italia, in Europa, nel mondo, che riescono con il trascorrere del tempo a divenire celebri agli occhi della collettività. Ci riescono per ragioni variabili e differenti: per rappresentare un'attrazione turistica da non perdere, per essere teatro di paesaggi naturali di notevole impatto, oppure per essere la patria di una cultura vinicola che riesce a dare alla luce primizie di assoluto valore. In questa categoria è praticamente impossibile non includere la Lombardia, una regione italiana puntellata di aree che soddisfano tutti i criteri fin qui menzionati.

Un esempio su tutti non può che condurci dritti dritti al confine con il Veneto, nei pressi del Lago di Garda, una zona imperdibile per chi raggiunge la Lombardia per motivi turistici, ma anche per chi intende provare il meglio di quanto offre l'enogastronomia regionale. La sponda lombarda del bacino lacustre, infatti, è la culla di uno dei vini rossi più noti ed apprezzati a livello regionale: il Riviera del Garda bresciano, noto anche come Garda bresciano DOC. Si tratta di un vino realizzato in una zona di produzione estesa sulle sponde del lago, tra Sirmione e Limone, che riesce a formare un vero e proprio quadrilatero ai cui angoli ci sono i comuni di Desenzano, Gavardo, Gardone e Lonato, ma che, di comuni, ne contiene ben 31. Per lunghi tratti, questa zona di produzione coincide con quella della più recente etichetta DOC di caratura interregionale Garda Classico. Tra l'altro, moltissimi produttori scelgono proprio questa denominazione per riferirsi al Riviera del Garda Bresciano.

Focus sul Riviera del Garda bresciano

Andando nel dettaglio, alla scoperta delle caratteristiche organolettiche di questo vino, notiamo che ci troviamo di fronte ad una specialità di un colore rosso rubino particolarmente brillante e stabile; non meno interessante è l'analisi olfattiva, dal momento che il Riviera del Garda presenta un odore tipicamente vinoso, ma intenso, persistente e ricco: si avvertono fin da subito note fruttate e lignee. Infine, in bocca questo vino vanta un sapore delicato, ma impreziosito da una fine salinità



caratteristica e da un lieve e piacevole retrogusto amarognolo, con note di mandorla asciutta. Per quanto riguarda la gradazione alcolica, arriva al massimo intorno agli 11,5 gradi. La varietà di questo vino si nota chiaramente approfondendo gli uvaggi con i quali lo si produce: ci si serve di uve Barbera, ma anche di Gropello, Marzemino e Sangiovese. Si può scegliere di bere questo vino in modalità Novello, ad invecchiamento breve, oppure Superiore, la cui conservazione deve durare, per legge, almeno un anno. Possiamo affermare tranquillamente che il Riviera può rimanere ad invecchiare anche tre anni, ma è preferibile gustarlo entro i primi due anni dall'inizio dell'invecchiamento. L'analisi del nostro rosso non può che concludersi con la rassegna degli abbinamenti migliori: per prima cosa diciamo che la temperatura di servizio ideale di questo vino è compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi. Ci troviamo di fronte ad una specialità caratteristica, che per tanto possiamo considerare un vino a tutto pasto, ma chi vuole realizzare gli abbinamenti perfetti può innaffiare con il Riviera del Garda delle ottime minestre o risotti alle verdure, piuttosto che antipasti a base di salumi lombardi e secondi piatti come stracotti, stufati e brasati.

Le cantine Delai Sergio a Puegnago sul Garda

E' innegabile che chi raggiunge le sponde del Lago di Garda lo faccia soprattutto per rimanere incantato dallo spettacolo offerto dai paesaggi naturali, ma è altrettanto consigliabile di non mancare una tappa enogastronomica alla ricerca delle specialità tipiche di un territorio più ricco di quanto si possa pensare. Dove? Lo si può fare, per esempio, nelle decine di cantine ed aziende vinicole che costellano questa zona. Chi si trova a Puegnago sul Garda può varcare la soglia delle Cantine Delai Sergio, situata in una zona di colline moreniche ed impegnata nella coltivazione di vitigni quali Marzemino, Gentile, Sangiovese e Barbera, e nella produzione dei migliori vini della zona, tra cui spicca, ovviamente il Riviera del Garda bresciano rosso.

L'Azienda Vinicola Comincioli

Sempre a Puegnago del Garda (BS), in Via Roma, è possibile raggiungere un'altra vera e propria roccaforte della produzione vinicola locale, ovvero l'Azienda Vinicola Comincioli, le cui radici cominciarono a svilupparsi nel gardesano qualcosa come quattro secoli fa. Attualmente, le proprietà dell'Azienda Vinicola Comincioli si estendono su 21 ettari di terreno, di cui 11 sono coltivati a vigneto e 10 ad oliveto, per la coltivazione e la produzione di alcune tra le specialità autoctone più celebri.

Cantine Cà Lojera a Sirmione

Sirmione sul Garda è invece la patria delle Cantine Cà Lojera, fondate nel 1933 e da allora attive nella vinificazione di uve proprie coltivate su 14 ettari di vigneti. Da questi, vedono la luce bottiglie di Barbera, Merlot, Riviera del Garda, Lugana e Cabernet Sauvignon.

San Colombano al Lambro

In questa pagina parleremo di :

- [Dove il Lambro dà spettacolo...](#)
- [Il San Colombano al Lambro Rosso](#)
- [Vini Riccardi a San Colombano](#)
- [La Cantina Monteverdi a Borgo San Giovanni](#)

Dove il Lambro dà spettacolo...



Oltre ad essere una delle più ampie ed organizzate regioni d'Italia, la Lombardia è anche una delle zone più varie d'Europa. Ci si può spostare dall'area metropolitana che circonda il capoluogo, Milano, a territori lontani dalla confusione, dal traffico e dalla vita cittadina, ma aperti e fondati su tradizioni agricole antichissime. Qualche esempio? Basti pensare alla bassa bergamasca, oppure al cremonese, per finire con il lodigiano: sono queste le culle della vita lombarda più antica ed affascinante, terre che ancora oggi custodiscono i segreti, le luci e i sapori di una cucina e di un'enologia invidiabili. Un'altra zona

che risponde a questi criteri è senza dubbio quella situata nell'estremo sud della regione, tra le province di Milano e Pavia, bagnata dalle acque del fiume Lambro lungo le cui sponde si pratica un'agricoltura intensiva e si coltivano vigneti che danno luce a vini di pregevole fattura. Tra le specialità più autentiche di quest'area c'è sicuramente il San Colombano al Lambro DOC, un vino rosso prodotto in una zona collinare non molto ampia, puntellata – oltre che dal comune omonimo – anche da Graffignana, Inverno Monteleone, Sant'Angelo Lodigiano e Mirandolo Terme, piccoli comuni situati in provincia di Lodi. A onor del vero, va detto che qui si produce l'unico vino DOC di tutta la provincia di Lodi, in un'area pianeggiante che dista sei chilometri dalle acque del fiume Po, che ha come punto più alto il Colle San Colombano (144 metri), ed è tutelato dall'organizzazione e dalle leggi che regolano la vita all'interno del Parco San Colombano.

Il San Colombano al Lambro Rosso

Guardando più da vicino il “nostro” vino, ci accorgiamo di trovarci di fronte ad un prodotto di notevole valore. All'esame delle proprietà organolettiche, il San Colombano al Lambro DOC si presenta di un colore rosso rubino piuttosto vivace, tendente di assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento. Come molti vini lombardi, anche questo al naso si presenta vinoso, intenso, persistente ed animato da piacevoli sentori di frutta: frutti di bosco, more e ciliegie



marasche in particolare. In bocca il San Colombano Rosso è asciutto, corposo e sapido, oltre che allietato da un suggestivo retrogusto di mandorla dolce. Insomma, stiamo parlando di un vino di tutto rispetto, strutturato nelle caratteristiche e vario negli abbinamenti possibili. E' una specialità molto cara alla tradizione contadina del lodigiano, pertanto lo si può abbinare agli antipasti di salumi tipici ma soprattutto alle minestre locali, a formaggi erborinati come il gorgonzola, piuttosto che a secondi piatti a base di carni rosse bianchi: arrostiti, stufati o brasati che siano. Come gradazione alcolica, questo vino arriva ad un massimo di 11 gradi, che diventano 12,5 nella versione Riserva. A seconda se ci si accontenti del Classico, Frizzante o, appunto, Riserva, la temperatura ideale alla quale sorbire quest'ottimo vino è compresa tra i 16 e 20 gradi centigradi. Per quanto concerne i vitigni utilizzati per l'ottenimento del San Colombano Rosso, ci si serve in percentuali simili ma differenti di uve Croatina e Barbera, alle quali si uniscono piccole dosi di uva Rara.

Vini Riccardi a San Colombano

Carichi di storia e tradizione, calati in un territorio per lunghissimi tratti ancora ameno e pienamente ospitale, i colli di San Colombano sono la patria di vini e specialità enogastronomiche di inestimabile valore, di cui il rosso che abbiamo appena preso in considerazione rappresenta, probabilmente, il capostipite. Oltre che numerosi spazi per vivere la natura in tutta tranquillità, da queste parti sorgono numerose cantine ed aziende viti-vinicole, che è possibile visitare per acquistare vini pregiati, oppure per scoprire il meglio di queste produzioni. Uno dei luoghi da non perdere, per gli appassionati, è l'Azienda Vini Riccardi, situata a San Colombano al Lambro, al numero 17 di Via della Capra e guidata oggi da Gianenrico Riccardi. Qui vengono coltivati e valorizzati vitigni celebri come la Malvasia, il Pinot Nero, il Riesling, la Croatina e la Barbera, e prodotti vini eccezionali.

La Cantina Monteverdi a Borgo San Giovanni

Spostandosi nel cuore pulsante della provincia lodigiana, si possono raggiungere cantine rinomate ed apprezzabili, sia per la qualità che per la varietà dei vini proposti. Una di queste è senza dubbio la Cantina Monteverdi, fondata ufficialmente nel 1920, ma impegnata nella produzione di vino – in piccolissime quantità, da offrire agli avventori dell'osteria di famiglia – addirittura dal 1796. Con il trascorrere degli anni, e soprattutto grazie all'impegno e alla dedizione di Antonio Monteverdi, la tradizione vinicola di famiglia si è consolidata in un progetto lungimirante e fruttuoso, grazie al quale oggi questo nome è conosciuto e stimato a livello nazionale. Oggi i fratelli Monteverdi lavorano fianco a fianco con l'intento precipuo di dare un seguito all'opera di papà Antonio, e per questo si impegnano nella produzione di vini rossi e bianchi di alta qualità. Dal San Colombano al Lambro Doc all'Oltrepò Pavese, passando per la Barbera ed altre specialità.

Sforzato di Valtellina

In questa pagina parleremo di :

- [Valtellina: terra di poesia e sapori indimenticabili](#)
- [Un rosso poliedrico: lo Sforzato di Valtellina](#)
- [Cantine Sandro Fay a Teglio](#)
- [Azienda Vinicola Rainoldi](#)

Valtellina: terra di poesia e sapori indimenticabili



Dire che ogni regione italiana ha i suoi paesaggi naturali mozzafiato vuol dire, evidentemente, pronunciare un'ovvietà. Di conseguenza, più che sulle attrazioni turistiche gettonate e riconosciute a livello internazionale, è possibile focalizzare la propria attenzione su quelle zone dove il tempo si è fermato, e dove in luogo di un turismo di massa, confusionario e caotico, è possibile vivere un turismo decisamente più tranquillo, invogliato dalla possibilità di toccare con mano la vita di un tempo ed ammirare le tradizioni agricole e gastronomiche

resistere in tutta la loro forza ed antichità. Chi si trova entro i confini della regione Lombardia e volesse visitare una zona di questo tipo, può raggiungere la provincia di Sondrio e vivere l'esperienza della Valtellina, patria di uno dei paesaggi montani più affascinanti d'Europa. Tuttavia, questo territorio riesce ad attirare l'attenzione anche per essere la culla di una tradizione culinaria ed enologica di notevole impatto. Qui si producono vini d'autore: è il caso dei grandi rossi Valtellina Superiore, Rosso di Valtellina e Sforzato di Valtellina. Proprio quest'ultimo vede la luce in una zona di produzione caratterizzata da pendii che si elevano fino a 700 metri sul livello del mare (gli stessi dove vengono coltivate le uve che danno vita al Rosso di Valtellina), in un'area che costeggia la spettacolare Strada Statale n.38, lungo la sponda orografica sinistra del fiume Adda, il corso d'acqua che, insieme al Lago di Como, contraddistingue tutta la regione valtelinesa. Tra i comuni più famosi ad ospitare la produzione di Sforzato abbiamo Ardenno, Tirano, Piateda, Chiuro, Bianzone e Postalesio.

Un rosso poliedrico: lo Sforzato di Valtellina

Ma che tipo di vino è lo Sforzato di Valtellina? Ci sono differenze più o meno evidenti che lo separano dagli altri rossi valtelinesi? Ebbene, procediamo subito all'esame delle caratteristiche organolettiche: veniamo accolti da una specialità di colore rosso rubino intenso ma passibile di assumere note di granato con il procedere dell'invecchiamento, oltre che da un profumo intenso, tipicamente vinoso, ma ampio e fruttato. In bocca, lo Sforzato vanta un buon corpo ed una notevole morbidezza;



siamo di fronte ad un vino strutturato che raggiunge la gradazione alcolica massima di 14 gradi (come il Rosso di Valtellina). Abbiamo già visto negli articoli precedenti come il vitigno Chiavennasca (più comunemente Nebbiolo) la faccia da padrone in questa fetta di Nord Italia, e sotto questo punto di vista il nostro vino non fa eccezione, perché in fase di produzione ci si serve prevalentemente di uve Nebbiolo, ma anche – in percentuale minima – di uve rosse locali particolarmente aromatiche ed appassite fino al 10 dicembre. Per quanto concerne la fase di invecchiamento, gode delle stesse condizioni che caratterizzano il Rosso di Valtellina: anche in questo caso, il vino va conservato obbligatoriamente per almeno 20 mesi, di cui 12 da trascorrere in botti di legno. Tuttavia, se avete intenzione di praticare un invecchiamento più abbondante, non abbiate paura, avete a che fare con un vino longevo. Chiudiamo il nostro focus sullo Sfurat di Valtellina parlando degli abbinamenti possibili: ebbene, trovandoci in montagna è impossibile non consigliare piatti a base di cacciagione, selvaggina, o comunque succulente portate di carne. Provatelo anche in accompagnamento ai prodotti caseari della zona, oppure da solo, come vino da meditazione.

Cantine Sandro Fay a Teglio

Ci sono tanti modi di intendere il turismo in Valtellina: c'è chi raggiunge questo territorio spinto dalla voglia di godere dello spettacolo offerto dai paesaggi montani, ma anche chi lo fa invogliato dalla passione per la buona tavola. In entrambi i casi, le aspettative non saranno deluse, perché quest'area è pronta a soddisfare tutte le esigenze. In tutta la provincia di Sondrio, sorgono decine e decine di cantine, enoteche ed aziende vinicole pronte a spalancare le porte ai curiosi, ai clienti e a coloro che vogliono sapere di più sui vini in Valtellina. Una di queste è sicuramente la Sandro Fay, situata al numero di Via Piselli, a Teglio (SO); fondata nel 1973 e gestita da sempre a conduzione familiare. Oggi, ad occuparsi dell'attività sono Marco ed Elena Fay, figli di Sandro ma animati dalla medesima passione e fantasia del capostipite.

Azienda Vinicola Rainoldi

Molto più antica è l'Azienda Vinicola Aldo Rainoldi, fondata nel 1925 da Aldo, figlio di Giuseppe, attivissimo nel commercio di vini e liquori verso la Svizzera. Il periodo migliore per l'attività fa riferimento senza dubbio agli anni settanta, in quanto corrisponde all'ampliamento dell'azienda e all'approfondimento delle tecniche di vinificazione. Oltre a coltivare uve su vigneti di sua proprietà, la Rainoldi si avvale del contributo di un'articolata rete di viticoltori affiliati, grazie ai quali l'azienda produce ogni anno qualcosa come 200.000 bottiglie all'anno.

Valcalepio

In questa pagina parleremo di :

- [Natura immensa tra la bergamasca e il Lago d'Iseo](#)
- [Un rosso d'autore: il Valcalepio](#)
- [La Cantina Bergamasca](#)
- [Passione della tradizione: Vini Cavaga](#)
- [L'Azienda Vinicola Castello di Grumello](#)

Natura immensa tra la bergamasca e il Lago d'Iseo

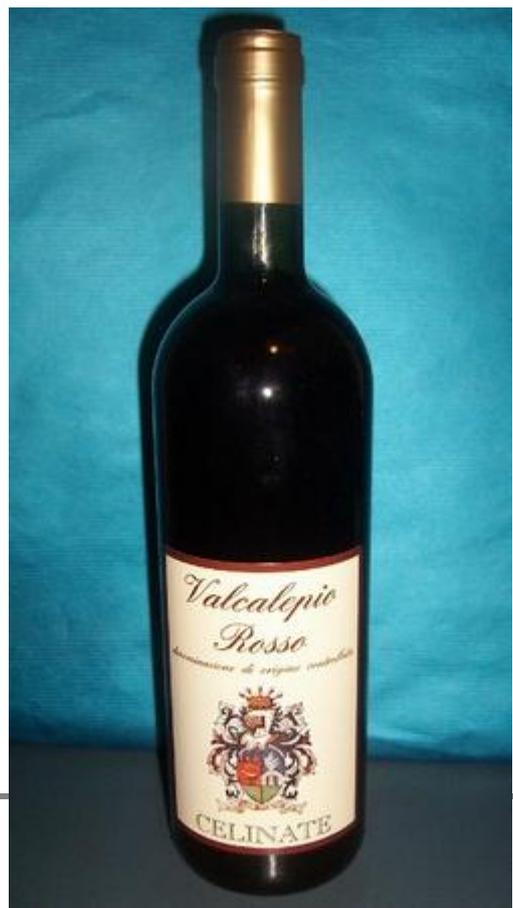


Parlare dei vini rossi della Lombardia vuol dire accedere in un mondo particolare e multifaccettato, in cui nascono e vivono alcune tra le specialità enologiche più apprezzate d'Europa. Ogni provincia ha le sue zone di produzione, più o meno celebri. Se in Valtellina hanno le proprie radici vini come lo Sfursat, il Rosso di Valtellina o il Valtellina Superiore, la parte meridionale della regione è la patria di vini come la Bonarda dell'Oltrepò Pavese e il San Colombano al Lambro rosso doc. Mettendo insieme le parole Vino e provincia di Bergamo, invece, i risultati possibili sono differenti: il primo rosso che viene in mente è forse il Moscato di Scanzo (o Scanzo DOC), prodotto in un'area piccolissima dominata dal comune di Scanzorosciate, a sette chilometri dal centro storico di Bergamo. Ma a ben vedere, le

specialità enogastronomiche della bergamasca sono numerose e tutte da scoprire. Uno dei vini rossi più squisiti della provincia di Bergamo, vede la luce in una zona di produzione compresa tra questa ed il Lago di Iseo, nella Valcalepio. Si tratta di una zona collinare risalente a più di 100 milioni di anni fa ed un tempo dominata da un bacino marittimo. Le vicende storico-ambientali hanno contribuito alla formazione del terreno della Valcalepio, oggi famoso soprattutto per ospitare coltivazioni di vigneti da cui nascono vini DOC. Andando nello specifico, scopriamo che la zona di produzione del Valcalepio è compresa tra la parte più orientale della provincia di Bergamo e quella più meridionale del Lago d'Iseo, e conta più di 50 comuni di varie dimensioni.

Un rosso d'autore: il Valcalepio

Adesso andiamo alla scoperta del nostro vino: un rosso dal colore rosso rubino piuttosto carico e tendente al granato con il



procedere dell'invecchiamento; procedendo con l'analisi delle caratteristiche organolettiche, scopriamo che all'olfatto il Valcalepio Rosso vanta un profumo intenso ed estremamente gradevole, mentre in bocca è sapido, asciutto, vellutato e persistente. Raggiunge una gradazione alcolica minima di 11,5 gradi e vede la luce mediante l'utilizzo, in vinificazione, di uve Cabernet Sauvignon e Merlot, di cui ci si serve in percentuali differenti ma in entrambi i casi con il classico taglio alla bordolese. Per quanto concerne l'invecchiamento, la legge prevede una fase minima obbligatoria di 12 mesi, di cui tre da trascorrere, preferibilmente, in apposite botti di legno; tuttavia, se volete consumare il Valcalepio Rosso godendo al massimo delle sue caratteristiche dovete aspettare da un minimo di 3 ad un massimo di 4 anni successivi alla produzione. Ci troviamo di fronte ad uno dei vini più tipici e caratteristici di tutta la provincia di Bergamo, pertanto lo troviamo legato a doppio filo alle tradizioni contadine ed ai piatti più radicati e succulenti della stessa. Innanzitutto, date le proprietà di questo vino, è consigliabile servirlo sempre ad una temperatura compresa tra i 18 e i 20 gradi centigradi, in abbinamento a formaggi stagionati a pasta dura, ma anche a secondi piatti a base di carni bianche e rosse arrostate, piuttosto che ai celerbi piatti di polenta e osei. Insieme al Moscato di Scanzo, prodotto in una zona comunque molto più vicina alla città di Bergamo, possiamo affermare che il Valcalepio sia il rosso più autentico della provincia orobica.

La Cantina Bergamasca

Tale provincia è tra le più ricche d'Italia, sia dal punto di vista delle tradizioni agricole, che – di riflesso – sotto il profilo delle tradizioni enogastronomiche. Qui si mangia bene e si beve meglio: per comprenderlo basta varcare la soglia di una delle numerose cantine che partendo da Bergamo si irradiano su tutti i comuni limitrofi. Se volete toccare con mano il meglio della produzione di Valcalepio, provandolo in luoghi d'autore e nell'ambito di affascinanti itinerari del gusto. Un nome, una garanzia, la Cantina Bergamasca si trova al numero 10 di Via Bergamo, a San Paolo d'Argon (BG) ed è animata da 150 viticoltori associati, che gestiscono complessivamente qualcosa come 160 ettari di vigneti, da cui vedono la luce, oltre alle etichette DOC della Valcalepio, anche le IGT di tutta la provincia di Bergamo.

Passione della tradizione: Vini Cavaga

“La passione della tradizione” è invece lo slogan dell'Azienda Vinicola Cavaga, una delle più importanti della Valcalepio, nata nel 1998 con l'intento di diffondere un'enologia razionale e moderna nel rispetto delle regole primordiali di questo ambito. Sia per ottimizzare la tempistica, che- soprattutto – per ottenere il meglio, le viti vengono costantemente monitorate, e danno luogo ad ottime bottiglie di Valcalepio Rosso, e tante altre ancora.

L'Azienda Vinicola Castello di Grumello

Chiudiamo la rassegna delle roccaforti del vino in Valcalepio soffermandoci sull'Azienda Vinicola Castello di Grumello, situata al numero 11 di Grumello del Monte (BG) e localizzata in una splendida tenuta medievale circondata da vigneti che producono Valcalepio Rosso e Bianco, ma anche Castello di Grumello Rosso e Moscato Passito.

Valtellina Rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Tra lo spettacolo della natura e la bontà della tavola](#)
- [Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina](#)
- [Azienda Vinicola Nera Vini a Chiuro \(SO\)](#)
- [Cantina e ristorante "Mamete Prevostini" a Mese \(SO\)](#)

Tra lo spettacolo della natura e la bontà della tavola



E' una delle aree montane più apprezzate e visitate d'Europa, ma anche un'attrazione turistica tra le più gettonate di tutta la Lombardia. E' qui che è possibile godere di tutto il meglio che la natura montana offre a questa regione, ed è sempre qui che si può rimanere ammaliati di fronte alla varietà e alla bontà dell'offerta enogastronomica locale. Ci troviamo in Valtellina, nella parte settentrionale della regione Lombardia, in quello che per gli amanti della montagna e della vita all'aria aperta è considerabile un vero e proprio paradiso. I pizzoccheri, pasta speciale prodotta con grano saraceno e condita con patate, speck e formaggio, rappresentano senza ombra di dubbio il piatto più tipico e conosciuto della zona, mentre il Valtellina

Superiore e il Valtellina Rosso (o Rosso di Valtellina) sono i vini più apprezzati dell'area. Del primo abbiamo già parlato nella pagina apposita, e in queste righe ci apprestiamo a parlare del secondo, un vino rosso che viene prodotto nella stessa identica zona in cui vede la luce lo Sforzato di Valtellina. Precisamente, ci troviamo sulla sponda destra del fiume Adda, in un territorio scosceso puntellato da pendii che si ergono fino a 700 metri sul livello del mare, e da tanti piccoli comuni, tutti compresi tra i centri di Ardenno e Tirano. Giusto per citare quelli più estesi, possiamo tirare in ballo le località di Bianzone, Piateda, Ponte in Valtellina, Postalesio, Buglio in Monte e Berbenno. Sulla sponda sinistra del fiume Adda, ad un'altitudine massima pari a 600 metri sul livello del mare, si estendono altre piccole cittadine dove si produce il Rosso Valtellina: è il caso di Albisaggia e del minuscolo Stazzona, frazione del comune di Villa di Tirano. In una zona di produzione ampia, varia e divisa da un corso d'acqua, vede la luce un vino rosso tutto da scoprire.

Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina

E all'ora, ammiriamo da vicino lo spettacolo offerto dal Valtellina Rosso: all'esame delle caratteristiche organolettiche si presenta di un colore rosso rubino intenso, arricchito da evidenti note granato con il procedere dell'invecchiamento. Uno dei pregi più evidenti di questa specialità viene fuori all'analisi del profumo e



del sapore: si tratta della struttura. Al naso il Rosso di Valtellina è intenso, vinoso e fruttato, mentre in bocca è contraddistinto da un corpo non comune, da grande morbidezza e da un'affascinante percezione di note lignee. Per quanto concerne la gradazione alcolica minima, questo vino arriva addirittura a 14 gradi nella versione Classica, mentre l'invecchiamento obbligatorio è pari a 20 mesi di cui almeno 12 da trascorrere in botti di legno. Il Rosso di Valtellina è un vino che vanta un ottimo rapporto con il tempo, in quanto può essere sottoposto senza problemi a lunghi periodi di conservazione, e che, per fare sfoggio al massimo delle proprie caratteristiche, va servito ad una temperatura compresa tra i 18 e i 20 gradi centigradi. Chiudiamo l'analisi del nostro vino soffermandoci sugli abbinamenti possibili: c'è da dire che secondo molti enologi, questo è uno dei migliori vini da meditazione, pertanto va bevuto da solo, ma non mancano coloro che lo reputano perfetto per innaffiare ottimi secondi piatti a base di cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.

Azienda Vinicola Nera Vini a Chiuro (SO)

Se vi trovate in Valtellina, ed oltre a trascorrere giornate a contatto con la natura, vivendo il meglio di quanto la montagna offre, volete toccare con mano la produzione di questo vino, entrando nelle culle del Rosso di Valtellina, sappiate che avete soltanto l'imbarazzo della scelta, perché sono tantissime le cantine e le aziende vinicole che organizzano periodicamente, tour enogastronomici ed illustrativi dei vari processi di vinificazione. Una delle più famose sorge in Via IV Novembre a Chiuro, in provincia di Sondrio: si tratta dell'Azienda Nera Vini, contattabile allo 0342 482631. L'attività dell'azienda ha inizio negli anni '40 grazie all'inventiva e alla passione di Guido Nera, a cui è subentrato, decenni più tardi, il figlio Pietro. Oggi la Nera gestisce qualcosa come 40 ettari di vigneti, tutti concentrati nelle zone di produzione DOCG più importanti della provincia di Sondrio: da Inferno a Sassella, passando per Grumello. E' qui che nascono i migliori vini rossi della Valtellina.

Cantina e ristorante "Mamete Prevostini" a Mese (SO)

Un altro nome importante che viene fuori dal binomio "Vino" - "Valtellina", è quello dell'Azienda Vinicola Mamete Prevostini, situata al numero 63 di Via Don Primo Lucchetti, a Mese (SO). Questo nome è legato alla Valtellina da oltre 70 anni di lavoro indefesso ed encomiabile, che oggi consente la produzione dei migliori vini rossi locali, ma anche la valorizzazione delle risorse enogastronomiche mediante i piatti preparati al ristorante adiacente, "Crostasc". Qui è possibile assaggiare il meglio di quanto questa terra ha da offrire, innaffiandolo con squisiti calici di Valtellina Superiore, Valtellina Rosso e Sforzato di Valtellina.

Valtellina Superiore

In questa pagina parleremo di :

- [Pizzoccheri e vino d'autore: il meglio della Valtellina](#)
- [Valtellina Superiore: caratteristiche e abbinamenti possibili](#)
- [Le Cantine Nino Negri](#)
- [L'Azienda Sertoli-Salis a Tirano](#)
- [I vini della Caven, a Teglio](#)

Pizzoccheri e vino d'autore: il meglio della Valtellina



Esistono aree, tra le varie regioni italiane, che rappresentano un vero e proprio must per i turisti e per gli appassionati di enogastronomia. Sia che si parli di Italia settentrionale, meridionale, o centrale, tali zone non mancano. Se è vero che ci sono attrazioni che chi raggiunge la Lombardia non può non visitare: dalla città di Milano alla bergamasca, passando per la terra dei laghi e, naturalmente, i paesaggi montani, è altrettanto vero che tra i luoghi più avvincenti ed affascinanti dal punto di vista ambientale e naturalistico c'è la Valtellina, una delle zone

montagnose più belle d'Europa, che oltre ad essere annoverabile tra le località più gettonate per il turismo invernale, è custode di tradizioni vinicole e gastronomiche di inestimabile valore. Sono decisamente numerose le specialità tipicamente valtellinesi, ma esportate ed apprezzate in Italia e all'estero. Basti pensare agli squisiti Pizzoccheri, fino ad arrivare al campo dei vini, a ben vedere un vero e proprio forziere che racchiude tesori tutti da scoprire. In Valtellina vengono prodotti alcuni tra i rossi più celebri del Nord Italia, e più buoni in assoluto. E' il caso del Valtellina rosso, ma soprattutto del Valtellina Superiore DOCG, un prodotto che vede la luce entro i confini della provincia di Sondrio, sulle sponde del fiume Adda, nella parte settentrionale della regione Lombardia. Siamo nel cuore dell'area vinicola conosciuta come Valtellina DOC e puntellata di sottodenominazioni geografiche, quali Sassella, Maroggia, Inferno e Grumello. Da notare che quando si parla di questo vino, si fa riferimento ad una varietà ottenuta mediante la quasi esclusiva lavorazione di uve Nebbiolo, estremamente ricorrenti tra Piemonte e Lombardia, alle quali si unisce una piccola percentuale di uve rosse locali.

Valtellina Superiore: caratteristiche e abbinamenti possibili

Passiamo all'esame delle caratteristiche organolettiche: alla vista, questo vino si presenta di un colore rosso rubino che tende al granato con il procedere dell'invecchiamento. Deciso ma gradevole è il profumo che emanano questi calici, da cui sprigiona un odore tipicamente vinoso e persistente. In bocca il Valtellina Superiore è estremamente vellutato, armonico,



corposo, ha un sapore spiccato e caldo, oltre che una gradazione alcolica mai superiore ai 12 gradi. La durata del periodo di invecchiamento è strettamente legata al vino che si vuole ottenere: la legge stabilisce una fase di conservazione mai inferiore ai 2 anni, di cui uno da trascorrere in botti di legno, capaci di affinare le caratteristiche del vino. Se fino a 3 si fa invecchiare il Valtellina Superiore Classico, dai 3 anni in su si ottengono la variante Riserva e le sottodenominazioni Valgella, Grumello e Sassella, per le quali la fase di invecchiamento può durare fino a un massimo di 10 anni. Dopo aver posto la lente di ingrandimento su questo splendido rosso, spostiamoci nei pressi dei fornelli e prendiamo in esame gli abbinamenti migliori che con esso è possibile effettuare. Data l'altitudine che caratterizza la zona di produzione, i piatti da innaffiare con questi calici saranno quelli tipici della tradizione montanara, anzi, valtellinese. Con il Valtellina superiore si possono accompagnare delle ottime grigliate di selvaggina d'alta montagna, a base di cervo e daino, ma in generale tutti gli arrostiti di carne rossa, piuttosto che dei bei piatti di polenta e formaggi tipici dell'area (Bitto e Casera).

Le Cantine Nino Negri

Ci troviamo nel cuore di una terra in cui chi vuole leccarsi i baffi con i prodotti tipici, non ha che l'imbarazzo della scelta, ma lo stesso discorso, a ben vedere, vale anche per l'enologia. Al pari delle trattorie e dei ristoranti, non mancano le cantine e le aziende vinicole capaci di abbinare perfettamente tradizione e tecnologia. Ci riesce benissimo, ad esempio, la Nino Negri, fiore all'occhiello dell'enogastronomia locale, fondata al centro di qualcosa come 34 ettari di vigneti adibiti alla coltivazione di uve Nebbiolo e specializzata nella produzione dei vini più rappresentativi della Valtellina, ma non solo. Valtellina Superiore, Valtellina Sfursat, Inferno, Sassella, ma anche Sassorosso, Le Tenze e Mazer, piuttosto che ottime grappe: sono soltanto alcuni dei prodotti che contraddistinguono l'offerta della Cantina Negri.

L'Azienda Sertoli-Salis a Tirano

Un'altra vera e propria stella polare per chi intende scoprire il meglio dei grandi rossi prodotti in Lombardia, è rappresentata dall'Azienda Vinicola Conti Sertoli Salis, situata a Tirano (SO), in Via Stelvio. Da sempre, queste cantine uniscono la rigidità della selezione al rispetto delle tradizioni e all'innovazione: da questa miscela nascono alcuni tra i più illustri vini d'Italia: dal Rosso Valtellina al Valtellina Superiore, passando per il Corte della Meridiana e il Canua Sforzato.

I vini della Caven, a Teggio

Rimanendo nella provincia di Sondrio, ma spostandosi nel comune di Teggio, precisamente a Via Caven, si possono raggiungere i locali dell'Azienda Agricola Caven, nata nel 1982 ed impegnata nella produzione di vini ottenuti mediante la lavorazione di uve locali. Anche qui regna incontrastato il vitigno Nebbiolo, e ciò si specchia nella produzione intensiva di Valtellina Superiore, Rosso Valtellina e Valtellina Sfursat.