



Il viaggio in Lombardia per conoscere i suoi vini è lungo e vario perché i vini di questa zona sono veramente bei vini. Direi che poi negli ultimi anni i lombardi li hanno saputi valorizzare meglio. Possiamo dire che vi è abbondanza di produzione di cui una buona parte di ottima qualità, i migliori li troviamo in queste 4 zone: Valtellina, Oltrepò Pavese, Bresciano e Riviera del Garda; non ve li descriverò tutti con le loro caratteristiche ed accostamenti, comunque un cenno sicuramente lo faremo per tutti.

Cominceremo dalla Valtellina, zona che sicuramente non ha bisogno di presentazioni: fin dai tempi dell'antica Roma i suoi vini erano conosciuti ed erano cantati in odi che sono giunte sino a noi.

SASSELLA (D.O.C.) vino rosso - colore rosso rubino da giovane, con riflessi rosso mattone dopo un adeguato periodo di invecchiamento. Vino adatto a lungo periodo di invecchiamento. Va servito a 18-20 gradi temperatura ambiente. Stappato a seconda dell'invecchiamento fino a un paio d'ore prima del servizio.

Eccellente accompagnatore di piatti a base di carne della grande cucina, arrosti, cacciagione, piccioni arrosto.

GRUMELLO (D.O.C.) ha le stesse caratteristiche del Sassella, infatti vengono usate le stesse uve, si differenzia di sapore e profumo, per differenza di zona di produzione. Vino anche questo adatto per accompagnare arrosti e cacciagione. Gradi di servizio 18.

VALGELLA (D.O.C.) vino rosso adatto ad arrosti e selvaggina.

VALTELLINA (D.O.C.) vino rosso, più vivace di sapore asciutto, profumo sottile, meno adatto al lungo invecchiamento, vino da accompagnare con arrosti di carni bianche.

VALTELLINA SUPERIORE (D.O.C.) Vino con le stesse caratteristiche del Valtellina che si produce in una fascia collinare vicino a Sondrio. Di colore rosso rubino profumo sottile e persistente, sapore asciutto, leggermente tannico, temperatura di servizio 18-20 gradi va accostato a carni rosse e selvaggina. Ricordiamo anche l'INFERNO, vino rosso eccellente con le stesse caratteristiche, cambia solo la zona di produzione, eccellente per arrosti e selvaggina.

FRACIA (D.O.C.) - Si discosta un po' dagli altri vini della Valtellina perché più profumato, sempre rosso, sempre adatto a lunghi invecchiamenti. Temperatura di servizio 18-20 gradi. Si accompagna molto bene a tutti gli arrosti, a tutte le carni rosse e ai formaggi stagionati.

LO SFURSAT (D.O.C.) - Ottenuto dalla vinificazione di uve appassite su gra-

ticci fino a gennaio, di colore rosso granato, rotondo, carnoso, generoso, fortemente alcolico si presta a lunghissima conservazione. Compagno di grandi salse che si accostano ai piatti di selvaggina, a formaggi di pasta cruda e molle, stagionati ed erborinati. Temperatura di servizio 20 gradi.

Nel mantovano si produce del **LAMBRUSCO** che può essere rosso, rosato o rubino, viene venduto anche sotto il nome di Lambrusco del Ducato dei Gonzaga.

Nel bergamasco degni di essere ricordati sono i vini dei Castelli di Calepio bianchi e rossi.

Un'altra zona lombarda molto ricca di vini è l'Oltrepò Pavese.

RIESLING DELL'OLTREPO' PAVESE (D.O.C.) - Vino bianco di colore giallo paglierino, profumo gradevole, sapore fresco. Temperatura di servizio 10 gradi. Da accostare ad antipasti e a pesce, se spumantizzato dolce, ai dessert.

PINOT OLTREPO' PAVESE (D.O.C.) - Il tipo bianco può essere anche spumantizzato e siccome risulta frizzante e abboccato è adatto come aperitivo e per dessert, servito freddo. Se vinificato normale è ottimo vino, color paglierino, sapore secco e fresco, adatto per accompagnare antipasti e pesce.

PINOT ROSSO OLTREPO' PAVESE (D.O.C.) - Di un colore rosso rubino chiaro di sapore secco e fresco, temperatura di servizio 18 gradi è un vino adatto per carni bianche.

BARBACARLO (D.O.C.) - Rosso intenso, un vino vivace, con un delicato profumo, vino adatto ad accompagnare tutto un pasto. Temperatura di servizio 18 gradi.

Altri vini interessanti sono il **BUTTA-FUOCO (D.O.C.)** rosso spumeggiante con leggero sapore di viola, il **CLASTIDIUM (D.O.C.)** bianco, vino armonico fine, adatto per antipasti e per il pesce.

CLASTIDIO ROSSO di un colore rosso rubino vinoso, tannico, adatto ad arrosti di carni bianche e rosse.

FRECCIAROSSA bianco, (D.O.C.) vino secco nervoso, va bevuto fresco, adatto al pesce e ai crostacei crudi.

FRECCIAROSSA rosso, (D.O.C.) di un colore rubino carico, secco, nervoso, un gran bel vino. Va servito a temperatura ambiente di 18 gradi con carni rosse e selvaggina.

OLTREPO' PAVESE (D.O.C.) - Vino rosso rubino intenso con sapore un poco ruvido astringente, casareccio da accompagnare a pane e salame, bolliti misti con salsa verde, insaccati caldi. Temperatura di servizio 18 gradi.

BONARDA dell'Oltrepò Pavese (D.O.C.) vino rosso rubino carico con

colori aranciati se invecchiato, asciutto, brillante, leggermente astringente adatto a moderato invecchiamento, vino questo che può accompagnare tutto un pasto, simpatico e non privo di freschezza.

BARBERA DELL'OLTREPO' PAVESE (D.O.C.) - Vino già più importante adatto a un buon invecchiamento, vino un po' astringente come tutti i vini dell'Oltrepò Pavese, è un ottimo compagno di carni rosse, cucinate col vino, stracotti.

Ed ora veniamo ai vini bresciani che comprendono la zona di Iseo (Franciacorta), Gussago, Cellatica, Botticino e lago di Garda.

LUGANA (D.O.C.) ottimo vino bianco prodotto nella zona Lugana comprendente zone collinari moreniche di S. Martino e Madonna Della Scoperta. Vino color paglierino, gradevolmente profumato, fresco. Di stoffa piena ed elegante. Temperatura di servizio 10 gradi. Si accompagna molto bene con antipasti di pesce, con risotti di pesce, di rane alla certosina e quasi tutti i piatti di pesce di acqua dolce.

PINOT DELLA FRANCIACORTA (D.O.C.) - Vino bianco non adatto all'invecchiamento, color paglierino con riflessi verdolini, profumo caratteristico ed elegante, da servire fresco accompagnandolo ad antipasti di mare ed anche ottimo aperitivo.

Il Pinot bianco è anche impiegato per la produzione di un eccellente spumante che servito freddo accompagna molto bene tutto un pasto.

BOTTICINO (D.O.C.) - Vino rosso rubino, brillante, nettamente vinoso, simpatico adatto a moderato invecchiamento, va servito a 16-17 gradi. Vino da tutto pasto, accompagnatore ideale per piatti regionali, bottaggi di coniglio, tripe e minestrone.

RIVIERA DEL GARDA (D.O.C.) - CHIARETTO - Vino fresco e morbido, accompagnatore di carni insaccate, zuppe di pesce, galantine, paste asciutte. Temperatura di servizio 10 gradi.

ROSSO RIVIERA (D.O.C.) - Color rubino intenso, gradevolmente vinoso, adatto ad arrosti di carni bianche, formaggi semi cotti non stagionati. Temperatura di servizio 18 gradi.

CELLATICA (D.O.C.) - Vino rosso rubino brillante, vino vivace, asciutto, profumo vinoso. Temperatura di servizio 18 gradi. Vino da tutto pasto.

Altri vini bresciani da ricordare: **FRANCIACORTA ROSSO**, vino asciutto di medio corpo, buon accompagnatore di tutto un pasto, temperatura di servizio 18 gradi.

RETICO, vino rosso morbido, temperatura di servizio 18 gradi. Vino che può accompagnare tutto un pasto leggero.