con il metodo classico champenois, che Martinotti-Charmat.
Nel **wine bar** non possono mancare almeno tre spumanti classici franciacortini e oltrepadani, tenendo presente che tendenzialmente i primi sono più fruttati, fini e delicati, mentre i secondi più pieni e strutturati perché provenienti quasi esclusivamente dall'uva Pinot nero.
Anche per i bianchi la scelta è vasta, ed è quindi possibile proporre qualche sfiziosità come alcuni ottimi Tocai e Lugana tra i doc, Cortese e Malvasia tra i vini da tavola; interessante rosato è il Chiaretto della Riviera del Garda bresciano.
Fondamentali alcuni rossi valtellinesi come Inferno e Sassella o il raro Sfursat proveniente da uve Chiavennasca appassite.
Nella **pizzeria**, è un errore dimenticare i rosati: ottimi quelli oltrepadani, spesso ızzanti, provenienti dal Pinot nero, ideali con le pizze particolarmente saporite; anche tra i bianchi la scelta dei vini dell'Oltrepò Pavese si rivela sempre azzeccata, pur non dimenticando il Lugana e i vini della Riviera del Garda bresciano.
Nella **trattoria** che propone una cucina basata sul pesce splendidi i Pinot grigio e i Riesling italico e renano, veramente squisiti i Lugana e i bianchi franciacortini.
Se il locale punta sui piatti di carne non c'è che l'imbarazzo della scelta tra i rossi valtellinesi e oltrepadani, che si adattano a una vasta gamma di piatti della cucina di tutta Italia.

Spumante classico sulle* pupitres *nella cantina La Versa.

LO SPUMANTE CLASSICO IN LOMBARDIA

La Lombardia possiede due delle zone universalmente riconosciute come ad alta vocazione spumantistica: Oltrepò Pavese e Franciacorta, in entrambi i casi lo spumante è doc.
In Oltrepò Pavese la spumantistica ha preso avvio all'inizio del secolo grazie a La Versa, che attualmente è posizionata al quarto posto in Italia e resta leader della zona. Nel 1984 è nato un Consorzio volontario, l'Associazione roduttori del Classese, per valorizzare e propagandare la produzione del Pinot Spumante doc Oltrepò Pavese metodo classico, riconoscibile mediante il nome depositato Classese che deriva dalla fusione di CLASSico e Oltrepò PavESE; possono essere soci solo i produttori iscritti al Consorzio vini doc. Lo statuto garantisce che le uve di partenza siano Pinot nero per almeno l'85% e che il metodo sia effettivamente quello classico champenois, la cui durata non deve essere inferiore a 24 mesi dei quali almeno 18 di permanenza sulle fecce.
La Franciacorta invece ha iniziato la sua brillante carriera spumantistica attorno agli anni Sessanta grazie alla Berlucchi, che oggi è il più grande produttore italiano anche se i suoi vini non nascono più da uve del territorio. Al suo fianco oggi troviamo piccole e medie aziende che ormai sono leader di immagine, dei veri e propri casi, il più eclatante dei quali è Cà del Bosco.
La rapida ascesa della zona ha fatto sentire ai produttori l'esigenza di creare un Consorzio indipendente (per anni i franciacortini sono stati legati al Consorzio vini bresciani, che raggruppa tutti i doc prodotti in provincia di Brescia) per gestire autonomamente le loro necessità. Questo desiderio è sfociato, il 5 marzo 1990, nella costituzione del Consorzio volontario per la tutela dei vini Franciacorta doc nato con lo scopo di valorizzare i vini locali, in primo luogo lo spumante metodo classico. Il 12 luglio i produttori si sono riuniti nuovamente e hanno deciso all'unanimità di abbandonare sulle proprie bottiglie ogni riferimento al metodo di produzione e alla parola spumante, riportando così in etichetta solamente il nome Franciacorta doc vsqprd, che dal 30 giugno 1991 contrassegnerà tutte le bottiglie di metodo classico prodotte.
Questa scelta coraggiosa è stata dettata dalla necessità ogni giorno più urgente di trovare un nome in grado di sostituire la nomenclatura francese, che secondo la normativa Cee dovrà sparire al più presto dalle bottiglie made in Italy.

Nel **ristorante** i vini lombardi devono esere presi in considerazione, anche perché alcuni sono di moda; la scelta potrà essere più ampia o ristretta, ma sempre meditata e dovrà comprendere tra i bianchi alcuni Franciacorta, Oltrepò pavese e Lugana; si rivelerà una scoperta il bergamasco Valcalepio. Tra i rossi ancora la Franciacorta, capace di dare vini di grande importanza e struttura o l'Oltrepò con prodotti briosi e giovani, ideali per accompagnare salumi lessi e bolliti misti; tra le rarità il Buttafuoco o i bresciani Botticino e Cellatica e Capriano del Colle. Degli spumanti franciacortini e oltrepadani si è già parlato mentre non sono da dimenticare i vini da dessert da proporre a fine pasto: Moscato spumeggiante oltrepadano e, tocco di classe, qualche bottiglia del dolce, rosso e brioso Sangue di Giuda. ■

CONTI SERTOLI SALIS SRL
Azienda vinicola in Tirano
Palazzo Salis
23037 TIRANO

Distribuzione esclusiva:
BRAULIO COMMERCIALE SPA
Via Melzi d'Eril 26 - 20154 MILANO
Telefono 02/3494442 - Fax 342990

Il Rosso può essere Superiore se sottoposto a un anno di invecchiamento e se ha una gradazione pari a 12.
Il **Tocai di San Martino della Battaglia** è un vino bianco che nasce nei Comuni di Sirmione, Desenzano, Lonato, Pozzolengo e Peschiera da uve Tocai Friulano; la produzione ad ettaro non deve superare i 125 quintali.
Il **Lugana** è un vino bianco che nasce dalle uve Trebbiano di Lugana con produzione ad ettaro non superiore ai 125 quintali. Può essere prodotto anche il tipo Spumante.
Capriano del Colle è una denominazione di un vino rosso e di un bianco che nascono nei Comuni di Brescia, Capriano del Colle e Poncarale.
Il *Rosso* deriva da un uvaggio di Barbera per il 3-10%, Marzemino 35-45%, Sangiovese 40-50% Il *Trebbiano* deriva da uve Trebbiano di Soave. La produzione ad ettaro non deve superare i 125 quintali e la vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione.
Valcalepio è una denominazione di un vino rosso e di un bianco che nascono 47 Comuni in provincia di Bergamo.
Il *Rosso* deriva da Merlot per il 55-75% e da Cabernet sauvignon per il 25-45%.
Il *Bianco* deriva da Pinot bianco per il 55-75% e Pinot grigio per il 25-45%.
La produzione a ettaro non deve superare i 100 quintali per il Rosso e 90 per il Bianco e la vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione.
Colli Morenici Mantovani del Garda è una denominazione di un vino rosso, di un rosato e di un bianco che nascono nei Comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana.
Il *Rosso* e il *Rosato* derivano da un uvaggio Rossanella 20-50%, Merlot 20-40% e Molinara 20-30%.
Il *Bianco* deriva da Trebbiano giallo 20-50%, Garganega 20-40% e Trebbiano nostrano 10-35%.
La produzione ad ettaro non deve superare i 100 quintali e la vinificazione può essere effettuata, oltre che nel territorio di produzione, anche nell'intera provincia di Mantova, e nei Comuni limitrofi delle provincie di Verona e Brescia.
Il **Lambrusco Mantovano** è un vino rosso che nasce in provincia di Mantova dalle uve Lambrusco delle varietà Viadanese, Maestri, Marani e Salamino.
La produzione ad ettaro non deve superare i 150 quintali e la vinificazione può essere effettuata, oltre che nel territorio di produzione, anche nell'intera provincia di Mantova.
San Colombano al Lambro o **San Colombano** è un vino rosso che nasce nei Comuni di San Colombano al Lambro, Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Milano e Miradolo Terme e Inverno Monteleone in provincia di Pavia. Deriva da un uvaggio di Croatina dal 30 al 50%, Barbera dal 25 al 40% e Uva Rara dal 5 al 15%. La produzione ad ettaro non deve superare i 100 quintali e la vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione.

LA PAROLA AL DIRETTORE DELL'ASCOVILO

Vini di Lombardia

Da anni cima Ascovilo, l'Associazione dei consorzi vini lombardi doc, contribuisce alla diffusione e alla valorizzazione del vino regionale. Da sempre alla sua direzione è Michele Vescia, a cui abbiamo chiesto una radiografia della situazione viticola.

«La Lombardia possiede una delle agricolture più ricche d'Italia e un'industria in forte espansione: di fronte alle cifre provenienti da questi due settori il mondo del vino lombardo parrebbe, o potrebbe, scomparire. Invece sopravvive e prospera proprio nelle zone più difficili, grazie al lavoro e alla volontà di molte persone, che hanno compreso la necessità di salvaguardare certe tradizioni.
La grande viticoltura lombarda si potrebbe suddividere in tre zone collinari: la Valtellina, dal carattere alpino, le regioni al di sotto del Po, con una morfologia appenninica e infine la zona dei laghi, con una sua caratterizzazione tutto particolare. La gente ha capito che l'unica possibilità per sfruttare la terra era coltivare la vite, e pian piano è riuscita a creare un'immagine attorno a questi suoi vini: grazie alla differenziazione del territorio non c'è pericolo che i vari prodotti siano in concorrenza, c'è spazio per tutti.
Così penso di poter affermare che, nonostante il vino rappresenti solo il 3-4% della produzione lorda vendibile derivante dall'agricoltura lombarda, in realtà il suo peso per quanto riguarda l'immagine sia altissimo.
Ci sono vini di alcune zone che sono poco conosciuti al di fuori della loro area: questo non dipende da mancanza di qualità, ma piuttosto dal fatto che la loro produzione è talmente esigua da essere consumata esclusivamente in loco. Le due aree viticole in espansione attualmente sono Franciacorta e Lugana, le uniche a cui la Cee ha dato il permesso di effettuare nuovi impianti».

Nel bicchiere dei pubblici esercizi

I vini lombardi posseggono una duplice natura: sanno essere giovani, facili e sbarazzini, ma anche importanti, pieni e longevi, vini tranquilli, frizzanti o spumanti.
In ogni locale che vede nel vino un momento importante, non possono mancare alcuni lombardi.
Il **bar** potrà privilegiare i bianchi, freschi e profumati, magari frizzanti, da proporre con uno spuntino sia a base di panini che di piatti caldi o freddi: ideali possono essere un bicchiere di Riesling italico o renano dell'Oltrepo', oppure un Lugana o un Franciacorta bianco.
Come aperitivo la scelta cade inevitabilmente sugli spumanti, siano essi prodotti

segue a pag. 84

Il Valtellina Superiore normalmente è accompagnato da una delle quattro sottodenominazioni geografiche: *Sassella* (zona ad ovest di Sondrio), *Grumello* (zona a nord-est di Sondrio), *Inferno* (tra Poggiridenti e Tresivio) e *Valgella* (zona tra Chiuro, Teglio e Tresenda).
Un prodotto molto particolare infine è il *Valtellina Sforzato* o *Sfursat*, che deriva dall'appassimento delle uve e ha una gradazione alcolica minima di 14,5 gradi.
Il **Botticino** è un vino rosso che nasce nei Comuni di Botticino, Rezzato e Brescia da un uvaggio di Barbera per il 30-40%, Schiava Gentile 20-30%, Marzemino 15-25% e Sangiovese 10-20%; la produzione ad ettaro non deve superare i 120 quintali e l'altitudine dei vigneti deve essere inferiore ai 500 metri. La vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione.
Il **Cellatica** è un vino rosso che nasce nei Comuni di Rodengo-Saiano, Cellatica, Collebeato e Brescia da un uvaggio di Barbera per il 25-30%, Schiava Gentile 35-45%, Marzemino 20-30% e incrocio Terzi n° 1 (Barbera x Cabernet franc) 10-15%; la produzione ad ettaro non deve superare i 120 quintali e l'altitudine dei vigneti deve essere inferiore ai 400 metri. La vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione.
Riviera del Garda Bresciano è una denominazione di un vino *Rosso* e di un *Rosato* che nascono in 30 Comuni della provincia di Brescia, sulla sponda ovest del Lago di Garda. I vini derivano da un uvaggio di Barbera per il 10-20%, Berzamino 5-30%, Sangiovese 10-25% e Groppello 30-60%; la produzione ad ettaro non deve superare i 125 quintali e l'altitudine dei vigneti deve essere inferiore ai 350 metri. La vinificazione deve essere effettuata nel territorio di produzione e della provincia di Brescia. Il Rosato deriva da una breve macerazione delle bucce.

VINI CONTI SERTOLI SALIS

I NUOVI PRESTIGIOSI VALTELLINESI DELLA BRAULIO

Presentati a settembre dalla *Braulio commerciale*, i due nuovi vini della *Conti Sertoli Salis*, *Saloncello* e *Torre della Sirena*, hanno già messo a rumore il settore vinicolo valtellinese. Nelle cinquecentesche cantine di palazzo Salis a Tirano (So) gli enotecnici dell'azienda hanno recuperato antichi metodi di vinificazione, caratteristici della vallata alpina lombarda, per produrre due vini dalla spiccata personalità, unendo stile, qualità e prestigio.
Il Saloncello è un rosso derivato da uve Chiavennasca, una varietà di Nebbiolo, risultato della vinificazione di grappoli interi con altri leggermente ammostati. Come si usava un tempo in alcune località della Valtellina, le uve vengono portate intere ai tini per essere leggermente schiacciate con le mani e far così uscire il primo mosto. A questo punto i tini pieni sono chiusi ermeticamente, in modo che la fermentazione prosegua con una lunga macerazione, prima di far *riposare* il vino per altri cinque mesi in botti di rovere. Questo metodo consente di ottenere un prodotto corposo, in grado di sopportare un lungo invecchiamento, disponibile già nell'estate successiva alla vendemmia.
Torre della Sirena è invece un vino bianco ottenuto da uve a buccia rosa (rossola e pignola), ancora oggi coltivate in alcuni vigneti frammiste al Nebbiolo Chiavennasca. L'ultimo nato della Conti Sertoli Salis è mantenuto sino al giugno successivo alla vendemmia sui propri lieviti per intensificare finezza e rotondità con intensi profumi floreali e fruttati. Torre della Sirena raggiunge l'*optimum* dopo un affinamento di 7-8 mesi, caratterizzandosi perciò come un vino non adatto da bere giovane, ma capace di invecchiare per un certo tempo in bottiglia. Con questi due prodotti Braulio commerciale intende rivolgersi a un pubblico di intenditori, sia per la *difficoltà* intrinseca dei vini, sia per la limitata produzione che, globalmente, non ha superato nel 1989 i 515 ettolitri.

Un momento della produzione di vino in Lombardia: l'uva viene avviata alla pigiatura.

Colle, Montù Beccaria, Stradella, Canneto Pavese, Broni e Castana. Il Bonarda può essere tranquillo o frizzante.
La Franciacorta è una ristretta zona collinare della provincia di Brescia che si estende a sud del Lago d'Iseo e interessa 23 Comuni e circa 600 ettari. Vi nascono quattro vini: il rosso, il bianco e lo spumante, che può essere bianco o rosato: la legge non specifica che il metodo da utilizzare sia charmat o champenois, ma in realtà i produttori si sono da sempre dedicati al metodo classico, che risulta l'unico adottato sul territorio.
I vini **Franciacorta Bianco** e **Spumante** devono derivare da uve Pinot bianco e/o Chardonnay. Per i due spumanti sono ammessi anche il Pinot nero e il grigio fino a un massimo del 15%: per il rosato è obbligatoria l'aggiunta di Pinot nero (massimo il 15%).
Il **Franciacorta Rosso** deriva da un uvaggio di Cabernet franc 40-50%, Barbera 20-30%, Nebbiolo 15-25%, Merlot 10-15.
La produzione di uva per ettaro non deve superare i 125 quintali, e le viti non devono essere coltivate sopra i 400 metri s.l.m.
La Valtellina è una delle più grandi vallate alpine, estesa per più di 100 chilometri dal

I componenti del neonato Consorzio ntario per la tutela dei vini di Franciacorta doc che ha sede a Colombaro Cortefranca (Brescia).

Lago di Como alle pendici dello Stelvio: la superficie vitata interessa circa mille ettari, per lo più ricavati da terrazzamenti delle pendici montuose.
Vi nascono tradizionalmente vini rossi: il **Valtellina** che deriva da minimo il 70% di Chiavennasca (mutazione locale del Nebbiolo) completato da Pinot nero, Merlot, Rossola, Pignola, Valtellinese e Brugnola con rese per ettaro di 120 quintali e invecchiamento minimo di un anno, mentre il Valtellina Superiore deve derivare da Chiavennasca, con resa ad ettaro di 100 quintali, deve avere invecchiamento minimo di 2 anni. Il **Valtellina Superiore** può essere *Riserva* se ha un invecchiamento minimo di 4 anni.

I VINI DELLA LOMBARDIA A TAVOLA

Vino	Accostamento gastronomico	Temperatura di servizio
Botticino	zuppe di verdure e legumi, allodole alla bresciana, brasato alla lombarda, arrosti di carni bianche e rosse	18°C.
Capriano del Colle Rosso	salumi, piatti di pasta con sughi di carne, arrosti e grigliate di carni bianche	18°C.
Capriano del Colle Trebbiano	antipasti magri, risotti e paste con sughi marinari, fritture di rane	8-10°C.
Cellatica	casoeula, cervella di vitello alla milanese, ravioli di magro con sughi delicati, spezzatini di vitello	18°C.
Chiaretto Colli Morenici Mantovani, Riviera del Garda Bresciano	antipasti di verdura caldi e freddi, crema di patate e vellutate di asparagi, fettuccine con mascarpone e prosciutto	12°C.
Colli Morenici Mantovani Rosso	salumi, minestre di legumi, ravioli di magro con burro e salvia, arrosti e grigliate di carni bianche	18°C.
Colli Morenici Mantovani Bianco	antipasti magri, paste con sughi leggeri, fritti di verdura e di pesce, pesce in carpione	8-10°C.
Franciacorta Rosso	arrosti di carni bianche e rosse, faraona alla creta, selvaggina da piuma arrosto	18°C.
Franciacorta Bianco e Pinot	antipasti di crostacei e frutti di mare, pasta con sughi di pesce, pesci bolliti e al cartoccio	8-10°C.
Franciacorta Champenois	aperitivo, frutti di mare, crostacei, scaglie di grana	8°C.
Oltrepò Champenois	insalate di mare, primi piatti con sughi di pesce, pesci alla griglia e arrosto	8°C.
Lambrusco Mantovano	salumi contadini, primi piatti della cucina regionale, salumi bolliti con verdura	16°C.
Lugana	prosciutto e fichi, risotti marinari, anguilla in fricassea, anguille arrosto al lauro	8°C.
Oltrepò Pavese Rosso	salame di Varzi e salumi in genere, involtini con sugo di piselli, trippa in umido	18°C.
Oltrepò Pavese Bonarda	pasta e fagioli, cotechino e zampone con lenticchie, pasta con sughi saporiti	16°C.
Oltrepò Pavese Barbera	bollito misto alla piemontese, carni rosse alla griglia	16°C.
Oltrepò Pavese Barbacarlo	salumi contadini, ravioli di carne con sughi saporiti, ragù di oca con luganega	18°C.
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda	torte casalinghe senza crema, torta paradiso	14°C.
Oltrepò Pavese Buttafuoco	salumi stagionati anche lessati, pasta al forno con ragù, polenta con sughi di salsicce e maiale	18°C.
Oltrepò Pavese Cortese e Cortese Spumante:	Riso con le verze, fiori di zucchine fritti, primi piatti con frutti di mare;	8°C.
Oltrepò Pavese Moscato	frutta fresca, torte di frutta e panettone	6°C.
Oltrepò Pavese Riesling, Riesling italico, Riesling Renano	antipasti magri, passati di verdura, piatti a base di uova, pesci d'acqua dolce fritti e in umido	8-10°C.
Oltrepò Pavese Pinot e Pinot Spumante	antipasti di crostacei e frutti di mare, piatti di pasta con sughi di pesce, formaggi freschi e insalate di verdura	8-10°C.
Riviera del Garda Bresciano Rosso	risotti alle erbe, zuppe di verdura, arrosti di carni bianche, formaggi di media stagionatura	18°C.
San Colombano al Lambro	minestrone alla milanese, fritto misto alla milanese, ossobuco alla milanese	16-18°C.
Tocai di San Martino della Battaglia	piselli al prosciutto, luccio arrostito, frittate e torte di verdura, pesce di lago alla griglia	10°C.
Valcalepio Rosso	arrosti di carni bianche e rosse e selvaggina, formaggi di media stagionatura non erborinati, salumi	18°C.

I PRODOTTI BAYER DELLA LINEA ENTI E COMUNITÁ:

INSETTICIDI – RODENTICIDI – DISINFETTANTI

LI TROVATE PRESSO

ABRUZZO: **Pescara** - SAMICH s.n.c. - Via Vallone, 16/B - Tel. 085/859546 - Manoppello/Pescara - **BASILICATA:** **Matera** - RARO s.r.l. - Via La Martella, 78 - Tel. 0835/261733 - Matera - **CALABRIA:** **Catanzaro** - ADIMA s.n.c. - Via IV Novembre, 8 - Tel. 0963/62791 - Tropea - **Cosenza** - COSTABILE SALVATORE - Via P. Rebecchi, 19 - Tel. 0984/31457 - Cosenza - CERAUDO SALVATORE - Via Fragalà, 3 - Tel. 0962/26719 - Crotone/Catanzaro - **CAMPANIA:** **Napoli** - PEFIM s.n.c. - V.le L. da Vinci, 128 - Tel. 081/277548 - Portici - **EMILIA ROMAGNA:** **Bologna** - CEVA s.n.c. - Via del Maccabreccia, 21/C - Tel. 051/726267 - Calderara di Reno - D.M.D. s.r.l. - Via Anna Frank, 8 - Tel. 051/560105 - Croce Casalecchio - **Ferrara** - PHINCO s.r.l. - Via del Commercio, 18/20 - Tel. 051/560105 - Ferrara - **Forlì** - AGRIVET ZOO s.a.s. - Via Firenze, 219 - Tel. 0543/39109-60752 - San Varano - PULICENTER - Viale Romagna, 32 - Tel. 0541/643937 - Riccione-Forlì - LEICA s.r.l. - Via dei Mulini, 26 - Tel. 0543/84747 - Forlì - BLEU LINE s.n.c. - Via Borelli, 12 - Tel. 0543/722626 - Forlì - **Modena** - LORENZI DR. ROBERTO - Via Oberdan, 51 - Tel. 059/931572 - Castelfranco Emil. - SIREB DUE s.n.c. - Via degli Scarlatti, 112 - Tel. 059/370722 - Modena - A.F.M. s.a.s. - Via Zanoni, 36/2 - Tel. 059/362333 - Modena - POLO BIANCO s.r.l. - Via Caravaggio, 4 - Tel. 059/923060 - Castelfranco Emil. - **Piacenza**- PANIZZARI - V.le Il Piacentino, 18 - Tel. 0523/23396 - Piacenza - LA FOLGORE - V.le dei Rivi, 5 - Tel. 0523/56653-56838 - Gossolengo - FAC PADANA - Via S.S. 10, 1 - Tel. 0523/824223 - Castelvetro - - **FRIULI VENEZIA GIULIA:** **Pordenone** - FIORAVANTI ROBERTO - Via Veronese, 11 - Tel. 0434/29300 - Pordenone - **Udine** - GORASSO ARRIGO & C. - Via Vicenza, 44 - Tel. 0432/600295 - Udine - **LAZIO:** **Frosinone** - COVIN CATERING - C. da la Stazza, 21 - Tel. 0775/440223-442197 - Alatri - **Roma** - ECOHABITAT s.r.l. - Via Marco Polo, 104 - Tel. 06/5740405 - Roma - FINDESA s.r.l. - Via del Cottanello, 13 -Tel. 06/4381138-4385452 - Roma - TIRRENA DISTRIB. s.r.l. - Via Don U. Terenzi, 41 - Tel. 06/7953120 - Roma - **LIGURIA:** **Genova** - LI DET. s.n.c. - Via E. Berno, 30 - Tel. 010/506708 - Genova - CAMPODONICO MATTEO - Via Del Manzasco, 12/4 - Tel. 010/503111 - Genova - **LOMBARDIA:** **Bergamo** - BIESSE S.N.C. - V.le Zavarit, 124 - Tel. (ab.) 035/344421 (uff.) 035/599291-599131 - Gorle - **Brescia** - CHIMICAL DI POLO s.n.c. - Via Giorgione, 22 - Tel. 030/2301301 - Brescia - **Cremona** - OLZI PIERMARIA - Via Fatebenefratelli, 20 - Tel. 0372/432677 - Cremona - **Milano** - PINTO RICCARDO - V.le Lombardia, 4 - Tel. 039/365748 - Monza - GUSTI MARCO - V. Pietro Nenni, 4 - Tel. 02/9521167 - Cassina dé Pecchi - AN.PA.VI. s.r.l. - Via Grigna, 1 - Tel. 02/6175581-6172684 - Cinisello Balsamo - ICEFOR S.p.a. - Via Pablo Picasso, 15 - Tel. 02/9792401-2 - Magenta - **Pavia** - ZEPPO ALESSANDRO - Via Riccardo Pampuri, 9 - Tel. 0382/422619 - BALDI s.r.l. - Via Calvi, 4 - Tel. 0382/553420 - S. Martino Sicc. - **Sondrio** - MACCOLINI S.n.c. - Via Stazione, 29 - Tel. 0342/217437-210429 - Poggiridenti - **Varese** - ITALDETER s.a.s. - Via Magatti, 7 - Tel. 0332/283408-283750 - Varese - **PIEMONTE:** **Torino** - DEFIR S.p.A. - C.so Roma, 40 - Tel. 011/6069693-6069776 - Borgo S. Pietro di Moncalieri - **PUGLIA:** **Bari** - ANACLETO NICOLA - Via G. Monaco, 15 - Tel. 080/566913 - Modugno - PROGIDA TRAVERSA S.p.a. - Via G. Petroni, 117/C - Tel. 080/670270-1 - Bari - MICHELE MOLITERNO - Via dell'olmo, 28 - Tel. 080/8967291 - Castellana Grotte - **Foggia** - TELESE AZ. CARTARIA s.a.s. - Via Manfredonia - Tel. 0881/26163 - Foggia - **SICILIA:** **Agrigento** - SANSONE CIRO - Piazzetta Pitagora, 3 - Tel. 0922/596622 - Agrigento - **Catania** - ERREMME - Via Pietro Novelli, 162 - Tel. 095/580177 - Catania - **Messina** - DETERLUX - Via Torrente Pace, 16 - Tel. 090/650583 - Messina - **Palermo** - NASTA S.p.a. - Via Filippo Patti, 38 - Tel. 091/584522 - Palermo - LA VECCHIA SALVATORE - C.da Timpone, C/1 - Tel. 091/361439 - Altofonte - Palermo - **Trapani** - ISOLCHIMICA s.n.c. - Viale Duca D'Aosta, 23 - Tel. 0923/811489 - Fulgatore - **TOSCANA:** **Grosseto** - CLEAN - Via Pirandello, 32 - Tel. 0564/451636 - Grosseto - **Siena** - PASQUI F.LLI s.r.l. - Via Cassia Nord, 137 - Tel. 0577/318596-7 - **TRENTINO ALTO ADIGE:** **Bolzano** - BIOSAN s.a.s. - Via Castellano, 119 - Tel. 0472/30287-30976 - Bressanone - **Trento** - DETERSIV 2000 - Via Baldessari, 8 - Tel. 0464/517474-531349 - Arco - **UMBRIA:** SACI S.p.A. - Strada dei Loggi, 29 - Tel. 075/395448 - Ponte San Giovanni **VAL D'AOSTA:** **Aosta** - CENTRO T.D. - Loc. Gran Chemin, 30 - Tel. 0165/34470 - Saint Christophe - **VENETO:** **Padova** - MANZONI GIANPAOLO - Via Scavi, 26 - Tel. 049/715878 - Montegrotto Terme - **Venezia** - FAVERO RENATO s.r.l. - Via Caltana, 127 - Tel. 041/5730455 - S. Maria di Sala - DE LORENZI-MISTRETTA - Via Avogadro, 3 - Tel. 041/479494 - Marano Veneziano Mira - **Verona** - FRINZI ROBERTO & C. s.n.c. - Via Giuseppe Verdi, 26/D - Tel. 045/512362 - Castel d'Azzano - **Vicenza** - LA BIOCHIMICA s.a.s. - Via Ambrosini, 51 - Tel. 0444/570132 - Vicenza.

Bayer

molto meno di quanto il mercato non richiedesse, e per questo motivo molti vini sono poco conosciuti al di fuori dell'area di produzione, proprio perché consumati direttamente in loco.

E' questo il caso dei vini del Bergamasco o del Mantovano; per certi altri invece sulla fama influisce l'immagine della zona in cui vengono consumati: i vini Franciacortini sono molto richiesti sul mercato di Milano, e questo contribuisce a rafforzare la loro immagine in tutta Italia; viceversa il Tocai di San Martino della Battaglia e il Lugana sono consumati prevalentemente nel veronese ma poco diffusi altrove.

Alla conoscenza extra regionale molto ha contribuito l'avvento della denominazione di origine controllata, che ha aiutato a inquadrare certi vini e a tutelarne la provenienza. Fino a pochi anni fa gli unici vini *esportati* erano quelli della Valtellina e del Lago di Garda, favoriti dal nascere in zo a forte tradizione turistica. Il grande inc mento di immagine di altre zone, invece, è da collegarsi a fatti più recenti: Franciacorta e Oltrepò, in particolare, stanno vivendo un periodo favorevole grazie alla loro alta vocazione nella produzione di spumante classico.

I vini doc lombardi

L'Oltrepò pavese, la più grande zona di essere bianco oppure ramato, tranquillo o frizzante.

Il *Moscato*, con resa per ettaro di 110 quintali, è coltivato su 1090 ettari: la zona più vocata è la Valle Versa.

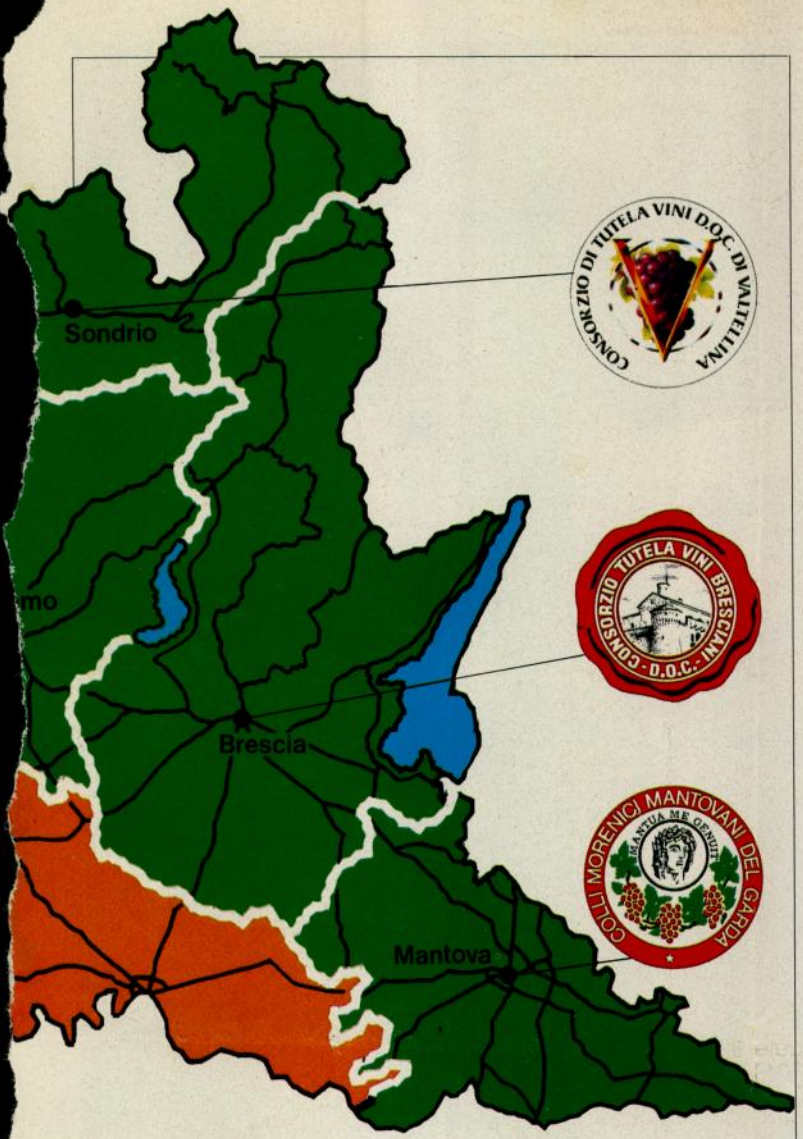
Il Moscato può essere frizzante o spumante, nel qual caso il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50 g/l; la legge ammette anche il Moscato Liquoroso, dolce naturale, secco o dry e prodotto dal vino dolce naturale con aggiunta di al puro, acquavite, mosto concentrato.

Il *Riesling Italico* ha resa per ettaro di 110 quintali. Può essere tranquillo, frizzante o spumante secondo il metodo charmat o champenois.

Il *Riesling Renano* ha resa per ettaro di 90 quintali. Può essere tranquillo, frizzante o spumante secondo il metodo charmat o champenois. Entrambi i Riesling non hanno una precisa collocazione ma si trovano su tutto il territorio, anche se le zone più vocate sono la Valle Versa, la Valle Scuropasso, Mornico Losana, Oliva Gessi, Montalto Pavese.

Il *Barbera* ha resa per ettaro di 120 quintali; è localizzato nelle prime fascie collinari su di una superficie di oltre 7 mila ettari. Può essere tranquillo o frizzante.

Il *Bonarda* deve provenire da uve Croatina, la cui zona di maggior coltivazione è nei comuni di Rovescala, San Damiano al



Qui sotto: vigneti collinari nella Valle Scuropasso nell'Oltrepò Pavese.

zione: proprio i massicci investimenti di denaro extrasettore hanno permesso la rapida ascesa che ha fatto diventare la Franciacorta una delle zone italiane di maggior prestigio nella produzione di vini tradizionali e innovativi e soprattutto degli spumanti.

E' vero infatti che molte sono le zone in cui si può produrre uno spumante doc, ma la particolarità degli imprenditori della Franciacorta è di aver dedicato tutti i loro sforzi verso il metodo classico champenois.

Con i suoi 16 mila ettari di vigna 13.300 dei quali, cioé l'85%, a doc, l'Oltrepò è indiscutibilmente il più importante produttore lombardo.

Uno dei passi decisivi nella qualificazione della viticoltura è stata la conversione dei vigneti da uve rosse a bianche: si è passati dal 70% di rosse di 40 anni fa al 40% attuale; le uve bianche, così alacremente aumentate, sono state concentrate nelle ›te altimetriche più elevate, e questo consente di ottenere prodotti decisamente più interessanti.

L'immagine del territorio è in fase di continua ascesa grazie alle vaste zone impiantate a Pinot nero: con i suoi 2.620 ettari l'Oltrepò è la maggiore zona viticola d'Europa, dopo la Champagne, coltivata con questo vitigno.

Molto Pinot nero viene venduto ai grandi spumantisti italiani, una parte viene elaborata in zona, e infine una parte viene vinificata tranquilla.

In tutta la regione si è sempre prodotto

Segue a pag. 79

COME CONTATTARE I CONSORZI

Ogni zona della Lombardia che produce vini doc ha creato per la tutela dei propri prodotti un consorzio il cui sigillo viene applicato a ogni bottiglia. In questo modo si ha la sicurezza della provenienza del vino e la sua perfetta rispondenza alle caratteristiche prescritte garantendo al consumatore la costanza di un'elevata qualità. Ecco gli indirizzi dei principali consorzi:

Cons. tutela Valcalepio, via G. Camozzi 5, Bergamo, tel. 035/270258

Consorzio tutela vini doc Oltrepò Pavese, piazza Garibaldi, Broni (Pv), tel. 0385/51191

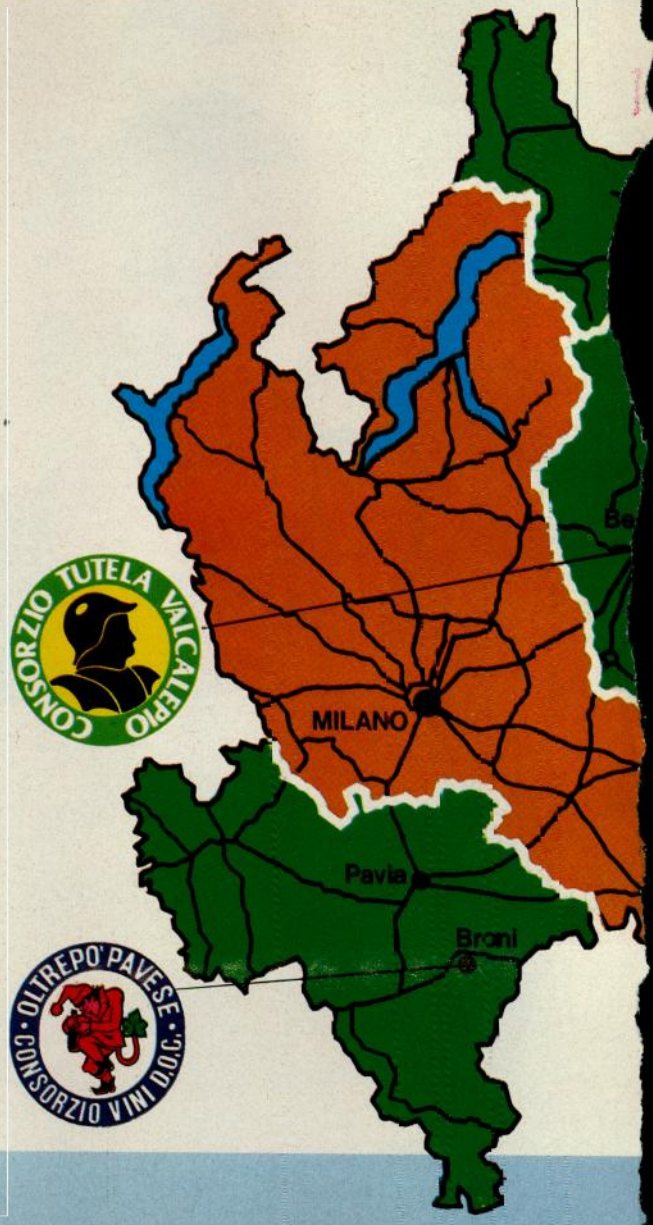
Consorzio tutela vini doc di Valtellina, via delle Prese 15, Sondrio, tel. 0342/216433

Consorzio tutela vini bresciani doc, via Vittorio Emanuele II 61, Brescia, tel. 030/45061

Consorzio tutela vini mantovani doc, c/o Camera di commercio, via P.F. Calvi 28, Mantova, tel. 0376/322371

Consorzio volontario per la tutela dei vini Franciacorta doc, via G. Bosco 1, Colombaro di Cortefranca (Bs), tel. 030/9826861

Consorzio Tutela vini doc San Colombano, c/o Comune San Colombano, tel. 0371/89218



to? Nella seconda metà del 1800 arrivò la fillossera, micidiale afide che si nutre della linfa della vite provocandone la morte. Questo flagello giunse in concomitanza con lo sviluppo dell'industria tessile (principalmente quella legata al baco da seta) dovuta all'avvento delle macchine, e i proprietari terrieri preferirono reinvestire nell'industria piuttosto che in agricoltura. Questo esempio vale per moltissime altre aree lombarde, che hanno quindi perso le loro radici vignaiole.

La viticoltura in Valtellina è eroica ed estrema ma ha fortissime radici nel passato: terra di frontiera e di passaggio verso il nord Europa per mezzo della Val Chiavenna fu per i 300 anni di sottomissione ai Grigioni il bacino di approvvigionamento di vino per le popolazioni elvetiche. Il forte attaccamento alla tradizione e alla terra ha favorito la puntuale ricostruzione dei vigneti dopo la fillossera. Oggi la viticoltura assume il particolare aspetto di una proprietà estremamente frazionata e sita in zone impervie, dove il terreno coltivabile è ricavato da immensi terrazzamenti di probabile opera ligure.

Qui la viticoltura non ha il solo scopo di ricavare il vino per i consumi di casa ma anche quello di mantenere ordinati i terrazzi lavorando part-time o il fine settimana e salvaguardare la montagna dalle possibili frane.

Vendemmia in Oltrepò Pavese, una zona che, con i suoi 16 mila ettari di vigna, è il più importante produttore lombardo di vini.
Sotto: viti e grappoli d'uva in Valtellina.

Anche per quanto riguarda la Franciacorta le notizie storiche circa la vite sono molto antiche, ma una svolta decisiva verso la viticoltura di qualità si ha dopo il 1960, quando alcuni industriali bresciani scoprono un nuovo modo di sfruttare le vecchie tenute familiari e impiantano vigneti, costruiscono cantine all'avanguardia e iniziano sperimentazioni interessanti. Indiscutibilmente la qualità e l'immagine non dipendono solo dalla predisposizione dei terreni e del clima e dalla volontà del vignaiolo, ma anche dai capitali a disposi-

Segue a pag. 76

ENOLOGIA/
DIVERSIFICATA
ED EFFICIENTE

BUONO COME IL VINO DI LOMBARDIA

Una viticoltura prestigiosa inserita nella regione più industrializzata d'Italia. L'Oltrepò è la zona più importante, la Franciacorta la più prestigiosa. E' il mercato di Milano che crea le mode e i miti.

di Elisabetta Fezzi

Si scrive Brianza ma si pronuncia mobilifici: questo slogan può ben riferirsi a una vasta regione collinare e pianeggiante, che si estende tra le provincie di Varese, Como, Bergamo e Milano. Fino al 1800 era una zona molto rinomata per tutti i prodotti agricoli, dai tartufi alle castagne, dai formaggi all'olio e al vino: Montevecchia, suggestivo anfiteatro naturale completamente terrazzato in epoca preromana ed esposto a mezzogiorno, era famosissima per la viticoltura, e i 30 mila quintali di produzione annua erano consumati sulle tavole milanesi.
Perché questo patrimonio è andato perdu-