

I MAGNIFICI SETTE

I migliori sorsi di Lombardia tra i padiglioni del Vinitaly

La nostra regione è stata ben rappresentata a Verona tra Franciacorta, Oltrepò Pavese, Valtellina e Lugana

Andrea Cuomo

■ Cinque docg, ventuno doc, quindici igt, un export da 327 milioni di euro nel 2023. La viticoltura lombarda potrebbe essere raccontata con questi numeri non banali. Io preferisco farlo attraverso i vini da me assaggiati nel padiglione regionale del Vinitaly tenutosi alla fiera di Verona qualche giorno fa e negli eventi collaterali.

Plozza Azienda valtellinese nata nel 1919, oggi appartiene alla famiglia Zanolari e produce vini in tutte le sottozone della Valtellina. Grandioso lo Sforzato Doc «1946» dell'annata 2011, un Nebbiolo in purezza (in Valtellina detto anche Chiavennasca) che celebra i tre quarti di secolo del primo Sforzato commercializzato ed è prodotto con le migliori uve del Tiranese che fanno un appassimento in fruttaia per tre mesi e poi sostano per dieci anni in botti di castagno. Un vino profondo, dal naso speziato, di uva passa e tabacco e dalla bocca con tannini nobili.

Villa Franciacorta È il 1960 quando Alessandro Bianchi, contro il parere della sua famiglia, acquista questa azienda, intuendone il potenziale. Oggi è una delle cantine più interessanti della Franciacorta, con una col-

lezione di bollicine una più rimarchevole dell'altra. L'Emozione 2020 è un Brut millesimato a base Chardonnay (80 per cento), con il resto di Pinot Nero e Pinot Bianco che fa fermentazione in acciaio e 36 mesi sui lieviti. Ha perlage fine, naso tropicale e sapidità e freschezza in bocca.

Conte Vistarino Augusto Giorgi di Vistarino fu il primo a impiantare, nel 1850 nell'Oltrepò Pavese, delle barbatelle di Pinot Nero importate direttamente dalla Francia, dando vita a una tradizione di tutto il territorio. Oggi la famiglia porta avanti questa eredità con intatta passione, come si vede nel Bertone, un Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese che è un «cru» di circa 2 ettari piantato nel 2001 con cloni borgognoni a 400 metri ed esposto a sud/sud-ovest. Naso di piccoli frutti rossi, caffè e note balsamiche, bocca elegante e sapida.

Scuropasso Cantina nata nel 1962 nella valle omonima, condotta oggi da Fabio Marazzi e dalla figlia Flavia, che si sono concentrati in particolare sul Buttafuoco e sui metodi classici della linea Roccapietra, «bollicine pazienti», come amano chiamarle loro. Tra esse scegliamo lo Zero Pas Dosé, da uve Pinot Nero che fanno alme-

no 60 mesi sui lieviti. Naso: pasticceria, salvia, miele, mela appena tagliata. Bocca: compostezza e acidità.

Andrea Picchioni Uno dei produttori più personali ed estrosi dell'intera regione si trova nella piccola Valle Solinga, nell'Oltrepò Pavese, dove produce con rigore e senso dell'identità vini biologici come il Buttafuoco doc Riva Bianca a base Croatina, Barbera e Ughetta di Solinga in percentuali variabili. Sosta in botte di misure variabili per 24 mesi, poi 6 di bottiglia. Naso ricco di note terziarie, di cacao, caffè, liquirizia, bocca dalla struttura poderosa.

Cà Maiol Vino bianco spesso sottovalutato, tipico delle terre argillose della parte meridionale del lago di Garda, il Lugana andrebbe riscoperto, e l'occasione può essere l'assaggio del Lugana dop Superiore Molin di questa azienda storica: al naso glicerico ed esotico, in bocca ben sapido.



BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE

1. Bollicine

lombarde vengono servite nell'ultima edizione del Vinitaly alla Fiera di Verona;

2. Paolo Pizziol e Roberta Bianchi di Villa Franciacorta;

3. Il Grande Annata Rosé Mattia Vezzola di Costaripa;

4. Andrea Picchioni dell'omonima azienda impegnato nella vendemmia;

5. I vigneti eroici di Plozza in una delle zone più belle della Valtellina

