

- |  |                            |  |                    |  |   |
|--|----------------------------|--|--------------------|--|---|
|  | Valtellina                 |  | Franciacorta       |  | Riviera del Garda<br>Bresciano          |
|  | Oltrepo' Pavese            |  | Cellatica          |  | San Martino della<br>Battaglia - Lugana |
|  | San Colombano<br>al Lambro |  | Capriano del Colle |  | Colli Morenici del<br>Garda - Mantovani |
|  | Valcalepio                 |  | Botticino          |  | Lambrusco<br>Mantovano                  |

### **Le D.O.C.G. della Lombardia sono cinque.**

Franciacorta Spumante, Moscato di Scanzo Rosciate Passito, Oltrepò Pavese Metodo Classico, (Cruasè o Rosè) Sforzato della Valtellina (uve parzialmente appassite), Valtellina Superiore.

### **Le D.O.C. sono ventidue.**

Bonarda del Oltrepò Pavese, Botticino, Buttafuoco del Oltrepò, Capriano al Colle, Casteggio, Celaltica, Curtefranca, Garda, Garda Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, Lugana, Oltrepò Pavese, Pinot Nero Oltrepò Pavese, Riviera del Garda Bresciano, S. Colombano al Lambro, S. Martino della Battaglia, Sangue di Giuda del Oltrepò Pavese, Terre del Colleoni, Valcalepio, Valtellina Rosso, Valtenesi.

### **Sono 15 gli I.G.T.**

Alpi Retiche, Alto Mincio, Benaco Bresciano, Bergamasca, Collina del milanese, Montenetto Bresciano, Provincia di Mantova, Provincia di Pavia, Quistello, Ronchi di Brescia, Ronchi Varesini, Sabbioneta, Sebino, Terre Lariane, Valcamonica.

### **Vitigni Importanti della Lombardia.**

Croatina, Buttafuoco, Brugnola, Erbammat, Gropello di Moscasino, Gropello di S. Stefano, Gropello Gentile, Incrocio Terzi N°1, Lambrusco Viadanese, Invernenga, Malvasia di Candia, Nebbiolo, Moscato di Scanzo Rosciate, Pignola, Pinot Nero e Bianco, Chardonnay, Rosola Nero, Trebbiano di Soave, Verdese, Verdea Vespolina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Riesling Renano e Italico.

### **Vitigni Autoctoni.**

Uva Rara, Vespolina, Barbera, Chiavennasca, Bonarda, Gropello, Erbammat (coltivata in Franciacorta), Invernenga (coltivata solo in Pusterla a Brescia).

**Curiosità: secondo l'elenco delle varietà, di vite per uva da vino in Lombardia ci sono 88 vigneti ritenuti idonei.**



## **Lombardia**

**La Lombardia ha 5 D.O.C.G. sono 22 le D.O.C. e 15 I.G.T. 23.000 ettari vitati, (circa).**

**Così il territorio, montagna 41%, collina 12%, pianura 47%.**

Vigneti a **bacca rossa** Lombardi sono: autoctoni, **Groppello, Moscato di Scanzo, Pignola, Rossola nera, Brugnola**, altri Barbera, Nebbiolo, Bonarda (o Croatina), Uva Rara, Lambrusco, Sangiovese, Vespolina, Marzemino, Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero.

**Vini bianchi**, Trebbiano di Lugana e Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni, Malvasia, Moscato, Riesling, Riesling Italiceo, Pinot bianco, e Grigio. **Invernenga** unico bianco autoctono Lombardo.

**Bergamo**, unica D.O.C.G. il moscato di Scanzo Rosciate in purezza, altra denominazione Valcalepio rosso e bianco, rosato e passito. Uve autorizzate Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscato per i rossi, Sauvignon, Pinot bianco e grigio, Incrocio Manzoni.

**Oltrepò Pavese**, Bonarda (chiamata Croatina), Barbera, Uva Rara, Pinot nero. Bianche, Cortese, Pinot grigio, Malvasia, Moscato, Riesling italiceo e Renano.

**Franciacorta**, Pinot nero, grigio, bianco, Chardonnay, Riesling Renano e Italiceo per il bianco. Groppello, Pinot nero, Barbera, Sangiovese, Marzemini, Schiava, Rossi.

**Botticino, Capriano al Colle**, Barbera, Marzemino Schiava, Sangiovese, rossi. Bianchi Trebbiano di Lugana, Trebbiano Toscano.

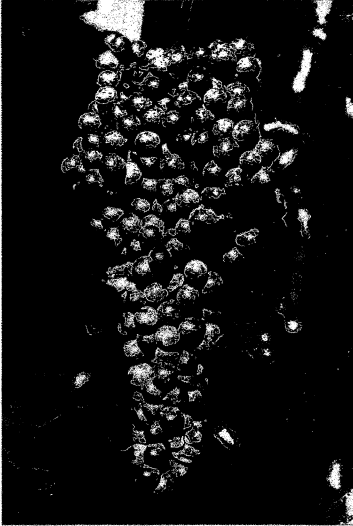
**Valtellina**, Nebbiolo, Brugnolo, Rossola nera, Pignola.

**San Colombano al Lambro** come nell'Oltrepò.

**Mantovano** vini rossi a base di Lambrusco.

**Garda e Riviera del Garda Bresciano.**

**San Martin della Battaglia**, Passito uve Tocai.



## Lombardia

### Docg.

#### Franciacorta

E' Docg dal 1995, è riservata esclusivamente allo Spumante, prodotto per rifermentazione in bottiglia da vino ottenuto da uve **Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero**. Se è Rosè la percentuale di Pinot nero non può essere inferiore al **15%**, se è Satèn non può essere presente il Pinot nero come componente e la pressione di anidride carbonica è minore rispetto agli altri spumanti. (4,5 atm).

Invecchiamento minimo di 25 mesi, di cui 18 minimo in bottiglia; se raggiunge i 36 mesi, di cui almeno 30 in bottiglia ha diritto alla menzione **Millesimato**.

**Produzione minima annua 16milioni di bottiglie.**

(Chiavennasca)

### Docg.

#### Oltrepò Pavese Metodo Classico.

**Docg** dal 2007, sono quattro le tipologie previste: **O.P. Metodo Classico / O.P. Metodo Classico Rosè** (Pinot nero 70%, Chardonnay, Pinot grigio e bianco il restante 30%). **O.P. Metodo Classico Pinot Nero e O.P. Metodo Classico Pinot Nero Rosè** (Pinot Nero minimo 85%, Cruasè).

**Produzione annua minima di 1,7 milioni di bottiglie.**

Le versioni possibili riferite agli Spumanti, a seconda della quantità di zucchero presente nella liqueur d'expédition:

**Pas Dosè – Extra Brut – Brut – Extra Dry – Demi Sec.**

### Docg

#### Sforzato o Sfurzat di Valtellina. Rossi.

**Docg** dal 2003, è un vino ottenuto esclusivamente da uve appassite di **Nebbiolo** qui (**Chiavennasca**), per almeno il 90%. Deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento minimo di 20 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Vino complesso, strutturato, dai profumi intensi e ampi, decisamente tannico, e adatto a lunghe maturazioni in bottiglia.

**Produzione annua media 400mila bottiglie.**

### Docg

#### Valtellina Superiore, Rossi.

**Docg** dal 2002, Si applica ai vini prodotti in provincia di Sondrio da uve **Nebbiolo**, chiamate "Chiavennasca" per almeno il 90%. Sono **cinque** le sottozone riconosciute; **Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella**.

Invecchiamento minimo richiesto è di due anni, di cui almeno uno in botti di legno, sono tre anni per la tipologia **Riserva**.

**Produzione media annua 350mila bottiglie.**

## Lombardia 2



**Moscato di Scanzo**

### **Docg.**

#### **Valcalepio**

Vino prodotto sulle colline intorno a Bergamo che comprende il Bianco da uve Pinot bianco e Chardonnay dal 55 / 80%, Pinot grigio per un 20% fino al 45%. Il vino Rosso anche Riserva da uve Cabernet Sauvignon 25 /60% e Merlot Dal 40 al 75%, chiamato taglio Bordolese. Particolare è il Moscato Passito di Scanzo, Docg dal 2009, da uve omonime Moscato rosso di Scanzo o Scanzorosciate.

**Produzione annua media 12mila ettolitri, in maggioranza rossi.**

### **Doc. Lombarde**

#### **Valtellina**

Prodotto in Provincia di Sondrio, è ricavato da uve **Nebbiolo** per almeno il 90% e deve essere sottoposto ad un invecchiamento minimo di 6 mesi. Da vini piacevolmente fruttati, freschi, di pronta beva. **Produzione media annua di 4mila ettolitri.**

#### **Lugana**

Denominazione riservata a vini ottenuti da uve **Trebbiano di Soave (cui Trebbiano di Lugana)** eventualmente integrate da uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, nella misura massima del 10% , coltivate in parte delle provincie di **Brescia e di Verona**. Sono presenti anche tipologie **Superiore e Spumante**. **Produzione media 550mila bottiglie.**

#### **Curtefranca**

**Curtefranca già (Terre di Franciacorta)**, è riservata ai vini prodotti in alcuni comuni della provincia di **Brescia** e comprende le tipologie **Bianco** da uve **Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero**, i **Rossi** da uve **Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per almeno 25%**, **Barbera almeno 10%**, **Nebbiolo almeno 10%**, **Merlot almeno 10%** e altri rossi per un massimo del 10%. **Produzione annua media 26mila ettolitri, per l'80% rossi.**

#### **Oltrepò Pavese**

Denominazione molto ampia, sia per la zona di produzione (parte del territorio in provincia di Pavia), sia per tipologia di vino. Il **Rosso, il Rosato, il Rosso Riserva, il Buttafuoco e il Sanguè di Giuda**, sono ottenuti da uve **Barbera (dal 25/65%)**, **Croatina (25/65%)**, uva **Rara, Vespolina, Pinot nero** insieme o disgiuntamente fino a un massimo del 45%.

**Barbera e Riesling Italicò, anche Frizzante e Spumante.**

**Riesling Renano anche Spumante.**

**Cortese, Moscato, Malvasia, anche Frizzante e Spumante.**

I vini da **Cabernet Sauvignon e Sauvignon**, percentuale minima del Vitigno minimo 85%.

Il **Pinot nero dell'Oltrepò Pavese e la Bonarda dell'Oltrepò Pavese** godono di una propria Doc autonoma. **Produzione media annua 560mila ettolitri.**

## **Manzoni bianco.**

Costituito dal Prof. Luigi Manzoni negli anni 1930 – 35 presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano nell'ambito di un programma di miglioramento genetico, allo scopo di ottenere nuove varietà di qualità. Questo incrocio tra Riesling renano e Pinot Bianco, posizione 6.0.13 è sicuramente quello che ha riscosso il maggior successo, con buoni risultati, inizialmente in provincia di Treviso (zona di Conegliano) ed in Friuli (Tagliamento). Successivamente, fine anni 60' è stato introdotto in Trentino mentre oggi è presente su tutto il territorio nazionale, soprattutto nelle regioni meridionali per il buon controllo dell'acidità e dell'armonia. (Calabria, Puglia, Molise, Sicilia, Sardegna, Lazio, Umbria, Abruzzo, Toscana, Emilia Romagna).



Apice del germoglio semiaperto, aracnoideo, leggermente carminato.

Foglia medio – piccola, pentagonale pentalobata. Seno peziolare a V chiuso, a volte con lobi sovrapposti, seni laterali superiori profondi a U, chiusi con bordi sovrapposti, seni laterali inferiori chiusi. Lembo spesso, bollosa, con profilo a gronda. Nervature rosso violacee alla base sia sulla pagina superiore che inferiore. Tomento sublanuginoso nella pagina inferiore. Denti molto corti a lati convessi.

Grappolo piccolo, conico o cilindrico, spesso con ala, mediamente compatto, peso basso 80 / 150 gr.

Acino medio – piccolo, sferico, di colore giallognolo. Buccia mediamente pruinosa, spessa, piuttosto consistente, sapore leggermente aromatico. Grado alcolico 11 / 13,5 vol. % Acidità 7,0 – 9,0 g/l.

Vitigno dalle notevoli capacità di adattamento a climi e terreni anche molto diversi, predilige terreni collinari non molto compatti, fertili. Produzione contenuta.

Vinificato in purezza per produrre un buon vino superiore, ma anche in uvaggi per il suo apporto di acidità fissa. Vino giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, profumo fine e delicato, caratteristico, leggermente aromatico, sapore vellutato, gusto pieno, corposo, sapido, fresco di acidità, equilibrato.

Vinificazione per la produzione di vini di qualità, tranquilli secchi da bere giovani, per spumantizzazione o vini frizzanti, o vini ottenuti da vendemmia tardiva.

Entra nel disciplinare della D.O.C. Bianco dei Colli di Conegliano, Breganze bianco, e Trentino bianco, ed in molti vini a Indicazione Geografica Tipica.

## **La cucina regionale Lombarda.**

La Lombardia è una regione molto varia dal punto di vista gastronomico, per vastità del territorio. Gli antipasti; sono soprattutto a base di salumi, come i salumi della Brianza e di Varzi Dop e la Bresaola della Valtellina Igp. Tipici anche i nervetti di vitello e i peperoni di Vogherà.

**Primi piatti** ricordiamo la notevole varietà dei risotti, quello più famoso sicuramente il risotto giallo alla milanese, risotto alla Certosina (ragù di code di gamberi, filetti di Persico, funghi e piselli), il risotto con le rane, le minestre e i minestrone, la zuppa alla Pavese (pane raffermo e uova) in molte versioni, e il minestrone alla milanese. Da non dimenticare i pizzoccheri valtellinesi (tagliatelle di grano saraceno cotti con verze, patate, salvia conditi con burro sfuso formaggio Casera e passati al forno).

Le bergamasche “Bardele coi morà” (lasagne impastate con borragine tritate, da parte Bresciana i “casonsèi”(specie di tortelli), Tortei ripieni di zucca cotta al forno, tutte le varietà di “caplèt”

**Secondi Piatti**, sono soprattutto a base di carni, famose le cotolette alla milanese, i ossibuchi con riso, l’anatra con lenticchie (pavese) Le carni bollite con varie salse, i piatti di cacciagione a base di Lepre, Fagiani, Piccioni, Camoscio, Capriolo, Coniglio, Pollo alla cacciatore. Stracotti alla cacciatore, Brasati, accompagnati con varie tipologie di Polenta (Taragna, gialla bergamasca, bianca condita, pasticciata), Ricordiamo le salamelle e tutte le quelle qualità di salsicce da grigliare, carni alla brace, insieme a diverse tipologie di pesci d’acqua dolce e molti altri piatti particolari.

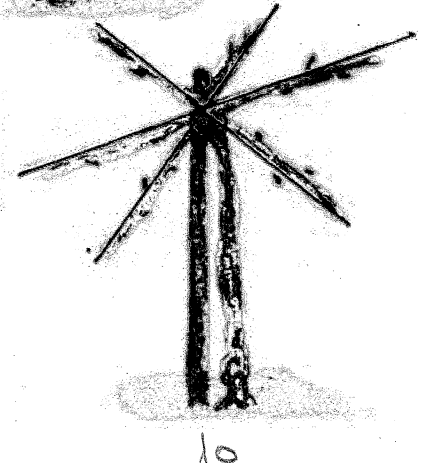
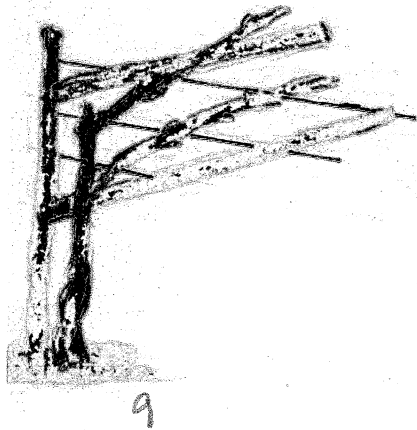
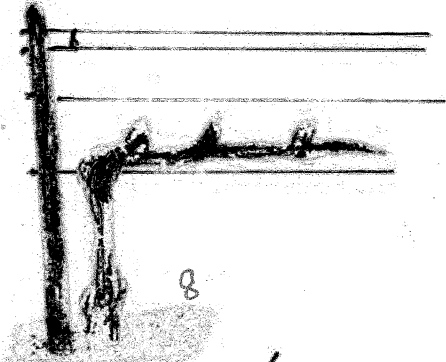
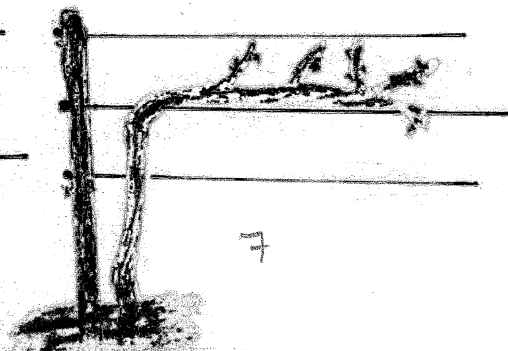
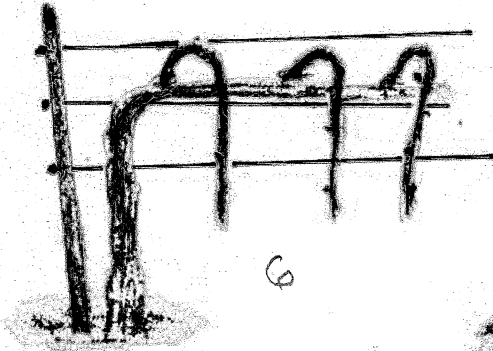
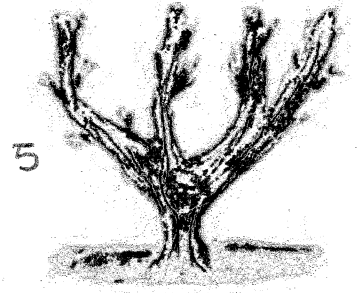
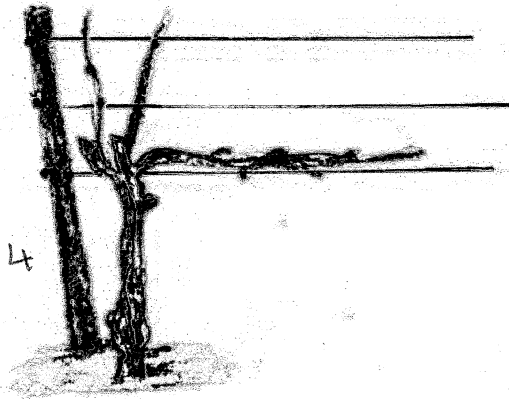
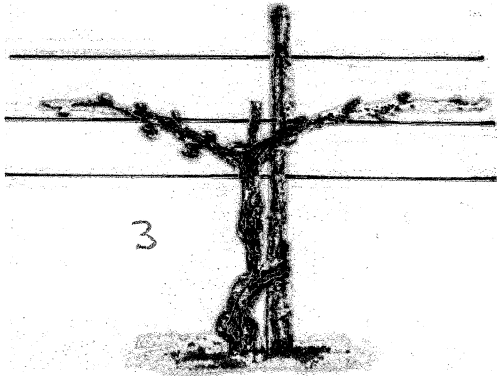
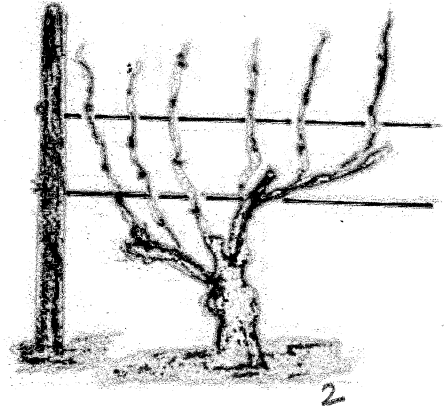
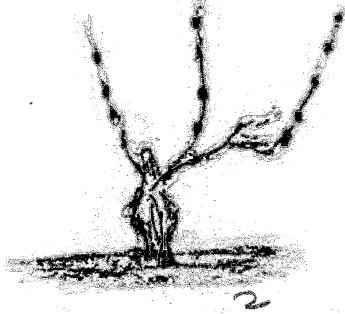
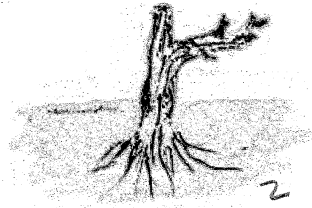
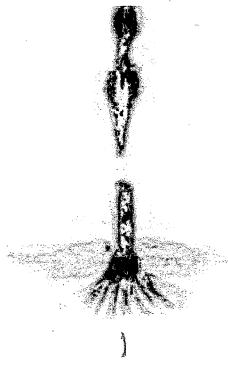
**Formaggi** sono numerosi molti a denominazione, ecco alcuni esempi; formai de mut (alta val Brembana), il Casera e il Bitto della Valtellina, il Quartirolo Lombardo, il Gorgonzola, il Mascarpone, il Bel Paese, il formaggio di Branzi, le robiolè, le varie formaggelle. Ecc.

### **Dolci**

Ogni Provincia ha le sue tradizioni segnalano solo alcune; Colomba pasquale, Panettone, i vari Torroni, la sbrisolona mantovana, tutti i vari dolcetti del carnevale.

## **Denominazioni Agroalimentari della Lombardia.**

Asparago di Cantello Igp – Bitto Dop – Bresaola della Valtellina Igp – Coppa di Parma Igp – Cotechino di Modena Igp – Formaggella del Luinese Dop – Formai de Mut Val Brembana Dop – Garda olio d’oliva Dop – Gorgonzola Dop – Grana Padano Dop – Laghi lombardi olio d’oliva Dop – Mela della Valtellina Igp – Melone Mantovano Igp – Miele Varesino Dop – Mortadella Bologna Igp – Nostrano Valtrompia Dop - Parmigiano Reggiano Dop – Pera Mantovana Igp – Pizzoccheri della Valtellina Igp – Provolone Valpadana Dop – Quartirolo Lombardo Dop – Salame Brianza Dop – Salame Cremona Igp – Salame d’oca di Mortara Igp – Salame di Varzi Dop – Salamini italiani alla cacciatore Dop – Salmerino del Trentino Igp –Salva Cremasco Dop – Silter Dop – Strachitunt Dop – Taleggio Dop – Trote del Trentino Igp – Valtellina Casera Dop – Zampone di Modena Igp.

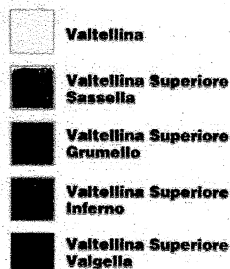
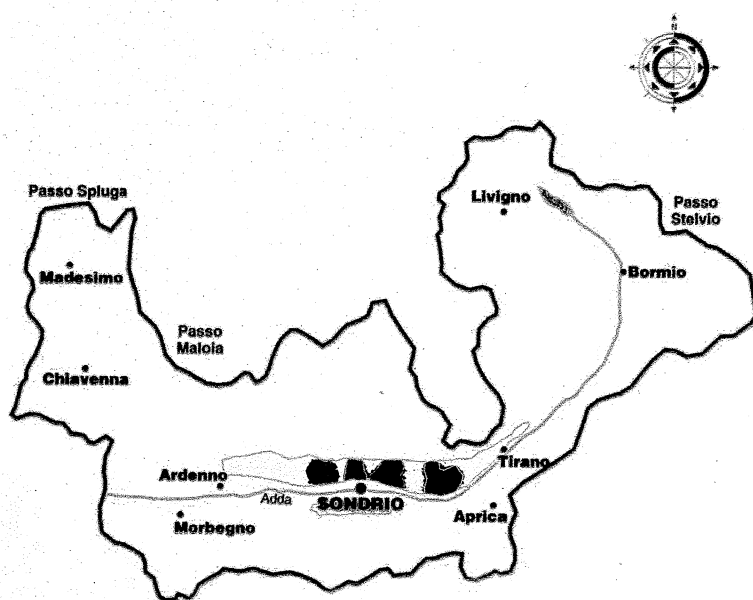


- 1) Barbatella
- 2) Prime forme di vitigno.
- 3) Cordone speronato doppio.
- 4) Guyot.
- 5) Alberello.
- 6) Sylvoz.
- 7) Casarsa.
- 8) Cordone speronato.
- 9) Pergola.
- 10) Tendone - uve a tavola



# Valtellina

Zone di produzione vini D.O.C.



## La Valtellina

Valle tra le maggiori del sistema alpino, si estende tra le Alpi Orobie a sud, e le Alpi Retiche a nord, partendo da Colico e salendo inverso il passo dello Stelvio.

Sul lato più soleggiato della valle e per circa quaranta chilometri si susseguono le così dette "Terragne", sono terrazze dove si coltiva la vite. Vigna, aggrappata alla roccia, trattenuta da muri di sassi a secco, è coltivata fino ai mille metri.

A volte il viticoltore si è portato con le gerle e a spalle la terra, dal basso fino alle ultime viti poste in alto. Fa parte della Valtellina anche la vicina Val Chiavenna, con una piccola produzione di vini.

Queste coltivazioni sono chiamate "Eroiche", perché la zona è molto impervia con pendenze scoscese e molto ripide.

Dopo il Piemonte e la Valle d'Aosta questa è l'ultima zona di un certo livello in cui si coltiva il vitigno Nebbiolo, qui è detto "Chiavennasca".

La sua presenza interessa circa 2800 ettari, ma l'area di produzione ne comprende non più di 2200, dei quali solo 700 ettari per le sottozone più vocate: Sassella – Grumello – Inferno – Valgella – Maroggia.

I vitigni principali sono la Chiavennasca, la Rosola nera, la Pignola, la Brugnola, è coltivato anche il Pinot nero e il Merlot.

Lo Sfurzat è così composto; minimo 70% di Chiavennasca, altri Pinot, Merlot, Rossola, Pignola, Brugnola massimo il 30%. Grado alcolico 14,5%, resa per ettaro 120 quintali, invecchiamento minimo 14 mesi. Il Valtellina superiore 95% minimo di Chiavennasca.

Sono vini a Denominazione d' Origine Controllata e Garantita, d.o.c.g. oggi d.o.p.