

# Le eccellenze nascoste dei vini lombardi

*botti ricercate*

DI ANTONIO GIORGI

**D**ue note non proprio positive (eufemismo!) cadono come una tegola sull'enologia lombarda, due segnalazioni che la dicono lunga sulla rincorsa che i nostri territori vitati dovranno fare per tenere il passo con l'altra Italia enoica, ammesso che recuperare posizioni sia possibile. La notizia numero uno attiene alle scelte del consumatore italiano in materia di vino.

Il Piemonte guida la classifica delle preferenze (14,4 per cento), e non sorprende. A ruota è la Toscana (12,6 per cento), altra regione che mette sul mercato prestigiose etichette e quotatissime denominazioni. Chapeau. Sulle tavole finiscono poi i prodotti siciliani, veneti, pugliesi, emiliano-romagnoli, friulani e trentini, in un *range* tra il 9,8 e il 5,5 per cento. A quel punto uno si chiede: e la nostra

Barbera, la Bonarda, il Grumello, la Lugana, il Valcalepio e compagnia? Stanno in fondo in classifica con poco o niente *appeal*, spiega brutalmente un'analisi di *WineNews* su dati elaborati da Nomisma.

Sono sotto il 4 per cento delle preferenze alla pari con i concorrenti di Sardegna, Marche, Molise, Liguria, perfino Basilicata. Una figuraccia, un colpo basso per questa Lombardia-cenerentola che balza fuori dagli specchietti e dai grafici dei ricercatori, eppure tale è la realtà: abbiamo eccellenze, tante, ma non sappiamo valorizzarle facendo sistema, ci facciamo del male con battaglie di campanile e poi chiniamo la testa davanti ad un banale Lambrusco.

La notizia numero due è in sintonia con la precedente. Le Città del vino europee hanno designato la loro «capitale» per il 2013. Toccava per rotazione all'Italia

ed è stata scelta Marsala, che succede alla portoghese Palmela, borgo

a sud di Lisbona. Le altre nostre candidate erano Barbaresco e Valdobbiadene. La cenerentola Lombardia di Città del vino ne conta quaranta, numero cospicuo: riuscirà mai a vedere incoronata Adro o Santa Maria della Versa? Si accettano scommesse.

Per non cedere alla depressione sorvegliamo qualcosa di spumeggiante. Andiamo a Timoline di Corte Franca, azienda Bosio (telefono 030.

982.62.24), trenta ettari vitati a pochi chilometri dal lago d'Isèo, vini di qualità elaborati nel rispetto dell'ambiente. Il Franciacorta brut docg della maison (20 euro) esprime le potenzialità del Pinot nero e dello Chardonnay. Giallo paglierino, bouquet flo-

reale, perlage fine, spuma persistente, al palato si presenta morbido, fresco e complesso. Finché esisteranno prodotti così la Lombardia potrà sperare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## classifica

Nonostante la qualità delle etichette svettano Piemonte e Toscana

## scelte

Quaranta «Città del vino» in Lombardia  
Ma la concorrenza è forte

