

Il percorso formativo dei Degustatori di Lombardia

di [Paolo Valente](#) - 22 luglio 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



I Degustatori della Lombardia hanno intrapreso un percorso formativo di grande interesse, finalizzato all'accrescimento delle conoscenze dei territori e dei vitigni lombardi e della capacità degustativa, anche in previsione del compito che li attenderà nei prossimi mesi con la valutazione dei vini da inserire nella guida Viniplus.



Il primo incontro si è tenuto presso la **cantina [Provenza](#)**, dove Costantino Gabardi ha illustrato le differenti aree di produzione del Lugana e le specifiche caratteristiche dei vini che vi si producono; sono state evidenziate le differenze tra il vitigno trebbiano di Lugana e il trebbiano di Soave o il verdicchio.

Giulio Barzanò e la sorella Lucia, titolari dell'**azienda [Il Mosnel](#)**, in un secondo appuntamento hanno spiegato le particolarità dello spumante metodo classico Franciacorta e le nuove tendenze che incontrano le richieste del mercato.

Il terzo incontro, organizzato presso il **[centro sperimentale di Riccagioia a Torrevilla](#)**, ha focalizzato l'attenzione dei cinquanta degustatori intervenuti sul Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, analizzato sia nella versione spumantizzata sia

vinificato in rosso. A fare gli onori di casa e a introdurre l'argomento con preziose considerazioni sul vitigno è stato Carlo Alberto Panont, che da qualche mese ha assunto la carica di Direttore Generale della società consortile Riccagioia, dopo aver ricoperto per alcuni anni il ruolo di Direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese.

Il quarto della lunga serie di incontri programmati è stato dedicato al Buttafuoco, storico vino dell'Oltrepò Pavese, la cui produzione è ormai limitata a poche aziende. **[Walter Calvi](#)**, appassionato viticoltore, ha accompagnato i degustatori in visita ai vigneti spiegando le tecniche di una produzione antica che prevede la coltivazione, la vendemmia e la vinificazione contemporanea di quattro vitigni tutti impiantati in uno stesso vigneto. Luigi Bortolotti, responsabile dei Degustatori di AIS Lombardia, ha commentato ogni vino evidenziandone le caratteristiche peculiari e le tipicità derivanti dai tre tipi di terreno che caratterizzano l'area di produzione del Buttafuoco; i partecipanti presenti in sala hanno condiviso le proprie impressioni in uno spirito di crescita comune.



