

# La formazione continua dei degustatori

di Ilaria Santomanico e Paolo Valente - 11 novembre 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

**Pozzolengo, in provincia di Brescia, è stata la sede dell'ultimo incontro formativo organizzato per i Degustatori AIS Lombardia. Per studiare le caratteristiche dei vini della zona, il nutrito gruppo è stato ospite della cantina Borgo La Caccia, nel lembo di terra che collega le province di Brescia, Mantova e Verona, ai piedi dei colli morenici e a poca distanza dal lago di Garda.**



La struttura del terreno che caratterizza il territorio – ha spiegato l'enologo Marco Signoretti – è molto variegata, con suoli di origine glaciale composti da frazioni di torba intervallate da ghiaia, terreni dell'ultima glaciazione e terreni rossi. Il disfacimento delle morene ha determinato un suolo ricco di calcare e di argilla adatto, fin dai tempi dei Romani, alla coltivazione della vite. Il lago di Garda contribuisce a un microclima ideale e il fiume Mincio fornisce l'apporto idrico necessario. Inoltre, la matrice ghiaiosa e ciottolosa si rivela efficace per un buon drenaggio, e la costante ventilazione evita all'umidità di

ristagnare, consentendo un'ottima sanità delle uve e un uso molto parco dei trattamenti.

Fino a pochi anni fa, la produzione era ripartita tra innumerevoli piccoli produttori ed era principalmente destinata alla vendita. Oggi, un'attenta rivalutazione delle potenzialità del territorio ha consentito la creazione di numerose cantine che producono, imbottigliano e commercializzano in proprio i loro vini. Sono scomparsi i tendoni, per far posto a filari fitti, impiantati ad una densità di circa 4000 piante per ettaro.

La giornata, inserita nel piano di formazione dei degustatori, ha visto il susseguirsi di cinque batterie di vini di differenti territori provenienti dalla parte orientale della nostra regione.

1° batteria: **Chardonnay** del 2011, vitigno internazionale, la varietà principe della zona, accanto a garganega e trebbiano toscano. L'annata del 2011 ha visto una fioritura problematica, con conseguente selezione qualitativa. Questo ha permesso di avere prodotti di gran pregio, in cui vengono esaltate le caratteristiche di freschezza, vivacità olfattiva, con note note floreali, fruttate accompagnate dalla mineralità regalata dal terreno.

2° batteria: **Lambrusco**, vitigno tipico da sempre coltivato nella zona, nelle vesti di lambrusco viadanese (ruberti), lambrusco maestri, lambrusco marani e lambrusco salamino. Si possono aggiungere anche il lambrusco di Sorbara e quello grasparossa e soprattutto l'ancellotta, che dona colore. Sapidità, freschezza e piacevolezza sono le caratteristiche principali di questo vino rifermentato in autoclave. I campioni degustati rappresentano cinque diverse interpretazioni, da

quella tradizionale a quella più moderna. Dalla degustazione emerge con chiarezza che le cantine più attente stanno lavorando per dare un'identità gustativa comune al Lambrusco.

3° batteria: **Cabernet Sauvignon** del 2010: l'Alto Mantovano è un territorio vocato per i vitigni a bacca rossa. I prodotti degustati sono tutti derivanti da cabernet vinificato in purezza e hanno fatto tutti solo acciaio. Rispetto ai "fratelli" della Valcalepio, che fanno un anno di sosta in cantina, i prodotti del Mantovano si presentano con un'acidità più spiccata. La raccolta delle uve viene spostata in avanti, per compensare la mancata evoluzione in botte. Note vegetali, il classico peperone, rose appassite, spezie sono i marcatori olfattivi più diffusi. Giocando sull'epoca della raccolta, si possono ottenere prodotti diversi tra loro.

4° batteria: **Valcalepio bianco**, da uvaggio di chardonnay, pinot bianco e una percentuale inferiore di pinot grigio. Sviluppano sentori delicatamente floreali e fruttati, con fiori bianchi, frutta bianca. Al gusto sono marcati da una piacevole freschezza e sapidità.

5° batteria: **Valcalepio rosso**, prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Ai sentori di frutta rossa e di geranio si associano note animali, di cuoio, di legno ben calibrato.