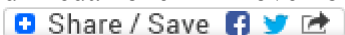


Guida Vitae 2018 - Speciale Lombardia. Le aziende sempre al top

di Redazione - 14 novembre 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



In Lombardia, tre aziende, sino ad ora, sono state sempre presenti nelle quattro edizioni della Guida Vitae sin qui pubblicate ai massimi livelli, raggiungendo, quindi, l'eccellenza delle 4 Viti: Bruno Verdi, Nino Negri e Mosnel.

Sfogliando l'edizione 2018 della Guida Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier, anche quest'anno emerge come la Lombardia rappresenti una delle eccellenze all'interno del panorama vitivinicolo nazionale. Un aspetto confermato anche del numero di vini che hanno conquistato il massimo riconoscimento, [vale a dire le 4 Viti](#) e che la collocano al 5° posto a livello nazionale dopo Piemonte, Toscana, Veneto e Friuli.

Ogni edizione della guida ha visto le sue eccellenze con riconferme e nuove entrate. Alcune aziende, però, sono state presenti in tutte le quattro edizioni e ai massimi livelli raggiungendo, anno dopo anno, l'eccellenza rappresentata dalle 4 Viti.



Il Cavariola di Bruno Verdi

di Paolo Valente

In Lombardia c'è un solo vino che ha conquistato in tutte quattro le edizioni della Guida Vitae il massimo riconoscimento delle 4 viti. È il Cavariola dell'azienda Bruno Verdi.

Paolo Verdi, appassionato titolare di questa importante realtà oltrepadana, ha raccolto l'eredità dal padre Bruno nel 1985, e ha saputo valorizzare al massimo un territorio e un vigneto che rappresentano fedelmente la tradizione unita al *savoir faire* del vignaiolo.

Il vigneto Cavariola si estende per un ettaro e mezzo nel comune di Broni ed è esposto a ovest su terreni argillo-sabbiosi con una pendenza del 35%. L'impianto, secondo le logiche tradizionali, vede la mescolanza di vitigni: 55% di uve croatina, 25 % di barbera, 10 % di uva rara e di ughetta di canneto.

I quattro vitigni convivono e rendono il prodotto di questo cru tanto particolare quanto unico. Le uve vengono raccolte contemporaneamente e si completano a vicenda in un perfetto connubio di freschezza, tannicità, aromaticità, morbidezza e struttura. La fermentazione alcolica avviene in tonneau aperti a

cui segue quella malolattica e la maturazione in barrique di rovere di Allier per 24 mesi.

Nel bicchiere l'annata 2013 dell'Oltrepò Pavese Rosso Cavariola Riserva si presenta piacevolmente dominata da ricchi sentori di frutta matura, di marasca a cui si uniscono note di tabacco, spezie dolci e tostatura. La grande struttura è supportata da freschezza e tannini

perfettamente integrati; lunga la persistenza per una bocca integralmente caratterizzata da finezza ed eleganza.

Lo Sforzato di Nino Negri

di Marco Agnelli

L'Azienda Nino Negri si è confermata ancora una volta ai massimi livelli nell'ultima edizione di Vitae. Per il quarto anno consecutivo arriva per uno Sforzato della Cantina il riconoscimento delle 4 Viti, a testimonianza di un livello di qualità costante nel tempo, nel segno della continuità e della tradizione.

Sotto la guida enologica di Casimiro Maule l'azienda, faro indiscusso della vitivinicoltura valtellinese, riesce da anni ad emozionarci con la sua interpretazione di nebbiolo (localmente chiamato chiavennasca), in particolare con le due tipologie di Sforzato (il Cinque Stelle ed il Carlo Negri). Le due etichette si sono alternate nell'ultimo quadriennio alla conquista dell'eccellenza in guida. A partire dalla prima edizione della guida sono stati premiati con il massimo riconoscimento lo Sfursat 5 Stelle 2011, lo Sfursat 5 Stelle 2013, lo Sfursat Carlo Negri 2013 ed ora, nell'edizione 2018 appena presentata al The Mall, lo Sfursat Carlo Negri 2015, che abbiamo avuto il piacere di riprovare nel grande banco di assaggio che ha ospitato tutte le eccellenze sabato 21 ottobre 2017.



Di colore brillante nel calice, un bel rubino con qualche lieve accenno di sfumatura granata, lo Sfursat Carlo Negri 2015, Sforzato di Valtellina D.O.C.G. (nebbiolo 100%), al naso ha esuberanza di rosa canina appassita e frutto evoluto, ciliegia sotto spirito, un ricordo di rabarbaro ed una delicata speziatura. In bocca freschezza, corpo ed estratto, con un'esuberanza giovanile che già adesso lascia intravedere un futuro lunghissimo e grandioso.

Il Parosé di Mosnel conquista l'eccellenza 3 volte su 4

di Giulia Cacopardo

Situata a Camignone, Mosnel, azienda storica della Franciacorta, costituisce una realtà di 40 ettari coltivati con metodo biologico a chardonnay, pinot bianco e pinot nero.

Cosa ha portato il Parosé ad un così grande successo? L'abbiamo chiesto a Lucia Barzanò, che con il fratello Giulio, conduce l'azienda.

«Parosé è sicuramente un Franciacorta con grande personalità: i profumi del pinot nero, il gusto estremamente asciutto e al contempo equilibrato ne fanno un bicchiere non facile e immediato, ma molto apprezzato sia in Italia che all'estero, più adatto all'abbinamento con il cibo che non da aperitivo. Parosé 2008 è stato riconosciuto Miglior Pas Dosé al Mondo al Concorso CSWWC The Champagne & Sparkling Wine World Championship, organizzato a Londra da Tom Stevenson».



Come è nato?

«È nato con l'annata 2001 dalla nostra voglia di proporre un rosé "gastronomico", da abbinare anche a piatti più saporiti, come carne rossa o pesci con salse. Abbiamo creato una cuvée con 70% pinot nero e 30% chardonnay, fermentata e affinata in piccole botti di rovere dal terzo passaggio in avanti. All'inizio del 2004, dopo che più di due anni in bottiglia, vinti dalla curiosità, abbiamo assaggiato una bottiglia. Ci siamo trovati nel calice uno spumante di grande equilibrio e carattere, estremamente piacevole, che a nostro avviso non necessitava di scioppo di dosaggio. Quel giorno avevamo per pranzo un roast beef all'inglese e l'abbinamento ci ha subito conquistati. È stata la conferma che sarebbe stato un Rosé Pas Dosé. Il suo colore tenue, rosa cipria, ci ha suggerito il nome Parosé, dall'unione appunto di "pas dosé" e "rosé"».