

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 365019 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

17 marzo 2012

Spedizione in abbonamento postale

SULLE STRADE DI BACCO

È arrivato finalmente il tempo bello e quindi si avvia l'attività del 2012, dedicato all'approfondimento dei vini di Lombardia. I nostri incontri, a cominciare da questo, saranno connessi alle varie fasi della vita dell'uva e quindi effettueremo ogni volta una visita ai vigneti per conoscere "sul campo" le varie operazioni colturali, fino alla vendemmia e alle lavorazioni in cantina.

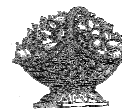
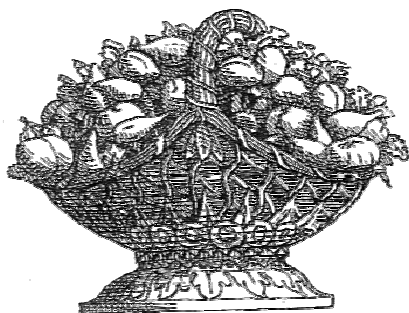
Il primo appuntamento dell'anno è dedicato come da programma alla conoscenza dell'unico vino doc della provincia milanese, il San Colombano. In questo periodo siamo nella fase finale della potatura e quindi potremo parlare con il vignaiolo delle varie tecniche di allevamento e conoscere le diverse impostazioni.

La visita in cantina ci permetterà di degustare finalmente il prodotto finale del ciclo, e discutere gli abbinamenti possibili tra cibi e vini del territorio.

Naturalmente siamo ben consapevoli che non potremo trattare l'argomento in maniera esaustiva; cercheremo quanto meno di cominciare ad acquisire le informazioni di base per poter più tranquillamente accostare il mondo del vino nelle sue infinite espressioni.

Arrivederci a San Colombano.

Giuseppe Astori



CONSERVATORIO DI ARTI E
TRADIZIONI ALIMENTARI

**“ 2012 Bacco ...con noi ”
I vini di San Colombano al Lambro**

INCONTRO ACCADEMICO
17.03.2012

Pietrasanta vini e spiriti
via P. Sforza 55 – 57
San Colombano al Lambro



Focaccia, Verdea e raspadura



Tagliere di salumi



Risotto al San Colombano doc



Manzo all'olio
Melanzane e zucchine grigliate



Formaggi con le marmellate
Di verdura e frutta



Crostata di marmellata casalinga

I Vini di San Colombano

MILLE SIGLE

In questi ultimi anni, anche a seguito dell'avvio delle regolamentazioni indicate dalle Direttive europee, siamo stati travolti da una quantità di sigle non sempre di immediata comprensione e oltre tutto in parte sovrapponibili. Vale la pena di fare un po' di chiarezza, anche perché la ricerca di protezione dei prodotti locali da parte dei vari Paesi dell'Unione Europea si concretizzerà nella pressione verso l'ottenimento di riconoscimenti formali, evidenziati dalle sigle in questione.

Facciamo un po' di storia.

Negli anni scorsi in molti Paesi europei si era sentita la necessità di assegnare un segno distintivo ai prodotti che presentavano particolari caratteristiche di qualità e di originalità. In questi Paesi, e sempre a livello nazionale, erano sorte classificazioni e denominazioni diverse da Paese a Paese non confrontabili tra loro e in alcuni casi fonte di errori interpretativi.

In Italia erano state introdotte per il vino le sigle che ben conosciamo

DOC	Denominazione di Origine Controllata
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IGT	Indicazione Geografica Tipica

L'utilizzo di queste sigle era stabilito da Disciplinari molto precisi e dettagliati. A livello nazionale la cosa funzionava abbastanza, aveva però il difetto che fuori dell'Italia si usavano altri criteri e quindi il consumatore (che è il "Deus" di tutte le direttive europee) era disorientato e inoltre non veniva assicurata la chiarezza nella circolazione delle merci.

La Commissione Europea ha sentito il bisogno di intervenire, non solo sul vino ma su tutti i prodotti del settore agroalimentare; sono nate quindi le nuove denominazioni europee, che sostituiscono le vecchie denominazioni nazionali e sono

DOP Denominazione di Origine Protetta

IGP Indicazione Geografica Protetta

STG Specialità Tradizionale Garantita

La DOP prevede che la filiera e tutte le fasi della lavorazione appartengano al Territorio.

La IGP è molto più tollerante e richiede che almeno una delle fasi si svolga nel Territorio.

La STG riguarda la tipicità della lavorazione, la provenienza della materia prima non interessa.

A fianco di questo sistema di sigle si aggiungono altre denominazioni *di tipo merceologico*, ossia:

prodotti biologici

ottenuti senza l'intervento di prodotti chimici

prodotti tradizionali

ottenuti con metodi tradizionali in ambiente locale

prodotti tipici

categoria comprendente i prodotti DOP e STG e i vini DOC, DOCG e IGT.

Dal **1° agosto 2009** la nuova classificazione dei vini prodotti nell'Unione europea è quindi la seguente:

Denominazione di origine protetta DOP

E' il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese che serve a designare un vino la cui qualità e caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani, ottenuto da uve che provengono esclusivamente da tale zona geografica, la cui produzione avviene in detta zona geografica (salvo alcune deroghe), ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*.

Prende il posto della DOC e della DOCG; le vecchie sigle possono comunque essere ancora utilizzate.

Indicazione geografica protetta IGP

E' l'indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un Paese che serve a designare un vino che possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica, ottenuto da uve che provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica, la cui produzione avviene in detta zona geografica e sia ottenuto infine da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra questa e altre specie del genere *Vitis*.

Prende il posto della IGT, che può comunque essere ancora utilizzata.

Il vino varietale e il semplice "vino"

Alla base della piramide ci sono i semplici "vini", quelli che non riportano in etichetta nessun tipo di menzione geografica, né DOP, né IGP. La legge europea prevede che a precise condizioni il "vino" possa però riportare alcune indicazioni in etichetta, come l'annata e il vitigno.

Si ha quindi un "**vino varietale**" quando almeno l'85% del vino sia ottenuto dal vitigno che si intende indicare in etichetta. Qualora siano nominati due o più vitigni, il 100 % del prodotto dev'essere ottenuto da uve di tali varietà.

Per i vini varietali inoltre è ammessa anche l'indicazione dell'annata in etichetta, a condizione che almeno l'85 % delle uve siano state vendemmiate in tale annata.

Si ha semplice "**vino**", infine, quando il prodotto non DOP e non IGP non soddisfa le condizioni viste per i vini varietali e non può quindi indicare in etichetta né la varietà del vitigno né l'annata.

G.A.



IL VINO DI SAN COLOMBANO

Il S. Colombano doc

Questo vino è prodotto esclusivamente con le uve coltivate nella zona collinare che comprende:

- parte dei comuni di Miradolo Terme e Monteleone (provincia di Pavia)
- Graffignana e S. Angelo (provincia di Lodi)
- San Colombano al Lambro (provincia di Milano)

Si tratta di un territorio nel quale la coltivazione della vite ha consuetudini antichissime. Nel tempo molti vitigni sono scomparsi, altri si sono inseriti nella tradizione e sono questi che hanno concorso alla tipicità della DOC.

Il disciplinare del S. Colombano prevede l'impiego delle uve rosse tradizionali del Colle, ossia:

croatina (dal 30 al 50%)
barbera (dal 25 al 50%)
uva rara (max 15%)

Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca nera, come il **merlot**, provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per le province di Milano, Lodi e Pavia presenti nei vigneti, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15% sul totale. La sapienza del vignaiolo - che conosce a fondo le caratteristiche della sua vigna, la composizione del terreno, l'esposizione, le condizioni ambientali - porta a sua volta alla specificità del prodotto di ogni cantina, alcune delle quali nell'ambito del disciplinare esprimono l'eccellenza del S. Colombano Riserva.

Ogni vitigno concorre alla definizione del prodotto finale in relazione alle sue caratteristiche, che ricordiamo in dettaglio.

La croatina è originaria dell'Oltrepò Pavese. La sua presenza è documentata da almeno tre secoli, ma si pensa che la coltivazione risalga a San Colombano o ai suoi discepoli che nei loro spostamenti hanno contribuito alla diffusione in altre zone. Il vino in purezza è ricco di colore, con profumo di frutta matura e di sottobosco. Contribuisce alla doc con il colore e l'armonia.

La barbera è anch'essa di antica origine, documentata nel territorio dal 700. Il vino è rosso rubino, buon profumo, buona alcolicità, robusto e severo. Contribuisce alla doc per l'invecchiamento.

L'uva rara, presente su tutto l'areale, l'oltrepò pavese e il novarese, dà un vino non molto carico di colore, fruttato e con profumo di spezie. Contribuisce alla doc con la morbidezza.

Il merlot fa parte dei grandi vitigni internazionali ed è caratterizzato da grande versatilità. In purezza è rosso rubino, vinoso, profumo intenso e sapore di sottobosco. Contribuisce alla doc con la morbidezza e con le caratteristiche di invecchiamento.

Il San Colombano doc è un vino molto duttile, che si presta nelle diverse tipologie di lavorazione e di invecchiamento ad accompagnare adeguatamente i prodotti del territorio ma anche i piatti della cucina tipica contadina e le preparazioni più importanti. Se giovane e brioso, con i salumi, le minestre, il pollame, i piatti del maiale come cotechino e cassoeula; se invecchiato - austero e aristocratico - con la cacciagione, gli stracotti, i bolliti, gli arrostiti, i formaggi stagionati.

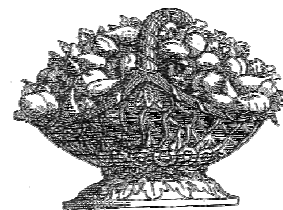
I vini igt collina del milanese

A partire dalla vendemmia 1995 la zona di produzione del Doc. San Colombano è anche zona ad Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.) "Collina del Milanese".

Ricadono sotto questa denominazione i vini realizzati con uve prodotte nel territorio, con eventuali aggiunte (fino al 15%) di altre uve. A questo gruppo appartengono sostanzialmente vini monovitigni: Verdea, Riesling, Malvasia, Pinot bianco e rosso, Chardonnay, Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon e Merlot. In alcuni casi si tratta di produzioni tradizionali, in altri di innovazioni dovute all'introduzione di vitigni selezionati in base alle caratteristiche del luogo. Vengono offerti vini fermi, frizzanti, giovani ma anche invecchiati in botte, spumanti charmat e classici.

La **verdea** merita un'attenzione particolare perché si avvia ad essere il secondo vino doc di S. Colombano. Vitigno a bacca bianca e presente da oltre un millennio, produce un'uva fragrante dalla buccia resistente e conservabile fino all'appassimento. Nella tradizione locale si conserva qualche grappolo di questa uva da consumare durante il pranzo di Natale in quanto bene augurante. Se ne produce un vino bianco fresco e fruttato.

G.A.



LE STRADE DEL VINO IN LOMBARDIA

Data la grande varietà del territorio lombardo, che va dalla pianura alla collina e alla montagna, la coltivazione della vite era un tempo molto diffusa. La distruzione dei vigneti nella seconda metà dell'800 a causa della fillossera e della peronospora ha portato alla scomparsa di diversi vitigni autoctoni e, in particolare nel Milanese e in Brianza, alla premessa per un'profonda trasformazione urbanistica. Dove erano campi e vigne sono sorti insediamenti residenziali e industriali, creando condizionamenti irreversibili a ipotetici progetti di recupero. Le zone agricole si sono così trasformate in isole agricole, o parchi, con grosse soluzioni di continuità. Per fortuna nei territori dove tradizionalmente si svolgevano pratiche

colturali di spessore economico rilevante queste si sono conservate e anzi hanno acquistato valore anche attraverso il filtro del miglioramento qualitativo, per venire incontro alla richiesta di un mercato più attento perché più informato e giustamente esigente.

La Lombardia si articola in diverse zone vocate:

Valtellina
 Valcalepio
 Franciacorta
 Bresciano
 Mantovano
 San Colombano
 Oltrepò pavese

all'interno di questi areali i produttori si sono riuniti in Consorzi locali, in modo da sviluppare dove occorre un'azione di sviluppo e di promozione della tipicità. Come già in altre regioni d'Italia sono state avviate inoltre azioni tese a promuovere la conoscenza dei prodotti tipici insieme alla conoscenza delle peculiarità artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio lombardo. Preziosa al riguardo l'attività svolta da Organizzazioni come il Movimento Turismo del Vino che operano da anni a livello locale e nazionale con iniziative mirate a diffondere la cultura del vino e la conoscenza del mondo dei produttori.

G.A.

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON**DOMANDA DI ADESIONE**

LA/IL SOTTOSCRITTA/O.....

NATA/O A..... IL.....

UNITAMENTE AL CONIUGE (facoltativo).....

NATA/O A..... IL.....

RESIDENTE INVIA.....

TEL.(AB)..... (UFF.)(CELL.).....

FAX E-MAIL

Chiede di aderire al C.A.T.A. in qualità di socio ordinario e resta in attesa di conferma.

Data

Firma

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista per il 2011 è di 15,00 Euro per persona e di 20,00 Euro per la coppia.

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI VERRÀ EFFETTUATO NEL RISPETTO DELLE DISPOSI-

**Direzione, Redazione
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/365019

il conservatorio

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Astori

Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo)
Raffaele Cascella, Abramo Castelli,
Alfonso Criscuolo, Titti Gaiani,
Michele Leggiero, Gianfranco Magrini,
Ferruccio Mori, Pia Pasquini,
Corrado Tomassini.

**Impaginazione, fotocomposizione e
stampa a cura della segreteria****APPUNTAMENTI 2012****Riunioni Consiglio Direttivo**

2° giovedì di ogni mese ore 18,00

Finidam p.za Diaz 1 - Monza

12 gennaio

9 febbraio

8 marzo

12 aprile

10 maggio

14 giugno

12 luglio

13 settembre

11 ottobre

8 novembre

13 dicembre

Pranzi e incontri

28/01/2012

Edizione 2012 Concorso Gastronomico
Primo piatto Italiano
Ristorante P.I.E.R.— Agrate Brianza

17/03/2012

"2012 Bacco...con noi"
I vini di San Colombano al Lambro

26/05/2012

Il CATA e la "Fiera di Monza"

30/06/2012

"2012 Bacco...con noi"
I vini della Brianza

29/09/2012

"2012 Bacco...con noi"
I vini della Valtellina

24/11/2012

"2012 Bacco...con noi"
I vini dell'Oltrepò Pavese