

Tante nicchie di eccellenza tra i vini bianchi, rosé e dolci

Spicca il Lugana tra i bianchi e la Valtènesi nei rosati. Tra i dolci, alle spalle del Moscato di Scanzo, c'è grande fermento

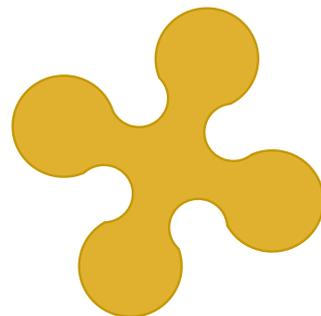
☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Tutte insieme rappresentano circa il 20% delle Rose Oro assegnate dal 2011 a oggi ma, sebbene siano categorie che hanno ottenuto mediamente meno spazio rispetto alle bollicine e ai vini rossi, ogni anno hanno il merito di regalare novità molto interessanti, ma soprattutto di essere in grado di donare una lettura di grande interesse del vigneto lombardo nel suo complesso. Stiamo parlando dei vini rosati, bianchi e dolci.

I vini rosé, che lentamente stanno conquistando quote sempre maggiori di estimatori in Italia, dopo lustri di anonimato, al netto di pochi grandi interpreti, hanno proprio nella nostra regione una delle sue capitali più virtuose, vale a dire la Valtènesi, sulla sponda bresciana del Lago di Garda. Qui troviamo 7 delle 8 Rose Oro di questa tipologia: il groppello, d'altronde, è vitigno difficile da allevare ma in grado di dare origine a vini di grande eleganza, che possono confrontarsi senza sensi di inferiorità con denominazioni, anche estere, ben più blasonate presenti in questa categoria.

Tra i vini bianchi occupa un posto di primo piano il Lugana: sia nelle versioni più immediate, che in quelle Superiore e Riserva, sino ad arrivare alle vendemmie tardive, troviamo oltre il 50% delle Rose Oro assegnate in questa categoria. Anche l'Oltrepò Pavese occupa uno spazio significativo in questa particolare classifica quando entra in gioco il riesling, che per 10 volte ha conquistato questo importante riconoscimento.

Nella categoria dei vini dolci domina il Moscato di Scanzo, autoctono vitigno a bacca rossa che ha fatto grande questa piccola denominazione bergamasca, diventata una punta di diamante nel mondo dei vini dolci lombardi. Ovviamente non mancano tra le Rose Oro punte di eccellenza nei vini che utilizzano uve storiche tra i vini dolci e passiti, come il moscato giallo e la malvasia, presenti in Lombardia in molte denominazioni. E i vitigni PIWI, che nella nostra regione stanno trovando sempre più spazio? Non mancano neanche loro tra le Rose Oro, proprio nella tipologia da dessert. ■



COSTARIPA, ROVEGLIA, RICCHI E I PIWI DI NOVE LUNE

Tra le realtà che nella categoria dei vini rosati ha conquistato sino ad ora più Rose Oro, 4, troviamo **Costaripa**, pioniere in Valtènesi nella sperimentazione anche di versioni che ambiscono ad un lungo invecchiamento prima di uscire in commercio, come il **Molmenti**. Tra i vini bianchi spicca **Tenuta Roveglia** che ha messo insieme 10 Rose Oro, 6 con il **Lugana Riserva Vigne di Catullo**. Tra i vini dolci, non prendendo volutamente in considerazione il dominatore Moscato di Scanzo, è interessante evidenziare le 3 Rose Oro conquistate dal **Theia** dell'azienda **Nove Lune**, blend di varietà PIWI come **helios**, **solaris** e **bronner**, e le 4 dell'**Alto Mincio Le Cime** dell'azienda mantovana **Ricchi**, un passito che unisce insieme garganega e moscato giallo.