

## ALLA SCOPERTA DI UNA PASSIONE

In Lombardia esiste un'eccellenza enologica che molti lombardi, anche tra i gourmet di lunga passione, ignorano o sottovalutano: i vini rossi di Valtellina, che a buon diritto si possono considerare tra i più importanti non solo della Regione ma anche di tutta l'Italia e che reggono il confronto con etichette internazionali di grande lignaggio. Sono vini di eccezionali qualità, tutti a prevalente o esclusivo uvaaggio Nebbiolo, che in loco si chiama Chiavennasca, un vitigno di grande nobiltà che dona profumi intensi, sapori ricchi e una stoffa morbida e avvolgente al vino: l'abilità, le attente cure e la passione di viticoltori e di case vinicole valtellinesi sanno valorizzare le uve con pratiche colturali di grande dedizione e con le più accurate tecniche di vinificazione e di affinamento, fortemente progredite nel corso degli anni, fino ad ottenere quei vini che danno mirabili sensazioni e grandi soddisfazioni a chi le degusta. Per far conoscere questa realtà, di assoluto valore nel quadro della produzione vinicola nazionale e non solo, è nata, in sinergia tra il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina e Ristorarte, la manifestazione "Sorsi di Valtellina" che si svolge come prima tappa (altre ne seguiranno nel tempo) a Milano e in Brianza tra il 26 novembre e il 4 dicembre.

# SORSI DI Valtellina

DAL 26 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE



www.sorsidivaltellina.it

## IL TERRITORIO

La Valtellina si sviluppa con un andamento da ovest a est e questo fa sì che uno dei due versanti sia perfettamente esposto al sole (almeno 1900 ore annue; inoltre le Alpi Retiche, con alte vette, lo proteggono a nord e ad est dai venti freddi; la vicinanza del lago di Como svolge la funzione di regolatore e mitigatore termico e la Brega, un venticello che in primavera e in estate si leva dal lago, risale l'Adda facendo affluire aria tiepida che favorisce l'impollinazione primaverile e mantiene asciutti grappoli e terreni; infine, le forti escursioni termiche, nel periodo precedente la vendemmia, fanno sì che nella buccia dell'uva si accumulino sostanze che danno molti profumi e lunga vita al vino. L'ambiente scosceso, che va da un'altitudine di 300 fino a quasi 800 metri, è stato trasformato dalla forte volontà del contadino valtellinese, che con la sua fatica ha costruito i terrazzamenti sostenuti dai muretti a secco (si estendono per circa 2500 chilometri, sulla fascia lunga 60 che va da Morbegno a Tirano, e sono tutelati dall'U.N.E.S.C.O. come patrimonio dell'umanità): questo comporta costi di mantenimento altissimi, che si riflettono sul prezzo finale del vino.



Consorzio di Tutela  
Vini di Valtellina

Organizzazione:

RistorArte

Progetto grafico:  
Plum - www.plumdesign.it

www.sorsidivaltellina.it

## I VINI

### VALTELLINA SUPERIORE DOCG

È ottenuto da uve Nebbiolo per il 90% e per il restante 10% da altri vitigni non aromatici a bacca rossa (quali i locali Brugnola, Rossola, Pignola), coltivati da Berbenno a Tirano su 613 ettari, con una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. Il grado alcolico non deve essere inferiore a 12, l'invecchiamento non inferiore a 24 mesi (a partire dal 1° dicembre successivo alla vendemmia), di cui almeno 12 in botti di legno, e a 36 mesi per la Riserva. Ha 5 sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.

### SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Primo passito rosso secco italiano a fregiarsi della DOCG, nel 2003, ha la stessa composizione di uve del Valtellina superiore e la stessa produzione massima: ma la sua particolarità è l'appassimento dei grappoli migliori, sani e integri, scelti a mano, per 90/110 giorni su graticci, posti nei fruttai, locali freschi e asciutti; l'uva perde almeno il 40% del peso, i succhi si concentrano e acquistano aromi e profumi intensi; dopo la vinificazione, devono passare almeno 20 mesi (dal 1° aprile successivo alla vendemmia), di cui almeno 12 in botti di legno; il grado alcolico minimo è 14.

## LE CANTINE

• ARPEPE  
www.arpepe.com

• ASSOVIUNO  
maroggia.com

• BALGERA  
vinibalgera.it

• F.LLI BETTINI  
vinibettini.it

• CANTINA DI VILLA  
cantinadivilla.it

• CAVEN CAMUNA  
cavencamuna.it

• CONSORZIO PRODUTTORI  
DEL VINO MAROGGIA  
maroggia.com

• CONTI SERTOLI SALIS  
sertolisalis.com

• CONTADI GASPAROTTI  
contadigasparotti.it

• DIRUPI  
dirupi.com

• FAY  
vinifay.it

• GIANATTI GIORGIO

• LE STRIE  
lestrie.it

• MARSETTI ALBERTO  
marsetti.it

• MENEGOLA WALTER  
cantinamenegola.it

• NINO NEGRI  
ninonegri.it

• PIETRO NERA  
neravini.com

• NOBILI NICOLA  
vininobili.it

• PLOZZA  
plozza.ch

• MAMETE PREVOSTINI  
mameteprevostini.com

• ALDO RAINOLDI  
rainoldi.com

• TRIACCA  
triacca.com

## I RISTORANTI

### MILANO

1 **Bianca**  
Via Panizza, 10  
T. 02.45409037  
www.spaziobianca.it

2 **Chic 'n Quick  
Trattoria Moderna**  
Via Ascanio Sforza, 77  
T. 02.89503222  
sadler.it

3 **El Brellin**  
Vicolo Lavandai,  
ang. Alzaia Naviglio  
Grande, 14  
T. 02.58101351  
brellin.com

4 **Globe**  
Piazza Cinque Giornate, 1  
Ottavo piano COIN  
T. 02.55181969  
globeinmilano.it

5 **Innocenti Evasioni**  
Via P.ta della Bindellina  
T. 02.33001882  
innocentievazioni.com

6 **L'Assassino**  
Via degli Amedei, 8  
T. 02.8056144  
ristorantelassassino.it

7 **L'Ulmet**  
Via Olmetto, 21  
T. 02.86452718  
www.lulmet.it

8 **La Cantina di Manuela  
Poerio**  
Via Poerio, 3  
T. 02.76318892  
lacantinadimanuela.it

9 **La Cantina di Manuela  
Procaccini**  
Via Procaccini, 41  
T. 02.3452034  
lacantinadimanuela.it

10 **La Maniera di Carlo**  
Via Pietro Calvi, 2  
T. 02.76024261  
lamanieradicarlo.it

11 **Ristorante 4Cento**  
Via Campazzino, 14  
T. 02.89517771  
4cento.com

12 **Trattoria Milanese**  
Via Santa Marta, 11  
T. 02.86451991

### GLI APERITIVI

### MILANO

1 **Cafè el Brellin**  
Vicolo Lavandai,  
ang. Alzaia  
Naviglio Grande, 14  
T. 02.58101351  
brellin.com

2 **Colonial Cafè**  
Corso Magenta, 85  
T. 02.43511054  
colonial-cafe.com

3 **Straf**  
Via San Raffaele, 3  
T. 02.805081  
straf.it

### BRIANZA

13 **SEREGNO (MB)  
Osteria del Pomiroeu**  
Via Garibaldi, 37  
T. 0362.237973  
pomiroeu.it

14 **SESTO SAN GIOVANNI (MI)  
Osteria del Riccio**  
Via Renzo del Riccio, 75  
T. 02.26220328  
osteriadelryccio.it

15 **ORNAGO (MB)  
Osteria della  
Bouna Condotta**  
via Cavenago, 2  
T. 039.6919056  
osteriadellabuonacondotta.it

16 **VIGANÒ BRIANZA (LC)  
Pierino Penati**  
Via XXIV Maggio, 36  
T. 039.6919056  
pierinopenati.it

17 **CESANO MADERNO (MB)  
Ristorante Nesis**  
Via Milano, 68  
T. 0362.508806  
ristorantenesi.it

18 **CONCOREZZO (MB)  
Ristorante Via del Borgo**  
Via XXIV Maggio, 36  
T. 039.6042615  
viadelborgo.it

### BRIANZA

4 **ARCORE (MB)  
Arco del Re**  
Via XXIV Maggio, 36  
T. 039.6042615  
viadelborgo.it

5 **MONZA (MB)  
Tearose**  
Piazza Duomo, 4  
T. 039.23560203  
tearosecafe.it



# SORSI DI Valtellina

I VINI DELLA VALTELLINA  
A MILANO

DAL 26 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE

• DEGUSTAZIONE GRATUITA •  
IN 18 TRA I MIGLIORI  
RISTORANTI DI MILANO



- 17 — CESANO MADERNO
- 16 — VIGANÒ BRIANZA
- 4 — ARCORE
- 15 — ORGNAGO
- 13 — SEREGNO
- 5 — MONZA
- 18 — CONCOREZZO
- 14 — SESTO S.GIOVANNI