

## In cantina

PAOLO  
MASSOBRO

### Il vino di Domaso che piaceva a Miglio



**SORPASSO**  
DOMASO (CO)  
VIA GAGGIO, 1 BIS  
TEL. 034483380  
UNA BOTTIGLIA DI VIGNE DEL LAGO  
RISERVA ROSSO 2007:  
EURO 7,50

**Q**uando il professor Miglio, mio preside della facoltà di Scienze Politiche all'Università Cattolica mi aprì la prima bottiglia di Domasino rosso, rimasi sorpreso. Era un vino di stoffa, insospettabile in questi paesi dell'Alto Lario a ridosso del lago di Como. Alcuni anni fa, ancora, venni invitato dal figlio Leo, e quel rosso era diventato ancora più grande; ma intanto durante Golosaria a Milano ([www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)) s'era fatto avanti un nuovo produttore che mi diede i suoi campioni di vino. Lui, Daniele Travi, è un imprenditore lariano, cinquantenne, che insieme con la moglie Roberta, da dieci anni, ha rinvigorito i filari di famiglia e costruito una nuova, modernissima

cantina. Il professor Miglio, poi, lo avrebbe baciato in fronte per quella ristrutturazione dei tradizionali muretti a secco, segno di un forte legame con la sua terra oggi «vitata» per cinque ettari (30 mila le bottiglie), stretti tra i comuni di Domaso e Dongo. Ora, l'assaggio dell'altra sera all'Imperialiano di Moltrasio e poi all'Osteria della Buona Condotta di Ornago mi ha dato un vino eccezionale. È il Vigne del Lago riserva Rosso 2007 (nella nuova annata si chiamerà Terre Lariane Domasino), da uve merlot, croatina e sangiovese vinificate con macerazioni sulle bucce per una settimana, fermentazione a temperatura controllata e affinamento per metà delle uve in barrique e il restante in acciaio. Ha colore rubino classico, al naso piacevoli note di prugna e di confetture, in bocca colpisce l'armonia, la rotondità, il buon corpo, per un vino sorpresa. Fa il paio con il Terre Lariane Domasino Bianco 2007, da uve verdesa (autoctone) e sauvignon blanc vinificate con criomacerazione e affinamento in acciaio: colpisce per freschezza e ampio bouquet floreale. Quindi, una seconda linea di vini che prende il nome «manzoniano» di «Terre dei Bravi»: in questo caso un rosso da sangiovese in purezza, di alta bevibilità e freschezza (solo acciaio), e un bianco da vari uvaggi autoctoni, che si caratterizza per i delicati sentori floreali. Infine lo Spumante Rosé Solus, un metodo classico da tutto pasto. Alto Lario: nuova meta enolica della Lombardia.