



San Colombano al Lambro è un borgo situato sull'omonima collina, a soli 40 km da Milano, 30 da Pavia e 15 da Lodi. Su questo territorio, caratterizzato dalla presenza di acque termali, i Visconti, i Certosini, i Belgioioso e gli innumerevoli viticoltori hanno coltivato filari di viti che danno origine a vini pregiati, riconosciuti come DOC dal 1984. Tre anni dopo si è costituito il Consorzio Volontario Vini DOC San Colombano, voluto da 18 produttori con l'intenzione di supportare la tradizione enologica con azioni di controllo e di promozione dei vini locali. Oggi il Consorzio riunisce alcune delle maggiori cantine soprattutto dei comuni di San Colombano e Miradolo Terme.

San Colombano e la viticoltura

Il colle di San Colombano è sempre stato coltivato a vigneti; secondo la leggenda, il colle e il paese devono il nome al santo irlandese che si stabilì in questa località attorno al 595 rimettendo a coltura le viti dopo l'incuria conseguente alle invasioni barbariche. Di sicuro la sua opera fu proseguita dai monaci al suo seguito, i quali coltivavano la vite per le esigenze liturgiche, riferendosi ai trattati di viticoltura di epoca antica.

Il primo riferimento certo alla produzione vinicola si trova in un documento del 1371, rilasciato da Galeazzo Visconti a una piccola proprietà terriera incaricata di migliorare le colture. Nel 1534 i Certosini divennero feudatari del luogo, instaurando rapporti a volte conflittuali con i contadini desiderosi di maggior autonomia. Nei secoli successivi la produzione vinicola raggiunse livelli di eccellenza, tanto che nel 1800 la zona era considerata fra le migliori della Lombardia.

I progressi produttivi subiscono un'interruzione dopo la II guerra mondiale, quando l'allontanamento dalle campagne toccò anche il Lodigiano; la natura del territorio rendeva difficile la meccanizzazione, e per la prima volta dopo secoli alcune terre furono lasciate incolte. Negli anni '70 l'Università degli Studi di Milano ha avviato la sperimentazione di tecniche moderne per migliorare la qualità dei vigneti. I risultati hanno segnato un successo: dopo il DOC, nel 1995 è giunto anche il riconoscimento di zona ad Indicazione Geografica Tipica. Scomparsa la figura del piccolo proprietario, oggi si sono diffuse le medie aziende a conduzione familiare che hanno abbandonato la coltura intensiva per puntare sulla qualità, aprendo le aziende a visite e degustazioni.

Il territorio

La collina di San Colombano è poco elevata, ma è l'unico rilievo in mezzo alla Pianura Padana a sud di Milano; l'area di produzione vinicola è amministrata dalle province di Milano, Pavia e Lodi.

La pianura è terra di foraggi, di cereali, di riso, di allevamenti, dove si produce un latte trasformato in buona parte in formaggi tipici a Dop e Igp, come il Grana Padano, il pannerone, il gorgonzola e il mascarpone

Vini e vigneti

Il San Colombano è l'unico vino a DOC della città metropolitana di Milano.

Il **San Colombano Rosso** è ottenuto da uve Croatina, Barbera e Uva Rara e può essere fermo o frizzante; in ogni caso è un vino robusto, adatto a piatti sostanziosi. Le partite migliori possono avere la denominazione di Vigna e di Riserva quando sono state invecchiate almeno per 24 mesi, di cui 12 in botti di legno.

Il **San Colombano Bianco**, fermo o frizzante, è ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero e può recare il nome di Vigna con la località di appartenenza.

Oltre alla DOC esiste anche l'Indicazione Geografica Tipica Collina del Milanese riservata ai vini:

Bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito,

Rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello,

Rosati, anche nella tipologia frizzante

I vini IGT devono essere ottenuti da uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia. Fra le IGT bianche si ricorda la **Verdea**, un vino fresco e frizzante, perfetto come aperitivo o come vino estivo. Ottimo anche nella versione Passito.

L'Enoteca

L'Enoteca del Consorzio è situata all'interno del Castello Belgioioso, è aperta ogni mattina dal lunedì al venerdì, il pomeriggio nei fine settimana. Qui si trovano i vini di tutte le Aziende associate al Consorzio, il sabato e la domenica c'è anche la possibilità di assaggiare le diverse tipologie presenti. Durante l'anno vi si organizzano vari momenti di degustazione e intrattenimento. Nonostante i vini più rappresentativi della zona siano i rossi si possono trovare anche i bianchi DOC e IGT e le "bollicine".

Il Castello Belgioioso

Di origine longobarda, fu distrutto dal Barbarossa che però lo fece riedificare e ampliare. Passato ai Visconti, fu ammodernato nel 1370 per volere di Galeazzo, che riqualificò l'intero borgo. Francesco Petrarca, che vi soggiornò nel 1353, così descriveva l'ambiente:

È questo un vago fertilissimo colle, posto quasi nel mezzo della Gallia Cisalpina, cui dalla parte esposta a Borea e ad Euro è prossimo S. Colombano, castello assai noto e cinto di forti mura. A piè del colle scorre il Lambro limpidissimo fiume e benché piccolo, è capace di sostenere barche di ordinaria grandezza, il quale scendendo per Monza, di qui non lungi, si scarica nel Po: a ponente si stende lo sguardo a larga spaziosa veduta, e regnavi gradita solitudine e amico silenzio.

Il castello fu successivamente donato ai Certosini; dopo numerose vicende, nel 1786 diventò di proprietà dei Belgioioso, che operarono profonde trasformazioni, dando importanza particolare ai giardini. Nel 1940 i Belgioioso donarono il castello all'Università Cattolica del Sacro Cuore per farne sede di riposo e preghiera per persone colte. Nel 1987 è stato acquistato dal Comune che lo ha restaurato e aperto al pubblico.

Il Castello è visitabile ogni domenica da aprile a settembre (escluso il mese di agosto), in questo periodo vengono organizzate visite guidate a cui è possibile abbinare una degustazione di vini in enoteca.