

*CORSO PER SOMMELIER II LIVELLO MANUALE DI RIPASSO CON
SCHEDE PER SINGOLE REGIONI*

A cura di Angelo Infurna

Agg.to a dic.2023



Prefazione

“Il Vino In Italia Regione per Regione”

È con grande piacere che vi accompagno nelle pagine di questo libro, un'affascinante viaggio attraverso le meraviglie vinicole d'Italia.

Mentre ci immergeremo nelle diverse regioni, saremo guidati alla scoperta dei tesori che rendono unici i vini italiani. L'Italia è famosa in tutto il mondo per la sua cultura culinaria e la sua tradizione vinicola secolare.

Ogni regione del nostro Paese, è dotata di una propria identità enologica, custode di storia, territorio e passione tramandati di generazione in generazione.

Queste pagine raccontano l'entusiasmante percorso di ogni regione italiana, come nel caso del vino del Piemonte, con la potenza e l'eleganza dei suoi Barolo e Barbaresco.

Parleremo dell'Emilia-Romagna, rinomata per i suoi spumanti e per il celebre Lambrusco, e poi la Toscana, regina degli appassionati di vino, con i suoi Chianti Classico e i super Tuscans.

A mano a mano che procediamo verso sud, la musica dei vini cambia, prendendo spunto dalle terre vulcaniche della Campania, sede dei vitigni come il greco di Tufo e la falanghina.

Scendiamo ancora di più, verso la Sicilia, dove troviamo l'incredibile eredità del vino dell'Etna, magmatico e pieno di carattere.

Ma non dimentichiamoci delle regioni meno conosciute, dell'Abruzzo con i suoi vini intensi e ricchi, della Sardegna con il suo cannonau dai profumi selvatici, dell'Umbria con il suo magnifico Sagrantino.

Voglio far conoscere a voi, lettori, o discendi, i vigneti, il lavoro dei vignaioli e l'impronta indissolubile dell'ambiente sul gusto dei vini.

Voglio che con questo libro abbiate la sensazione di viaggiare tra le vigne, assaporando ogni calice e imparando a distinguere il terroir e la passione che ci sono dietro ogni bottiglia.

Mi auguro che questa guida, risvegli in voi la curiosità di esplorare le diverse regioni vinicole italiane.

Che sia un'ispirazione per pianificare viaggi enogastronomici, per assaporare l'autenticità di ogni territorio, per scoprire le storie che si nascondono dietro a ogni etichetta.

Il merito va sicuramente a tutti coloro che hanno contribuito a rendere possibile questo libro, in particolare i vignaioli che, con il loro lavoro instancabile e dedizione, hanno creato questi straordinari vini che ci accompagnano in questo viaggio.

Preparatevi quindi a immergervi nell'arte dei vini italiani, dove passato e presente si fondono in un abbraccio caloroso e invitante.

Siate pronti a degustare, a scoprire e a innamorarvi di questa patria enologica, ricca di sapori, storie e passione. Buon viaggio enologico!

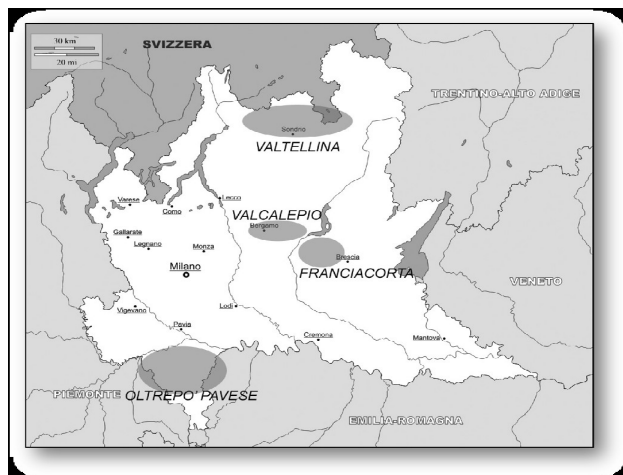
Un ringraziamento particolare va all'Associazione AIS da cui ho preso spunto per impostare anche i vari capitoli riassumendo, in questo lavoro, quello che viene scritto nel libro: “Il Vino in Italia”.

Il mio intento, è quello di favorire un buon veloce ripasso di quanto studiato nel corso di secondo livello per aspiranti sommelier.

Buon viaggio



LOMBARDIA:



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Lombardia e' una regione che si e' sempre contraddistinta per lo sviluppo in vari settori che spaziano dall'industria alla moda e che vede Milano , la capitale del design.

Non nasconde sicuramente anche una anima vitivinicola che vede la sua massima espressione nelle zone del **Franciacorta** e **Oltrepò Pavese** raggiungere punte di vera eccellenza.

Ritrovamenti di vinaccioli, risalgono già al VII-V secolo a.C. Quando i Romani, diedero un importante impulso alla coltivazione della vite fino a quando tutto venne distrutto dalla invasioni barbariche.

Grazie all'opera Monastica, ci fu una ripresa della coltivazione della vite nel Medio Evo, che venne rasa quasi al suolo da oidio, fillossera e peronospora nell'ottocento con la scomparsa di numerosi vitigni autoctoni.

Le zone di principale produzione del vino d'eccellenza sono : **Oltrepò Pavese e Franciacorta e in minor parte anche la Valtellina.**

In Oltrepò Pavese troviamo soprattutto Croatina e Barbera , vitigni a bacca rossa che danno origine a vini rossi e briosi che, se vinificati in rose' ,danno origine al Cruasè , mentre in Franciacorta, si ha la produzione di spumante metodo classico da uve pinot nero, pinot bianco e chardonnay, di cui la prima bottiglia risale al 1961 dell'enologo Franco Ziliani.

In Valtellina troviamo la coltivazione prevalente di nebbiolo con ottimi risultati.

La cucina lombarda, prevalentemente di terra risulta anche abbastanza pesante e grassa come ad esempio: risotto con zafferano e ossobuco e cotolette alla milanese impanate e fritte nel burro.

Il Clima e il Territorio

Il Territorio Lombardo è vasto e variegato prevalentemente montuoso, dove solo il 12% è in pianura e in collina .

Il clima , di conseguenza è vario ,spaziando dal freddo rigido dei ghiacciai , al temperato e mite delle zone vicino ai laghi e fiumi rendendo possibile la coltivazione della vite.

Una delle zone ideali per la coltivazione della vite è la Valtellina , ai piedi delle Alpi, dove le montagne la riparano dai forti e freddi venti del nord.

I terreni sono sabbiosi e danno origine a vini complessi e strutturati.

In Franciacorta, i terreni contengono argilla e sabbia, e hanno un buon drenaggio che evita ristagni d'acqua.

In Oltrepò, le marne sabbiose la fanno da padrone, oltre ad una eccellente esposizione al sole e una escursione termica tra giorno e notte che permette la coltivazione di uve a bacca bianca , ideali

per la spumantizzazione , ma anche uve a bacca nera.

Vitigni e Vini

Il territorio lombardo, ha una superficie di circa 23.000 ettari vitati disposti soprattutto in collina ,con una produzione che vede i vini rossi leggermente superiori a quelli bianchi.

La maggiore zona di produzione e' in Oltrepò Pavese con il 55% , segue la Franciacorta 24% e il mantovano con il 10%.

Le forme di allevamento tipiche: guyot singolo e multiplo e cordone speronato.

I vitigni piu' coltivati sono:

Vitigni a Bacca Rossa

1. Croatina , (17%) chiamata anche bonarda, uva a bacca rossa, maturazione tardiva, coltivata in Oltrepò Pavese, che da origine a vini profumati di frutta rossa intensi ma poco strutturati, piacevoli e in alcuni casi, anche frizzanti.
2. Pinot nero, (14%) utilizzato principalmente per la produzione di spumanti metodo classico sia in Oltrepò che in Franciacorta, offre una vino complesso, di struttura ed evoluzione.

Vinificato in rosso da profumi di ribes, lampone, spezie, liquirizia e funghi secchi .

Un vino che ha un sentore tannico morbido e poco invadente di grande eleganza.

3. Barbera, (11%) ci da un vino con acidita' moderata e poco tannino.
4. Uva Rara e Vespolina , usate soprattutto per completare gli uvaggi, hanno profumi floreali e speziati.
5. Merlot (4%) ,Cabernet Sauvignon (2.7%), Nebbiolo (3%), Lambrusco (3.8%), Groppello (1.5%), Sangiovese (0.6%) , Marzemino (1.2%) oltre a piccole quantità di Brugnola,Rossola e Pignola , completano i vari tipi di vitigni a bacca rossa della Lombardia.

Vitigni a Bacca Bianca

1. Chardonnay (13.5%), soprattutto in abbinamento ai pinot per la produzione di Franciacorta dai profumi fruttati e floreali con buona struttura e freschezza.
2. Pinot Grigio (5%) , diffuso in Oltrepò, dai sentori di frutti a polpa bianca, lavanda e agrumi.
3. Riesling italiaco (5.5%), Riesling renano (0.9%), che danno vini fruttati e freschi
4. Trebbiano di Soave (4.6%), (lugana o turbiana) che offre una buona struttura, sentori di mela golden, anice e mardola.
5. Moscato bianco (3%), che da origine a vini aromatici per spumanti dolci.

Le zone Vitivinicole della Lombardia

Le zone vitivinicole della Lombardia sono fondamentalmente tre : Oltrepò Pavese e Mantovano, a sud della regione, Bergamo e Brescia nella parte centrale ed infine, la Valtellina situata nella parte nord.

L'Oltrepò Pavese offre una grande quantità di tipologie di vini vista la sua esposizione climatica e i suoi terreni calcarei e argillosi, spaziando dai vini bianchi a quelli rossi, frizzanti e fermi, spumanti metodo Classico e Martinotti, passiti e vini dolci frizzanti.

Il vino simbolo e la Bonarda che si sposa perfettamente con le costolette di maiale alla brace.

Sia Il Rosso che Il Sangue di Giuda sono vini prodotti da uve barbera, croatina, uve rare e ughetta, ma solo il Sangue di Giuda risulta essere vinificato frizzante, dolce o spumante.

Stesso uvaggio ha anche il Buttafuoco , un vino tannico che si sposa bene con il piccione ripieno.

Per quanto riguarda i vini rossi, si hanno ottimi risultati nella fascia collinare bassa, mentre quelli per le basi da spumantizzare, si trovano in alta collina nella zona orientale dell'Oltrepò Pavese

(Montecalvo, Versigia e S.Maria della Versa).

La DOCG Oltrepò Pavese, permette anche l'utilizzo di pinot grigio oltre al pinot nero, che da origine a spumanti Metodo Classico eleganti che hanno fragranze di pane appena sfornato, note tostate di mandorla e nocciole.

Infine, il Cruasè, spumante rosè, nato da macerazione a contatto con le bucce, si presenta con effervescenza di aromi di ciliegia e arance rosse.

Nelle zone di Calvignano, Montalto Pavese, Oliva e Gessi viene sempre più rivalutato il Riesling,

un vitigno nobile spesso usato in abbinamento con ravioli di funghi e salse alle erbe aromatiche, che, dopo alcuni anni di maturazione, libera sentori di idrocarburi, frutta esotica e pesca.

Due vini dolci della Lombardia sono: il Moscato Bianco che spumantizzato con il metodo Martinotti da un vino dolce leggero e delicato, e il Moscato di Volpara coltivato a 400 mt esprime note interessanti di pesca gialla e erbe aromatiche.

Un'altra bella impronta aromatica, la troviamo poi negli spumanti con metodo Martinotti, dati da una mescolanza di uve come la malvasia di Candia, lo Chardonnay, il riesling e il Sauvignon.

Da notare che l'unica DOC a rientrare nella provincia di Milano è San Colombano al Lambro.

Zona della Valtellina:

Nella parte nord della Lombardia, lungo il crinale delle Alpi, si trova la **Valtellina** che è attraversata dal fiume Adda.

In questo territorio, le coltivazioni della vite si estendono per 40 km lungo le pendici delle Alpi, piantate ad arte e con grossi sacrifici dei viticoltori in terrazzamenti, costruiti a mano nei quali viene coltivato fondamentalmente il nebbiolo detto chiavennasca.

In questo luogo hanno origine i vini pregiati della Valtellina Superiore DOCG dove troviamo 5 sottozone ognuna delle quali produce vini con caratteristiche diverse fra loro. (Maroggia, *acidità*; Sassella, *equilibrio*; Grumello, *morbidezza e longevità*; Inferno, *struttura e tannino*; ed infine la sottozona della Valgella).

Questi vini, che possono essere abbinati all'agnello alle spezie, ad esempio, hanno colori che volgono spesso verso il granato, con profumi di frutta rossa, spezie e buona struttura.

Il vino tipico della Valtellina è lo Sfurzat (Sforzato) di Valtellina DOCG ottenuto da grappoli fatti appassire per tre mesi sui graticci di nebbiolo che danno un vino alcolico e di struttura, ideale per accompagnare ad es. Il cervo con la polenta.

Nella provincia di Bergamo troviamo invece, la coltivazione prevalente di vitigni internazionali come lo chardonnay, il pinot nero, grigio, bianco, merlot e cabernet sauvignon.

La più piccola denominazione di Italia risulta essere il Moscato di Scanzo DOCG, dove si produce un moscato nel comune di Scanzo, dai grappoli di uve lasciate appassire per alcune settimane che daranno vita ad un vino da conversazione dai sentori di incenso, rosa, spezie, da abbinare a un buon cioccolatino.

Ultima zona importantissima di produzione vinicola è situata nel bresciano e dà il nome alla denominazione **Franciacorta** DOCG.

La sua nascita risale al 1277 con il nome di Franzacurta, poi, Francae Curtes (dal latino zona franca dal pagamento di dazi in cambio dell'opera di bonifica effettuata dai monaci benedettini), questo territorio si estende per 19 comuni tra i due fiumi Mella e Oglio.

Il suolo ha origini moreniche, con terreni limosi, argillosi e ghiaiosi che determinano differenti dinamiche di maturazione dei vini base con un clima perfetto, che viene reso mite, anche dalla vicinanza dei laghi.

Le forme di allevamento sono guyot e cordone speronato e la vendemmia è molto precoce, inizia e finisce entro il mese di agosto.

Il Franciacorta è uno spumante metodo classico composto dall'unione di tre vitigni: Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco.

Il Pinot nero e' utilizzato soprattutto nella produzione dei millesimati e nelle riserve, nonché per i rose', mentre il Pinot bianco, in percentuale massima del 50%, offre una struttura elegante e intensi sentori ammandorlati.

Nel Franciacorta Riserva, il vino spumante viene fatto riposare per 60 mesi.

Bollicine fini ,persistenti ed eleganti, fragranza di pane, frutta a polpa bianca, agrumi, burro e vaniglia, sono le caratteristiche principali di questo metodo classico.

Una versione piu' morbida e setosa prodotta solo con uve a bacca bianca e' il Satèn che ci da minore concentrazione di anidride carbonica e sentori di frutta fresca, fiori bianchi e lievito.

Sempre nel bresciano trovano origine le tre denominazioni di Botticino, Cellatica e Capriano del Colle , prodotti quasi esclusivamente per un consumo locale ,da uvaggi di barbera, marzemino, sangiovese e schiava.

Nella **zona del Lago di Garda** si trovano terreni di origine morenica ,derivati da ghiacciai ormai inesistenti, e si producono vini mono vitigni sia autoctoni che alloctoni.

Le denominazioni di questa zona sono Garda, Garda Classico e Valtènesi .

Groppello, Sangiovese, Barbera e Marzemino, sono la base per la produzione del Garda Classico Rosso, Chiaretto e Valtènesi Chiaretto che , rosso il primo e , rosa tenue gli altri due, hanno sentori di lampone, gelatina di fragole e rosa da abbinare con fiori di zucca farciti di ricotta.

Il Lugana DOC, ottenuto da trebbiano di Soave, ha un buon impatto olfattivo floreale che lascia un retrogusto di ammandorlato.

Nel Mantovano, troviamo la produzione di Lambrusco che a seconda della zona (Viadanese o Oltrepò), presenta caratteristiche diverse.

Brioso, spuma dolce, sapore si lamponi e viole che si sposa perfettamente con tagliatelle al sugo d'anatra.

Principali DOCG e DOC lombardia agg.2023:

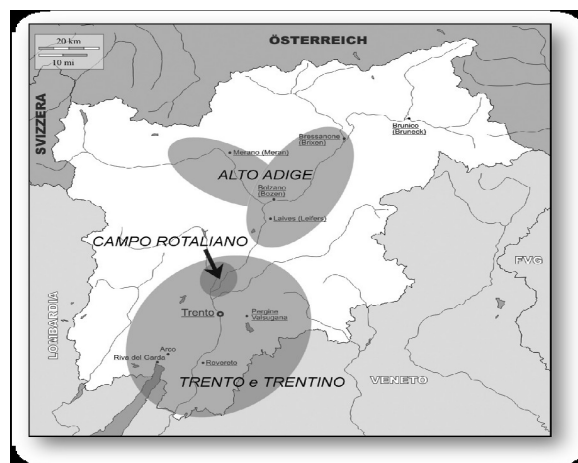
DOCG

1. Oltrepò Pavese Metodo classico DOCG
2. Moscato di Scanzo DOCG
3. Franciacorta DOCG
4. Valtellina Superiore DOCG
5. Sforzato di Valtellina (Sfurzat) DOCG

DOC

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC	San Martino della Battaglia DOC	Valcalepio DOC
Botticino DOC	Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda DOC	
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco DOC	San Colombano al Lambro o San Colombano DOC	
Capriano del Colle DOC	Rosso di Valtellina o Valtellina Rosso DOC	
Casteggio DOC	Riviera del Garda Classico DOC	
Cellatica DOC	Pinot nero dell'Oltrepò Pavese DOC	
Curtefranca DOC	Oltrepò Pavese Pinot grigio DOC	
Garda DOC	Oltrepò Pavese DOC	
Garda Colli Mantovani DOC	Lugana DOC	
Lambrusco Mantovano DOC	Terre del Colleoni o Colleoni DOC	

TRENTINO:



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Le prime parole che saltano in mente pensando al Trentino sono : Cooperazione e Natura.

Paesaggi mozzafiato e grande cultura del vino hanno caratterizzato da sempre questo territorio , descritto da Cesare Battisti nel 1905 come “Il più bel giardino vitato d'Europa”.

Nel 1874, nacque l'*Istituto San Michele all'Adige*, scuola agraria che per prima sperimentò lo studio dell'enologia e che oggi , risulta essere uno dei centri più qualificati d'Europa.

Nel XX sec. nascono le prime cooperative , un esempio di forza, data dall'unione propositiva di diversi proprietari di piccoli appezzamenti di terreni vitati ,che hanno dato vita a vini di ottima qualità molto apprezzati anche a livello mondiale.

Nel 1902 , Giulio Ferrari, presenta il primo spumante rifermentato in bottiglia di grande successo, tanto da meritare, nel 1906 ,la medaglia d'oro all'esposizione di Milano : Grand Crémant Impèrial Maximum da uve chardonnay.

Nel Trentino, la fanno da padrone le uve a bacca bianca ,anche se in piccola parte, troviamo anche quelle a bacca nera come il Teroldego, Marzemino e Enantio affiancate da schiava , legrain e kerner soprattutto in Alto Adige.

Specialità tipiche della zona ,sono i salumi come lo speck e la mortadella, e i formaggi come il puzzone di Moena, il trentinara, la spressa delle Giudicarie e il Vèzzena.

Il Clima e il Territorio

Il clima è decisamente mediterraneo nelle zone collinari , ma diventa piu' freddo e decisamente alpino, nelle zone dei ghiacciai.

La maggior parte del territorio del trentino, si trova in una zona con un clima abbastanza temperato con terreni di tipo, calcareo, oppure ricchi di ghiaia e ciottoli, che favoriscono l'allevamento della vite Teroldego ,dandogli struttura e longevità.

Nella Valle dei Laghi , invece, il clima moderato, favorisce l'asciugatura dei grappoli nelle fruttate per la produzione del Vino Santo a base di nosiola.

Nella Valle di Cembra , troviamo la produzione di Muller Thurgau , grazie ai terreni che riescono a drenare l'acqua delle abbondanti piogge e ad un clima alpino che favorisce forti escursioni termiche tra il giorno e la notte ,dando a questo vitigno , acidita' e intensa aromaticita' .

Vitigni e Vini

La produzione dei vigneti del Trentino, occupa circa la metà del suo territorio, ed è concentrata nella parte centrale attraversata dall'Adige.

Il resto della produzione, si trova nelle zone collinari e ,solo il 20% raggiunge le ripide pendici delle montagne.

La produzione del vino e' prevalentemente bianco (71%) ,con spumanti di ottima qualità.

L'allevamento della vite e' a pergola trentina , che aiuta a catturare tutti i benefici dei raggi del sole , o a spalliera verticale per una maggiore facilità di lavorazione.

I vitigni maggiormente coltivati sono lo chardonnay e il pinot grigio (50% della produzione), seguiti da muller thurgau, tramier, pinot bianco, sauvignon, nosiola e riesling , tutti ,abbastanza aromatici ,che esprimono sentori di frutta fresca, erbe aromatiche e agrumi, con un maggiore richiamo alla mandorla relativamente alla nosiola ,chiamata così dal colore delle bucce che ricorda le nocciole.

Vitigni a bacca Bianca

Lo chardonnay, e' impiegato soprattutto nella produzione di spumanti metodo classico e oltre ad offrire una ottima sapidità , si caratterizza anche per gli aromi fruttati di mela golden, albicocca e frutta esotica senza, naturalmente, dimenticare i classici sentori di lieviti e crosta di pane .

Viene anche utilizzato per la produzione di vini bianchi fermi con passaggi in botti grandi o barrique.

Il pinot grigio, vinificato in bianco, esprime note di buccia di cipolla, erbe falciate, aromi di pera , mela , ananas, fiori bianchi e gialli.

Il moscato giallo e il moscato rosa , utilizzati come vini da dessert, risultano essere molto profumati e dolcissimi con sentori di fragoline, lamponi e rose.

Vitigni a bacca nera sono il teroldego e il merlot , seguiti in piccole percentuali da schiava e marzemino.

Il teroldego ha una maturazione tardiva ci da un vino di buona struttura , di colore rosso rubino e sentori di more, mirtilli e note balsamiche , mentre il merlot, ha una buona morbidezza con richiami di spezie, confetture e ciliegie.

Il marzemino gentile, come anche la schiava, sono vitigni con profumi fruttati e freschi di viola, ribes rosso con un finale che richiama la mandorla.

Altri vitigni tradizionali sono l'enantio , con una maturazione tardiva , che raggiunge un buon equilibrio dopo una sosta in botte e il rebo , di colore rosso intenso con un finale ammandorlato.

Le zone Vitivinicole del Trentino

Quasi tutta la produzione vitivinicola del Trentino, e' rappresentata da due grandi denominazioni che occupano 72 Comuni nella parte centrale della regione: Trento e Trentino DOC

Queste zone , ci danno la migliore produzione di spumanti metodo classico , nella Trento DOC , mentre, la produzione di altri diversi vini ,sempre di altissimo livello , nella Trentino DOC.

Nella zona della Valle dell'Adige, i filari allineati di chardonnay , ricoprono i pendii delle montagne che ,con il clima esposto a forti escursioni termiche, evitano il formarsi di muffe.

Nella Vallagarina ,a sud della regione, e' il marzemino a farla da padrone e viene coltivato su terreni argillosi.

Attraversando questa zona , i vini liberano sentori di viola e ciliegia, hanno un tannino morbido e delicato, che non si presta a lunghi invecchiamenti ,ma e' da provare con salsicce al vino.

Salendo nella parte settentrionale della stessa valle, troviamo il moscato giallo ,coltivato su terreni calcarei con i suoi vini secchi e liquorosi da abbinare al cioccolato bianco e alla crema pasticceria.

Una cosa che accomuna Trentino e Alto Adige, e' la cura dedicata alla coltivazione della schiava (rossa, gentile e grigia), con la produzione di vini di pronta beva da abbinare a peperoni e pomodori.

Lo spumante Trento DOC prodotto da uve chardonnay, nella versione Riserva, offre un'aromaticità complessa che comprende sentori di nocciola e pane tostato, frutta esotica, fiori, spezie , caramella d'orzo e resine , con ottime doti di sapidità e persistenza ,da abbinare a uova di storione con tartufo bianco.

Riesling, chardonnay, pinot nero, cabernet e merlot, vengono coltivati a San Michele dell'Adige , mentre nelle zone di Mezzocorona, Mezzolombardo e Gumo di San Michele dell'Adige, si ha la produzione del vino piu' famoso del Trentino che è il Teroldego Rotaliano DOC derivante dalla pronuncia di Tirolo da parte dei trentini negli anni passati.

Un vino intenso di colore violaceo che si caratterizza con profumi di frutti di bosco , viole, muschio e tabacco con una forte nota tannica , da abbinare alla lepre in salmi : un secondo dai sapori forti e decisi.

In Val Di Cembra ,dove alti terrazzamenti di muri a secco lungo i crinali delle montagne e un clima decisamente freddo, hanno permesso la coltivazione del muller thurgau, pinot bianco e nosiola, con la produzione di vini decisamente profumati, da abbinare ad es. a un piatto di pasta al sugo di orata.

In Val di Sarca, la nosiola, dopo un lungo appassimento dei grappoli sulle graticole (arèle), ci da un vino

detto Vino Santo Trentino DOC che prevede un paio di anni di invecchiamento in botte.

Nella versione Superiore , prevede un invecchiamento di 8 – 10 anni ,e comunque, da non confondere con il piu' famoso Vin Santo della Toscana ,differisce per i vitigni utilizzati e per l'appassimento che in Toscana caso e' fatto con i grappoli appesi alla pianta.

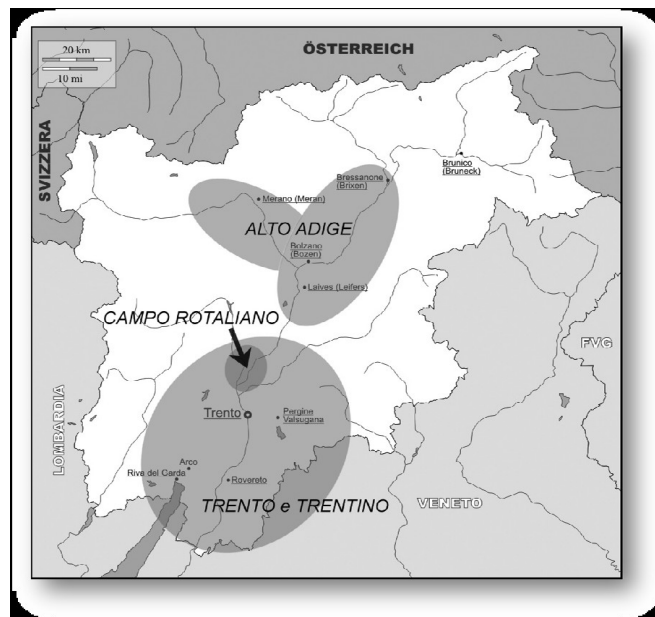
Principali DOCG e DOC Trentino agg.2023:

Trento non ha Denominazioni DOCG

DOC

Casteller DOC	Teroldego Rotaliano DOC	Valdadige DOC
Delle Venezie DOC	Trentino DOC	Valdadige Terradeiforti DOC
Lago di Caldaro DOC	Trento DOC	

ALTO ADIGE



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

In questa regione, impreziosita da chiese, castelli, paesini variopinti, fitti boschi e dai profumi di biscotti speziati, i Reti, una popolazione antica, già ai tempi dei romani, praticavano la coltivazione dell'uva con buoni risultati come scritto da Catone il Censore nel "Retico".

Nel 1893, fu fondata la prima cantina sociale, ed anche qui, come a Trento, la cooperazione e una cura minuziosa in vigna e in cantina, hanno portato alla produzione di vini di altissimo livello.

Nel 1896 si inaugurò la prima mostra dei vini a Bolzano, un evento che si rinnova ogni anno ancora oggi.

I suoi tre vitigni autoctoni fondamentali sono: schiava, lagrein e gewurztraminer.

Tra i vitigni a bacca nera troviamo il pinot nero e il lagrein, che danno vita a vini di ottima struttura.

Nel 1964 fu fondata la strada del vino che da Bolzano giunge a Salorno, dove troviamo il maggior numero di vigneti della regione (84%).

Tra pendii e colorati paesini, si alternano 16 comuni di cui sei, (Cortina, Magrè, Cortaccia, Termeno, Caldaro e Appiano), associano alla propria denominazione comunale, la dicitura "sulla strada del vino".

La tradizione culinaria fatta di salumi, formaggi, gnocchi, asparagi, frittelle, wurstel, gulasch, si sposa benissimo con i vini prodotti nella regione, come il Lagrein Kretzer (rosè), mentre per un brasato di manzo o un camoscio alla tirolese, abbiniamo un lagrein Dunkel (scuro e di struttura), poi ancora il Gewurztraminer in vendemmia tardiva o il Moscato giallo passito abbinato ai tanti dolci e dessert tipici della zona.

Il Clima e il Territorio

Il clima della regione è tipicamente montano con estati fresche e inverni rigidi, favorito dalla presenza delle Alpi che bloccano i venti freddi del nord.

I terreni sono di origine calcarea e, in fondovalle, arrivano ad essere pianeggianti e ricchi di pietre che favoriscono la permeabilità.

Le radici delle piante scendono molto in giù per cercare nutrimento e questo dà al vitigno notevoli note minerali, freschezza e poco tannino.

Vitigni e Vini

Circa il 60% della produzione di vino, è fatta da vitigni a bacca bianca con sistemi di allevamento a pergola, guyot, cordone semplice o doppio.

Il vitigno più coltivato è la schiava (18%), detto così perché in origine le piante erano schiave di un sostegno cui erano legate, coltivata in tre cloni: gentile, grossa e grigia, ci dà vini di colore rosso rubino abbastanza trasparente, seguito da pinot grigio, gewurztraminer, chardonnay, pinot bianco, sauvignon e müller thurgau.

Nella conca di Bolzano si coltiva il legrein nelle due versioni Kretzer rosè o Dunkel , vino rosso ben strutturato.

La versione rosè, si ottiene separando le bucce dal mosto con i graticci di vimini (Kroizere), e ci da un vino dal colore violaceo con profumi di frutta a polpa nera e frutti di bosco che, dopo la sua evoluzione , si arricchisce di note di viola, ginepro, prugne secche , cacao e spezie, con un tannino che dopo qualche anno si ammorbidisce creando un ottimo vino equilibrato.

Nella coltivazione, seguono il pinot nero, coltivato soprattutto in montagna, il merlot, il cabernet sauvignon e franc, coltivati nei terreni del fondovalle altoatesino.

Il primo spumante metodo classico fatto da uve chardonnay, pinot nero e bianco, fu presentato nel 1911 alla mostra dei vini di Bolzano ,ed e' caratterizzato da sentori di confetti, frutta esotica e frutta secca oltre a quelli classici di pane tostato.

Le zone Vitivinicole dell'Alto Adige

Come si vedrà nella tabella sottostante , la denominazione Alto Adige, occupa quasi la totalita' del territorio altoatesino ad eccezione del Lago di Caldaro dove si coltiva esclusivamente il vitigno schiava.

Nella Bassa Atesina, la coltivazione prevalente è il gewurztraminer con vendemmia tardiva ,che da un vino intenso e profumato con note di miele, mango disidratato, mandarino candito.

Si coltiva anche il pinot nero , producendo un vino di struttura ed equilibrio da abbinare all'agnello al ginepro.

Nell'Oltradige , lungo la via del vino, il clima caldo , permette la maturazione tardiva dei vitigni cabernet sauvignon e merlot, che danno vini morbidi e strutturati ,ottimi in abbinamento con il cervo ai mirtilli rossi, mentre nelle pendici piu' alte, dove i terreni sono ricchi di calcare e porfido o roccia magmatica, si ottengono migliori risultati nella coltivazione di pinot, bianco, pinot nero, sauvignon e gewurztraminer.

La Schiava, viene coltivata con successo, nelle zone dei Colli di Bolzano e nel comprensorio di Merano, mentre nella zona del Valdadige , tre località Terlano, Nalles e Andriano, si distinguono per la produzione di Pinot Bianco , chardonnay e Sauvignon che danno vini di grande longevita', da piante coltivate in terreni aridi , dove le radici affondano nel suolo in profondità.

Tra le valli alpine e i meleti , in Valvenosta, si coltiva il Pinot Nero e il Riesling.

Il Sylvaner, Il Keller, il Veltliner e il Muller Thurgau, si coltivano nella Valle Isarco ,parte piu' settentrionale che , oltre a dare ottimi vini con una decisa mineralità, offrono un bouquet di odori e sapori fruttati, di pesca bianca, pera, timo e maggiorana.

Principali DOCG e DOC Alto Adige agg.2023:

DOCG DELL'ALTO ADIGE

In Alto Adige non sono presenti vini DOCG

DOC

Alto Adige o dell'Alto Adige DOC	Alto Adige Santa Maddalena	Alto Adige Valle Venosta
Alto Adige Colli di Bolzano	Alto Adige Terlano	Lago di Caldaro o Caldaro
Alto Adige Meranese di Collina	Alto Adige Valle Isarco	Valdadige

TOSCANA:



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Le prime tracce di viticoltura in Toscana risalgono al 500 a.C. ad opera degli Etruschi.

Dopo l'anno Mille, i monaci benedettini contribuirono alla coltivazione e diffusione della vite tanto che, a Firenze nel 1282, fu fondata l'Arte dei Vinattieri per amministrare il commercio del vino.

Un primo esempio di Denominazione di Origine, lo troviamo in Toscana già nel 1716 con l'emanazione del Bando di Cosimo III, che definiva le quattro zone di eccellenza per la produzione del Chianti.

Già nel XIX sec., oltre alla produzione del Chianti, in Toscana, si sperimentarono altre coltivazioni di uve provenienti dalla Francia, con l'impianto di vigneti a Pomino da parte di Vittorio Albizi, e si cercò di trovare un particolare Sangiovese, da utilizzare per la creazione del Brunello di Montalcino ad opera di Ferruccio Biondi Santi.

Come già detto, la Toscana, è stata una regione d'Italia con la più antica tradizione vitivinicola seguendo regole ben precise, tanto da meritare, nel 1966 la prima DOC alla **Vernaccia di San Gimignano** a soli tre anni dall'emanazione della legge che nel 1963 istituiva le Denominazioni di Origine; e, addirittura la prima DOCG al **Vino Nobile di Montepulciano e al Brunello di Montalcino nel 1980**.

Questa continua sperimentazione di colture diverse e ricerca di territori in tutta la regione, durò per tutti gli anni 80, e i vini prodotti chiamati Supertuscan, ebbero un grande successo internazionale.

Nei primi anni '80, la sperimentazione sulla vinificazione preferì l'utilizzo di barrique alle botti di grandi dimensioni che, invece, furono utilizzate in un secondo momento per l'affinamento del vino e la valorizzazione del Sangiovese.

Naturalmente, i vini prodotti in Toscana, si sposano perfettamente con il cibo e la cucina della regione: Sugo all'anatra con un Chianti dei Colli Senesi, il coniglio alla vernaccia con la Vernaccia di San Gimignano Riserva, la classica bistecca alla fiorentina con un Chianti Classico Riserva oppure ancora un pecorino di Pienza con il Vino Nobile di Montepulciano.

Il Clima e il Territorio

Il clima della Toscana è vario e il territorio è fatto da zone collinari che, dalla vicinanza del mare, determina un clima mite sulla costa, che diventa più continentale all'interno della regione.

Struttura, acidità e sapidità vengono date ai vini dalla presenza di calcare e argilla nelle zone del Chianti, Montalcino e Maremma, mentre, longevità ed eleganza al vino viene data, dalla presenza di roccia lamellare e argillosa nelle zone chiantigiane e senesi.

Sulla costa, i terreni, sono ricchi di argilla e sabbia, nella Maremma, il suolo è prevalentemente calcareo e argilloso e, nel grossetano, i terreni sono di origine vulcanica.

Vitigni e Vini

I vitigni che dominano la produzione in Toscana sono fondamentalmente a bacca nera (85%) , e il Sangiovese, la fa da padrone.

I sistemi di allevamento sono diversi e vanno dall'archetto toscano al guyot, dal capovolto al cordone speronato soprattutto a Montalcino.

Una menzione a parte merita il vitigno Sangiovese ,che matura tra fine settembre e i primi di ottobre e che predilige terreni calcareo-argillosi ,con vini dalla colorazione rosso rubino e buona intensità , profumi di viola e frutti di bosco che invecchiando si trasformano in profumi di cuoio, terra, sottobosco, tabacco, note mentolate e balsamiche dal finale speziato e fruttato.

La tipologia di impianto è guyot e cordone speronato con due tipologie di vitigno riconosciute dal XIX sec. : Sangiovese Grosso e Piccolo.

Oggi le tipologie di Sangiovese riconosciute sono 5: Piccolo, Grosso, Prugnolo Gentile, Romagnolo a cannello lungo e Morellino.

La naturale acidità del sangiovese, ne determina anche una buona struttura e longevità dando vita a varianti come il Brunello di Montalcino, il Vino Nobile di Montepulciano, il Chianti Classico, il Morellino di Scansano, ma anche altri vini da consumare a tavola quotidianamente.

Altri vitigni autoctoni sono: cannaiole nero, malvasia nera, mammolo , il ciliegio e l'aleatico , quest'ultimo in Maremma e nell'isola d'Elba .

Nella regione Toscana, non mancano anche i vitigni internazionali come il cabernet sauvignon, franc, il pinot nero , il syrah e il merlot coltivato soprattutto nella zona tirrenica .

Vitigni a bacca bianca

Tra le uve a bacca bianca della Toscana troviamo, il **trebbiano toscano** , utilizzato nella produzione del celebre Vin Santo , la **malvasia del Chianti**, la **vernaccia di San Gimignano** dai profumi delicati di mela selvatica, il **vermentino**, l'**ansonica (inzolia)** , con coltivazione isolana nell'Elba e nel Giglio, il **moscadello**, e poi, nell'ambito di vitigni a bacca bianca internazionali troviamo lo **chardonnay** e il **sauvignon blanc**.

Le zone Vitivinicole della Toscana

Le zone vitate della Toscana sono essenzialmente due: Colline della Toscana Centrale e Costa Tirrenica.

Nella zona delle Colline parte centrale della regione vi e' la massima espressione del Sangiovese con la produzione del Chianti Classico , il Brunello di Montalcino, il Vino Nobile di Montepulciano e la Vernaccia di San Gimignano.

Nella zona tirrenica invece, vi è la coltivazione di vitigni internazionali e vini storici come il Morellino di Scansano.

Il termine Chianti, fu usato per la prima volta da Francesco Marco Datini, nel 1398, ma fu il Bando Granducale di Cosimo III del 1716 a definire e a proteggere anche il territorio del chiantigiano.

Date importanti relative al Chianti furono : 1924 nascita del Consorzio per il vino tipico del Chianti; 1932 definizione delle sei sottozone , di produzione che nel 1996 divennero sette ; 1967 riconoscimento a DOC e nel 1984 a DOCG.

Il **Chianti** , soprattutto nella versione Classico, oggi e' esportato in diverse parti del mondo fra cui gli Stati Uniti, la Germania, il Canada , in Regno Unito e la Svizzera.

Il marchio del Chianti Classico e' rappresentato dal Gallo nero nel logo del consorzio.

Per molto tempo, il Chianti fu imbottigliato in fiaschi di vetro pesante che ne identificavano la tipologia del vino stesso.

Fiorentini e Senesi si contesero il territorio di produzione del Chianti, narra la leggenda, e avrebbero stabilito i confini del proprio territorio al punto di incontro , partendo al canto del gallo ognuno dalla propria terra.

I Fiorentini scelsero un gallo nero che lasciarono a digiuno e i senesi quello bianco.

Il gallo nero per la fame comincio a cantare molto prima di quello bianco e permise al cavaliere fiorentino di partire molto prima del senese conquistando tutto il territorio di produzione del Chianti in favore della propria Repubblica Fiorentina.

Il disciplinare di produzione del Chianti, prevede che il 70% minimo , sia prodotto da Sangiovese, mentre la restante parte ,da quote di vitigni a bacca bianca autoctoni; prevede un invecchiamento minimo che va da 4 mesi ad un anno che diventano 2 per il Chianti Riserva , con una produzione che viene dalle province di Firenze,Siena,Arezzo,Pisa,Prato e Pistoia .

Il **Chianti Classico**, nel 1996 ottiene la possibilità di avere un disciplinare che tolga dall'uvaggio , le uve a bacca bianca e un abbassamento della resa per ettaro.

Oggi, il Chianti Classico, prodotto in nove comuni tra Firenze e Siena, prevede che il Sangiovese sia almeno 80% ,e i complementari siano uve a bacca nera autoctone o internazionali come cabernet sauvignon e il merlot.

Da questo momento i poi, i produttori si divideranno in tre categorie per stile di produzione: Tradizionalisti, (uvaggi autoctoni e botti grandi), Innovatori, (uvaggi autoctoni ma botti medie e piccole) e Internazionalisti, (uvaggi internazionali e uso delle barrique).

Il suolo calcareo-argilloso delle zone di produzione del Chianti Classico, come nel comune di Greve, da vita ad un vino che e' morbido, con note di viole, equilibrato e di buona freschezza gustativa.

A seconda della posizione dei vigneti nella produzione del Chianti , si potranno avere vini eleganti (San Casciano), robusti e con un colore piu' intenso (Panzano), longevi e con tannini piu' decisi (Gaiole)....

La **sottozona** piu' vasta di produzione del Chianti e quella dei **Colli Senesi** ,seguita da **Chianti Rufina**, dove di produce il Chianti riserva che sfida il tempo per la capacità di invecchiamento, Il **Chianti Colli Fiorentini**, con produzione di un vino fruttato con un passaggio in botti grandi, Il **Chianti Montespertoli**, che ci da un vino di ottima freschezza, Il **Chianti Colli Aretini**, un vino floreale apprezzabile in gioventù, Il **Chianti Colline Pisane**, vino beverino con sentori di ciliegia, Il **Chianti Montalbano** ,che da vita a un vino da bere giovane abbinato ad es. ad un panino al lepre dotto.

Il **Vin Santo Toscano**, è un vino che ogni produttore interpreta secondo il proprio stile di origine antichissima.

Le **uve piu' utilizzate sono, il trebbiano toscano e la malvasia bianca lunga**, mentre ,**sangiovese** ,viene utilizzato solo nel Vin Santo Occhio di Pernice.

Le uve vengono selezionate e fatte essiccare in locali ben ventilati fino a sei mesi, tanto da perdere gran parte della loro acqua.

Dopo la pigiatura , il mosto, viene fatto fermentare in botti piccole di 50 – 100 litri o in barrique già usate più volte.

I lieviti utilizzati ,sono per lo piu' presi dalle fecce delle botti a fine produzione , e sono chiamati **madre** .

L'invecchiamento .dura almeno tre anni, e il colore va dal giallo dorato all'ambrato scuro e intenso.

I sentori vanno dalla noce e nocciola al cioccolato e caramello, fico secco e miele di castagno.

Sono vini di lunga persistenza da abbinare a pasticcini di ricotta, o formaggi erborinati che , specie nelle denominazioni Montepulciano, Chianti, Chianti Classico, e Carmignano, possono evolvere per oltre 30 anni.

Le Colline Fiorentine e Pratesi , danno origine a quattro vini : **Il Carmignano, il Barco Reale Rosso DOC, il Pomino Bianco, il Pomino Rosso , il Pinot Nero e naturalmente un buon Vin Santo Toscano.**

Il Carmignano, che prevede ancora un sangiovese con almeno il 50% di presenza nell'uvaggio, assieme al cannaiole e al cabernet sauvignon e franc , comincia a staccarsi un po' dalla tradizione del Chianti , con un vino che risulta elegante e longevo.

Il Barco Reale Rosso DOC, ha lo stesso uvaggio del Carmignano , ma ha una minore evoluzione .

Il Pomino ,sviluppatosi in un'area pedemontana a nord di Firenze, fu caratterizzato dall'allevamento di vitigni francesi ad opera di Vittorio Albizzi , che a meta' dell'800 impiantò nella zona , chardonnay,pinot bianco e nero, cabernet sauvignon e franc, merlot, syrah, gamay e sangiovese , unico autoctono.

Da uvaggi di chardonnay in purezza o , in abbinamento con il pinot grigio , nasce il Pomino Bianco ,che su uno sfondo di fruttato, è dotato di buona mineralità, da assaggiare con una torta salata.

Il Pomino Rosso, composto da sangiovese, merlot e pinot nero, ci da un vino fresco , da sorseggiare con la finocchiona e il bardiccio (salsiccia tipica rufinense).

Le Colline Aretine si dividono in diverse macrozone: Valdarno Aretino, Valdichiana , Cortona e Valdarno di Sopra che con quaranta tipologie di vini, quest'ultima, si estende lungo le due sponde dell'Arno.

A Cortona si produce il Cortona Syrah un vino fruttato, morbido e potente , oltre al Sangiovese, e al Merlot per i vini rossi o ,lo Chardonnay e Sauvignon per quelli bianchi.

Piu' in basso di Cortona , troviamo la Valdichiana Toscana DOC, dove si producono vini a base di chardonnay e grechetto ,oppure rossi e rosati con l'utilizzo di sangiovese e cabernet sauvignon, oltre , naturalmente , a un buon Vin Santo, ottimo vino da conversazione.

Le Colline Senesi , comprendono 5 territori : San Gimignano, Val d'Arbia, Montalcino, Montepulciano e Val d'Orcia.

San Gimignano è la patria della vernaccia che da origine alla Vernaccia di San Gimignano DOCG , dove le terre , ricche di sabbia argillosa, danno un vino di spiccata sapidità.

Utilizzata per lo piu' in purezza, la vernaccia, offre un vino dai sentori fruttati di agrumi, mimosa e ginestra, che si arricchiscono, evolvendosi, con frutta secca, pietra focaia e un retrogusto ammandorlato.

Dalle uve migliori , si produce il Riserva , che , riposando per un anno in legno , ci da la Grande Vernaccia di San Gimignano.

Dal 1996 la denominazione San Gimignano comprende anche un ottimo Sangiovese.

Il sangiovese si produce anche nelle recenti denominazioni Terre di Casole e Grance Senesi mentre in Val D'Arbia si produce un ottimo Vin Santo.

Scendendo verso sud si arriva a Montalcino dove un clima mediterraneo e un ottimo sangiovese chiamato brunello, danno vita al famoso Brunello di Montalcino.

Il Brunello di Montalcino, e' legato strettamente alla Famiglia Biondi Santi che ,per prima ,nel 1888 , ad opera di Ferruccio Biondi Santi, diede vita a questo vino con l'utilizzo di tecniche innovative e standard severi di produzione ottenendo la DOC nel 1966 e la DOCG nel 1980.

Il Brunello , da sangiovese in purezza, deve sostare in cantina per almeno 50 mesi di cui almeno 2 anni in botte, mentre nel Riserva, gli anni diventano 3.

Viene coltivato sui 4 versanti di Montalcino , e a seconda del terroir, ci da un vino con caratteristiche organolettiche diverse che vanno dal profumato , robusto, sapido e fresco nell'area settentrionale; al minerale , dell'area occidentale ; tannico e longevo nell'area orientale e infine, piu' alcolico nell'area meridionale.

Il colore è di un rubino, con profumi intensi di frutta e spezie dolci, nel brunello moderno che diventa granato , dai profumi piu' evoluti di terra, cuoio e tabacco con una forte impronta tannica ,in quello tradizionale.

Nella zona di Montalcino , oltre al Brunello, troviamo anche la produzione di Rosso Montalcino DOC, e il Moscatello di Montalcino DOC.

Piu' a sud-est di Montalcino , si trova Montepulciano , terra del famoso Vino Nobile di Montepulciano, che prodotto sempre da sangiovese, con complementari tradizionali autoctoni, è dotato di grande potere evolutivo, e deve riposare in cantina per almeno 2 anni che salgono a 3 per la Riserva .

I profumi, nella versione tradizionale, sanno di viola appassita, pepe nero e amarena ed è ottimo in abbinamento col piccione in tegame.

In questa zona , si produce anche il Rosso di Montepulciano DOC.

La Costa Settentrionale comprende due zone : I Colli Apuani e La Lucchesia.

Nei Colli Apuani, la coltivazione della vite ,viene fatta su terrazzamenti creati dai contadini ,dove la vite si regge su appositi sostegni in canna e il terreno è arenareo e calcareo.

In questi luoghi, si coltiva il vermentino ,oltre all'onnipresente Sangiovese e il metodo di allevamento e produzione del vino , è dettato dalle scelte del singolo produttore, con vini ,che possono essere secchi o amabili, morbidi o nervosi.

Nella Lucchesia, distinguiamo due zone : le Colline Lucchesi e Montecarlo.

Le Colline Lucchesi danno vita al Colline Lucchesi Rosso DOC con la presenza di sangiovese, cannaiole, ciliegiole e colorino.

In questa zona si produce anche il Colline Lucchesi DOC con sauvignon, vermentino e trebbiano.

Nella Collina di Montecarlo, si produce il Montecarlo Rosso DOC a base di sangiovese, che , nella versione Riserva , necessita di 2 anni di invecchiamento.

La Costa Livornese e Pisana

La Costa Livornese e pisana, comprende i territori di Bolgheri, Montescudaio, Terratico di Bibbona, Val di Cornia e Elba.

Il Bolgheri Sassicaia, nato come vino da tavola nel 1968 da una intuizione del Marchese Mario Incisa della Rocchetta che nel 1944 , impiantò nella Tenuta San Guido ,1.5 ettari di cabernet sauvignon e franc, ed è stato il primo vino identificato come sottozona di una DOC nel 1994, la cui classe ed eleganza oltre alla predisposizione alla longevità, rendono questo vino paragonabile ai francesci di Bordeaux e ai grandi Cru Classè Bordolesi.

Oggi il vigneto di Bolgheri, e' arrivato a 1140 ettari , in cui , la migliore area di produzione si trova ai piedi delle colline tra Bolgheri e la zona a Sud di Castagneto Carducci.

Nel disciplinare del Bolgheri Rosso e Rosato, oggi, si possono avere monovitigni di cabernet sauvignon, franc o merlot , anche se sono ammessi vitigni syrah e sangiovese fino al 50%.

Il Bolgheri Sassicaia, è un vino rosso rubino di grande evoluzione con profumi intensi di frutti a bacca nera con spezie, molto tannico fresco ed elegante.

Nelle zone vicine al Bolgheri, si trova la denominazione Terratico di Bibbona , che utilizza vitigni internazionali come il syrah ,con sentori intensi di frutta, note balsamiche e spezie.

Altre denominazioni della zona sono : il Val di Cornia DOC con vitigni come Vermentino, Ciliegio, Cabernet sauvignon, Merlot e Aleatico passito; Il Suvereto DOCG e il Val di Cornia Rosso DOCG.

Nelle colline di Montescudaio, troviamo le denominazioni San Torpè, trebbiano e vermentino, e la denominazione Terre di Pisa con sangiovese in purezza o addizionato a vitigni internazionali.

L'ultima zona della costa Livornese e Pisana , è rappresentato dall'isola d'Elba , con la produzione di Elba Aleatico Passito DOCG , perfetto con l'abbinamento al cioccolato e nocciole.

Tuttavia, il vino dolce piu' prodotto nell'isola è l'Elba Moscato Passito, seguito dall'Elba Ansonica Passito.

La Maremma e il Grossetano

La Maremma, è un territorio ad altissima vocazione vitivinicola, in cui tutto il circondario del grossetano, è compreso nella recente Maremma Toscana DOC , con vini a base di trebbiano e sangiovese.

Il Morellino di Scansano DOCG è il piu' importante della zona ed è un vino conosciuto in tutto il mondo.

L'uvaggio prevede l' 85% di sangiovese (morellino) ,con il completamento fatto da vitigni internazionali, alicante (petit boushet + grenache), canaiolo, colorino e ciliegio.

A nord e a sud di Grosseto , trovano origine le denominazioni: Montereale di Massa Maritima, Parrina, Ansonica Costa dell'Argentario e Capalbio.

L'entroterra e' il territorio del Montecucco Sangiovese DOCG.

I Supertuscan

Vini aziendali di qualità, che non rientrarono nelle DOCG della Toscana , ebbero comunque un buon successo ,tanto da essere denominati :**Supertuscan**

Questi vini, oltre ai vitigni internazionali come il cabernet sauvignon e franc ,avevano in comune una buona base di sangiovese e il passaggio in barrique.

Principali DOCG e DOC Toscana agg.2023:

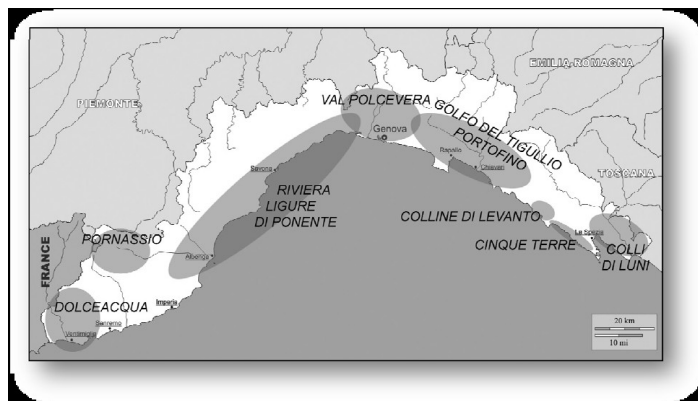
DOCG DELLA TOSCANA(11)

1. Brunello di Montalcino DOCG
2. Carmignano DOCG
3. Chianti DOCG
4. Chianti Classico DOCG
5. Elba Aleatico Passito DOCG
6. Montecucco Sangiovese DOCG
7. Morellino di Scansano DOCG
8. Suvereto DOCG
9. Val di Cornia Rosso DOCG
10. Vernaccia di San Gimignano DOCG
11. Vino Nobile di Montepulciano DOCG

DOC DELLA TOSCANA(39)

1. Ansonica Costa Argentario DOC
2. Barco Reale di Carmignano DOC
3. Bianco dell'Empolese DOC
4. Bianco di Pitigliano DOC
5. Bolgheri DOC
6. Bolgheri Sassicaia DOC
7. Candia dei Colli Apuani DOC
8. Capalbio DOC
9. Colli dell'Etruria Centrale DOC
10. Colli di Luni DOC
11. Colline Lucchesi DOC
12. Cortona DOC
13. Elba DOC
14. Grance Senesi DOC
15. Maremma Toscana DOC
16. Montecarlo DOC
17. Montecucco DOC
18. Montereale di Massa Marittima DOC
19. Montescudaio DOC
20. Moscadello di Montalcino DOC
21. Orcia DOC
22. Parrina DOC
23. Pomino DOC
24. Rosso di Montalcino DOC
25. Rosso di Montepulciano DOC
26. San Gimignano DOC
27. Sant'Antimo DOC
28. San Torpè DOC
29. Sovana DOC
30. Terratico di Bibbona DOC
31. Terre di Casole DOC
32. Terre di Pisa DOC
33. Val d'Arbia DOC
34. Val di Cornia DOC
35. Valdichiana Toscana DOC
36. Valdinievole DOC
37. Vin Santo del Chianti DOC
38. Vin Santo del Chianti Classico DOC
39. Vin Santo di Carmignano DOC

LIGURIA:



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Liguria ,si estende come un arco lungo una costa colorata di bei borghi e paesini che si affacciano nel mar tirreno settentrionale dell'Italia.

La produzione del vino ,è effettuata su terrazzamenti fatti dagli agricoltori ,con immensi sacrifici e, anche se la produzione del vino ligure non sia stata elevatissima, la vicinanza con il porto commerciale ,ha permesso ai liguri di esportare il proprio vino in tutto il mondo.

Prima dell'avvento della fillossera ,le tipologie di vitigni autoctone erano circa 300, ma oggi , si sono ridotti fino ad arrivare ad una trentina.

La produzione prevalente di vino è di tipo bianco ,con il vitigno vermentino , anche se al contrario di come si potrebbe pensare , la cucina è di terra ,con piatti tipici come il coniglio alla livornese, la focaccia di Recco col formaggio, il cappon magro, le trofie al pesto , oppure il pan dolce genovese da gustare con un Cinque Terre Schiacchetrà.

Il Clima e il Territorio

Il clima della Liguria, è mediterraneo data la vicinanza del mare Tirreno che dalle coste verso l'entroterra collinare , fino a 500-600 mt, porta le fresche brezze marine ,allontanando il pericolo di attacco delle muffe ai vigneti vicini allevati sui terrazzamenti.

I terreni sono di origine calcareo-argillosa e danno ai vini, mineralità , struttura e morbidezza.

Vitigni e Vini

la maggioranza delle viti della Liguria è a bacca bianca (65%), e tra i sistemi di allevamento piu' diffusi troviamo : l'alberello e la pergola bassa.

Vitigni a bacca bianca:

Il **vermentino** è il vitigno piu' amato dai liguri ,con una maturazione media e profumi, che richiamano la mela golden e la pesca gialla, e una vinificazione , fatta prevalentemente in acciaio.

Altre coltivazioni sono date dal **Pigato** ,(vitigno che presenta piccole macchie color ruggine sulla buccia), il **Bosco**, soprattutto nelle cinque terre, e la **Bianchetta genovese**.

Vitigni a bacca nera:

Tra le uve a bacca nera troviamo il **Rossese**, il **Sangiovese** , il **Ciliegiolo** , l'**Ormeasco** e, solo nelle zone di confine con la Toscana ,troviamo il **Merlot** e il **Cabernet**.

Le zone Vitivinicole della Liguria

Il territorio della Liguria è fondamentalmente diviso in due : **Riviera di Ponente e Riviera di Levante**.

Mentre la Riviera di Ponente è influenzata dal Piemonte , in fatto di vinificazione in purezza con dolcetto e barbera , quella di Levante, ha prediletto lo stile toscano ,privilegiando uvaggi di sangiovese, cannaiole, trebbiano e malvasia.

La prima DOC che vediamo ora, si trova vicino al confine francese : Dolceacqua DOC ,dove domina incontrastato il Rossese di Ventimiglia ,con profumi di ribes nero , marasca e una discreta complessità.

Nella parte costiera troviamo il rossese di Campochiesa poco tannico e di un colore tenue.

Nella zona di Pornassio, verso il confine col Piemonte, domina l'Ormeasco di Pornassio, un vino duttile ,di pronta beva che si presta a vinificazioni in rosso, rosato e passito.

Nella provincia di Genova ,troviamo la Val Polcèvera DOC , con la bianchetta genovese , che dà vini ottimi da abbinare con le frittiture di pesce.

Nel Golfo di Tigullio, troviamo la coltivazione del Ciliegiolo ,da abbinare ai funghi prezzemolati grigliati ,mentre in Val Petronio, troviamo invece il moscato bianco.

In provincia di La Spezia, nella denominazione Colline di Levante, si alleva il sangiovese ,mentre nelle Cinque Terre, troviamo solo vitigni a bacca bianca, dove il vermentino , la fa da padrone con la produzione dello Sciacchetrà da una raccolta manuale e appassimento dei grappoli che si allunga fino a tre mesi dalla vendemmia, un nettare di vino ,da abbinare ai dolcetti al cioccolato e alla frutta candita.

Infine ,troviamo la denominazione Colli di Luni con l'allevamento del vermentino in purezza, che offre vini freschi e con sentori prevalenti di agrumi.

Principali DOCG e DOC Liguria agg.2023:

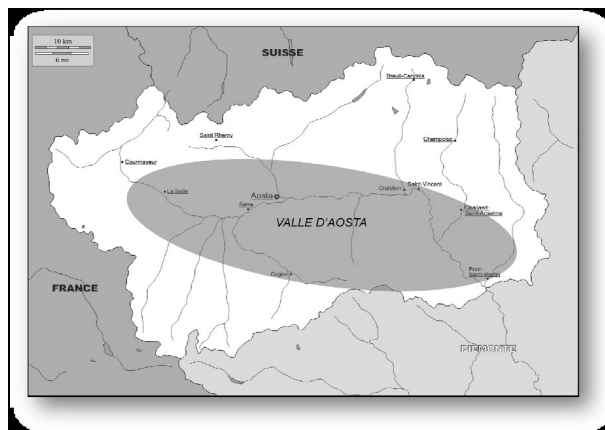
DOCG DELLA LIGURIA (0)

In Liguria non sono presenti vini DOCG.

DOC DELLA LIGURIA (9)

1. Cinque Terre DOC
2. Cinque Terre Sciacchetrà DOC
3. Colli di Luni DOC
4. Colline di Levante DOC
5. Golfo del Tigullio-Portofino o Portofino DOC
6. Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC
7. Riviera ligure di Ponente DOC
8. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua DOC
9. Val Polcèvera DOC

VALLE d'AOSTA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Vero simbolo di coltivazione della vite eroica ,la Valle d'Aosta , rappresenta un caso quasi unico ,in cui nonostante il clima e le zone impervie, la produzione , se pur piccola, di vino riesce a raggiungere livelli di qualità elevatissima.

Le prime tracce di viticoltura valdostana, risalgono al medioevo, come riportato in diverse cronache dell'epoca.

Nel XIX sec. , oidio e fillossera, distrussero le vigne fino alla rinascita che avvenne nel 1951 con la fondazione dell'Ercole Pratique d'Agriculture , in seguito Institut Agricole Regional ,che ha contribuito al rilancio della viticoltura nella regione.

Cotoletta valdostana e trota alla griglia con Blanc de Morgex, zuppa alla valpellinese con un buon Chardonnay senza dimenticare la grappa con la famosa coppa dell'amicizia , con zucchero spezie e scorze di agrumi.

Il Clima e il Territorio

Il clima è continentale ,con inverni rigidi ed estati calde con frequenti gelate primaverili.

La maggiore coltivazione si trova nella parte esposta al sole detta “adret” e nella parte centrale, zona di Aosta.

I terreni , sono di natura granitica e poco fertili e, le viti , coltivate nei terrazzamenti, affondano le radici nella roccia.

I vitigni maggiori sono a bacca nera 60% , ma anche quelli a bacca bianca, offrono, mineralità e freschezza.

Vitigni e Vini

le viti sono impiantate a guyot o a pergola , ma nella valle , sono coltivate ad alberello (gobelet).

I vitigni autoctoni, sono per quanto concerne quelli a **bacca nera** : il petit rouge 20% , con note di frutta a bacca nera come amarena, marasca e frutti rossi , con una evoluzione , che può arrivare fino a 5 anni; infine , trovano posto , le coltivazioni di fumin 8% e il premetta .

Il vien de nus 2% , il cornalin e il mayolet , il prie' blanc , il petite arvine, quelli a **bacca bianca**.

Non mancano poi quelli internazionali come il pinot nero, gamay ,merlot e syrah, mentre lo chardonnay, il pinot grigio e bianco, il traminer e muller thurgau, per quanto riguarda quelli a bacca bianca.

Una menzione a parte meritano il nebbiolo e il moscato bianco , trasmigrati dal vicino Piemonte.

Le zone Vitivinicole della Val d'Aosta

Le aree vitivinicole della Val d'Aosta sono tre: Alta Valle, Valle Centrale e Bassa Valle.

Nell'**Alta Valle**, troviamo la produzione dei : Blanc de Morgex et de La Salle , vino da vitigno prie' blanc dai riflessi verdolini e sentori di agrumi e fiori di sambuco e il rosso Enfer d'Arvier a base di petit rouge, da provare con il carpaccio di manzo.

Nella **Valle Centrale**, troviamo quasi tutta bacca nera , il petit rouge, con la produzione di vini Fumin, e la celebre Malvoisie Flètri , un passito con profumi di frutta candita e erbe aromatiche.

Il Muscat Flètri, trova la sua più alta espressione nella zona del Chambave più ad est rispetto ad Aosta.

Nella **Bassa Valle**, la produzione è quasi esclusivamente rossa nei terrazzamenti, con vini adatti all'abbinamento con la fonduta.

Principali DOCG e DOC Valle D'Aosta agg.2023:

DOCG DELLA VALLE D'AOSTA

In Valle d'Aosta non sono presenti vini DOCG.

DOC DELLA VALLE D'AOSTA

1. Arnad-Montjovet
2. Blanc de Morgex et de La Salle
3. Chambave
4. Donnas
5. Enfer d'Arvier
6. Nus
7. Torrette
8. Valle d'Aosta (o Vallée d'Aoste) DOC

PIEMONTE



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Regione Piemonte, è stata da sempre una terra di produzione di ottimi vini.

La Viticoltura, già praticata nel VI sec. a.C., ebbe una notevole diffusione sotto la dominazione romana.

Prime citazioni del nebbiolo risalgono al 1268, ma nel 1787 Thomas Jefferson, ebbe a definire il nebbiolo : “ amabile come il Madeira, secco al palato come il Bordeaux e vivace come lo champagne”.

Nel XIX sec. , i grandi rossi del Piemonte, prendono vita e forma , grazie al lavoro di Cavour nella sua cantina del castello di Grinzane.

Successivamente , il Barbaresco , grazie all'opera di Domizio Cavazza, direttore della Scuola Enologica di Alba, acquista una sua propria identità'.

Negli anni seguenti, la fillossera e la prima guerra mondiale, svuotarono le campagne e distrussero buona parte delle viti , ma i piemontesi, non si fecero abbattere e impostarono la loro produzione puntando alla massima qualità, tanto che nel 1909 , il Comizio Agrario Albese, definì i precisi confini dei territori di produzione del Barolo.

Seguirono anni di crisi e bassa produzione di vino, che da 146.692 ettari vitati del 1961 , passarono a 61.000 nel 1990.

Negli anni ottanta, scoppia la polemica tra i così detti Tradizionalisti e Innovatori, che nella produzione del Barolo e Barbera D'Asti , cambiando stile, inserirono la barrique al posto delle botti grandi, per produrre vini più adatti ai mercati internazionali.

Il Clima e il Territorio

Il Piemonte ha una superficie che per il 40% è montuosa , il 26% pianura, e il 30% collina.

La viticoltura ,si è sviluppata prevalentemente in pianura.

Il suo clima è di tipo continentale ,con estati calde ed inverni rigidi dalle discrete escursioni termiche.

Anche se il clima è continentale , lo stesso , è comunque vario da zona in zona , ed è per questo che i viticoltori, hanno sfruttato tutte le caratteristiche dell'uva , terreno e clima per insediare e allevare uve diverse e sistemi di allevamento vari , che hanno dato ottimi risultati .

Il vitigno più coltivato è il Nebbiolo che esprime il meglio di sé, soprattutto nelle zone di Biella, Novara e Vercelli.

Altre zone coltivate sono, le Langhe , che con i suoi terreni marnosi e ricchi di gesso e argilla, danno vini con una forte trama tannica, e il vicino Roero che con i suoi terreni sabbiosi dà al Nebbiolo una precoce bevibilità.

Nel Monferrato, i terreni ricchi di sedimenti marini, danno al Nebbiolo particolari note fruttate, mentre nel Canavese, terreni ricchi di minerali, caratterizzano fortemente l'Erbaluce ,che è sia un vino , che un vitigno leggendario.

Vitigni e Vini

In Piemonte, come nella Valle d'Aosta, non si producono vini IGP e la produzione è prevalentemente su sistemi a guyot e pergola, in un territorio di circa 48.100 ettari vitati.

Su 20 vitigni coltivati , prevalentemente autoctoni, sono solo 5 quelli internazionali ,come lo *chardonnay*, il *cabernet sauvignon*, il *merlot*, il *pinot nero* e il *cabernet blanc*.

La maggior parte dei vini piemontesi è rossa con pochi rosati che arrivano complessivamente al 60 %, anche se il moscato bianco è la base di uno dei vini , il Moscato d'Asti, piu' apprezzati nel mondo.

I VITIGNI A BACCA NERA (PIEMONTE)

Il vitigno a bacca nera piu' coltivato è **la Barbera** ,che da ottimi risultati sia per vini piu' beverini, che per quelli più strutturati o frizzanti.

La Barbera è coltivata nel Monferrato , nelle Langhe e nel Roero che vinificati quasi sempre in purezza, ci danno vini , che in gioventù , hanno una buona sapidità, sentori fruttati di ciliegia e mirtillo, profumi di rosa ,con una buona intensità cromatica e tannini moderati che , se coltivato in zone ben esposte , raggiunge anche una buona nota alcolica.

Il secondo vitigno a bacca nera piu' coltivato è il **Dolcetto (12%)** ,(detto anche **dozzetti o nibbiò**) , a maturazione precoce , e lo troviamo soprattutto al sud della regione , dove viene consumato quotidianamente dai piemontesi , in abbinamento ai salumi, agnolotti , coniglio e zuppa di ceci.

Il dolcetto ,da vini di colore rubino ,con sfumature violacee con una ottima carica antocianica, profumi di mirtillo ,con un retrogusto di mardorla e una buona tannicità ma una limitata acidità.

Tra i principali dolcetti ricordiamo: Dogliani DOCG, Diano d'Alba, Ovada Superiore DOCG, dolcetto D'Aqui, il dolcetto d'Alba DOC, e quello d'Asti DOC.

Il terzo vitigno piu' coltivato è il **Nebbiolo**, detto anche *chiavennasca*, *spanna* o *prunent*, che e' il principe dei vitigni piemontesi per qualità.

Si tratta di un vitigno a maturazione lenta e vendemmia tardiva , nel mese di ottobre.

Nelle Langhe , ne troviamo tre sottovarietà : *lampia*, *michet* e il rarissimo *rosè* .

Nell'alto Piemonte ,si coltiva il biotipo *Spanna* mentre nel nord di Ivrea, il *Picodentro*.

Il nebbiolo, ci dà vini di carattere, longevi, dal colore granato e dai tannini graffianti , che possono ammorbidirsi solo in evoluzione, profumi di frutti di bosco, viole e spezie ai quali , con il tempo si arricchiscono di note di liquirizia, tabacco e cuoio.

Il quarto vitigno a bacca rossa, è il **Freisa** , che oggi ha avuto un decremento nella sua coltivazione.

Colori intensi, profumi di frutti di bosco, rose, viole e pepe con una consistente trama tannica che può anche avere una discreta evoluzione in legno.

Sentori di pepe bianco, chiodi di garofano e lampone, caratterizzano il piemontesissimo **Grignolino** , coltivato in Monferrato , vitigno che ormai è stato soppiantato quasi del tutto dalla barbera.

Vitigni particolari a bacca nera sono: il **Brachetto** , uva aromatica, utilizzata per la produzione di spumanti dolci e, in piccola parte, anche di passiti ; La Malvasia di Casorzo e La Malvasia di Schierano che danno vini dolci e lievemente frizzanti con sentori di rosa e mirtillo , con una nota tannica e una dolcezza finale.

Altri vitigni autoctoni , minori e a bacca nera del Piemonte, sono: il **Ruchè, Pelaverga e Pelaverga piccolo, la Vespolina , l'Uva Rara o bonarda e la croatina**, vini con profumi di frutti e fiori rossi.

I VITIGNI A BACCA BIANCA (PIEMONTE)

Una peculiarità dei bianchi piemontesi è il loro utilizzo per gli ottimi spumanti metodo Martinotti, ottimi per fragranze e freschezza.

Primo vitigno a bacca bianca più coltivato è il **Cortese** , che, diffuso nel Casalese, nei Colli Tortonesi e a Gavi, ci da una produzione di vini eleganti, freschi e sapidi che possono essere utilizzati come base per spumanti metodo classico.

Il secondo vitigno a bacca bianca è il **Moscato Bianco e il Moscato d'Asti** con vini , anche in versione passita, che hanno una fresca acidità , profumi di citronella, pesca bianca e salvia.

Nel nord della regione, si coltiva l'Erbaluce, o greco novarese, utilizzato sia per vini bianchi fermi che per spumanti metodo classico.

Ottimo è anche il passito di erbaluce , con appassimento dei grappoli nei solai detti *sule'* , che ci da un passito dagli intensi aromi di tiglio, erbe aromatiche, susine gialle con una ottima sapidità e morbidezza.

Nei territori di Roero nasce l'**Arnesis**, oggi diffuso anche nelle Langhe, un vitigno che da vini con intensi sentori di frutta a polpa bianca e vegetali con una ottima sapidità.

Profumi di fiori, erbe, pera e nespola sono quelli che ritroviamo nel vitigno **Favorita** (furmentin), che viene vinificato massimamente in purezza.

Il **Timorasso**, coltivato nelle zone collinari , ultimo vitigno autoctono a bacca bianca, è molto simile al sauvignon, con sentori di agrumi, ottima sapidità, predisposizione all'invecchiamento ,con una intensa mineralità che , con l'evoluzione, si arricchisce di sentori di pietra focaia e idrocarburi.

Le Zone Vitivinicole del Piemonte

In Piemonte possiamo distinguere 6 zone di coltivazione vitivinicola: **Area Pedemontana** (tra Saluzzo e Torino), **Il Monferrato astigiano**, **l'Alto Monferrato**, **il Roero**, **le Langhe** e **l'Alto Piemonte**.

Area Pedemontana

In quest'area, troviamo la denominazione Colline Saluzzesi ,che prevede l'utilizzo di vitigni pelaverga, nebbiolo e barbera.

Nella denominazione Pinerolese, troviamo il nebbiolo, il barbera, il bonarda , freisa e dolcetto ,ma anche un vino , ottenuto da un rarissimo vitigno di montagna, il Ramè, che ha sentori di frutti e fiori rossi.

In Valsusa, la coltivazione si fa' eroica , e gli impianti delle viti , trovano posto nei terrazzamenti nei quali, la vendemmia è solamente manuale.

La denominazione Canavese, a base di nebbiolo, neretto, barbera e freisa, ci da vini rossi e rosati oltre che bianchi con l'erbaluce, che ha una propria DOCG Erbaluce di Caluso.

Altre denominazioni a nord di Torino sono: la Carema, nebbiolo con coltivazione eroica , adatto a invecchiare anche per decenni; la Colline Torinesi, (barbera, freisa e malvasia) con la produzione di Cari e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, due vini da dessert dolci e aromatici.

Ultima denominazione è Freisa di Chieri con produzione di vini secchi, dolci, fermi, spumanti e frizzanti.

Il Monferrato astigiano

Il Monferrato astigiano, rappresenta la più vasta area vitata del Piemonte ,segnata dallo scorrere del Po.

Comprende tante denominazioni e macrozone alcune delle quali, sono il Monferrato Casalese con le coltivazioni di barbera, grignolino, freisa e malvasia; Albugnano, con coltivazione di nebbiolo; Gabilano e Rubino di Cantavenna con barbera grignolino e freisa; Barbera del Monferrato Superiore DOCG ; Grignolino del Monferrato Casalese DOC e Barbera del Monferrato DOC; Cisterna d'Asti ; Terre d'Alfieri; Barbera D'Asti DOCG ; Moscato d'Asti DOCG; infine, la grande denominazione Monferrato ,che comprende 230 comuni tra Asti e Alessandria ,con la Cortese dell'Alto Monferrato e Dolcetto d'Asti DOC.

L'Alto Monferrato

L'Alto Monferrato, zona di importanti vini rossi , ma anche di ottimi bianchi , comprende i territori di : Acqui, Strevi, Ovada, Gavi e il Tortonese.

Ad Acqui, con la omonima denominazione “Dolcetto d'Acqui”, e DOCG Brachetto d'Acqui, c'è la produzione del vino aromatico Dolcetto, e del Brachetto ,per la produzione di spumanti metodo Martinotti.

A Strevi , piccola denominazione, si fanno appassire i grappoli del moscato.

Ovada , produce vini rossi , eleganti ma anche bianchi ,freschi e sapidi.

Gavi, con la DOCG Gavi o Cortese di Gavi, con il vitigno cortese, produce vini freschi, sapidi, longevi e spumanti metodo classico.

A Tortonese, c'è la produzione , con il vitigno Timorasso, di un vino chiamato Derthona , nome che deriva dalla città di Tortona.

Il Roero

Il Roero, è una parte della regione Piemonte ,con centro di produzione in Alba, nella quale con il nebbiolo , si producono vini rossi intensi, caldi e profumati ,data la tipologia dei terreni arenari, rocce di origine marina ricchi di fossili, terreni morbidi ,dove le radici possono sprofondare e nutrirsi, ma anche ricca di pendii soleggiati e poche precipitazioni.

La DOCG Roero, ha come protagonista , il **nebbiolo**, anche in versione **Riserva**, vini di grande longevità.

Altre denominazioni del Roero sono : la Nebbiolo d'Alba e la Barbera d'Alba.

Nel Roero troviamo anche uve a bacca bianca come l'Arneis, da cui trae origine la DOCG Roero Arneis, un vitigno, che permette la produzione di ottimi bianchi fermi ,ma anche spumanti e passiti , questi ultimi , da abbinare ai formaggi erborini.

Ultima denominazione è la Langhe Favorita , che utilizza il vitigno vermentino.

Le Langhe

Le Langhe, a loro volta divise in due territori differenti, l'area Tortoniana e quella Elveziana più antica rispetto alla prima, rappresentano il cuore pulsante della produzione di vini eleganti complessi e longevi della regione.

Oltre al Nebbiolo che fa la parte da leone, si allevano Barbera, Dolcetto, Pelaverga e Moscato.

A nord di Alba, nasce il Barbaresco DOCG , che pur essendo prodotto con il nebbiolo, ha caratteristiche differenti e rivaleggia con lo stesso.

Anche se manca un po' di potenza , ha una eleganza tutta sua, che lo porta ad essere un vino fra i più grandi del mondo.

Colore granato, intensa speziatura, note di frutti rossi, vivida tannicità ,sono le sue caratteristiche principali.

Una novità assoluta è stata, l'inserimento in etichetta delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive** del singolo vigneto di produzione.

Il Barolo DOCG comprende alcuni vigneti leggendari come Bunate, Bussia, Ginestra, Rocche di Castiglione....

Il Barolo è un vino aristocratico, potente e raffinato, dal colore granato con sfumature che tendono all'aranciato dopo qualche anno, i cui sentori spaziano tra viole, spezie, cuoio, liquirizia, frutta matura, tabacco e minerali ,con una lunga persistenza.

Una nota importante da ricordare è che il nebbiolo , a seconda del posto in cui viene coltivato, da vini anche profondamente diversi fra loro ma sempre molto intensi e strutturati.

Oltre al Barolo e Barbaresco, troviamo anche il Nebbiolo dell'Alto Piemonte, (Ghemme, Gattinara, Sizzano, Fara), con una spiccata mineralità e sapidità, oppure ancora Il Carema, su terreni sassosi , che da un vino fresco, sapido e longevo da abbinare ai formaggi di alpeggio.

Altre Denominazioni sono : la Barbera d'Alba, Il Dolcetto di Diano e Il Dolcetto D'Alba , vini quotidiani per eccellenza.

Una denominazione che fa sopravvivere la coltivazione del pelaverga , e' poi , nella zona occidentale delle Langhe , la Verduno Pelaverga , con una produzione di un vino speziato, di media struttura e fruttato.

Ultima denominazione , la Langhe , dove vengono coltivati anche i vitigni internazionali.

L'Alto Piemonte

Nell'area a nord del Piemonte, tra i colli di Novara, Vercelli, Biella il vitigno piu' coltivato è sempre il Nebbiolo, con piccole concentrazioni di vigneti i cui si coltiva vespolina, croatina e uva nera.

Pur essendo una zona relativamente piccola, le tante differenze di *terruar* che possiede hanno fatto sì che nascessero tante denominazioni come **Lessona** nel biellese, con il suo nebbiolo longevo; **Bramaterra**, nel vercellese che da un vino particolarmente fruttato; **DOCG Gattinara**, con un vino potente, longevo, minerale, speziato e tostato; in provincia di Novara troviamo la **DOCG Ghemme**, con un vino tannico e buona acidità preludio di longevità; **Sizzano e Fara** ; **Boca**, con una coltivazione fatta da giovani imprenditori , che da un vino povero di colore ma minerale, sapido e con buona acidità; **Valli Ossolane**, **Coste della Sesia** e **Colline Novaresi** , che utilizzano ,oltre al nebbiolo ,anche barbera, nespolina, uva rara ,croatina ed erbaluce , creando un vino chiamato Greco Novarese.

Una nota finale sul Piemonte viene dalla **DOC Piemonte** , dove troviamo l'utilizzo di vitigni internazionali e tutte le uve piemontesi di 359 comuni tra Asti, Alessandria e Cuneo con produzione di tutte le tipologie di vino.

DOCG DEL PIEMONTE

1. Alta Langa
2. Asti Spumante
3. Barbaresco
4. Barbera d'Asti
5. Barbera del Monferrato Superiore
6. Barolo
7. Brachetto d'Acqui
8. Dogliani
9. Dolcetto di Diano d'Alba

10. Dolcetto di Ovada Superiore
11. Erbaluce di Caluso
12. Gattinara
13. Gavi o Cortese di Gavi
14. Ghemme
15. Nizza
16. Roero
17. Ruchè di Castagnole Monferrato

DOC DEL PIEMONTE

1. Piemonte
2. Alba
3. Albugnano
4. Barbera d'Alba
5. Barbera del Monferrato
6. Boca Bramaterra
7. Calosso
8. Canavese
9. Carema
10. Cisterna d'Asti
11. Colli Tortonesi
12. Collina Torinese
13. Colline Novaresi
14. Colline Saluzzesi
15. Cortese dell'Alto Monferrato
16. Coste della Sesia
17. Dolcetto d'Acqui
18. Dolcetto d'Alba
19. Dolcetto d'Asti
20. Dolcetto di Ovada
21. Fara
22. Freisa d'Asti
23. Freisa di Chieri
24. Gabilano
25. Grignolino d'Asti

- 26.Grignolino del Monferrato Casalese
- 27.Langhe
- 28.Lessona
- 29.Loazzolo
- 30.Malvasia di Casorzo d'Asti 31.Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 32.Monferrato 33.
- 31.Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- 32.Monferrato
- 33.Nebbiolo d'Alba
- 34.Pinerolese
- 35.Rubino di Cantavenna
- 36.Sizzano
- 37.Strevi
- 38.Terre Alfieri
- 39.Valli Ossolane
- 40.Valsusa
- 41.Verduno Pelaverga o Verduno

VENETO



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Il Veneto è una regione ricca di storia, che , facilitata dalla vicinanza di molti porti, ha favorito la coltivazione e il commercio del vino da sempre.

Oltre al famoso Carnevale , il Veneto è ricco di città d'arte e piccoli borghi.

Il Medio Evo ,vide nel Veneto , la massima esportazione del vino ,grazie ai mercanti della Serenissima ,che lo resero famoso in tutto il mondo.

I vitigni autoctoni che sono sopravvissuti alla Fillossera del XIX sec. , li troviamo nella zona centro- occidentale, mentre quelli bordolesi e borgognoni, li troviamo in quella centro-orientale.

Puntando sempre alla qualità oltre che alla quantità, in questa regione,con una crescente prevalenza di vitigni a bacca bianca, Amarone ,Passiti e Prosecco , hanno reso il vino italiano un polo trainante di rilevanza mondiale.

Il Clima e il Territorio

Il vasto territorio del Veneto, comprende una varietà di climi che vanno dal sub-continentale con inverni freddi e estati calde ,al clima fresco , mitigato dalle Alpi o dal Mare Adriatico.

Nella zona del Lago di Garda , le calde estati ,permettono la completa maturazione dei grappoli.

Un'altra peculiarità della regione è data anche dalla differenziazione che troviamo tra i vari territori che , da quelli ricchi di ferro a Verona e Vicenza , a quelli di origine vulcanica a Soave e Gambellara , oppure sabbiosi, come a Vicenza e Padova , arenari e ricchi di calcare in Valpolicella , ciottolosi , ghiaiosi o argillosi a Valdobbiadene Conegliano , producono vitigni che danno ai vini , caratteristiche importati e diversificate fra loro , che variano , dalla sapidità e freschezza , alla mineralità, a quelli dai colori vivaci da bere in gioventù, oppure fruttati e speziati (Amarone), per finire con le famose bollicine del prosecco.

Vitigni e Vini

In Veneto, le forme di allevamento più comuni sono guyot e sylvoz ma anche a pergola e cappuccina per la glera.

Il vitigno piu' diffuso a Verona e' la **Glera**, usata per la produzione del prosecco, un vitigno a maturazione tardiva , che trova la sua massima espressione nelle colline trevigiane , accanto anche

ai vitigni autoctoni come verdiso, bianchetta e perera, ci danno vini freschi, fruttati e profumati ,che ricordano fiori e frutti a polpa bianca.

Il prosecco, nelle sue diverse denominazioni, ha trovato grande successo in tutto il mondo, con la delicatezza di un vino dai colori tenui ,verdolini, sentori di pera , mela, biancospino e mughetto, un vino brioso, vivace, sapido e fruttato con sfumature differenti nelle diverse denominazioni.

Il Conegliano Valdobbiadene-Prosecco DOCG, è quello migliore , prodotto nel versante sud della regione con un buon tenore di zuccheri, aromaticità e acidità , ideali per la spumantizzazione metodo Martinotti.

Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, è prodotto in diverse versioni , Tranquillo, con un finale ammandorlato, Frizzante ,con una rifermentazione in bottiglia e Spumante che è la versione piu' prodotta e riconosciuta anche come Superiore nella DOCG.

Altre versioni sono : Extra Dry e Brut.

L'Extra Dry, esalta aromi di pera, mela , agrumi , glicine e fiori bianchi ;

Il Brut, note agrumate,vegetali e un ricordo di crosta di pane;

Le Rive, è una menzione riferita a vigneti che si trovano in zone più scoscese mentre Cartizze , una cru di 107 ettari nel comune di Valdobbiadene tra San Pietro Santo Stefano e Saccol , e' una menzione che da origine a un ottimo spumante , Il Cartizze Superiore, prodotto *solo* nella versione Dry , da abbinare a piacevoli appetizer come aperitivo in antipastini delicati.

La Glera, la troviamo anche nelle denominazioni Colli Asolani Prosecco DOCG e Prosecco DOCG in provincia di Treviso.

Un altro vitigno a bacca bianca importante per la produzione di vini fermi è il **Garganega** , tra Soave e Gambellara.

Buon equilibrio zuccheri e acidi, finale ammandorlato, sentori di fiori di sambuco e frutta matura , ne caratterizzano il vino prodotto con questo vitigno dal quale , essendo anche adatto all'appassimento, si ottengono **vini famosi** come il **Recioto di Soave e quello di Gambellara**.

Altri vitigni sono, il Verduzzo Trevigiano, il Durello, adatto per spumanti metodo Classico e Martinotti, il Manzoni Bianco, la Vespaiole , un vitigno molto dolce che attira le vespe, che ci da vini freschi come il Torcolato, il Moscato Bianco e Giallo, e i vitigni internazionali come il pinot grigio, bianco , chardonnay e sauvignon tutti a bacca bianca.

I vitigni a **bacca nera** sono il merlot, cabernet sauvignon e franc, il pinot nero, il camenère e il malbec, tutti di influenza bordolese.

Il Camenère nella provincia di Treviso, ha la sua grande espressione ,e fa diventare l'Italia la seconda produttrice al mondo dopo il Cile , di questo vitigno, donandoci un vino di buona struttura, sentori erbacei , di more, e pepe nero.

La Corvina, adatta all'appassimento, ci da un vino con sentori di viola e ciliegia.

La Rondinella, che nella sua buccia ha la peculiarità di avere molta polvere bianca (pruina) .

Il Corvinone, anche lui , buona attitudine all'appassimento , e grossi acini.

La Dindarella con buona concentrazione di colore e tannini.

Il Raboso, *piave o nostrano*, ci da vini ricchi di grande struttura, tannini, profumi di mora, violetta e con l'evoluzione , anche di tabacco.

Il Marzemino, da vini leggeri e fruttati come il Refrontolo Passito.

Il Tai Rosso (Tocai), allevato esclusivamente nel Vicentino, un vitigno di origini ungheresi, affine al cannonau, l'alicante e la vernaccia nera.

Le zone Vitivinicole del Veneto

Il Veneto si puo' dividere in quattro zone produttive vitivinicole: il **Veronese** (con i vini di Bardolino, Valpolicella e Soave) ; Il **Vicentino** (con i vini di Gambellara e Colli Berici); Il **Padovano**, (con i vini di Colli Euganei, Venezia e Lison); Il **Trevigiano** (con i vini del Piave, e le diverse versioni del Prosecco).

Il **Veronese** , vicino alle rive del Garda, è il centro della produzione per qualità e numero di denominazioni della regione, e , fra gli altri vi è la coltivazione dell'*enanthio* , oggi vinificato in purezza con vini ricchi di tannini e strutturati, e il **casetta** , invecchiato in fusti di rovere , da ottimi vini di nicchia ,soprattutto Riserva.

Più a sud , nel lato orientale del lago di Garda, troviamo le terre del Bardolino , con i vitigni tradizionali come la rondinella,corvina , molinara e corvinone ,da cui si ottiene un vino rosso , Bardolino Superiore Classico DOCG con sentori di ciliegia, frutti di bosco, chiodi di garofano , cannella e pepe nero da abbinare alle tagliatelle al tartufo nero , e Bardolino Chiaretto dai colori più tenui da assaporare con una polenta con verdure .

In Valpolicella , troviamo la produzione di vini di carattere internazionale ,data la sua posizione che sfrutta le correnti d'aria fresca dei Monti Lessini e le brezze del lago .

Il suo clima mite , infatti, favorisce la coltivazione di vitigni autoctoni come il corvinone, la rondinella, la molinara etc. allevati a pergola veronese, da cui si ottengono vini prestigiosi come l'Amarone e il Recioto , il Valpolicella Superiore e il Valpolicella Ripasso.

Nella Valpolicella ,troviamo cinque aree di allevamento e produzione di vini : Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano, che sono le zone classiche per proseguire , più a nord-est con la Vallata di Fiumare, la Vallata di Marano e la Vallata di Negrar .

L'Amarone della Valpolicella, nasce per caso , quando in alcune botti, i residui del dolce vino recioto, lasciati per qualche anno a completare il processo di fermentazione , trasformarono quel vino, in un vino amaro e secco ,di grande struttura ,che rimane a macerare per 90 gg.

Dopo un riposo in botti di rovere o barrique per due anni, si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso , con sentori di noce moscata , cannella, rabarbaro, cuoio, tabacco, eucalipto, tartufo, caffè' cioccolato e goudron.

Un vino da abbinare al brasato o con un filetto al tartufo o formaggi stagionati.

Il Recioto, un vino prodotto da uve appassite per 3 o 4 mesi , attaccate da muffa nobile ,con una pigiatura soffice e una fermentazione di 40 gg. , si presenta con un colore granato, e un gusto vellutato , dolce ,con sentori di confetture e spezie ,perfetto con dolci al cioccolato e lamponi.

Entrambi questi vini si ottengono da uve di corvina, corvinone e rondinella oltre a tagli di altri vitigni come il sangiovese, teroldego e quelli di taglio bordolese.

Oltre al Recioto e l'Amarone, in Valpolicella si producono altri vini come il *Valpolicella*, fragrante e vinoso, il *Valpolicella Superiore*, caldo morbido e fresco, e il *Valpolicella Ripasso* ottenuto con la macerazione di 15 gg sulle vinacce fermentate dell'Amarone o Recioto.

Nella sponda meridionale del Lago di Garda, si coltivano il trebbiano e il soave , per ottenere il *Lugana* , un vino dai profumi eleganti di agrumi, fiori bianchi , mele e albicocche , mentre, garganella, trebbiano toscano e trebbianello ,danno vita al Bianco di Custoza DOC un bianco delicato , da apprezzare in gioventù.

Vini delicati, moderatamente alcolici e di buona sapidità ,li troviamo tra Verona e Vicenza nella denominazione DOC Arcole , da vitigni internazionali come il pinot bianco e grigio lo chardonnay e il garganega , mentre vicino ai Colli Berici, merlot ,cabernet e camenène, danno vita al Nero d'Arcole DOC , vino potente ed elegante , da uve leggermente appassite.

Nei Monti Lessini, troviamo Lo Spumante Lessini Durello DOC metodo Martinotti e Classico, prodotto con uve locali e internazionali.

Nella Zona del Soave, troviamo la produzione di vini bianchi ,fermi , da uve garganella, che in questi luoghi, danno vita a vini con sentori di pesca, ananas, kiwi, melone, agrumi, e note minerali date dai suoli di origine vulcanica.

Le tre denominazioni che insistono in questo territorio, sono: *Il Soave Classico DOC*, fresco e sapido; *Il Soave Superiore DOCG*, più ambizioso e strutturato, con buona capacità evolutiva, con note di ginestra e frutta tropicale e con un finale ammandorlato , il *Recioto di Soave* ottenuto da grappoli appassiti sui fili , che favoriscono lo sviluppo della botrytis cinerea, da cui si ottiene un

vino concentrato, dai sentori di frutta disidratata, miele e fiori d'arancio, sempre con un delicato finale ammandorlato.

A Gambellara, si continua ad allevare il garganega nelle denominazioni Gambellara , Gambellara Classico DOC e Recioto di Gambellara DOCG.

Molto ricercato è anche il Vin Santo di Gambellara , ambrato, intenso e profumato , ottimo vino da conversazione.

Nel Vicentino , dalla coltivazione della vespaiola, si ottiene il Vespaiolo , fresco e di buona struttura , oltre al Torcolato, più elaborato , che arriva ad invecchiare anche 20 anni.

A sud di Vicenza dai vitigni garganega e manzoni bianco si ottiene il Tai Rosso ,dal colore rosso rubino trasparente ,dalle fragranti note di ciliegia ottimo in abbinamento con il prosciutto crudo.

Nella pianura del padovano, si trovano le colline , a circa 600 mt di altitudine ,detti Colli Euganei, la cui tipologia di terreno , permette la coltivazione di diversi vitigni rientranti nella omonima denominazione.

Uno di essi è il moscato giallo, da cui otteniamo il Moscato Fior d'Arancio DOCG , detto così per l'inconfondibile profumo di fiori di zagara.

Da questo vitigno , oltre allo spumante dolce, otteniamo anche un vino secco o il passito, vini ricchi di aromi di zagara, fiori bianchi ,erbe aromatiche, fino ad arrivare alla frutta candita, miele e spezie del passito.

Altri vini locali sono , il Pinello e il Serprino.

Nel comune di Merlara, la vicinanza dei fiumi Adige e Fratta, ci danno terreni di argilla , limo e sabbia ,che producono ed esaltano il glera per la base del Prosecco Doc .

Nelle vicine di Padova e Venezia, il vitigno storico è il Friulano da cui nasce la denominazione Bagnoli Friulano Vendemmia Tardiva DOCG , un vino fresco e tannico con sentori di marasca e viola,oltre alla denominazione Bagnoli Friulano Passito DOCG e gli spumanti metodo classico da abbinare al baccalà mantecato.

Proseguendo lungo Padova e Venezia ,l'ampelografia dei terreni , permette la coltivazione del Tai Rosso e di molti altri vitigni internazionali , che raggiungono la massima espressione ,nella denominazione Riviera del Brenta Raboso DOC , un vino rosso e fresco ,dal colore rubino intenso.

A Venezia ,Treviso e Pordenone, troviamo le denominazioni Lison-Pramaggiore, con coltivazioni biologiche di Merlot, Cabernet, Malbec e Carmenère, che danno vini rossi , anche riserve, di buona qualità.

Il vino più conosciuto della zona è il Tai , con le denominazioni Lison DOCG e Lison Classico DOCG, dal colore giallo paglierino, con sentori di pesca e mela, lavanda e gelsomino oltre al Verduzzo, un vino ricco di note di pera e albicocca anche in versione secco.

Merlot, cabernet e camerère , sono i vitigni a bacca nera della zona del Piave DOC , ma il vitigno più radicato è il Raboso ,che ha una propria denominazione chiamata Piave Raboso , seguita dal più raffinato ,Piave Malanotte DOCG, robusto, concentrato e morbido ,visto l'appassimento di una parte delle uve .

Sempre dalla denominazione del Piave ,si ottengono vini Manzoni Bianco, Verduzzo anche in versione passito.

Sulla sponda destra del Piave , fino ad Asolo troviamo le denominazioni Montello Rosso, Montello Colli Asolani e Asolo-Prosecco DOCG.

Tra Conegliano e Valdobbiadene, troviamo la zona del glera , da cui otteniamo diverse denominazioni di Prosecco.

Ottimi sono anche i passiti , come il Torchiato di Fregona DOC, dove a Pasqua, i grappoli , schiacciati con un cilindro di legno, danno un mosto denso ,fermentato in piccole botti di castagno , e il Refrontolo Passito DOCG, che , a Natale, dopo un appassimento sui graticci, i grappoli di marzemino, ci danno un vino rubino, dal profumo di viola, marasca, mora e spezie dolci ben strutturato ed equilibrato.

DOCG DEL VENETO

- 1.Amarone della Valpolicella DOCG
- 2.Asolo Prosecco DOCG
- 3.Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli DOCG
- 4.Bardolino Superiore DOCG
- 5.Colli di Conegliano DOCG
- 6.Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG
- 7.Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
- 8.Lison DOCG
- 9.Montello Rosso DOCG
- 10.Piave Malanotte o Malanotte del Piave DOCG
- 11.Recioto della Valpolicella DOCG
- 12.Recioto di Gambellara DOCG
- 13.Recioto di Soave DOCG
- 14.Soave Superiore DOCG

DOC DEL VENETO

- 1.Arcole DOC
- 2.Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC
- 3.Bardolino DOC
- 4.Breganze DOC
- 5.Colli Berici DOC
- 6.Colli Euganei DOC
- 7.Corti Benedettine del Padovano DOC
- 8.Custoza DOC
- 9.Delle Venezie DOC
- 10.Gambellara DOC
- 11.Garda DOC
- 12.Lessini Durello o Durello Lessini DOC
- 13.Lison Pramaggiore DOC
- 14.Lugana DOC
- 15.Merlara DOC
- 16.Monti Lessini DOC
- 17.Montello e Colli Asolani DOC
- 18.Piave DOC
- 19.Prosecco DOC
- 20.Riviera del Brenta DOC
- 21.San Martino della Battaglia DOC

- 22. Soave DOC
- 23. Monti Lessini DOC
- 24. Valdadige DOC
- 25. Valdadige Terradeiforti DOC
- 26. Valpolicella DOC
- 27. Valpolicella Ripasso DOC
- 28. Venezia DOC 29. Vicenza DOC 30. Vigneti della Serenissima o Serenissima DOC

FRIULI - VENEZIA GIULIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Ribolla, picolit, refoso, sono solo alcuni dei vitigni di antichissime origini che in Friuli, terra di grande ricchezza del patrimonio vitivinicolo, convivono assieme ad altri vitigni internazionali.

Grande, e di antica tradizione, la viticoltura del Friuli, ha visto nel XIX sec., durante la seconda guerra mondiale e l'attacco dell'oidio e fillossera, la quasi completa distruzione.

Solo lo spirito di abnegazione e la caparbia degli agricoltori friulani, hanno permesso la completa ricostruzione dei vigneti negli anni '60, con ottimi risultati riconosciuti a livello mondiale.

La maggiore vinificazione, ad oggi, è in bianco, con l'utilizzo, già negli anni '70, di presse orizzontali e contenitori in acciaio per il controllo delle temperature e fermentazione.

Negli anni '80, si cominciò a sperimentare l'utilizzo delle botti di legno, con risultati, specie nei territori di Collio e dei Colli Orientali, di vini che potevano competere con quelli francesi per qualità e capacità di invecchiamento.

Negli anni '90, si cominciò a vinificare i rossi, con il taglio di mosti provenienti dal sud Italia, con buoni risultati, ma ancora oggi, quando pensiamo alla regione Friuli, l'immagine che teniamo in mente è quella bianchista.

Essendo la regione Friuli Venezia Giulia al confine, la sua cucina, risente delle influenze degli stati vicini come l'Austria, l'Ungheria, la Jugoslavia, la Germania.

Cotechino speziato, crauti bavaresi da abbinare ad un refoso; oppure il gulasch, da assaporare con un Carso Terrano giovane; il prosciutto di San Daniele con un Collio Friulano; la Pitina (polpetta di carne di capra molto speziata), da provare con un Friuli Grave Cabernet franc evoluto.

Il Clima e il Territorio

Il Friuli-Venezia Giulia, è la Regione situata più a nord-est dell'Italia, che possiamo dividere in cinque settori: area montana e area collinare, alta e bassa pianura ed infine, la zona costiera.

In quella montana, il clima rigido e piovoso, non permette la coltivazione ottimale delle viti.

In quella collinare, protetta dalle Alpi, l'influenza del vicino Mare Adriatico, e l'esposizione a sud, permettono un habitat ottimale per la coltivazione e la completa maturazione delle uve, grazie anche

ai terreni di origine carsica ,con rocce friabili, limo argille e sabbia che danno vita a vini di grande struttura e mineralità ,dai profumi intensi ed eleganti.

In alta pianura, il clima è temperato e umido come in collina, e in questa zona troviamo la denominazione Grave del Friuli ,con vini ricchi di profumi ,nei cui terreni, le pietre , assorbono il calore del giorno per restituirlo la notte ,contribuendo allo sviluppo di viti sane che danno vini freschi e fruttati.

La bassa pianura, risentendo della vicinanza del mare, con terreni ricchi di sabbia e argilla, contribuisce a dare vini con una certa mineralità ,soprattutto a bacca nera.

La zona costiera , presenta un terreno di colore rosso , un clima sub-mediterraneo dove i vigneti sono protetti dalle colline rispetto alle raffiche di vento della bora.

Vitigni forti come il vitovska e il terrano , trovano un terreno perfetto per la loro maturazione.

Vitigni e Vini

I vitigni più diffusi , sono a bacca bianca, con circa il 67% della produzione che si sviluppa prevalentemente nelle provincie di Pordenone e Udine.

Le tipologie di allevamento sono : Guyot, Cappuccina, Sylvoz e Casarsa.

Le tipologie di vite coltivate ,in maggior parte ,sono gli internazionali pinot grigio, chardonnay,sauvignon, e pinot bianco , tanto che le barbatelle innestate vengono esportate in tutto il mondo.

Il vitigno più coltivato è il pinot grigio ,seguito dalla glera nella produzione del prosecco.

Il pinot grigio , qui, ha i sentori di pera, mela, pesca bianca, e, se evoluto, si completa con aromi di caffè, nocciola e zenzero.

Lo chardonnay, con i suoi sentori di mela golden, pere e ananas, è ottimo per la produzione di vini base per spumanti metodo classico.

Buona acidità, foglia di pomodoro, salvia e peperone fresco e massima adattabilità all'invecchiamento , li troviamo invece come caratteristiche del sauvignon ,con allevamenti soprattutto nei Colli Orientali e nel Friuli.

Il pinot bianco, ci dà sfumature di pesca e mela, fiori di campo e peonia ,con note di crosta di pane e frutta secca ,se si assaggia dopo evoluzione.

Tra i vitigni autoctoni a bacca bianca invece, troviamo: il tocai friulano, dai delicati profumi di biancospino e finale ammandorlato; la ribolla gialla, nelle colline di Udine e Gorizia, con sentori di frutta esotica , pompelmo e mela, esaltati dalla spumantizzazione; la malvasia istriana ,dai sentori di pesca e albicocca; il vitovska; il verduzzo friulano e il picolit.

Vini Macerati:

Una tradizione prettamente friulana , è quella dei vini macerati ,che subiscono un processo di lunga macerazione nella vinificazione della ribolla gialla: **orange wine**.

Nel rispetto della natura, secondo la filosofia dei contadini friulani, nel vigneto non si utilizzano prodotti di sintesi, ma solo naturali ,e la vendemmia ,da rese bassissime ,ed è fatta dopo il 15 ottobre.

La macerazione ,avviene per lunghi periodi in anfore e tini di legno ,per poi protrarsi in botti di legno o in anfore , senza alcun uso di anidride solforosa .

Vini dal colore dorato e ambrato, non filtrati, vini caldi e capaci di evolvere a lungo , sentori di frutta secca, cera d'api, fiori secchi e spezie dolci ,sono le loro caratteristiche .

Possibili abbinamenti con agnello all'alloro e fagianella tartufata.

Tra i vitigni internazionali a bacca nera più coltivati troviamo il merlot 15%, , il cabernet franc e sauvignon e il pinot nero.

I vitigni a bacca nera autoctoni : il refoso dal peduncolo rosso, che dona spesso note di cacao e vaniglia ; schioppettino, pignolo e tezelenghe , quest'ultimo ricco di tannino (deriva da taglia la

lingua) , rappresentano vere produzioni di nicchia; il terrano, dal colore intenso e tannico ,da apprezzare in gioventù.

Le zone Vitivinicole del Friuli Venezia Giulia

Le zone vitivinicole del Friuli, sono essenzialmente cinque: la litoranea, in prov. Di Udine; la grande zona delle Grave a nord; le colline, in prov di Udine e Gorizia; l'Isonzo e il Carso.

Nella litoranea, insiste la denominazione Lison Pramaggiore, dai vini eleganti , profumati e di pronta beva, mentre la Lison DOCG, dal vitigno tai, ci da un vino morbido e sapido ,di grande qualità.

Altre denominazioni della litoranea sono: Friuli Latisana, con i vitigni pinot grigio e friulano; la Friuli Annia, traminer aromatico, Friulano e Pinot Grigio; Friuli Aquileia, vini con una buona mineralità, ma anche , come nel caso del refoso, eleganti e longevi.

Nella zona del Grave, troviamo la denominazione Friuli Grave che si estende nelle province di Pordenone e Udine, terreni calcareo-dolomitici e alluvionali, danno vita a vini profumati e strutturati con caratteristiche distinguibili tra le diverse zone di Magredi, Casarsa della Delizia, Azzano, Decimo e Codropio.

Nella zona delle colline, troviamo le denominazioni di Friuli Colli Orientali, che ha 5 sottozone, si coltivano picolit, refoso, pignolo, refoscone, tezzelenghe e verduzzo oltre a ribolla gialla e schioppettino di prepotto , unico a bacca nera, con produzioni di vini adatti all'evoluzione.

Tra le DOCG presenti in questa zona ricordiamo la Ramandolo DOCG, vino dolce con uve appassite; la DOCG Colli Orientali del Friuli Picolit, con vini che emanano sentori di fiori , miele d'acacia e frutta sciropata; Rosazzo DOCG, vini dai sentori floreali; la DOC Collio, a Gorizia, che ci regala un magico sauvignon tra i migliori del mondo; l'eccellente Ribolla Gialla, vino d'apertura a tavola per eccellenza ideale con una vellutata di asparagi.

Nella zona dell'Isonzo troviamo la denominazione Friuli Isonzo, con i suoi terreni ghiaiosi , produce vini profumati minerali, strutturati adatti per l'invecchiamento.

Altra denominazione, Rive Alte, dai vitigni a bacca bianca, con terreni argillosi, produce vini strutturati e profumati.

Rive di Giare, denominazione a sinistra dell'Isonzo, con climi più caldi, e terreni ricchi di ghiaia calcarea, vede protagonista la malvasia istriana e il refosco dal peduncolo rosso ,con vini freschi , che risentono dell'influsso del Mare Adriatico.

Nella zona del Carso, infine, si arriva in un'area , dove i terreni si tingono di rosso, dominate dai laghi, fiumi carsici e grotte e dalla bora impetuosa ,che rende quasi eroica la coltivazione della vite.

Nella denominazione Carso ,troviamo i vitigni malvasia istriana e vitovska , mentre il vino rosso per eccellenza è il Terrano ,dai sapori ruvidi e freschi ,che si ammorbida solo col passare del tempo , da assaporare con uno spezzatino.

Duino Aurisina, comune di origine del Prosecco ,con l'omonima località e denominazione , che comprende 9 province tra Friuli e Veneto ,ha dato i natali alla coltivazione del vitigno glera .

DOCG DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

- 1.Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG
- 2.Lison DOCG
- 3.Ramandolo DOCG
- 4.Rosazzo DOCG

DOC DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

- 1.Prosecco DOC

2. Carso DOC
3. Collio Goriziano DOC
4. Delle Venezie DOC
5. Friuli o Friuli Venezia Giulia DOC
6. Friuli Annia DOC
7. Friuli Aquileia DOC
8. Friuli Colli Orientali DOC
9. Friuli Grave DOC
10. Friuli Isonzo DOC
11. Friuli Latisana DOC
12. Lison Pramaggiore DOC

PUGLIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Trulli, barocco , olive e muretti a secco caratterizzano una regione ,che ha dato tanto nella produzione di vini rossi , usati per lo più come vini da taglio ,per dare colore e alcol a quelli del nord Italia e Francia , oltre ai vini bianchi ,usati per la produzione di Vermouth.

La rivincita enologica della Puglia comincia negli anni '70, quando ad opera di alcuni produttori , comincia a delinearsi una nuova filosofia alla ricerca della qualità ,e non della quantità , nei vini prodotti.

Nascono così il Negramaro salentino , per la produzione di vini rossi e rosati ,e il Primitivo dal vitigno Troia , oltre a una buona produzione di vini bianchi, dolci e spumanti.

Alcuni ,fra i piatti tipici della cucina pugliese ,sono : le orecchiette con le cime di rapa o la tiella di patate , riso e cozze da assaporare con un Locorotondo Bianco ; le zuppe di pesce o il baccalà con patate al forno, accompagnato da un Rosato del Salento ; l'agnello al forno con patate da servire con un Castel Del Monte Nero di Troia Riserva.....

Il Clima e il Territorio

Il territorio pugliese, prevalentemente pianeggiante e collinare, si estende come un tacco di stivale fra i due mari Adriatico e Ionio.

Il clima è di tipo mediterraneo con inverni miti ed estati calde, che favoriscono la maturazione delle uve ,con produzione di vini intensamente colorati con una buona longevità.

I terreni sono di tipo calcareo argillosi e calcareo sabbiosi , permettendo ottimi risultati ,sia per vini rossi strutturati (troia e primitivo) , che bianchi e rosati ,piacevoli e di pronta beva (troia, montepulciano e sangiovese).

I terreni di origine carsica, nella zona delle Murge, sono ricchi di acqua sotterranea tra le rocce e le grotte , alle quali attingono le radici delle viti durante le estati afose, dando struttura ai rossi e freschezza ai bianchi, mentre nelle coste, tra le Murge e il Mar Adriatico, i suoli tufacei e sabbiosi, sfoderano l'ambiente ideale per il moscato reale.

Il primitivo ,acquista diverse sfumature e proprietà ,a seconda del luogo in cui viene coltivato : nei terreni , calcareo e argillosi, si produce un vino strutturato; nei suoli alluvionali , più polposo; nelle terre tufacee, vini freschi; nei terreni sabbiosi delle terre rosse della costa ionica, vini più, freschi e fini .

Vitigni e Vini

I vitigni più utilizzati per la produzione di vini rossi e rosati in Puglia sono il :Negramaro, Primitivo e Uva di Troia.

Per quanto riguarda vitigni a bacca bianca invece: Verdeca, Bombino Bianco, Biaco D'Alessano, Malvasia Bianca, Fiano, Minutolo e Chardonnay.

Le tipologie di allevamento sono : a spalliera, alberello e tendone.

I Vitigni a Bacca Rossa

Il vitigno a bacca rossa più coltivato nella regione è senza dubbio il negramaro, che, importato dai Greci, ci da un vino rosso intenso con profumi di rosa, amarena, prugna e tabacco.

La sua maturazione arriva ai primi di ottobre , e ci offre un vino dai tannini morbidi, che lo sostengono per tutta la sua evoluzione , una bella eleganza ,ed un finale amarognolo.

Anche i rosati, ottenuti dal negramaro hanno un discreto successo per corpo ed equilibrio.

In Puglia troviamo anche il Sangiovese, anche se di scarso livello qualitativo.

Altro vitigno importante è il primitivo, chiamato così per la sua precocità di maturazione, intorno alla fine di agosto.

Una delle sue particolarità ,oltre alla precoce maturazione verso la fine di agosto , è quella che si presta anche ad una seconda raccolta ,un mese dopo la vendemmia dei grappoli principali, di grappoli sui tralci secondari detti femminelle ,che ci danno vini secondari ,rossi o rosati , di pronta beva , e non adatti all'invecchiamento.

Il Primitivo , coltivato soprattutto tra Taranto e Bari , ci da un vino rosso purpureo con tonalità che possono arrivare anche all'aranciato , dopo l'evoluzione, con sentori di ciliegia, prugna, amarena e mora , oltre a frutta secca, sotto spirito, note speziate, tostate e balsamiche.

Il montepulciano, è un vitigno utilizzato per ammorbidire le note tanniche dei negroamaro e uva di troia , ma se usato in purezza, ci da vini speziati, dal colore intenso con sentori di confettura , cuoio e spezie dolci.

L'Uva di Troia, a maturazione tardiva, ci da vini dal profumo intenso di viola e mirtillo ,che negli anni si arricchiscono di note di confettura, ciliegia, tabacco e spezie , il cui tannino, viene smorzato dal taglio con il montepulciano.

La Malvasia nera, ci regala vini di pronta beva profumati di melagrana e lampone.

Il Bombino nero, usato per produrre vini rosati freschi e sapidi e l'Aglianico in piccola quantità.

Vitigni internazionali : Merlot, Cabernet, Syrah e Pinot Nero

I Vini Rosati in Puglia

Buon apprezzamento , riscontrano i vini rosati in Puglia , ottenuti da un sistema detto “Sistema a Lacrima” ,che prevede l'inserimento dei grappoli in alcuni sacchi che , fornendo una pressatura soffice, fanno lacrimare le uve raccolte e raccogliere il mosto fiore senza tenerlo ulteriormente a contatto con le bucce.

I primi esperimenti di rosato in Puglia risalgono alla metà dell'800, con uve di troia e bombino nero, usati solo per l'esportazione, ma il primo imbottigliamento avvenne nel 1943 a Salice Salentino , con uve negramaro e malvasia nera.

Oggi, i rosati pugliesi, ci sorprendono per la bellezza dei colori,fragranze e gusto pieno ed equilibrato.

Tonalità cerasuolo e corallo, profumi intensi di fragolina, melagrana, ciliegia, rosa , oleandro e rabarbaro completati da un'ottima freschezza , sapidità e adeguata gradazione alcolica, ne fanno le caratteristiche più apprezzate .

Gli unici vini rosati pugliesi che hanno un passaggio in botte , sono solo quelli da negramaro e primitivo.

Nella Murgia settentrionale, dal bombino nero, si ottengono rosati più delicati ed eleganti, ma meno colorati , piacevolmente acidi e freschi ,di cui il massimo prestigio ,si ha nella denominazione

Castel del Monte Bombino Nero DOCG , ottimo per un aperitivo con bruschette e fagottini al formaggio.

Nel barese e nel foggiano ,i rosati si ottengono da uve montepulciano e uva di Troia ,con buone sperimentazioni anche del primitivo.

Oggi ,il rosato ,risulta essere un vino versatile abbinabile a tutto pasto.

I Vitigni a Bacca Bianca

Il piu' diffuso vitigno a bacca bianca è il trebbiano toscano ,che troviamo un po' ovunque in Puglia, seguito da diversi cloni di malvasia bianca.

La verdeca, che ci da vini freschi e semplici ,dai riflessi verdolini come si intuisce anche dal nome.

Il bombino bianco, nel foggiano e nel barese, utilizzato in passato per completare gli uvaggi , oggi vinificato in purezza, ci da vini freschi, sapidi, e fini , spesso spumantizzato con metodo classico.

Il pampanuto ,che ci da vini fruttati ,allevato nella zona di Castel Del Monte.

Il bianco d'Alessano, con i suoi vini fruttati nella zona dell'Itria.

Il fiano e il greco ,che ci danno buoni risultati ,se spumantizzati con metodo Martinotti.

Il minutolo o moscatellina, nelle zone del tarantino e di Bari ,ci da vini aromatici con sentori di pescanoce, camomilla, fiori bianchi e muschio.

Vitigni internazionali a bacca bianca come chardonnay, sauvignon, pinot bianco e viogner.

Le zone Vitivinicole della Puglia

la Puglia, può essere divisa in quattro zone vitivinicole da nord a sud: **La Capitanata, La Murgia Centrale, La Valle dell'Itria e Il Salento (Tarantino, Basso e Alto Salento).**

Capitanata

Al confine più a nord entrando in Puglia dal Molise, si arriva nella **Capitanata**, dove troviamo due denominazione : San Severo e Tavoliere delle Puglie.

In genere, queste denominazioni ,puntano a valorizzare il nero di Troia , anche se non disdegnano l'uso di blend con montepulciano e sangiovese ,come nel Cacc'e Mmitte di Lucera DOC, un vino dai profumi di marasca ,prugna e viola con una leggera speziatura.

Negli ultimi anni , si stanno valorizzando anche la falanghina , il fiano greco e il bombino bianco che danno vini ideali , per la produzione di spumanti metodo classico.

Murgia Centrale

Nella parte nord della **Murgia Centrale**, si ha la produzione di vini rossi strutturati da uva di Troia, aglianico e montepulciano ,come nelle denominazioni DOCG Riserva del Castel Del Monte Nero di Troia , Castel Del Monte Rosso e nel Castel Del Monte Aglianico DOC ,da provare col capretto al ginepro.

Altre denominazioni della zona sono : Il Castel Del Monte Bombino Nero DOCG e il Moscato di Trani DOC che offre vini aromatici , con sentori di albicocca, pesca gialla, mimosa e zagara, da provare con dolcetti di pasta di mandorle.

Nella parte sud della Murgia Centrale, troviamo le denominazioni, Gravina, Gioia Del Colle , Locorotondo e Martina Franca con vini rossi freschi e sapidi da primitivo ,oppure rosati in purezza o in blend con aglianico.

La Valle dell'Itria

Nella Murgia Barese e nella **Valle dell'Itria**, con la malvasia bianca si hanno produzioni di vini piacevoli , così come il greco, la falanghina e il trebbiano toscano, che danno vini piacevoli da gustare ,con burrata e stuzzichini di mozzarella.

Nella zona dell'arco Tarantino , insiste la denominazione Martina Franca con vini fermi o spumanti metodo Martinotti.

Nella zona del Golfo di Taranto ,insiste una denominazione , Il Primitivo di Manduria DOC, che ,grazie a sistemi innovativi di alcuni produttori , con uve allevate ad alberello, in terreni calcareo argillosi e vini ,che riposano in botte o barrique, ci danno vini , che dopo l'evoluzione , diventano austeri, eleganti, dai tannini levigati , da provare con un ottimo petto d'anatra alle spezie.

Un buon vino da conversazione risulta il Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG , vellutato e avvolgente ,da assaporare con fichi secchi e cioccolato fondente.

Il Salento

In questa penisola pianeggiante, in cui il clima vede l'incrocio delle due brezze marine dei suoi mari Ionico e Adriatico, troviamo la produzione di negroamaro , nelle denominazioni Brindisi e Salice Salentino, vini ottenuti da uve lasciate appassire in pianta e passaggio in barrique , concepiti per diventare grandi vini rossi.

Altri vitigni coltivati sono ,il primitivo, cabernet sauvignon e susumaniello, usato per la produzione di vini filtrati dolci ,da grappoli raccolti quando la vite è giovane, mentre invecchiando , la stessa , riesce a maturare solo poca produzione ,e in quel caso ,si ha la produzione di un vino susumaniello rosso concentrato, fruttato e speziato da abbinare al gulash.

Altre denominazioni sono la Ostuni DOC, per i vini rossi da uva ottavianello , e Ostuni Bianco DOC , da uva francavilla e impigno, anche se entrambe le denominazioni hanno una minima produzione di vino.

Altra denominazione è la Salice Salentino Aleatico Dolce DOC , passito da aleatico, negroamaro, malvasia nera, bianca, chardonnay,sauvignon, sèmillon e riesling.

Nel basso Salento, domina il negroamaro in denominazioni storiche come Alezio, Galatina, Copertino e Matino.

DOCG DELLA PUGLIA (4)

- 1.Castel del Monte Bombino Nero DOCG
- 2.Castel del Monte Nero di Troia RiservaDOCG
- 3.Castel del Monte Rosso Riserva DOCG
- 4.Primitivo di Manduria Dolce NaturaleDOCG

DOC DELLA PUGLIA(27)

- 1.Aleatico di Puglia DOC
- 2.Alezio DOC
- 3.Barletta DOC
- 4.BrindisiDOC
- 5.Cacc'e mmitte di Lucera DOC
- 6.Castel del Monte DOC
- 7.Colline Joiniche Tarantine DOC
- 8.Galatina DOC
- 9.Gioia del Colle DOC
- 10.Gravina DOC
- 11.Lizzano DOC

- 12.Martina o Martina FrancaDOC
- 13.Matino DOC
- 14.Moscato di Trani DOC
- 15.Nardò DOC
- 16.Negroamaro di Terra d'OtrantoDOC
- 17.Orta Nova DOC
- 18.OstuniDOC
- 19.Primitivo di Manduria DOC
- 20.Rosso di Cerignola DOC
- 21.Salice SalentinoDOC
- 22.San Severo DOC
- 23.Squinzano DOC
- 24.Tavoliere delle Puglie o Tavoliere DOC
- 25.Negroamaro di Terra d'OtrantoDOC
- 26.Orta Nova DOC
- 27.Terra d'Otranto DOC

A grayscale map of the Basilicata region in Italy. Four specific areas are highlighted with dark gray shading: 'VULTURE' in the northwest near Mottola, Lavello, Venosa, and Rotondo; 'MATERA' in the east around Muro Lucania, Marone, Sanza, and Rionero; 'VAL D'AGRI' in the south-central part; and 'ROCCANOVA' in the south. Neighboring regions are labeled: PUGLIA to the north, CAMPANIA to the west, and CALABRIA to the south. Major cities like Potenza are marked with dots. A scale bar at the bottom right indicates distances up to 20 km or 10 miles.

Nella piccola Basilicata, Greci e Fenici hanno diffuso la coltivazione della vite poi sviluppatasi con i Romani nella parte vulcanica del Vulture.

La Basilicata ha puntato essenzialmente sui propri vitigni autoctoni a bacca rossa , pur coltivando anche quelli internazionali , avendo ottimi risultati specialmente con l'Aglianico del Vulture, da cui l'omonimo vino.

La cucina della Regione, prevede, formaggi , salsiccia stagionata, stufati, cavatelli con fagioli, ma anche biscotti con mandorle, da provare , ad esempio , con un moscato dolce spumantizzato del Vulture.

Il territorio è prevalentemente montuoso, con un clima di tipo continentale.

A Matera , terreni argillo-sabbiosi, danno ottimi risultati con greco e primitivo.

Nella zona del Vulture, l'aglianico del Vulture, trova il suo habitat naturale sui terreni di origine vulcanica, sabbiosi, limosi e argillosi, donando ai vini, freschezza, sapidità e mineralità.

Il vitigno più espressivo della Regione, è l'Aglianico del Vulture .

L'aglianico del Vulture, è un vitigno a bacca nera ,che si esprime in un vino dai sentori di intensi profumi speziati, fruttati e balsamici con una maturazione tardiva che può essere usato anche per i rosati e spumanti metodo classico.

Altri vitigni della regione Basilicata sono : Il sangiovese nella denominazione Grottino di Roccanova; il primitivo, il merlot e il cabernet sauvignon dalle note erbacee e fruttate ,con un elegante corredo tannico.

Le uve a bacca bianca, occupano il 10 % del vigneto nella Basilicata ,con vitigni come : moscato, malvasia bianca di Basilicata e trebbiano toscano, che ci danno spumanti dolci e vini secchi fermi.

Ultimamente si stanno sperimentando coltivazioni di muller thurgau e traminer con ottimi risultati, vista la vocazione dei terreni di origine vulcanica.

Le zone Vitivinicole della Basilicata

Le zone vitivinicole della Basilicata sono tre: **Il Vulture, la Val d'Agri e il Materano.**

Il Vulture ,rappresenta il 60% della viticoltura della regione , con la denominazione Aglianico del Vulture DOCG ,di un colore rosso rubino impenetrabile, dai profumi eleganti di frutta rossa matura, marasca , ciliegia sotto spirito, liquirizia, chiodi di garofano , pepe nero e note tostate , dopo il passaggio in botte.

In Val d'Agri, provincia di Potenza, si effettuano coltivazioni biologiche.

Merlot, sangiovese e sauvignon , danno vini strutturati con sentori di frutta rossa, spezie e liquirizia nelle denominazioni Terra dell'Alta Val d'Agri e Grottino di Roccanova ,da provare con la lonza di maiale con vellutata di porcini.

A Matera, famosa per i suoi “Sassi di Matera” patrimonio UNESCO, troviamo la denominazione Matera DOC , il vitigno principale è il primitivo , un vitigno che in questa regione produce vini rossi potenti , con un corredo tannico elegante ,specie se abbinato a uvaggi con merlot e cabernet sauvignon.

In questa zona ,si produce anche il Matera Greco, un vino bianco delicato e sapido, da assaporare a un piatto di spaghetti con le cozze.

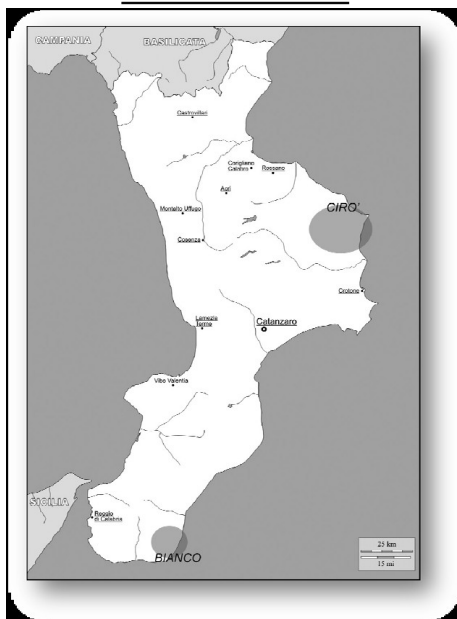
DOCG DELLA BASILICATA (1)

- 1.Aglianico del Vulture Superiore DOCG

DOC DELLA BASILICATA (4)

- 1.Aglianico del Vulture DOC
- 2.Grottino di Roccanova DOC
- 3.Matera DOC
- 4.Terre dell'Alta Val d'Agri DOC

CALABRIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

I monti della Sila, il mare Tirreno, lo Ionio e le coste, dominano la Calabria, terra ricordata soprattutto per l'onnipresente peperoncino e la famosa cipolla di Tropea.

Fino a qualche anno fa, il vino, in Calabria era un alimento di secondo piano, utilizzato per lo più dalle classi meno ambienti, ma oggi, grazie ad alcuni imprenditori, il vino calabrese ha cambiato volto, esaltando le doti del gaglioppo e del magliocco.

La cucina calabrese, a base di peperoncino, è molto piccante, come il semplice piatto di spaghetti aglio olio e peperoncino, a cui abbinare un Cirò Bianco, oppure le cotolette di maiale con cacio cavallo, da servire con un Cirò Rosso, oppure ancora, i dolci calabresi come la pitta 'mpigliata, da assaporare con un Greco Bianco.

Il Clima e il Territorio

la Calabria è quasi una isola, divisa longitudinalmente in due zone, dai monti della Sila.

Il clima, quindi, risente di questa struttura, e ci da condizioni diversificate, a seconda della vicinanza del Tirreno o dello Ionio, passando dal continentale al mediterraneo.

Il clima continentale, nelle vicinanze di Cosenza, con forti escursioni termiche, ci da vitigni a bacca bianca, che esprimono ottimi profumi.

Nel versante ionico della Sila, il clima è più mite, mentre nei vigneti dell'Aspromonte, dove il clima è mediterraneo, il Greco Bianco si esprime al massimo delle sue potenzialità.

I terreni di origine vulcanica, calcarei lato tirrenico, danno vini densi e strutturati, con grandi possibilità di evoluzione, utilizzando il vitigno magliocco, mentre, le formazioni argilloso calcaree del lato ionico, favoriscono il gaglioppo, con vini rossi, sapidi e minerali.

Vitigni e Vini

Il 75% della produzione di vino, è rappresentato da vitigni a bacca nera.

I sistemi di allevamento più usati sono, il cordone speronato e l'alberello.

I vitigni a bacca nera

Il vitigno più coltivato è il **gaglioppo** , con circa il 30% , arrivato in Calabria dai Greci, matura nella prima decade di ottobre ,e ci da vini freschi , sapidi , dai colori poco concentrati come il nebbiolo, dai profumi di frutta rossa e tannini importanti.

Un'altro vitigno è il **magliocco** (4%), spesso confuso con il gaglioppo, che si distingue per le sue **due varietà**: il **magliocco canino**, (Lamezia),con una carica antocianica importante, da un vino di buon colore e sentori di frutti rossi ,e il **magliocco dolce**, (Cosenza) ,ci da vini meno ricchi di acidità ,ma capaci di grandi evoluzioni.

Altri vitigni autoctoni sono: il **calabrese**, il **castiglione**, il **greco nero**, la **malvasia nera**, il **nerello**, il **prunesta**, oltre ai classici vitigni internazionali.

I vitigni a bacca bianca

Il **greco bianco** o pecorella, che ci da un vino fresco dai profumi di mela; il **mantonico**, nel versante ionico, di buona acidità e adatto all'appassimento, utilizzato per l'omonimo vino dolce; il **greco bianco**, nella zona di Bianco, un vitigno adatto all'appassimento, il cui vino ambrato e profumato , in passato , veniva offerto ai vincitori delle olimpiadi.

Le zone Vitivinicole della Calabria

Le zone vitivinicole della Calabria, sono 4 ,di cui due nel versante tirrenico **Cosentino e Lamentino**, e due in quello ionico **Cirotano e Locride**.

Nel cosentino, la coltivazione è prevalentemente collinare ,in cui insiste la denominazione Terre di Cosenza, che ha riordinato la viticoltura della parte settentrionale della Calabria ,e che, negli ultimi anni ,ha rivalutato il vitigno autoctono magliocco ,da cui si ottiene un vino ricco di colore e struttura , perfetto con il cinghiale stufato.

Sempre a nord, nella valle dell'Esaro si producono vini rosati ,leggeri e di pronta beva, oltre a vini bianchi ,da vitigni coltivati a più di 800 mt, eleganti e freschi ,a base di greco bianco , da assaporare con formaggi di capra e pomodorini o costolette di maiale alle erbe aromatiche.

In abbinamento alla torta di noci, invece , troviamo il Moscato Passito di Saracena, da moscatello appassito, un vino dolce con sentori tostati.

Nelle zone delle denominazioni di Savuto e Cosenza, troviamo, il magliocco dolce e il gaglioppo ,affiancato al greco nero per i vitigni a bacca nera , mentre per i bianchi , il trebbiano toscano, malvasia bianca, chardonnay e traminer aromatico.

Nel versante ionico, il vitigno base è il gaglioppo ,da cui si producono vini rossi come il Cirò e i rosati .

Nella prov. Di Reggio Calabria ,e nella DOC Bivongi ,si stanno cominciando a utilizzare blend ottenuti da vitigni internazionali ,affiancati dagli autoctoni ,come il greco nero e la nocella.

Nella zona della Locride, dal mantonico ,si ottiene un vino dolce e fresco, dato da un leggero appassimento delle uve, mentre nel comune di Bianco , troviamo il greco bianco , da cui si ottiene un vino dolce, prodotto in pochissime bottiglie , ormai quasi introvabile.

DOCG DELLA CALABRIA (0)

In Calabria non sono presenti vini DOCG.

DOC DELLA CALABRIA (9)

- 1.Bivongi DOC
- 2.Cirò DOC
- 3.Greco di Bianco DOC

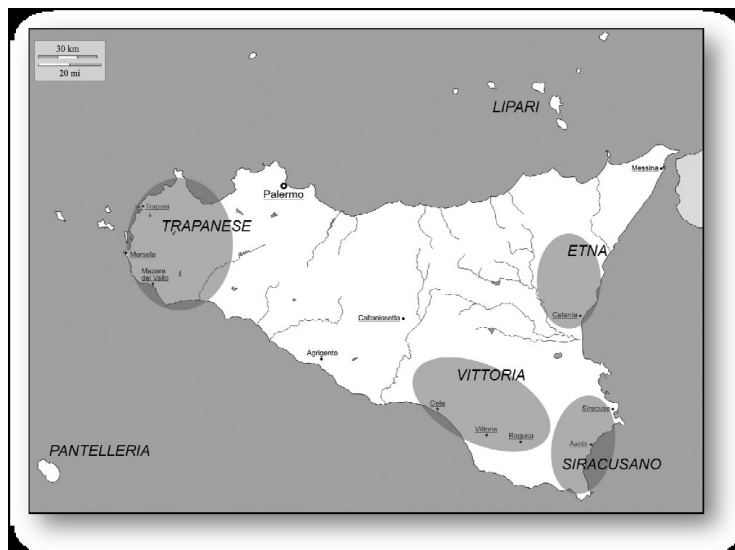
4.Lamezia DOC

5.Melissa DOC

6.Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto DOC

7.Savuto DOC 8. Scavigna DOC 9. Terredi Cosenza DOC

SICILIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Sicilia, un'isola di sole, mare, tradizioni e cultura, offre un panorama enogastronomico ricco e diversificato, con un clima di tipo mediterraneo, fatto di estati calde e inverni poco piovosi lungo le coste, che, in montagna, come ad esempio, sul vulcano Etna, sa regalare anche la neve.

Le tradizioni enologiche risalgono al periodo di dominazione greca, intorno all'VIII sec., con impianti ad alberello di malvasia, corinto nero e grecanico

In questa terra, dominata dal vino bianco, fino agli anni '70, la produzione di vini e mosti era destinata soprattutto per vini da taglio da esportare nelle regioni settentrionali e del Nord Europa.

La moderna enologia dell'isola, prende notevole impulso negli anni '90, con la nascita dell'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia, quando si cominciarono a valorizzare i vitigni nero d'Avola, chardonnay, syrah, merlot e cabernet sauvignon.

L'introduzione dell'uso della barrique, il riposizionamento dei vigneti in aree più vocate agli impianti, e le importanti strategie di marketing, che hanno puntato alla valorizzazione del mercato siciliano, hanno dato notevole impulso allo sviluppo enoculturale dell'isola.

Vista l'influenza delle varie dominazioni, che si sono susseguite nell'isola, dai normanni agli arabi, svevi e greci, la cucina siciliana, subendone l'influsso, è divenuta ricca, saporita e variopinta.

Cous cous di verdure, di pesce e di carne, pasta con le sarde, ghiotta di pesce, involtini di pesce spada, salsicce e capretto in umido, oltre ai tanti e squisiti dolci, come la cassata siciliana e la brioche con granita e panna, ci accompagnano nel viaggio enogastronomico dell'isola.

Il Clima e il Territorio

L'isola, siciliana, e i suoi arcipelaghi delle Eolie, Pelagie, Egadi, Pantelleria e Ustica, dal clima Mediterraneo sulle coste, e continentale nell'entroterra, è prevalentemente collinare e montuosa.

Il clima mediterraneo, nelle zone costiere, offre estati calde e inverni miti, a differenza dell'entroterra, dove troviamo freddo e neve in inverno, ed estati calde che favoriscono l'insorgere di incendi molto devastanti.

La coltivazione della vite, è molto varia, e interessa gran parte dell'isola, con i suoi 163.063 ettari vitati.

Nella zona nord orientale, i monti, dominano il territorio, dove troviamo l'Etna che nei suoi versanti nord, est e sud, regala preziosi vigneti di nerello mascalese, nerello cappuccio e caricante, nei terreni di lapilli, cenere e sabbia.

Il versante ovest del vulcano, non si presta alla coltivazione della vite.

Nella zona sud orientale dell'isola, nei terreni di natura calcarea, vulcanica e tufacea, si coltiva il nero d'Avola ,ottimo vitigno dalla speciale carica antocianica, che gli conferisce un intenso colore rosso rubino.

Nella zona centro meridionale, troviamo coltivazioni miste di vitigni autoctoni e internazionali , mentre nella zona occidentale, i terreni argillosi e arenari, ci danno vini intensi e colorati.

Nelle Eolie e Pantelleria, il vino si arricchisce di profumi ,con la malvasia di Lipari e il moscato di Alessandria.

Vitigni e Vini

La produzione siciliana è a leggera maggioranza di vitigni a bacca bianca e , negli ultimi anni, la Sicilia ha intensificato la coltivazione biologica ,tanto da arrivare a circa il 28% della produzione nazionale.

Le tipologie di allevamento sono : a guyot , cordone speronato e solo per il 10% ad alberello.

Vitigni a bacca bianca

Il vitigno a bacca bianca più coltivato è il cataratto nelle zone di Agrigento e Palermo nelle tre tipologie :comune, lucido ed extra lucido.

Un altro vitigno ,coltivato quasi in ogni provincia siciliana ,è l'inzolia ,(ansonica), utilizzato in purezza o in blend con lo chardonnay.

Il grillo, coltivato soprattutto in provincia di Trapani ,è utilizzato nella produzione del Marsala, insieme a inzolia e cataratto, i cui sentori spaziano tra gelsomino, melone bianco, pera, ananas, agrumi, ortica e pepe verde.

Il greco, un vitigno dagli aromi floreali e fruttati, con sentori di ananas,susina,pesca, e perfino meringa e cioccolato.

Il famoso moscato d'Alessandria (zibibbo) , importato dagli arabi “zabib” , anima dei passiti e moscati di Pantelleria.

La malvasia di Lipari, coltivato nelle isole Eolie , prodotto nelle versioni Naturale e Passito.

Vitigni a bacca nera

Il nero d'Avola, dai sentori di mora e ciliegia scura, spezie dolci e humus, con tannini morbidi, coltivato storicamente ad alberello nelle zone di Siracusa ed Agrigento.

Il nerello mascalese e il nerello cappuccio, coltivati nelle zone dell'Etna, allevati ad alberello, ci danno vini eleganti e longevi.

Il frappato, nelle province di Siracusa e Ragusa, che , in purezza , ci da vini freschi, fruttati e beverini, mentre in blend con il nero d'Avola, da vini più austeri .

Il nocera ,nel messinese ,produce vini con fragranze di lampone, ciliegia e spezie.

Tra le varietà internazionali troviamo lo chardonnay, il syrah e il cabernet sauvignon che ci da vini tra i più longevi della regione.

Le zone Vitivinicole della Sicilia

Le zone vitivinicole della Sicilia possono riassumersi in 6 : il Trapanese , la zona centrale, il Messinese , l'area etnea e l'area siracusana e ragusana.

Nel Trapanese, spicca la zona di Marsala , il cui vitigno simbolo è il grillo ,(Marsala, Mazara del Vallo e Alcamo).

In questa zona, oltre al grillo troviamo anche inzolia, cataratto e greco che ci danno vini freschi ,fruttati e di pronta beva.

Il vino principe di questa zona ,è comunque , il Marsala Doc. vino liquoroso più famoso d'Italia.

Il Marsala, come lo Sherry e il Porto, è un vino liquoroso DOC dal 1969 , prodotto nei terreni della Sicilia occidentale , da vitigni di grillo, cataratto, inzolia e damaschino.

Esistono due tipi di Marsala: Oro e Ambrato.

Il Marsala oro, è conciato con vino, alcol e mosto alcolizzato , mentre l'ambrato, è ottenuto da nero d'Avola, nerello mascalese e perricone.

Oltre che per il colore , i *marsala differiscono* anche *per grado zuccherino* e invecchiamento.

Il grado zuccherino cambia ,a seconda che si tratti di *secco*, (< 40 g/l) , *semi secco* (>40 e < 100 g/l) o *dolce* (>100g/l), mentre in base tempo di *invecchiamento, di uno , due o quattro anni*, si possono avere : *Marsala Fine, Marsala Superiore e Marsala Superiore Riserva* .

Il Marsala Vergine ,si ottiene aggiungendo al vino – base, alcol etilico di origine vitivinicola , e facendolo riposare per 5 anni in botte ,oppure 10, se vogliamo ottenere il Riserva , in cui ,oltre ai sentori di fichi secchi, marmellata di arance, datteri e cuoio si aggiungono ,un colore denso e molta morbidezza.

Nella piccola Pantelleria, si trovano le coltivazioni ad alberello di zibibbo (moscato d'Alessandria o zabib) ,che danno il famoso passito di Pantelleria e il Moscato di Pantelleria.

Mentre il Moscato di Pantelleria si ottiene dagli acini freschi torchiati a mano, il Passito, si ottiene dall'uva appassita al sole, di cui i primi grappoli, sono raccolti ad agosto , coperti dal nylon, e lasciati appassire, mentre a settembre, si raccolgono altri grappoli ,e si aggiungono al mosto in fermentazione a più riprese.

Durante la macerazione in acciaio o legno, si rilasciano tutti gli aromi al futuro vino che maturerà ancora ,in acciaio o legno.

Il Moscato risulta più fresco , mentre il Passito più intenso e profumato.

In Sicilia , trovano posto anche i moscati : Siracusa Moscato DOC, da uve appassite di moscato bianco , e il Moscato di Noto DOC, con i suoi sentori di scorza d'arancia miele e nocciola.

Tra i gli aromatici ,e i vini dolci ,ricordiamo anche la denominazione Malvasia delle Lipari DOC, ottenuto da viti ,allevate nei i terrazzamenti e nei muretti a secco, da cui si ottiene un vino dolcissimo con l'appassimento delle uve , che ha un finale fruttato ,da abbinare alle cassatelle eoliane ,a base di fichi secchi , uva passa e confetture.

Nell'area del palermitano, si allevano viti di nero d'avola, perricone ma soprattutto ,ottimi risultati di syrah ,che qui si esprime con sentori di confettura, mora, cacao , grafite e un tannino morbido.

Nella Contea di Sclafani, si producono vini freschi da cataratto, inzolia, nero d'Avola, mentre nella zona Contessa Entellina, nero d'Avola, sauvignon, merlot, syrah e cabernet.

Nella zona centrale dell'isola, Agrigento e Caltanissetta producono ottimi vini dotati buona personalità da nero d'Avola e syrah.

Nei monti Peloritani del messinese, nella denominazione Mamertino ,si alleva il nocera, un vitigno autoctono che da ai vini, sentori di lampone, ciliegia e spezie.

Nella denominazione Faro, (*nome che deriva dalle antiche popolazioni dei fari*), si coltiva il nerello mascalese ,dalle note fruttate e di macchia mediterranea.

Nei terreni di origine vulcanica delle Eolie, si produce la Malvasia delle Lipari .

Nella zona dell'Etna, nei terrazzamenti e tra i muri a secco, si allevano caricante, nerello mascalese e nerello cappuccio, che fanno parte della denominazione Etna DOC.

Sempre nella zona Etna, si è iniziato ad allevare anche il pinot nero, in un terreno unico ,che, dai vari strati di lava ,sedimentatisi negli anni ,ha dato ai terreni ,ricchezze di ferro, rame, potassio, fosforo, magnesio e azoto ,regalando ricchezza ,al patrimonio olfattivo delle uve e dei vini prodotti.

I versanti produttivi dell'Etna sono tre :nord, con vini di grande struttura, sud con i suoi vini da uve che arrivano ad una perfetta maturazione , ed est con i suoi vini di grande finezza, influenzate dalle brezze provenienti dal Mar Ionio antistante .

A sud est dell'isola, troviamo le denominazioni Moscato di Noto e di Siracusa.

In queste zone, nero d'Avola e frappato danno vini freschi e fruttati , nella denominazione Cerasuolo di Vittoria DOCG, unica DOCG della regione, che ha anche una sottozona, detta Pachino

dell'Eloro DOC ,dove i vigneti di origine antica, coltivati ad alberello, danno al vino ,oltre alle note fruttate , anche quelle di liquirizia, spezie e humus ,con una bella trama tannica ,da abbinare all'arrosto di maiale all'uva.

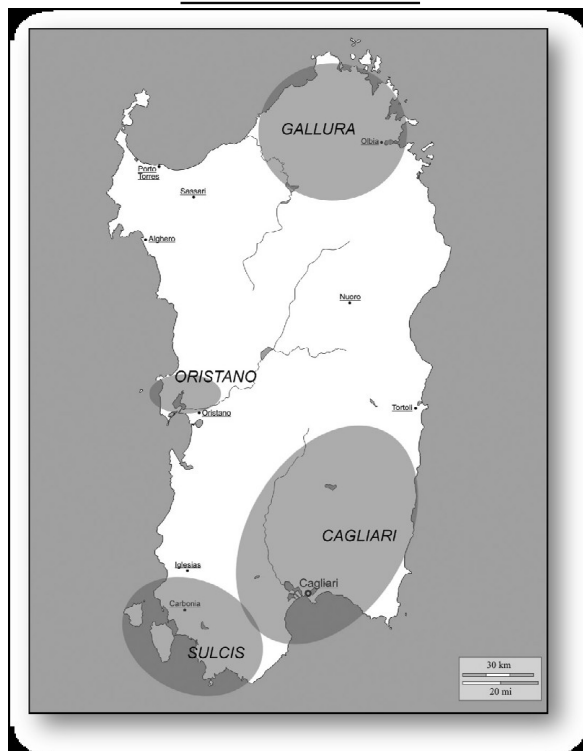
DOCG DELLA SICILIA (1)

- 1.Cerasuolo di Vittoria DOCG

DOC DELLA SICILIA (23)

- 1.Sicilia DOC
- 2.Alcamo DOC
- 3.Contea di Sclafani DOC
- 4.Contessa Entellina DOC
- 5.Delia Nivolelli DOC
- 6.Elora DOC
- 7.Erice DOC
- 8.Etna DOC
- 9.Faro DOC
- 10.Malvasia delle Lipari DOC
- 11.Mamertino di Milazzo DOC
- 12.Marsala DOC
- 13.Menfi DOC
- 14.Monreale DOC
- 15.Noto DOC
- 16.Pantelleria DOC
- 17.Riesi DOC
- 18.Salaparuta DOC
- 19.Sambuca di Sicilia DOC
- 20.Santa Margherita di Belice DOC
- 21.Sciacca DOC
- 22.Siracusa DOC
- 23.Vittoria DOC

SARDEGNA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Sardegna, isola al centro del Tirreno, offre paesaggi mozzafiato di strapiombi, rocce, spiagge, litorali sabbiosi e cale, meta di turisti provenienti da tutto il mondo, che in estate affollano le coste.

L'isola, ha visto il susseguirsi, nel tempo, di diverse culture, dai Nuraghi, Fenici, Romani ai Monaci bizantini e agli Spagnoli.

La coltivazione della vite, arrivò ad avere ottimi risultati fino al XIX secolo, quando la fillossera, distrusse tutti gli allevamenti e bloccò questo sviluppo.

Dopo la ricostruzione dei vigneti, negli anni '70, la produzione arrivò a 3.000.000 di ettolitri, utilizzati soprattutto per l'esportazione al nord, come avvenuto anche in altre regioni del sud Italia, per rinforzare i mosti, come vini da taglio.

Successivamente, molti impianti vennero eliminati grazie agli incentivi europei, ottenuti per l'espanto delle vecchie viti, e diversi imprenditori, cominciarono a crescere a livello qualitativo, a discapito della quantità.

Oggi, accanto ai vitigni internazionali, trovano sempre più spazio, quelli tradizionali come il Cannonau, il Carignano, la Malvasia, il Vermentino e il Moscato, oppure ancora l'Uragus, il Nasco, il Semidano, il Bovale, la Monica, il Niddera, il Cagnulari e Girò, che sono tutt'oggi, un patrimonio esclusivo della Sardegna.

L'isola, ha una grande storia di agricoltura e pastorizia, con una cucina più di carne che di mare.

I piatti tipici sono: panificazioni particolari come il Pane Carasau, il Frattau, la Fittas e la Suppa Cuata, da affiancare a un Vermentino di Gallura; oppure paste secche come la Fregula, i Malloreddus, i Maccarones de Busa, paste ripiene da condire con un ragù, e da abbinare a un Cannonau di Sardegna Rosato; i secondi di carne, come maialeto, capretto e agnello arrostiti, da abbinare a un Cannonau; oppure ancora gli spaghetti con la bottarga, con la Vernaccia di Oristano; il pecorino sardo, con un bel bicchiere di Vermentino di Sardegna e i dolci tipici fritti, a base di formaggio, da abbinare al rosso dolce Girò di Cagliari.

Il Clima e il Territorio

la Sardegna ha un territorio che è prevalentemente collinare ,con circa il 65%, seguito, in egual misura per il restante 35%, da montagne e pianure.

Il clima è mediterraneo ,con inverni miti ed estati calde ,ma tende ad essere un po' più freddo , nelle zone interne, con un compagno di vita ,rappresentato dal vento , che qui, non manca mai.

I terreni , prevalentemente rocciosi , i monti non troppo alti (tranne il Gennargentu che arriva a 1834 mt.), danno ai vini ,una buona mineralità come in Gallura.

Vitigni e Vini

La produzione dei vini nel 2013 è stata di 638.000 ettolitri ,di cui il 56% rossi e rosati.

I sistemi di allevamento sono a spalliera, guyot e cordone speronato, anche se in alcune zone , molto ventose si utilizza l'alberello.

Vitigni a bacca nera

Le uve a bacca nera sono il 70% dell'intera area vitata : **cannonau, nuragus, monica, vermentino e carignano.**

Il vitigno che più rappresenta la Sardegna, è il cannonau , un vitigno di colore rosso-violaceo, che può essere inserito solo nella denominazione Sardegna e ci da vini robusti ,con profumi di frutti rossi e fiori che ,dopo l'evoluzione ,si arricchisce di speziature e richiami di prugna secca.

Il carignano, vitigno piu' diffuso 70% , soprattutto nella parte sud/ovest, ci da vini di colori intensi, con sfumature di marasca e prugna, spezie e cioccolato.

La monica, diffuso al centro sud dell'isola, da piacevoli note di mora, ciliegia , frutti rossi e spezie.

Il giro, da cui si ottiene un vino liquoroso, con spiccate note di ciliegia e cotognata, caldo e vellutato.

Vitigni a bacca bianca

Il vermentino , soprattutto in Gallura, strutturato, minerale e con note di frutta bianca e fiori, macchia mediterranea, buona freschezza e sapidità.

Il nuragus, dai profumi di fiori bianchi e mele, sapido e fresco.

Il torbato, nell'area di Alghero, usato per gli spumanti metodo Martinotti o per i vini fermi , dotati di note floreali e buona freschezza.

Vitigni utilizzati per i dessert: **vernaccia di Oristano, malvasia di Sardegna, moscato e il nasco.**

La vernaccia di Oristano, vino ambrato ,dalla persistenza notevole, con note di frutta secca, miele, castagno e mandorla amara.

Il moscato e il nasco, dai profumi di albicocca, agrumi canditi datteri e fichi secchi.

Tra i vitigni internazionali: merlot e chardonnay utilizzati in blend con vitigni tradizionali.

Le zone Vitivinicole della Sardegna

I vitigni Cannonau, Monica, Moscato e Vermentino sono inseriti nella denominazione Sardegna DOC.

le zone principali di produzione sono: Gallura, nord-est; Alghero nord-ovest; Nuorese e Mandrolisai al centro; Oristano e Sulcis nella costa occidentale; Campidano al centro-sud; Ogliestra ad est.

Nella zona di nord-est, la Gallura, da origine all'unica DOCG dell'isola: Vermentino di Gallura DOCG.

Un vino fresco e minerale, con note di frutta a polpa bianca, che può essere prodotto nella versione semplice o superiore e arricchito anche con un passaggio in barrique, da gustare con l'aragosta alla brace , oppure in versione vendemmia tardiva , da abbinare a un pecorino poco stagionato.

A Nord-ovest, troviamo la denominazione Alghero, con i vini cannonau, cagnulari, monica, torbato e vermentino ,in abbinamento al sauvignon, merlot, chardonnay e cabernet.

Nelle zone di Alghero , troviamo anche le denominazioni Vermentino di Sardegna DOC, simile a quello di Gallura, L'Alghero Cagnulari DOC e il Moscato di Sorso-Sennori DOC vino dolce, ottimo con le tartellette di frutta con pasta frolla croccante e crema pasticcera.

Più a sud, troviamo Oristano, dove i vitigni da vernaccia, vengono sottoposti a una tecnica simile a quelle per ottenere lo Sherry , quindi con lenta ossidazione.

La Vernaccia di Oristano, non sottoposta a invecchiamento con metodo soleras, invecchia in botti scolme ,sotto il controllo delle colture dei lieviti flor, e ci da un vino dal gusto secco, con una decisa nota alcolica, dal lungo finale con note amaricanti, frutta secca , mandorle e nocciole.

Un vino che può competere con i migliori sherry, da abbinare alla pasticceria secca.

Verso Est, troviamo la zona di Nuoro ,con le denominazioni : Mandrolisai DOC, con blend di uvaggi che comprendono cannonau, bovale e monica ; e Cannonau di Sardegna DOC, dove il vitigno cannonau, si esprime con note di fiori e confetture di frutti rossi.

Esistono diverse tipologie di cannonau, dal rosso concentrato da uve surmature di Sorso e Sennori, al classico del nuorese , con buona struttura e potenzialità di evoluzione, alla versione più semplice , dai terreni pianeggianti, un vino di pronta beva da bere in gioventù.

Nel Sud dell'isola, si producono vini passiti tipici della Sardegna, come il Nasco e Girò di Cagliari oltre al Moscato, Malvasia e Monica nella DOC Cagliari.

Dai vitigni vermentino, moscato, nasco, monica e malvasia ,si ottengono anche spumanti e vini secchi ,bianchi rossi e rosati, come il Nuragus di Cagliari ,vino bianco e piacevole ,da assaporare con un piatto di fregula con arselle, (una specie di cous cous con molluschi tipici della Sardegna).

A Sud ovest, troviamo l'area del Carignano del Sulcis DOC , un grande rosso da uve a piede franco e alberello, dal colore profondo e grande personalità ,con note di frutta e spezie da abbinare agli ottimi formaggi stagionati dell'isola.

DOCG DELLA SARDEGNA (1)

1. Vermentino di Gallura DOCG

DOC DELLA SARDEGNA (18)

1. Cannonau di Sardegna DOC
2. Monica di Sardegna DOC
3. Moscato di Sardegna DOC
4. Sardegna Semidano DOC
5. Vermentino di Sardegna DOC
6. Alghero DOC
7. Arborea DOC
8. Cagliari DOC
9. Campidano di Terralba DOC
10. Carignano del Sulcis DOC
11. Girò di Cagliari DOC
12. Malvasia di Bosa DOC

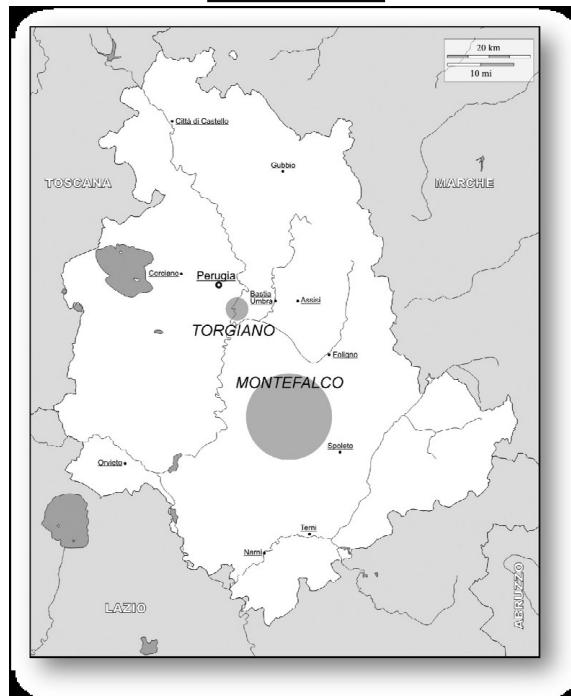
13.Mandrolisai DOC

14.Moscato di Sorso-Sennori

15.Nasco di Cagliari DOC

16.Girò di Cagliari DOC 17. Nuragus di Cagliari DOC 18.Vernaccia di Oristano DOC

UMBRIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

L'Umbria, è una regione incastonata nel verde, le cui città come Assisi, Todi, Gubbio e Spoleto, solo a nominarle, riportano alla mente, un'atmosfera particolare, come in un viaggio indietro nel tempo, fino al medioevo.

La coltivazione della vite, risale all'epoca etrusca, con una viticoltura, che oltre a quelli di tipo internazionale, ha vitigni autoctoni, in grado di dare ai propri vini, una precisa impronta territoriale.

Un vitigno principe di questa regione, è il sagrantino, nei vigneti di Montefalco.

In Orvieto, invece, conosciuta per i suoi vini bianchi, ma anche per gli ottimi muffati, dagli anni '80, si è rivalutato il grechetto, in blend con lo chardonnay ottenendo ottimi risultati.

A partire dagli anni '90, i produttori umbri, hanno puntato decisamente alla rivalutazione dei propri vitigni autoctoni, oltre al tradizionale Vin Santo da trebbiano toscano.

L'Umbria è conosciuta anche per i suoi salumi, il buon olio e un cibo da cucina contadina, povera e prelibata, come carni, legumi, cereali e diverse zuppe, ottime da assaggiare con un Colli Martani Grechetto, oppure l'agnello al forno, con un Montefalco Sagrantino, una zuppa di pesce da lago Trasimeno, con Gamay dei Colli Trasimeno, per finire con i dolci, come la focaccia ciaramicola perugina, da assaggiare con un Vin Santo dei Colli Perugini, oppure la rocciata di Assisi, con un Montefalco sagrantino passito.

Il Clima e il Territorio

Il clima umbro, è di tipo continentale, con inverni rigidi ed estati calde e secche, con piogge ben distribuite in tutto il territorio tipicamente collinare e montuoso.

I terreni, specie nel Toriano, Colli Martani e Montefalco, di origine calcarea-argillosa, danno vini strutturati, destinati all'invecchiamento, da vitigni sangiovese e sagrantino.

Nella zona di Orvieto, i terreni di marne grigie, tufo e residui vulcanici, danno una spiccata acidità ai vini da grechetto e chardonnay.

Vitigni e Vini

In Umbria la produzione di vino, avviene da vitigni equamente suddivisi tra bacca bianca e nera, con una leggera maggioranza di vini rossi e rosati 53% da sangiovese, sagrantino e montepulciano.

I sistemi di allevamento sono il cordone speronato basso, e il guyot.

Vitigni a bacca nera

Il **sagrantino**, è il vitigno emblema del vigneto umbro, anche se non è il più coltivato, è prodotto solo nel Montefalchese, ed è legato alle tradizioni religiose pasquali, dandoci un vino rosso, strutturato e capace di grandi evoluzioni.

Il **sangiovese**, coltivato soprattutto nella zona del Torgiano, al centro della regione, da vini con note fruttate che si arricchiscono di speziature e note tostate (panificazione) dopo l'evoluzione.

Il **ciliegiolo**, ci da un vino fruttato, con note di marasca, tannini lievi e buona acidità.

Il **canaioolo nero**, è un vitigno usato in assemblaggio con altri vitigni locali, con un buon tenore alcolico, sentori fruttati e un finale amarognolo.

Il **montepulciano**, che è coltivato nella zona di Terni.

Il **gamay**, da non confondere con l'omonimo francese, quando viene vinificato in purezza, ci da un vino dal colore rubino, profumi di frutti rossi, e moderatamente strutturato.

Vitigni a bacca bianca

Il **grechetto**, coltivato un po' ovunque nella regione, ma con eccellenti rese a Todi, dove risulta più adatto all'appassimento, e a Orvieto, più ricco di acidità e profumi, usato in blend con altri internazionali.

Il **trebbiano toscano, giallo e spoletino**, utilizzati nei vini bianchi in assemblaggio, danno vini di buona acidità, con profumi agrumati e vegetali, che richiamano il sauvignon.

La **malvasia bianca**, coltivata nella parte sud della regione.

Il **verdello**, che rientra in numerose denominazioni, in blend con il trebbiano toscano e il grechetto, dando ai vini freschezza e intensità.

I vitigni internazionali sono: merlot, cabernet sauvignon, diffusi ovunque, lo chardonnay soprattutto nell'orvietano e il sauvignon usato per i muffati.

Le zone Vitivinicole dell'Umbria

Possiamo dividere l'**Umbria** in **sei zone vitivinicole**: la zona Perugia-Assisi, il Torgiano (lago Trasimeno), Montefalco, i Colli Martani e Todi, Terni, e Orvieto.

Nella Zona Di Perugia, troviamo la denominazione Colli Perugini, dove si coltivano sangiovese e trebbiano toscano.

In questa zona, come anche ad Assisi, si producono vini eleganti, di colore intenso, e moderata acidità, ed il sangiovese è impiegato in assemblaggio con merlot, cabernet sauvignon e ciliegiolo, per la produzione di vini fruttati, con sentori di frutta rossa matura, con buone doti di evoluzione da provare con l'oca ripiena arrosto.

Nella denominazione Assisi, trovano posto i vitigni sangiovese, grechetto, trebbiano, merlot, cabernet sauvignon che danno vini freschi e di buona struttura.

Nella zona del Torgiano, a sud-est di Perugia, il terreno di argilla, sabbia e ciottoli, da ai vini, struttura alcol e sapidità.

I vitigni coltivati sono sangiovese, ciliegiolo e montepulciano, ma nel Torgiano Riserva DOCG, il vitigno utilizzato è il sangiovese, che, con una evoluzione di almeno 3 anni, ci da un vino dai sentori di viola, rosa appassita e cioccolato con una buona struttura.

Nelle vicinanze del lago Trasimeno, si coltivano sangiovese, merlot, cabernet sauvignon e ciliegiolo, che, nel Trasimeno Gamay DOC, danno un vino sapido ed elegante.

I bianchi, da grechetto e trebbiano toscano, sono buone basi per spumanti metodo classico.

Nella zona di Montefalco, sangiovese, sagrantino e grechetto, sono rispettivamente i vitigni dei Montefalco Sagrantino DOC, Montefalco Rosso DOC e Montefalco Bianco DOC.

Nella stessa zona , situata nella parte centrale dell'Umbria, troviamo la denominazione Montefalco Sagrantino DOCG , anche in versione Secco e Passito.

Il vitigno principe di questa zona è naturalmente il sagrantino, uva dai piccoli chicchi e buccia spessa, che resiste bene anche all'appassimento.

La versione secca, si presenta di un colore rosso rubino che, dopo l'evoluzione , per almeno 34 mesi ,di cui 12 in botte, acquisisce riflessi granato.

Il profumo, ricorda le more di rovo, confetture di visciole, note balsamiche e spezie dolci, con un tannino deciso, da abbinare al filetto di manzo al sagrantino.

Il Montefalco Sagrantino è nato come vino da uve appassite sui graticci di legno, nella versione Passito, da abbinare ad una torta al cioccolato, si presenta con aromi di more, fiori rossi appassiti e cacao.

Nella Zona dei Colli Martani e di Todi, trovano collocazione le denominazioni Colli Martani Sangiovese e Colli Martani Grechetto oltre a Grachetto di Todi, di cui il primo ,abbinabile a un ragù di cinghiale, il secondo , vino bianco ,sapido e fruttato, da abbinare ad una spigola al pepe rosa e infine, il Grechetto di Todi, ricco di struttura e una buona componente alcolica , con profumi di frutta esotica decisamente ammandorlato, da provare con spiedini di seppie gratinate.

Nella denominazione di Spoleto, trova spazio il trebbiano spoletino , un vino bianco, con sentori di frutta a polpa bianca.

Nella Zona di Terni, Umbria meridionale, la denominazione Amalia, inserisce il ciliegio e la malvasia toscana.

Nella denominazione Lago di Corvara, si utilizzano vitigni internazionali in blend come pinot nero e sangiovese.

Nella Zona dell'Orvietano, trova spazio circa la metà dell'intera produzione vinicola della regione, famosa per i vini bianchi dal finale minerale.

Troviamo vini ,con un grado zuccherino leggermente più alto, ottenuti da trebbiano toscano, verdello, grechetto , canaiolo bianco e malvasia.

Qui, trova posto la preziosa tipologia Muffa Nobile *Botrytis Cinerea* , che dopo qualche anno di affinamento , da un vino giallo dorato dai sentori di albicocca secca e pesca sciropata, miele e zafferano ,dal finale di uva passa ,da abbinare a un pecorino del Subasio stagionato.

DOCG DELL'UMBRIA (2)

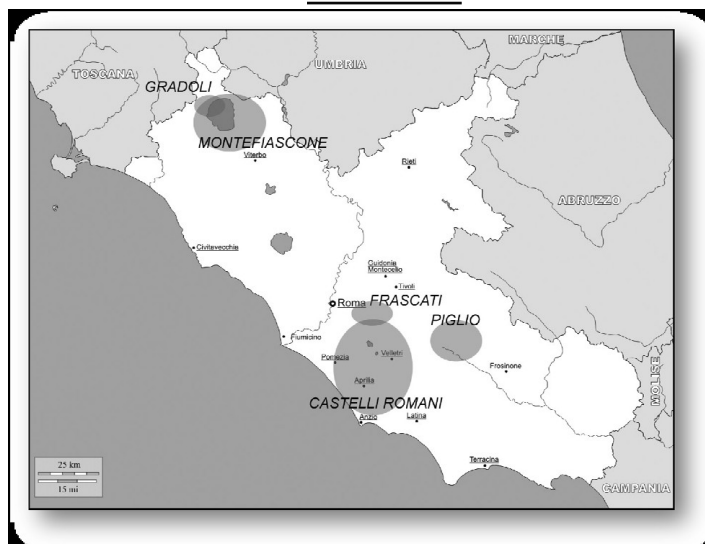
- 1.Montefalco Sagrantino DOCG
- 2.Torgiano Rosso Riserva DOCG

DOC DELL'UMBRIA(13)

- 1.Amelia DOC
- 2.Assisi DOC
- 3.Colli Altotiberini DOC
- 4.Colli del Trasimeno o Trasimeno DOC
- 5.Colli Martani DOC
- 6.Colli Perugini DOC
- 7.Lago di Corbara DOC
- 8.Montefalco DOC
- 9.Orvieto DOC
- 10.Rosso Orvietano o Orvietano Rosso DOC

- 11.Spoleto DOC
- 12.Todi DOC
- 13.Torgiano DOC

LAZIO



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Il Lazio, regione dominata dalla sua Capitale, ricca di storia millenaria, non ha avuto altrettanta fortuna nel vino ,in quanto fino agli anni '90, i produttori hanno soprattutto puntato alla quantità ,più che alla qualità nella produzione vinicola.

A partire dagli anni '90 , infatti , avviene il cambio di rotta, favorito dall'ARSIAL, Agenzia Regionale Sviluppo Innovazione Agricoltura che dal 1995, ha iniziato a recuperare i vitigni autoctoni e i vari biotipi.

Oggi , si produce in maggioranza da uve a bacca bianca come il trebbiano toscano .

Anche il vino rosso è in crescita , grazie alle strategie di marketing ,come gli assaggi guidati in cantina e percorsi enoturistici ,come la Strada del Vino Cesanene e quella del Vino dell'Alta Tuscia, dove i turisti ,incontrano storia, cultura e gastronomia, avvicinandosi al patrimonio enologico.

Gli abbinamenti dei vini laziali ,da una cucina di tradizione contadina ,sono ad esempio, bucatini cacio e pepe, fettuccine alla papalina, saltimbocca alla romana con un buon frascati, trippa e coda alla vaccinara ,con un Nero Buono di Cori.

I dolci ,come le castagnole alla sambuca ,con un Aleatico di Gradoli , oppure i tozzetti, biscotti a base di miele, con un Cannellino di Frascati.

Il Clima e il Territorio

Il territorio del Lazio, è occupato per il 50% circa, da colline ,ed il restante 50% ,diviso a metà fra montagne e pianure.

Il clima mediterraneo lungo le coste, diventa continentale all'interno ,con forti escursioni termiche mitigate dalla presenza dei laghi.

Nella zona dei Colli Albani, la presenza di fosforo e potassio, nei terreni friabili di tufo, dona ai vini, una spiccata mineralità, ottima ,specialmente per quelli da bacca bianca.

Le colline , sono di origine vulcanica ,ed il terreno è lavico e vario allo stesso tempo, come , ad esempio, nei terreni ricchi di tufo, nelle vicinanze del lago di Bolsena, dove, il canaiolo nero, acquisisce, ricchezza odorosa e acidità.

I terreni calcareo-argillosi della Maremma Laziale, Agro Romano, Agro Pontino, danno buoni vini da tavola ,con un buon corredo aromatico.

Nei Colli Romani, i vini hanno profumi intensi , colori vivaci e buona struttura.

Nei Colli Albani, (una vasta zona paludosa bonificata a partire da 1926) , vitigni come il trebbiano toscano, chardonnay, merlot e sangiovese, danno buoni risultati.

Vitigni e Vini

La metà della superficie vitata ,si trova nella provincia di Roma, nella quale il 76% del vigneto è occupato da vitigni a bacca bianca ,come il trebbiano toscano e le malvasie di Candia e del Lazio, spesso vinificate in acciaio.

Il sistema di allevamento storico è stato il tendone, anche se oggi ,molti impianti ,sono a cordone speronato e guyot.

Nella parte sud del Lazio e in alcune zone dei Castelli Romani, è ancora in uso il sistema di viti maritate agli alberi.

Vitigni a bacca bianca

Trebbiano toscano e malvasia bianca di Candia, sono vitigni che occupano gran parte della coltivazione laziale.

Il trebbiano toscano, è il vitigno piu' diffuso, con i suoi profumi di fiori di campo e frutta a polpa gialla.

La malvasia bianca di Candia, da vini agrumati, con un finale ammandorlato che, in assemblaggio con il trebbiano, la malvasia del Lazio e il greco, formano il famoso Frascati.

La malvasia del Lazio, ci da un vino, dagli aromi di magnolia e albicocca, mele e gesso ,con una buona sapidità.

Il bellone, ci da un vino piacione, con sentori di pesche gialle, nespole, pompelmo, miele e frutta secca da gustare in gioventù.

Il moscato di Terracina, importato dai coloni greci, nelle versioni secco, amabile,passito e spumante, ci da un vino dai sentori di rose, pesca bianca, muschio, salvia e buona persistenza.

Il bombino bianco, (chiamato anche pagadebit in Emilia Romagna) , offre un vino profumato e fresco.

Il greco, coltivato soprattutto a Viterbo, ci da un vino delicato e ammandorlato.

La passerina, nelle zone della cioceria, ci da un vino ,dai sentori di sambuco, mela verde e paglia.

Tra i vitigni internazionali , troviamo : chardonnay, sauvignon blanc, pinot bianco, pinot grigio, riesling renano e italico.

Vitigni a bacca nera

Il merlot, soprattutto nella Tuscia, ci da un vino di struttura, con profumi di frutti rossi maturi, spezie dolci e cacao.

Sangiovese e montepulciano ,non danno vini di particolare pregio.

Il cesanese, ad Affile, da una maturazione tardiva, ci da vini , specie nelle zone di Frosinone, con sentori di frutti rossi, spezie, tabacco e cuoio ,morbidi e con buona componente alcolica.

Il nero buono, ci da vini di colore rubino, con note di frutti di bosco, alloro, noce moscata , china, marasca e pepe.

Il canaiolo nero, a Viterbo, ci da un vino rosso con sentori di ciliegie e bacche selvatiche ,con un finale amarognolo.

Il dolce **Aleatico di Gradoli**, vini dal vitigno **aleatico**, è un vino profumato di frutti e fiori rossi, muschio ed erbe aromatiche.

Le zone Vitivinicole del Lazio

Il Lazio, può essere diviso in quattro zone in relazione alla produzione di vini: **La Vulsinia, i Castelli Romani, la Ciociaria, l'Agro Pontino.**

Entrando in Lazio dalla parte nord, a confine con la Toscana, si arriva nella prima zona vinicola della regione : **la Vulsinia.**

Nei comuni di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro si produce un vino chiamato Est! Est!! Est!!! Montefalcone DOC, la cui leggenda narra di un vescovo tedesco ,che nel 1111, dovendo scendere a Roma, si faceva precedere ,lungo il viaggio ,dal suo servitore ,che, entrando nelle osterie, assaggiava i vini ,mettendo sulla porta la scritta EST! (C'è) ,se il vino della locanda era buono.

Arrivato a Montefiascone, il servitore trovò un vino così buono ,da scrivere sull'uscio tre volte la parola convenzionata :Est Est Est.

Dal 2009 è nata anche la sottozona Classico , e di recente, questo vino ,sta vivendo una fase di rilancio , forse merito anche dei suoi profumi di mela, biancospino, con buona sapidità e un finale ammandorlato , da abbinare ad una bella insalata di polpo patate e olive.

Nella punta più a nord troviamo Gradoli ,con la denominazione Dolce Aleatico, anche liquoroso.

Un vino dai sentori di rose rosse, frutti di bosco e spezie dolci, da abbinare a dolci alla crema e cioccolato.

Nei vigneti al confine con l'Umbria, troviamo vitigni come il grechetto, il trebbiano toscano, il merlot , il sangiovese e il ciliegio.

Nell'interregionale denominazione Orvieto , troviamo solo vitigni a bacca bianca ,come il grechetto, trebbiano toscano, verdello, canaiolo bianco e malvasia, per ottenere un vino fresco, oltre a quello ottenuto da vendemmia tardiva e attaccato da muffa nobile ,dai profumi molto persistenti.

Spostandoci un po' più a sud , nel viterbese, troviamo le denominazioni Colli Etruschi Viterbesi, con i vitigni grechetto, trebbiano toscano, rossetto, moscatello, canaiolo, sangiovese, merlot, e montepulciano, con i suoi vini freschi e di pronta beva , e Cannaiola, con profumi di peonie, more, rovo, e ribes nero , un vino abboccato , ottimo con le pizzette fritte e le ciambelline ,offerte in agosto ,nella festa della Cannaiola.

Lungo il corso del Tevere , trovano posto i vigneti della denominazione Vignanello a base di uvaggi di trebbiano e malvasia ,nei bianchi e , sangiovese e ciliegio per i rossi o rosati, mentre il greco è prodotto in purezza.

In provincia di Rieti, troviamo vini freschi e profumati a base di trebbiano, montepulciano e sangiovese.

Di antica tradizione di vini bianchi è la zona costiera tra Cerveteri e Fiumicino ,con i suoi aromi delicati del trebbiano, del verdicchio, e da altre varietà locali.

Nella Zona dei Castelli Romani, trovano posto diverse denominazioni ,come il Bianco di Marino, oppure il dolce Cannellino di Frascati DOCG , un vino da uve di vendemmia tardiva al profumo di fiori gialli e frutta matura; la denominazione Marino ,che prevede il bombino bianco in purezza, e le due denominazione Zagarolo e Frascati diventata DOCG nel 2011, nelle versioni Superiore e Cannellino, vini con la macerazione sulle bucce , eleganti e complessi da gustare con un'insalata di pollo arrosto e melagrana.

Sangiovese, montepulciano, merlot , bombino nero e ciliegio, trovano posto nelle denominazioni Velletri e Genazzano ,con la produzione di vini strutturati anche con passaggio in botte, dotati di media tannicità , da abbinare a una tagliata di manzo.

Nella zona di Frosinone, i terreni di argilla , calcare e composti lavici ,danno ai vini rossi a base di cesanese e Affile, struttura e mineralità con predisposizione all'invecchiamento.

Nella zona della Ciociaria, trovano posto le denominazioni Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Affile e Cesanese di Olevano Romano ,e i vitigni coltivati ,sono: sangiovese, montepulciano e barbera.

Nell'Agro Pontino, troviamo oltre alle comuni tipologie di coltivazioni a tendone, guyot, e cordone speronato, anche le viti maritate ai pioppi.

Dopo la provincia di Roma, l'Agro Pontino è la seconda zona ,per produzione vinicola, con la coltivazione di chardonnay, merlot, syrah, e petit verdot, vini profumati e con buona predisposizione all'invecchiamento.

Interessante anche la strada del vino più lunga d'Italia , istituita nel 2010, nella provincia di Latina, con la produzione , da Cori al Circeo, del Nero Buono.

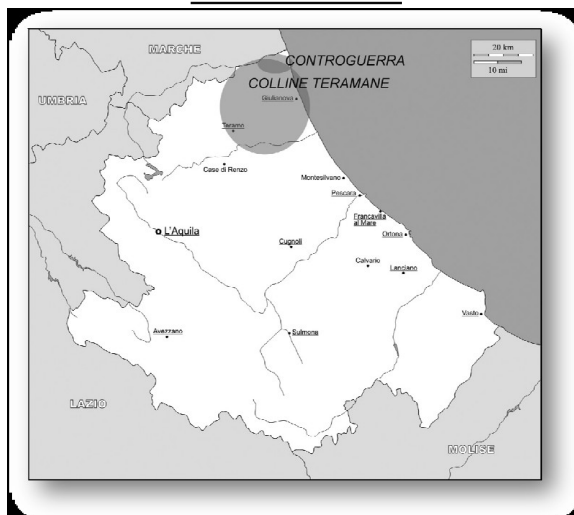
DOCG DEL LAZIO (3)

- 1.Cannellino di Frascati DOCG
- 2.Cesanese del Piglio o Piglio DOCG
- 3.Frascati Superiore DOCG

DOC DEL LAZIO (27)

- 1.Aleatico di Gradoli DOC
- 2.Aprilia DOC
- 3.Atina DOC
- 4.Bianco Capena DOC
- 5.Castelli Romani DOC
- 6.Cerveteri DOC
- 7.Cesanese di Affile o AffileDOC
- 8.Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano DOC
- 9.Circeo DOC
- 10.Colli Albani DOC
- 11.Colli della Sabina DOC
- 12.Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC
- 13.Colli Lanuvini DOC
- 14.Cori DOC
- 15.Est!Est!!Est!!! di Montefiascone DOC
- 16.Frascati DOC
- 17.Genazzano DOC
- 18.Marino DOC
- 19.Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna DOC
- 20.Moscato di Terracina DOC
- 21.Nettuno DOC
- 22.Orvieto DOC
- 23.Roma DOC
- 24.Tarquinia DOC
- 25.Velletri DOC
- 26.Vignanello DOC
- 27.Zagarolo DOC

ABRUZZO



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

In Abruzzo, fino alla metà del XX sec. si producevano soprattutto vini di massa, fino a quando, ad opera di bravi imprenditori e ottime cooperative, si cominciò a dare vero impulso alla qualità del vino prodotto, raggiungendo ottimi risultati con i trebbiano e montepulciano, per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati.

Gli abbinamenti con la gastronomia sono vari, dal brodetto di pesce con un cerasuolo d'Abruzzo, agli spaghetti alla chitarra con un teremana, polpettine di carne, con un motepulciano d'Abruzzo evoluto, oppure ancora gli spiedini di pecora, con un motepulciano d'Abbruzzo giovane, il pecorino o il caciofiore stagionati, con un trebbiano d'Abruzzo o, infine, il Moscatello di Castiglione e il Montepulciano passito, da abbinare rispettivamente a sfogliatelle di lama e al parrozzo pescarese, un dolce a base di madorla con cioccolato fondente.

Il Clima e il Territorio

Il territorio abruzzese, pieno di parchi nazionali e riserve naturali, è per sua predisposizione una zona vocata alla viticoltura, per la sua ottima illuminazione, temperatura e piovosità.

Le montagne, ricoprono l'Abruzzo per il 65%, mentre le colline il 34%, solo l'1% si trova in pianura.

Il clima è di tipo mediterraneo sulla costa, che diventa continentale, nell'entroterra.

Grazie ai rilievi dell'Appennino centrale, Gran Sasso e Majella, il versante orientale è riparato dai venti gelidi, e le forti escursioni termiche estive, permettono ai grappoli di maturare perfettamente, donando ai vini, quelle profumazioni che li caratterizzano.

I terreni, in prevalenza calcareo-argillosi, diventano sabbiosi-argillosi nei litorali, idonei per la coltivazioni delle uve a bacca bianca.

Vitigni e Vini

La maggior parte della coltivazione delle uve, avviene in collina mentre solo il 4% in montagna. L'allevamento principale è a pergola abruzzese.

Il vitigno indiscusso è il montepulciano, con quasi il 60% della produzione, nelle versioni rosso, rosato, spumante e passito, perchè può dare vini giovani o evoluti, sempre con ottimi risultati.

Spezie, prugna, liquirizia, confetture di more e frutti di bosco, sono i suoi caratteristici sentori in un vino che si presenta con un rosso granato, elegante ed equilibrato.

Uno dei vini migliori da Montepulciano è il Cerasuolo d'Abruzzo, un rosato da apprezzare giovane, dai profumi di ciliegie, marasche e fragoline di bosco.

Altri vitigni da ricordare sono:

Il trebbiano toscano e il trebbiano abruzzese, che sono la base di quasi tutti i vini bianchi della regione.

I vitigni autoctoni come il pecorino, (vitigno chiamato così per la forma del grappolo a testa di pecora), la passerina, (chiamata così perché beccata dai passerini), la cococciola, originaria del Chietino e il montonico, oggi, vengono utilizzati anche monovarietali per la produzione di spumanti metodo Martinotti.

Il **pecorino**, è un vitigno molto zuccherino, dalle note agrumate, vegetali e di frutta esotica.

La **cococciola**, dall'ottima acidità e sentori di erba fresca.

La **passerina**, dai profumi erbacei, minerali e ricchi di freschezza.

Il **montonico**, da vini di buona struttura e freschi.

Il **moscatello di Castiglione**, spesso utilizzato per le festività di San Biagio, con i famosi taralli, ci dà un buon passito, dai sentori di miele, frutta candita e datteri.

Le zone Vitivinicole dell'Abruzzo

La ripartizione delle zone vitivinicole della regione è ricollegabile alle città della stessa.

Partendo dal nord, troviamo **Teramo** con la produzione del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, un vino adatto a grandi evoluzioni, da provare con il cervo al pepe.

Qui, anche pecorino e passerina, danno il meglio di sé, con i loro vini freschi e profumati nella denominazione Controguerra.

Scendendo verso sud, troviamo i vigneti storici della provincia di **Pescara**, dove si produce un trebbiano d'Abruzzo, complesso e ben strutturato.

Verso ovest troviamo **L'Aquila**, dove le rese delle vigne basse, danno un ottimo Montepulciano nelle denominazioni d'Abruzzo Terre dei Peligni e Alto Tirino.

Un'altra denominazione è Cerasuolo, con un vino dai sentori di frutti di bosco e buona acidità.

Da ricordare la denominazione Teate, che ricopre l'intera provincia di Chieti.

Chieti, il vero gigante della produzione vinicola della regione, (80%), dove si coltivano vitigni autoctoni e internazionali: pecorino, passerina e cococciola, merlot, chardonnay, pinot grigio.

Ortona, conosciuta soprattutto per la coltivazione dei: Montepulciano e trebbiano.

DOCG DELL'ABRUZZO(2)

1.Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

2.Tollum o Terre Tollesi DOCG

DOC DELL'ABRUZZO (7)

1.Abruzzo DOC

2.Cerasuolo d'Abruzzo DOC

3.Controguerra DOC

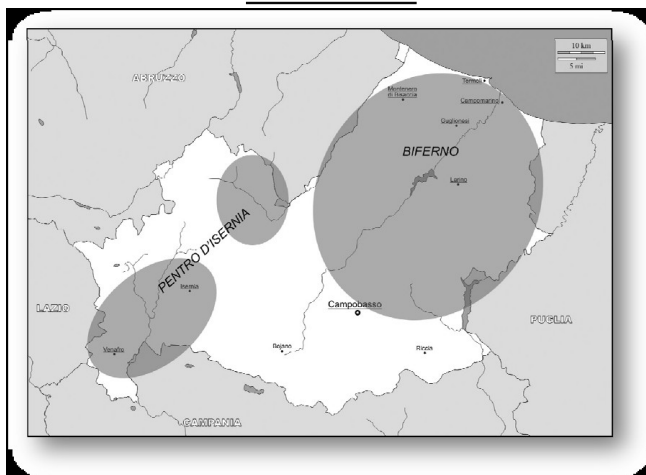
4.Montepulciano d'Abruzzo DOC

5.Ortona DOC

6.Trebbiano d'Abruzzo DOC

7.Villamagna DOC

MOLISE



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Il Molise, è una piccola regione, incastonata tra la Puglia e la Campania ,fatta di paesaggi impervii e montuosi ,abitata dai Sanniti nel periodo pre-romano.

La viticoltura ,che in passato ha prodotto veramente poco, oggi sta vivendo un risveglio, grazie ad alcuni imprenditori ,che da qualche anno ,stanno rivalorizzando i vitigni autoctoni come il Tintilia.

La cucina, è soprattutto a base di carne, di agnello e pecora ,da accompagnare con un Tintilia del Molise ,o un rarissimo Pentro di Isernia Rosso.

Il brodetto di Termoli, con zuppa di pesce, da gustare con un Biferno Rosato a base di montepulciano, oppure un caciocavallo stagionato ,con un Molise Montepulciano , per finire con un dessert come le zeppole, con un Moscato Passito da moscato reale.

Il Clima e il Territorio

Il territorio molisano ,dominato da montagne e colline, ha solo 40 km di coste.

Al suo interno, il clima semi-continentale con estati afose e inverni lunghi e rigidi, limita la coltivazione della vite , che , dalle colline a valle , nei terreni calcareo-marnosi e argillo-marnosi, trova il suo habitat migliore.

Il vitigno tintilia, si adatta bene nelle valli scavate dai fiumi Biferno e Trigno ,donando vini di qualità.

L'ungo le coste , invece, i terreni argillosi e sabbiosi premiano la quantità più che la qualità.

Vitigni e Vini

I vitigni dominanti nella regione, sono a bacca nera, come il montepulciano , il sangiovese in minor parte , e l'aglianico.

I sistemi di allevamento più comuni ,sono il tendone e l'alberello ,con impianti a spalliera soprattutto a Campobasso.

Il vitigno che caratterizza il Molise è il tintilia ,anche se con produzioni basse di circa 1,5%.

Fa parte di quelle uve dette tintoree ,cioè con una carica antocianica elevata ,ricche di colore , dove il colore rosso rubino del suo vino da giovane ,si trasforma in granato dopo l'evoluzione.

I profumi ,ricordano i frutti di bosco, rossi e maturi ,ai quali si aggiungono le spezie ,dopo qualche anno di invecchiamento.

Altri vitigni ,oltre al montepulciano ,con il suo 60% di produzione sono : Il trebbiano toscano, il bombino, il greco e il moscato bianco oltre a quelli internazionali come lo chardonnay e il sauvignon, che danno vini semplici e piacevoli.

Le zone Vitivinicole del Molise

la zona di produzione di vino per eccellenza , è la provincia di Campobasso 90% ,dove montepulciano, trebbiano e sangiovese ,danno vini semplici e di pronta beva.

La denominazione **Biferno DOC**, che comprende il **Bianco** (trebbiano toscano e malvasia bianca oltre ad altri vitigni idonei), il **Rosso o Rosato**, (montepulciano e aglianico), da apprezzare con formaggi freschi, trova la sua massima espressione, in questi luoghi.

La denominazione Molise, utilizza più vitigni, come falanghina, greco, chardonnay, sauvignon, pinot bianco, aglianico eil tintilia.

La denominazione Tintilia del Molise, ci da un vino di struttura ,da abbinare al pecorino Matese.

Il Tintilia Passito ,infine, dona al vino , sentori di mandorla , spezie e frutti rossi canditi.

DOCG DEL MOLISE(0)

In Molise non sono presenti vini DOCG.

DOC DEL MOLISE(4)

- 1.Biferno DOC
- 2.Molise o del Molise DOC
- 3.Pentro d'Isernia o PentroDOC
- 4.Tintilia del Molise DOC

CAMPANIA



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Il Vesuvio, che domina il Golfo di Napoli, Positano e Amalfi, i siti archeologici come Pompei e, una cultura millenaria ,fanno da sfondo ad una regione affascinante sotto tanti punti di vista.

La coltivazione della vite, è stata introdotta dai Greci a partire dall' VIII sec a.C., con l'introduzione di diversi vitigni come l'aglianico , ed è proseguita sotto l'impero romano.

Dopo la devastazione della fillosera, nel XIX sec, ci fu una importante emigrazione dalla Campania ,che fece nascere diverse comunità campane in tutto il mondo ,le quali contribuirono alla popolarità di vini come ad es. il Lacryma Cristi.

Intorno agli anni '80, diversi produttori, cominciarono a far tornare il concetto di territorio ,coltivando viti autoctone e producendo vini come, il Fiano d'Avellino, il Greco di Tufo, il Taurasi, e l'Aglianico del Taburno.

Anche i passiti e gli spumanti ,che non hanno fatto parte della produzione campana, oggi , cominciano a dare produzioni interessanti.

Tutto il mondo, conosce la Pizza di Napoli o gli Spaghetti al Pomodoro del Vesuvio, da abbinare a uno spumante rosato del Sannio a base di aglianico.

Gli spaghetti con le alici, con un Costa di Amalfi Furore Bianco, la minestra maritata con carni di maiale da abbinare a un Fiano di Avellino, lo spezzatino di agnello con un Aglianico del Taburno ,oppure la salsiccia con i friarielli, con un Falerno del Massiccio da primitivo, per finire con la pastiera napoletana o le sfogliatelle e le zeppole ,con un dolce Sant'Agata dei Goti Passito.

Il Clima e il Territorio

Il territorio della regione, è soprattutto collinare e montuoso ,riservando le zone pianeggianti ,alle province di Napoli, Salerno e Caserta.

Il clima della Campania è mite nella zona costiera ,e continentale, con inverni rigidi, che favoriscono la qualità dei vini bianchi, nelle zone interne degli appennini.

Il terreno, spesso è di natura vulcanica ,con sabbie e tufo verde ,che si uniscono al terreno di colore scuro e ricco di potassio.

Nella zona di Ischia, infatti , la presenza di potassio, riesce a far maturare bene le uve ,dotandole di abbondante grado zuccherino.

Nella zona appenninica, invece, troviamo calcare, marne e argille , habitat ottimale per l'aglianico che ci da vini di grande struttura.

Vitigni e Vini

L'80% del vigneto campano ,si trova in collina con una produzione di rosso che sfiora il 60% del totale, anche se solo il 38% dei vini prodotti ,rientra nelle denominazioni.

I sistemi di allevamento sono: il guyot, il cordone speronato, la pergola e l'alberello, ma nella zona di Aversa, troviamo l'antica alberata aversana, con le viti attorcigliate ai pioppi.

I vitigni autoctoni ,sono circa 100 ,di cui la maggior parte ,a bacca bianca.

Vitigni a bacca nera

Il vitigno a bacca nera più coltivato è l'**aglianico**, (30%) ,che deriva dalla parola ellenico, e ci da un vino potente e tannico ,di colore rosso rubino, tanto da necessitare di una evoluzione in barrique.

E' un vitigno a maturazione tardiva , con un vino dai profumi fruttati di viola, che si arricchisce di note speziate e tostate, di cuoio e terra bagnata dopo l'evoluzione ,cambiando anche il colore in granato.

Il **piedirosso**, chiamato così dalla colorazione rossa della parte alta del raspo, (3%) , dai profumi fruttati, predilige la zona costiera, infatti, è il più diffuso nella provincia di Napoli.

Il **pallagrello nero**, il **casavecchia**, lo **sciascinoso**, il **guarnaccia** e il **tintore**, son vitigni, utilizzati in assemblaggio, specie l'ultimo ,per dare colorazione agli altri vini.

Il sangiovese, il cabernet sauvignon e il merlot sono presenti solo nella provincia di Salerno.

Vitigni a bacca bianca

la **falanghina**, diffuso un po' ovunque, nella regione, ha **due varianti** ,di cui la **falanghina dei Campi Flegrei**, con vini delicati e fruttati, dai sentori di frutta bianca e esotica , mentre la **falanghina del Sannio**, offre vini strutturati ,che possono evolvere anche 10 anni.

Il **greco**, un vitigno, che ci da un vino fruttato e fresco con una buona sapidità.

Il **fiano**, in grado di dare una buona complessità olfattiva ,con profumi di tiglio, ginestra, pera, nocciola e mandorla ,che dopo l'evoluzione in barrique o bottiglia, completa la sua complessità rimanendo fresco e di corpo.

Il **coda di volpe**, e il **pallagrello bianco** , spesso utilizzati in blend con il falanghina.

L'**asprinio**, vitigno antichissimo, di grande acidità,viene utilizzato per la produzione di spumanti.

Le zone Vitivinicole della Campania

In Campania , possiamo distinguere 5 macro zone di allevamento della vite: **Il Casertano, l'Area di Napoli con Capri e Ischia, l'Irpinia, Il Beneventano** , con la sua massima produzione della regione ,e il **Cilento**.

Caserta è la prima zona , nota con le denominazioni di Aversa Asprinio e Falerno del Massico DOC, con aglianico, primitivo e falanghina.

Una denominazione nata da pochi anni, l'Alto Casertano, sta riscuotendo sempre più consensi, con i suoi casavecchia e pallagrello.

Infine, la denominazione Pallagrello Bianco, viene apprezzata per i suoi vini dalle note agrumate e buona struttura.

L'Area di Napoli ,ha le sue denominazioni Campi Flegrei con falanghina e piedirosso e vini freschi e profumati, Capri, con falanghina, Vesuvio e Ischia, in cui il piedirosso è più complesso , tanto da poterlo abbinare agli involtini con carne e salvia, e il rosso Lacryma Cristi del Vesuvio, (legghenda vuole che Gesù , dopo aver visto nel Golfo di Napoli un pezzo del Paradiso, rubato dal cielo da Lucifero, pianse , e le Sue lacrime ,versate in quei territori , li resero molto fertili dando vita alle varie coltivazioni come le vigne), con aglianico e piedirosso ,con una decisa nota alcolica e sentori di viola e ciliegia.

L'Irpinia , in prov di Avellino con i suoi Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi fra le eccellenze DOCG.

Il Fiano di Avellino DOCG, dai sentori di pera e nocciola che, dopo evoluzione ,regala una ottima mineralità.

Il Greco di Tufo DOCG, dai sentori agrumati e finale sapido.

Il Taurasi DOCG, in cui l'aglianico può invecchiare anche 20 anni, con un ricco profumo di tabacco, cuoio e spezie dolci, da provare con il cinghiale speziato.

La zona del Beneventano, ci dà vini ,come l'Aglianico del Taburno DOCG, ottimo ,con la pecora laticauda, (una razza precisa di pecora) , e la denominazione Sannio con i suoi falanghina e aglianico.

A Sant'Agata dei Goti ,si produce un ottimo Passito di buona eleganza, dai sentori di agrumi canditi, albicocche secche e spezie dolci.

La zona del Cilento , occupa una vasta area di produzione vitivinicola ,con l'utilizzo dei vitigni internazionali.

Nella denominazione Fiano del Cilento, troviamo vini profumati e freschi da accompagnare con una mozzarella di bufala campana.

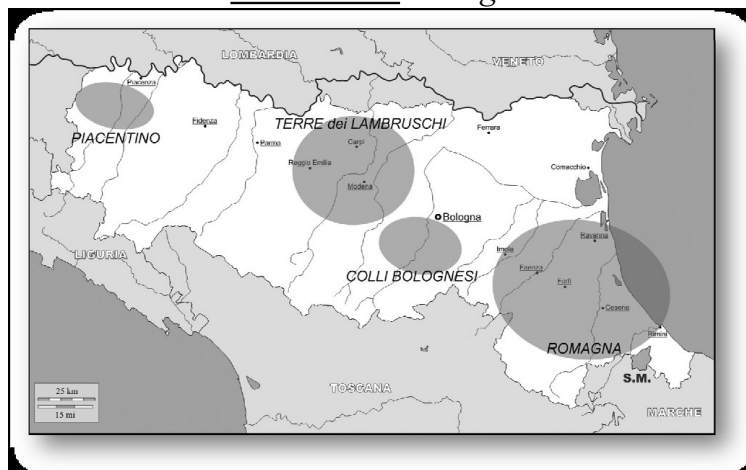
DOCG DELLA CAMPANIA (4)

- 1.Aglianico del Taburno DOCG
- 2.Fiano di Avellino DOCG
- 3.Greco di Tufo DOCG
- 4.Taurasi DOCG

DOC DELLA CAMPANIA (15)

- 1.Aversa Aprinio DOC
- 2.Campi Flegrei DOC
- 3.Capri DOC
- 4.Casavecchia di Pontelatone DOC
- 5.Castel San Lorenzo DOC
- 6.Cilento DOC
- 7.Costa d'Amalfi DOC
- 8.Falanghina del Sannio DOC
- 9.Falerno del Massico DOC
- 10.Galluccio DOC
- 11.Irpinia DOC
- 12.Ischia DOC
- 13.Penisola Sorrentina DOC
- 14.Sannio DOC
- 15.Vesuvio DOC

EMILIA Romagna



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

L'Emilia, vanta una coltivazione millenaria della vite ,che già al tempo dell'Impero Romano, riforniva di vino la Capitale e le sue legioni.

Oggi l'Emilia , sfruttando l'ottima organizzazione interna, è arrivata ad essere una regione fra quelle che più esportano vino, primo fra tutti , il Lambrusco, conosciuto in tutto il mondo.

Molte , le cantine emiliane oggi riconosciute all'estero ,non solo per le loro bollicine di vini frizzanti e spumanti metodo Martinotti, ma anche per i vini vermi ,da vitigni autoctoni, nazionali e internazionali.

Cucina grassa e ricca di sapori quella Emiliana, si basa su salumi come il prosciutto crudo di Parma, la mortadella di Bologna, lo zampone e il cotechino di Modena da gustare tutti con tigelle e gnocco fritto.

Primi piatti con ripieno degli stessi salumi, come tortellini di Bologna, cappelletti di Ferrara, anolini di Parma e Piacenza, tagliatelle e lasagne, da gustare con un Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, o i tortelli di zucca di Ferrara ,con un Colli Piacentini metodo classico a base di pinot nero.

Il Parmigiano Reggiano ,da provare con un Aceto Balsamico di Modena ,oppure un Colli Bolognesi Cabernet evoluto , per finire con il panpepato ferrarese, accompagnato da un Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno.

Il Clima e il Territorio

Il territorio è perfettamente diviso in due tra pianure a settentrione e colline nella parte sud.

Il clima, passa dal sub-continentale lato ovest (Piacenza) , fino a diventare mediterraneo verso il lato est dove Ferrara è l'unica provincia ad essere bagnata dal Mar Adriatico.

Nell'entroterra il clima è rigido con inverni freddi, ed estati caldissime.

Nella fase vegetativa , le forti escursioni termiche, favoriscono il fissaggio nelle uve ,dei sentori primari , aromi di frutta e fiori.

Piove soprattutto in primavera e autunno ,ma da attenzionare ,sono le pericolose, possibili ,gelate tardive.

I terreni sono ricchi di argilla e limo, con buona fertilità data anche dall'altrettanto buona disponibilità idrica ,che nel loro complesso, danno ai vini, ottima acidità , ideale per la produzione di spumanti e vini frizzanti.

Nel ferrarese, troviamo soprattutto sabbia e scarsa fertilità e le viti ,sono a piede franco in quanto la fillossera non riesce ad attecchire, donandoci vini floreali e di ottima sapidità.

Vitigni e Vini

La maggiore produzione di vino è nella zona dell'Emilia ,rispetto alla Romagna, e i sistemi di produzione sono : sylvoz,casarsa, doppio capovolto e cordone libero, mentre nei terreni collinari e nel ferrarese, guyot e cordone speronato.

Nella regione, il vitigno che prevale è a bacca nera ,con una prevalenza di diverse varietà di lambrusco.

Vitigni a bacca nera

Il **Lambrusco**, oggi molto conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, ci da vini dai profumi intensi, colori, bevibilità e freschezza, e comprende diverse varietà: salamino, grasparossa, sorbara, maestri,monterico,viadanese e oliva.

Il *lambrusco salamino* , come il grasparossa, è il più coltivato nel modenese e reggiano, da un rosso rubino intenso con note di more, mirtilli, ciliegie, fresco e sapido.

Il *lambrusco sorbara* , ha un colore meno intenso, ai sentori di violetta, rose, mirtilli ,ribes rosso e nero.

Il *lambrusco marani* , soprattutto nel reggiano, e il lambrusco maestri, nel Parmese, danno un vino dai colori intensi e note fruttate .

Dopo il lambrusco, altro vitigno molto coltivato è l'ancellotta, un vitigno ,utilizzato per produrre il famoso “Rossissimo”, e come vino da taglio , per intensificare i colori di altri vini rossi ,sia in Italia che all'estero.

Barbera e Croatina (Bonarda), usati per produrre vini rossi, da gustare in gioventù, in provincia di Piacenza .

Il **sangiovese** , diffuso sulle colline emiliane, utilizzato per dare corpo ad altri vini e prepararli all'invecchiamento.

Il **fortana**, per vini rossi o frizzanti nel ferrarese, leggeri e con gradevoli note fruttate .

Altri vitigni minori a bacca nera sono, il malbo gentile ,in vendemmia tardiva, soprattutto nel Reggiano, il marzemino e alcuni internazionali come il merlot, il cabernet sauvignon, e il pinot nero in Piacenza ,usato per la produzione di spumanti metodo classico.

Vitigni a bacca bianca

Il vitigno a bacca bianca più coltivato è il **trebbiano romagnolo** (9%), che ci da vini freschi , fermi e spumanti ,come anche il **trebbiano modenese e montù**.

Il **pignoletto** , nelle province di Bologna e Modena, utilizzato soprattutto per spumanti dai profumi floreali, in cui prevale il biancospino.

La **malvasia di candia aromatica** (Parma, Piacenza e Reggio Emilia), utilizzata per i vini da dessert, come anche l'**albana** ,nella zona dei Colli Bolognesi, per i passiti molto profumati .

Nel piacentino troviamo l'**ortugo** ,per la produzione di vini di pronta beva.

Vitigni internazionali come il sauvignon, lo chardonnay e pinot bianco sono prodotti in piccole quantità.

Le zone Vitivinicole dell'Emilia

Nella produzione vinicola, l'Emilia Romagna, va percorsa da ovest verso est trasversalmente, attraversando tutte le province da Piacenza fino al Mare Adriatico.

A **Piacenza**, dove il sistema di allevamento più usato è l'alberello, il rosso più rappresentativo ,è il Gutturino DOC, da barbera e croatina, che possiamo trovare nella versione giovane con un colore rosso rubino dai profumi fruttati ,che tende al granato ,nella versione Classico Riserva, da abbinare con uno stracotto di manzo.

Il bianco più conosciuto ,è l'Ortrugo dei Colli Piacentini DOC ,fresco e delicato ,da abbinare ai ravioli burro e salvia.

Senza escludere il Vin Santo di Vigoleno DOC, in cui possono essere presenti anche marsanne e sauvignon, un vino dolce ,al profumo di miele ,frutta secca e disidratata da provare con i biscotti alle nocciole e noci.

A **Parma**, trova posto la denominazione Colli di Parma ,che utilizza diverse varietà di lambrusco oltre ai vitigni internazionali, anche per la produzione di uno spumante metodo classico molto apprezzato.

Reggio Emilia e Modena sono il regno del Lambrusco , come nella denominazione Reggiano Lambrusco Salamino DOC, fresco , fruttato e floreale.

Marzemino e Malbo Gentile , li troviamo invece, nelle denominazioni Colli di Scandiano e Canossa ,nella quale trova posto anche la malvasia secca ,da abbinare a un piatto di tagliolini zucchine, fave e piselli.

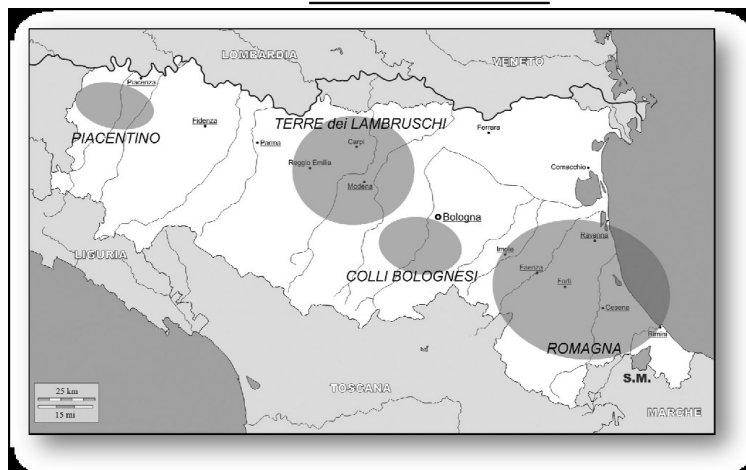
Anche nel modenese, trionfa il lambrusco, nelle denominazioni Lambrusco Salamino di Santa Croce , Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro , e lo spumante ,dalle note fragranti di frutta ,Modena Pignoletto DOC.

A **Ferrara**, troviamo le denominazioni Bosco Eliceo Bianco DOC ,un vino delicato da abbinare al carpaccio di salmone, e Bosco Eliceo Fortana DOC , vino frizzante da assaporare con l'anguilla alla griglia.

Nella zona di **Bologna**, si alleva il sangiovese vitigno più diffuso , oltre al pignoletto ,utilizzato nella produzione di frizzanti e spumanti ,nella denominazione Colli Bolognesi Pignoletto Classico DOCG, ottimo con le linguine ai ricci di mare.

In questa zona, sono coltivati ,con buoni risultati ,anche vitigni internazionali come lo chardonnay, il pinot bianco, e sauvignon ,che nei suoi terreni ricchi di calcare, ci da un Cabernet sauvignon di ottima struttura ,con accenni di mora e sentori erbacei ,da assaporare con un'arista di maiale al ginepro.

Emilia **ROMAGNA**



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

La Romagna, terra di accoglienza, turismo , spiagge vivaci e ben organizzate , grazie a imprese private e l'associazionismo delle cooperative , ha saputo far emergere , e conoscere in tutto il mondo, anche i suoi prodotti enogastronomici e vitivinicoli.

La forza dell'unione ,è stata accompagnata ,anche da ricerche effettuate dalla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e dal C.R.P.V. Centro di Ricerche di Produzioni Vegetali di Tebano, in parallelo al Consorzio Vini di Romagna , che assieme, hanno contribuito a creare sistemi innovativi di produzione e raccolta , marketing e promozione in tutto il mondo ,dei propri vini.

I vini predominanti sono, il Trebbiano Romagnolo e il Sangiovese, e la produzione spazia dai bianchi leggeri ,ai rossi ,anche strutturati ,fino ai passiti ,come il Romagna Albana ,DOCG dal 1987.

Anche in Romagna, domina la pasta all'uovo, dove il trebbiano da adeguata freschezza, ma non mancano i secondi come la pecora, il cinghiale e il capriolo ,da gustare con un Romagna Sangiovese Superiore.

Il Clima e il Territorio

Il clima è di tipo mediterraneo ,con estati calde e inverni freddi, e il territorio, equamente diviso fra montagne e colline, da la possibilità di ottimi risultati, nella maturazione delle uve.

Nelle zone in pianura, prevalgono terreni di origine alluvionale ,con limo e argilla ,che danno vini freschi ,da consumarsi giovani, mentre, nelle zone collinari, troviamo argilla e calcare, dove , soprattutto il sangiovese, può esprimersi al meglio delle sue potenzialità.

Vitigni e Vini

In Romagna, due terzi della coltivazione della vite avviene in pianura, con prevalenza di vini bianchi da trebbiano romagnolo.

Vari sono i sistemi di allevamento, come la pergola romagnola, casarsa, cordone libero e speronato, e guyot utilizzato per il sangiovese e l'albana.

Vitigni a bacca bianca

Il **trebbiano romagnolo** ,è il vitigno a bacca bianca più coltivato, vinificato in acciaio o in cemento, dai profumi di fiori bianchi e una buona freschezza ,che lo rendono idoneo ,anche alla spumantizzazione o come vino base per la produzione del vermouth.

L'**albana**, coltivato nelle colline, ha diversi cloni, ed è un vitigno a maturazione media, che può dare vini secchi e dolci ,come il Romagna Albana Passito ,dai colori ambrati e profumi di miele, albicocche mature , confettura di pesca e note speziate.

Il **bombino bianco**, da cui si produce un vino, usato nei tempi andati, per pagare i debiti (pagadebit), coltivato soprattutto nelle colline di Faenza, da un vino dai sentori delicati ed erbacei.

Il **pignoletto**, usato soprattutto per i vini frizzanti.

Vitigni internazionali coltivati sono : lo chardonnay, il pinot blanc e il sauvignon.

Vitigni a bacca nera

Il più coltivato è il **sangiovese**, con una sua denominazione in Romagna Sangiovese, dai sentori di viola e frutti di bosco ,che dopo l'evoluzione ,si arricchisce di note tostate e speziate , donandoci una diversificazione ,a seconda di dove viene coltivato: piacevole e vivace a Imola e Ferrara, più complesso a Forlì, più strutturato a Rimini.

Altri vitigni minori con scarsa produzione sono: l'uva **longanesi (2%)**, il **terrano, (0,7%)**, il **centesimino vitigno** utilizzato per i passiti, e il **fortana**, vitigno che ci da un vino fresco e sapido, dai profumi fruttati, coltivato nelle zone di Ravenna.

Vitigni internazionali coltivati sono: il merlot, cabernet sauvignon in piccole percentuali tra 1% e il 3%.

Le zone Vitivinicole della Romagna

La Romagna del vino ,si divide in due zone principali: parte pianeggiante e parte collinare.

Nella zona pianeggiante, i terreni sono ricchi di limo e argilla , ed il trebbiano romagnolo , si esprime con vini freschi e floreali.

Nella stessa zona, si coltiva anche il longanesi, che da un vino ,che a Bagnacavallo, un Consorzio, dandosi un proprio disciplinare, ha registrato il proprio vino, chiamato Burson .

Altre due denominazioni IGP interessano la pianura: Bosco Eliceo e Romagna.

Nella zona collinare, si estende parte della denominazione Romagna che comprende : Cagnina, Pagadebit, Sangiovese, Trebbiano e Albana Spumante.

La denominazione Romagna Albana DOCG ,comprende vini fermi : dolci, secchi, amabili, passiti, passiti riserva DOCG.

La denominazione di punta, è la Romagna Albana Passito ,perfetto con una sfogliata di nocciole e zabaione.

La denominazione Romagna Cagnina DOC , prodotta da uva terrano, ci da un vino di pronta beva dolce e fruttato.

Nelle Colline di Faenza , Castelbolognese e Imola, si producono vini da sangiovese, con profumi intensi di viole e frutti a bacca rossa ,da bere giovani .

In alcuni casi , il sangiovese , è usato in uvaggi con ancillotta, cilieggiolo, merlot, come nel Colli di Faenza Rosso DOC, vini strutturati dalla discreta complessità olfattiva.

Nella denominazione Colli d'Imola, troviamo il pignoletto frizzante ,da gustare con una insalata di totani e pinoli.

A Cesena, si coltiva sempre il sangiovese ,che , a Rimini, si caratterizza con un colore intenso buona struttura e componente tannica ,adatto all'evoluzione.

Nei Colli di Rimini ,si producono Cabernet sauvignon, gradevoli ,dalle note fruttate e sentori erbacei, dai tannini eleganti, da gustare con uno stufato di capriolo.

DOCG DELL'EMILIA ROMAGNA (2)

1.Colli Bolognesi Pignoletto DOCG

2.Romagna Albana DOCG

DOC DELL'EMILIA ROMAGNA(19)

1.Bosco Eliceo DOC

2.Colli BolognesiDOC

3.Colli di Faenza DOC

4.Colli d'Imola DOC

5.Colli di Parma DOC

- 6.Colli di Rimini DOC
- 7.Colli di Scandiano e di Canossa DOC
- 8.Colli Piacentini DOC
- 9.Colli Romagna Centrale DOC
- 10.Gutturnio DOC
- 11.Lambrusco di Sorbara DOC
- 12.Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
- 13.Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC
- 14.Modena o di Modena DOC
- 15.Ortrugo dei Colli Piacentini o Ortrugo-Colli Piacentini DOC
- 16.Pignoletto DOC
- 17.Reggiano DOC
- 18.Reno DOC
- 19.Romagna DOC

MARCHE



Cenni Storici e caratteristiche generali della regione

Terra di mezzo fra la Romagna e l'Abruzzo, dove il Conero fa da perno divisorio fra le due parti, settentrione e meridione, le Marche tracciano le origini della coltivazione dell'uva già dal VIII sec., come evidenziato da alcuni scavi del 1998, dove venne ritrovata una tomba di un guerriero, con un vaso, contenente vinaccioli, risalenti appunto al secolo VIII.

Come già avvenuto in altre regioni, anche nelle Marche degli anni '80, si cominciarono a valorizzare i vitigni autoctoni, puntando anche ad avere un buon rapporto qualità prezzo, che ha aiutato la produzione vinicola ad emergere, anche a livello internazionale.

In particolare, la tutela e la promozione dei vini marchigiani, è affidata all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e al Consorzio Vini Piceni, che hanno favorito negli anni, gli investimenti e la valorizzazione dei propri prodotti, in assoluto equilibrio, tra la vitigni a bacca nera e bianca.

La gastronomia marchigiana è varia, passando dal pesce, ai salumi, alla pasta e alla carne, come ad esempio:

seppie con i piselli e polpo con patate, il prosciutto crudo di Carpegna (Bianchetto del Metauro), le olive ascolane (Falerio dei Colli Ascolani), maccheroncini di Campofilone (Verdicchio di Matelica) e la pasticciata pesarese (Colli Pesaresi Sangiovese).

Il Clima e il Territorio

Il territorio è prevalente collinare (85%), e il clima, varia dal sub-continentale sulle colline, al continentale nell'entroterra, per finire al mediterraneo, nelle zone costiere, riuscendo a far esprimere bene ogni tipologia di vitigno.

I terreni, sono prevalentemente calcarei, ricchi di minerali, che donano ai vini, sapidità e buona struttura.

In collina si coltiva biancame, aleatico e sangiovese, nell'entroterra, il verdicchio, mentre nelle zone costiere, trova il suo habitat migliore il montepulciano.

Vitigni e Vini

Come già detto prima, nelle Marche c'è equilibrio, tra la produzione a bacca bianca e nera, con sistemi di allevamento che sono: guyot e cordone speronato.

Vitigni a bacca bianca

Il **Verdicchio bianco**, e il **Trebbiano toscano**, sono i più coltivati, di cui , il primo, nelle aree di Matelica e Jesi, terreni argillosi ,che gli danno ottima sapidità e freschezza ,con sentori di frutta a polpa gialla, mentre il trebbiano, vitigno a maturazione tardiva, offre, assieme ad altri uvaggi, struttura, freschezza e sapidità.

La **Malvasia bianca di Candia** e la **Malvasia bianca di Lunga**, danno vini aromatici con sentori di pesca e frutta esotica.

Il **biancame** , ci da vini freschi e sapidi .

Il **maceratino**, a maturazione medio tardiva, con note di fiori di campo, sapidità e buon tenore alcolico, che gli consentono un moderato invecchiamento.

Il **pecorino** e la **passerina**, danno vini con profumi di frutta matura, spezie, mineralità e finale ammandorlato, di cui, il secondo ,viene utilizzato anche per la produzione di spumanti metodo Martinotti.

Vitigni a bacca nera

Il **sangiovese**, nella parte settentrionale delle Marche, un vitigno che ci da vini moderatamente tannici, dai sentori di fiori appassiti, cuoio, spezie e buona struttura.

Il **montepulciano**, vitigno a maturazione tardiva, coltivato nel centro-meridione, da vini fruttati e speziati.

Il **lacrima**, dal colore violaceo, coltivato a Morro D'Alba, offre un vino fresco, strutturato e speziato dai tannini levigati, dopo l'evoluzione.

La **vernaccia nera**, a Serrapetrona, impiegato per lo spumante unico al mondo con tre fermentazioni.

L'**aleatico**, un vitigno aromatico che ricorda il moscato.

Le zone Vitivinicole delle Marche

Il nome della regione, deriva dalla divisione del territorio in diverse Marche ,che corrispondono alle zone di produzione del vino : Marca Pesarese, Marca Anconetana, la Marca Maceratese e la Marca Ascolana.

Nella Marca Pesarese, prevale l'influenza romagnola ,con la coltivazione del sangiovese, mentre ,per i vitigni a bacca bianca , troviamo il biancame , da cui la denominazione Bianchello del Metauro ,adatto anche per la produzione di spumanti metodo Martinotti.

Nella denominazione Colli Pesaresi ,trovano spazio, il trebbiano toscano e il sangiovese tranne che nelle sottozone Focara e Roncaglia ,dove troviamo il pinot nero ,da abbinare a un filetto di marchigiana al pepe rosa.

Nella Marca Anconetana, montepulciano , verdicchio e lacrima , trovano il loro habitat migliore, soprattutto nel Conero DOCG, un vino dal colore rosso rubino e sentori di confetture , spezie e note balsamiche ,da abbinare ai tordi (uccelli) allo spiedo, al profumo di ginepro.

A Morro d'Alba, troviamo la denominazione ,Lacrima Morro d'Alba DOC, un vino succoso ai profumi di frutti rossi e rose , da gustare con un piatto di tagliatelle al sugo di pollo, che , se troviamo nella versione passito, è perfetto con una torta alle amarene.

La vera marchigianità nel vino, la troviamo nei Castelli di Jesi e Matelica ,con i loro Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Classico, Superiore e Riserva.

Un vitigno dai diversi cloni, che, coltivato a diverse altitudini , da al vino sentori differenti.

Un vino dal colore verde oro, fruttato e floreale , dai sentori di pesca e mandorla, che ,se riposa in legno, acquisisce una complessità ,fino ad arrivare alla Riserva, dove assume, un colore più caldo e sentori vegetali, balsamici, fresco e vivace, capace di buona longevità ,tanto da arrivare anche fino a 10 anni di invecchiamento.

Questo vino, può anche essere utilizzato per spumanti metodo Classico e Passiti, con note di miele albicocca e spezie dolci.

Il Verdicchio di Matelica DOC, coltivato a Matelica, una città ricca di fortezze e castelli medioevali, dove il verdicchio ,si esprime con un vino dalle note floreali e fragranti ,dai sentori di mandorla amara e ginestra ,da gustare con un risotto ai funghi porcini.

La punta di diamante ,è il Verdicchio di Matelica Riserva DOCG, da abbinare ai formaggi di capra, un vino fresco e sapido dai profumi di mandorla dolce e anice, con una buona mineralità.

Nella Marca Maceratese, troviamo un piccolo appezzamento di terreno , a Serrapetrona ,con la sua vernaccia nera, nella denominazione, Vernaccia Di Serrapetrona Spumante DOCG , una perla che troviamo solo in questa zona ,dove la metà dei grappoli ,destinati alla produzione, appesi fino all'appassimento, dopo la pigiatura nel mese di novembre, danno un mosto da aggiungere al vino prodotto un mese prima, da uve non appassite, dando il via a una seconda fermentazione, alla fine della quale, il vino prodotto ,verrà utilizzato per la spumantizzazione ,con una terza fermentazione, ottenendo uno spumante unico al mondo ,dai profumi vinosi, di viola, frutti di bosco e muschio.

Nella stessa zona ,si produce anche la denominazione Serrapetrona ,con un vino di struttura ,da abbinare al coniglio in umido.

Nella denominazione Colli Maceratesi DOC, troviamo uve a bacca bianca e nera, che danno vini freschi e morbidi ,di cui il Bianco ,da abbinare a una rana pescatrice alla griglia ,mentre il Rosso, a un cosciotto di agnello al forno.

Nella Marca Asolana, troviamo la denominazione Rosso Piceno DOC, a base di montepulciano, prodotto ovunque ,tranne a Pesaro e Urbino.

In questo vino, in blend con il sangiovese, le note tanniche estreme, vengono smorzate dal fruttato del sangiovese.

Le ultime due DOC della regione, le troviamo in Offida : Pecorino DOC e Falerio Dei Colli Ascolani DOC.

Il primo, rivela profumi di frutta a polpa bianca e fiori gialli ,ottimo per un buon aperitivo, visto che può essere spumantizzato con il metodo Martinotti , mentre il secondo , dove troviamo pecorino e passerina , ci da un vino ,dai sentori floreali e freschi con un finale ammandorlato.

DOCG DELLE MARCHE(5)

- 1.Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG
- 2.Conero DOCG
- 3.Offida DOCG
- 4.Verdicchio di Matelica Riserva DOCG
- 5.Vernaccia di Serrapetrona DOCG

DOC DELLE MARCHE(5)

- 1.Bianchetto del Metauro DOC
- 2.Colli Maceratesi DOC
- 3.Colli Pesaresi DOC
- 4.Esino DOC
- 5.Falerio DOC
- 6.I Terreni di Sanseverino DOC
- 7.Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba DOC
- 8.Pergola DOC
- 9.Rosso Conero DOC

10.Rosso Piceno o Piceno DOC

11.San Ginesio DOC 12.Serrapetrona DOC 13.Terre di Offida DOC 14.Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC 15.Verdicchio di MatelicaDOC

Indice delle Regioni trattate

Regioni	Pagina
Lombardia	2
Trentino	6
Alto Adige	9
Toscana	11
Liguria	17
Valle D'Aosta	19
Piemonte	21
Veneto	28
Friuli Venezia Giulia	34
Puglia	38
Basilicata	43
Calabria	45
Sicilia	48
Sardegna	52
Umbria	56
Lazio	60
Abruzzo	64
Molise	66
Campania	68
Emilia	71
Romagna	74
Marche	77

BIBLIOGRAFIA:

1. Panoramica dell'Enografia Italiana a cura AIES
2. Il Vino in Italia AIS