

Corso per Sommelier II livello

Il Vino Nel Mondo

a cura di Angelo Infurna

Trattasi di una riduzione del volume AIS : Il Vino Nel Mondo

La Spagna



La Spagna è il paese con maggior superficie vitata in Europa, e negli ultimi 20 anni ha mostrato un incremento della qualità dei suoi vini eccezionale.

Fra i suoi vitigni tra i più coltivati al mondo, il garnacha e l'airèn, tra i preziosi vini liquorosi, il Malaga e lo Sherry oppure i vini rossi da lungo invecchiamento e gli spumanti metodo classico il Cava.

Mentre in diverse parti dei paesi europei furono i romani a portare la viticoltura, in Spagna, furono i fenici nel 1900 a.C., anche se poi, sempre i Romani, contribuirono a esportare il vino spagnolo in tutto il Mediterraneo.

Quando, la fillossera, distrusse i vigneti di Bordeaux, i vignaioli francesi, furono costretti ad importare dalla Rioja spagnola, i mosti per vinificare, e queste influenze francesi rimangono ancora oggi in questa zona con l'uso delle botti di rovere francese.

In Spagna, la classificazione di origine delle uve si chiama Denominación de Origen (DO), e nelle zone di particolare pregio, viene aggiunta Denominación de Origen Calificada DOC.

Oggi la Spagna è il secondo paese produttore di vino al mondo con una offerta basata su uve a bacca nera come il Tempranillo e il Garnacha e di spumanti celebri Cava esportati in Germania, in Inghilterra e negli Stati Uniti.

Clima e Territorio

Il clima della Spagna varia a seconda della posizione in cui ci troviamo e va dal continentale delle zone dell'entroterra a quello mediterraneo delle zone che si affacciano sul mare Mediterraneo, o a quello atlantico, nelle coste ad nord-ovest della Spagna.

La coltivazione della vite, si è concentrata soprattutto nella zone interne con un clima secco dove si concentra la produzione dello Sherry.

Il vitigno a bacca bianca più coltivato è l'airèn, in Mancha, parte centrale interna della Spagna, mentre nel nord est del paese, l'influsso del clima atlantico specie nella Navarra e nella Rioja, ricrea le condizioni per una coltivazione simile al Bordeaux con produzione di vini rossi di alto

livello.

Il clima mediterraneo, condiziona la Catalogna, zona sempre a nord est del paese, confinante con la Francia e con il Mar Mediterraneo, dove insiste la produzione dello spumante metodo classico Cava da uve Xarel-lo e macabeo e dei rossi del Priorato a sud ovest della Catalogna .

La coltivazione delle uve, cambia da zona in zona anche per la conformazione del terreno che , nella Rioja, fatto di calcare, argilla, arenaia e ardesia, ci da vini con il tempranillo, predisposti all'invecchiamento; nella vicina Navarra, con il suolo calcareo, il vitigno più adatto risulta in garnacha; in Catalogna, argilla e calcare sono le condizioni migliori per la produzione del Cava da xarel-lo e macabeo; in Albariza, nella Catalogna, zona di Jerez de la Frontera il terreno, ricco di calcare e silice, risulta ottimo per la produzione dello Sherry.

Vitigni e Vini

In Spagna troviamo moltissimi vitigni autoctoni come anche in Italia e nella Georgia, e il sistema di allevamento è l'alberello o il guyot e cordone speronato.

Il vitigno più coltivato è il bianco airèn, seguito dal tempranillo, garnacha, bobal e monastrell (mourvèdre) tutti a bacca nera.

La Catalogna, è la regione spagnola più produttiva con il suo 47% di vini spumanti e rossi di carattere , del Priorato a sud ovest della stessa che a fiumi, scendono lungo la famosissima via rambla , lunga 1,2 km ,che arriva fino al porto di Barcellona.

La zona del Penedès, si divide in tre parti Bajo Penedès, con coltivazione di tempranillo e garnacha, Medio Penedès con produzione di uve xarel-lo e macabeo e Penedès Superior , dove si coltivano , riesling, chardonnay e gewurztraminer.

La zona del Priorato, si producono vini rossi di spessore , la cui intuizione si deve a Renè Barbier, che negli anni '70, ha sfruttato le potenzialità di questo terreno scistoso con il vitigno garnacha che qui, acquisisce particolari note minerali.

Sempre in questa zona si produce un vino chiamato L'Ermita in vendita dal 1993 ad un prezzo elevatissimo che ha dato il via alla coltivazione e produzione di altri vini di livello qualitativo costantemente alto da vitigni di garnacha, cabernet sauvignon e syrah.

Le particolarità di questi vini sono :un colore porpora, profumi di cassis a altri frutti di bosco, grande struttura e note speziate e balsamiche.

Nell'entroterra, zona di Terragona, si producono vini bianchi freschi e fruttati, da parellada e macabeo e rossi di pronta beva da tempranillo, carinena e garnacha, ma anche liquorosi che ricordano il banylus.

In Terra Alta, divisa in due dal fiume Ebro, si producono vini morbidi e complessi grazie anche all'apporto di vitigni internazionali come il syrah e altre uve.

Nella regione di Rioja, che è riuscita a dotarsi della prima DOCa, (DOCG italiana), spagnola, si producono vini rossi di alto livello da tempranillo, dai colori intensi, struttura potente e tannino vigoroso, mitigato dal passaggio in legno, ma anche vini bianchi da macabeo, che dopo l'evoluzione , ci regala note di miele, iodio e frutta tropicale.

Questa regione si può dividere i tre zone : Rioja Alta e Alaversa, le migliori , e Rioja Baja che è la più estesa.

La Rioja Alta, vanta numerose bodega (cantine), anche avveniristiche come quella di Lopez de Heredia e Marquès de Riscal, in un terreno ondulato che ,pur non avendo la maggior superficie vitata, risulta essere quello che produce più vino ,grazie all'ottimizzazione dello sfruttamento dello stesso.

I vini rossi sono molto concentrati e con un buon potenziale evolutivo che negli anni, sviluppa note di ciliegia cuoio e tabacco.

La Rioja Alaversa, è la terra di piccoli produttori con allevamento quasi esclusivo di tempranillo.

La Rioja Baja, è la zona più ampia ma meno produttiva, in cui il garnacha deve essere obbligatoriamente usato in uvaggio con graciano, mazuelo e carinena ,per evitare che i vini risultino troppo ricchi di alcol etilico e struttura.

Le scuole di pensiero sulla vinificazione , in Rioja si dividono in due, in cui, quelli di scuola

moderna, vogliono vini più internazionali con grande macerazione, passaggio in barrique francesi per 6-12 mesi e produzione di vini dai profumi di legno, spezie, e frutta matura; invece, quelli di scuola tradizionale, producono vini eleganti, fini, con meno macerazione, buona acidità e passaggio lungo in botti più grandi.

Sempre in Rioja, si producono vini immediati e semplici che l'antico metodo di vinificazione, prevedeva la pressatura in vasche di 20.000 litri scavate nella terra dette lagar.

Oggi, la pressatura avviene in vasche di acciaio.

Altre produzioni di questa regione, riguardano i vini bianchi da lungo invecchiamento, ottenuto da macabeo e malvasia.

La Navarra, è una zona dove il tempranillo cede il passo al garnacha, con produzione di vini rossi e rosati che, in alcuni casi vengono assemblati in uvaggi con merlot e cabernet.

Questa zona si divide in tre parti: Baja Montana, Ribera Alta e Baja, Tierra Estella e Valdizarbe.

In Baja Montana, si dà spazio al tempranillo con Vendemmia Tardiva, in Ribera Alta, vini rosati e bianchi, Ribera Baja, vini dolci, Tierra Estella, vini rosati da tempranillo e Valdizarbe, vini rossi.

Aragona, situata sempre a nord al confine con i Pirenei, si può dividere in diverse sottozone in base alle differenze pedoclimatiche e produttive:

Campo de Borja, clima continentale, con coltivazione di tempranillo e garnacha e produzione di rossi e rosati.

Catalayud, clima freddo e pivoso, coltivazione di garnacha e produzione di rosati da consumare giovani.

Carinèna, clima caldo e secco, coltivazione di garnacha e carinèna, con vini rossi di breve evoluzione, ma anche dolci e liquorosi.

Somontano, con produzione da chardonnay, di vini quasi in stile borgognone, speziati, ammandorlati e fruttati.

In questa zona si producono anche vini rossi da tempranillo e cabernet che nel tempo si arricchiscono anche dell'elegante sentore di goudron.

Castiglia-Lèon, è divisa in tre zone: Ribera del Duero, Rueda e Toro

Ribera del Duero, si ricorda soprattutto per il ***Vega Sicilia*** con i suoi profumi di prugna e ciliegia in cui il vitigno principe è sempre il tempranillo.

Il vigneto di Ribera del Duero, è composto anche di garnacha, cabernet, merlot e malbec.

Il vigneto di Rueda, un tempo conosciuto per la produzione di vini bianchi secchi fortificati, oggi vanta vini freschi e vivaci da sauvignon e verdejo.

Se usati in uvaggio con palomino, possono anche produrre vini fortificati come il Palillo Rueda.

Toro, una zona dove troviamo un clone locale del tempranillo, il ***tinta de toro***, che spesso è usato in uvaggio con garnacha nera e malvasia.

La Galizia, situata nell'estremo nord-ovest della Spagna, propone vini bianchi da albarino, godello e palomino e vini rossi da mencia.

I vitigni sono distribuite in piccole terrazze di ardesia e granito che danno ottima acidità e struttura.

Tra i vini bianchi più costosi della Spagna, ci sono quelli di Rias Baixas, in un terreno diviso in 5 sottozone in cui domina l'albarino con i suoi profumi di fieno, fiori bianchi, frutta secca, mineralità e un gusto ammandorlato.

Altri vitigni della zona sono il torrontès, diffuso anche in Argentina, il trexiadura e il loureira.

Castiglia-La Mancha

Situata su un altopiano, dal clima secco, è la regione più vitata della Spagna, con 4 DO.

I vitigni più coltivati sono, l'airèn con modesti risultati a bacca bianca, il cencibel, il tempranillo, il cabernet sauvignon, il merlot, il bobal e il syrah per quelli a bacca nera.

La più importante DO è la Ribera del Guardiana con vini rossi elevanti e moderni da tempranillo, con cabernet con passaggi in barrique.

Valenzia, nella zona spagnola di levante, produce vini bianchi di media qualità, vini liquorosi a base di moscadell e merseguera bianca e vini rossi che non hanno grande tradizione in cui le migliori Riserve, riposano in barrique francesi.

Nella DO Utiel-Requena, troviamo il bobal e macabeo dove in passato si producevano vini a doble pasta, macerazione di quantità doppia di bucce.

Un vino storico di questa regione è il Fondillòn, una specie di Porto Tawny, da monastrel e garnacha con un invecchiamento di almeno 10 anni in botti di rovere.

Murcia

Si tratta di una zona con diverse DO con maggiore coltivazione di monastrel usato per vini da taglio.

Jumilla, è una zona in grande espansione che in passato produceva vini doble pasta, mentre oggi produce vini da assemblaggi di monastrel, syrah, cabernet e merlot.

Andalusia

Questa regione è stata da sempre legata alla produzione vino sin dal 1100 a.C. Quando i Fenici fondarono l'attuale Cadice.

Successivamente i Greci, diedero vero impulso alla coltivazione della vite che proseguì anche con gli Arabi, che introdussero l'alambicco e un distillato di vino, insieme all'arope, uno sciroppo dolce, che aggiunto a un vino locale, fu il precursore dello Sherry.

All'inizio, lo sherry si otteneva aggiungendo Brandy ai vini locali, sistema utilizzato dagli Inglesi, ma successivamente, venne sostituito dall'alcol etilico.

Malaga, è famosa al mondo per il suo vino da dessert prodotto da vitigno pedro ximenez in due versioni: Dulce Natural o Malaga, con un residuo zuccherino di 300 g/l, e la versione base di Moscatel, fruttato e meno dolce.

Il metodo utilizzato è il soleras con assemblaggi di diverse annate dai vitigni di pedro ximenez e muscatel fortificati, lasciati evolvere in botti scolme e infine dolcificati con arrope.

Tra Malaga e Cordoba, si producono vini liquorosi che possono invecchiare sotto il flor che possono essere anche non fortificati e vini passiti da pedro ximenez.

Le Isole Canarie, meta di turisti di ogni dove, non sono altrettanto gradite agli amanti del vino tranne per i vini liquorosi dolci a base di moscatel e malvasia che hanno avuto il loro mercato fino a quando Porto Sherry e Madeira hanno conquistato il mercato nel XVIII sec.

A La Palma si produce il Canary Sack da malvasia e il Vino del Tea, invecchiato in botti di pino.

Lanzarote è famosa per i suoi allevamenti con vigneti ad alberello.

Vini Particolari:

Lo Sherry

A Sanlúcar de Barrameda, Jerez ed El Puerto de Santa Maria, Il clima arido e il terreno gessoso, favoriscono la produzione di vini ricchi di acidità adatti alla fortificazione e l'invecchiamento ossidativo.

Situazione unica, quella che si verifica in questi luoghi, dove il clima viene influenzato dal caldo del Mediterraneo che aiuta la maturazione asciutta delle uve palomino, moscatel e pedro ximenez, mentre l'influsso umido dell'Oceano Atlantico, favorisce la nascita del flor (*Saccharomyces beticus*) donando allo sherry toni gusto-olfattivi unici.

I vini base, vengono preparati separatamente e utilizzati per il Fino o per il Manzanilla.

Il vino, viene messo in botti di rovere americano fino a quando si deciderà se verrà utilizzato per il Fino o per il Manzanilla.

Nelle botti vengono fatti dei segni detti raja, in base ai quali, le stesche saranno destinate a diventare una delle tipologie di Sherry.

Nei Fino e Manzanilla, con alcol al 15% e in botti scolme, si formerà il flor ossidando il vino e invecchiandolo secondo il metodo soleras

L'Amontillado, è uno Sherry in cui il flor non si forma e si ha quella fase detta crianza ossidativa in cui il vino diventa secco, leggero e con un aroma di nocciola

lo Sherry più classico è il Fino che, qualitativamente può ottenere una, due, tre, quattro palmas, oppure la palma cortada.

Entre Fino, indica bassa qualità, Oloroso, vino senza flor dai profumi di frutta, il Paolo Cortado è

un vino in cui si perde spontaneamente il flor , una summa di amontillado e oloroso, il Pedro Ximenez, prodotto solo con uve omonime dolce e pastoso.

Riassunto:

Fino: chiaro, secco e affinato in botti con flor

Manzanilla: varietà di Fino particolarmente chiaro

Amontillado: invecchiato con flor che viene rotto per ottenere un'ossidazione parziale

Oloroso: invecchiato e ossidato lungamente

Paolo Cortado: inizialmente invecchiato come Amontillado che in seguito, per eliminazione del flor, matura similmente ad un Oloroso

Jerez Dulce: fermentazione secca di uve Pedro Ximenez o Moscato

Cream: sherry dolce, ottenuto per miscelazione di diversi sherry

Fortified Wine Type	Alcohol % ABV	Sugar content (grams per litre)
Fino	15-17	0-5
Manzanilla	15-17	0-5
Amontillado	16-17	0-5
Palo Cortado	17-22	0-5
Oloroso	17-22	0-5
Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15.5-22	45-115
Medium	15-22	5-115
Cream	15.5-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	212+
Moscato	15-22	160+
Dulce / Sweet	15-22	160+

Vega Sicilia, Pesquera e Pingus

Si tratta di eccellenze del patrimonio enologico spagnolo, in cui, il Vega Sicilia è ottenuto da tempranillo, cabernet sauvignon, malbec, merlot e dal bianco albillo.

Vega Sicilia

La particolarità di questo vino è data dal fatto che ogni anno, le percentuali degli uvaggi, vengono cambiate in funzione della qualità delle uve creando vini diversi con diverse potenzialità evolutive, in cui il Vega Sicilia Unico, con i suoi prezzi da capogiro, dopo diverse e complesse operazioni di travasi , viene immesso nel mercato dopo 11 anni dalla vendemmia e senza filtrazioni.

Il suo colore è rosso granato con riflessi rubino, dai profumi di ribes nero, ciliegie, spezie dolci ,legno, note di caffè, tabacco, liquirizia e tartufo.

Il secondo vino dell'azienda è il Valbuena che , con un invecchiamento di 5 anni lo pone sul mercato a prezzi inferiori ma loto apprezzato anche da estimatori

Pesquera

Il Tinto Pesquera, è un vino prodotto da tempranillo che , diversamente dal Vega, ha una evoluzione di 2-3 anni in barrique di rovere americano, dove le note fruttate prevalgono su legno e il vino di punta è Il Riserva Speciale Janus con una macerazione unica che comprende vinacce e raspi.

Pingus

In questo vino, le uve di tempranillo, vengono diraspate a mano, lasciate macerare per una decina di giorni in vasche di acciaio e poi a riposo in barrique nuove fino alla primavera dove vengono rimesse in altre barrique nuove per 18 mesi (tecnica Barrique nuove 200%) , per finire con una evoluzione in bottiglia per altri due anni.

Il suo colore è rosso rubino, profumi di bosco, fichi e una nota leggera di goudron , con una persistenza di note di cioccolato, caffè, spezie e frutta.

Il Cava

Come già accennato, il Cava è uno spumante metodo classico spagnolo che ha scalato le classifiche di vendita a livello internazionale, ottenendo ottimi consensi.

Gli uvaggi sono da xarel-lo e macabeo, la spumantizzazione avviene con il metodo classico con rifermentazione in bottiglia, ma l'invenzione che ha portato al successo con produzione di bottiglie anche a un prezzo contenuto, è stata l'introduzione del remuage meccanico fatto da contenitori detti girasol (gyropallete) che dopo l'inserimento delle bottiglie effettuano il remuage meccanicamente e con un numero elevato di bottiglie per volta.

Ogni gyropallet contiene in genere **504** bottiglie, che vengono prese dalle cataste di maturazione e inserite manualmente nella gabbia.

I maggiori produttori sono Freixenet e Codorniu che producono Cava in versione Brut, Brut Natur e Samiluce.

La permanenza sui lieviti del Cava va dai 6 ai 30 mesi per il Gran Reserva.

Il Vino e la Legge

La piramide qualitativa dei vini in Spagna prevede dal basso verso l'alto:

- Vino (vini da tavola senza indicazione geografica)
- Vino del la Tierra (IGP) VdIT
- Vino de Calidad con Indicacion Geografica VC
- Denominacion de Origen DO
- Denominacion de Origen Calificada DOCa
- Vino de Pago (DOP con requisiti unici da singoli cru)
- Vino de Pago Calificado (DOP con requisiti unici da singoli cru)

Indicazioni in etichetta:

- Joven vino giovane con meno di un anno di invecchiamento
- Aneio Vino con due anni di invecchiamento in botte da 600 lt o bottiglia
- Crianza vini con invecchiamento di due anni se rossi o 18 mesi bianchi e rosati e per tutti invecchiamento di almeno sei mesi in botti di rovere
- Sin Crianza senza invecchiamento
- Reserva invecchiamento di almeno 3 anni per i rossi o due anni per i bianchi
- Gran Reserva Invecchiamento minimo 5 anni per i rossi o 4 anni per bianchi e rosati
- Doble pasta macerazione con il doppio delle bucce

Portogallo



Un Po' di Storia

Il Portogallo, è stato da sempre conosciuto per i suoi grandi vini liquorosi come il Porto e Il Madeira, mentre in passato, non hanno avuto grande storia, i vini bianchi e rossi o rosati imbottigliati in bottiglie di terracotta ,leggeri e vivaci ma di poco spessore.

Oggi, il Portogallo , vive una stagione in cui si stanno valorizzando i vitigni autoctoni con produzione di vini di levatura internazionale.

I vini più diffusi, restano comunque i Vinho Verde, rossi, bianchi e rosati anche un po' frizzanti, vini agrumati e floreali da abbinare ai piatti tipici portoghesi come la zuppa di pesce o il passato di verdure, la carne di maiale , di capretto o di manzo.

Così come in Spagna, anche in Portogallo la coltivazione della vite cominciò con i Fenici, poi con i Greci ed infine con i Romani che diedero impulso alla vocazione esportatrice che il Portogallo ha ancora oggi ,ma che fa storia dal 1385.

Gli Inglesi, furono i maggiori importatori di vino portoghese da Douro e Madeira, quando importare il vino dalla Francia cominciava a costare troppo, per via dei dazi imposti, situazione che continuò fino agli inizi del XIX secolo.

La ricostruzione dei vigneti dopo la fillossera, ebbe inizio nel 1937 con la fondazione della Junta Nacional do Vinho e con la nascita di tante cooperative che hanno dato nuovo impulso all'enologia del Paese.

Il simbolo dell'enologia portoghese, resta il Lagar, una vasca di cemento per pigiare l'uva e far fermentare il mosto all'aperto, pratica che oggi resta poco diffusa.

I portoghesi sono al terzo posto per consumo di vino ,con 42,5 lt procapite.

La vera risorsa economica del paese è data dalla coltivazione delle querce per la produzione e commercializzazione dei tappi di sughero.

Il Portogallo è uno stato che si estende in lungo nel lato ovest della Spagna e confina per buona parte con l'Oceano Atlantico di cui risente degli influssi benefici del clima che presenta estati calde e secche e inverni poco freddi anche se con diverse situazioni tra il nord e il sud del paese che influenzano anche la coltivazione delle viti.

Il terreno si presenta ricco di granito, ardesia e scisti al nord e argilla e sabbia a sud.

In particolare, nella parte nord, il terreno calcareo rende fertile la coltivazione della vite, diversamente dal Dao, dove il granito la rende difficoltosa, nel centro sud (Ribatejo), le pianure sono fertili e adatte a qualsiasi coltivazione, scendendo ancora a sud, (Antejo), i terreni sono ricchi di argilla, scisti, granito e quarzite, per finire con la zona di Bairrada, dove l'argilla, la marna e il gesso sono l'habitat ideale per il vitigno *baga*.

I Vitigni e Vini

I sistemi di allevamento della vite in Portogallo sono ad alberello oppure con viti maritate attorno ai pali della luce o altre strutture specie nel nord dove troviamo la maggiore concentrazione di produzione di Vinho Verde, mentre dove si punta alla qualità, i sistemi di allevamento sono a guyot.

L'uva a bacca bianca più significativa è l'alvarinho dai vini strutturati e con aromi complessi usata anche come base per spumanti.

Molto importanti sono anche la malvasia o malmsey, l'esgana cao o sercial, il bual e il moscatel, usati per la produzione dei Madeira o per il vino liquoroso Setubal.

Altri vitigni autoctoni sono ad esempio il fernaõ pires e il siraia usati per la produzione di Vinho Verde.

Tra i vitigni a bacca nera, oltre al *baga*, ricordiamo il touriga nacional, usato per produrre il Porto, seguita da diverse varietà della valle del Douro come la toriga francesa, la tinta barroca, la tinta roiz, la tinta cao, e la tinta amarela.

Nella regione del Minho, le uve a bacca nera sono il vinhao e l'espadeiro ma anche il sauzao, coltivato anche in Sudafrica.

Le Zone Vitivinicole

A nord del paese troviamo la regione del **Minho**, con la produzione del *Vinho Verde*, un vino rosso o bianco fresco e da bere giovane che a volte è anche frizzante con note fruttate, imbottigliati per un uso locale e senza annata.

Bairrada, situata tra Coimbra e Aveiro, è la regione del *baga*, usato per la produzione di rossi di spessore che richiama i grandi Barolo, con un sistema che prevede diraspatura solo di una parte dell'uva, la pigiatura nei lagar da 2000 lt, lasciati fermentare all'aria, senza stabilizzazione e fatti riposare in botti grandi per 2-3 anni, per poi passare in bottiglia con un invecchiamento che può raggiungere anche 15 anni.

Il risultato è quello di avere dei vini strutturati, che esprimono sentori di ciliegia, ribes nero, tabacco dolce e viola con un equilibrio perfetto.

La zona del **Douro** è famosa per la *produzione del Porto* vino liquoroso per eccellenza coltivato da vini nei terrazzamenti dove le aziende hanno anche vini rossi secchi.

In questa zona esistono due filosofie produttive di vini che prevedono, vini rossi dal colore rubino profondo molto strutturati con profumi di mora mirtillo e cuoio, il secondo, vini dal colore porpora trasparente con aromi di ciliegia sotto spirito, pepe e zenzero.

La Produzione d'élite a base di *tempranillo e touriga nacional*, si ha nella regione del **Dao** con vini ricchi di colore, struttura e corpo, intensi e profumati.

In questa regione si producono anche piacevoli vini bianchi da encruzado e barcelo.

In **Estremadura**, vicino Lisbona, si producono vini di buona qualità, ma la particolarità consiste nel fatto che ancora oggi, si possono trovare viti su piede franco, *non attaccate dalla fillossera* perchè coltivate sulle dune sabbiose verso l'Oceano Atlantico nella DOC Colares dal *vitigno raro ramisco* con produzione di vini che richiedono lunga evoluzione per ammorbidire il tannino.

Bucelas, sempre nelle vicinanze di Lisbona, con il suo vitigno principale *arinto*, produce vini bianchi e spumanti metodo classico, in cui una delle migliori realtà è rappresentata dalla cantina

Quinta de Romeira con i suoi vini rossi con evoluzione in botte e i vini base bianchi da arinto evoluti in barrique francesi.

La zona di **Carcavelos**, (Lisbona) , produce vini con aromi di nocciole e mandorle da uve bobal, arinto e negra mole.

Alenquer, (a nord di Lisbona)è una zona che fa eccezione rispetto alle altre, in quanto produce vini da vitigni internazionali come chardonnay e cabernet sauvignon .

Sempre a nord di Lisbona, insiste la zona di **Ribatejo**, con produzione del Vinho Carrascao, (vino alla buona), da vitigno periquita, venduto in bottiglie da 5 lt, anche se il livello qualitativo è stato alzato da aziende come Caves Velhas, Carvalho e altri che hanno unito le doti del periquita e afrocheiro preto con il syrah e il cabernet, producendo vini dal carattere internazionale con evoluzione in barrique dai sentori di ciliegia, spezie, pelle, confettura di prugne e fragole.

Nella zona della **Alentejo** DOC, a sud del paese, il clima secco favorisce la produzione di ottimi vini di qualità da trincadeira, aragonez e castellao frances a bacca nera , e arinto e rouperio a bacca bianca.

Nella parte meridionale, a **Sètubal**, si producono vini dolci e fortificati da moscatel come ad esempio il Moscatel de Sètubal, ottenuto, bloccando la fermentazione con residuo zuccherino a 90g/l e concludendo l'evoluzione in botte in ambienti caldi.

Il moscatel de Setubal, nella invecchiata può arrivare a 25 anni e esprime sentori di caramello, uva passa e frutta secca, da sorseggiare con formaggi di media stagionatura.

Esiste anche la versione Sètubal Apoteca che può arrivare anche a 50 anni di invecchiamento arricchendosi di ulteriori profumazioni.

Nell'IPR Pamela è famosa la produzione del Joao Pires, in stile Sherry.

Il Porto e il Madeira

La storia del Porto, nasce nel 1678, quando due mercanti inglesi, portarono in Inghilterra, un vino prodotto nella valle del Douro con l'aggiunta del Brandy per evitare che andasse a male durante il viaggio.

Quel vino piacque tantissimo agli inglesi che divennero principale peso importatore .

Nel 1755 venne fondata la Compagnia del Vino di Porto e si furono classificate le Quinte (partizioni di vigneti) in base alla capacità di dare uve da Porto.

Il Porto è formato da sette vitigni principali coltivati nella regione del Douro: touriga national, tinta cao, tinta roriz, tinta barroca, touriga francesa, tinta amarela e sauzao.

Il mosto, viene fatto invecchiare in botti tipiche dette **Pipa** e si interviene sulla fermentazione quando si raggiunge l'8% di alcol e un residuo zuccherino di 90g/l, aggiungendo acquavite d'uva in proporzione di 110 l di acquavite ogni 440 l di mosto, ottenendo una gradazione alcolica del 20%.

tipologie di Porto:

- **White**, leggeri e giovani per un aperitivo
- **Ruby**, alcolici e fruttati
- **Tawny**, poco concentrato e frutto di unione tra rossi e bianchi per un breve invecchiamento
- **Aged Tawny Port** , (Fine Old Tawny Port), invecchiato in legno per 20 anni, assemblato con vini di annate diverse, ottimo vino da conversazione
- **Porto Vintage**, ricco di colore, profumi e persistenza gusto-olfattiva, con evoluzione di 20-25 anni e un riposo in botte abbastanza breve
- **LBV Late Bottled Vintage** , riposo in botte 4-6 anni, quindi più lungo rispetto al semplice Vintage
- **Vintage Character** simile al Ruby ma è ottenuto miscelando Porto di annate diverse
- **Crusted Port**, simile al Character ma ottenuto da annate diverse e di qualità elevata con invecchiamento in botte per 4 anni e 3 in bottiglia (minimo)

Il Madeira

Il Madeira, è nato per caso, quando i mercanti delle navi inglesi, dirette verso le americhe, riportando i vini invenduti ai produttori dell'isola di Madeira diedero modo agli stessi di assaggiare

quello che non era più il vino di origine per effetto delle variazioni climatiche subite sulle navi durante i viaggi.

Un ottimo vino, che i produttori hanno cercato di ricreare in terra ferma riscaldando il mosto con apposite estufa all'interno delle botti o in contenitori di acciaio.

Per il Madeira secco la estufagem viene effettuata prima della fortificazione mentre per quelli dolci, dopo la cottura.

I vitigni coltivati sui terrazzamenti dell'isola e utilizzati per la produzione del Madeira danno il nome alle diverse tipologie di questo vino e sono: sercial, verdelho, bual, malmsey e terrantez.

Il **Sercial**, in grado di invecchiare anche 10 anni, dà un vino di buona acidità per un utilizzo da aperitivo.

Il **Verdelho** da vini più dolci coltivato nella parte più calda dell'isola

Il **Bual**, un vitigno dai vini dolci e colori intensi, con sfumature di caramello e frutta matura da assaporare con un dessert

Il **Malsey** (malvasia) da vini scuri e complessi dai sentori di miele cacao e caffè, dolci ed equilibrati.

Il **Terrantez**, le cui uve danno pochissimo vino rarissimo e costosissimo

La classificazione dei Madeira viene fatta in base all'invecchiamento e prevede la tipologia Finest (3 anni), Reserve (5 anni), Special Reserve (10 anni), Extra Reserve con un invecchiamento oltre 15 anni.

Quasi tutti i Madeira utilizzano il metodo soleras nella produzione e invecchiamento e possono avere una menzione in etichetta: Solera Madeira.

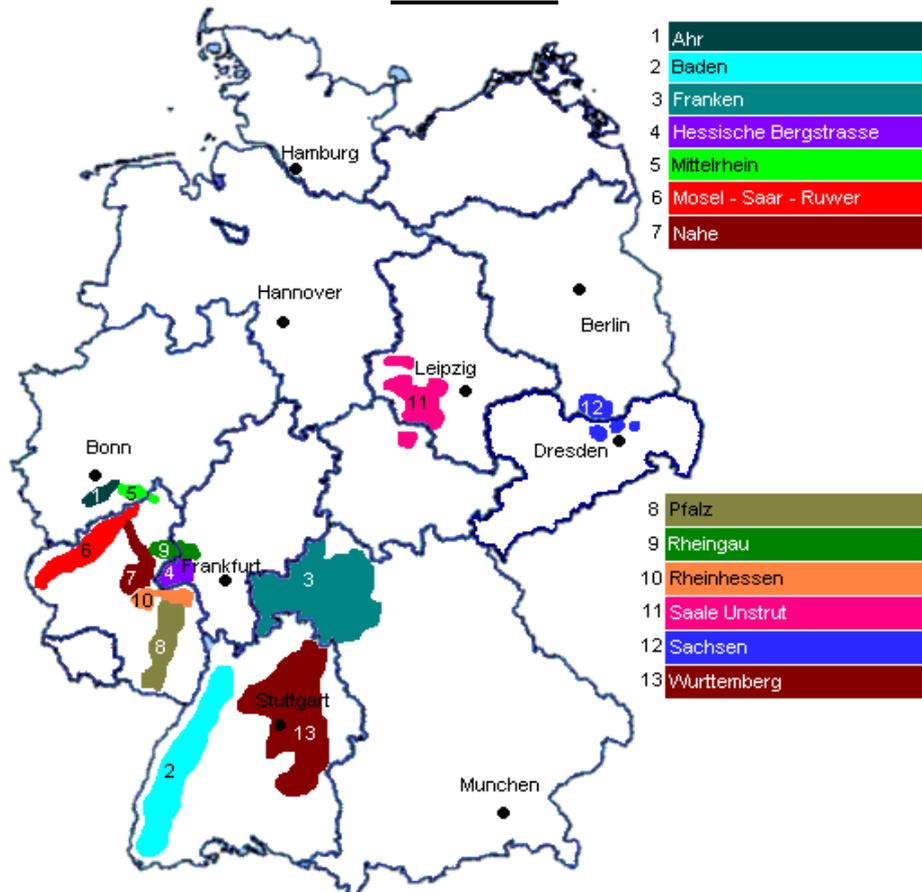
Il Vino e la legge

- Vinho vino da tavola senza indicazione geografica
- Vinho con Indicação de Proveniência Regulamentada IPR (IGP)
- Vinho con Denominação de Origen Protegida o DOP (DOC)
- Vinho con Denominação de Origen Controlada (DOC)

Etichette

- L'indicazione "vitigno" indica che quel vitigno è all'85%
- L'indicazione "annata" si riferisce al 95% delle uve di quella annata
- Garraffiera, nei vini IPR e DOC, invecchiamento minimo 30 mesi di cui 12 in bottiglia per i rossi, e 1 anno per i vini bianchi e rosati con 6 mesi in bottiglia
- Reserva vendemmia con annata eccezionale scritta in etichetta

Germania



Le prime notizie di vino, nella Germania, risalgono sempre al periodo romano e intorno al III secolo d.C., si cominciò a parlare di veri e propri vigneti lungo le sponde del fiume Reno, dove anche oggi si producono vini migliori del paese.

Come avvenuto in altre parti dell'Europa, anche qui, i Monasteri hanno giocato un ruolo importantissimo nella coltivazione delle viti e produzione dei vini come nel caso del Kloster Eberbach che ancora oggi produce ottimi bianchi.

Nel corso degli anni, diverse situazioni negative come le guerre, la fillossera e alcune gelate, hanno quasi distrutto il vigneto tedesco che si è ripreso solo dopo la II Guerra Mondiale.

Da quel momento, diverse cose hanno fatto sì che anche oggi la Germania punta molto sull'aspetto qualitativo dei propri vini attraverso una classificazione dei migliori vigneti e terreni come nel caso dell'Associazione Charta, che nel Rheingau ha effettuato una suddivisione molto dettagliata dei vigneti per la produzione del riesling.

I vigneti migliori sono definiti Erste Gewachs (Grand Cru), e portano in etichetta tre archi stilizzati.

In Germania, la produzione dei vini bianchi rappresenta i 2/3 del totale e i tedeschi sono i maggiori consumatori al mondo di spumanti (Sekt) di ogni tipologia spesso con mosti importati da Italia, Spagna e Ungheria e ottenuti con metodo Charmat o con spumanti importati direttamente dall'Italia, Spagna e Francia.

Il colosso che domina il mercato spumantistico tedesco è la Henkell.

La Germania risulta essere il paese che importa più vino al mondo ma riesce meno nell'esportazione che spesso è diretta verso l'Inghilterra e gli Stati Uniti.

Il Clima e il Territorio

Il clima è di tipo continentale con estati fresche e calde e inverni rigidi e in alcune zone la coltivazione della vite è a bacca bianca.

In alcune regioni come Pfalz, Baden e Wurttemberg, si coltivano con successo, vitigni a bacca nera grazie anche al rialzo termico degli ultimi decenni.

La composizione del terreno varia di zona in zona e ciò si trasferisce nella produzione delle uve che, per esempio, nei terreni scistosi dell'Ahr sono adatti al riesling e muller thurgau con vini secchi e vivaci, lungo la Mosella e il Reno, troviamo l'ardesia rossa e grigia, la Valle della Nahe, i terreni ricchi di porfido danno mineralità, mentre le zone settentrionali ricche di calcare e argilla, danno al riesling note di mango e frutta tropicale, ed infine, le stesse condizioni di calcare e argilla al sud, favoriscono il portugieser con produzione di vini leggeri e fruttati.

Nella zona di Franken, si producono ottimi vini da sylvaner e gewurztraminer.

I Vitigni e i Vini

Come già detto, la coltivazione dei vitigni a bacca bianca occupa 2/3 dell'intero vigneto e i sistemi di allevamento sono a spalliera a cordone speronato.

Il riesling e i suoi ibridi come il muller thurgau e il Kerner, hanno avuto ottima diffusione in Germania perchè, si adattano a condizioni di freddo e scarsa insolazione, ecco perchè sono diffusi anche in Canada, Nuova Zelanda, Alto Adige e Trentino.

Uve a bacca bianca

Il Riesling, risulta essere il più coltivato ed ingrado di dare ottimi vini anche da evoluzione di grande acidità e equilibrio, con ottimi profumi minerali e fruttati come mela verde, fiori, menta, erbe aromatiche, albicocca, pesca, mango, mela cotogna, pompelmo e melone.

Il Muller Thurgau, si esprime bene nelle stesse zone del riesling ma con vini più semplici dai sentori di frutta e fiori di campo.

Il Sylvaner, è un vitigno che da vini di buona struttura delicati e fruttati molto simili allo chardonnay.

Il Kerner, diffuso in Sassonia, dalle intense note odorose

Il Pinot grigio (grauburgunder), con i suoi vini di buona struttura e morbidezza

Il Pinot bianco, (weisburgunder), usato come componente per i vini base dei Sekt

Uve a bacca nera

Il Pinot nero (spatburgunder) coltivato quasi ovunque, per la produzione di vini da tavola o di pregio sottoposti ad evoluzione in barrique in cui libera sentori di frutti di bosco maturi o in confettura, spezie e leggera mineralità.

Il Portugieser, molto diffuso, per i vini rosati che spesso trovano posto nelle case dei tedeschi.

Il Trollinger, (schiava), con i suoi vini di media struttura e sentori di fragola dai tannini gentili.

Il Lemberger, dotato di predisposizione all'evoluzione, con interessanti sentori terziari e note di frutta matura secca o in confettura.

Il St Laurent e Schwarzriesling, (pinot meunier), destinati a produrre vini semplici e piacevoli.

Le Zone Vitivinicole

In Germania le zone vitivinicole sono essenzialmente che occupano i 3/4 della produzione totale sono 4: Rheinhessen, Pfalz, Baden, Wurttemberg.

Rheinhessen e Pfalz con produzione di vini bianchi di qualità soprattutto da riesling, il Baden produce bianchi e rossi in egual misura, il Wurttemberg con produzione di bianchi ma anche potenzialmente di rossi.

L'area più vocata alla qualità, risulta essere Rheingau con riesling e pinot nero.

Altre zone di produzione vitivinicola tedesche sono:

La Ahr vicino a Bonn, si producono vini rossi per 80% da pinot nero tra i pendii esposti a sud e protetti dalle foreste rispetto ai freddi venti del nord.

Li si coltiva anche portugieser e dornfelder con vini delicati e leggeri.

Il Baden, si trova in una zona che climaticamente è molto simile alla Borgogna e Valle del Rodano, e si coltiva, pinot nero, riesling e muller thurgau.

Il pinot nero è spesso usato per creare un rosato abboccato da bere fresco, lo Spatburgunder Weissherbst.

La regione regno del muller thurgau, è il Franken lungo il fiume meno a nord della Germania, con produzioni abbondanti ma di scarsa qualità.

Il vigneto di Mittelrhein produce buoni riesling nei terrazzamenti su terreni ricchi di scisti e argilla.

Mosel-Saar-Ruwen, sono 3 fiumi lungo i quali, si trovano vigneti celebri come il Doctor di Bernkastel, un vino chiamato così per le sue proprietà guaritive presunte.

La Mosella, oggi produce vini tanto apprezzati dai tedeschi sempre da riesling e muller thurgau che possono arrivare anche a 10 anni di invecchiamento oltre a ottimi Eiswein.

Si tratta di vini fruttati di pesca e albicocca, melone e mango, mela cotogna e papaia, maracuja e ribes bianco, miele, erbe aromatiche e caramello oltre all'inconfondibile odore di idrocarburi.

Nella zona della Nahe, si producono vini da riesling raffinati o anche vigorosi e strutturati nei dintorni della città termale di Bad Kreuznach.

A nord dell'Alsazia e chiusa ad est dal fiume Reno che la cinge dall'alto verso in basso, troviamo Pfalz, la seconda regione vitivinicola della Germania, con produzione di vini di grande struttura.

La regione è divisa in due, la parte nord e la parte sud.

A nord, il riesling da grandi risultati nei vigneti come Ruppertsberg, mentre al sud, si coltiva pinot nero e grigio.

Salendo verso nord, troviamo Rheinhessen con il suo celebre vino Liebfrauenmilch, prodotta nei pressi dell'abbazia di Worms, un vino vivace ma di bassa qualità.

Oggi questa regione sta puntando sulla qualità investendo su vitigni a bacca bianca come il riesling nei terreni di ardesia rossa.

Spostandoci ancora verso nord, troviamo Rheingau, detta la culla del riesling che domina con l'80% della superficie vitata con produzione di vini potenti e fruttati che riescono ad esaltare piatti come i gamberi in salsa allo zenzero.

In Sassonia e in Saale-Unstrut, si coltiva muller thurgau, riesling e pinot bianco e il portugieser per i vitigni a bacca nera.

Il Wurttemberg, nella zona di Stoccarda, quindi più a sud-est della Germania, si coltivano, oltre all'immane riesling anche vitigni a bacca nera come il trollinger, il Kerner e il lemberger usato in genere per vini rosati e beverini.

Il vino rosato tipico di questa zona è lo Schillerwein, delicato e floreale con profumi di lamponi e frutti di bosco.

Il Vino e la Legge

In Germania è previsto l'uso dello zucchero nel mosto a differenza dell'Italia, e la classificazione qualitativa è fatta in base alla quantità di zuccheri contenuti nel mosto detti "Oechsle" °Oe.

I livelli qualitativi sono 4:

- Deutscher Wein o vino senza indicazione geografica (vino da tavola)
- Wein mit geschützter (IGP) vino secco con residuo finale zuccherino basso
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QBA) vino di qualità prodotto in una regione determinata con titolo alcolometrico del 7% che può variare da secco a semidolce
- Prädikatswein (QmP), vino al più alto livello di classificazione per il quale non è ammesso zuccheraggio o aggiunta di mosto concentrato, questa categoria si divide in altre 6 sottocategorie in base al grado Oe: Kabinett tra 67 e 85, Spätlese tra 76 e 95, Auslese vini muffati tra 85 e 100, Beerenauslese vini di grande concentrazione, muffati come gli Eiswein, Trockenbeerenauslese vini ancora più concentrati con 150 Oe.

Etichetta

L'etichetta tedesca è una delle più complete del mondo ed è molto complessa.

Alcuni dati:

- Anbaugebiet: regione vitivinicola
- Bereich: distretto di una regione
- Einzellage: vigneto di provenienza
- Grosslage: In un gruppo di vigneti, indica quello più importante

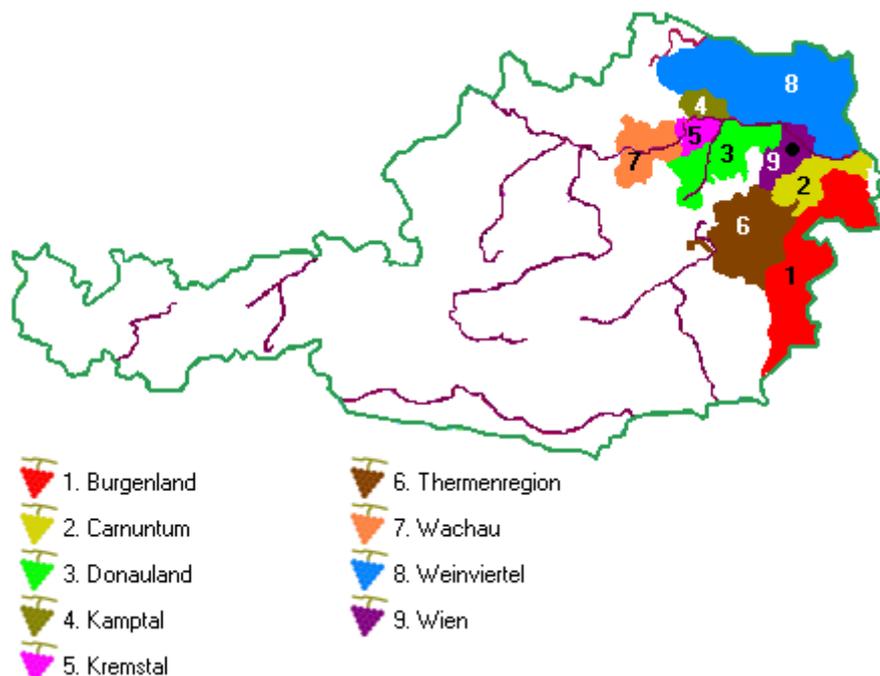
Spumanti:

Schaumwein: spumante generico senza controllo di qualità

Deutscher Sekt: spumante prodotto da qualsiasi regione tedesca

Sekt bA: spumante prodotto da una sola regione tedesca

Austria



L'Austria, è uno stato che ha saputo costruirsi una sua storia per quanto riguarda il vino , puntando sullo sfruttamento delle potenzialità del suo terroir e sulla qualità.

Oggi in Austria convivono due filosofie produttive che prediligono da una parte i vini fruttati, che escludono i passaggi in barrique, dall'altra, invece preferiscono una produzione di vini più strutturati e sottoposti al passaggio in barrique.

I vitigni che troviamo in Austria vanno dal riesling e il gruner veltliner, agli incantevoli muffati e rari Eiswein a vitigni a bacca nera come il merlot, il cabernet sauvignon oppure gli autoctoni blaufrankisch e zweigelt.

La birra è il beverage preferito dagli austriaci che comunque non disdegnano l'abbinamento tra vino e alcuni piatti della loro tradizione.

Anche in Austria , la coltivazione delle viti da vino ha subito un notevole impulso dai Romani ed è stata anche portata avanti dai monaci nelle abbazie e nei conventi con la produzione del primo vino nel III sec. d.C.

Nel 1784, un passaggio importante nella produzione del vino in Austria fu dato dall'istituzione di locali riconosciuti dove si poteva fare uno spuntino e bere del vino prodotto da vigneti a non più di 10 km dal locale stesso.

La produzione del vino in Austria ebbe un notevole sviluppo tanto che intorno al XIX secolo fu fondata la Klosterneuburg, una delle più antiche scuole di viticoltura al mondo e fu messa appunto una nuova tecnica di allevamento corrispondente all'attuale guyot abbandonando quella a spalliera.

Nel 1985, la produzione vinicola austriaca ebbe una grande battuta di arresto dovuta allo scandalo dell'addizionamento di alcol etilico un liquido antigelo in alcuni Spatlese.

I produttori, hanno saputo reagire prontamente e ricostruire la credibilità della qualità del vino austriaco.

Anche se il vino rosso mostra segni di ripresa, la produzione resta per il 70% da vini bianchi.

I vini maggiormente prodotti sono da uve gruner veltliner e riesling oltre ai dolci muffati.

L'organizzazione della produzione in Austria è molto frammentata fatta di produttori con piccoli vigneti che basano la propria economia sulla vendita locale.

Il Clima e il Territorio

Le zone vitivinicole dell'Austria sono concentrate nella parte est del paese intorno a Vienna.

Il clima è diviso in due tra nord e sud, infatti , mentre a nord troviamo un clima continentale molto freddo, a sud, diventa mediterraneo dove la temperatura alta, permette di avere vini più robusti di quelli tedeschi ma meno ricchi di zucchero.

Le condizioni migliori per lo sviluppo della muffa nobile, si creano intorno al lago Neusiedl, che assieme al Danubio, svolge la solita azione mitigatrice nei confronti del clima, che ,in questa zona , permette la coltivazione di vitigni a bacca nera come il cabernet, il Blaufrankisch e il st.laurent.

Le zone al nord, invece, sono di natura più vocate alla coltivazione di uve a bacca bianca con produzione di vini meno potenti ma più profumati.

I terreni sono ricchi di ardesia e calcare, sulle terrazze scoscese di Wachau, a nord est, troviamo sabbia e loss (limo) con coltivazione di riesling e gruner veltliner, mentre nella zona più a valle , si ottengono vini più robusti e longevi come anche nelle zone di Kremstal e Kamptal.

Oltre il Danubio, i terreni di granito, ferro e ardesia, danno ottimi risultati ai vini bianchi donando profumi ed eleganza, mentre le zone sabbiose, vicino le rive del fiume sono idonee alla coltivazione di vitigni a bacca nera.

Nella zona centrale di Thermenregion, i terreni di gesso, danno interessanti vini da portugieser e neuburger con vini rosati come il famoso Gumpoldskirken da uve zierfandler e rotgplfer.

Nel Brurgerland, i suoli ardesia, ghiaia, argilla e marna , permettono la coltivazione di uve a bacca bianca e nera , mentre nella regione più meridionale di Stiria, i terreni vulcanici favoriscono bianchi profumati, intensi e di struttura.

I Vitigni e i Vini

Vitigni a bacca bianca:

- il gruner veltliner vitigno più coltivato, deriva dal sauvignon blanc, ci da vini fruttati e beverini ma anche strutturati e complessi , se lo si vinifica con le giuste tecniche con aromi vari e freschi di pompelmo rosa, melone e liquirizia.
- Il welschrielsing per i vini bianchi ordinari o grandi muffati
- Il riesling
- il gewurztraminer (roter traminer), dai profumi di rosa, peonia e zenzero
- il muller thurgau fresco e fragrante dalle note di prato fiorito ed erbe aromatiche
- il pinot bianco delicato con accenni di mela golde, pesca e fiori bianchi
- il sauvignon blanc dai consueti sentori di foglia di pomodoro e gelsomino
- lo chardonnay qui chiamato morillon
- neuburger che ama i terreni calcarei ed esprime note di nocciola
- grauburgunder (pinot grigio)
- muskat ottonel e golden muskateller

I vitigni a bacca nera

- zweigelt vitigno più coltivato a bacca nera coltivato nel Burgenland
- blaufrankisch che ci da vini leggeri con sentori di frutta rossa e lampone
- portugieser vini deboli con note di viola , ribes , marasca da servire fresco
- cabernet, merlot e pino nero (tutti di recente impianto)

Le zone vitivinicole

Le zone vitivinicole del paese, si concentrano nella parte est dello stesso con Niederosterreich a nord-est, con coltivazione di riesling e gruner veltliner, il Burgenland con vini dolci e rossi, la Stiria, con produzione di vini bianchi e rosati, Vienna, con produzione di vini semplici e beverini.

Niederosterreich comprende tutta la parte a nord est dell'Austria, nella zona più interna di Wachau, dai terreni vulcanici e con l'influsso positivo del Danubio, nasce il vino austriaco più famoso : il Gruner veltliner, un bianco che tiene testa ai migliori vini del mondo.

Questa regione si è dotata di una classificazione propria dei vini in base al grado di maturazione delle uve impiegate.

In questa classificazione, trovano posto gli Steinfeder, vini con un grado alcolemico di 11,5% (73-

84 Oe) leggeri e fragranti, seguiti dai Federspiel, robusti con alcol di 12,5% (85-90 Oe) per finire con gli Smaragd vini longevi con una concentrazione superiore al 12,5% di alcol (oltre 90 Oe).

Scendendo verso sud-est, troviamo due zone divise da Vienna, Donauland e Carnuntum, in cui si coltivano con buoni risultati, gruner veltliner e muller thutgau.

Per completare la zona nord, troviamo Weinviertel, dove si concentra la produzione di vini base per spumanti da gruner veltliner.

Nella regione delle terme chiamata Thermenregion, si coltivano vitigni a bacca bianca come welschrielsing e vitigni a bacca nera come il blauer portugieser e si producono anche vini rosati come il Gumpoldskirchen da rotgipfler.

Nella parte a sud del Burgenland, si producono vini rossi fruttati e ricchi di corpo e tannino e le nebbie che avvolgono le vigne, creano le condizioni per lo sviluppo della muffa nobile che attacca i vigneti di muskat, gewueztraminer, bouvier e welschrielsing dando ottimi muffati e passiti come lo storico Ausbruch simile al Tokaji ungherese.

In altre zone del Burgenland, si producono ottimi chardonnay e sauvignon oltre a vini rossi da blaufrankisch che, dopo un passaggio in barrique, ci danno vini dal colore intenso e profumi di ciliegia e spezie con tannini poco incisivi da abbinare a un piatto di salumi.

Scendendo ancora più a sud troviamo la Stiria, una grande zona conosciuta per il suo vino rosato St. Laurent.

In questa zona il clima abbastanza mite, permette che i suoi vigneti di viti a bacca bianca posizionati nelle alture, ci diano vini da chardonnay e sauvignon fruttati, di struttura, freschi e stuzzicanti come anche per il vitigno grauburgunder dalle note di fiori e pepe rosa e per il gewurztraminer che da ottimi risultati.

La zona di Vienne, è divisa in due parti, di cui quella del monte Kahlenberg, produce vini semplici leggeri e fruttati da veltliner, mentre la zona di Bisemberg, da vini più complessi da riesling e chardonnay che possiamo trovare nel famoso quartiere di Grinzing un villaggio nella periferia della città.

Il Vino e la legge

la legislazione austriaca si ispira a quella tedesca e comprende:

- Wein vini senza indicazione geografica con mosti di grado minimo zuccherino 50,5 °Oe
- Landwein vini IGP con mosti di grado minimo zuccherino 68 °Oe
- Wein mit geschützter vino DOP con mosti di grado minimo zuccherino 73 °Oe, n.b. Lo zuccheraggio non è permesso in due categorie di questa DOP: Prädikatswein e Districtus Austriae Controllatus DAC al vertice della piramide qualitativa.

In base al grado zuccherino, i Prädikatswein si suddividono in:

- Kabinett vini secchi con mosti di grado minimo zuccherino 83,5 °Oe,
- Spätlese secchi con mosti di grado minimo zuccherino 94 °Oe,
- Auslese vini dolci con mosti di grado minimo zuccherino 105 °Oe,
- Beerenauslese, Eiswein, Strohwein da uve lasciate appassire con mosti di grado minimo zuccherino minimo 127 °Oe,
- Ausbruch muffati con mosti di grado minimo zuccherino minimo 156 °Oe.

Svizzera



In Svizzera si verifica una situazione quasi unica dove la quantità di vino consumato è più elevata di quello prodotto.

I vitigni maggiormente coltivati sono stati da sempre a bacca bianca vinificate in acciaio come lo chasselas, anche se oggi sono stati sorpassati dai vitigni a bacca nera, come il merlot, spesso vinificati con passaggi in barrique.

Carni e formaggi, sono protagonisti assoluti della cucina svizzera, come la fonduta un formaggio da abbinare a pezzetti di pane secco con un vino Chasselas fresco e sapido e di buona struttura, mentre il merlot e il pinot nero possono accompagnare il “berner platte” combinazione di carni assortite.

La Svizzera è un paese di 26 cantoni in cui la coltivazione della vite, a differenza di altri paesi, non ha avuto impulso dai romani ma per l'opera dei monaci della Borgogna.

I vigneti svizzeri sono molto parcellizzati e la maggior parte dei coltivatori, conferisce le proprie uve alle cantine e cooperative.

Il Clima e il Territorio

Guardando la sua latitudine, sembrerebbe che il territorio svizzero sia inospitale per la coltivazione della vite che invece a dispetto delle aspettative riesce a esprimersi grazie ai numerosi laghi, e alle montagne dello Jura che proteggono i vigneti dai forti venti freddi del nord come ad esempio nel Canton Ticino tiepido e soleggiato.

La forte escursione termica tra giorno e notte, favorisce la maturazione delle uve garantendo freschezza e profumi ai vini.

Le vigne sono situate su rapidi pendii rivolti a sud e terreni di origine glaciale fatti di ghiaioni, detriti di scisti, ardesia, argilla e calcare che danno ai vini intense note minerali.

La combinazione di queste tipologie di terreno, da vini diversi più strutturati o più leggeri e profumati.

I Vitigni e Vini

La coltivazione della vite in Svizzera è dominata da due vitigni principali lo chasselas doré e il pinot nero seguiti da gamay, merlot coltivato in Canton Ticino, il gamaret, il garanoir, il savagin blanc e il cornalin.

Lo chasselas, (fendant) è il vitigno simbolo della Svizzera tedesca, nei dintorni di Ginevra dai

sentori di frutti a polpa bianca, fiori di sambuco e miele un vino da gustare giovane, che in altre zone, può presentarsi più strutturato e morbido con un leggero passaggio in legno anche più lungo.

Altro vitigno a bacca bianca è l'arvine, dai sentori agrumati e di fiori di campo che se con vendemmia tardiva, da vini dolci molto concentrati.

Altri due vitigni a bacca bianca sono il muller thurgau che si esprime con vini semplici e il pinot grigio, spesso chiamato malvasia, le cui versioni migliori danno vini dolci da vendemmia tardiva.

Tra le uve a bacca nera, il merlot, con i suoi vini morbidi, sobri e strutturati; il pinot nero, diffusi in tutto il paese ma con discreti risultati che possono prevedere anche passaggi in barrique; il cornalin, che ci da vini colorati e tannici di grande olfatto dai ricordi di frutta a bacca rossa e spezie, cuoio e fiori appassiti con buona longevità; ed infine l'humagne rouge che ci da vini rossi di buona struttura ma rustici che si ingentiliscono dopo affinamento in bottiglia.

Le Zone Vitivinicole

Le zone vitivinicole della Svizzera possono essere raggruppate in tre: Svizzera Romanda, Svizzera Orientale e il Ticino.

La Svizzera Romanda, ai confini con la Francia e nella zona dei laghi, è famosa per la produzione del vino rosato Oeil de Perdrix o occhio di pernice, ottenuto con la tecnica del salasso da pinot nero, prelevando una certa quantità di mosto prima della fine della macerazione.

Questo vino si presenta con delicati sentori fruttati, profumi di ribes rosso fragola e melagrana.

La denominazione più estesa è il Valais, produce vini da chasselas dorè intensi e lo storico Dole, assemblaggio di pinot nero e gamay, anche Syrah di livello internazionale.

Altra zona è il Vaud con produzione sempre di chasselas nelle zone vicine a Ginevra, oltre a Pinot nero e Salvagnin da gamay e pinot nero.

Nella zona del Lago di Ginevra troviamo il gamay e lo chasselas con vini semplici e piacevoli.

Nella zona di Neuchatel, la coltivazione è quasi esclusivamente di chasselas e riesling con uve che danno una bassissima resa e un proprio regolamento che ne definisce la qualità.

La Svizzera Orientale, produce pinot nero con vini strutturati e potenti e muller thurgau oltre a chardonnay, chasselas e pinot grigio.

Il Canton Ticino, diviso tra Sopraceneri, con vitigno merlot e vini leggeri e fruttati e Sottoceneri con la produzione di Vin de Garde abbastanza strutturati perchè prodotte in terreni ricchi di argilla come a Tamborini e Lamone.

Il Vino e La Legge

In Svizzera non esiste una vera regolamentazione, perchè ogni villaggio utilizza regole proprie, tuttavia, dal 2008, tutte le produzioni sono sottoposte all'Appellation Suisse.

Ungheria



La tradizione vitivinicola ungherese, cominciò con la fondazione di Pannonia dai romani nel I sec. d.C., e continuò con l'arrivo dei Magiari anche se ebbe una battuta di arresto a seguito dell'invasione dei Mongoli del 1241.

Il vino che ha reso famosa l'Ungheria è il dolce Tokaji da uve attaccate dalla muffa nobile che ebbe un gran riscontro fino al 1870 con l'arrivo della fillossera che distrusse tutti i vigneti reimpiantati dal 1881.

Con la riforma legislativa del 1990 si ebbe una rinascita della viticoltura in Ungheria grazie anche all'arrivo di capitali provenienti dall'estero come il caso di AXA assicurazioni che hanno investito nella regione del Tokaji.

L'arrivo in Ungheria di alcuni flying winemaker stranieri che hanno migliorato i processi di vinificazione ha dato grande impulso alla produzione anche di importanti vini rossi come il Villány.

I vini bianchi rappresentano il 70% della produzione soprattutto da riesling italo ma la fama dell'Ungheria resta legata al Tokaji.

Il consumo pro capite è soprattutto fatto di vini locali e la maggior parte dell'importazione è relativa al vino rosso di difficile produzione in Ungheria.

Il Clima e il Territorio

Il clima ungherese è di tipo continentale anche se alcune zone interne sono influenzate dal lago Balaton.

Nella parte settentrionale le condizioni di freddo e piovosità favoriscono le uve a bacca nera come il kékfrancos, nella parte più a sud nel Szekesard, il clima è fatto di inverni non rigidi e estati calde e secche che consentono la maturazione del kadarka, infine, ancora più a sud zona Danubio meridionale, il clima mediterraneo, favorisce la coltivazione dello chardonnay, del riesling italo e sauvignon blanc.

A Nord di Balaton, i terreni vulcanici, favoriscono le uve a bacca bianca, nella zona settentrionale del Transdanubio i terreni di terra rossa favoriscono il riesling, il muller thurgau, e il sylvaner, a Somlò troviamo sabbia e loss con basalto da colate laviche che favoriscono il riesling italo, a nord, sempre nella zona del Transdanubio vicino al Mor, i terreni ricchi di calcare, favoriscono la produzione di ottimi spumanti ottenuti da riesling, traminer, moscat e chardonnay, per finire con la parte più meridionale del Danubio, dove nei terreni di scisti e sassi, troviamo il riesling italo, il furmint, il piros tramini e lo chardonnay.

I Vitigni e i Vini

Il riesling italoico è il vitigno a bacca bianca che rappresenta il 10% della produzione oltre al furmint, muller thurgau, sylvaner, chardonnay, classelas, e ai vitigni autoctoni puros tramini, zold veltellini, e altri.

Il vitigno a bacca nera per eccellenza è il kékfrankos oltre al savignon, kadarka e zweigelt.

Il riesling italoico, da vini semplici e fruttati, il furmint è usato per vini con importanti note alcoliche secchi da gustare giovani con profumi di pompelmo e sambuco con leggere note speziate.

L'harslevelu, è un'uva che da vini con una buona morbidezza e sentori fruttati di pesca gialla.

L'ezerjò è un vitigno a bacca bianca il cui nome significa augurio di mille benedizioni, ed è abbastanza diffuso in Ungheria.

Lo juh fark è coltivato solo da pochi produttori ma raggiunge altissimi livelli di qualità nella zona di Somló.

Il vitigno a bacca nera più significativo è il kadarka dai profumi di rosa rossa, frutti di bosco, humus, note animali, con un finale floreale e predisposizione all'invecchiamento.

Il vitigno più diffuso è il kékfrankos, lontano parente del gamay, che può dare vini beverini e freschi ma anche vini di spessore con profumi di fragola e lampone che può reggere anche una certa evoluzione.

Altri vitigni locali a bacca nera sono il kékporto e lo zweigelt e infine i vitigni internazionali come il merlot e il cabernet sono usati sia in purezza che in uvaggi con le varietà locali.

Le zone vitivinicole

Le zone più importanti dal punto di vista della qualità sono tre : Massiccio Montuoso, il Transdanubio Settentrionale e Meridionale, mentre dal punto di vista quantitativo troviamo la grande pianura della Puszta.

Nella zona del Massiccio Montuoso, insiste una leggenda che narra di quando i soldati della città assediata di Eger, fecero spaventare i nemici Ottomani tingendosi la barba di rosso con il vino ottenuto dal kadarka facendo finta di aver bevuto sangue di toro.

Nel Massiccio Montuoso troviamo anche altri vini bianchi di meno famosi da riesling italoico e la zona del Tokaji, nella regione di Tokajhegyalja dove la nebbia del mattino regala la magia della muffa nobile che attacca i vitigni del Tokaji harslevelu, muscat lunel e raramente il furmint.

Nel Transdanubio troviamo i vini ossidati in stile Tokaji a Somló nella zona settentrionale oltre alla coltivazione di chardonnay e sauvignon blanc, mentre nella zona meridionale, si producono vini bianchi semplici da harslevelu, chardonnay e olaszriesling oppure a Villány, vini rossi da kadarka e cabernet sauvignon.

Il Tokaji ungherese

Il vino più famoso dell'Ungheria è il Tokaji, prodotto da uve di furmint per oltre il 90% e da harslevelu e muscat lunel per arricchire il bagaglio aromatico.

La produzione del **Tokaji Aszù**, parte da un vino bianco che a circa 136 litri viene mescolato con del mosto detto **aszù** ottenuto solo da furmint attaccato da muffa nobile pressato nelle **puttonyos**, ceste particolari di capienza di circa 30 kg di uva e, in base al numero di puttonyos aggiunte al vino, ne definisce la tipologia del Tokaji.

Il vino unito al mosto aszù, viene lasciato macerare per circa 36 ore per poi evolvere per anni, nelle piccole botti scolme dette **gonc** che favoriscono il processo di ossidazione.

Il denso succo ottenuto, se viene messo in botte e poi imbottigliato senza addizione di vino secco, crea il prezioso Tokaji Eszencia simile agli Scherry o ai Vin dello Jura.

Le diverse tipologie di Tokaji, variano da 4,5,6 puttonyos con relativi residui zuccherini di 90, 120 o 150 g/l, invecchiamento di 4, 5, 6 anni e, i nomi, si differenziano in :Aszù 4 puttonyos, Aszù 5 puttonyos e Aszù 6 puttonyos.

Gli Aszù Eszencia, hanno un residuo zuccherino di 250 g/l e 10 anni di evoluzione in botte.

Il Tokaji Szamorodni è prodotto con uve non attaccate dalla muffa nobile.

Il Tokaji Muscotaly, raro e poco dolce, è prodotto solo da muscat di Frontignan e moscato giallo.

Il Vino e la Legge

In Ungheria esistono 22 denominazioni con diversi livelli qualitativi:

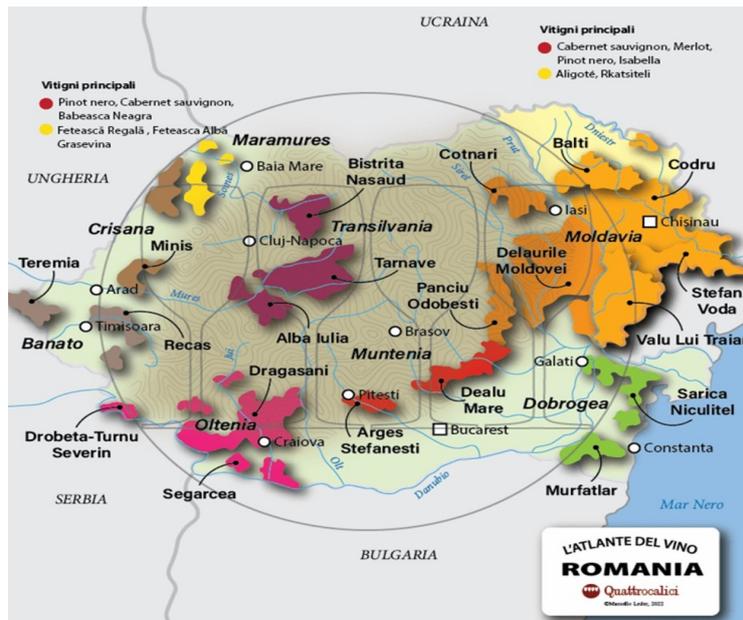
- Asztali Bor vini senza indicazione geografica
- Tajibor vini regionali IGP

Salendo troviamo i vini DOP:

- Minosegi Bor (DOCG)
- Vèdett Eredetu Bor (DOC)
- Districtus Hungaricus Controllatus (DHC)

n.b. La legislazione ungherese ha previsto restrizioni precise relative al Tokaji impedendo alla regione Friuli Venezia Giulia di utilizzare il termine Tocai nel proprio vino al quale è stata aggiunta in etichetta la menzione Friulano.

Romania



La Romania, oggi è una terra di vini bianchi secchi, dolci muffati e rossi a base di vitigni internazionali la cui classificazione in base al modello europeo, si divide in :

- Vini senza indicazione geografica
- Vin Cu Indicatie Geografica IGP
- Vin Cu Denumire de Origine Controllata (DOP) costituiti dai CMD,uve mature, CT vendemmia tardiva, CIB muffati.

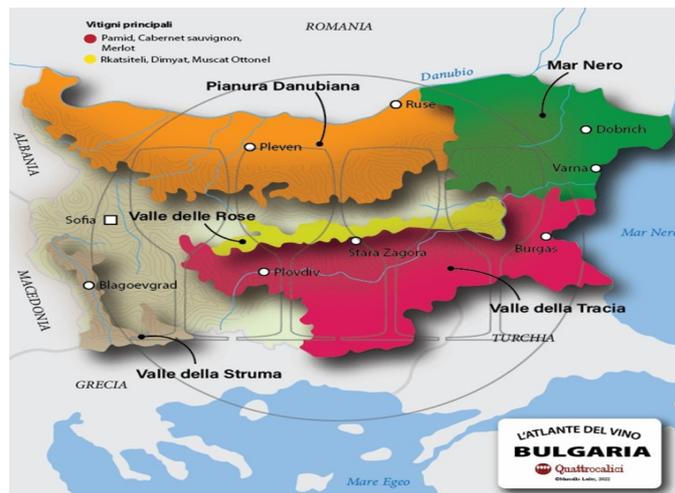
La Romania ha un clima continentale mitigato dal Mar Nero e dal Danubio e terreni che sono di tipo roccioso vicino ai monti Carpazzi e alluvionali e sabbiosi lungo le coste del Mar Nero.

La produzione si concentra sui vini bianchi di cui solo il 30% rappresenta vini di qualità.

Nella zona più estesa, Moldavia, si producono soprattutto vini bianchi e spumanti , ma il vino dolce rumeno più famoso è il muffato Grasa di Cotnari un vino simile al moscato prodotto da vitigni autoctoni come il grasa, il feteasca, la francusa e la tamaioasa romaneasca.

A nord di Bucarest, si allevano sauvignon blanc e cabernet sauvignon , mentre in Transilvania, muscat ottonel, feteasca alba , sauvignon blanc e gewurztraminer, infine, in Oltenia, troviamo il cabernet , il merlot e il pinot nero oltre all'autoctono feteasca neagra.

Bulgaria



La Bulgaria, ha una lunga storia nella produzione di vino e buone potenzialità per il futuro.

Mentre fino a qualche anno fa, la produzione era dedicata ai vini bianchi e spumanti destinati alla ex Unione Sovietica, oggi si producono anche vini rossi di basso costo destinati alla Germania e Inghilterra.

La Classificazione dei vini, prevede :

- Vino senza indicazione geografica
- Vino con indicazione geografica protetta IGP
- Vino a Denominazione di Origine Protetta DOP , che comprendono i Vini Denominazione Origine Garantita o VGNP e i Vini Denominazione Origine Garantita e Controllata VDOGC o VGKNP

I vini bulgari trovano qualche difficoltà nell'abbinamento con i cibi tradizionali spesso troppo speziati.

In Bulgaria, il clima è continentale, anche se mitigato dal Mar Nero e dal Danubio , con estati caldissime e inverni molto rigidi che non riescono a dare continuità al raccolto e quindi alla produzione del vino.

La produzione dei vini oggi è perfettamente divisa tra vini bianchi e rossi.

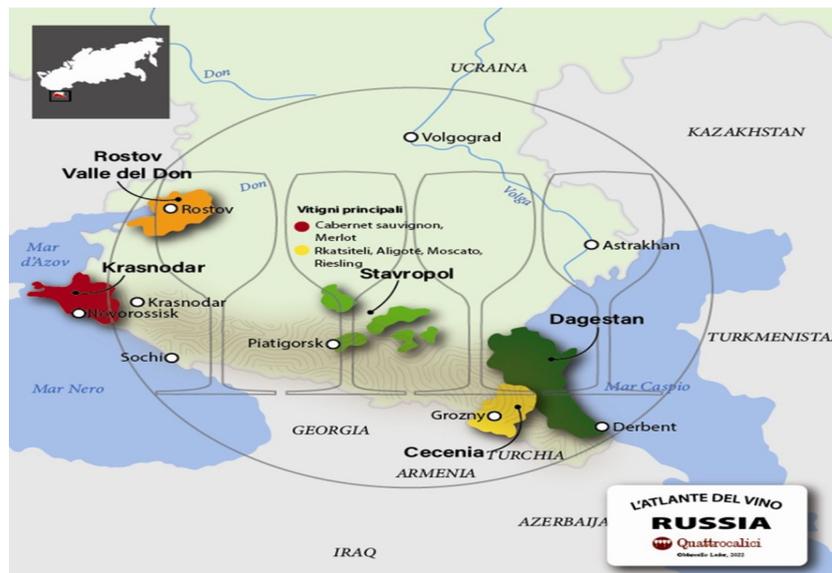
Tra i vitigni a bacca bianca troviamo il muscat ottonel, per i vini dolci, il dimiat e il misket dai sentori floreali, lo chardonnay e il sauvignon blanc.

Tra i vitigni a bacca nera troviamo il pamid e il gamza ,che danno vini semplici e beverini; il mavrud che da ottimi vini da invecchiamento, dai profumi di erbe aromatiche spezie e frutti di bosco venduto a prezzi bassissimi e nella piana del Danubio , il cabernet sauvignon e il merlot.

Le zone vitivinicole della Bulgaria si possono riassumere in :

- Pianura Danubiana con produzione di cabernet sauvignon , merlot e pamid oltre a quelli a bacca nera come aligotè e muscat ottonel per la produzione di spumanti. Questa zona è nota anche per la nebbiolina che permette la formazione della muffa nobile con la produzione dei muffati da muscat ottonel.
- Mar Nero, con allevamenti di cabernet sauvignon e merlot.
- Trakiiska Nizina a sud est del paese, con produzione di vino rosso come il Mavrud di Bulgaria.
- Valle delle Rose al centro, con allevamento di misket , con un vino fruttato e delicato.
- Podbalansky Raion con produzione di vini fruttati, con sentori muschiati da misket e dimiat oltre ai merlot di bassa qualità ma richiesti in Europa centrale.

Russia



La Russia, oggi, si pone all'undicesimo posto nella classifica internazionale di produzione di vino concentrandosi principalmente su bianchi e spumanti da vitigni internazionali e autoctoni come il rkatsiteli, mentre i vini rossi in versione abbocata da vitigni internazionali, vengono utilizzati per il mercato interno.

La cucina russa, è fatta di tradizioni agricole come zuppe di vario tipo e trippa di fegato, ma l'emblema della Russia è il caviale crudo o bollito da consumare con un flûte di bollicine o un riesling di Stavropol.

La prima azienda di produzione di spumanti russa fu fondata nel XIX secolo e nel 1889 vinse un premio all'Esposizione di Parigi.

Nonostante la viticoltura arrivò alla massima espansione negli anni '80, nel 1985 vi fu una drastica battuta di arresto a causa della campagna contro l'abuso di alcol che portò all'espianto delle viti e alla chiusura di molte aziende.

In genere in Russia si beve poco vino tranne per alcune eccezioni di una certa élite che importa Champagne e grandi Rossi di Bordeaux.

La coltivazione di viti è riservata in genere a uve internazionali come cabernet sauvignon, merlot, riesling, aligoté e muscat ai quali si aggiungono gli autoctoni rkatsiteli (bianco) e il rosso saperavi.

Si producono anche vini liquorosi in stile Porto e spumanti spesso con rifermentazione in autoclave.

Si pratica coltivazione biologica, biodinamica e ancestrale soprattutto in Georgia.

Si importa vino sfuso dalla Spagna e Francia ma anche spumanti dall'Italia come l'Asti Spumante.

Il clima è poco favorevole alla coltivazione e sviluppo della vite con inverni rigidi e frequenti gelate.

Le principali zone vitivinicole sono: *Krasnodar, Stavropol, Valle del Don, Cecenia e Dagestan.*

In *Krasnodar* vi è una buona produzione soprattutto di cabernet sauvignon e pinot nero oltre agli autoctoni saperavi, Krasnostop e golubok, con vini che danno profumi di ciliegia e frutti di bosco.

Si producono anche bianchi fruttati e speziati e vini da tavola abboccati da tsimlyanski.

A Novorossiysk si produce spumante Metodo Classico come l'Abrau Durso di Principe Golytsin.

Nella Zona di *Stavropol*, si produce sylvaner e vini dolci da come il Muscatel.

Nella *Valle del Don*, si produce un rosso fortificato chiamato Ruby del Don da saperavi e altri autoctoni.

La *Cecenia*, propone vini in stile Porto con l'aggiunta di distillati locali.

A *Dagestan*, infine, si producono vini rossi di struttura ma non abboccati cosa rara per la Russia.

Slovenia



La viticoltura slovena, comprende vini muffati e vendemmie tardive oltre ai vini prodotti con metodo ancestrale come quelli fatti evolvere in anfore nel Collio Sloveno.

Il clima, protetto dalle Alpi è di tipo continentale tendente al mediterraneo specie lungo le coste adatto quindi alla viticoltura di qualità dividendo genericamente le zone di produzione in tre distretti : *Podravje*, fredda e famosa per i vini bianchi anche dolci; *Posavje*, più vicina alle metodologie francesi con vitigni internazionali e *Primorje*, influenzata dalle metodologie italiane con vitigni come la ribolla gialla.

I vini prodotti possono essere di tipo rossi in stile Bordeaux, spumanti , vini bianchi freschi o con note assidative, o rossi dalle note speziate e selvatiche.

Il territorio è generalmente collinare , in forte pendenza che garantisce una giusta insolazione ma difficile la coltivazione della vite.

Il terreno è fondamentalmente calcareo argilloso con rocce dolomitiche e argilla rossa nella Slovenia Litoranea con allevamenti di uve a bacca bianca e fatto di marne e sabbie silicee e minerali che ricordano il Bordeaux nelle zone più continentali.

Si utilizza la barrique ma anche la vinificazione ancestrale in anfore sotterrate nelle quali spesso sono lasciati fermentare senza filtrazione vini da malvasia, rebula, vitosvka e pinot grigio con produzioni simili ai Marsala e Sherry.

Pochi sono i vitigni a bacca nera come il refosk, con i suoi vini complessi speziati e floreali, impiegato anche per la produzione di alcuni spumanti simili al Lambrusco.

La maggior parte della produzione è fatta da merlot e cabernet sauvignon che qui, si esprimono con vini persistenti, strutturati e dal tannino levigato.

Per una maggiore comprensione possiamo suddividere la Slovenia in due macrozone che comprendono la Slovenia Litoranea a sud al confine con l'Italia (Primorska) e la Slovenia Continentale a nord est con Podravje e Posavje.

Nella prima, che risente degli influssi Italiani, si producono vini da rebula, refosk, merlot e cabernet sauvignon con ottimi spumanti metodo classico da rebula; nella seconda zona, invece, si coltivano vitigni semiaromatici come traminer,sauvignon blanc, laski e renski rizling con intensi profumi aromatici e fruttati oltre a vini da cabernet sauvignon con buoni risultati.

Nella zona di Podravje, di chiara influenza austriaca in particolare , si producono vendemmie tardive e muffati come il famoso Mariborcan della zona di Maribor, un vino prodotto da renski rizling, sauvignon blanc, traminer e pinot bianco .

Nella zona di Posavje, di influenza francese, si producono vini da assemblaggi tipo bordolese con il vino più conosciuto chiamato Ledeno bianco secco, da laski riesling.

Croazia



La Croazia , è un piccolo stato che per le condizioni pedoclimatiche e terruar, farà sicuramente parlare di se negli anni a venire per quanto concerne la produzione di vini.

Attualmente la produzione si concentra su vini bianchi semplici e profumati da traminer e riesling italico nelle zone più interne e malvasia e varietà internazionali sulle coste.

Accanto a questi vitigni si sta diffondendo sempre più l'autoctono plavac mali simile al primitivo di manduria con i suoi vini rossi fruttati e ricchi di colore e struttura .

La cucina nelle zone interne è a base di carne e solo in quelle che si affacciano al mare come Dalmazia e Istria, anche a base di pesce.

La classificazione dei vini , molto simile a quella europea, prevede Vrhunsko (DOP), Kvalitetno (IGP), Stolmo, vini senza indicazione geografica.

Il clima , naturalmente varia continentale e freddo nelle zone interne a mediterraneo nelle zone costiere.

Una nota importante, è rappresentata dalla città di Slavonia nella Croazia continentale, famosa per la produzione di legno da quercia per le botti di rovere usato nella produzione del Chianti.

I terreni sono di tipo calcareo nella zona costiera , roccioso nella zona settentrionale dove il vitigno a bacca nera babic, da vini minerali e complessi così come il plavac mali e il posip vini bianchi ricchi di struttura.

Grecia



La tendenza della Grecia nella produzione di vini si è basata sempre sui dolci grazie ad alcuni passiti spettacolari come il Moscato di Samos, il Vin Santo di Santorini..... anche se oggi la produzione vanta anche vini rossi secchi, di taglio moderno anche in uvaggi internazionali e vini bianchi secchi .

La feta , è uno dei formaggi più conosciuto della Grecia grazie al grande afflusso turistico che ospita questo paese.

Un altro piatto caratteristico è la Moussaka, una specie di lasagna dove la pasta è sostituita dalle melanzane, poi ancora il souvlaki, un piatto a base di carne di agnello, il galaktomboureko, dolci a base di pasta sfoglia per finire con i dolci secchi , biscotti a base di frutta secca tritate e bagnate con uno sciroppo da assaporare con un Vin Santo di Santorini.

La Grecia è il paese con produzione di vino più antico d'Europa che ha portato alla diffusione di sistemi di potatura come l'alberello e vitigni autoctoni come la falaghina, il greco, e il fiano.

Durante il simposio era usanza che alcuni uomini al termine di un banchetto si riunivano a parlare di filosofia sorseggiando un bel po' di vino, spesso diluito con acqua dal simposiarca (una specie di sommelier).

Durante il trasporto del vino nelle lunghe traversate , il rischio che andasse a male era così alto che si pensò bene di trasportarlo in vasi di terracotta sigillati con la resina.

Il gusto di quella resina nel vino piacque così tanto che si cominciò ad inserirla direttamente nel vino stesso come nei famosi vini Retsina.

Durante il Medio Evo, la produzione di vino in Grecia continuò solo all'interno dei Monasteri.

Quando nel 1082, fu data ai veneziani la possibilità di commercializzare il proprio vino in Grecia , anche con agevolazioni fiscali, questo indebolì il mercato interno fino quasi a scemare del tutto.

La rinascita, cominciò nel 1900 , con l'ingresso della Grecia nell'Unione Europea e con il conseguente investimento in tecnologie enologiche che hanno portato alla rinascita anche dei vitigni autoctoni oltre alle varietà internazionali con un discreto successo.

La produzione oggi, si caratterizza dal 80% di vini bianchi secchi, 15% rossi secchi e solo il 5% bianchi dolci, mentre i retsina, sono usati più per il mercato interno e il turismo.

Il Clima e Il Territorio

Genericamente il clima è di tipo mediterraneo con temperature elevate nelle isole e un po' più fresche nelle zone interne con piogge limitate solo in autunno e primavera.

Nelle isole Cicladi, il terreno è vulcanico e le viti crescono senza supporto strisciando sulla terra.

Nelle isole Ioniche le viti , spesso a piede franco, crescono sul suolo pietroso.

In Peloponneso il terreno colorato di rosso , è ricco di calcare che rende possibile la coltivazione delle uve a bacca nera.

I Vitigni e i Vini

I vitigni a bacca bianca occupano l'80% del vigneto greco e sono:

- moskofilero, coltivato soprattutto a Mantinia e in Peloponneso, con vini delicati e note citrine, speziate e minerali

- **assyrtiko**, un vitigno versatile che può evolvere o dare vini freschi dalle note di frutta e spezie oltre ai dolci Vin Santo con profumi di carrubbe, miele e datteri
- **la robola**, con vini molto concentrati con note odorose di agrumi
- **athiri**, un vitigno che dà vini bianchi freschi e secchi che in alcune zone come le Cicladi è usato per il Vin Santo mentre a Rodi, come vino base per spumanti Metodo Classico
- **malvasia**, con vini dolci e secchi con aromi fruttati e floreali
- il **savatiano**, diffuso in Attica con vini morbidi con note di fiori bianchi e pesca
- il **roditis**, spesso usato in assemblaggio, da vini con note speziate che ricordano il riesling

I vitigni a bacca nera

- aghirghitiko, vitigno a bacca nera più diffuso, vini dal colore rubino intenso note di prugna e ciliegia con uno sfondo di liquirizia e cuoio
- mandelari, vini dai colori vivaci, tannino potente ingentilito da malvasia, e note di frutti di bosco
- kotsifali, usato in assemblaggi con mandelari, syrah, carignan
- limmio, maturazione tardiva, con note di mora e mirto oltre a un buon tenore alcolico e tannini vigorosi
- xynomavro (nero amaro), antenato del nostro negroamaro, può essere bevuto giovane o con una evoluzione in barrique dove il complesso organolettico cambia con sentori minerali e frutta sotto spirito, lacca, caffè, tannino e buona persistenza.
- Mavrodaphne, un vitigno utilizzato per la produzione di vini liquorosi o vini secchi in uvaggio con altri autoctoni

Le zone Vitivinicole

La Grecia vitivinicola si può dividere in 11 regioni: Peloponneso, Grecia centrale ed Eubea con Attica e Beozia, Creta, Dodecaneso, Isole dell'Egeo, La Macedonia, Tessaglia, Tracia, Epiro, Isole Ioniche e Isole Cicladi.

- **Peloponneso**, una zona dove si produce, nell'ORAP Nemea, il miglior vino rosso di tutta la Grecia da aghiorghitiko, cabernet sauvignon e merlot, per mitigare i tannini vigorosi. Un vino strutturato con profumi di frutti di bosco pepe e ciliegie. Nella ORAP Mantinia, si alleva il moskofilero con produzione di vini bianchi adatti anche come base per spumanti. A Patrasso, si produce il vino liquoroso Mavrodaphne di Patras con leggere note ossidate, che possiamo provare anche in versione Grand Reserve con evoluzioni anche di 20 anni
- **La Grecia Centrale**, famosa per il suo Retsina, un vino conciato a base di roditis e savatiano con l'aggiunta di resina di pino di Aleppo
- **Creta**, isola risparmiata dalla fillossera, produce uva sultanina e vini rossi e bianchi di media struttura nelle sue 4 ORAP: Sitia, Dafne, Peza e Archanes
- **Dodecaneso**, che nella Rodi, produce bianchi da athiri e rossi mandelari oltre a aromatici da moscato bianco, spumanti Metodo Classico e rosati interessanti sempre da athiri
- **Isole Egeo**, producono il vino più famoso della Grecia detto Moscato di Samos, da vitigni moscato e pitit grains coltivati nelle terrazze che partono dal livello del mare
- **Macedonia e Tracia**, situate nella parte nord orientale del paese, vi si coltivano vitigni a bacca rossa da xynomavro in cui l'ORAP più famosa è Cotes du Meliton dal vitigno limmio in assemblaggio con cabernet e merlot coltivati nella Grand Vin Chateau Carras dove riposa per 18 mesi. In questa zona si trova anche il Monastero di Hourmistas dove si coltivano limmio e cabernet sauvignon vinificati dal gigante Tsantali, grande esportatore di vino greco che produce anche ottime riserve.
- **Tessaglia**, famosa per la coltivazione di uve da tavola ma anche vini rossi sempre da xynomavro, trassato e stavroto
- **In Epiro**, si producono vini rossi robusti da cabernet sauvignon
- **Isole Ioniche**, per bianchi secchi e dolci liquorosi da robola con due OPE, il rosso

- Mavrodaphne di Cefalonia e il bianco liquoroso Moscato di cefalonia
- ***Isole Cicladi***, famose per i loro vini da assyrtiko, athiri e malvasia bianchi, secchi e dolci, oltre ai rossi da mandelari in uvaggi con uve a bacca bianca per smorzare i tannini. A Santorini, si produce il famoso Vin Santo di Santorini, molto simile nel gusto a quello fiorentino, dai vitigni assyrtiko, athiri e aidani, in alcuni casi ottenuto col metodo solera senza annata in etichetta come quello dell'azienda Argyros. Santorini è nota anche per il passito come il famoso Liastos simile ai Vin de paille.

Il Vino e la Legge

Partendo dalla base della piramide qualitativa troviamo:

- Epitrapezios Oinos, vini senza indicazione geografica
- IGP suddivisi in tre livelli: Topikos Oinos (vini regionali), Vini di Distretto; Vini di Area (sottozona), oltre ai vini OKP (Onomasia Kata Paradosi) Vini a Denominazione Tradizionale
- DOP chiamati ORAP corrispondenti alle DOC italiane e OPE vini dolci.

Menzioni in etichetta:

- Riserva: 2 anni invecchiamento bianco e 3 per il rosso sempre con 6 mesi in botte
- Gran Riserva: bianco 3 anni invecchiamento e 12 mesi in botte, 4 anni se rosso e due anni in botte.