



AIES

ACCADEMIA INTERNAZIONALE ENOGASTRONOMI SOMMELIERS



PANORAMICA DELL'ENOGRAFIA ITALIANA

La presente dispensa è una sintesi ragionata di testi specifici e seminari, elaborata dalla Commissione Didattica dell'AIES.

Tutti i diritti sono riservati.

Testo riservato agli accademici AIES.

Non in vendita.

1^a edizione: Settembre 2014

INDICE SOMMARIO

Premessa	4
Introduzione	4
Valle d'Aosta.....	5
Piemonte	7
Liguria	9
Lombardia.....	10
Trentino - Alto Adige	12
Veneto	14
Friuli Venezia Giulia	16
Emilia-Romagna.....	18
Toscana.....	20
Umbria	23
Marche	25
Abruzzo.....	27
Molise	28
Lazio.....	29
Campania.....	31
Puglia	33
Basilicata.....	35
Calabria.....	36
Sicilia	37
Sardegna.....	39
Appendice.....	41
Appendice 2.....	43

Premessa

Con questa dispensa si intende fornire una panoramica sintetica e generale sull'Italia del vino, ed è destinata a coloro che sono agli inizi del loro percorso di conoscenza enologica.

I vini italiani vantano oltre 400 denominazioni di origine protetta (DOP): tra queste si è scelto di segnalare le più importanti, le più famose, ovvero, talora, le più curiose, che non necessariamente sono le migliori... semplicemente sono le DOC e DOCG di cui si parla più, riguardo alle quali è opportuno che un aspirante *sommelier* conosca qualche informazione.

L'argomento è stato affrontato suddividendolo nelle venti regioni italiane, e, nell'ambito delle stesse, vengono segnalati i vitigni più diffusi e, soprattutto, le aree vinicole più importanti: si è quindi voluto dare ampio risalto al legame con il territorio, dando evidenza all'area da cui il vino proviene. Nelle Appendici vengono riportate alcune tabelle riguardanti i dati della produzione di vino in Italia, suddivisa per regione, e i vitigni italiani più coltivati.

Introduzione

L'Italia è di gran lunga il paese con la più ampia e diversificata produzione di vino in tutto mondo. Le condizioni climatiche, i numerosissimi vitigni¹, le caratteristiche geologiche e la conformazione del territorio fanno del "Bel Paese" il luogo ideale per la produzione di vini di qualità, talora di gran pregio, dalle caratteristiche assai diversificate.

Quando si parla di vini italiani in genere i primi citati sono i **rossi del Piemonte o della Toscana**: Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti sono denominazioni di fama mondiale, simboli stessi del vino italiano. L'Italia del vino rosso, tuttavia, non si limita a queste zone: in ogni regione italiana è possibile trovare grandissimi vini rossi prodotti sia con vitigni autoctoni che internazionali: citiamo allora vini come il Taurasi, l'Amarone della Valpolicella, il Romagna Sangiovese, i Negroamaro del Salento, il Cannonau di Sardegna, i vini siciliani a base di Nero d'Avola e, perché no, anche i vari Lambruschi emiliani, tanto apprezzati all'estero per versatilità e bevibilità.

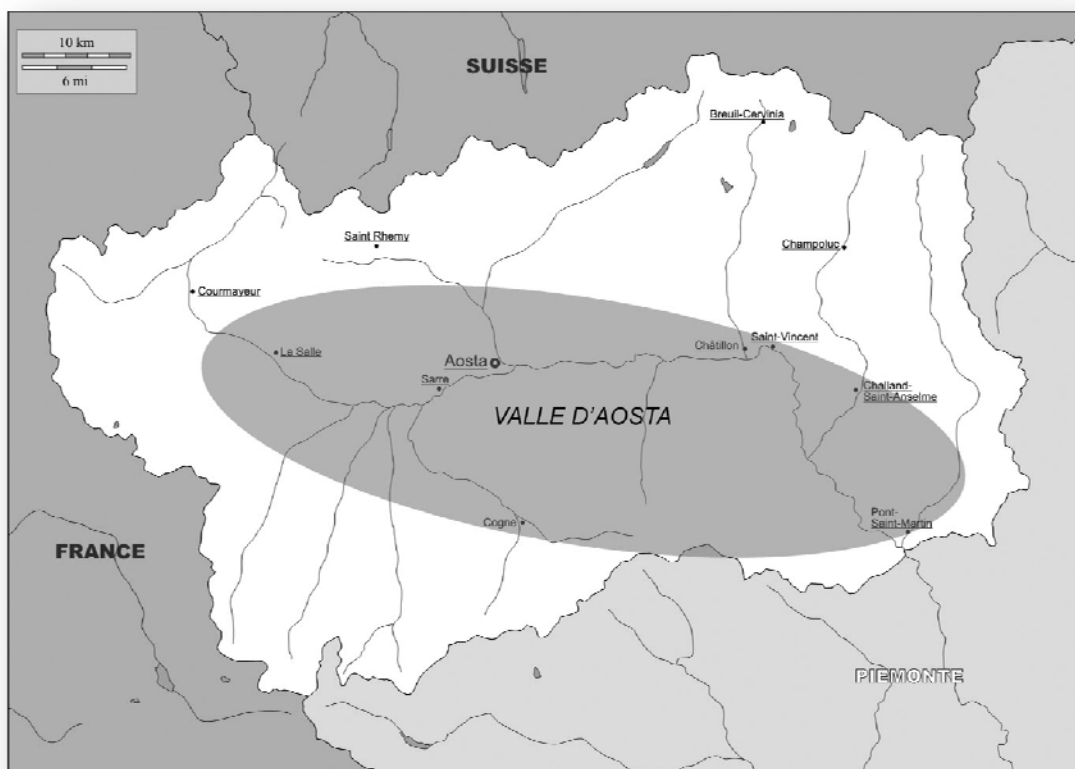
Anche a livello di **vino bianco** si incontrano in Italia prodotti di assoluto prestigio: eccellenti sono i bianchi del Nord Italia, famosi per la loro **mineralità e freschezza**, come quelli friulani del Collio o dei Colli Orientali, ovvero quello trentino e altoatesino, ricchi di **profumi** e sapori. Per non parlare, poi, dei grandissimi bianchi del Sud Italia, **corposi, alcolici, strutturati**: i vini bianchi della Campania, Fiano di Avellino e Greco di Tufo su tutti, sono ormai noti in tutto il mondo, e così pure i bianchi siciliani sono sempre più presenti nella carta dei vini dei ristoranti più prestigiosi.

È poi da citare la produzione italiana di **spumanti Metodo Classico**, che ha raggiunto nelle aree di Franciacorta, Oltrepò Pavese, Trento e Alta Langa punte di eccellenza in grado di competere con i più famosi *champagne* francesi. Accanto a questi è d'obbligo nominare gli **spumanti con rifermentazione in autoclave**: Asti e Prosecco hanno letteralmente invaso i mercati internazionali.

¹ A luglio 2012 le varietà di uva da vino presenti sul territorio italiano ufficialmente classificate erano 486, cui vanno aggiunte numerosissime altre varietà non ancora ufficialmente classificate.

Infine meritano di essere nominati anche i **vini passiti**: sono innumerevoli e di qualità elevatissima, soprattutto quelli delle grandi isole, Sicilia e Sardegna; quelli Friulani, poi, non sono da meno.

Valle d'Aosta



Regione di piccole dimensioni, con una produzione vinicola assai modesta in termini di volume complessivo nel panorama italiano, ma d'altro canto assai interessante dal punto di vista qualitativo. Piccole realtà produttive si affiancano ad alcune aziende cooperative per coltivare la vite in terreni che si trovano tra altitudini comprese tra i 400 e i 1200 metri s.l.m., lungo la valle principale, solcata dalla Dora Baltea, che presenta un andamento orizzontale, da Ovest verso Est.

Caratteristica della regione è la presenza di numerosi vitigni autoctoni coltivati esclusivamente in queste zone. Ricordiamo, tra le uve a bacca bianca, **Prié Blanc**, **Petite Arvine**, e tra quelle a bacca rossa **Fumin**, **Petit Rouge**, **Prématta**, **Vien de Nus**, **Mayolet** e **Cornalin**. Non manca la presenza di altri vitigni di maggior diffusione quali **Chardonnay**, **Pinot Bianco**, **Pinot Grigio**, **Moscato Bianco**, **Gewürztraminer**, **Müller Thurgau**, oltre a **Nebbiolo**² e **Pinot Nero**.

Altra particolarità della regione è la presenza di alcune coltivazioni con vite "a piede franco", ossia non innestata su radice americana. Ad altitudini superiori a 900 mt s.l.m., infatti, la fillossera fatica a sopravvivere a causa delle basse temperature, cosa che ha permesso al vitigno autoctono il **Prié Blanc** di continuare a crescere sulle sue radici originarie. Con le sue uve si produce quello che è forse il più noto vino valdostano, il **Blanc de Morgex et de La Salle**.

² Il Nebbiolo in Valle d'Aosta è chiamato *Picoutener* o *Picotener* o *Picotendro*.

Tutti i vini di questa regione sono raggruppati nell'unica DOC VALLE D'AOSTA (o VALLÉE D'AOSTE), che può avere alcune sottodenominazioni quali Blanc de Morgex et de La Salle, Enfer d'Arvier, Torrette, Nus, Chambave, Arnad Montjovet, Donnas.

Piemonte



Piemonte significa letteralmente “ai piedi delle montagne”, e il termine riassume perfettamente le caratteristiche fisiche di questa regione, circondata in gran parte da montagne. Il clima è continentale freddo-temperato, molto adatto alla coltivazione della vite.

I vitigni più coltivati sono sicuramente quelli a bacca nera: il **Nebbiolo**, per importanza, viene citato per primo, ma altri vitigni tipici sono **Barbera**, **Bonarda**, **Brachetto**, **Dolcetto**, **Freisa**, **Grignolino**, **Malvasia di Casorzo**, **Malvasia di Schierano**, **Pelaverga**, **Ruchè**, **Vespolina**, ecc.. Anche i vitigni a bacca bianca non sono tuttavia da trascurare: **Arneis**, **Cortese**, **Erbaluce**, **Favorita**, **Timorasso**; il più importante di tutti è tuttavia il **Moscato Bianco**.

Le zone vinicole più importanti si concentrano nel sud-est del Piemonte, in particolare tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria:

Langhe

In provincia di Cuneo, rappresenta una delle aree vinicole più vocate e più famose d'Italia. Qui, tra gli altri, si producono vini DOCG come:

- **BAROLO** e **BARBARESCO**, entrambi con uve *Nebbiolo*;
- **DOGLIANI** e **DOLCETTO DI DIANO D'ALBA**, entrambi con uve *Dolcetto*;
- **ROERO** con uve *Nebbiolo*, che diventa **ROERO ARNEIS** nella versione bianca con uve *Arneis*.

Importanti anche le DOC **BARBERA D'ASTI** e **BARBERA D'ALBA**.

In un'area più estesa della Langhe tradizionali, che sconfina nella province di Asti e Alessandria, si producono vini spumanti con metodo classico, bianchi o rosati, sotto la denominazione ALTA LANGA DOCG.

IL DOLCETTO È DOLCE?

*Molti cadono nell'inganno di credere che il Dolcetto sia un vino dolce: in realtà è prima di tutto l'uva a essere chiamata così, in quanto **poco acida** e quindi in apparenza più dolce, adatta anche ad essere consumata anche come uva da tavola.*

Con queste uve si producono vini secchi, che tuttavia sono in genere da bere giovani perché, data la scarsa acidità, non sono destinati a durare a lungo.

Curioso poi è il fatto che i filari di Dolcetto crescano accanto a quelli di Barbera, uva, al contrario, famosa per la sua acidità.

Monferrato

Situato tra Asti e Alessandria, è la patria dei vini a base di *Barbera*, *Freisa* e *Grignolino*. Tra le numerose denominazioni ricordiamo le DOCG:

- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE
- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE
- GAVI O CORTESE DI GAVI, vino bianco a base di uva *Cortese*.

Astigiano

Quest'area è in realtà compresa nel Monferrato, ma la si mette in rilievo in quanto caratterizzata dalla produzione dei celebri vini spumanti, in genere rifermentati con metodo Charmat, a base di uve *Moscato Bianco*, che rientrano nella denominazione **ASTI** DOCG. Fa parte inoltre di questo comprensorio l'area di produzione del **BRACHETTO D'ACQUI** DOCG, vino spumante rosso a base di uve *Brachetto*, così come quella del **RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO** DOCG, dalle uve omonime.

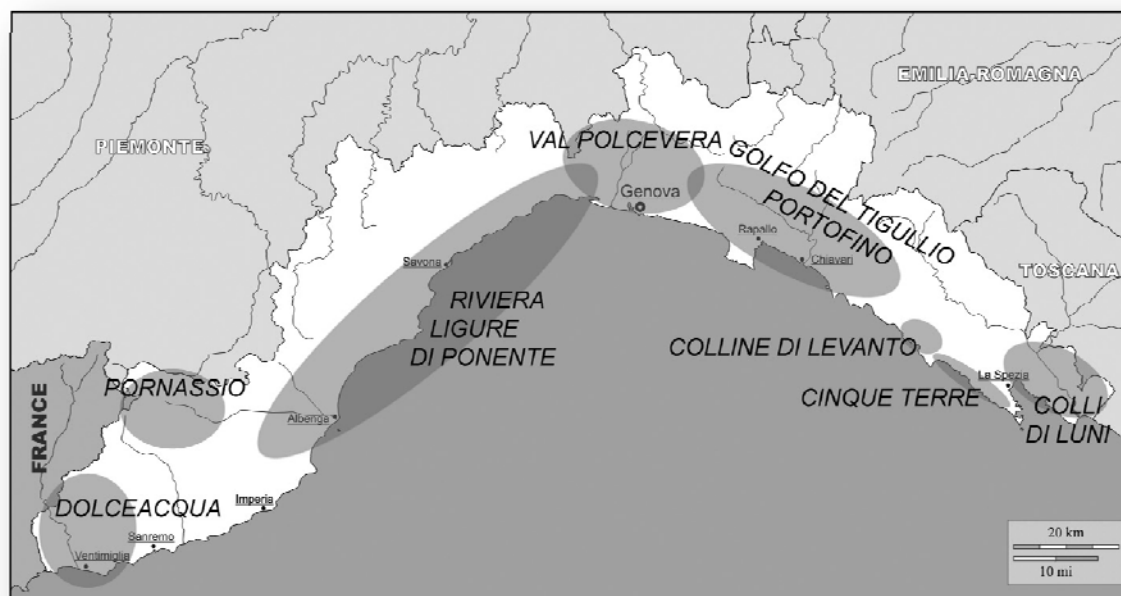
Gattinara e Ghemme

Anche la parte settentrionale del Piemonte produce vini di fama e qualità, in particolare meritano citazione i comuni di Gattinara (VC) e Ghemme (NO), dove si producono **GATTINARA** DOCG e **GHEMME** DOCG, entrambi a base di uve *Nebbiolo*, che qui viene chiamato *Spanna* e tagliato con piccole percentuali di vitigni minori.

Canavese

Tra le province di Torino, Biella e Vercelli si estende il Canavese, il territorio dove viene coltivato, tra gli altri, il vitigno a bacca bianca *Erbaluce*, che è la base per la DOCG **ERBALUCE DI CALUSO**.

Liguria



Questa regione è caratterizzata da un territorio stretto tra le montagne e il mare, dove la coltivazione della vite avviene in genere sulle colline dell'immediato entroterra, su stretti terrazzamenti che permettono esclusivamente operazioni manuali di coltivazione.

A causa delle caratteristiche morfologiche la coltivazione della vite in Liguria non può essere di grande estensione, e conseguentemente anche le realtà produttive sono perlopiù di dimensioni medio - piccole. Si producono tuttavia vini di qualità, con caratteristiche molto particolari di **salinità** derivanti dalla vicinanza al mare.

Le zone produttive si estendono lungo tutta la fascia costiera; a partire dal confine con la Francia e perseguendo verso oriente troviamo:

- ROSSESE DI DOLCEACQUA
- ORMEASCO DI PORNASSIO
- RIVIERA LIGURE DI PONENTE
- VAL POLCÉVERA
- GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO
- COLLINE DI LEVANTO
- CINQUE TERRE
- COLLI DI LUNI

Si coltivano soprattutto vitigni a bacca bianca tipici della regione: su tutti il **Vermentino**, ma anche **Pigato** (un clone del Vermentino), **Albarola**, **Bianchetta Genovese**, **Bosco**, **Rollo**. Tra i vitigni a bacca rossa troviamo un autoctono, il **Rosse**, poi altri vitigni quali **Dolcetto**, con cui si fa l'**ORMEASCO**, **Granaccia**, **Ciliegiolo** e **Sangiovese**.

SCIACCHETRÀ o SCIAC-TRÀ

Nella zona delle Cinque Terre si produce un vino dolce e raro, lo **Sciacchetrà**, da uve a bacca bianca (Bosco, Albarola, Vermentino) parzialmente appassite. Non va confuso col **Sciac-trà**, un vino rosato da uve Ormeasco, nome locale del Dolcetto.

Il nome deriverebbe (ma non ci sono certezze) da un verbo dialettale che significa "schiacciare", con riferimento alla pigiatura dell'uva.

Lombardia



In Lombardia si possono trovare vini con caratteristiche molto diverse tra loro, grazie alla grande varietà dei terreni e alle diverse condizioni climatiche. Si coltiva la vite in zone montuose, su terreni collinari, accanto a grandi laghi e in Pianura Padana. Una regione così vasta, poi, condivide con le regioni limitrofe le tradizioni di coltivazioni di determinati vitigni: abbiamo così *Nebbiolo* a Nord, *Barbera* e *Croatina* nel Pavese, *Lambruschi* nel Mantovano.

Le principali zone vinicole della Lombardia sono:

Valtellina

In Valtellina (provincia di Sondrio) la coltivazione della vite poggia su tradizioni secolari: qui si pratica una viticoltura eroica, fino a 700 metri s.l.m., su pendii scoscesi che scendono verso il fondovalle solcato dal fiume Adda, "addomesticati" dall'uomo con terrazzamenti sostenuti da migliaia di chilometri di muretti a secco. Si coltiva un'uva su tutte, il **Nebbiolo**, localmente detto **Chiavennasca**. Con essa si fanno vini rossi, da invecchiamento (VALTELLINA SUPERIORE DOCG), da uve passite (SFORZATO DI VALTELLINA DOCG), o di medio corpo (ROSSO DI VALTELLINA DOC).

Oltrepò Pavese

Zona vinicola già in epoca romana, rappresenta oggi oltre la metà della superficie vitata dell'intera Lombardia, e addirittura oltre il 70% della delle Denominazioni di Origine dell'intera regione. Qui si producono varie tipologie di vino, basate perlopiù su vitigni autoctoni: su tutte la tradizionale BONARDA, ottenuta con uve *Croatina*, il BARBERA, da uve omonime, e altri rossi "storici" dai nomi curiosi, quali BUTTAFUOCO e SANGUE DI GIUDA, ottenuti da assemblaggi di uve *Croatina*, *Barbera*, *Uva Rara* e *Vespolina*. Tuttavia nell'Oltrepò Pavese un ruolo centrale è assunto sicuramente dal **Pinot Nero**, vitigno complesso e versatile, che ha trovato da secoli in questi territori una delle zone di eccellenza italiana. Viene vinificato in rosso, per dare vini eleganti da medio invecchiamento, o in bianco, andando a rappresentare il vitigno principale per gli **spumanti OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG**. La vocazione spumantistica della zona si esplica anche nell'uso di altri vitigni a bacca bianca quali *Riesling*, *Cortese*, *Moscato*, *Malvasia*, *Chardonnay*, *Sauvignon*.

BUTTAFUOCO e SANGUE DI GIUDA

Buttafuoco e Sangue di Giuda sono due vini ottenuti sostanzialmente con le stesse uve, ma, mentre il primo è un robusto vino secco da invecchiamento, il secondo è un vino dolce, vinoso e fragrante, vinificato vivace, frizzante o spumante.

Il nome "Buttafuoco" deriverebbe da una frase dialettale che significa "scalda come il fuoco". Il nome "Sangue di Giuda", certo collegato al colore rubino violaceo del vino, è legato a una leggenda che vuole Giuda, perdonato e risuscitato da Gesù, ricomparso in queste terre.

Franciacorta

Le colline a sud del Lago di Iseo, in provincia di Brescia, sono tappezzate di vigneti, e punteggiate da piccoli borghi, torri e castelli medioevali, palazzi e ville nobiliari. Il nome "Franciacorta" deriva da *francae curtes*, le piccole comunità di monaci benedettini che, durante il Medioevo, erano esentate da tasse a condizione che bonificassero e coltivassero la terra loro affidata.

Il FRANCIACORTA è stato il primo vino spumante italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico) ad avere ottenuto la DOCG. Oggi, con il termine "Franciacorta", senza bisogno di altre aggiunte, il consumatore è in grado di identificare contemporaneamente il vino, la zona di produzione e il metodo usato per produrlo. I vitigni utilizzabili sono gli stessi dello Champagne, ossia **Chardonnay** e **Pinot Nero**, con il **Pinot Bianco** in sostituzione del *Pinot Meunier*.

Nella stessa zona, oltre a vini bianchi fermi ottenuti con le stesse uve degli spumanti, vengono prodotti anche vini rossi, che ricadono nella CURTEFRANCA DOC, a base di *Cabernet Franc*, *Carmanère*, *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*.

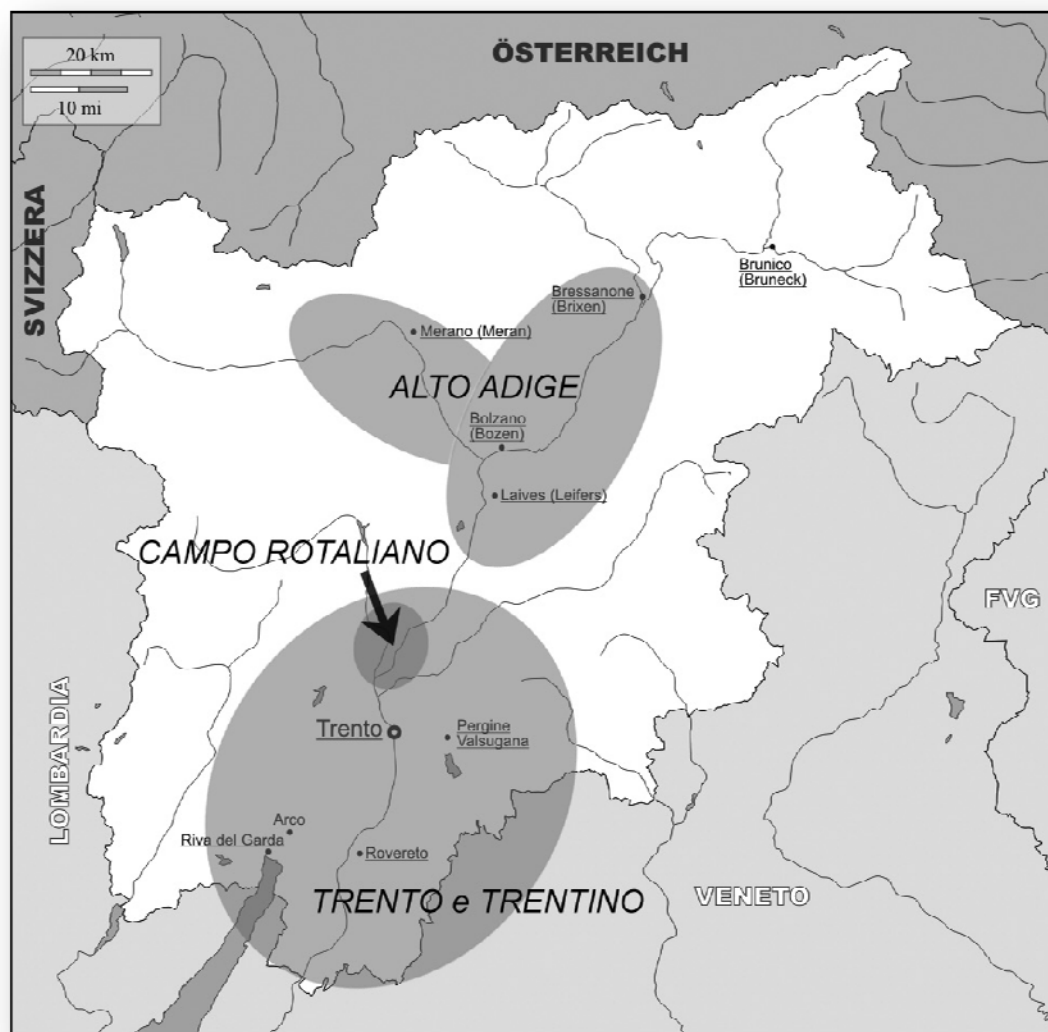
SATÈN

Il Franciacorta Satèn è uno spumante ottenuto con sole uve a bacca bianca (blanc de blanc), ossia Chardonnay e Pinot Bianco, con una pressione in bottiglia inferiore a quella degli altri spumanti (5 atm), e con un residuo zuccherino massimo di 12 g/l, equivalente alla tipologia Brut.

Valcalepio

Zona a nord di Bergamo, dove si producono sia vini bianchi che rossi. Tra questi spicca il famoso MOSCATO DI SCANZO DOCG, un vino rosso da dessert vinificato con l'uva omonima in purezza.

Trentino - Alto Adige



Regione montuosa, solcata dalle valli dei fiumi Adige e Isarco, lungo le quali frutteti e vigneti si alternano a tappezzare il territorio. La composizione dei terreni e il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il dì e la notte, danno ai vini freschezza e mineralità particolari, oltre che una notevole ricchezza di profumi.

In questa regione sono assai diffusi i vitigni internazionali (*Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sylvaner, Müller Thurgau, Gewürztraminer*, ma anche i due *Cabernet, Merlot* e *Pinot Nero*), accanto ad importanti varietà autoctone che vengono sempre più valorizzate: **Lagrein, Marzemino, Teroldego, Schiava** e *Nosiola*.

Si segnalano le seguenti zone vinicole.

Alto Adige

In questa zona assai ampia si coltivano un po' tutti i vitigni della regione, con risultati interessanti sia per i vini bianchi che per i vini rossi: i vini **Pinot Nero** prodotti qui sono considerati tra i migliori in Italia. Di

grande interesse anche i **Lagrein**, per i quali la zona di elezione è considerata quella di Gries, presso Bolzano.

Campo Rotaliano

Lungo la valle dell'Adige, a nord di Trento, si estende una pianura detta Piana o Campo Rotaliano, nella quale si coltiva il vitigno autoctono a bacca nera *Teròldego*, da cui si ricava il **TEROLDEGO ROTALIANO DOC**, vino fruttato, fresco di acidità, anche da invecchiamento.

Trentino

Assai ampia e diversificata è la produzione di vini in questa sottoregione. Tra gli altri si segnalano in particolare i vini a base di *Marzemino*, vitigno autoctono, a bacca nera, in forte ascesa e il VINO SANTO DEL TRENTINO, vino passito a base di *Nosiola*, uva a bacca bianca.

Trento

Sebbene il territorio delle due denominazioni sia in gran parte coincidente, tra TRENTINO DOC e **TRENTO DOC** c'è una significativa differenza: i TRENTINO DOC sono esclusivamente vini **spumanti**. La tradizione spumantistica con **metodo classico** di questa zona è una delle più antiche d'Italia, ben anteriore a quella del FRANCIACORTA. Qui si producono spumanti bianchi, o anche rosati, con uve *Chardonnay*, *Pinot Bianco*, *Pinot Nero*, *Pinot Meunier*.

Veneto



Anche il Veneto è una regione con caratteristiche orografiche e climatiche molto varie, con zone montuose, collinari e pianeggianti, attraversate da molti fiumi. È anche la regione italiana che, intermini di volume, produce la maggior quantità di vini a denominazione d'origine: circa il 25%³ dei vini DOP e IGP italiani proviene da qui!

Il vitigno a bacca rossa maggiormente coltivato è il **Merlot**, mentre tra le uve a bacca bianca spiccano **Glera** e **Garganega**. Numerosi tuttavia sono i vitigni locali, più o meno autoctoni, che vengono sempre più valorizzati, dopo che, negli scorsi decenni, la moda dei vitigni internazionali (*Merlot*, i due *Cabernet* e *Sauvignon Blanc*) aveva privato di tipicità e originalità gran parte la produzione regionale. Tra i vitigni più importanti ricordiamo le uve a bacca rossa **Corvina**, **Corvinone**, **Rondinella**, **Raboso**, **Rossignola**, **Tai Rosso**⁴, **Marzemino**, **Molinara**, e le uve a bacca bianca **Garganega**, **Nosiola**, **Vespaiole**, **Trebbiano di Soave**, **Durello**, **Verduzzo Trevigiano**.

³ Fonte: Agri ISTAT 2011 (v. Appendice)

⁴ Già **Tocai Rosso**, conosciuto altrove come *Guarnacha*, *Grenache* o *Cannonau*.

Di seguito le zone vinicole principali.

Valpolicella

Questa zona in provincia di Verona è diventata famosa a livello mondiale grazie all'**AMARONE**, vino secco (o al limite abboccato) prodotto da uve appassite principalmente di *Corvina Veronese* e *Rondinella* (la *Corvina* può essere in parte sostituita dal *Corvinone*, mentre l'utilizzo di piccole quantità di *Molinara* o altre uve a bacca rossa è facoltativo). In questa zona, con le medesime uve, viene anche prodotto il RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG, vino rosso da dessert, il VALPOLICELLA DOC, vino rosso da bere giovane, il VALPOLICELLA RIPASSO DOC, di fatto un VALPOLICELLA più strutturato poiché le sue uve sono state "ripassate" nelle vinacce dell'AMARONE o del RECIOTO.

Veronese

Zona dove la coltivazione della vite è assai diffusa: vi si coltivano vari vitigni che danno origine a diverse denominazioni, tra le quali ricordiamo BARDOLINO SUPERIORE DOCG, SOAVE SUPERIORE DOCG, RECIOTO DI SOAVE DOCG, LUGANA DOC, BIANCO DI CUSTOZA DOC. Nell'ambito della DOC BARDOLINO si produce anche un vino rosato, il Chiaretto.

Breganze

Zona in provincia di Vicenza, dove, nell'ambito dell'omonima DOC, si producono vari vini, sia bianchi che rossi, tra i quali bisogna segnalare il **Torcolato**, un vino dolce a base di uva *Vespaiola*.

Conegliano Valdobbiadene

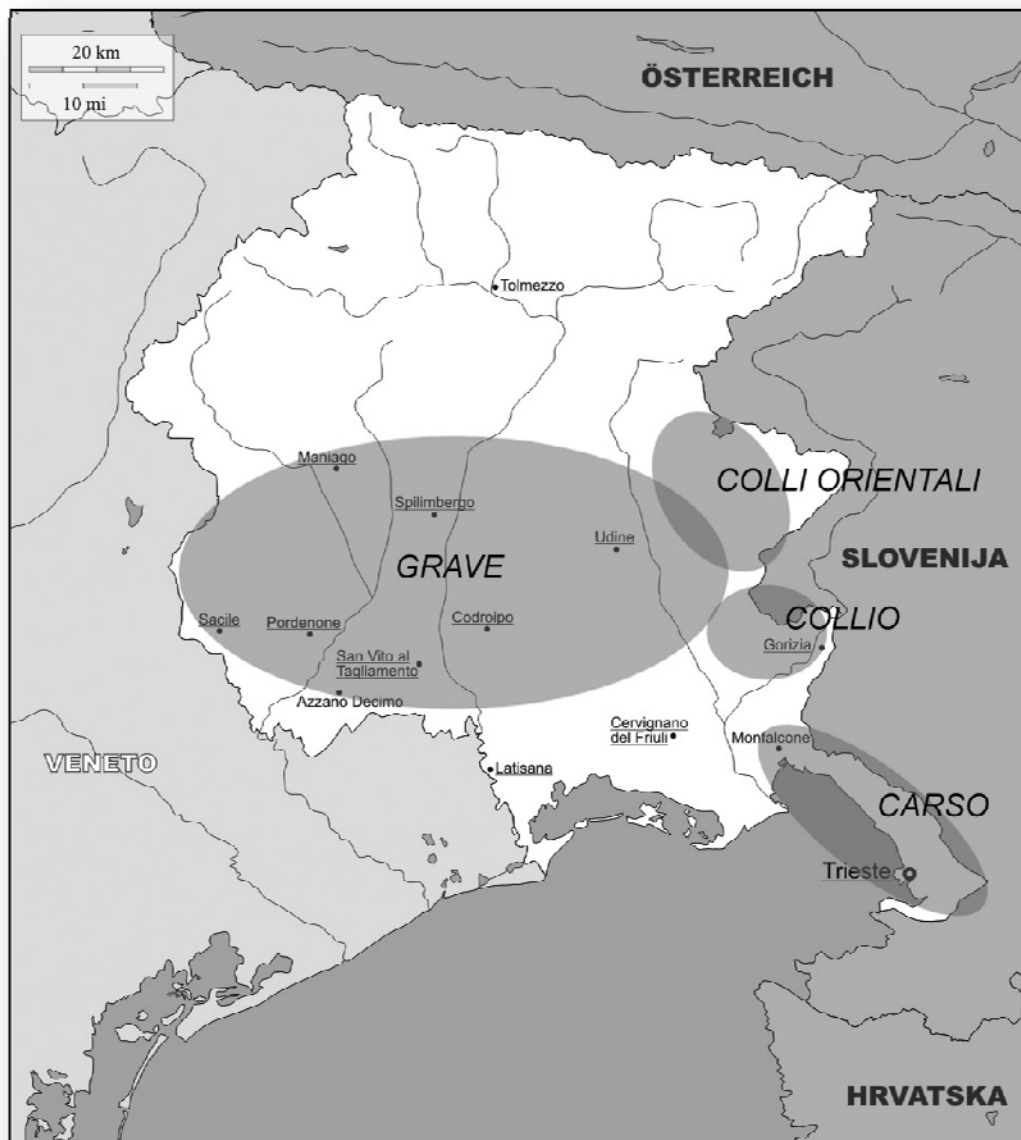
Area vitivinicola in provincia di Treviso di fama internazionale in quanto è la zona di elezione del **Prosecco**, che qui può fregiarsi della DOCG con le seguenti denominazioni:

- CONEGLIANO VALDOBBIADENE – PROSECCO
- CONEGLIANO – PROSECCO
- VALDOBBIADENE – PROSECCO

Qui si coltiva l'uva **Glera** (in passato denominata anch'essa "*Prosecco*"), vinificata principalmente in versione spumante con metodo Charmat. La sottozona **Cartizze** è tradizionalmente considerata quella di massima eccellenza del Prosecco, che, solo se vinificato qui, può assumere la qualifica di "Superiore".

Il PROSECCO DOC si può tuttavia produrre anche in quasi tutto il resto del Veneto (tranne le provincie di Verona e Rovigo) e in tutto il Friuli Venezia Giulia.

Friuli Venezia Giulia



Questa regione, di antichissima tradizione vinicola⁵, ha una produzione prevalentemente concentrata nella produzione di **vini bianchi, con una reputazione di elevatissima qualità**.

I vitigni a bacca bianca più importanti sono il **Verduzzo Friulano**, il **Picolit**, il **Friulano**, vitigno in passato conosciuto come *Tocai*⁶, la **Ribolla Gialla**. Tra i vitigni a bacca rossa ricordiamo il **Pignolo** e il **Refosco dal Peduncolo Rosso**. Molto diffusi sono anche i vitigni internazionali.

Le zone vitivinicole più interessanti sono:

⁵ La città di Aquileia (UD), in epoca romana, era il centro di smistamento del vino destinato alle legioni stanziato nel centro Europa lungo il Danubio e il Reno.

⁶ Secondo la normativa dell'UE dal marzo del 2007 in Italia non è più ammesso produrre vino denominato Tocai, in quanto tale nome è riservato al Tokaji Aszú ungherese. Anche l'uva ha dovuto conseguentemente cambiare nome.

Colli Orientali del Friuli e Collio

Sono due aree collinari limitrofe, a ridosso del confine con la Slovenia, la prima in provincia di Udine e la seconda in provincia di Gorizia. Sono caratterizzate da terreni argillosi, in grado di conservare l'umidità per la stagione secca, eccezionalmente adatti per la coltivazione di uve a bacca bianca, tra cui *Verduzzo Friulano* e *Picolit*. Con le prime si ottiene il **RAMANDOLO** DOCG, mentre con il secondo si produce il **PICOLIT** DOCG, entrambi vini dolci particolarmente pregiati. Di notevole interesse sono anche i bianchi a base di *Ribolla Gialla*. Vi si coltivano anche vitigni autoctoni a bacca nera come lo *Schioppettino* e il *Tazzelenghe*.

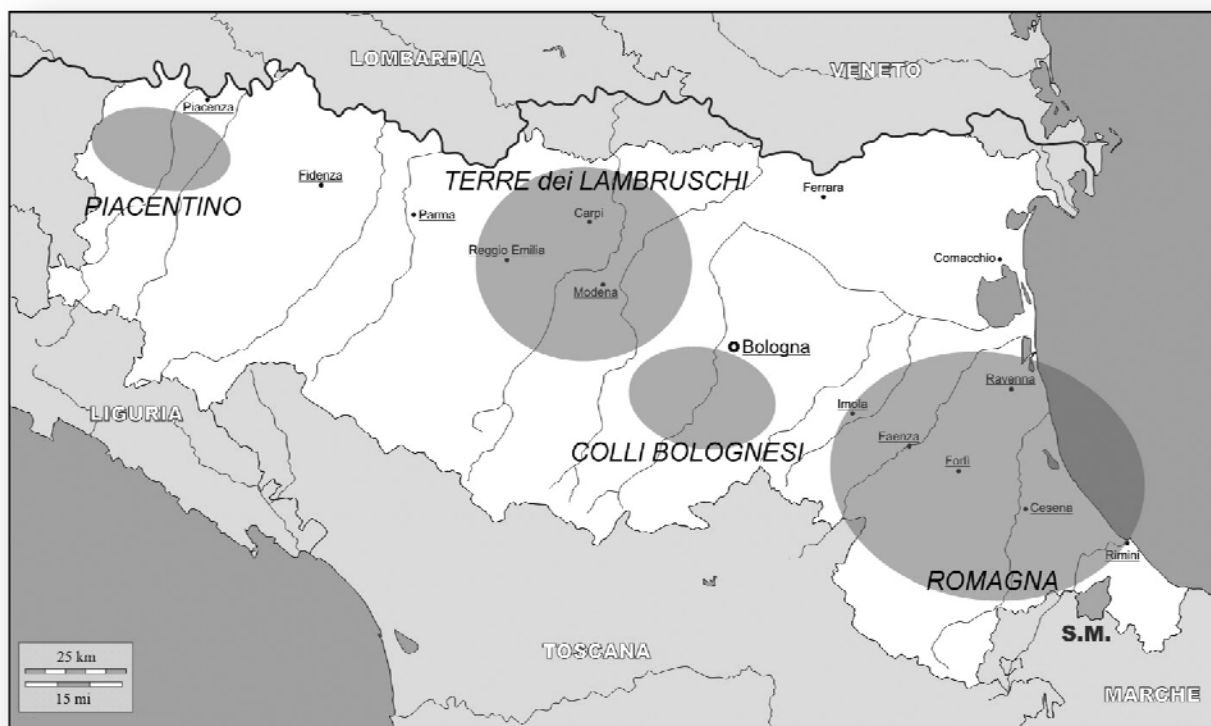
Friuli Grave

Si tratta di una zona assai ampia, che abbraccia le aree pianeggianti delle provincie di Pordenone e Udine, solcata dai fiumi Tagliamento, Isonzo, Torre e Medana. Deriva il nome dalla tipologia del suolo, piuttosto arido, costituito perlopiù di sassi e ciottoli. Vi si producono vini sia bianchi che rossi, sia a base di vitigni autoctoni che internazionali.

Carso

Zona tra Gorizia e Trieste, che copre la propaggine sud orientale della regione. Ha un terreno calcareo, arido, sassoso e ferroso. Vi si coltivano, tra gli altri, vitigni "di confine" con la vicina Slovenia: *Malvasia Istriana* e *Vitovska*, entrambi a bacca bianca, e *Terrano*, a bacca rossa.

Emilia-Romagna



Regione di passaggio tra il Nord e il Centro Italia, dal punto di vista vitivinicolo rispetta in realtà quella che è la naturale divisione storica della due sottoregioni: l'Emilia, caratterizzata da un clima più continentale, e la Romagna con un clima più temperato per la vicinanza al mare. L'allevamento della vite è praticato sia in collina che in pianura, dove è particolarmente sviluppata la meccanizzazione della coltivazione e della vendemmia.

Questa regione è una forte produttrice di vini DOP (circa l'11% della produzione nazionale)⁷, ma soprattutto di vini IGP e di vini privi di indicazione geografica, destinati alla grande distribuzione.

I vitigni più coltivati, partendo da nord ovest per scendere verso la Romagna sono, per quanto riguarda i bianchi, *Ortugo*, *Malvasia di Candia Aromatica*, *Grechetto Gentile*, *Montù*, *Pagadebit*, *Trebbiano Romagnolo* e *Albana*, e, per quanto riguarda i rossi, *Barbera*, *Croatina*, *Lambrusco* nelle sue innumerevoli varietà, *Fortana* e *Sangiovese*. Notevole diffusione hanno anche i vitigni internazionali *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*.

Le zone vinicole più interessanti sono riassunte di seguito.

Piacentino

Questo territorio risente della vicinanza al Tortonese e all'Oltrepò Pavese, e per questo sono molto diffusi i vitigni *Barbera* e *Croatina* (localmente detta *Bonarda*⁸), che insieme concorrono a formare il celebre vino

⁷ Dati Agri ISTAT 2011 (v. Appendice)

⁸ Da non confondere quindi con la *Bonarda Piemontese*, che è un vitigno che nulla ha a che vedere con la *Croatina*.

rosso **GUTTURNIO** DOC. Riguardo ai bianchi è invece l'**ORTRUGO** DOC a farla da padrone, sebbene molto diffuse siano le Malvasie.

Terre dei Lambruschi

Le provincie di Reggio Emilia e, soprattutto, di Modena sono il regno dei **Lambruschi**. Se ne parla al plurale perché in realtà esistono diverse varietà di uve Lambrusco (di Sorbara, Grasparossa, Salamino, Maestri, Marani, di Fiorano, Barghi, Oliva, Montericco, Viadanese o Mantovano), tutte quante vinificate in modo da dar luogo al famoso vino frizzante, da bere giovane, in versione secca o amabile.

Colli Bolognesi

Questa zona rappresenta il confine dell'Emilia enologica: già dall'imolese, infatti, si è in piena "Romagna di vini". Nel bolognese prevale un vitigno autoctono a bacca bianca su tutti: il **Grechetto Gentile**⁹, vinificato nelle tipologie fermo, frizzante o anche spumante per dar luogo ai vini **Pignoletto**. La versione COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO, prodotto nella zona di più antica tradizione, si fregia della DOCG. In questa zona storicamente i vini si gustavano frizzanti, per cui anche il **Barbera** (o "la Barbera" come viene spesso chiamata dai bolognesi) è vinificato spesso con le bollicine.

Romagna

A partire da Imola, passando per il faentino, scendendo verso il mare a sud est, e verso l'Appennino a sud ovest, si entra in piena Romagna, zona di antica tradizione nella vinificazione di *Trebbiano* e *Albana* per quanto riguarda i bianchi, e soprattutto di **Sangiovese** per quanto concerne i rossi, di cui si hanno i prodotti d'eccellenza nel cuore storico di Predappio e Bertinoro. Da segnalare il **ROMAGNA ALBANA** DOCG, il primo vino bianco in Italia ad ottenere la "Denominazione di Origine Controllata e Garantita"¹⁰. L'uva *Albana* trova probabilmente la sua massima espressione nella tipologia di vino "passito", data la sua propensione a sviluppare elevato grado zuccherino e conseguentemente alto potenziale di gradazione alcolica.

⁹ In passato anche il vitigno era chiamato *Pignoletto*, poi, per tutelare il nome del vino, si è fatto ricorso al sinonimo *Grechetto Gentile*.

¹⁰ Nel 1987.

Toscana



Regione caratterizzata da un alternarsi di colline e valli, che sembrano create apposta per ospitare la coltivazione della vite, sia nel clima temperato delle aree costiere, sia in quello più continentale delle aree più interne. Qui nascono alcuni dei vini italiani più famosi nel mondo.

Praticamente in ogni angolo della Toscana si produce vino, ma le aree più prestigiose sono le seguenti.

Chianti

Nelle colline del Chianti, tra Firenze e Siena, si vinifica da secoli l'uva **Sangiovese**. Quest'uva, tuttavia, in annate sfavorevoli, produceva talora vini tannici e aspri: ecco che all'inizio dell'800 si diffuse l'uso di "addomesticare" quest'uva tagliandola con altri vitigni in grado di dare più morbidezza al vino. Intorno al 1840 il conte Bettino Ricasoli fissò la composizione dell'uvaggio che poi successivamente divenne la base storica del Chianti: 70% di *Sangiovese*, 15% di *Canaiole Nero* e 15% di un'uva a bacca bianca, la *Malvasia*, cui in seguito si aggiunse il *Trebbiano Toscano*. Oggi, grazie alle moderne tecniche agronomiche e di

vinificazione, non è più indispensabile tagliare il *Sangiovese* per produrre vini di qualità, per cui la tendenza è di vinificare il Chianti usando *Sangiovese*, se non in purezza, con piccole percentuali di *Cabernet Sauvignon* o *Merlot*.

Per il Chianti esistono due denominazioni: **CHIANTI CLASSICO DOCG**, che comprende i comuni “storici” tra Firenze e Siena, e **CHIANTI DOCG**, che comprende una vastissima area tra le province di Pistoia, Prato, Firenze, Pisa, Siena e Arezzo¹¹.

Montalcino

Questa zona, in provincia di Siena, è la patria del rinomatissimo **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**, da uve *Sangiovese grosso* (localmente chiamata *Brunello*) vinificate in purezza. Vino di buona longevità, in alcune versioni d’eccellenza può essere eccezionale anche dopo decenni dall’imbottigliamento. Le sue origini risalgono alla seconda metà del XIX secolo, anche se il boom del Brunello di Montalcino è molto più recente (fine anni ’90).

SUPERTUSCAN

Con questo termine si indicano i vini rossi prodotti in Toscana al di fuori dei limitativi dettami dei disciplinari di produzione dei vini DOC e DOCG. Alcuni produttori hanno infatti voluto produrre vini in grado di distinguersi dal classico “stile Chianti” (Sangiovese tagliato con altri vitigni): hanno così realizzato vini in grado di sfruttare al meglio le peculiarità del proprio territorio, lavorando in vigna con bassissime rese per ettaro, adoperando botti diverse rispetto a quelle tradizionali e soprattutto utilizzando vitigni diversi da quelli ammessi dalle DOC.

Montepulciano

Ancora in provincia di Siena, ma ormai a ridosso del confine con l’Umbria, nel solo comune di Montepulciano si può produrre il **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**, a base sempre di *Sangiovese*, qui tuttavia denominato *Prugnolo Gentile*, cui può essere aggiunta una modesta percentuale di *Canaiole Nero* e di altri vitigni anche a bacca bianca.

Bolgheri

È questa la zona “nuova” dei grandi vini toscani famosi nel mondo: qui, sulle colline della costa livornese, nel comune di Castagneto Carducci, a metà del XX secolo il conte Mario Incisa della Rocchetta cominciò a coltivare alcune piante di *Cabernet Sauvignon* e *Cabernet Franc* provenienti direttamente dalla zona di Bordeaux. Nacque così il celebre *Sassicaia*, che oggi rientra nella DOC BOLGHERI, nell’ambito della quale si possono utilizzare anche *Merlot*, *Syrah* e *Sangiovese* e anche vitigni a bacca bianca.

San Gimignano

In una regione, la Toscana, dominata dalle uve a bacca rossa, la “mosca bianca” è rappresentata dalle colline del comune di San Gimignano, dove si allineano i filari di *Vernaccia di S. Gimignano*, che costituisce la base del vino bianco omonimo **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG**.

Carmignano

In quest’area nei pressi di Prato è nato il **CARMIGNANO DOCG**, uno dei vini più antichi d’Italia, sempre a base di *Sangiovese* e *Canaiole Nero*, con aggiunte, anche significative, di altri vitigni, sia a bacca nera che bianca.

¹¹ L’area del Chianti DOCG è suddivisa in sette sottozone: Colli Fiorentini, Rùfina, Montalbano, Montespertoli, Colli Senesi, Colli Aretini, Colline Pisane.

Scansano

Nella Maremma grossetana, nei dintorni del comune di Scansano, si produce il MORELLINO DI SCANSANO DOCG, a base prevalente di *Sangiovese*, localmente detto **Morellino**.

Umbria



Territorio collinare, solcato dal Tevere e dai suoi affluenti, che ha antiche tradizioni di coltivazione della vite. Si producono più o meno in egual misura vini bianchi e rossi, anche se forse questi ultimi danno i risultati più interessanti.

I vitigni a bacca bianca più importanti sono il *Trebbiano Toscano* (qui chiamato *Procanico*), il *Grechetto di Orvieto*, il *Grechetto di Todi*, il *Verdello*. Tra quelli a bacca nera spiccano *Sangiovese* e *Sagrantino*.

Le zone vinicole più importanti sono:

Torgiano

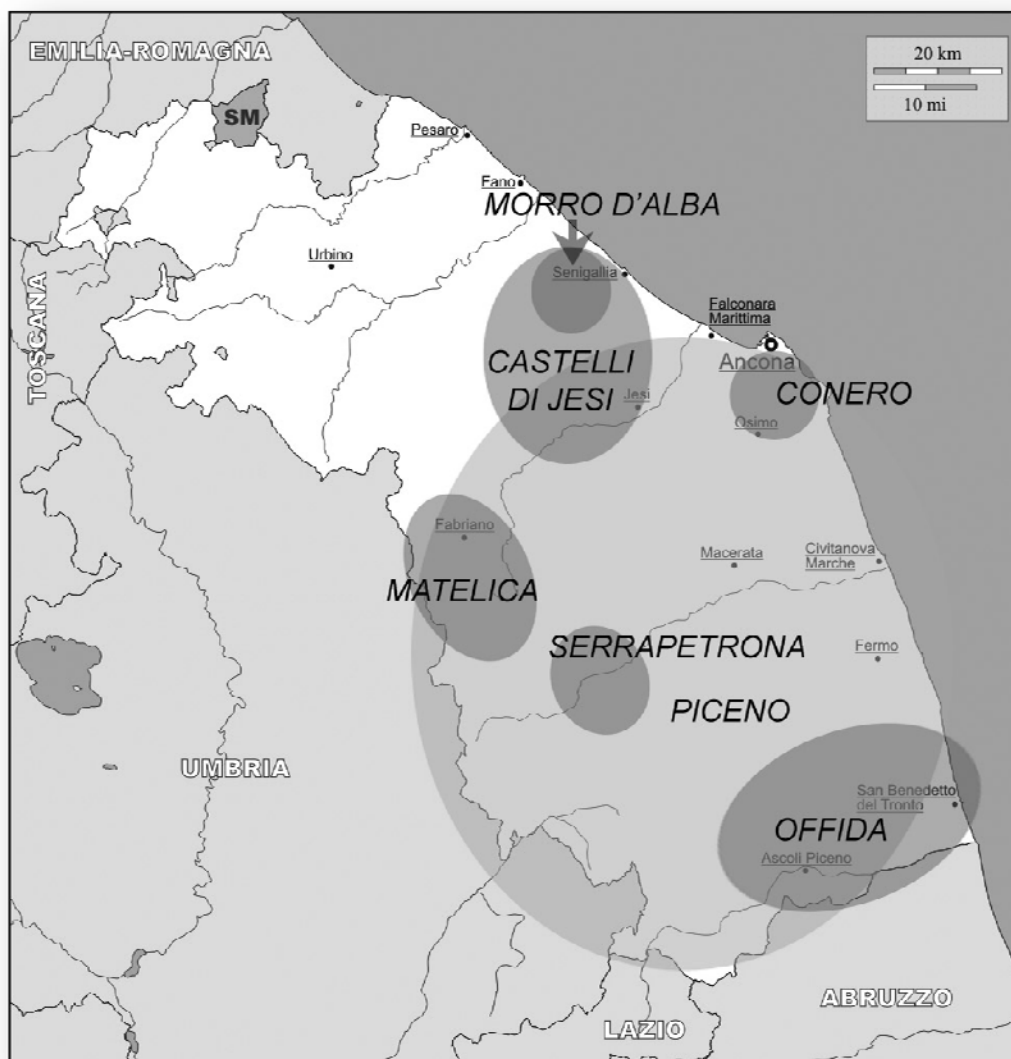
Piccola porzione di territorio nei pressi di Perugia, dove, principalmente da uve *Sangiovese*, si ottiene il TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG, vino elegante e ben strutturato. Sotto la DOC TORGIANO qui si producono anche vini bianchi, perlopiù con uve *Trebbiano* e *Chardonnay*.

Montefalco

Altra zona collinare in provincia di Perugia, nei dintorni del comune di Montefalco, famosa soprattutto per la produzione di quello che forse è il vino umbro più famoso, il **MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**, prodotto esclusivamente con uve ***Sagrantino***, che danno origine ad uno dei vini più ricchi di tannini di tutta la penisola.

Altre zone vinicole sono i Colli Martani, i Colli del Trasimeno, i Colli Perugini e l'Orvietano.

Marche



La coltivazione della vite nelle Marche riguarda prevalentemente le aree collinari che corrono parallele alla fascia costiera.

La Marche sono una delle regioni italiane che maggiormente si è dedicata alla valorizzazione delle uve autoctone, con risultati senza dubbio positivi. Tra queste spicca su tutte il **Verdicchio**, uva a bacca bianca in grado di conferire importante struttura ai vini che ne derivano. Promettenti risultati stanno dando anche *Pecorino* e *Passerina*. Molto coltivato anche il *Trebbiano Toscano*. Anche i vitigni a bacca nera hanno riscosso notevole successo, in particolare il *Montepulciano* (che spesso nei vini viene tagliato con *Sangiovese*), la *Lacrima di Morro d'Alba* e la *Vernaccia Nera*.

Di seguito le aree vinicole più importanti.

Castelli di Iesi e Matelica

Territori collinari tra le province di Ancona e Macerata, sono la patria rispettivamente dei celebri **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI** e **VERDICCHIO DI MATELICA**, vini a Denominazione di Origine Controllata che nelle rispettive

tipologie “Riserva” si fregiano della DOCG. Il Verdicchio è sicuramente il vino più importante della regione, e uno dei bianchi che ha raggiunto un livello qualitativo medio tra i più alti d’Italia.

Conero

Si tratta di un’area collinare nel promontorio del Monte Conero, a ridosso del mare, a sud di Ancona. Qui si vinifica l’uva *Montepulciano*, che, talora tagliata con una piccola percentuale di *Sangiovese*, dà origine al **CONERO** DOCG e al **ROSSO CONERO** DOC, vini rossi molto particolari, caratterizzati dall’influsso delle brezze marine e dal suolo calcareo.

Morro d’Alba

È una zona collinare nella parte settentrionale della provincia di Ancona, dove a partire dagli anni ’80 si è cominciato a valorizzare un vitigno locale che rischiava l’estinzione, chiamato *Lacrima*, forse per la forma allungata dell’acino o forse perché, quando maturo, trasuda goccioline di succo simili a lacrime. Se ne ricava un vino rosso, la **LACRIMA DI MORRO D’ALBA** DOC, piuttosto morbido, con spiccati profumi di frutti di bosco e rosa.

Piceno

Area assai estesa ed eterogenea, che abbraccia in pratica tutta la parte meridionale della regione, dalla provincia di Ancona fino a quella di Ascoli Piceno. In questa zona si produce il **ROSSO PICENO** DOC, vino a base prevalente di *Montepulciano* e *Sangiovese*.

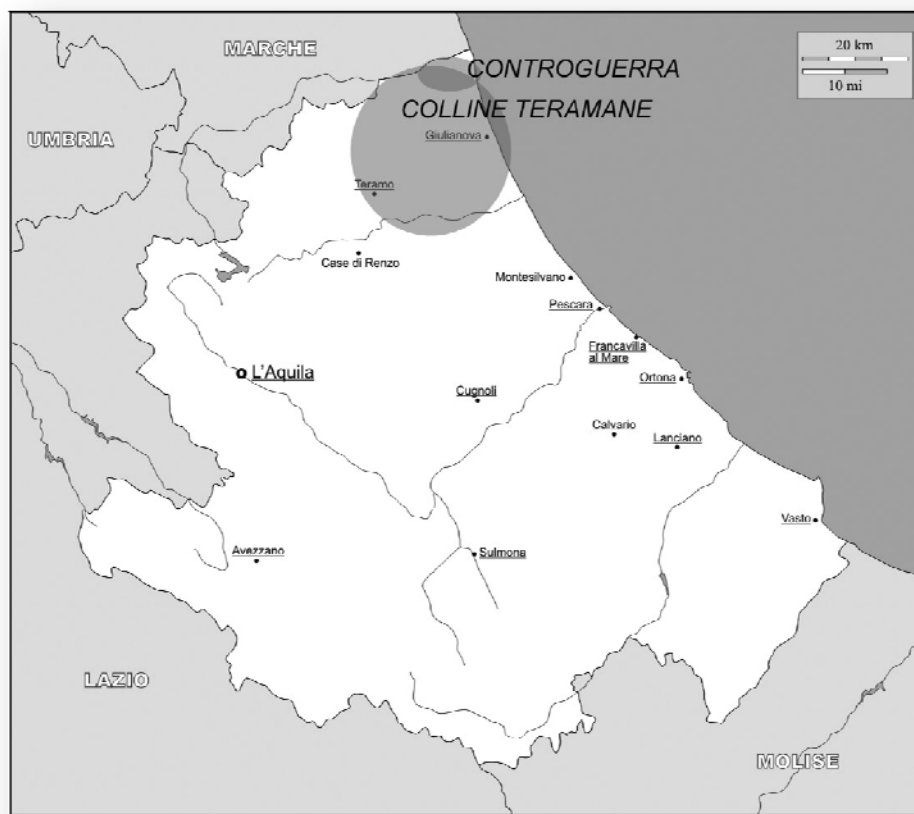
Serrapetrona

In questa zona assai ristretta in provincia di Macerata si produce un vino degno di nota, la **VERNACCIA DI SERRAPETRONA** DOCG, a base di *Vernaccia Nera*. La particolarità di questo vino consiste nell’essere uno spumante rosso, vinificato sia secco che dolce, con un procedimento unico nel suo genere, ossia una **tripla fermentazione**: una parte delle uve viene fatta appassire e messa a fermentare insieme al vino già prodotto con la parte di uve fresche; il tutto viene quindi sottoposto a rifermentazione per la presa in spuma.

Offida

È l’area di elezione di *Pecorino* e *Passerina*, due vitigni a bacca bianca recentemente rivalorizzati. Il *Pecorino* in particolare è un vitigno che ha rischiato l’estinzione, e che ora sta dando risultati molto interessanti, producendo vini caldi, corposi e dalla vibrante acidità. Qui si producono anche vini rossi con uve *Montepulciano*.

Abruzzo



Regione prevalentemente montuosa, dove la coltivazione della vite si concentra nella fascia collinare che degrada verso il mare Adriatico.

In questa regione due vitigni dominano nettamente su tutti gli altri: il **Trebbiano d'Abruzzo** tra i bianchi e il **Montepulciano** tra i rossi, col quale si producono anche interessanti **vini rosati**, sotto la denominazione Cerasuolo d'Abruzzo DOC, utilizzabile praticamente in tutta la regione. Le zone più degne di nota sono:

Colline Teramane

A nord della regione, al confine con le Marche, con la vinificazione di uve **Montepulciano** e di una piccola percentuale di uve **Sangiovese** si produce il **MONTepulciano d'ABRUZZO COLLINE TERAMANE** DOCG, vino che può essere anche destinato all'invecchiamento, soprattutto nella tipologia "Riserva".

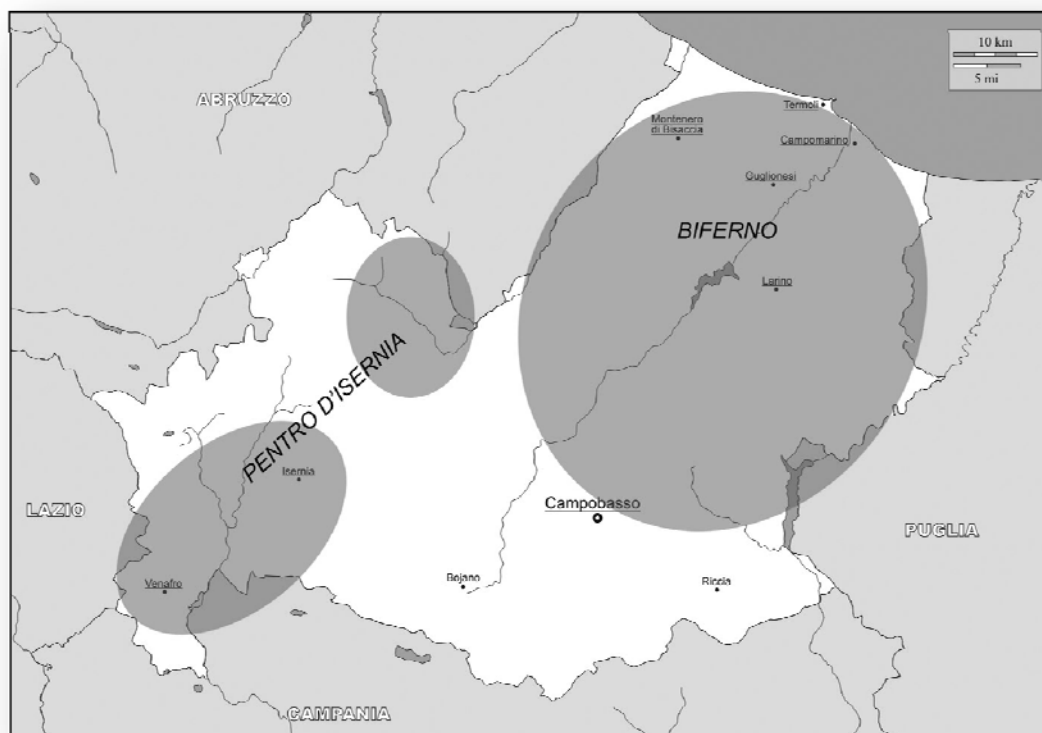
Controguerra

In una piccola porzione di territorio, situata verso il mare proprio al confine con le Marche, nei dintorni del comune di Controguerra, si produce il **CONTROGUERRA** DOC, una denominazione che comprende sia vini bianchi che rossi, anche spumanti o passiti, sempre a base prevalente di **Trebbiano** o **Montepulciano**.

MONTepulciano

*In molti cadono nell'equivoco di confondere il **Vino Nobile di Montepulciano** con il **Montepulciano d'Abruzzo**. Il primo è un vino toscano a base di uve Sangiovese, prodotto nei dintorni del comune di Montepulciano; Il secondo è un vino DOC abruzzese a base di uve Montepulciano. Il vitigno **Montepulciano** è diffuso in tutte le regioni adriatiche, dalle Marche in giù, e nulla ha a che vedere con il Sangiovese del **Vino Nobile di Montepulciano**.*

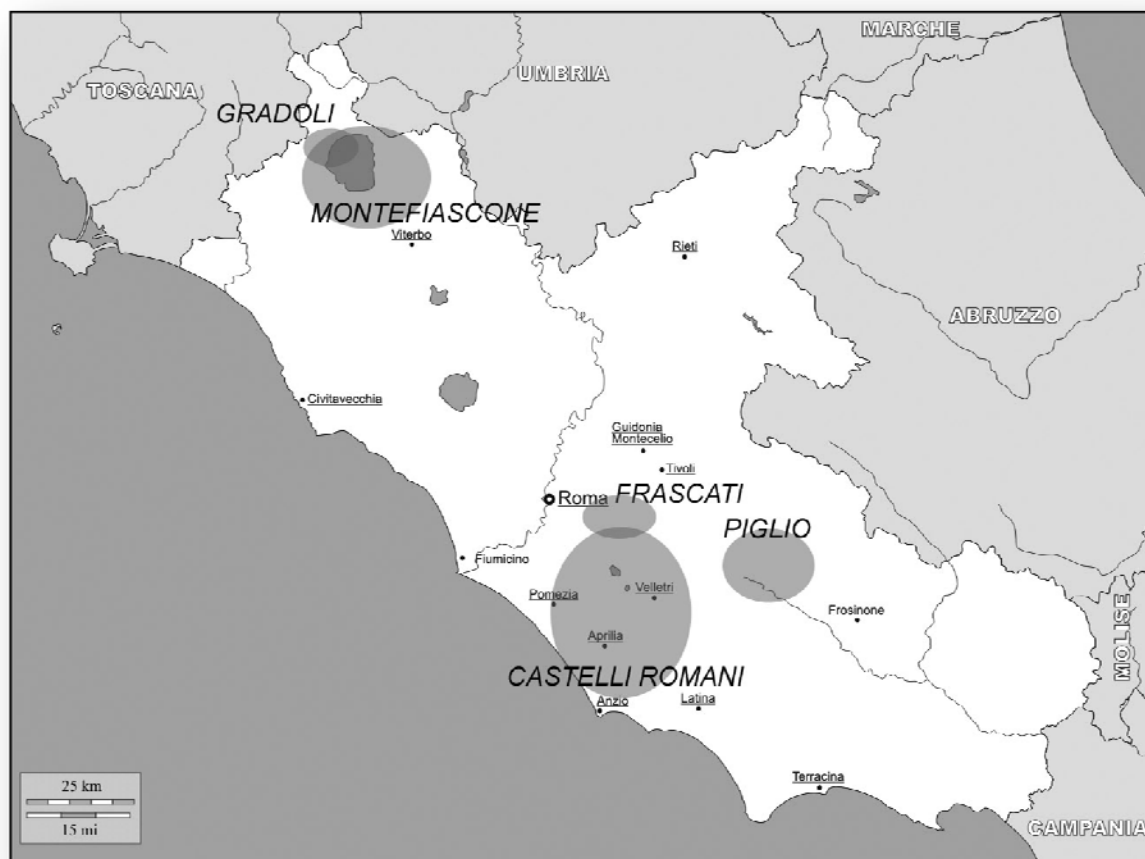
Molise



Regione confinante con l'Abruzzo, ne condivide le caratteristiche morfologiche, per cui le aree vitivinicole sono prevalentemente quelle collinari che scendono verso il mare, solcate dal fiume Biferno.

Come per l'Abruzzo, i vitigni **Trebbiano d'Abruzzo** e **Montepulciano** sono sicuramente i più diffusi, e sono le basi ampelografiche principali per le DOC PENTRO D'ISERNIA e BIFERNO. Sta tuttavia crescendo in tutta la regione la coltivazione di un vitigno autoctono, il **Tintilia**, a bacca nera, che, vinificato in rosso o in rosato, ha recentemente ottenuto maggior valorizzazione tramite la DOC TINTILIA DEL MOLISE.

Lazio



Regione ampia e morfologicamente eterogenea, nettamente orientata alla produzione di **vin**i bianchi.

Si distinguono alcune zone di origine vulcanica, particolarmente vocate alla coltivazione della vite: Colli Albani, Marino, Frascati, Castelli Romani, dove si producono vini bianchi con uve *Malvasia Bianca di Candia*, *Malvasia del Lazio*, *Trebbiano*, *Bombino Bianco* o *Greco*.

Le zone viticole più importanti sono:

Piglio

Territorio in provincia di Frosinone nei dintorni del comune di Piglio, dove si produce il **CESANESE DEL PIGLIO** DOCG, vino rosso derivante prevalentemente da uve *Cesanese di Affile* o *Cesanese Comune*. Curiosamente, in una regione dedita ai vini bianchi, questa è stata a lungo l'unica DOCG della regione.

Frascati

Famosissima area nel territorio dei Castelli Romani a Sud di Roma, vi si producono il FRASCATI SUPERIORE DOCG, il FRASCATI DOC e il CANNELLINO DI FRASCATI DOCG, vini bianchi a base di *Malvasia Bianca di Candia*, *Malvasia del Lazio*, *Trebbiano Toscano*, *Trebbiano Giallo*, *Bombino Bianco* o *Greco*. Il Cannellino si differenzia dagli altri Frascati perché derivante da uve a vendemmia tardiva.

Castelli Romani

Ampia zona vinicola che, in pratica, comprende tutto il territorio tra Roma e Latina. Vi si producono vini bianchi, rosati e rossi, i primi a base delle citate *malvasie* e *trebbiani*, i secondi a base di *Cesanese*, *Merlot*, *Montepulciano* o *Sangiovese*.

Montefiascone

Territorio a nord di Viterbo, reso famoso dal vino EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONI DOC, a base di *Trebbiano Toscano*, *Rossetto* e *Malvasia Bianca Lunga*.

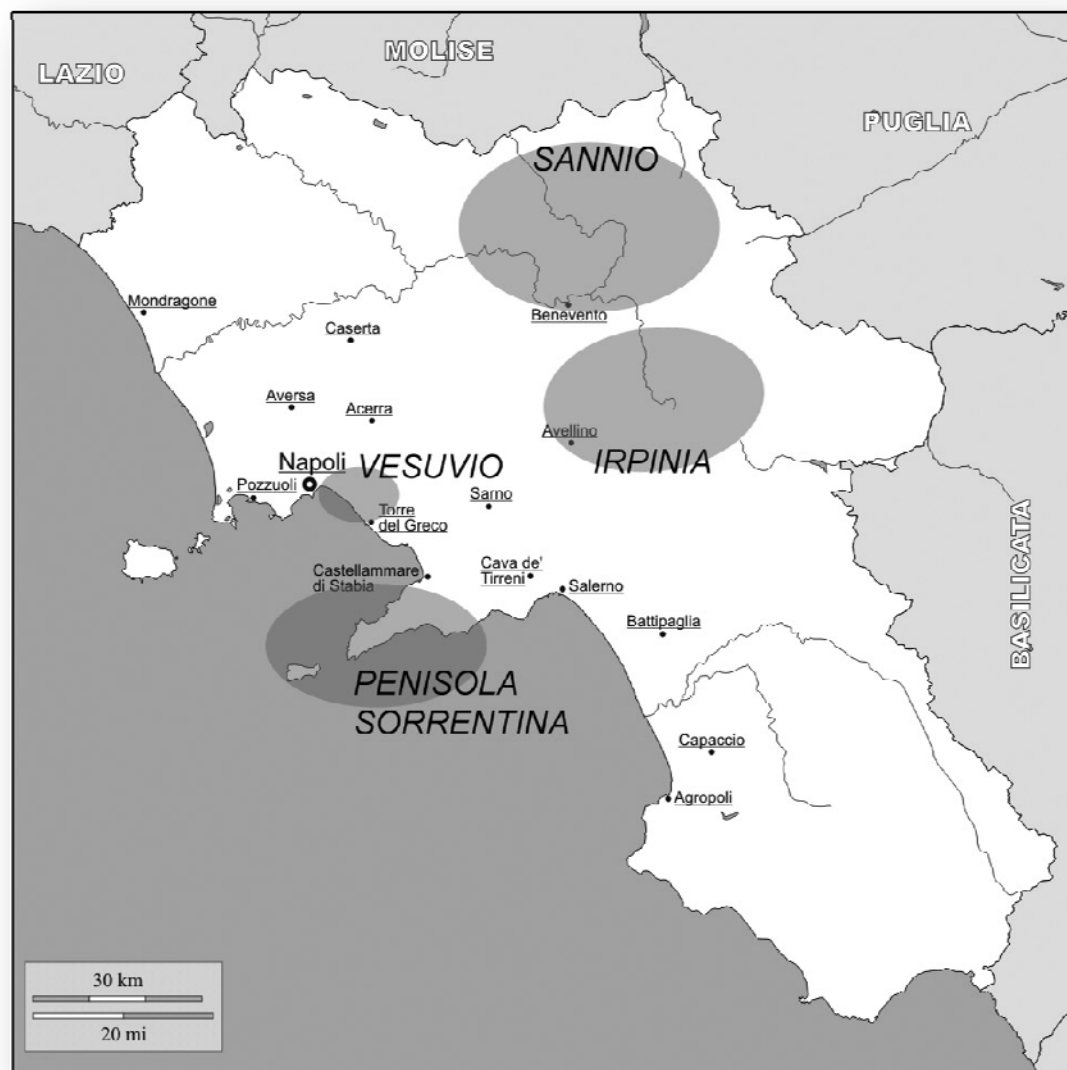
Gradoli

In un territorio in parte coincidente con quello dell'EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONI, nei dintorni del comune di Gradoli, si vinificano le uve aromatiche *Aleatico* per dar vita ad un vino passito o liquoroso, L'ALEATICO DI GRADOLI DOC.

EST! EST!! EST!!!

Secondo la leggenda il nome Est! Est!! Est!!! risalirebbe addirittura al XII secolo, allorché un vescovo tedesco incaricò il suo servo Marino di precederlo nel viaggio alla ricerca di osterie con buoni vini. Una volta trovati, doveva contrassegnare il luogo con la parola "Est!" ("È qui!"). Assaggiato il vino di Montefiascone, il servo ne fu talmente entusiasta da sottolinearne la bontà ripetendo tre volte "Est!".

Campania



La Campania vanta una tradizione vinicola considerata di alto livello già in epoca romana.

Il territorio è morfologicamente assai eterogeneo: aree montuose, collinari, pianeggianti o anche insulari, con terreni di varia origine e natura, consentono la produzione di un'ampia gamma di vini, assai diversi fra loro. Numerosi sono anche i vitigni coltivati.

Di seguito le zone vinicole più importanti.

Irpinia

In quest'area, ricompresa nella provincia di Avellino, si producono i vini campani più famosi: **FIANO DI AVELLINO** e **GRECO DI TUFO** tra i bianchi e **TAURASI** tra i rossi, tutti vini DOP, le cui uve principali di origine sono rispettivamente **Fiano**, **Greco** e **Aglianico**. È un territorio che morfologicamente si presenta come un intrico di valli e alture, tra le quali serpeggiano numerosi fiumi e torrenti, caratterizzato da un clima rigido

d'inverno e fresco d'estate, con significative escursioni termiche tra la notte e il dì, situazioni ideali per la coltivazione della vite.

Sannio

In provincia di Benevento, è una zona montuosa solcata da valli fluviali. Qui il vitigno a bacca bianca più importante è la **Falanghina**, componente principale di diversi vini DOC, mentre il vitigno a bacca nera principale è ancora l'**Aglianico**, vitigno base per fare l'**AGLIANICO DEL TABURNO DOCG**.

Penisola Sorrentina, Carpi e Ischia

Qui, accanto alla *Falanghina*, si coltiva, tra gli altri, un vitigno a bacca rossa particolare, il **Piedirosso** (o *Per'* e *Palummo*¹²).

Vesuvio

Zona di origine vulcanica dalla quale provengono piacevoli vini, a base prevalente di *Coda di Volpe* se bianchi e di *Piedirosso* se rossi. I vini di questa DOC VESUVIO (bianchi, rosati o rossi che siano) possono assumere la particolare denominazione **Lacryma Christi** a particolari condizioni di resa e volume alcolico¹³.

ASPRINIO

*In Campania, in particolare tra Caserta e Napoli, si coltiva il vitigno **Asprinio Bianco**, utilizzato per la DOC **Asprinio di Aversa**. Questa uva è nota per dar luogo ad un vino aspro, piuttosto acido e con basso volume alcolico, particolarmente adatto quindi alla produzione di vini spumanti.*

¹² Il nome deriva dal colore che il rachide assume poco prima della vendemmia, allorché diventa "rosso come il piede di una colomba".

¹³ Resa uva/vino non superiore al 65% e volume alcolico non inferiore al 12%.

Puglia



La coltivazione della vite in Puglia ha origini antichissime, da quando i primi coloni greci attraversando il mare Ionio approdarono su queste coste.

È una regione quasi completamente priva di montagne, caratterizzata dall'alternarsi di colline, altipiani e pianure. È tendenzialmente povera d'acqua (se si eccettua il Tavoliere), con clima caldo e arido e scarse precipitazioni; è tuttavia ben ventilata, grazie alla costante vicinanza al mare.

I vitigni che si coltivano sono assai numerosi, ma in linea di massima geograficamente distribuiti secondo questo schema:

- A nord, nella zona del Tavoliere, predominano i vitigni comuni alle regioni confinanti, e quindi *Bombino Bianco*, *Trebbiano*, *Sangiovese*, *Montepulciano* e *Bombino Nero*;
- Al centro sono diffuse soprattutto le uve a bacca bianca, tra cui *Verdeca* e *Bianco d'Alessano*, ma un ruolo assai importante riveste l'*Uva di Troia*;
- A sud dominano su tutti i vitigni più famosi di Puglia: ***Primitivo*** e ***Negroamaro***.

La Puglia è una delle regioni maggiori produttrici di vino in Italia¹⁴, ed in particolare è famosa per la **produzione di vini rosati**.

Le zone vitivinicole più prestigiose sono le seguenti:

Salento

Nella Penisola Salentina, a causa del clima molto caldo, si coltivano soprattutto uva a bacca nera. Tra queste predominante è il **Negroamaro**, con cui si producono vini rossi e rosati. Le DOC più significative sono SALICE SALENTINO e BRINDISI.

Salento tarantino (Messapia)

Nell'area salentina denominata Messapia, affacciata sul golfo di Taranto, si trova il comune di Manduria, patria di elezione del **PRIMITIVO DI MANDURIA** DOC, che nella versione passita diventa PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG. L'uva utilizzata è il **Primitivo**.

Locorotondo

Nei dintorni del comune di Locorotondo, tra le provincie di Bari e Brindisi, si produce quello che forse è il vino bianco più importante della Puglia, il LOCOROTONDO DOC, a base prevalente di *Verdeca* e *Bianco d'Alessano*.

Murge occidentali

Tra Barletta e Bari, là dove sorge Castel del Monte, la fortezza dell'imperatore Federico II, si producono vini rossi a base di *Bombino Nero* o *Nero di Troia*. Abbiamo quindi CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO, CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA, CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA, tutte DOCG; inoltre CASTEL DEL MONTE DOC consente anche la produzione di vini bianchi o rosati.

¹⁴ Al 2° posto come superficie vitata e al 3° come quantità di vino prodotta (fonte Agri ISTAT 2011, v. Appendice).

Basilicata



In questa regione la coltivazione della vite non è molto praticata. Il vitigno principale è senza dubbio l'*Aglianico*, coltivato soprattutto nel

Vulture

un'area collinare a nord di Potenza, ai confini con la Puglia, nei pressi di un sito vulcanico inattivo. Questi **suoli vulcanici** ben si adattano alla coltivazione della vite, ed hanno dato origine al vino lucano più prestigioso, l'**AGLIANICO DEL VULTURE DOC**, che assume la DOCG nella versione l'AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE¹⁵.

Altri vitigni diffusi in Basilicata sono la *Malvasia Bianca di Basilicata* e la *Malvasia Nera di Basilicata*,¹⁶ coltivati nelle altre zone vinicole minori (TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI, MATERA e GROTTO DI ROCCANOVA) insieme a vitigni internazionali (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*) e a vitigni "importati" dalle regioni limitrofe (*Montepulciano*, *Primitivo*, *Sangiovese*).

¹⁵ Le differenze principali tra il "base" e il "superiore" consistono nella resa massima di uva per ettaro, nel volume alcolico e nel periodo di invecchiamento minimo.

¹⁶ Un consistente numero di vecchie vigne ritenute di *Malvasia Nera* sono state recentemente identificate come vigne del più importante vitigno a bacca scura spagnolo, il *Tempranillo*.

Calabria



Il territorio calabrese è costituito in gran parte da montagne e colline circondate dal mare, in modo tale che il passaggio dall'ambiente montano a quello marino è particolarmente breve. Questa caratteristica orografica, abbinata a un clima tutto sommato temperato, fa della Calabria una regione, almeno sulla carta, potenzialmente adatta alla coltivazione della vite. Purtroppo però, ancora oggi, i vini calabresi non sono stati ancora adeguatamente valorizzati, malgrado la disponibilità di numerosi vitigni autoctoni in particolare a bacca nera (**Gaglioppo**, **Magliocco Canino**, **Marsigliana Nera**, **Nerello Mascalese**, **Prunesta**).

L'area di maggior interesse vitivinicolo è sicuramente quella di

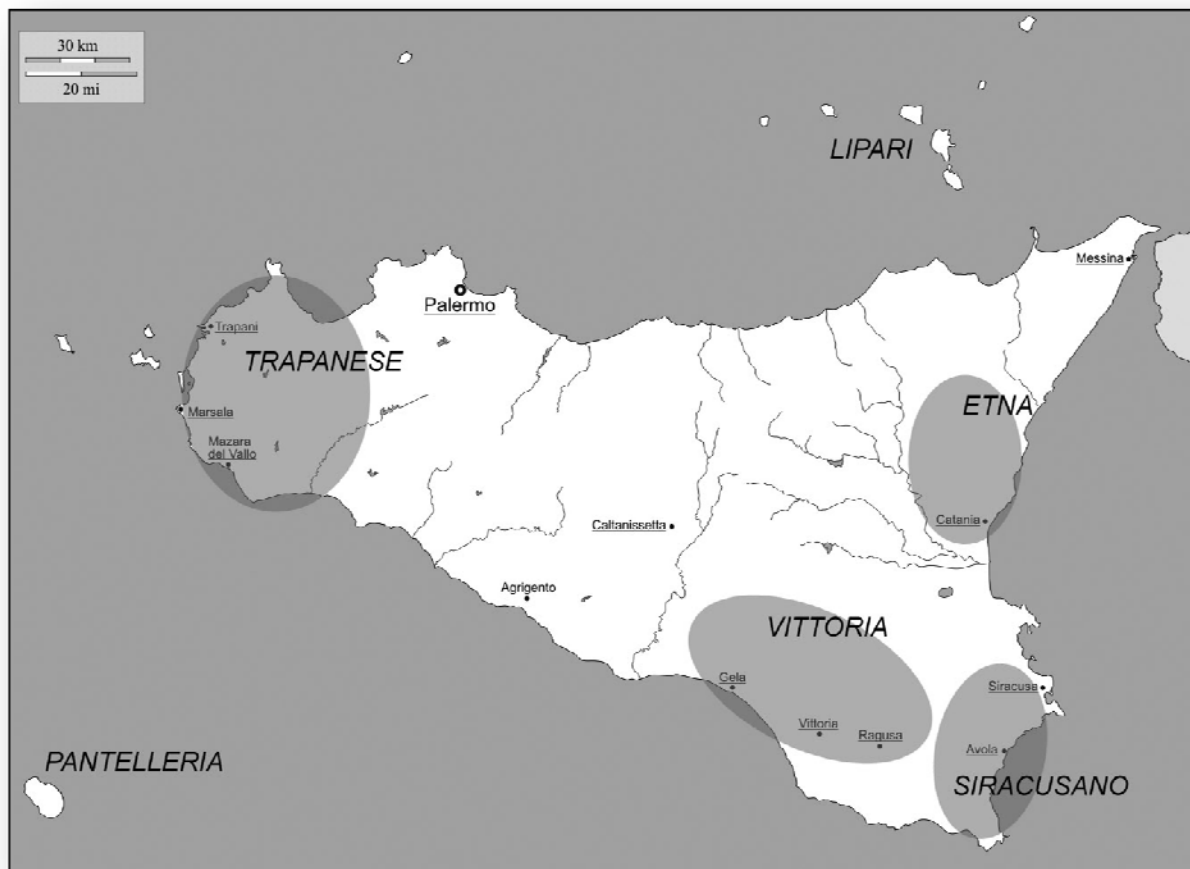
Cirò

Territorio nella parte nord della provincia di Crotone intorno al comune di Cirò, è la patria della **DOC CIRÒ**, che è di gran lunga la più famosa della Calabria: circa il 90% dei vini DOC calabresi vengono da qui. In genere si pensa che il Cirò sia un vino rosso a base di *Gaglioppo*, ma in realtà sotto questa denominazione si producono anche vini bianchi a base di *Greco Bianco*.

BIANCO IL COMUNE E L'UVA

*Un curioso gioco di parole sta dietro ad uno squisito vino dolce passito calabrese, il **Greco di Bianco DOC**: in effetti questo vino si produce nei dintorni del comune di Bianco (RC), con uve Greco Bianco di Gerace.*

Sicilia



È una regione con un territorio particolarmente adatto alla coltivazione della vite, sia per la morfologia prevalentemente montuosa e collinosa, sia per il clima indiscutibilmente mediterraneo. Storicamente in Sicilia si sono sempre coltivati vitigni locali, utilizzati tuttavia per produrre vini senza pretese, con elevato volume alcolico, adatti tra l'altro a irrobustire, mediante taglio, vini nordici più blasonati ma provenienti da uve che avevano goduto di poco sole. Fortunatamente negli ultimi decenni si sono cominciati a valorizzare i vini locali in quanto tali, ed il livello qualitativo è aumentato in maniera assai rilevante.

In Sicilia è **prevalente la produzione di vini bianchi**, ma è significativa anche la produzione di vini rossi, in forte crescita qualitativa. Qui si producono peraltro **vini passiti** eccellenti.

Numerosi sono i vitigni autoctoni: tra quelli a bacca bianca citiamo *Catarratto Bianco*, *Inzolia*, *Grillo*, *Carricante*, *Grecanico Dorato*, *Zibibbo*, *Malvasia di Lipari*, *Minnella Bianca*, *Moscato Bianco*; mentre tra quelli a bacca nera ricordiamo **Nero d'Avola**¹⁷, **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio**, **Frappato**, **Nocera**, **Perricone**. Molto diffusi sono anche i vitigni internazionali, soprattutto lo *Syrah*.

Di seguito le zone vinicole più importanti.

¹⁷ Il nome ufficiale di questo vitigno è *Calabrese*, ma in Sicilia, dove è prevalentemente coltivato, è conosciuto come *Nero d'Avola*.

Trapanese

Questa zona, corrispondente all'estremità più occidentale dell'isola, merita di essere segnalata al primo posto non tanto perché è l'area più produttiva della regione, ma soprattutto perché comprende la zona di produzione del **MARSALA DOC**, il vino fortificato che ha reso celebre i vini di Sicilia nel mondo.

Vittoria

A sud della regione, tra le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania, si produce il **CERASUOLO DI VITTORIA DOCG**, vino dal colore delle ciliegie, a base di *Nero d'Avola* e *Frappato*.

Etna

Sulle pendici dell'Etna, anche ad altezze che sfiorano i 1000 mt s.l.m., la vite ha trovato un habitat ideale, sia per i terreni vulcanici, sia per le rilevanti escursioni termiche. Qui danno interessanti risultati il vitigno *Carricante*, a bacca bianca, e il *Nerello Mascalese*, a bacca nera. La denominazione di riferimento è appunto **ETNA DOC**.

Siracusano

Quest'area è da segnalare soprattutto per la produzione di due passiti da dessert, il **Moscato di Siracusa**¹⁸ e il **Moscato di Noto**¹⁹, entrambi a base di *Moscato Bianco*.

Lipari

Nelle isole Eolie si produce la notissima **MALVASIA DELLE LIPARI DOC**, nelle tipologie dolce, passito o liquoroso. Il vitigno principale è *Malvasia di Lipari*,²⁰ a bacca bianca, cui viene aggiunta una piccola percentuale di *Corinto Nero*, a bacca nera.

Pantelleria

Nella remota isola di Pantelleria, a mezza strada tra la Sicilia e la Tunisia, si coltiva lo *Zibibbo*²¹ per dar luogo al **MOSCATO O PASSITO DI PANTELLERIA DOC**. Questo vitigno viene coltivato ad alberello in buche scavate nel terreno per difendere la pianta dal vento e preservarla dalla siccità.

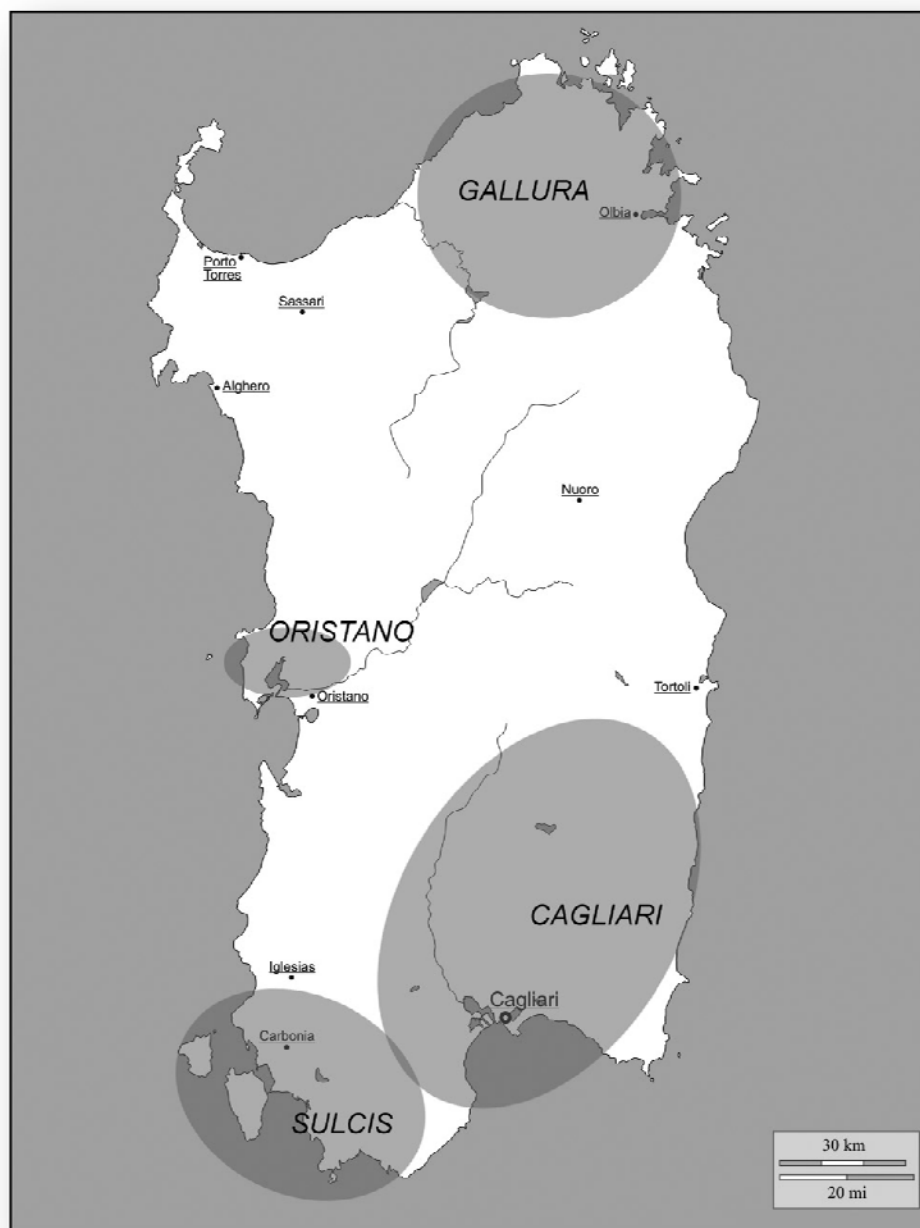
¹⁸ Nell'ambito della DOC SIRACUSA.

¹⁹ Nell'ambito della DOC NOTO.

²⁰ Le analisi del DNA hanno dimostrato che il vitigno *Malvasia di Lipari* è geneticamente identico al vitigno *Greco Bianco di Gerace*, con cui in Calabria si fa il **GRECO DI BIANCO DOC**, e ai vitigni *Malvasia di Cagliari* e *Malvasia di Sardegna*.

²¹ Lo *Zibibbo* è altrimenti chiamato *Moscato di Alessandria*.

Sardegna



Questa grande isola è morfologicamente caratterizzata da un alternarsi di montagne, colline e altopiani, mentre meno frequenti sono le pianure, se si eccettua la grande piana del Campidano nella parte meridionale. Il clima è di tipo mediterraneo, in genere con poche precipitazioni, ma il grande caldo estivo delle zone più centrali è mitigato dalla quasi costante presenza di venti temperati.

La produzione vinicola di questa regione, non elevata nei volumi, è comunque degna di nota, anche per l'ampia presenza di numerosi vitigni autoctoni, per di più spesso presenti solo in quest'isola. Troviamo così, tra i vitigni a bacca bianca: *Malvasia di Sardegna*, *Nasco*, *Nuragus*, *Semidano*, *Torbato*, *Vermentino*, *Vernaccia di Oristano*; e tra i vitigni a bacca nera: **Cannonau**, **Carignano**, *Cagnulari*, *Gurò*, *Monica*, *Nieddera*, *Pascale*, e tanti altri.

Per quanto riguarda le zone vinicole più importanti, bisogna tener conto del fatto che in Sardegna alcuni vini possono essere prodotti in pratica in tutto il territorio regionale, e tra questi in particolare i rossi **CANNONAU DI SARDEGNA DOC** (che comunque ha la sua terra di elezione in provincia di Nuoro) e **MONICA DI SARDEGNA DOC**, e i bianchi **VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** e **MOSCATO DI SARDEGNA DOC**. Comunque si segnalano le seguenti zone:

Gallura

Questo territorio a Nord dell'isola è la patria del **VERMENTINO DI GALLURA DOCG**, vino bianco a base di uva *Vermentino*, uva tipica delle zone litoranee che ritroviamo anche in Liguria e in Toscana.

Sulcis

Area nella parte sud occidentale dell'isola, tra Iglesias e Cagliari, è nota per il **CARIGNANO DEL SULCIS DOC**, pregevole vino rosso (o rosato) assai corposo, a base di uva *Carignano*.

Oristano

Qui, nella parte centro occidentale dell'isola, si produce la **VERNACCIA DI ORISTANO DOC**, con le uve omonime a bacca bianca. Può essere adatta come aperitivo, ma più spesso viene vinificata dolce o liquorosa, nel qual caso accompagna formaggi piccanti o pasticceria secca.

Cagliari

La zona di Cagliari, unitamente a quella di Oristano, è famosa soprattutto per la **produzione di vini passiti o liquorosi**, tra cui la **MALVASIA DI CAGLIARI**, il **MOSCATO DI CAGLIARI**, il **NASCO DI CAGLIARI**.

CANNONAU

Il vitigno Cannonau è considerato autoctono della regione Sardegna, in quanto presente nell'isola da secoli. Esso è tuttavia forse il vitigno più diffuso in tutto il bacino del mediterraneo, poiché in ogni regione si "nasconde" sotto nomi diversi... e quindi in Spagna è Guarnacha, in Francia è Grenache, in Veneto è Tai (o Tocai) Rosso, in Liguria è Granaccia, a Serrapetrona nelle Marche è Vernaccia Nera, e così via, con numerosi altri nomi diversi.

Appendice

PRODUZIONE di UVA DA VINO e VINO IN ITALIA

(fonte: Agri ISTAT 2011)

REGIONI	UVA DA VINO		VINO		di cui			
	Superficie		Produzione		Bianco		Rosso o Rosato	
	ha	%	hl	%	hl	%	hl	%
Piemonte	53.441	7,7%	2.682.701	6,6%	1.014.592	5,0%	1.668.109	8,2%
Valle d'Aosta	480	0,1%	20.300	0,0%	7.300	0,0%	13.000	0,1%
Lombardia	24.295	3,5%	1.313.246	3,2%	606.618	3,0%	706.628	3,5%
Liguria	1.930	0,3%	76.568	0,2%	41.954	0,2%	34.614	0,2%
Trentino-Alto Adige	15.467	2,2%	1.112.862	2,7%	721.815	3,5%	391.047	1,9%
- di cui prov. di Bolzano	5.319	0,8%	271.161	0,7%	124.764	0,6%	146.397	0,7%
- di cui prov. di Trento	10.148	1,5%	841.701	2,1%	597.051	2,9%	244.650	1,2%
Veneto	72.012	10,4%	8.569.322	21,1%	5.671.595	27,8%	2.897.727	14,3%
Friuli-Venezia Giulia	19.766	2,8%	1.267.378	3,1%	892.093	4,4%	375.285	1,9%
Emilia-Romagna	55.501	8,0%	5.803.382	14,3%	2.598.044	12,7%	3.205.338	15,8%
Toscana	59.785	8,6%	2.495.423	6,1%	568.976	2,8%	1.926.447	9,5%
Umbria	17.989	2,6%	859.600	2,1%	407.382	2,0%	452.218	2,2%
Marche	18.158	2,6%	741.233	1,8%	369.989	1,8%	371.244	1,8%
Lazio	26.935	3,9%	1.205.117	3,0%	917.638	4,5%	287.479	1,4%
Abruzzo	32.841	4,7%	2.212.660	5,4%	804.248	3,9%	1.408.412	7,0%
Molise	6.017	0,9%	255.090	0,6%	67.319	0,3%	187.771	0,9%
Campania	29.537	4,3%	1.726.371	4,2%	747.232	3,7%	979.139	4,8%
Puglia	86.935	12,5%	5.342.000	13,1%	2.304.000	11,3%	3.038.000	15,0%
Basilicata	5.997	0,9%	112.590	0,3%	38.278	0,2%	74.312	0,4%
Calabria	13.494	1,9%	302.262	0,7%	48.296	0,2%	253.966	1,3%
Sicilia	121.748	17,5%	4.047.496	10,0%	2.356.514	11,6%	1.690.982	8,4%
Sardegna	31.655	4,6%	486.052	1,2%	212.392	1,0%	273.660	1,4%
ITALIA	693.983	100%	40.631.653	100%	20.396.275	100%	20.235.378	100%

REGIONI	Vino		di cui					
	Produzione		DOC e DOCG		IGT		Da tavola	
	hl	%	hl	%	hl	%	hl	%
Piemonte	2.682.701	6,6%	2.262.418	15,0%	-	0,0%	420.283	3,5%
Valle d'Aosta	20.300	0,0%	17.000	0,1%	-	0,0%	3.300	0,0%
Lombardia	1.313.246	3,2%	810.094	5,4%	300.838	2,2%	202.314	1,7%
Liguria	76.568	0,2%	42.344	0,3%	5.091	0,0%	29.133	0,2%
Trentino-Alto Adige	1.112.862	2,7%	924.446	6,1%	178.348	1,3%	10.068	0,1%
<i>- di cui prov. di Bolzano</i>	<i>271.161</i>	<i>0,7%</i>	<i>251.085</i>	<i>1,7%</i>	<i>15.058</i>	<i>0,1%</i>	<i>5.018</i>	<i>0,0%</i>
<i>- di cui prov. di Trento</i>	<i>841.701</i>	<i>2,1%</i>	<i>673.361</i>	<i>4,5%</i>	<i>163.290</i>	<i>1,2%</i>	<i>5.050</i>	<i>0,0%</i>
Veneto	8.569.322	21,1%	3.677.236	24,4%	3.439.425	25,3%	1.452.661	12,1%
Friuli-Venezia Giulia	1.267.378	3,1%	545.753	3,6%	721.625	5,3%	-	0,0%
Emilia-Romagna	5.803.382	14,3%	1.604.002	10,7%	2.365.310	17,4%	1.834.070	15,3%
Toscana	2.495.423	6,1%	1.411.788	9,4%	637.851	4,7%	445.784	3,7%
Umbria	859.600	2,1%	289.800	1,9%	350.350	2,6%	219.450	1,8%
Marche	741.233	1,8%	281.720	1,9%	335.779	2,5%	123.734	1,0%
Lazio	1.205.117	3,0%	438.592	2,9%	206.241	1,5%	560.284	4,7%
Abruzzo	2.212.660	5,4%	1.074.500	7,1%	236.770	1,7%	901.390	7,5%
Molise	255.090	0,6%	149.889	1,0%	-	0,0%	105.201	0,9%
Campania	1.726.371	4,2%	265.874	1,8%	182.113	1,3%	1.278.384	10,7%
Puglia	5.342.000	13,1%	907.000	6,0%	2.090.000	15,4%	2.345.000	19,6%
Basilicata	112.590	0,3%	18.577	0,1%	14.412	0,1%	79.601	0,7%
Calabria	302.262	0,7%	56.074	0,4%	36.011	0,3%	210.177	1,8%
Sicilia	4.047.496	10,0%	149.045	1,0%	2.385.081	17,5%	1.513.370	12,6%
Sardegna	486.052	1,2%	134.714	0,9%	106.979	0,8%	244.359	2,0%
ITALIA	40.631.653	100%	15.060.866	100%	13.592.224	100%	11.978.563	100%

Appendice 2

I 20 VITIGNI PIÙ COLTIVATI IN ITALIA

(fonte: UE / ISTAT 2010)

VITIGNO	Colore	ha	Var. % su 2000	Quota % su superficie Italia	Quota % su tot. vitigno in UE
Sangiovese	<i>N</i>	70.289	0,8	10,8	100,0
Trebbiano toscano	<i>B</i>	38.356	-13,9	5,9	100,0
Catarratto bianco	<i>B</i>	37.841	-25,5	5,8	100,0
Montepulciano	<i>N</i>	31.093	4,2	4,8	100,0
Merlot	<i>N</i>	24.141	-5,8	3,7	13,7
Barbera	<i>B</i>	21.275	-24,9	3,3	100,0
Calabrese (Nero d'Avola)	<i>N</i>	18.445	61,7	2,8	100,0
Negro Amaro	<i>N</i>	16.598	-1,0	2,5	100,0
Chardonnay	<i>B</i>	16.520	40,3	2,5	22,5
Trebbiano Romagnolo	<i>B</i>	16.285	-18,7	2,5	100,0
Glera	<i>B</i>	16.145	98,3	2,5	100,0
Cabernet Sauvignon	<i>N</i>	15.893	97,6	2,4	14,1
Moscato Bianco	<i>B</i>	11.729	-11,7	1,8	100,0
Garganega	<i>B</i>	11.310	-2,8	1,7	100,0
Primitivo	<i>N</i>	11.133	40,0	1,7	100,0
Aglianico	<i>N</i>	10.530	6,5	1,6	100,0
Pinot Grigio	<i>B</i>	10.053	50,8	1,5	98,2
Malvasia Bianca di Candia	<i>B</i>	8.637	-1,7	1,3	100,0