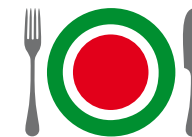


In collaborazione con



[www.inran.it](http://www.inran.it)

**sai quel che mangi**  
qualità e benessere a tavola



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità

Direzione generale dello sviluppo  
agroalimentare e della qualità

Via Venti Settembre, 20 • 00187 Roma

Tel: 06 4665.3047

Fax: 06 4665.3251

[www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it)

[saq5@politicheagricole.gov.it](mailto:saq5@politicheagricole.gov.it)



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Questo opuscolo fa parte di una serie di pubblicazioni realizzate nel contesto della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola", promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con il proposito di fornire ai consumatori una corretta informazione sugli alimenti messi in commercio e di valorizzare i prodotti di qualità delle nostre Regioni, promuovendo un consumo sano e naturale.

La campagna di comunicazione prevede le seguenti pubblicazioni:

- Carni fresche
- Carni trasformate
- Formaggi
- Frutta
- Olio
- Ortaggi
- Pane e pasta
- Vino

Gli opuscoli verranno distribuiti negli esercizi di vendita dei relativi prodotti e, in occasione di manifestazioni promozionali, in tutte le Regioni italiane. La presente campagna non intende promuovere alcun prodotto specifico né favorire o danneggiare singoli marchi commerciali, ma si pone l'obiettivo di valorizzare i prodotti della tradizione alimentare del nostro Paese e di sensibilizzare i cittadini al consumo di prodotti locali e di stagione, a garanzia di qualità e di freschezza.

#### Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Coordinamento redazionale

Stefania Ricciardi

*Dirigente responsabile per la comunicazione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, l'educazione alimentare e i servizi informativi di pubblica utilità*

Con la collaborazione di

Monica Giffoni

Piera Giovannini

Claudia Principe

Andrea Squarcia

Domenico Vona

Un ringraziamento a:

Fata Assicurazioni, FIAF (Federazione Italiana Associazioni Fotografiche).

Tanja Fantin - Iacono Alberto - Adriano Boscato

Realizzazione

AB Comunicazioni srl

Distribuzione in collaborazione

Confcommercio - Axiter

Si ringrazia Enoteca Italiana



## Il vino un'introduzione storica

### In antichità

Nella Bibbia, nel libro della Genesi, si racconta che Noè, appena uscito dall'Arca, piantò una vigna e ne ottenne vino, fornendo una testimonianza del fatto che le tecniche enologiche erano già conosciute in tempi molto antichi. In numerosi geroglifici egiziani sono registrate accuratamente tutte le fasi del ciclo produttivo del vino: conosciamo nel minimo dettaglio le tecniche del lavoro in vigna fino alla conservazione del vino adottate al tempo dei faraoni, anche se non possiamo purtroppo sapere che sapore avessero questi prodotti.

### Il vino nel mondo greco

Grazie ai Greci e ai Fenici, poi, il vino fu introdotto in Europa. Nel mondo greco il vino era considerato un dono degli dei: l'introduzione della coltura della vite tra gli uomini viene infatti attribuita a Dioniso, dio del vino e il più giovane figlio di Zeus, venerato anche in Etruria, sotto forma della divinità agreste Fuflunus, e dai Romani, che lo conoscevano come Bacco e lo collegavano a Liber, divinità latina della fertilità.

Ai tempi dei Greci era praticata la coltivazione della vite con ceppo basso, senza sostegno o con sostegno a paletto. Per quanto riguarda la vinificazione venivano usate tecniche simili alle nostre, ovvero raccolta e pigiatura dei grappoli in larghi bacini, torchiatura dei raspi e fermentazione del mosto in recipienti che venivano lasciati aperti fino alla fine del processo. La vendemmia nell'antica Grecia rappresentava un'attività festosa che esulava dall'ambito dei lavori agricoli; lavorare il vino era come entrare in contatto con il divino. Per questo molte raffigurazioni relative alla produzione del vino, e in particolare alla vendemmia, hanno come protagonisti Dioniso e il suo seguito di satiri e menadi, rappresentati mentre riempiono i canestri di grappoli d'uva.

### Il vino nell'antica Roma

I Greci usavano chiamare il nostro paese Enotria, terra del vino, proprio perché l'Italia ha una grande vocazione alla viticoltura. La viticoltura all'epoca dell'Impero Romano si diffuse fino all'Europa Settentrionale e le tecniche vitivinicole conobbero in quei secoli uno straordinario sviluppo.

Oggi, grazie alla grande quantità di testimonianze letterarie sui vini prodotti in epoca romana, possiamo ricostruire una mappa vinicola della penisola e un affidabile resoconto delle tecniche di produzione e conservazione maggiormente utilizzate. L'uva veniva raccolta in una vasca (lacus vinaria) dove si procedeva alla pigiatura. Una volta colmata questa vasca si aspettava che il mosto si separasse dalle vinacce; queste ultime venivano torchiate, mentre il mosto passava in una vasca sottostante. In questo secondo lacus aveva luogo la fermentazione tumultuosa. Dopo 7-8 giorni il mosto veniva travasato in grandi giare in terracotta interrate, i doli, dove il processo di fermentazione terminava.

Il vino ordinario veniva consumato o venduto quando era appena limpido, attingendo direttamente dai doli, quello di qualità veniva invece travasato in anfore, dove subiva una serie di trattamenti per la conservazione. I contenitori erano esposti spesso al calore e al fumo in appositi locali, oppure veniva aggiunta al vino acqua di mare o comunque acqua salata poiché si credeva servisse a renderlo più dolce. A seconda delle stagioni il vino veniva raffreddato con la neve o scaldato ed era molto diffusa l'abitudine di addolcirlo con il miele e profumarlo con foglie di rosa, viole, cedro, cannella e zafferano.

A differenza dei Greci, che conservavano il vino esclusivamente in anfore di terracotta, i Romani cominciarono a usare barili di legno e bottiglie di vetro, introducendo il concetto di annata e invecchiamento.

I luoghi in cui il vino era consumato venivano chiamati *tabernae*, corrispondenti alle attuali osterie, costituite da uno o più ambienti, uno dei quali dava sulla strada, con un bancone in cui erano murati grandi orci per il vino. I proprietari delle *tabernae* godevano di pessima fama ed erano spesso schiavi affrancati provenienti dalla Grecia o dall'Oriente. Tuttavia il vino veniva consumato anche nelle *popinae*, luoghi dove si beveva consumando i pasti al tavolo, o nelle *cauponiae*, poste sul ciglio della strada in campagna, frequentate prevalentemente da viaggiatori.

### Dal Medioevo ai giorni nostri

Nel Medioevo la Chiesa condizionò notevolmente lo sviluppo della vitivinicoltura. Il buon vino divenne sinonimo di ricchezza e prestigio ed alcuni ordini ecclesiastici si specializzarono nella produzione di vini di qualità. In quegli anni la Francia comincia ad avere un ruolo centrale nella produzione di grandi vini. A partire dal XVII secolo, con l'importazione della cioccolata dall'America, del tè dalla Cina, del caffè dall'Arabia, e con la diffusione della birra, il vino attraversò momenti difficili. I produttori furono costretti a migliorare gli standard di qualità per competere con i prodotti appena arrivati. Si realizzarono bottiglie adatte a contenere i vini e l'utilizzo del sughero rese possibili migliori condizioni di conservazione. È il XIX, il secolo d'oro dell'agricoltura vitivinicola. L'economia nazionale di molti paesi riesce addirittura a basarsi in gran parte sulla produzione di vino, ma prima della fine del secolo si abbatte sulle radici della vite europea il flagello della fillossera, un parassita. Quasi tutti i vigneti vengono distrutti e si deve ripartire da zero con l'innesto della vite europea su radice americana, immune alla fillossera.

## La legislazione del vino



La produzione enologica italiana si caratterizza per una grande varietà di prodotti. Il prestigio internazionale del vino "Made in Italy" è stato raggiunto da un lato grazie all'impegno di molti produttori nell'innalzare il livello qualitativo, dall'altro grazie al costante intervento delle istituzioni competenti per valorizzare, controllare e diffondere il vino italiano. Gli ottimi risultati sono stati infatti possibili anche grazie a un'attenta legislazione in materia enologica che, connessa a quella della UE, regola la produzione e la vendita per prevenire le sofisticazioni e garantire il consumatore. L'obiettivo comune è quello di favorire il consolidamento delle produzioni di qualità rafforzandone le caratteristiche di tipicità, originalità e naturalità. In questa direzione lavorano anche le Camere di Commercio attraverso il lavoro delle Commissioni di degustazione, le Regioni e il Comitato nazionale vini DOP e IGP quale organo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini DOP e IGP italiani.

La legislazione della UE divide i vini in due categorie: "Vini senza Denominazione di Origine e Indicazione Geografica" o, più brevemente, "Vini" e "Vini con Denominazione di Origine e Indicazione Geografica", a loro volta distinti in "Vini DOP" e "Vini IGP". I primi sono prodotti nella Comunità utilizzando le uve autorizzate e non sono sottoposti a un particolare disciplinare di produzione, ma possono essere accompagnati, in etichetta, dall'indicazione dell'annata e del nome di una o più varietà di vite (cosiddetti "Vini Varietali").

I secondi sono prodotti nel rispetto di uno specifico disciplinare che definisce le varietà di uva, la zona di produzione, le condizioni agronomiche e colturali, la produzione massima consentita di uva e di vino per ettaro, i metodi di vinificazione con eventuali limitazioni per talune pratiche enologiche, il grado alcolico minimo naturale delle uve alla vendemmia e quello minimo dei vini prima dell'immissione al consumo ed eventuali prescrizioni circa l'invecchiamento, l'imbottigliamento in zona delimitata e l'utilizzo di chiusure e recipienti particolari.

Questi comprendono anche categorie di prodotti vitivinicoli diverse dal vino cosiddetto “tranquillo”, ovvero: “Vini Liquorosi a DOP e a IGP”; “Vini Spumanti a DOP e a IGP”; “Vini Frizzanti a DOP e a IGP”. I vini spumanti, inoltre, a prescindere dall’origine geografica dei prodotti di base, possono essere distinti in “Vini Spumanti di Qualità” (V.S.Q.) e “Vini Spumanti di Qualità del tipo aromatico” (V.S.Q.A.).

In tale quadro comunitario la legislazione italiana (decreto legislativo di riforma della legge n. 164/1992 recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini), stabilisce norme precise sulle “denominazioni di origine” e le “indicazioni geografiche” e, pur adeguandosi all’impianto normativo comunitario, stabilisce una classificazione delle stesse in base alle menzioni tradizionali nazionali (DOCG, DOC e IGT) e prevede un Comitato Nazionale che le tuteli e le valorizzi, sia dal punto di vista qualitativo che commerciale.

Queste sono le categorie in cui vengono suddivisi i vini italiani:

- Vini senza Denominazione di Origine e Indicazione Geografica (Vino)
- Vini Varietali
- Vini IGP (o IGT)
- Vini DOP
- Vini denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
- Vini denominazione di origine controllata (DOC)

La normativa comunitaria e nazionale fissa i valori limite di alcuni parametri analitici, come ad esempio la gradazione alcolica dei vini (senza Denominazione di Origine e Indicazione Geografica), che non deve essere inferiore a 9 gradi e non superiore a 15 gradi, salvo deroghe particolari; stabilisce inoltre che l’acidità volatile non deve superare i 18 milliequivalenti/l per i mosti di uve parzialmente fermentati e per i vini bianchi e rosati, i 20 milliequivalenti/l per i vini rossi; il tenore massimo di anidride solforosa ammesso è di 150 mg/l per i vini rossi e di 200 mg/l per i bianchi e rosati, più elevato per i vini spumanti di qualità (185 mg/l) ed ancor di più per gli altri tipi di spumanti (235 mg/l).

Limpidezza, sapore, odore e gusto sono le quattro caratteristiche che permettono di identificare un buon vino, ma vediamo nel dettaglio come si caratterizzano i preziosi nettari della penisola italiana.



## Il vino: un bene da proteggere

Il vino non è un semplice bene di consumo, ma piuttosto un bene culturale. Un compagno dell'uomo da millenni, un simbolo di qualità e benessere. Per questi e tanti altri motivi il vino deve essere rispettato e protetto dalle sofisticazioni. L'Unione Europea e i singoli Governi lavorano costantemente per impedire l'immissione in commercio di prodotti scadenti o manomessi, pericolosi per la salute dei consumatori. Gli organi di polizia effettuano un gran numero di sequestri di vini sofisticati, in Italia e all'estero, ma il lavoro non sembra mai abbastanza e il mercato subisce gravi danni. Precise regole di comportamento professionale e istituzionale mirano a salvaguardare questo prodotto che costituisce una ricchezza eccezionale per l'Europa e in modo particolare per l'Italia. L'Ispezzione Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) è l'organo tecnico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali incaricato del controllo ufficiale dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione, con funzioni di prevenzione e repressione delle frodi. Opera anche in concorso con altri organi di controllo che agiscono sul territorio nazionale, quali il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri (NAS), i Nuclei di polizia tributaria della Guardia di Finanza, il Corpo Forestale dello Stato, la Polizia di Stato e l'Arma dei Carabinieri, il Comando Carabinieri Politiche Agricole (art. 6 della Legge 462/86). Questi organi compiono un costante lavoro di monitoraggio e di attività ispettiva, di laboratorio, studio e ricerca, e infine sanzionatoria. Ecco qualche regola d'oro che il consumatore può seguire per tutelare la propria salute e segnalare casi sospetti alle autorità competenti. Sulle etichette dei vini di qualità, DOP e IGP, sono infatti obbligatorie le seguenti informazioni:

- Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica protetta, cioè la regione o il luogo specifico di produzione
- L'espressione, costituita dalla menzione specifica tradizionale italiana, “denominazione di origine controllata e garantita” o “denominazione di origine controllata” o “indicazione geografica tipica”, riportate anche con le relative sigle DOCG, DOC e IGT, da sole o congiuntamente alle corrispondenti espressioni europee
- Il nome oppure la ragione sociale dell'imbottigliatore, indicato unitamente alla menzione del Comune e dello Stato membro in cui l'imbottigliatore ha la propria sede principale
- Il volume nominale, indicato in litri, centilitri o millilitri
- Il titolo alcolometrico effettivo
- L'indicazione di provenienza, utilizzando frasi quali “Prodotto in Italia”
- Il lotto di produzione, determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto e preceduto dalla lettera “L”
- L'indicazione “contiene solfiti”



### Vini senza Denominazione di Origine e Indicazione Geografica (Vini)

In questa categoria rientrano i vini prodotti con uve autorizzate, senza dover rispettare particolari disciplinari di produzione. L'etichetta riporta esclusivamente l'indicazione del colore di base (Bianco, Rosso e Rosato), il nome dell'imbottigliatore e l'indicazione di provenienza (Prodotto in Italia), ma è possibile indicare l'anno di raccolta delle uve (a condizione che almeno l'85% delle uve impiegate nella produzione del vino provengano dall'annata indicata) ed il nome di uno o più vitigni (vedi Vini Varietali).

### Vini Varietali

Questa categoria, una delle novità più rilevanti dell'OCM vino riformata, è comunque compresa nel segmento dei Vini senza Denominazione di Origine e Indicazione Geografica. I vini sono prodotti con una o più delle seguenti varietà di vite, anche in questo caso senza dover rispettare particolari disciplinari di produzione: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (ed il loro sinonimo Cabernet), Merlot e Syrah, tra i vitigni rossi, Chardonnay e Sauvignon, tra quelli bianchi. L'etichetta, perciò, riporterà il termine "Vino" oppure "Vino Varietale", eventualmente integrato dal termine "d'Italia" (in tal caso si potrà omettere l'indicazione di provenienza) e dal colore di base (Bianco, Rosso e Rosato), e con le altre indicazioni previste per la categoria precedente. I Vini Varietali potranno essere anche Vini Spumanti e Vini Frizzanti.

### Vini IGP o Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Per Indicazione Geografica Protetta o Indicazione Geografica Tipica dei vini si fa riferimento al nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva. Questa categoria comprende i vini prodotti in regioni o aree geografiche definite, ottenuti seguendo un disciplinare di produzione meno restrittivo di quello previsto per i vini DOP, approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. I vini IGT possono riportare sull'etichetta l'indicazione del colore, dei vitigni e dell'annata, in funzione di quanto previsto nel relativo disciplinare. In Valle d'Aosta sono anche denominati *Vin de pays* e in provincia di Bolzano *Landwein*.

### Vini DOP o Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Prodotti in determinate zone geografiche, i vini DOC si caratterizzano per essere rinomati e di qualità. La produzione di questi avviene nel rispetto di un rigido disciplinare, approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. I DOC, prima di essere commercializzati, devono essere sottoposti a una serie di analisi che ne certifichino le specifiche qualità: caratteristiche chimico-fisiche (gradazione alcolica, estratto non riduttore, acidità volatile, acidità totale, ecc.) e organolettiche (colore, odore, sapore). I disciplinari in materia stabiliscono, tra l'altro, anche la quantità di uva che si può ottenere da un ettaro di vigneto, la resa di trasformazione e la gradazione al consumo. Il vino DOC arriva al consumatore quando raggiunge le caratteristiche minime per l'immissione al consumo, indicate dal rispettivo disciplinare di produzione. Caratteristiche appositamente certificate sia per gli aspetti analitici (chimico-fisici) che organolettici (colore, odore, sapore).

### Vini DOP o Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Anche i vini DOCG sono prodotti in determinate zone geografiche nell'osservanza delle norme nazionali e comunitarie in materia vitivinicola. A questa categoria possono accedere i vini che per almeno dieci anni siano stati DOC e che si distinguano per particolari pregi qualitativi (naturali e storici), rinomati e valorizzati a livello nazionale e internazionale. Questi vini sono sottoposti alle analisi previste per i vini a DOC, che però in questo caso vengono effettuate poco prima dell'imbottigliamento. I controlli sono molto severi, i vini vengono commercializzati in bottiglie numerate e contrassegnate dallo Stato Italiano, al fine di garantirne la precisa origine e l'elevata qualità.

### Classico, riserva e superiore

Ai vini delle categorie DOC e DOCG si possono affiancare le menzioni "Classico", "Riserva" e "Superiore". Ma quali sono le differenze tra queste tre qualifiche?

Si definisce "Classico" un vino prodotto in una zona di origine più antica nell'ambito della stessa zona di produzione viticola. "Riserva" caratterizza i vini che vengono sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno due anni per i vini rossi e di uno per quelli bianchi, ma tale periodo può essere anche più lungo in funzione di quanto stabilito dal disciplinare, mentre l'appellativo "Superiore" si riferisce ai vini prodotti seguendo disciplinari più stringenti e che hanno una gradazione alcolica più elevata rispetto alla tipologia di base dello stesso vino che non reca la menzione "Superiore".



### La riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo

A livello europeo è appena giunta a compimento una profonda riorganizzazione del mercato vitivinicolo comune volta a migliorare il mercato in termini di equilibrio e ad aumentare la competitività dei vini europei. La riforma, inoltre, contribuirà a garantire la protezione dell'ambiente nelle regioni vinicole e la salvaguardia delle politiche di qualità tradizionali, semplificando anche le norme di etichettatura a favore dei produttori e dei consumatori. I vini con Indicazione Geografica Protetta e quelli con Denominazione d'Origine Protetta (IGP e DOP), in particolare, sono andati a sostituire i "VQPRD" ed oggi costituiscono la base del concetto di vini di qualità dell'Unione europea garantendo, al contempo, la tutela delle politiche nazionali consolidate in materia di qualità.

L'etichettatura è stata in parte semplificata, soprattutto per l'introduzione della nuova categoria dei vini varietali, cioè dei vini "generici", senza DOP e IGP, per i quali è ora possibile indicare il vitigno e l'annata. Inoltre, talune menzioni e forme di bottiglia tradizionali hanno conservato la protezione di cui già potevano godere in passato. Una delle novità più rilevanti è tuttavia legata al meccanismo della certificazione obbligatoria dei vini DOP e IGP da effettuarsi, prima dell'immissione al consumo, da Organismi di certificazione "terzi" appositamente riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. È previsto un meccanismo di controllo e certificazione anche per i Vini Varietali, al fine di tutelare il consumatore circa la genuinità e la provenienza del prodotto, garantendone la tracciabilità e la sicurezza alimentare. Un lungo piano di riforma che è diventata applicativa dall'agosto del 2009.



## Tipologie e classificazioni

### Rossi

I vini rossi si ricavano da uve a bacca rossa cui talvolta vengono aggiunte piccole quantità di uva bianca. L'uva viene dapprima privata del grappolo, parte legnosa del grappolo, poi viene pressata. Le vinacce (le bucce) rimangono a contatto con il mosto durante la fase di fermentazione alcolica per alcuni giorni e fino a due settimane per vini più consistenti. Un contatto così prolungato con le vinacce determina il rilascio dei tannini, necessari al buon invecchiamento. La buccia contiene sostanze che determinano anche il corpo, il colore e i profumi del vino. Terminato questo processo, le bucce sono separate dal mosto che viene filtrato e travasato in recipienti di acciaio o legno nei quali avviene la fermentazione. A questo punto il vino viene di nuovo travasato in acciaio o legno per un'ulteriore maturazione. Per molti vini DOC i disciplinari di produzione regolano i tempi di maturazione e la natura dei contenitori. Da alcuni anni si è diffuso l'uso di un periodo di affinamento in piccoli fusti di rovere (*barriques*) che conferiscono ai vini rossi aromi particolari e intensi di legno e di spezie.

### Bianchi

I vini bianchi si ricavano generalmente da uve a bacca bianca, ma non mancano vini bianchi e spumanti ottenuti da pressatura di uve a bacca rossa, perché il succo di tutte le bacche, sia quelle bianche che quelle rosse, ha un colore tra il giallo, il grigio e il verde. È la macerazione delle bucce nel mosto infatti a determinare il colore del vino. La caratteristica principale è la pressatura leggera dei grappoli da cui si ottiene un mosto senza vinacce, esente di sostanze amare o tannini astringenti che potrebbero compromettere l'intensità del profumo del vino. La fermentazione e la maturazione avvengono nell'acciaio per vini freschi e fruttati, in contenitori di legno per prodotti più complessi e che richiedono maggiore invecchiamento. Analogamente ai procedimenti di alcuni vini rossi, una recente tecnologia consente di effettuare gran parte del processo a basse temperature per valorizzare i profumi tipici di alcune uve.



### Rosati

Il sistema più usato per produrre vini rosati prevede una breve macerazione delle vinacce rosse nella parte liquida del mosto. In alternativa è possibile utilizzare uve a bacca rossa poco pigmentate e povere di tannini o mescolare in uvaggio uve rosse e bianche. Oltre al colore e al sistema impiegato, i vini rosati presentano caratteristiche organolettiche più simili ai vini bianchi che ai rossi.

### Spumanti

Gli spumanti si ottengono soprattutto dai vini bianchi ai quali vengono generalmente aggiunti zucchero e particolari lieviti che provocano una seconda fermentazione, la cosiddetta "presa di spuma". Esistono due metodi principali per la produzione di spumante: il metodo Charmat (inventato dall'enologo italiano Martinotti) che prevede una spumantizzazione in autoclavi, contenitori di acciaio resistenti alla pressione. Questo sistema viene spesso utilizzato per prodotti provenienti da uve aromatiche o semi-aromatiche come i dolci Moscato e Brachetto, ma anche per prodotti semiseccchi o secchi come il Prosecco. Nel metodo classico, di origine francese, ma utilizzato in Italia sin dal Medioevo, la fermentazione avviene interamente nelle bottiglie che vengono tappate e poste in apposite rastrelliere (cosiddette "pupitre"), dapprima orizzontali poi progressivamente inclinate verso il basso. Questo procedimento fa sì che i depositi della fermentazione si depositino nel collo della bottiglia. Dopo un determinato periodo si congela il collo della bottiglia e la si stappa; sarà la pressione a favorire la fuoriuscita dei depositi accumulati sul collo. A questo punto si ricolma la bottiglia con dell'altro vino o con uno sciroppo liquoroso di vino, zucchero ed altri prodotti. La bottiglia viene infine tappata con tappi di sughero perfettamente cilindrici che, pressati nel collo della bottiglia assumono la caratteristica forma a fungo. Data la complessa lavorazione, gli spumanti ottenuti col metodo classico hanno di solito prezzi elevati.

### Liquorosi

I vini liquorosi sono prodotti arricchendo un vino-base con quello che una volta veniva definito "mistella", ovvero un prodotto ottenuto dalla mescolanza di alcool etilico, acquavite di vino, mosto concentrato o cotto per aumentarne la gradazione alcolica; per questo il titolo alcolometrico complessivo è sempre alto, comunque non inferiore a 17,5 gradi. La tradizione di aggiungere alcol al vino nasce in tempi lontani per conservarlo nei lunghi viaggi in mare e bloccarne la fermentazione. La colorazione dei vini liquorosi dipende dalla presenza delle bucce durante la fermentazione. I bianchi, in assenza di bucce rosse, con l'invecchiamento assumono un colore tendente al giallo; i rosati, in presenza di bucce rosse, assumono un colore ramato; i rossi, ottenuti con le bucce, tendono ad assumere colore rosso mogano.

### Passiti

I vini passiti si ricavano utilizzando vari metodi, per lo più tradizionali di aree specifiche del nostro territorio. Si possono produrre lasciando i grappoli sulla vite più a lungo del solito, molto oltre il tempo della maturazione (cosiddette "vendemmie tardive"), oppure distendendo i grappoli al sole o all'aria, come in uso in Sicilia e a Pantelleria o, ancora, disponendo i grappoli su graticci, in locali idonei, anche per qualche mese, come è in uso in molte regioni dell'Italia settentrionale. Si possono anche appendere i grappoli, sempre in locali idonei (le cosiddette "vinsantaie"), come la tradizione toscana richiede per la produzione del vin santo.

Lo scopo, comunque, è sempre lo stesso: quello di far evaporare l'acqua dagli acini succosi e avere una maggior concentrazione di zuccheri e, grazie a particolari trasformazioni chimiche, far sì che l'aroma dell'uva diventi più complesso. In questi vini la concentrazione zuccherina nelle uve può arrivare al 30-40%.

### Novelli

Negli ultimi anni il novello si è ritagliato uno spazio autorevole nel mondo del vino grazie alla semplicità e alla piacevolezza del suo gusto. La caratteristica è la macerazione carbonica, applicata prima della vinificazione. I grappoli vengono posti in vasche sature di anidride carbonica per 5-10 giorni per favorire la produzione di sostanze profumate e glicerina. In queste condizioni avviene una fermentazione parziale e rapida, tanto che, in pochi giorni, i vini novelli appariranno già equilibrati e pronti al consumo.

I novelli sono gli unici a essere messi in commercio molto presto, a partire dal 6 novembre dello stesso anno di vendemmia e si trova generalmente in commercio fino a gennaio - febbraio. Il vino novello, infatti, non essendo un vino invecchiato, dopo alcuni mesi perde le sue qualità organolettiche. Questo particolare vino può appartenere esclusivamente alle categorie dei vini DOP e IGP per i quali i singoli disciplinari ne autorizzano la produzione.



## I VITIGNI

In Italia è possibile trovare moltissimi vitigni o varietà di uva. Le zone di produzione conferiscono ai vini caratteristiche specifiche che li rendono unici. Ecco di seguito un elenco dei principali vitigni coltivati nelle diverse regioni d'Italia.

### Valle d'Aosta

In Valle D'Aosta le viti vengono coltivate fino a 1200m con sistemi a terrazzamento o a pergole sostenute da colonne in pietra. Una coltivazione difficile, ma storica, che si pensa sia addirittura precedente alla presenza romana nella regione. Il territorio conta molti vitigni autoctoni, quasi esclusivamente a bacca rossa: Petit Rouge (insieme al Nebbiolo, conosciuto in territorio valdostano anche coi sinonimi di Picotendre o Picoutener, rappresenta quasi la metà del vigneto regionale), Vien de Nus, Fumin, Cornalin, Mayolet, Ner d'Ala, Vuillermin, Prèmetta, Crovassa, Bonda, Roussin e Roussin de Morgex. Il vitigno autoctono più rappresentativo a bacca bianca è il Prié blanc, conosciuto anche come Blanc del Morgex, ma sono abbastanza diffuse anche altre varietà come Chardonnay, Müller Thurgau e Pinot gris, o altre come Petite Arvine e Muscat á petit grain.

### Piemonte

La coltivazione vitivinicola occupa in Piemonte una posizione fondamentale nell'ambito delle produzioni agricole. Vengono prodotti in prevalenza vini rossi, una tradizione già apprezzata ai tempi dei Romani. Le vigne sono quasi tutte in collina e i vitigni più diffusi sono il Barbera (1/3 della superficie), il Moscato bianco, il Dolcetto o il Grignolino. Il più importante vitigno piemontese è però il Nebbiolo, con acini fitti e piccoli, dal colore azzurro cupo. Altri vitigni autoctoni a bacca rossa sono il Freisa, il Brachetto, la Croatina, la Neretta cuneese, il Ruchè, l'Avanà, il Pelaverga, l'Uva rara, la Vespolina e le due Malvasie di Schierano e di Casorzo. Tra i vitigni autoctoni a bacca bianca, ha una notevole diffusione il Cortese, mentre risultano meno coltivati l'Arneis, l'Erbaluce e la Favorita. Hanno una buona diffusione anche Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero.



## Lombardia

In Lombardia la vite prospera fin dall'antichità. La coltivazione si fa risalire agli Etruschi ed ai Romani. Poeti come Catullo e Virgilio decantarono nelle loro opere il delizioso frutto della vite lombarda. Tra i vitigni lombardi a bacca rossa primeggiano Croatina e Barbera (insieme costituiscono circa 1/3 del vigneto regionale), ma molto diffuso è anche il Pinot nero (coltivato soprattutto in Oltrepò pavese), il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Tra le varietà autoctone si annoverano il Chiavennasca (nome attribuito in Valtellina al Nebbiolo), il Lambrusco Viadanese, il Lambrusco maestri, il Gropello gentile, il Moscato di Scanzo, il Pignola e il Rossola, tra quelli a bacca rossa; il Bianca Botticino, il Bucalò, il Chiavennasca bianca, il Colombaia bianca e l'Erbamat, tra quelli a bacca bianca. Molto diffusi sono anche gli internazionali Chardonnay, Pinot grigio e Merlot, e varietà più nazionali come Riesling italico e Trebbiano di Lugana o di Soave.

### Trentino Alto Adige

Il vitigno più coltivato in Trentino è la Schiava, dal quale si ricavano vini di colore rubino piuttosto trasparenti. Ma l'Alto Adige è conosciuto soprattutto per i suoi vini bianchi profumatissimi ottenuti da vitigni come il Müller Thurgau, il Traminer aromatico, il Kerner, il Veltliner, il Pinot grigio e bianco, lo Chardonnay e il Sauvignon. I vini rossi sono prodotti soprattutto con uve Teroldego, Marzemino, Lagrein, Merlot, Pinot nero ed Enantio. Produzioni più limitate, invece, per i Moscati rosa o delle rose, e giallo, mentre nella Valle dei Laghi, dal vitigno autoctono Nosiola a bacca bianca, viene prodotto il tradizionale Vino Santo Trentino.

### Veneto

Il Veneto è la prima Regione italiana per produzione di vini a DOP e IGP. Il 30% di questa produzione, infatti, è DOC e DOCG. Uno dei vitigni più diffusi è il Merlot, insieme alle altre varietà bordolesi Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, ma rilevante è anche la presenza della Corvina, a maggior ragione se si considera che la sua coltivazione è sostanzialmente limitata al Garda veronese e alla Valpolicella (dove, unitamente alla Rondinella e alla Molinara, è alla base dei vini Amarone e Recioto). Altri vitigni a bacca rossa molto coltivati sono il Raboso Piave e Veronese, il Marzemino e il Refosco dal peduncolo rosso. Tra le varietà a bacca bianca, il Prosecco è oggi la più diffusa in Veneto (prima varietà coltivata), dalla quale si ottengono i celebri vini a DOCG di Conegliano Valdobbiadene, seguita dalla Garganega, base dei vini di Soave e Gambellara, e dalle varietà internazionali Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Sauvignon. Molto importanti per questa regione sono anche le varietà tradizionali Trebbiano di Soave, Friulano o Tai, Verduzzo friulano e trevigiano e Durella.

### Friuli-Venezia Giulia

In questa Regione la viticoltura ha conosciuto molti momenti di crisi, ma ha saputo riprendersi egregiamente. Le varietà più rinomate a bacca bianca sono il Friulano, il Verduzzo friulano, la Malvasia Istriana, la Ribolla gialla, il Picolit. Tra i vitigni a bacca rossa, il Refosco dal peduncolo rosso e il nostrano, lo Schioppettino, il Terrano e il Pignolo. Anche i vitigni internazionali occupano un posto di rilievo: Pinot grigio (prima varietà per diffusione), Merlot, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon, Cabernet Franc e Sauvignon, Traminer aromatico, Riesling italico e renano.



## Liguria

La produzione del vino in Liguria è radicata nel tempo: basti pensare che le qualità del vino ligure inebriarono Strabone, nell'antica Roma, e Sante Lancerio, il bottigliere ufficiale di Papa Paolo III. La Liguria è soprattutto terra di vini bianchi: tra i famosi vitigni a bacca bianca il più coltivato è il Vermentino, ma altrettanta storia hanno l'Albarola e il Bosco (alla base dei celebri vini delle Cinque Terre), il Pigato, il Trebbiano toscano, la Bianchetta genovese e il Lumassina. Tra i vitigni autoctoni a bacca rossa si segnala il Rossese, coltivato soprattutto nella zona di Imperia, il Sangiovese, il Dolcetto (chiamato localmente Ormeasco), il Ciliegiole e la Pollera nera.

## Emilia Romagna

L'Emilia Romagna oggi accoglie i vitigni impiantati dopo la distruzione delle coltivazioni afflitte da fillossera, ma la coltura della vite risale almeno all'epoca etrusca. Nel reggiano e nel modenese si produce il vino simbolo della vitivinicoltura emiliana, il Lambrusco, nelle varietà di vitigno Grasparossa, Sorbara, Maestri, Marani e Salamino. Accanto al Lambrusco, tra le altre varietà rosse si coltivano i vitigni Sangiovese (molto diffuso in tutta la Romagna, dove è la varietà simbolo dell'enologia territoriale), Ancellotta, Barbera e Croatina (coltivate soprattutto sui Colli Piacentini, dove danno origine al celebre Gutturino), Merlot e Centesimino. Tante varietà anche tra quelle a bacca bianca, come il Trebbiano romagnolo (prima varietà coltivata in regione, con circa il 30% della superficie vitata), l'Albana, il Pignoletto, lo Chardonnay, il Montù, l'Ortrugo (coltivato esclusivamente sui Colli piacentini) e l'Alionza.

## Toscana

La tradizione viticola toscana affonda le sue radici nella storia più antica. La coltura della vite si fa risalire agli Etruschi e ai Romani e oggi il vino toscano può essere considerato tra i più noti al mondo. Le colline di questa Regione offrono un terreno ideale per la vite. Il vitigno rosso Sangiovese occupa oltre la metà del territorio coltivato ed è alla base di moltissimi vini DOP e IGP prodotti in regione. Tra gli altri vitigni autoctoni a bacca rossa ci sono il Canaiolo nero, il Ciliegiole, l'Alicante e l'Aleatico, mentre minore diffusione hanno varietà tradizionali come Colorino, Foglia tonda, Barsagliana, Malvasia nera, Vermentino nero e Pugnello. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero e Syrah tra le varietà internazionali.



Il Trebbiano toscano (in molte zone chiamato anche Procanico), la Malvasia bianca lunga (spesso chiamata anche Malvasia del Chianti), la Vernaccia di San Gimignano, l'Ansonica, il Canaiolo bianco, il Grechetto e il Vermentino sono invece le pregiate varietà autoctone a bacca bianca, Chardonnay, Sauvignon e Viognier quelle internazionali.

## Marche

Le origini della viticoltura nelle Marche sono più che remote. Intorno ad Ascoli Piceno sono stati rinvenuti fossili che risalgono addirittura all'Età del Ferro. Oggi il vitigno più famoso delle Marche è sicuramente il Verdicchio, ma accanto a questa celebrità non possono essere dimenticati gli altri vitigni a bacca bianca: il Pecorino, la Passerina, il Maceratino (denominato anche Ribona o Montecchiese) e il Biancame. Tra i vitigni rossi il prelibato Vernaccia nera, il Lacrima e il Morettone, tipico della Provincia di Ascoli Piceno. Tra gli altri vitigni non autoctoni, ma di grande e antica tradizione, ci sono il Trebbiano toscano, il Sangiovese, il Montepulciano e il Ciliegiole. In espansione anche gli internazionali Pinot grigio, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot nero e Merlot.

## Umbria

L'Umbria vanta una tradizione vitivinicola millenaria. Furono gli Umbri e gli Etruschi, ben prima dei Romani, a coltivare la vite nella regione. La tradizione si basa su pregiate varietà autoctone come il Grechetto, il Verdello, il Drupeggio, il Procanico (sinonimo del Trebbiano toscano), la Malvasia bianca lunga e quella di Candia, e il Trebbiano spoletino per quelle a bacca bianca. Grande anche la tradizione e la prelibatezza dei vitigni autoctoni a bacca rossa, tra i quali spicca il Sagrantino, il Sangiovese (la varietà più diffusa in regione, analogamente a molte aree dell'Italia centrale) il caratteristico Ciliegiole, il Montepulciano e gli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay e Pinot nero.

## Lazio

Tibullo, Orazio, Catullo, Plinio il Vecchio e tanti altri non poterono tacere la bontà del vino laziale, una tradizione che affonda le sue radici in epoca etrusca, ma la vera svolta nella produzione del vino laziale si ebbe nel Medioevo. Nel territorio i vitigni a bacca bianca sono sicuramente prevalenti (3/4 del vigneto regionale): Trebbiano toscano, romagnolo e, in minor parte, giallo (chiamato anche Rossetto, molto diffuso nella zona dei Castelli) e verde (quest'ultimo riconducibile al Verdicchio), Malvasia bianca di Candia (chiamata anche Malvasia rossa, molto diffusa sui Castelli romani), bianca lunga e del Lazio (detta anche Malvasia puntinata, varietà autoctona laziale), Bellone o Cacchione, Bombino bianco, Grechetto, Greco e Moscato di Terracina, tutte varietà generose. Non da meno i vitigni a bacca rossa: il Cesanese (comune, il più diffuso, e d'Affile, noto anche come Cesanese del Piglio), il Ciliegiole, il Nero buono, il Sangiovese, il Montepulciano, l'Aleatico e gli internazionali Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot.

## Abruzzo

La tradizione dei vitigni abruzzesi è antichissima tra le colline, le valli e gli altipiani dell'Abruzzo. Già in epoca romana è testimoniata una fiorente coltivazione della vite nella regione. A distanza di tanti secoli, oggi sono soprattutto due i grandi vitigni che popolano le vigne abruzzesi: le bacche nere del Montepulciano e quelle bianche del Trebbiano d'Abruzzo o Abruzzese. Accanto a questi le altre specie tradizionali, come il Passerina, il Pecorino e il Cococciola, e gli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

## Molise

In Molise la produzione vitivinicola risale ai tempi in cui i Sanniti popolavano la zona. Questo popolo sembra che avesse imparato l'arte del vino dai Greci. Furono i Romani però a introdurre la coltivazione della vite su larga scala nei territori molisani, una tradizione che è giunta fino a noi. Oggi, tra i rossi, i vitigni più diffusi sono il Montepulciano e il Sangiovese, ma occupano un buono spazio anche Cabernet Sauvignon, Merlot, Ciliegiolo e Aglianico. Fra i bianchi spiccano invece il Trebbiano toscano, la Falanghina, la Malvasia bianca di Candia e bianca lunga, il Bombino bianco, il Greco e il Moscato bianco. Il Molise vanta un particolare vitigno autoctono a bacca rossa, il Tintilia, una varietà in grado di produrre un vino ad alta gradazione alcolica e dalla notevole intensità colorante eppure fresco, che è stato salvato dall'estinzione solo per la pervicacia dei viticoltori molisani.

## Campania

Probabilmente furono i Greci a introdurre la coltivazione della vite in Campania. I risultati furono eccezionali, se si pensa che il vino campano era prediletto da molti imperatori Romani. Ancora oggi il vino di questa regione vanta molti estimatori, soprattutto per la varietà e la qualità dei suoi vitigni noti in tutto il mondo. Sono rinomati, tra quelli a bacca bianca, il Falanghina, il Fiano e il Greco (i tre vitigni bianchi più diffusi in regione ed alla base di molti dei vini a DOP e IGP prodotti), l'Asprinio di Aversa, il Biancolella, la Coda di Volpe bianca, la Malvasia bianca di Candia (detta localmente anche Uva Cerreto) e il Forastera; tra quelli a bacca rossa l'Aglianico (rappresenta oltre 1/3 del vigneto campano), il Barbera, il Sangiovese, il Guarnaccia, il Piediroso, il Sciascinoso, il Greco nero e il Primitivo.

## Puglia

La vite domina il paesaggio pugliese sin dal 2000 a.C. Fu però con l'Unità d'Italia che si ebbe il primo razionale progetto di viticoltura. Oggi i vini pugliesi si fanno apprezzare in tutto il mondo, forti dei vitigni autoctoni e di quelli internazionali che hanno trovato nella regione un luogo ideale per generare ottime uve. I vitigni pugliesi a bacca nera sono il Negroamaro, l'Uva di Troia, la Malvasia nera di Brindisi e di Lecce, l'Aglianico, il Primitivo, il Sussumaniello, il Bombino nero e l'Aleatico. Tra quelli a bacca bianca, il Verdeca, il Bombino bianco, il Bianco d'Alessano, l'Impigno, il Fiano, la Malvasia bianca lunga e la Falanghina. Anche in questa regione, tuttavia, si stanno diffondendo varietà internazionali come Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

## Basilicata

L'Aglianico è il vitigno che più caratterizza la produzione di questa regione (quasi il 60% del vigneto lucano), un'uva a bacca rossa che sembra essere stata impiantata nella zona dai coloni della Magna Grecia. Gli altri vitigni presenti sul territorio sono la Malvasia Bianca lunga e quella nera (autoctona) di Basilicata. Tra le uve a bacca rossa il Bombino Nero, il Ciliegiolo, il Sangiovese. A bacca bianca il Fiano, il Moscato Bianco, il Trebbiano toscano e il Pinot grigio. Merlot e Cabernet sono tra le colture di minor rilevanza.

## Calabria

Enotria, la terra del vino. Così gli antichi Greci chiamavano l'Italia Meridionale e gran parte di questa fama vinicola era dovuta alla fiorente coltura della vite in Calabria.

Il Gaglioppo è il vitigno autoctono calabrese più famoso, alla base della produzione del

vino Cirò. Tra gli altri vitigni tradizionali si ricordano il Magliocco canino e quello dolce (meno diffuso), i Nerelli (Cappuccio, il più coltivato, e Mascalese), il Greco nero, il Mantónico nero e la Nocera, tra quelli a bacca nera; il Greco bianco (presente soprattutto nel cirotano ed alla base del Cirò Bianco), il Greco di Bianco (vitigno totalmente diverso, che corrisponde in realtà alla Malvasia di Lipari e che dà origine all'omonimo vino passito a DOC), la Malvasia bianca lunga, il Montónico bianco, la Guarnaccia bianca e il Pecorello, tra quelli a bacca bianca.

## Sicilia

La Sicilia ha una tradizione vitivinicola millenaria. Una straordinaria varietà di vitigni popola la generosa terra siciliana, uve che danno origine e nome ai noti vini isolani, ma che da sempre sono utilizzate in tutta la Penisola nella produzione vinicola.

Tra i grandi vitigni autoctoni a bacca bianca, sono imprescindibili i due Catarratti (bianco comune e bianco lucido) che, insieme, rappresentano circa 1/3 del vigneto siciliano, il Grecanico, il Grillo, l'Inzolia o Insolia o Ansonica e il Damaschino. Altrettanto note le varietà a bacca nera. Il Nero d'Avola (o Calabrese, come è chiamato in molte zone dell'isola) è una delle punte di diamante di un nutrito gruppo di campioni della vigna: il Frappato, il Nerello Cappuccio, il Nerello Mascalese e il meno diffuso Perricone (chiamato anche Pignatello). Tra i vitigni internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah, lo Chardonnay e il Sauvignon, mentre, tra le varietà "nazionali", primeggia senza dubbio il Trebbiano toscano (seppur in netto calo), seguito dal Sangiovese. Molto noti anche i prodotti vinicoli provenienti da vitigni straordinari e antichi, come lo Zibibbo (o Moscato di Alessandria), la Malvasia di Lipari e il Corinto nero.

## Sardegna

I vini sardi hanno caratteristiche molto particolari, come il buon corpo e l'aromaticità, influenzate dall'avvicinarsi di numerose e antiche culture che hanno reso le terre di questa regione luogo di grandi sperimentazioni vinicole. La tradizione vinicola si è andata plasmando sulle straordinarie varietà di vite presenti sul territorio. A bacca bianca si incontrano, in primo luogo, il Vermentino, presente in molti dei vini bianchi a DOP prodotti sull'isola, la Vernaccia di Oristano, il Nuragus, il Torbato, l'Albaranzeuli bianco, l'Arvesiniadu e il Retagliado. Tra le tante varietà a bacca rossa, il famosissimo Cannonau, che occupa un posto d'onore nella produzione vinicola isolana (primo vitigno per coltivazione, che copre circa il 30% del vigneto sardo), il Monica, il Bovale Sardo, il Carignano, il Pascale, il Caddiu, il Cagnulari, il Nieddera, il Girò e il Caricagiola. Tanti vitigni la cui origine si perde nel tempo, come la nota Malvasia di Sardegna, giunta sull'isola in epoca bizantina.





## Tecniche di produzione

### L'uva diventa vino: dal campo alla cantina

La vigna è un piccolo ecosistema nel quale terreno, vitigno, microclima e tecniche colturali contribuiscono a raggiungere il miglior risultato. La qualità di una vigna è determinata dalle scelte che si fanno nel momento in cui un nuovo vigneto viene impiantato. È importante sapere che non tutti i vitigni si adattano alle diverse condizioni climatiche, alcuni sono più difficili, altri più adattabili. Tra i vitigni più esigenti ci sono sicuramente il Pinot Nero e il Nebbiolo, che riesce ad esprimersi al meglio soltanto nelle Langhe, e tra quelli più adattabili lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, i quali, pur affondando le radici a latitudini elevate e temperature fresche, hanno saputo crescere anche in Italia. I vitigni si distinguono in autoctoni o tradizionali, cioè nati in una certa zona in cui continuano ad essere coltivati, e alloctoni, originari di altre zone ma ormai diffusi in ogni continente dove cresce la vite.

### L'ambiente pedoclimatico

Latitudine e altitudine, terreno e clima sono i fattori che determinano la riuscita dell'impianto di un vigneto. La vite è una pianta piuttosto esigente, teme il freddo, ma anche il caldo eccessivo. La coltivazione di uve destinate alla produzione di vini a DOP avviene prevalentemente in collina e in montagna. È infatti sui pendii di collina che sono garantite le migliori condizioni di luminosità per le foglie della vite. Sulle "terragne" valtellinesi (terracce in dialetto), come sulle terrazze delle Cinque Terre troviamo una viticoltura eccellente ma complicata poiché la raccolta delle uve avviene prevalentemente a mano. La vite è esigente anche riguardo all'umidità: se è eccessiva, le muffe trovano un habitat ideale per proliferare, ma se è scarsa le foglie chiudono gli stomi senza permettere la produzione degli zuccheri. Per quanto riguarda i terreni, la vite non esige un terreno fertile, ma si adatta a terreni piuttosto poveri, purché contengano calcare, marne, scisti e argilla, e i vigneti si trovano spesso in territori attraversati dal corso di fiumi o lungo le coste.

### Il terreno

I terreni calcareo-marnosi conferiscono ai vini colori compatti e profondi, profumi intensi e variegati, buona struttura generale, bassa acidità, qualità fine e una buona struttura generale. I terreni calcareo-arenacei contengono invece una discreta percentuale di sabbia e danno vini molto equilibrati, con profumi fini, ma non sempre predisposti ad un lungo invecchiamento.

Terreni marnoso-ferruginosi e terre rosse danno vini di ottima qualità. Da terreni argillosi si ottengono vini con pigmentazioni intense e sensazioni olfattive molto articolate. I terreni calcareo-argillosi sono alla base di gran parte delle nostre produzioni.

### Il clima

Il clima condiziona la produzione vitivinicola, alternando annate molto ricche ad altre con rese al di sotto delle aspettative. Il clima quindi è uno dei fattori determinanti per la buona riuscita della vendemmia. Per limitare i danni della grandine si possono sistemare delle reti che riparano i filari, per ovviare alla siccità si può ricorrere a sistemi di irrigazione artificiale, ma l'uomo non può molto dinanzi agli effetti delle variazioni climatiche. Le temperature ideali sono quelle temperate, né troppo elevate, né troppo basse, dato che le gelate possono compromettere lo sviluppo delle gemme. Quello che più conta è l'escursione termica tra la notte e il giorno: più è alta e più permette la concentrazione nella buccia degli acini di sostanze aromatiche con profumi intensi ed eleganti. La ventilazione è un altro importante elemento: la brezza collinare determina un adeguato livello di umidità nell'aria ed evita pericolosi ammuffimenti. In primavera le piogge sono essenziali per lo sviluppo della pianta, ma vanno temute in periodo di vendemmia quando potrebbero causare un dilavamento sulle bucce degli acini fino a determinare colori più sbiaditi e profumi meno intensi.

### Le tecniche colturali

L'intervento dell'uomo sulla vigna può migliorare lo sviluppo della vite e la ricchezza delle uve. Vitigno e portainnesto, densità d'impianto e sistema di coltivazione, potatura e periodo della vendemmia sono alcune delle scelte che determinano la qualità dei vini.

### La densità dell'impianto

La densità di un impianto deve tener conto della situazione pedoclimatica, della tipologia e delle caratteristiche del vino che si vuole produrre, della combinazione vitigno-portainnesto. È fondamentale assicurarsi che il vigneto cresca comunque in piena luce così che la fotosintesi clorofilliana non sia compromessa. All'interno delle foglie una serie di reazioni enzimatiche permette la trasformazione di acqua e anidride carbonica in ossigeno e zuccheri, sostanze organiche che si sposteranno negli acini, rendendoli dolci.

### La potatura

In inverno viene effettuata solo una volta (potatura secca) e in primavera-estate un paio di volte (potatura verde) e serve a orientare la vite, a dare una forma alla pianta e a mantenerla nel tempo. Con potatura secca si intende il procedimento che deciderà il numero di gemme che daranno origine ai grappoli. Distinguiamo quindi potature corte, per una qualità elevata, oppure potature lunghe, se è importante soltanto la quantità. Nella potatura assumono grande importanza l'età della pianta, la tipologia del vitigno e l'ubicazione del vigneto.



Con la potatura verde si dà forma alla pianta, poiché consiste nella pulizia dei germogli fuoriusciti dal tronco, nell'eliminazione di foglie che impediscono l'aerazione dei grappoli e nella sistemazione dei germogli per determinare lo sviluppo verticale della pianta. Ciò avviene nel periodo tra fine giugno e fine luglio. Altri interventi sono: la cimatura, che consiste nell'accorciare i germogli, e la sfogliatura, che serve a garantire piena luce ai grappoli ed evitare una eccessiva sottrazione di energia alla pianta.

#### La coltivazione

Il sistema di coltivazione deve garantire un'ottima esposizione delle foglie ai raggi solari e un'ideale circolazione dell'aria tra le foglie e i grappoli per evitare ristagni di umidità. Sistemi di origine etrusca, come quelli "a tendone" o "a raggi", sono ormai poco diffusi poiché, anche se consentono un'elevata produttività, non garantiscono una buona qualità. La tecnica chiamata "alberello basso" consiste nel mantenere il tronco a 40-60 cm da terra: in questo caso non occorre sostegno per la vite, che può supportare grappoli con poche gemme dalle quali si ottiene una produzione di qualità. Questo sistema ha origini greche e si adatta ai climi caldi delle nostre regioni meridionali. In Trentino e in Alto Adige sono diffusi sistemi "a pergola", "semplice" e "doppia", metodi con uno sviluppo fogliare che ripara i grappoli dall'azione diretta del sole. Tuttavia, in quasi tutte le Regioni italiane, il sistema di coltivazione più diffuso è quello "a spalliera" che garantisce migliori risultati qualitativi. È il tipo di coltivazione più semplice e più adattabile sia alla potatura che alla vendemmia meccanizzate. La lavorazione del terreno è fondamentale per raggiungere buoni risultati vinicoli. Nei territori molto estesi si usa il metodo di irrigazione a goccia, con tubi di plastica disposti tra i filari che, attraverso piccoli fori, distribuiscono piccole quantità d'acqua per garantire una costante umidità.

#### La vendemmia

Dopo aver seguito con cura tutte le fasi dello sviluppo della vite, arriva il momento della vendemmia. La vendemmia può essere manuale o meccanica; la prima, la più delicata, consiste nel taglio dei grappoli a uno a uno con le forbici; i grappoli verranno adagiati in ceste avendo cura di non schiacciarli, per evitare ossidazioni che determinano un mosto impoverito di profumi, più ricco invece di acidi volatili e di colore scuro.



In alcune zone molto calde, per limitare questo pericolo, la vendemmia si svolge di notte in un'atmosfera molto suggestiva. La vendemmia meccanica è molto diffusa in Francia, ma in Italia è poco praticata per la presenza di terreni ripidi e irregolari. Il momento della vendemmia è decisivo per il tipo di vino che si vuole produrre. In una zona molto calda, per ottenere un vino con un buon contenuto di acidità o destinato alla elaborazione di spumanti, è bene anticipare la vendemmia per favorire la presenza di acidi fissi e aromi raffinati. Se l'obiettivo è ottenere vini più strutturati, la raccolta viene un po' ritardata per favorire maggiore concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive. Per la produzione di vini morbidi, dolci e strutturati, la vendemmia può essere ritardata anche di molto; la vendemmia tardiva prevede infatti una sovramaturazione dell'uva nelle vigne.

#### La pigiatura

La decisione di vendemmiare viene presa dopo una serie di controlli, di osservazioni delle uve e di assaggi che permettono di seguire l'evoluzione della concentrazione di zuccheri arrivando a individuare il momento della maturità. I grappoli, una volta colti, devono essere trasformati in mosto. Le moderne tecnologie si avvalgono di sistemi di pigiatura delle uve da sottoporre alla vinificazione in rosso, mentre la pressatura diretta delle uve è utilizzata per quella in bianco, cioè senza la presenza di bucce e vinaccioli. Si chiama "pigiatura soffice" quella realizzata con macchine munite di cilindri dentati che schiacciano delicatamente i grappoli, i quali vengono poi inviati in un cilindro con la successiva espulsione dei raspi. Nella vinificazione in bianco il procedimento richiede maggiore attenzione e si procede quasi sempre con una pressatura diretta delle uve. Attualmente esistono moderne presse a membrana, in cui sono sistemati i grappoli interi. Il mosto fuoriesce dalle fessure della pressa privo di qualunque parte solida e viene inviato alle fasi successive della produzione.

#### Fermentazione e vinificazione in bianco e in rosso

L'attuale adozione di tecniche di fermentazione a temperatura controllata ha eliminato la pratica della solfitazione, ovvero l'aggiunta di anidride solforosa per eliminare dal mosto i batteri indesiderati e permettere la fermentazione dei soli lieviti efficaci. Abbassando la temperatura, le impurità che si trovano nel mosto divengono pesanti e possono essere facilmente eliminate. Il processo di vinificazione è diverso a seconda del vino che si vuole ottenere. Se il mosto viene filtrato e separato dalle vinacce, si avrà la vinificazione in bianco e si otterranno vini bianchi; se il mosto viene fatto fermentare macerando insieme a bucce, semi e raspi, assorbendo così oli, tannini, sali minerali e sostanze coloranti, si avrà la vinificazione in rosso, con produzione di vini rossi. Durante la vinificazione in rosso i raspi e le bucce tendono ad addensarsi in superficie, formando un accumulo detto "cappello" che rischia di impedire l'ossigenazione del vino; per questo motivo sono necessari continui rimescolamenti del liquido per ottimizzare l'estrazione di sostanze pregiate. Per ottenere vini rosati è necessario procedere a una parziale vinificazione in bianco.

### **Maturazione e invecchiamento**

Dopo la svinatura e prima dell'imbottigliamento, i vini vengono sottoposti a un periodo di maturazione che può durare pochi mesi in contenitori in acciaio o vetroresina o anni in botti di legno di diversa capacità. La maggior parte dei vini bianchi, rosati e rossi, da bersi giovani, sosta per breve tempo in acciaio, mantenendo integri i caratteri originari del vitigno. Alcuni vini, prevalentemente grandi rossi o bianchi, vengono fatti riposare nel legno, con variazioni del colore, del gusto, delle tonalità; il bouquet si arricchisce per reazioni chimiche che determinano sfumature di spezie, confetture, frutta secca, fiori appassiti, ecc.

### **L'imbottigliamento**

L'ultima fase della produzione del vino è l'imbottigliamento. Questa fase deve garantire la massima stabilità al prodotto. L'unico recipiente adatto ai vini di qualità è la bottiglia di vetro che non altera le caratteristiche del vino.

Elemento importantissimo è il tappo, che oggi viene prodotto in diversi materiali. Tappi di silicone e altri materiali plastici vengono usati per i vini comuni, ma per i vini più importanti vengono preferiti quelli di sughero, materiale che favorisce il perfetto affinamento del vino e che coniuga fascino e utilità. Di sughero o silicone, il tappo è sempre rivestito da diversi tipi di capsule in stagnola o alluminio, più spesse e consistenti se il vino è destinato a durare negli anni.



## **Consigli per il consumo**

Prima di tutto si deve sapere cosa si sta bevendo, per conoscere e apprezzare le caratteristiche del vino ed essere sicuri del prodotto. Bisogna poi ricordare che il vino non si beve, ma si sorseggia lentamente per assaporarne il gusto. La tradizione mediterranea, inoltre, sposa i gusti del vino con il piacere del pasto e questo è ancora un antico e sapiente modello di consumo. Infatti il vino non solo rappresenta un elemento importante del nostro patrimonio agroalimentare e contribuisce alla tutela e alla valorizzazione del territorio, ma è anche un elemento caratterizzante della dieta mediterranea.

L'importante è comunque bere evitando abusi e seguendo un consumo responsabile, che permetta di gustare al meglio le qualità dei vini scelti. Insomma, bere poco ma bere bene e con consapevolezza.

### **La degustazione**

Quando si degusta un vino se ne valuta l'aspetto, l'aroma, il gusto e l'equilibrio. Ognuna di queste caratteristiche varia sensibilmente da vino a vino in base alle metodologie di produzione, alla qualità delle uve, al terreno, al clima. Il complesso aroma dei rossi, le delicate e aromatiche fragranze dei bianchi e dei rosati: il buon vino è un universo di piaceri tutti da scoprire. Come fosse un libro di storia, il vino deve essere osservato con pazienza, rispetto e responsabilità: ci racconterà così tanti piacevoli segreti.

### **I vini rossi**

La produzione dei vini rossi è molto diversa rispetto a quella dei bianchi e dei rosati, di conseguenza anche la loro degustazione segue strade diverse. La valutazione dei vini rossi inizia dal colore. La gamma di colori offerta è molto vasta: si passa da alcuni rossi così intensi da sembrare neri, perfetti con la carne, a quelli più tenui, ottimi anche come aperitivi. In linea generale i rossi invecchiando tendono a schiarire.

L'intensità del colore riporta alla qualità di uva usata ed al modo in cui le varietà sono state combinate; il colore ci racconta che un'uva ha subito una breve macerazione, oppure che in quel determinato anno è piovuto molto sul raccolto di una determinata regione.

Quando sono giovani, i rossi possono presentare sfumature blu o porpora; nella fase matura il rosso tende al rubino o al granato, mentre in quella più avanzata presenta colori vicini al mattone-aranciato, fino al completamento del ciclo vitale che lo rende marrone o persino mogano. In quest'ultima fase l'ossidazione lo rende spesso imbevibile, tuttavia, alcuni particolari vini, proprio con questi colori, raggiungono l'apice di una maturazione unica che li rende nettari di rara eccellenza. Si tratta di vini e di annate particolari che restano imbottigliati anche per decine di anni prima di guastarsi. Il percorso di maturazione del vino non ha niente a che vedere con il trascorrere degli anni in bottiglia: si tratta invece di un percorso unico che distingue ogni qualità di uva. Gli aromi dei vini rossi si presentano in una gamma piuttosto ampia: prevalgono aromi di frutti di bosco (lampone, fragola, ribes, mora o mirtillo), ma i più attenti sapranno riconoscere anche profumi di fiori come la rosa, la viola o il ciclamino. Gli aromi di frutta e fiori freschi sono tipici dei vini più giovani, mentre i rossi più invecchiati sono caratterizzati da aromi più vicini alla frutta secca, cotta o candita o persino di erbe aromatiche come il rosmarino e il timo. Bisogna avere un olfatto molto allenato e sviluppato per riconoscere questi profumi, mentre, a una degustazione di primo livello, basterà riconoscere gli aromi conferiti dal legno al vino durante il periodo di affinamento in botte: aromi che ricordano il tostato e l'affumicato, le spezie pregiate e le essenze balsamiche (resina e incenso), il caffè e persino il cacao. Se percepite un aroma di liquirizia sapete che siete di fronte a un vino di eccezionale qualità ed eleganza. Spesso si sente parlare di astringenza o tannicità di un vino rosso: questa è una caratteristica tipica del rosso e dipende dai tannini rilasciati dal legno della botte o dalle bucce dell'uva. Questi elementi determinano, insieme all'alcol, l'acidità e la sapidità del vino, in pratica la sua armonia.

### I vini bianchi

La varietà dell'uva e la sua maturazione incidono molto sul gusto del vino bianco. Se acerbe, le uve portano nel vino aromi vegetali come l'erba, le foglie, gli aromi di bosco; se sono ben maturate, il vino presenta aromi più complessi di fiori e frutta anche esotica. Le uve aromatiche donano ai bianchi le loro principali caratteristiche, al punto che il loro profumo è spesso molto intenso e ricorda erbe quali la salvia, il finocchio, la lavanda o la menta. La varietà dei colori dei vini bianchi è piuttosto vasta e ci aiuta a comprendere le diverse tecniche di vinificazione. I vini bianchi giovani presentano sfumature verdoline che nel corso del tempo passano al giallo limone, paglierino, oro, ambra, fino ad arrivare al marrone. I vini giovani hanno aromi di fiori e di frutta a polpa bianca, mentre i bianchi più complessi presentano aromi di fiori e frutta gialla e secca. Infine, i bianchi strutturati e maturi presentano aromi di fioriseccchi, miele e frutta tostata. Più il vino bianco invecchia maggiore è la complessità dei suoi aromi, che in alcuni casi evoca persino il miele d'acacia, le violette, l'iris, il gelsomino, il sambuco e le confetture.

### I vini rosati

Questi vini vanno consumati giovani, al massimo entro due anni dall'anno di produzione, perché sono meno acidi dei bianchi e contengono meno tannini dei rossi. Aromi di frutta caratterizzano i più delicati vini rosati. Il rosa tenue è il colore tipico, con una gamma di sfumature ricca, ma sempre nelle tonalità del rosso. Questi vini non hanno una struttura particolarmente corposa, ma presentano intensi aromi di frutta, fiori e spezie. In un rosato di buona qualità si percepiscono aromi di rosa, violetta, biancospino, fiore di pesco, fiori di campo, gelsomino, fiore d'arancio, e ancora frutti di bosco, banana, prugna, pera, melograno. L'alcol presente in questi vini bilancia la tannicità e l'acidità, che altrimenti li renderebbero poco gradevoli al gusto e all'olfatto.

### Il vino a tavola

Ecco alcune regole da non dimenticare per apprezzare al meglio il vino nei pasti quotidiani e nelle occasioni speciali, senza mai dimenticare un consumo moderato e responsabile. Innanzi tutto la bottiglia deve essere sempre servita in modo che l'ospite possa leggere l'etichetta. Vini bianchi e spumanti si devono stappare nel momento in cui si consumano, non devono mai essere caraffati e vanno consumati freddi. I vini rossi, soprattutto se invecchiati, vanno aperti prima del pasto, in modo che il vino respiri e ossigenandosi esalti le sue caratteristiche organolettiche. Per accelerare questa operazione è preferibile caraffare il vino. Ecco le temperature ideali a cui servire il proprio vino preferito.

Ovviamente, si tratta di indicazioni generali, molto dipende infatti dalle specifiche caratteristiche dei vini:

- Spumante 8°
- Bianco giovane 10°
- Bianco dolce 12°
- Da barrique 14°
- Rosato 11°
- Rosso giovane 16°
- Rosso robusto e corposo 18°
- Rosso invecchiato 20°





## I BICCHIERI

Consumare responsabilmente, degustare e non semplicemente bere. Per assaporare tutte le caratteristiche del vino italiano e apprezzarne le sfumature sensoriali, i compagni migliori sono decisamente i bicchieri. Il bicchiere svolge infatti un ruolo fondamentale per esaltare le qualità di ogni tipo di vino. I cristalli, dalle tante forme diverse, non nascono a caso, ma dalla scienza e dalla tradizione enologica. A ogni vino il suo bicchiere.

### Calice da degustazione ISO

È stato studiato nelle sue proporzioni dopo esperimenti e prove che hanno consentito di determinare la forma più idonea (a uovo allungato) per lo sviluppo degli aromi e per la migliore valutazione del vino. Tali dimensioni sono state codificate e definite dall'*International Standards Organization (ISO)*.

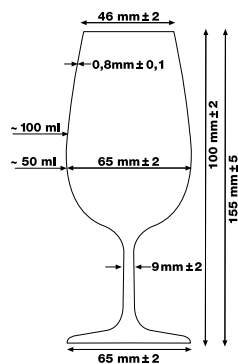
### CALICI PER VINI BIANCHI

#### Calice per vini bianchi giovani e freschi (A)

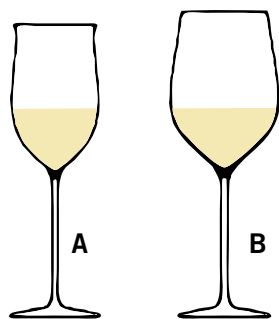
L'apertura allargata rispetto al corpo è stata studiata per esaltare la dolcezza e l'acidità e per valorizzare il residuo zuccherino dei vini bianchi giovani e freschi. Questo tipo di apertura consente infatti, dapprima di dirigere al naso i profumi e gli aromi del vino, in seguito alla bocca, per percepire al meglio sulla punta della lingua i valori di dolcezza, sui lati l'acidità.

#### Calice per vini bianchi corposi e maturi (B)

La forma dritta dell'apertura è stata studiata attentamente per dirigere il vino direttamente alle parti laterali e posteriori della lingua e in seguito sulla punta. Questo tipo di degustazione permette di apprezzare a pieno le complesse caratteristiche aromatiche dei vini bianchi maturi.



Calice da degustazione ISO



A) Vini Bianchi Giovani  
B) Vini Bianchi Maturi

### CALICI PER VINI ROSATI

#### Calice per vini rosati giovani e freschi (C)

Come nel caso del calice per vini bianchi giovani e freschi, l'apertura più ampia del corpo consente di apprezzare immediatamente sulla punta della lingua la dolcezza del vino. La differenza è nel corpo del calice, decisamente più largo, studiato per favorire una giusta ossigenazione del liquido, esaltando il valore aromatico dei vini rosati giovani e freschi.

#### Calice per vini rosati corposi e maturi (D)

L'apertura dritta del calice, come nel caso del bicchiere per i vini bianchi corposi e maturi, consente al vino di addentrarsi nelle parti laterali e posteriori della lingua. Il corpo più largo di questo calice favorisce invece l'ossigenazione del liquido esaltando aromi e bouquet.

### CALICI PER VINI ROSSI

#### Calice per vini rossi giovani (E)

Questo calice è molto simile a quello utilizzato per i vini bianchi corposi e maturi, perché le prime parti della bocca che devono essere coinvolte nella degustazione dei vini rossi giovani sono quelle più interne. Con un bicchiere strutturato altrimenti, i tannini, presenti spesso in questo tipo di vino, potrebbero inficiare il gusto toccando in primo luogo le gengive e causando la caratteristica sensazione di astringenza. Il corpo del bicchiere più largo consente l'ossigenazione del vino.



C) Vini Rosati Giovani  
D) Vini Rosati Maturi

E) Vini Rossi Giovani  
F) Vini Rossi Maturi

G) Vini Rossi molto Maturi  
H) Vini Rossi molto Maturi

### Calice per vini rossi corposi o maturi (F)

A differenza del bicchiere per vini rossi giovani, questo calice si presenta più alto e più largo. La caratteristica principale è un'apertura più stretta. Questa peculiarità è stata studiata per favorire una piena concentrazione degli aromi dei vini rossi corposi. Tutto per esaltare le caratteristiche organolettiche di questi vini.

### Calice per vini rossi corposi e molto maturi (G)

Un corpo estremamente ampio contraddistingue il calice adatto a vini corposi e maturi, soprattutto quelli generati da uve Sangiovese o Cabernet Sauvignon. Un bicchiere di questo tipo garantisce un'adeguata ossigenazione del liquido e esalta i grandi aromi caratteristici di questi vini. L'apertura alta e dritta consente al vino di giungere direttamente nella parte posteriore della bocca, là dove si può assaporare a pieno il suo gusto.

### Calice per vini rossi corposi e molto maturi (H)

A differenza del precedente l'apertura di questo bicchiere si apre rispetto al corpo. È stato pensato, quindi, per consentire al vino di toccare nella bocca immediatamente la punta della lingua e per far apprezzare il grado di dolcezza del liquido. Consigliato per tutti i vini la cui caratteristica è quella di esaltare nella maturazione la componente acida, adatto quindi al Pinot Nero e al Nebbiolo.



## CALICI PER VINI DOLCI

### Calice per vini dolci e passiti (A)

Calice di piccole dimensioni dall'apertura dritta e stretta. Questo per far sì che il vino servito in piccole quantità arrivi prima nella parte posteriore della bocca, senza esaltare troppo la dolcezza di questi vini, che può a volte inficiare il gusto. L'apertura stretta consente lo sviluppo degli aromi caratteristici.

### Calice per vini liquorosi (B)

Più alto del precedente, più largo all'apertura e dalle misure decisamente ridotte, è per eccellenza il calice del Marsala e dei vini liquorosi secchi tradizionali. L'apertura più ampia consente di percepire direttamente sulla lingua il prodigioso equilibrio degli zuccheri non fermentati.

## BICCHIERI PER SPUMANTI

### Bicchieri per spumanti metodo Martinotti - *Charmat* (C)

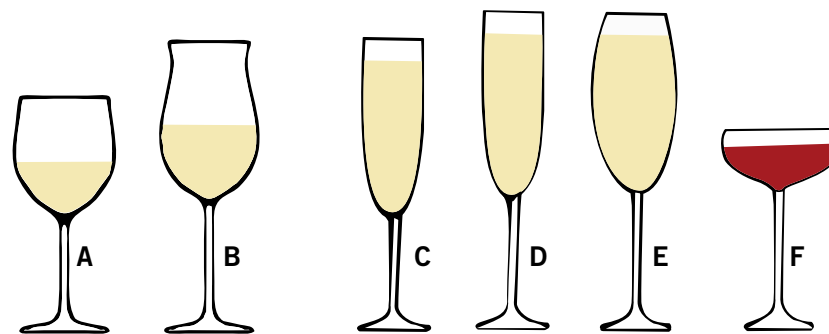
Questa *mezza-flûte* è il bicchiere adatto per spumanti dall'effervescenza non eccessivamente raffinata. È perfetto per apprezzare al meglio gli spumanti prodotti con i metodi Martinotti e *Charmat*, esaltandone i profumi.

### Bicchieri per spumanti metodo classico (D)

La *flûte* è il bicchiere per apprezzare al meglio gli spumanti giovani prodotti con il metodo classico. La lunghezza favorisce la risalita delle bollicine mentre il diametro del corpo, così stretto, sprigiona gli aromi concentrati direttamente al naso.

### Bicchieri per spumanti metodo classico maturi e millesimati (E)

Una *flûte* particolare, dal corpo più largo della norma e dall'apertura stretta. Queste sono le caratteristiche del bicchiere adatto a spumanti prodotti con metodo classico, millesimati e maturi. Particolarità che consentono un pieno sviluppo dell'aroma e dell'effervescenza.



A) Vini Bianchi Dolci  
B) Vini Bianchi da Dessert

C) Vini Metodo Charmat  
D) Vini Metodo Classico  
E) Vini Metodo Classico Maturi  
F) Vini Aromatizzati

## Bicchieri per spumanti aromatici dolci (F)

La coppa è il bicchiere migliore per gustare al meglio gli spumanti più aromatici. L'apertura ampia, infatti, mitiga gli aromi più persistenti e li equilibra con le altre note aromatiche. Indicato sempre per gli spumanti aromatici prodotti con metodo Martinotti-*Charmat* che non hanno un perlage, ossia un'effervescenza, estremamente raffinata.

## Gli abbinamenti

A ogni piatto si può abbinare un buon vino. I consigli generali sono tanti, ma vediamo quelli più conosciuti. I bianchi si abbinano soprattutto a portate leggere e a base di pesce, i rossi si adattano bene ai piatti di carne e i rossi invecchiati a piatti più impegnativi e selvaggina. I grandi chef e sommelier spesso abbinano seguendo la tradizione o per contrapposizione di sapori. Nel primo caso un piatto regionale viene spesso abbinato a un vino della stessa zona, per mantenere la giusta sintonia e affinità di profumi e sapori. Nel secondo caso, il vino può esprimere caratteristiche opposte a quelle del cibo: un esempio potrebbe essere l'abbinamento di una carne grassa a un vino rosso più leggero. I dessert invece difficilmente si sposano con i vini secchi, quindi sarebbe meglio optare per un passito o un vino liquoroso, un metodo di abbinamento che viene definito concordanza di sapori.

In generale, è preferibile che il corpo del vino sia proporzionato agli ingredienti che caratterizzano il piatto. Piatti semplici e delicati si abbinano bene con vini leggeri e giovani, piatti complessi e molto cotti con vini più importanti e aromatici. Questa regola si adatta bene alla cucina mediterranea che modifica le proprie caratteristiche con l'alternarsi delle stagioni. Ma il gusto e l'esperienza personali sono infine il modo più semplice per scegliere i vini da abbinare sulla propria tavola.



## Piccolo glossario del Sommelier

### A

*Acerbo* - vino non ancora pronto  
*Acidulo* - vino con acidità in eccesso  
*Allappante* - aspro, astringente, ruvido, un sapore dovuto all'eccesso di tannino  
*Amabile* - dolce (zuccheri da 16 a 45 gr per litro)  
*Amarognolo* - retrogusto delicatamente amaro  
*Ambrato* - colore di un vino bianco, in genere passiti e liquorosi  
*Ampio* - ricco, complesso ed equilibrato  
*Armonico* - gli elementi che compongono il vino sono presenti nelle giuste proporzioni  
*Aroma* - sensazione olfattiva dovuta ai profumi presenti nel vino  
*Aromatico* - vino prodotto con uve aromatiche  
*Asciutto* - vino secco ma che presenta morbidezza all'assaggio

### B

*Barrique* - botte in rovere di circa 225 litri fatta con doghe piegate a fuoco diretto. È il processo della tostatura, la fase più importante della produzione della botte, che avviene manualmente passando la fiamma all'interno della botte non ancora completamente montata. A seconda del tempo e dell'intensità della fiamma dipenderanno gli aromi che il legno farà sviluppare al vino. I vini che maturano in barrique hanno un caratteristico aroma di vaniglia  
*Beva* - indica il grado di bevibilità o il momento in cui il vino è pronto: può essere facile o pronta  
*Bottrizzato* - vino derivante da uve colpite da una muffa nobile (da cui si ottengono vini passiti naturalmente)  
*Bouquet* - insieme dei profumi che un vino acquista con la maturazione

### C

*Caratteristico* - vino tipico di un determinato vitigno  
*Corpo* - insieme degli elementi che compongono un vino (tannino, polifenoli e glicerina, ecc.)  
*Corposo* - vino generoso, ricco di alcol e corpo, sapore e colore sono strutturalmente in armonia tra loro  
*Corto* - poco persistente in bocca  
*Cru* - definisce un particolare vigneto o una sua parte, le cui uve hanno in genere caratteristiche uniche legate al microclima ed al terreno; i vini prodotti solo con le uve di un cru si fregiano dello stesso nome della vigna  
*Cuvée* - taglio di vari vini di diverse provenienze e annate

### D

*Delicato* - vino equilibrato che soddisfa al gusto  
*Disarmonico* - vino con squilibrio nei suoi componenti  
*Dolce* - presenza evidente di residui zuccherini (oltre 50 g per litro)  
*Dorato* - colore dei vini bianchi corposi o passati in barrique

### E

*Effervescenza* - presenza di bollicine di anidride carbonica (il vino è di migliore qualità se le bollicine sono fini e persistenti)  
*Elegante* - equilibrato, fine, delicato  
*Equilibrato* - le componenti principali sono in equilibrio fra loro  
*Erbaceo* - sentore vegetale tipico di alcuni vitigni e di vini giovani o prodotti con uve non ancora mature

### F

*Feccia* - sedimento solido dallo sgradevole sapore  
*Floreale* - profumo che ricorda i fiori  
*Fine* - elegante nei profumi e armonico nel gusto  
*Fragrante* - profumo elegante e aromatico o giovane e fruttato  
*Fresco* - giusta acidità  
*Fruttato* - con sentore di frutta matura

### G

*Giovane* - non presenta sensazioni equilibrate tra loro  
*Goudron* - profumo di catrame tipico di grandi vini rossi invecchiati o vino dell'ultima annata pronto al consumo  
*Granato* - colore tipico di grandi vini rossi da invecchiamento



## I

*Intenso* - termine riferito soprattutto all'ampiezza del profumo, indica nel colore la tonalità e nel gusto la persistenza

## L

*Leggero* - vino a bassa gradazione alcolica, ma piacevole ed equilibrato  
*Liquoroso* - simile a un liquore per struttura e dolcezza (almeno con 15°)

## M

*Maderizzato* - vino ossidato, ma che in alcuni bianchi diventa un pregio (Madera, Porto...)  
*Mattonato* - colore di rossi molto invecchiati  
*Morbido* - equilibrato e con una certa rotondità dovuta al leggero residuo zuccherino e alla bassa/normale acidità

## N

*Netto* - profumo e gusto puliti, senza difetti

## O

*Ossidato* - a causa del contatto con l'aria il vino perde freschezza e assume un colore scuro e opaco

## P

*Paglierino* - colore giallo che somiglia alla paglia  
*Passito* - vino ottenuto da uve appassite con elevato contenuto alcolico e zuccherino  
*Penetrante* - odore acuto a volte sgradevole  
*Persistente* - indica il prolungarsi delle sensazioni gustose e olfattive  
*Pesante* - troppo ricco di alcol  
*Pieno* - ricco di corpo e struttura, equilibrato  
*Porpora* - classico colore dei vini rossi giovani e leggeri (vino novello)  
*Pronto* - vino pronto per essere bevuto senza ulteriore invecchiamento

## R

*Retrogusto* - sensazioni che si provano dopo aver deglutito il vino  
*Robusto* - ricco di alcol ma ben strutturato  
*Rotondo* - si dice di vino morbido, con moderata acidità e in cui le caratteristiche sono perfettamente dosate  
*Rubino* - classico colore dei vini rossi giovani

## S

*Sapido* - ricco di sali minerali e quindi saporito  
*Struttura* - l'insieme delle componenti del vino

## T

*Tannico* - vino ricco di tannini che lo rendono astringente e allappante, questo gusto si attenua con l'invecchiamento  
*Tannino* - sostanza ceduta al vino dalla buccia dell'uva prima e dalle botti di legno poi, importante per il colore e per la conservazione  
*Tastevin* - tazza utilizzata dai sommelier per la degustazione del vino  
*Terroir* - insieme di territorio, vitigno e tecniche di vinificazione che determinano il carattere di un vino

## V

*Vecchio* - le caratteristiche tipiche di un vino vanno a perdersi  
*Vellutato* - morbido e liscio al palato  
*Vinoso* - giovane con profumo che ricorda il mosto, fresco e fruttato  
*Vitigno* - tipo di pianta dalla quale deriva un determinato vino  
*Vivace* - con tracce di anidride carbonica



## Ricette con il vino

### Risotto al Barolo

Ingredienti per 6 persone: ½ chilo di riso per risotti, 1 cipolla, ½ etto di midollo di bue, ½ litro di brodo vegetale, 3 bicchieri di vino Barolo, un etto di parmigiano grattugiato, 50 g di burro, olio extravergine di oliva, 2 - 3 foglie di alloro, 2 foglie di salvia, sale e pepe q.b.

Affettare la cipolla sottilissima e metterla a imbiondire a fuoco molto basso in un tegame largo con olio, una noce di burro e le foglie di alloro, aggiungere il midollo schiacciato bene con la forchetta e lasciarlo fondere mescolando. Quando la cipolla sarà bene appassita, aggiungere le foglie di salvia e un bicchiere di Barolo; quindi farlo asciugare, sempre a fuoco dolce. Alzare la fiamma, buttare il riso e mescolare vigorosamente. Aggiungere a quel punto i rimanenti due bicchieri di Barolo e farli assorbire, sempre a fuoco vivace. Versare poi sul riso, uno ad uno, i mestoli di brodo, portando il risotto a cottura. In ultimo mantecare con il burro rimasto, aggiungendo anche il parmigiano. Lasciar riposare un attimo, e, prima di servire, aggiungere una generosa macinata di pepe nero.

### Scaloppine al Marsala

Ingredienti per 4 persone: 8 fettine di girello di vitello, 30 g di burro, 3-4 cucchiaini di brodo, 1/2 bicchiere di marsala, farina, sale e pepe q.b.

Tagliate e battete con il batticarne le fettine di vitello. Infarinatetele e fatele rosolare a fuoco vivo nel burro da entrambi i lati. Trasferite le fettine cotte su un piatto, tenendole al caldo. Scolate dalla padella il burro rimasto e versatevi il brodo. Quando bolle, con l'aiuto di una spatola di legno, staccate il fondo di cottura, aggiungete il marsala, fatelo evaporare e condite col sale e col pepe. Rimettete le scaloppine nella padella e finite di cuocerle scuotendo la padella di tanto in tanto per non farle attaccare al fondo. La salsa dovrà risultare abbastanza densa.

### Ciambelline al vino

Ingredienti: 500 g di farina, 125 ml di olio extravergine di oliva, 125 ml di vino (bianco o rosso), 200 g di zucchero, un cucchiaino di semi di anice, un cucchiaino di sambuca (o altro liquore d'anice), un cucchiaino di sale, un cucchiaino di carbonato d'ammonio (reperibile al supermercato).

Mescolare alla farina tutti gli ingredienti secchi, fare un pozzetto al centro e versarvi il vino, il liquore d'anice e l'olio extravergine di oliva. Impastare rapidamente il tutto e lasciare riposare un'ora l'impasto. Fare quindi le ciambelle ed infornarle dopo averle passate su un piattino con dello zucchero. Infornare a 180° per 15 minuti circa fino ad ottenere delle ciambelline ben cotte e scure.