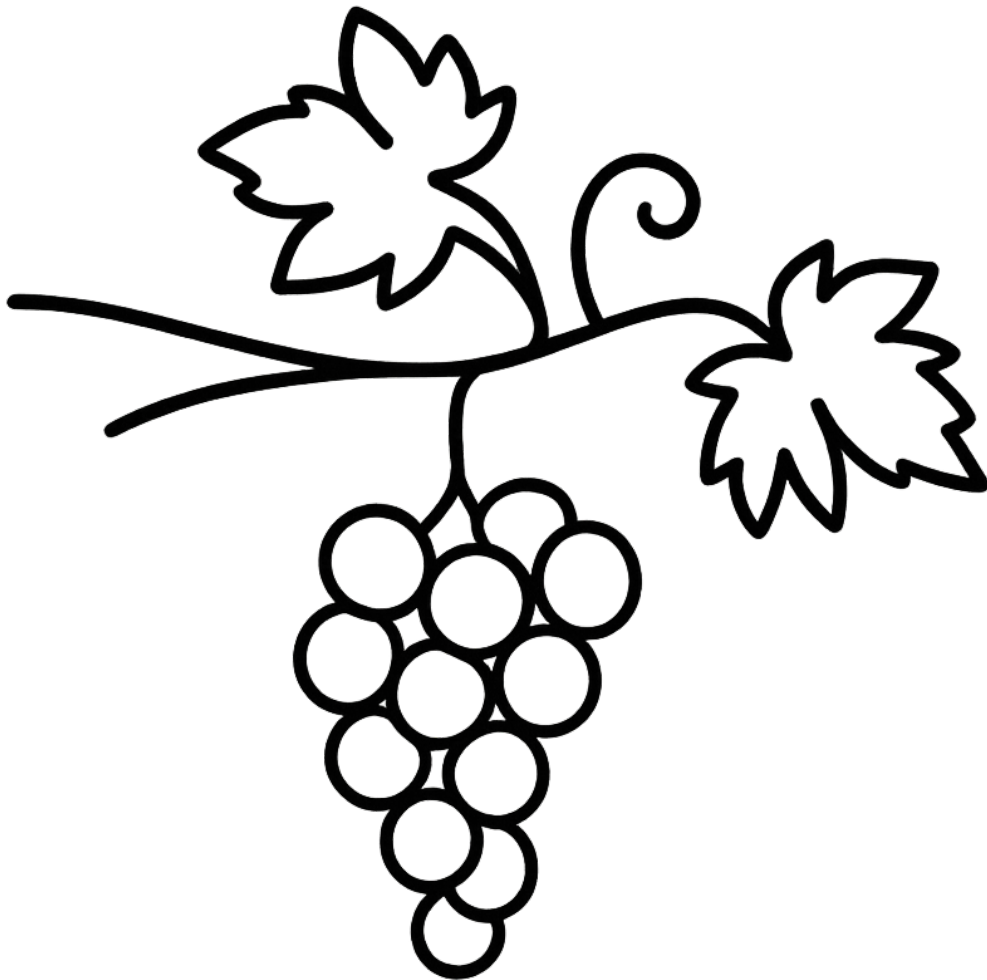


De Vite et Vino

Annotazioni di territori, culture, paesaggi e vini



Domandare libri

Opera gratuita: la conoscenza deve essere gratuita, perché l'ignoranza spesso costa cara

A cura di Andrea Mazzero

A mamma e papà

Prefazione

Quest'opera è intesa come appunti, annotazioni personali e rielaborazioni di concetti assorbiti in vari incontri, letture, ricerche, viaggi e confronti. L'esperienza del mondo enologico non si ferma al mero apprendimento di concetti mnemonici, né si cristallizza nella formalizzazione di un titolo. Bensì, come qualunque percorso conoscitivo e pratico, si incarica di infondere nell'individuo che lo affronta una piena consapevolezza del risultato della mescolanza di fattori vitivinicoli quali cultura locale, tradizione, studio, sperimentazione e dimensione sociale.

Indice dei contenuti

PREFAZIONE	3
ITALIA	7
Valle d'Aosta	8
Piemonte	9
Liguria	15
Lombardia.....	16
Trentino – Alto Adige	20
Veneto.....	24
Friuli – Venezia Giulia	33
Emilia-Romagna.....	37
Toscana	41
Umbria	48
Marche.....	50
Abruzzo.....	54
Lazio	57
Molise.....	60
Campania	61
Basilicata	65
Puglia.....	66
Calabria	70
Sicilia.....	73
Sardegna	81
Riepilogo DOCG.....	85
Elenco DOCG e DOC Interregionali	91
Principali vitigni autoctoni d'Italia	92
Identità genetica dei principali vitigni italiani.....	94
Elenco vini italiani per esame sommelier.....	96
Diffusione dei vitigni nel territorio nazionale.....	99
FRANCIA	106
Il mondo enologico francese	107
Borgogna.....	111
Beaujolais.....	116
Champagne.....	117
Bordeaux.....	124
Valle del Rodano.....	131
Valle della Loira	136
Alsazia	142
Zone minori della Francia	144
Riepilogo Francia	149
SPAGNA	154
Il mondo enologico spagnolo	155
Galizia	156
Castilla y León	157
Castilla-La Mancha	158
Rioja e Navarra.....	159
Catalogna.....	161
Andalusia	163
Isole Canarie	166
Riepilogo Spagna	167
PORTOGALLO	170
Il mondo enologico portoghese	171
Douro.....	172
Minho	175
Estremadura	176
Bairrada.....	177

MADEIRA	178
GERMANIA	181
IL MONDO ENOLOGICO TEDESCO.....	182
PRINCIPALI ZONE VITICOLE DELLA GERMANIA	184
AUSTRIA	188
VITICOLTURA AUSTRIACA	189
UNGHERIA	192
LA VITICOLTURA UNGHERESE	192
TOKAJ.....	192
SLOVENIA E CROAZIA	196
LA VITICOLTURA SLOVENA	197
LA VITICOLTURA CROATA	197
GRECIA	200
LE DENOMINAZIONI GRECHE.....	201
LA VITICOLTURA GRECA	201
RIEPILOGO DENOMINAZIONI EUROPEE	205
STATI UNITI D'AMERICA	207
IL MONDO ENOLOGICO STATUNITENSE.....	208
CALIFORNIA	211
OREGON	217
WASHINGTON.....	218
NEW YORK.....	219
ARGENTINA	222
CILE	226
RIEPILOGO AMERICHE	229
SUDAFRICA	232
AUSTRALIA	237
NUOVA ZELANDA	243
RIEPILOGO RESTO DEL MONDO	245

ITALIA



Valle d'Aosta

Geografia

La Valle d'Aosta è una regione prevalentemente montuosa, la più piccola d'Italia.

È letteralmente una valle, in quanto è solcata dal fiume Dora Baltea, un'affluente del Po, il cui decorso delinea tre parti:

- Alta Valle
- Media Valle: la più soleggiata, è il tratto orizzontale della Dora Baltea
- Bassa Valle

Il suolo, sotto il profilo geologico, è complesso, per l'azione dei ghiacciai e delle acque. I pendii e i suoli sono molto variabili.

Le viti essenzialmente sono coltivate sul fondovalle e nei conoidi di deiezione (le vallate degli affluenti).

Il clima è alpino, con inverni rigidi e nevosi, mentre le estati sono

fresche e ventose di giorno, addirittura fredde di notte. Esistono molti microclimi, anche molto diversi fra loro; nel fondo valle, ad esempio, il clima è continentale (inverni freddi ben sotto 0°C ed estati calde >30°C).

Le precipitazioni sono scarse (600-1.000 mm/anno).

L'altitudine ha impedito in molte zone la diffusione della fillossera, pertanto esistono molti vigneti autoctoni e a piede franco. La regione ha risentito poco della fillossera nel 1896, attualmente ci sono poco meno di 200 ha coltivati, tutti DOC.



Valle d'Aosta DOC

In Valle d'Aosta esiste un'unica DOC, la DOC Valle d'Aosta, approvata nel 1971; segue il decorso della Dora Baltea dall'alta Valle (Morgex) fino alla bassa Valle (Donnas), in un terreno compreso fra 1.300 – 300m slm.

Il disciplinare prevede tre indicazioni di colore: bianco (*blanc*), rosso (*rouge*), rosato (*rosé*), oltre a diverse Unità Geografiche Aggiuntive. Alcuni vini possono fregiarsi anche della tipologia superiore o *supérieur* se assicurano un titolo alcolometrico minimo complessivo superiore di almeno un'unità.

Le tipologie di vinificazione previste dal disciplinare sono molte, comprensive di aromatici (*Gewürztraminer*, *Moscato*, *Moscato Bianco*, *Moscato Bianco Passito*, *Chambave Moscato Passito*, *Passito*, *Müller Thurgau*), vini bianchi (*Pinot Nero*, *Pinot Grigio*, *Pinot Bianco*, *Chardonnay*, *Petite Arvine*, *Nus Malvoisie*, *Blanc de Morgex et de La Salle*, *bianco*, *Blanc de Morgex et de La Salle spumante*) vini rossi (*Novello*, *Gamay*, *Pinot Nero*, *Mayolet*, *Merlot*, *Fumin*, *Syrah*, *Cornalin*, *Nebbiolo*, *Petit Rouge*, *Gamaret*, *Vuillermin*, *Donnas*, *Arnad-Montjovet*, *Chambave*, *Nus*, *Torrette*, *Enfer d'Arvier*), vini rosati (*Rosato*, *Prématta*). È prevista anche la vendemmia tardiva di molte varietà.

Fra le uve ammesse si ricordino le seguenti, considerate identitarie del territorio: il Fumin, il Moscato Bianco (che il disciplinare chiama "*muscat petit grain*", nome locale per il sinonimo Muscat Blanc à Petits Grains), Petite Arvine, Prématta e Vuillermin. Un altro sinonimo del Moscato Bianco, specialmente nella zona dell'omonimo borgo, è Muscat de Chambave.

Le unità geografiche aggiuntive possibili sono, da ovest a est:

- *Blanc de Morgex e de La Salle*: i vigneti hanno la caratteristica di essere coltivati fino a 1.300m slm e ciò li rende i vini più alti d'Europa, preservati dalla fillossera e pertanto a piede franco. Il vitigno più alto d'Europa è il prié blanc.
- *Enfer d'Arvier*
- *Torrette*
- *Nus e Nus Malvoisie*
- *Chambave e Chambave Moscato*
- *Arnad-Montjovet*
- *Donnas*: i vigneti sono a pergola alta valdostana e prendono il nome di *tôpie* lungo alti terrazzamenti dei versanti; sono una sorta di impalcatura di legno (di recente anche in metallo, ferro) e servono ad esporre il più possibile al sole i grappoli d'uva, consentendo al contempo di evitare le gelate trattenendo il calore del suolo.



Piemonte

Geografia

Il Piemonte ha una superficie di oltre 25.000 km², è la seconda regione italiana per estensione. Circondato da montagne a formare una lettera C, ha poi terreni collinari intermedi e l'inizio della Pianura Padana al centro.

Le Alpi (Marittime, Cozie, Graie, Pennine e Lepontine) creano una barriera protettiva dai venti freddi del nord e gli Appennini proteggono dai venti freddi provenienti dal mare; la vetta più alta è il Monte Rosa (4.634m slm). Sono quasi del tutto assenti le Prealpi, tranne che in verbania (zona Lago Maggiore).

Montagna 43,3%, collina 30,3%, pianura 26,4%.

Le colline sono per lo più moreniche o vulcaniche a nord, mentre a sud sono depositi marini (Langhe e Colli Tortonesi), con arenarie, marne e calcareniti, sabbie, limi e argille.

La pianura origina dai grandi fiumi, da ricordare perché spesso delimitano le aree viticole: lo Scrivia, ad esempio, delimita il Monferrato (colline del Gavi) dai Colli Tortonesi.

Il clima è temperato suboceanico in collina e pianura, con temperature medie di 12-13°C e precipitazioni medie di 1250-1400mm vicino al lago Maggiore, con punte di 2000mm in Val d'Ossola e nell'Appennino ligure; nel Monferrato medio e nell'alessandrino occidentale piove poco, 500-600mm annui.



Alto Piemonte

Questa area è localizzata nelle province di Torino, Biella, Novara e Vercelli, parallelamente all'arco alpino, sotto la Valle d'Aosta e fino alle sponde del lago Maggiore. Suolo di antica origine vulcanica (presenza di rocce porfiriche), è stato poi plasmato dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi con un deposito morenico ed alluvionale; il mosaico geopedologico si completa con strati di fondali marini. Le uve tipiche sono a bacca nera il nebbiolo, l'uva rara, la vespolina, la croatina e il raro neretto di Bairo; l'erbaluce (bacca bianca) è alla base del vino DOCG Erbaluce di Caluso.



DOCG e DOC dell'Alto Piemonte

- **Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG:** prodotto in 37 comuni solo da uve Erbaluce (100%), quasi tutti in provincia di Torino, fra Ivrea e Caluso lungo le colline che circondano la discesa della Dora Baltea. Suolo di origine morenica, con limo misto a sabbia e ciottoli. Il clima consta di scarsa pioggia, inverni rigidi e temperature medie di 12°C, con grande escursione termica estiva, che conferiscono grande acidità al vitigno e idoneo all'appassimento. La Botrytis cinerea attacca l'Erbaluce, arricchendone il profilo gusto-olfattivo.
Il disciplinare prevede le varietà:
Erbaluce di Caluso fermo: 11% vol. tot. minimo; odore vinoso, fine; vino secco e fresco.
Erbaluce di Caluso spumante: metodo classico, 11.5% vol. tot. minimo, vino fresco, fruttato, delicato.
Erbaluce di Caluso passito: invecchiamento di almeno 36 mesi (48 se riserva); 17% vol. tot. minimo, min. 70 g/l residuo zuccherino. Vino dolce, armonico, pieno e vellutato.
- **Gattinara DOCG:** ottenuto nelle colline in provincia di Vercelli, ottenuto da Nebbiolo (90-100%), con restante parte di vespolina (0-4%) e/o Uva Rara, fino ad un massimo complessivo del 10% nel totale del vino. Il suolo di origine morenica è argilloso, limoso o sabbioso, in quote fra 250-550m slm. Il sottosuolo, di origine vulcanica, è molto minerale; l'area è mediamente piovosa, con clima tipico delle aree pedemontane. Il sistema di allevamento prevalente è Guyot.
Il disciplinare prevede due tipologie, Gattinara e Gattinara Riserva:
Gattinara: invecchiato almeno 35 mesi (47 se riserva), di cui 24 in legno (36 se riserva); 12.5% vol. tot. minimo (13% se riserva); vino fine, secco, sapido, lievemente amarognolo.

- **Ghemme DOCG:** ottenuto da uve Nebbiolo (qui chiamato anche Spanna, 85-100%), Vespolina e Uva Rara (0-15% totale) coltivate nel comune di Ghemme e di Romagnano Sesia, in provincia di Novara, in un terreno di meno di 50ha di origine morenica, costituito da suoli eterogenei di tipo argilloso, sabbioso, limoso o ciottoloso, con presenza di rocce sedimentarie; questi suoli conferiscono buona sapidità al vino. Il clima è a metà fra l'alpino e la pianura, con frequenti temporali estivi accompagnati talora da grandine e vento. L'inverno è piovoso e rigido, con occasionali nevicate e temperature minime spesso sotto lo zero.

Il disciplinare prevede le tipologie:

Ghemme: invecchiato almeno 34 mesi, di cui 18 in legno; 12% vol. minimo

Ghemme riserva: invecchiato almeno 46 mesi, di cui 24 in legno; 12.5% vol. minimo

Langhe e Roero



In provincia di Cuneo, le Langhe sono il territorio collinare a destra del Tanaro, mentre il Roero occupa la riva sinistra. Insieme al Monferrato, questi territori sono patrimonio UNESCO proprio in virtù della tradizione storica della vite e della cultura del vino.

Il Barolo è un vino risorgimentale, la cui storia recente si intreccia con i Savoia e con i vini francesi; infatti, si deve in gran parte all'enologo Oudart che importò qui l'idea di un vino rosso secco a base nebbiolo.

Anche il Barbaresco ha una storia giovane, con le prime cantine sociali e associazioni a cavallo fra '800 e '900; si cita l'azienda Gaja, di rilevanza mondiale, che vinifica Barbaresco dal 1961.

Le colline delle Langhe e del Roero sono molto variegata sotto il profilo geologico; larga parte del terreno è costituito da marne e sabbie straterellate, in un paesaggio di colline biancheggianti basse e arrotondate. Il clima è temperato, con inverni freddi e nevose ed estati calde e

siccitose, una temperatura media di 11-12°C e precipitazioni contenute (primavera e novembre).

DOCG e DOC delle Langhe e del Roero:

- **Barolo DOCG:** alcuni libri riportano che il Barolo ha tre tipologie, ma è un errore tecnico in quanto gli artt. 1 e 6 del disciplinare ne prevede solo due: Barolo DOCG e Barolo DOCG riserva; la denominazione "*Barolo Chinato*" è stabilita dall'art. 7 del disciplinare ed è prevista

"per i vini aromatizzati preparati utilizzando come base vino «Barolo» senza aggiunta di mosti o vini non aventi diritto a tale denominazione e con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione alla china", con la specifica che "il quantitativo di «Barolo» DOCG da utilizzare per la preparazione del «Barolo chinato» andrà comunicato all'ente preposto al controllo prima della preparazione."

Il Barolo chinato non è menzionato in nessun altro punto del disciplinare. Il Barolo è prodotto in 11 comuni della provincia di Cuneo, dei quali solo 3 sono pienamente compresi nell'area: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba. Il territorio del Barolo è argilloso e calcareo, con un'altitudine ammessa compresa fra i 170-540m s.l.m., collinare con l'esclusione del fondo valle. L'unico vitigno ammesso è il Nebbiolo (100%), allevato a contropalliera e potatura a Guyot. Le menzioni geografiche aggiuntive (M.G.A.) sono ben 181 e corrispondono grossomodo al concetto del *crù* borgognone; infatti, mentre la menzione più vasta è Bricco San Pietro (170 ha), la più piccola e più prestigiosa in assoluto è Bricco Rocche (1,46 ha), situata su una collinetta del comune di Castiglione Falletto e di proprietà esclusiva della famiglia Ceretto, richiamando il concetto di *monopole*.

Il disciplinare prevede le varietà:

Barolo: invecchiamento di almeno 38 mesi, di cui 18 in legno; 13% vol. minimo. Vino intenso, sontuoso, robusto, caldo.

Barolo riserva: invecchiamento di almeno 62 mesi; di cui 18 in legno; 13% vol. minimo

- **Barbaresco DOCG:** prodotto in 4 comuni della provincia di Cuneo, fra i quali Barbaresco, è un vino ottenuto solo da uve Nebbiolo (100%). Il disciplinare prevede due varietà e 66 M.G.A.:

Barbaresco: invecchiamento di almeno 26 mesi, di cui 9 in legno; 12.5% vol. tot. minimo; rosso granato, intenso, secco, pieno e armonico.

Barbaresco riserva: invecchiamento di almeno 50 mesi, di cui 9 in legno; 12.5% vol. tot. minimo

- **Roero DOCG:** questo vino prende il nome da una delle famiglie più note dell'astigiano ed è prodotto in 22 comuni a nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, un territorio collinare con suolo argilloso, sabbioso e calcareo. Il Roero DOCG è prodotto almeno al 95% da Nebbiolo, il restante 5% da uve a bacca rossa non aromatiche idonee alla

coltivazione in Piemonte. Il Roero Arneis DOCG è prodotto almeno al 95% da Arneis, il restante 5% da uve a bacca bianca non aromatiche idonee alla coltivazione in Piemonte. Il disciplinare prevede due varietà di vini rossi e tre varietà di vini bianchi, oltre a 135 unità geografiche aggiuntive.

Roero

Roero: invecchiamento 20 mesi minimo (32 se “Riserva”), di cui 6 in legno; 12.5% vol. tot. minimo; rosso secco, armonico, giustamente tannico.

Roero Arneis

Roero Arneis: invecchiamento min. 4 mesi (16 se “Riserva”); 12% vol. tot. minimo; vino secco, elegante, delicato con eventuale sentore di legno.

Roero Arneis Spumante: non ha invecchiamento obbligatorio; 11.5% vol. tot. minimo; spuma fine e persistente, vino delicato, fruttato, fresco, con note di lievito, crosta di pane e vaniglia.

- **Dogliani DOCG**: vino secco prodotto con uve Dolcetto (100%) su terreni collinari poco piovosi delle Langhe meridionali al di sotto degli 800m slm, allevati a contospalliera e potatura a Guyot. Alcuni volumi lo chiamano anche “Dolcetto di Dogliani”, ma è improprio, perché non previsto dal disciplinare. Esistono due tipologie:
Dogliani: 12% vol. tot. Minimo, è un rosso secco, armonico, con sentori di mandorla.
Dogliani superiore: invecchiamento di almeno 12 mesi; 13% vol. tot. minimo; simile come sentori alla DOCG ‘base’.
- **Dolcetto di Diano d’Alba o Diano d’Alba DOCG**: vino secco prodotto con uve Dolcetto (100%) e solo nel comune di Diano d’Alba (CN). Il terreno del comune, sito entro i 550m slm è calcareo e argilloso, costituito da sedimenti marini con abbondante presenza di arenarie e rocce marnose. Il disciplinare prevede due varietà e 76 unità geografiche aggiuntive che solo in questa DOCG prendono anche il nome di *Sùri* (in dialetto locale: luogo solatio, ossia luogo esposto al sole):
Dolcetto di Diano d’Alba: 11.5% vol. tot. minimo (12% se “vignà”); rosso secco, con note di mandorla, armonico.
Dolcetto di Diano d’Alba superiore: invecchiamento di almeno 10 mesi; 12.5% vol. totale minimo; simile a DOCG ‘base’.
- **Alta Langa DOCG**: vini spumanti metodo classico ottenuti da Pinot Nero e/o Chardonnay (90-100%), con la restante parte da uve da vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Piemonte (0-10%). L’Alta Langa DOCG è solo millesimato. L’Alta Langa DOCG è prodotto in una vasta area del Piemonte che copre le 3 province di Cuneo, Asti e Alessandria; il terreno è molto eterogeneo, solitamente marnoso calcareo-argilloso, così come la piovosità e le condizioni climatiche. Il disciplinare prevede le seguenti varietà:
Alta Langa spumante: invecchiamento di almeno 30 mesi (36 se “Riserva”); 11.5% vol. totale minimo; è un vino complesso, sapido, fine e armonico, con spuma fine e persistente.
Alta Langa spumante rosato: anche rosé o rosa; invecchiamento di almeno 30 mesi (36 se riserva); 11.5% vol. totale minimo, è un vino complesso, sapido, armonico, con spuma fine e persistente.
- **Langhe DOC**: è la DOC residuale, in cui ricadono le grandi DOCG delle langhe; il vino deve essere almeno all’85% a base di vitigni caratteristici, fra i quali Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Pinot Nero, Merlot, Sauvignon, Arneis e Chardonnay. Questa DOC presenta numerose menzioni di vitigni, fra i quali il Nascetta del comune di Novello (o Nas-cëtta), specialmente normato per l’antico vitigno autoctono Nascetta. Il Langhe DOC - Nascetta del comune di Novello è un vino bianco fermo, 11.5% vol. minimo, invecchiato almeno 5 mesi, di colore giallo paglierino poco intenso; esiste anche passito, 16% vol. minimo e invecchiamento minimo di 10 mesi.

Astigiano e Monferrato

Il Monferrato comprende le aree collinari delle province di Asti e Alessandria, oltre a porzioni pianeggianti di destra Po. Confina a ovest con Langhe e Roero, a sud con la Liguria e con gli Apennini, mentre a Est c’è il fiume Scrivia che lo separa dai colli tortonesi. L’Astigiano è quella porzione del Monferrato che si trova in provincia di Asti. È la patria del Barbera, coltivato da almeno 500 anni (documentati), probabilmente molti di più. Anche il moscato bianco trova grande diffusione, tanto che veniva anche dato come regalo a diplomatici. Va segnalato il Grignolino, vitigno a bacca nera a cui



sono dedicate due DOC: Grignolino d’Asti e Grignolino del Monferrato. Altri vitigni che si trovano in queste aree, oltre ai già menzionati, sono il Dolcetto, il Freisa, il Brachetto e il Nebbiolo, ma si ricordano anche le bacche bianche Cortese e Arneis. Il centro del Monferrato Astigiano è tipicamente sabbioso, e le sabbie prendono il nome di sabbie Astiane; il basso Astigiano e il basso Monferrato hanno suoli più antichi di tipo calcareo marnoso che prendono il nome di terre bianche, mentre nell’alto Monferrato (Gavi e Ovada) coesistono terre bianche (colline) e terre rosse (depositi fluviali poco profondi, ricchi di ferro e magnesio). L’Astigiano e il Monferrato non sono zone molto piovose (500-800mm annui), con la sola zona dell’alto Monferrato che raccoglie leggermente più pioggia annua (650-950 mm annui).

DOCG e DOC dell'Astigiano e Monferrato:

- **Asti DOCG:** prodotto in 52 comuni (più due frazioni del comune di Alba) delle province di Asti, Cuneo e Alessandria, questo vino è prodotto da Moscato Bianco (97% min) e altri vitigni a bacca bianca aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte. La tipologia rosato o rosé prevede l'impiego di uve Moscato bianco (70-90%) e Brachetto (10-30%), i cui mosti vengono assemblati nella preparazione della partita. All'interno dell'area sono riconosciute le sottozone "Santa Vittoria d'Alba" e "Strevi", specialmente disciplinate. Per le tipologie "moscato", in etichetta viene riportata come denominazione la formula "Moscato d'Asti DOCG". Esistono le seguenti tipologie:
 - Asti o Asti spumante:* affinamento di almeno 1 mese in autoclave; 6% vol. minimo (11.5% tot); da pas dosé a dolce, è un vino delicato, con spuma fine persistente.
 - Asti o Asti spumante metodo classico:* affinamento di almeno 9 mesi in bottiglia; 6% vol. minimo (12% tot); da pas dosé a dolce, ha una spuma fine e persistente, un odore spiccato e delicato, sapore equilibrato.
 - Asti o Asti spumante rosato o rosé:* 6% vol. svolto minimo (11.5% vol. tot), da pas dosé a dolce, spuma fine e persistente, rosa tenue, odore delicato. 1 mese di affinamento minimo.
 - Asti o Asti spumante metodo classico rosato o rosé:* da pas dosé a dolce, rosa intenso, odore spiccato. 12% vol. tot minimo, 6% svolto minimo, fa almeno 9 mesi sulle fecce
 - Moscato d'Asti:* sovrappressione a 20°C non superiore a 2,5 bar; 4.5-6.5% vol. minimo (11% tot); vino dolce, aromatico.
 - Moscato d'Asti vendemmia tardiva:* uve vendemmiate tardivamente, possibilità (non obbligo) di appassimento in locali idonei; affinamento di almeno 12 mesi; 14% vol. minimo, è un vino dolce, fruttato, molto intenso, con note di miele.
- **Barbera d'Asti DOCG:** prodotto nelle province di Asti e Alessandria da Barbera (90% min) e altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte. Esiste anche in tipologia Superiore, anche con l'eventuale specificazione delle sottozone Tinella, Colli Astiani o Astiano, due zone specialmente normate dal disciplinare di produzione; sono previste le menzioni aggiuntive della vigna, con riferimento al toponimo. Il terreno di produzione è argilloso, limoso, sabbioso e calcareo, sempre collinare, ad altitudini inferiori a 650m slm. Il disciplinare prevede i seguenti vini:
 - Barbera d'Asti:* invecchiamento minimo 4 mesi, opzionale il legno; 12% vol. tot. minimo (12.5% se vigna); è un vino intenso, di corpo, tendente all'etereo con l'invecchiamento.
 - Barbera d'Asti Superiore:* invecchiamento minimo 14 mesi, di cui minimo 6 mesi in legno; 12.5% vol. minimo; vino asciutto, di corpo, tendente all'etereo con l'invecchiamento.Si noti che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha approvato la tipologia Riserva, con minimo 24 mesi di affinamento, di cui 12 in legno, ma non è ancora consultabile il documento in quanto manca l'approvazione dell'aggiornamento del disciplinare (deve fare tavolo tecnico regionale, valutazione ministeriale, discussione nel comitato vitivinicolo nazionale vini DOP e poi pubblicazione in GU); ad oggi, la Riserva è solo stata approvata dall'Assemblea del Consorzio nel 2022. La stessa Assemblea ha approvato di alzare il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo da 13% a 13.5% per la Barbera d'Asti Superiore.
- **Canelli DOCG:** prodotto da Moscato Bianco 100% in 5 comuni (e frazioni di altri 6) della provincia di Asti e da 2 comuni (e frazioni di altri 4) della provincia di Cuneo in terreni collinari calcarei, ma può essere vinificato anche in provincia di Alessandria e Torino (solo una frazione di Chieri, Pessione), anche se il disciplinare lo sconsiglia. È possibile la menzione "vigna". Ancorché prodotto con uve Moscato, è improprio chiamare la denominazione "Moscato di Canelli". Esistono le seguenti tipologie:
 - Canelli o Canelli Moscato:* 4.5-6% vol. minimo (12% vol. totale minimo), vino aromatico, fragrante, floreale e fruttato, dolce, fresco.
 - Canelli Riserva o Canelli Moscato riserva:* invecchiamento di 30 mesi min. (20 in bottiglia), 4.5-6% vol. minimo (12% vol. tot. minimo); vino complesso, aromatico, fruttato, con sentori di canditi, idrocarburi o spezie, è dolce e sapido.
- **Nizza DOCG:** prodotto nell'area del Nizza, un territorio di 18 comuni nella provincia di Asti precedentemente sotto la denominazione Barbera d'Asti DOCG, l'approvazione definitiva è del maggio 2019; il vino è Barbera 100%, coltivati in terreni collinari di marne argilloso-sabbiose e arenarie stratificate, a qualsiasi altitudine, con eccezione del fondovalle. I vini Nizza DOCG hanno grande struttura e sono molto longevi. Sono commercializzate le seguenti varietà:
 - Nizza:* invecchiamento minimo 18 mesi (30 riserva), di cui almeno 6 in legno (12 riserva); 13% vol. minimo; vino intenso, etereo, secco, strutturato, secco, armonico.
 - Nizza "vigna":* invecchiamento minimo 18 mesi (30 riserva), di cui almeno 6 in legno (12 riserva); 13.5% vol. minimo;
- **Ruchè di Castagnole Monferrato:** rosso prodotto in un piccolo comprensorio viticolo di sette comuni del Monferrato Astigiano, in riva sinistra del Tanaro; il terreno della porzione settentrionale di quest'area è caratterizzato da un'arenaria detta Pietra da Cantone (localmente "tuffo"), molto impiegata nell'edilizia locale. Le uve concesse sono il Ruchè (90% min) e un restante 10% massimo di Barbera e Brachetto. Il Ruchè è un vitigno presente quasi solo in questa zona e nella vicina Alessandria, dove è localmente chiamato moscatellina. Non si pronuncia "ruscè", ma "rukè"; alcuni volumi promuovono la pronuncia 'alla francese', priva di qualsiasi fondamento. Esistono due tipologie:
 - Ruchè di Castagnole Monferrato:* 12.5% vol. minimo; vino intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, secco, di corpo, leggermente tannico.
 - Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva:* invecchiamento 24 mesi min, di cui almeno 12 in legno; 12.5% vol. minimo;

- **Terre Alfieri DOCG:** prodotto nelle colline astigiane (Colline Alfieri) al confine con il Roero, in pochi comuni a cavallo fra le province di Asti e Cuneo. Il vino è ottenuto da Arneis (85% min) e altri vitigni bianchi idonei alla coltivazione in Piemonte fino a un massimo del 15%; il Terre Alfieri Nebbiolo è ottenuto dal vitigno Nebbiolo (85% min) e altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nel Piemonte. I terreni sono argillosi, calcarei, sabbiosi e di altitudine compresa fra 130 – 350m slm, sono categoricamente esclusi i terreni pianeggianti e quelli non abbastanza soleggiati. D'estate le temperature superano i 35°C, mentre gli inverni sono piuttosto freddi (clima temperato-suboceanico). È possibile la menzione "vigna". Esistono le seguenti tipologie:
Terre Alfieri Arneis: 11.5% vol. totale minimo, è asciutto, delicato, amarognolo, fragrante e talora floreale.
Terre Alfieri Arneis Superiore: invecchiamento di 6 mesi min, 12.5% vol. totale minimo; amarognolo, delicato, floreale.
Terre Alfieri Nebbiolo: invecchiamento di almeno 4 mesi, 13% vol. totale minimo; sentori di viola, vino asciutto e pieno.
Terre Alfieri Nebbiolo Superiore: invecchiamento di almeno 12 mesi, di cui almeno 6 in botte di legno, 13.5% vol. minimo
Terre Alfieri Nebbiolo Riserva: invecchiamento di almeno 24 mesi, di cui almeno 12 in botte di legno, 13.5% vol. minimo
- **Barbera del Monferrato Superiore DOCG:** vino ottenuto da Barbera (85% min) e da Freisa, Grignolino o Dolcetto (15% max, da soli o congiuntamente). La zona di produzione si sovrappone in gran parte a quella del Barbera d'Asti in quello che viene definito il 'bacino terziario piemontese' e comprende l'Alto e il Basso Monferrato e la provincia di Asti. L'altitudine non è mai superiore ai 650m slm (in media 150-400). 13% vol. minimo, è invecchiato per minimo 14 mesi, di cui almeno 6 in legno, è un vino quasi etereo, intenso, asciutto, di corpo, armonico se invecchiato.
- **Brachetto d'Acqui DOCG o Acqui DOCG:** ottenuto da Brachetto (97% min) nell'Alto Monferrato, nelle province di Asti e Alessandria in terreni marnosi di natura calcareo-argillosa. La denominazione ufficiale è duplice: Brachetto d'Acqui o semplicemente Acqui. Il Brachetto è un vitigno aromatico.
Esistono le seguenti tipologie:
Brachetto d'Acqui: 5% vol. minimo (11.5% vol. totale minimo), è un vino da secco a dolce (spesso dolce), muschiato, delicato, morbido.
Brachetto d'Acqui spumante: affinamento minimo di 1 mese in bottiglia (possibili ulteriori non in bottiglia), 6% vol. minimo (12% vol. totale minimo), vino da extrabrut a dolce (spesso dolce), morbido, delicato, con aromi muschiati.
Brachetto d'Acqui passito: appassimento sia in pianta, sia in ambienti favorevoli, 16% vol. minimo (11% svolto) e residuo zuccherino minimo di 50g/l; è un vino dolce, muschiato, armonico, vellutato.
- **Dolcetto di Ovada Superiore DOCG o Ovada DOCG:** questo vino si ottiene da uve Dolcetto al 100% in 22 comuni dell'ovadese, fra i quali il toponimo Ovada. L'area è collinare (max. 600m slm), con forti pendenze, e si snoda attorno al fiume Orba. Il suolo è diviso in terre rosse e in terre bianche, le prime ricche di ossidi di ferro e magnesio, le seconde (più diffuse) costituite da terreni calcareo-marnosi con tessitura franco limosa e assenza di pietrosità, che dà luogo a vini sapidi. L'intera area è mediamente piovosa, con la porzione prossima all'appennino ligure che vede una piovosità nettamente più pronunciata (1100-1200mm annui). Esistono le seguenti tipologie:
Dolcetto di Ovada Superiore: può avere la menzione riserva, invecchiamento di almeno 12 mesi, 24 se "Riserva", 12.5% vol. minimo; vino quasi granato, dall'odore vinoso/etereo, percezione di legno, asciutto con sentore di mandorla.
Dolcetto di Ovada superiore, con menzione della *vigna:* può avere anche la menzione riserva, invecchiamento di almeno 20 mesi, 24 mesi per fregiarsi della menzione "Riserva", 13% vol. minimo. Simile al primo, ma con sentori speziati.
- **Cortese di Gavi DOCG o Gavi DOCG:** vino ottenuto dal vitigno Cortese (100%) nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, in un territorio di confine nella provincia di Alessandria composto da pianure, con terreni alluvionali, da affioramenti collinari di epoche remote e incorniciato dalla catena appenninica; il clima è moderatamente continentale, con inverni lunghi e rigidi, nevicate frequenti e abbondanti, mentre l'estate è tendenzialmente fresca e ventilata; sono terre rosse, marne e arenarie e terreni composti da marne argillose bianche. Esistono le seguenti tipologie:
Cortese di Gavi tranquillo: 10.5% vol. minimo; vino secco, fresco e delicato.
Cortese di Gavi frizzante: spuma evanescente; 10.5% vol. minimo; spuma evanescente, vino fine e delicato, secco.
Cortese di Gavi spumante: permanenza sulle fecce minimo 6 mesi in recipienti chiusi con dispositivi agitatori (metodo charmat) e 9 mesi per la fermentazione in bottiglia (metodo classico); 10.5% vol. minimo; spuma persistente, vino fine, secco e armonico.
Cortese di Gavi riserva: invecchiamento di almeno 12 mesi, di cui 6 di affinamento in bottiglia; 11% vol. minimo, vino fine, secco, armonico.
Cortese di Gavi riserva spumante metodo classico: invecchiamento di almeno 24 mesi, di cui 18 di permanenza sui lieviti in bottiglia; 11% vol. minimo; vino fine, secco, armonico, con spuma fine e persistente.
È ammessa per le tipologie 'tranquillo', 'riserva' e 'riserva spumante metodo classico' la conservazione in legno, che consente di rivelare alla degustazione sentori di legno.

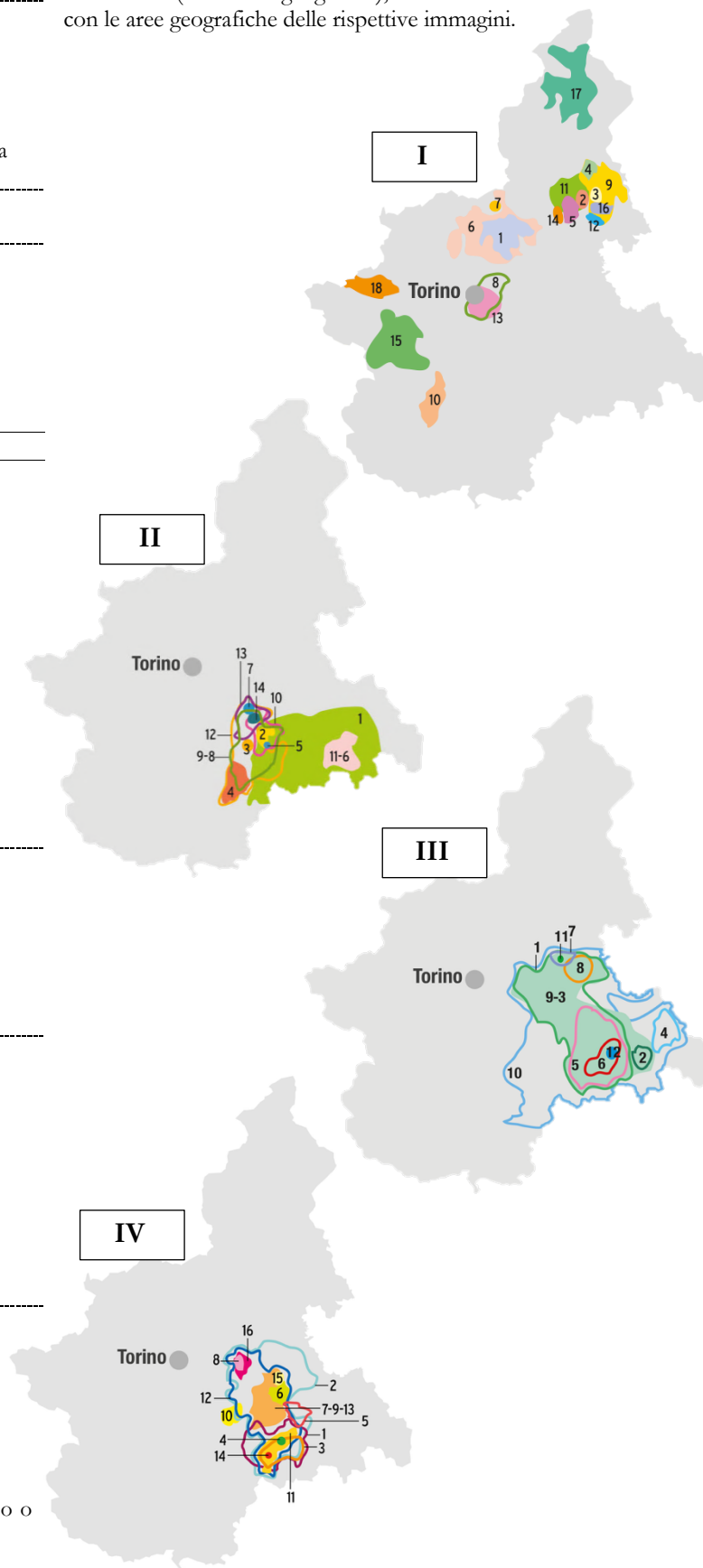
Si menzionano, infine, i Colli Tortonesi, territorio vitato (ben 882 ha) situato nella parte sud-orientale della provincia di Alessandria che dà origine all'omonima DOC (1973); il Colli Tortonesi DOC è un vino che può essere sia bianco, sia rosso, sia rosato; si ricorda fra i bianchi la tipologia Timorasso, composto almeno al 95% dal vitigno omonimo, anche nella tipologia Riserva (invecchiato almeno 21 mesi), è un vino strutturato e molto longevo.

DOCG Piemonte	
I	1. Erbaluce di Caluso o Caluso
	2. Gattinara
	3. Ghemme
II	1. Alta Langa
	2. Barbaresco
	3. Barolo
	4. Dogliani
	5. Dolcetto di Diano d'Alba
	6. Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada
	7. Roero
III	1. Barbera del Monferrato Superiore
	2. Gavi o Cortese di Gavi
IV	1. Asti e Moscato d'Asti
	2. Barbera d'Asti
	3. Brachetto d'Acqui o Acqui
	4. Canelli
	5. Nizza
	6. Ruchè di Castagnole Monferrato
	7. Terre Alfieri
DOC Piemonte	
I	4. Boca
	5. Bramaterra
	6. Canavese
	7. Carema
	8. Collina Torinese
	9. Colline Novaresi
	10. Colline Saluzzesi
	11. Coste della Sesia
	12. Fara
	13. Freisa di Chieri
	14. Lessona
	15. Pinerolese
	16. Sizzano
	17. Valli Ossolane
	18. Valsusa
II	8. Alba
	9. Barbera d'Alba
	10. Dolcetto d'Alba
	11. Dolcetto di Ovada
	12. Langhe
III	13. Nebbiolo d'Alba
	14. Verduno Pelaverga
	3. Barbera del Monferrato
	4. Colli Tortonesi
	5. Cortese dell'Alto Monferrato
	6. Dolcetto d'Acqui
	7. Gabiano
	8. Grignolino del Monferrato Casalese
	9. Monferrato
	10. Piemonte (*)
	11. Rubino di Cantavenna
	12. Strevi
IV	8. Albugnano
	9. Calosso
	10. Cisterna d'Asti
	11. Dolcetto d'Asti
	12. Freisa d'Asti
	13. Grignolino d'Asti
	14. Loazzolo
	15. Malvasia di Casorzo d'Asti o Casorzo o Malvasia di Casorzo
	16. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

(*) Questa DOC comprende l'intera regione Piemonte

Riepilogo DOCG e DOC Piemonte

La tabella seguente riassume tutte le **19 DOCG** e le **41 DOC** della regione Piemonte. I numeri romani indicano solo l'immagine di riferimento (non l'area geografica), mentre i numeri arabi coincidono con le aree geografiche delle rispettive immagini.



Liguria

Geografia

La Liguria è una piccola regione che confina con Francia, Piemonte, Emilia-Romagna e Toscana; lingua di terra baciata dal mar ligure, è prevalentemente montuosa (65%) e collinare (35%). Le pianure sono sporadiche e minute, come la Piana di Albenga, di appena 10km². La montagna è costituita da un unico crinale (l'Appennino Ligure) che parte a ovest dalle Alpi Marittime e si collega all'Appennino Tosco-Emiliano.

La Liguria ha un clima volto variegato di tipo mediterraneo: mentre sulla costa le temperature invernali di rado scendono sotto lo zero e d'estate superano i 30°C, sulla parte montuosa le nevicate invernali sono frequenti e il clima si fa più ventoso, con temperature estive diurne che possono comunque lambire i 30°C. Le piogge sono spesso torrenziali, con bombe d'acqua che negli ultimi anni hanno causato numerosi disagi.

La Liguria si può dividere idealmente in 3 aree: Ponente, Centro e Levante.



DOCG Liguria

nessuna

DOC Liguria

1. Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua
2. Ormeasco di Pornassio
3. Riviera Ligure di Ponente
4. Valpolcevera
5. Golfo del Tigullio Portofino o Portofino
6. Colline di Levante
7. Cinque Terre
8. Colli di Luni

DOC della Liguria

Nessun vino della Liguria è DOCG, ci sono 8 DOC. Di queste si menzionano le seguenti:

- **Rossese di Dolceacqua DOC** o **Dolceacqua DOC**: prima DOC della regione (1972), è un vino rosso prodotto da uve Rossese (95% min). Non ha altre particolarità oltre alla storicità.
- **Riviera Ligure di Ponente DOC**: è la DOC più grande della Liguria, attraversa ben 3 province (Genova, Savona e Imperia) e territori fra loro piuttosto diversi; i vitigni sono a bacca nera (Rossese e Granaccia) e a bacca bianca (Vermentino e Pigato, che poi sono la stessa identica cosa, ma con due nomi diversi). A testimonianza dell'ampio territorio di produzione vi sono diverse sottozone, che esprimono le peculiarità dei singoli terroir.
- **Golfo del Tigullio Portofino DOC** o **Portofino DOC**: oltre alla Bianchetta e al Vermentino, da cui si producono vini bianchi, e al Ciliegio, da cui si producono vini rossi e rosati, questa DOC merita una menzione per lo Cimixà, antichissimo vitigno autoctono quasi estinto che è stato recentemente ripreso e inserito nel disciplinare.
- **Cinque Terre DOC**: la DOC più famosa della regione, situata nell'omonima zona terrazzata delle Cinque Terre, patrimonio UNESCO. Il paesaggio a picco sul mare impone una viticoltura eroica, le altitudini infatti sono fino a 900m slm, con una media di 600-700m, e le pendenze fra il 35-50%; vengono impiegati mezzi come le monorotaie (cremagliere), per trasportare l'uva vendemmiata a mano lungo i terrazzamenti scoscesi. I vitigni impiegati sono il Bosco (40% min), l'Albarola (Bianchetta) e il Vermentino (da soli o congiuntamente, 40% max) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di La Spezia. Esistono le seguenti tipologie:
Cinque Terre: 11% vol. minimo, 11.5% nel caso di menzione geografica aggiuntiva (Costa de Sera, Costa de Campu, Costa da Posa)
Cinque Terre Sciacchetrà: 13.5% vol. minimo, può essere immesso in vendita non prima di 12 mesi dalla vendemmia;
Cinque Terre Sciacchetrà riserva: 13.5% vol. minimo, può essere immesso in vendita non prima di 36 mesi dalla vendemmia; possibile l'invecchiamento in legno.
- **Colli di Luni DOC**: DOC interregionale, localizzata nelle province di La Spezia (Liguria) e Massa-Carrara (Toscana). Sono vini sia bianchi (base Vermentino o Albarola) che rossi (base Sangiovese).

Lombardia



Geografia

La Lombardia confina con le regioni Piemonte, Trentino-Alto Adige, Veneto, Emilia-Romagna (confine dato in gran parte dal fiume Po), a nord confina con la Svizzera. Il 40% della regione è montuosa, mentre il 47% è Pianura Padana, solo una piccola parte è collinare (13%). Molto rappresentati sono i corsi d'acqua e i laghi (da ovest a est: Maggiore, Como, Iseo e Garda).

Il clima a nord della regione è alpino (cime anche a 4000m slm), mentre a sud è continentale, con numerosi microclimi dettati dai bacini lacustri.

In prossimità dei laghi il territorio ha origine dal ritiro dei ghiacciai, pertanto si trovano terreni morenici ricchi di argille, sabbie e ciottoli; nella pianura il terreno è ricco di sostanze organiche, mentre nell'Oltrepò Pavese si trovano marne, calcare, gessi e galestri di origine appenninica. La Lombardia può essere suddivisa nelle seguenti macroaree: Valtellina, Bergamasca, Franciacorta, Garda e Oltrepò Pavese.

Valtellina

La valtellina è un'area nella provincia di Sondrio, solcata dal fiume Adda, fra le Alpi Orobie e le Alpi Retiche. Degni di nota i muretti a secco, simbolo della viticoltura della valtellina: le notevoli pendenze (fino a 35°) delle colline della zona imposero ai viticoltori di terrazzare le colline e questi muretti sono stati eretti a secco, ovvero senza cemento o malta, ma solo con l'attenta scelta di tipo di pietra e posizione. Questa tecnica di realizzazione dei muretti a secco è stata riconosciuta dall'UNESCO quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Le aree vitate sono fra i 300 e i 700m slm, qui le escursioni termiche sono piuttosto pronunciate per le correnti alpine notturne, la ventilazione è costante. I terreni sono sia morenici che alluvionali, composti al 70% da sabbia, il restante è limoso e con poca argilla, è molto permeabile e predispone alla siccità, con viti che talora affondano le radici nella roccia. Nella valtellina si coltiva principalmente la Chiavennasca (Nebbiolo), ma anche la pignola e brugnola.



DOCG della Valtellina

- **Sforzato di Valtellina DOCG**: il disciplinare consente anche la denominazione *Sfursat di Valtellina*, forma dialettale locale; vino a base Nebbiolo (90% min), qui chiamato Chiavennasca. Il restante 10% può essere ottenuto da uve a bacca rossa non aromatiche idonee alla coltivazione in Lombardia. Coltivate ambo i lati dell'Adda fino a 700m slm, queste uve vengono fatte appassire in solaio almeno fino a dicembre (possibile anche fino a marzo); il vino ottenuto è un vino secco che deve essere invecchiato almeno 20 mesi, di cui 12 in botti di legno e al consumo deve avere 14% vol. minimo. Le bottiglie consentite sono da 0,375 a 5 litri. È un vino intenso, con sentore di frutti maturi, morbido, strutturato. L'appassimento serve a dare concentrazione di estratto e di sostanze aromatiche, ma la fermentazione è completa e non c'è residuo zuccherino.
- **Valtellina Superiore DOCG**: vino a base Chiavennasca (nebbiolo, 90% min) prodotto in alcune zone all'interno dell'area DOC Rosso di Valtellina; l'area è molto articolata e riguarda terreni declivi di natura brecciosa. Il disciplinare prevede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 12 in legno; il periodo di invecchiamento sale ad almeno 36 mesi se si vuole aggiungere la menzione Riserva. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 12%. È un vino asciutto, leggermente tannico, vellutato e armonico.

Bergamasca

La bergamasca è l'area collinare della provincia di Bergamo compresa fra le verticali dei fiumi Adda e Oglio, lungo il confine est si trova il lago d'Iseo. Il clima è continentale, mentre nella zona del lago si fa più temperato; la bergamasca è ben ventilata e piuttosto piovosa, d'estate si assiste con una certa frequenza a grandinate.

Il suolo deriva da substrati costituiti da formazioni calcareo-marnose e flysch arenaceo-calcarei, mentre nelle porzioni più basse prevalgono argille e sabbie. In particolare, il Moscato di Scanzo DOCG è prodotto da uve il cui terreno prende il nome di *Sass de luna*, per le formazioni calcaree-gessose che affiorano in superficie e che al sole si sfaldano col tempo; in quest'area esiste un microclima mediterraneo.

DOCG della Bergamasca

- **Moscato di Scanzo DOCG o Scanzo DOCG:** vino rappresentativo della bergamasca, ottenuto da appena 35ha di uve Moscato di Scanzo 100%, tutte nel comune di Scanzososciate. Le forme di allevamento sono la spalliera semplice, pergola unilaterale, a tetto inclinato e casarsa; appassimento (21 giorni min), vinificazione, invecchiamento (24 mesi min) e imbottigliamento devono essere fatti nel comune, al consumo presenta un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 17% (svolto 14%) e un residuo zuccherino compreso fra 50-100g/l. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. Questo vino rosso rubino è delicato, intenso, dolce e armonico, con un leggero retrogusto di mandorla.

Franciacorta

La Franciacorta è un'area nella provincia di Brescia delimitata a est dall'Oglio e a nord dal lago d'Iseo. La sua storia ha almeno 500 anni; la prima menzione del termine franciacorta compare nello statuto di Brescia già nel 1277, in quanto era un territorio esentato da alcune tasse (*francae curtes*) in cambio della manutenzione delle strade e dei ponti, mentre il primo riferimento ai vini (pur senza il nome Franciacorta) risale al 1570. Il vino com'è conosciuto oggi è post-filossera e nasce dall'incontro fra Berlucchi e Ziliani nel 1956, che portò a fare dei vini simili a quelli francesi (imitazione di Champagne), producendo le prime bottiglie nel 1961.

Il clima in franciacorta è continentale temperato, con il lago d'Iseo mitiga le temperature invernali; il territorio morenico, compreso fra 140 – 550m slm, ha una ventilazione costante ed è costituito da depositi alluvionali, fluvio-lacustri, lacustri e fluviali ghiaiosi-sabbiosi. Il suolo si divide in tre unità: i colluvi, i depositi e i morenici, differiscono per tipologia di terreno, capacità di drenaggio e per i sentori che conferiscono al vino. Il clima negli ultimi anni si è fatto più caldo e le vendemmie sono sempre più precoci, le piogge sono prevalentemente autunnali.



DOCG della Franciacorta

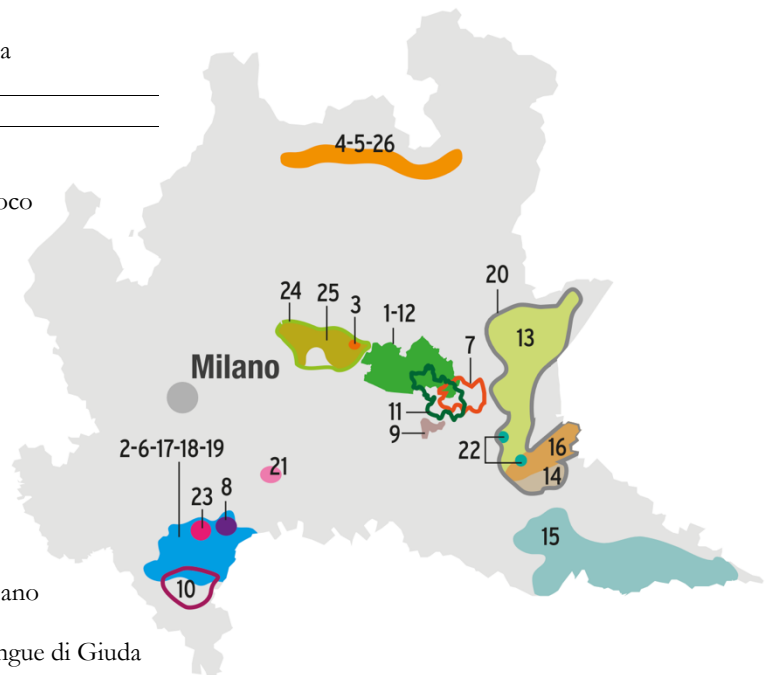
- **Franciacorta DOCG:** prodotto in 14 comuni della provincia di Brescia (e parte di altri 5 comuni), la vite è presente in forma spontanea nell'area del franciacorta già in epoca preistorica, in particolar modo si segnalano le esperienze di coltivazione dei monaci che abitavano le corti monastiche della zona.
Il Franciacorta è prodotto da uve Chardonnay e/o Pinot Nero, possono concorrere il Pinot Bianco (50% max.) e l'Erbamat (10% max.); il Franciacorta Rosé è ottenuto da Chardonnay (65% max.) e Pinot Nero (35% min.), possono concorrere il Pinot Bianco (50% max.) e l'Erbamat (10% max.). Il Franciacorta Satèn è prodotto da Chardonnay (50% min.), può concorrere alla produzione il Pinot Bianco (50% max.); il Satèn (il nome deriva da "seta") è più cremoso, morbido, setoso e ha una pressione massima al consumo di 5 atm, contro le 6-6.5 del franciacorta normale. Il disciplinare di produzione è molto specifico nel vietare la produzione in prossimità di zone umide (corsi d'acqua e ristagni permanenti), la vendemmia è manuale e il vino è solo metodo classico, anche se non sempre è specificato in etichetta (non è obbligatorio). La pianta è allevata a spalliera singola, solo l'Erbamat può avere altre forme di allevamento (qualunque), purché ne migliorino la gestione. Esistono le seguenti tipologie:
Franciacorta: affinamento sui lieviti di almeno 18 mesi (30 se millesimato, 60 se riserva), 11.5% vol. minimo; da zero a demi-sec, è un vino ampio, fine, sapido, fresco e armonico. Il millesimato è da dosaggio zero a extra dry, mentre il Riserva è al massimo brut.
Franciacorta Satèn: affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi, (30 se millesimato, 60 se riserva), 11.5% vol. minimo; è un vino con spuma persistente, fine, sapido e armonico. Esiste solo brut in tutte le versioni (riserva e millesimato).
Franciacorta Rosé: affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi, (30 se millesimato, 60 se riserva), 11.5% vol. minimo. Da zero a demi-sec, è un vino con sentori tipici del pinot nero, sapido, fresco, fine ed armonico.

DOCG e DOC dell'Oltrepò Pavese:

- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG:** questo vino viene prodotto in una piccola area dell'Oltrepò Pavese; in queste zone, il Pinot Nero (vinificato in bianco) trova terreni argillosi e quote anche piuttosto elevate, incroci di venti che conferiscono ai vini un carattere esclusivo. Tutte le tipologie prevedono una permanenza sulle fecce di almeno 15 mesi, 24 se il vino è millesimato. Il disciplinare cita la tipologia "crémant", che ovviamente non può esistere essendo un termine legalmente riservato ad alcuni vini francesi e del Lussemburgo; forse è stato usato il termine, a onore del vero in virgolettato, perché fa figo. Esistono le seguenti tipologie di questa DOCG:
 - Oltrepò Pavese metodo classico:* 11.5% vol. minimo; costituito da Pinot Nero (70% min) e il resto da Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco, da soli o in combinazione. È un vino fine, sapido, fresco e armonico.
 - Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero:* 12% vol. minimo; costituito da Pinot Nero (85% min) e il resto da Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco, da soli o in combinazione. Ha un bouquet proprio della rifermentazione in bottiglia, è sapido, strutturato e fresco.
 - Oltrepò Pavese metodo classico rosé:* 11.5% vol. minimo; costituito da Pinot Nero (70% min) e restante parte di Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco, da soli o in combinazione. È sapido, moderatamente corposo, fine.
 - Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero rosé:* 12% vol. minimo; costituito da Pinot Nero (85% min) e il resto da Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco, da soli o in combinazione. È fine, ampio, sapido, di buona struttura.
- Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC:** una leggenda vuole che l'apostolo Giuda Iscariota si fosse pentito per il tradimento e che Gesù lo avrebbe fatto resuscitare nientepopodimeno che a Broni, in Oltrepò Pavese, dove avrebbe salvato alcune vigne in crisi. Il vino è prodotto da uve Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina (localmente: Ughetta) e Pinot Nero; oltre alla versione normale, sono previste le tipologie frizzante e spumane dolce.

Riepilogo DOCG e DOC Lombardia

DOCG Lombardia	
1.	Franciacorta
2.	Oltrepò Pavese Metodo Classico
3.	Scanzo o Moscato di Scanzo
4.	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
5.	Valtellina Superiore
DOC Lombardia	
6.	Bonarda dell'Oltrepò Pavese
7.	Botticino
8.	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese o Buttafuoco
9.	Capriano del Colle
10.	Casteggio
11.	Cellatica
12.	Curtefranca
13.°	Garda
14.	Garda Colli Mantovani
15.	Lambrusco Mantovano
16.°	Lugana
17.	Oltrepò Pavese
18.	Oltrepò Pavese Pinot Grigio
19.	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
20.*	Riviera del Garda Classico
21.	San Colombano al Lambro o San Colombano
22.°	San Martino della Battaglia
23.	Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda
24.	Terre Del Colleoni o Colleoni
25.	Valcalepio
26.	Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
27.^	Riviera del Garda Bresciano

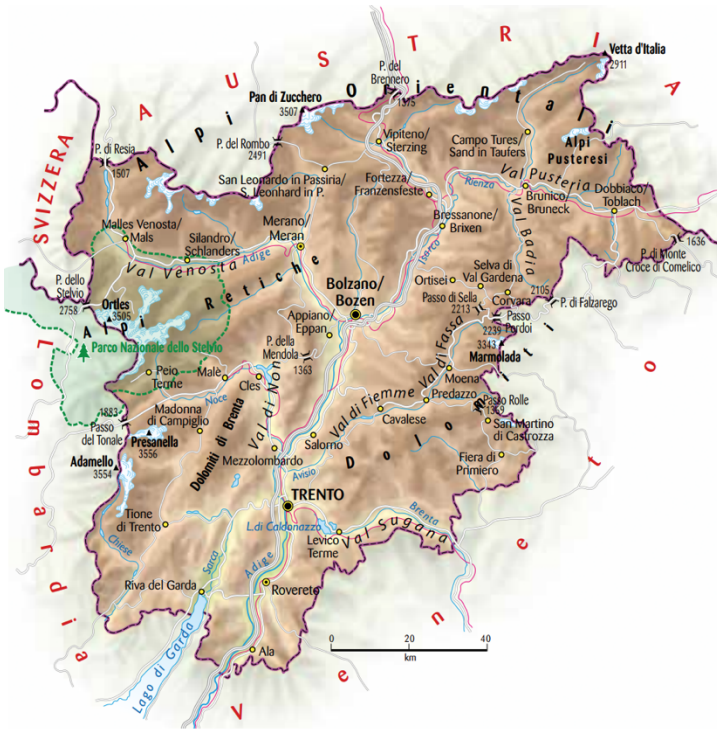


° Lugana DOC, Garda DOC, San Martino della Battaglia DOC: interregionali (con il Veneto)

* Comprende l'ex DOC Valtenesi

^ Non elencato nella mappa, la zona è quella di Limone sul Garda, Gardone Riviera, Salò, Desenzano del Garda, Sirmione e tutta quella zona (30 comuni).

Trentino – Alto Adige



Geografia

Le province autonome di Trento e Bolzano, molto diverse per ragioni storiche, politiche e culturali, danno luogo alla regione a statuto speciale Trentino – Alto Adige. In tedesco, l'Alto Adige (la provincia di Bolzano) prende il nome di Südtirol.

Il Trentino-Alto Adige è la regione più a nord d'Italia, quasi esclusivamente montuosa e con vette che superano i 3000m slm; le aree pianeggianti sono la Piana Rotaliana e le valli fluviali, in primis quelle dell'Adige (e dei suoi affluenti) e del Sarca (principale immissario del Garda). L'area vitata corrisponde grossomodo alla valle dell'Adige.

Il clima nelle valli è intermedio fra semicontinentale ed alpino e nonostante le altitudini piuttosto elevate sono assenti i caratteri di rigidità tipici delle vicine aree alpine; la valle del Sarca, fino a Riva del Garda, ha un clima sub-mediterraneo, il più mite di tutta la regione, mentre risalendo lungo l'Adige il clima nella valle è di transizione, con inverni anche rigidi. Un proverbio locale del trentino-bellunese ci ricorda che le estati nel trentino possono essere molto calde, complici le masse d'aria calda che vengono soffiate a nord dall'Orsa da mezzogiorno al tramonto: *“se vuoi patire le pene dell'inferno: vai a Trento d'estate e a Feltre*

d'Inverno".

Sotto il profilo storico merita una menzione l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato nel 1874 e divenuto uno dei più celebri atenei della vitivinicoltura italiana, ed è affianca nella ricerca il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg (BZ).

La regione Trentino-Alto Adige non ha DOCG, ma ben 18 DOC (84% di tutti i vini della regione sono DOC).

Trentino – Val d'Adige

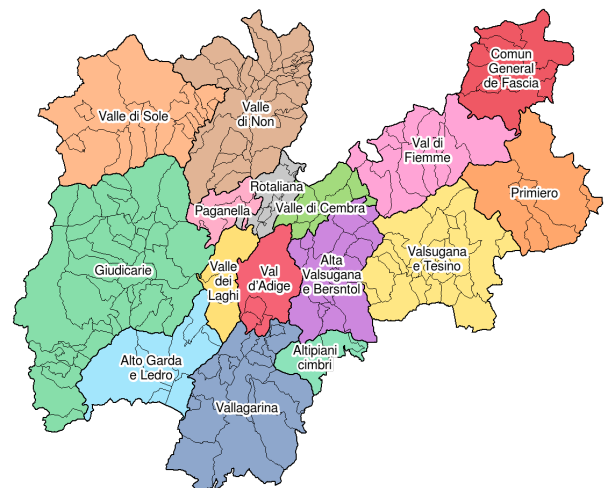
L'area che segue il decorso del fiume Adige con la sua vallata prende il nome di Val d'Adige; ai fini della presente trattazione si considererà anche l'area di Vallagarina e Rovereto come parte della macroarea. Si tratta di una zona caratterizzata da depositi glaciali e torrentizi, alluvionali, fertili e tendenzialmente ben drenati; i suoli sono calcarei, ricchi di calcio e sodio; il 70% della provincia è al di sopra dei 1000m di quota.

In questa macroarea il clima è sub-continentale, mitigato dalle correnti calde e umide che risalgono dal lago di Garda, con inverni freddi e nevosi ed estati calde e soleggiate. La piovosità è medio-alta (900-1200 mm) e la temperatura media annua è la più alta della regione.

La viticoltura è concentrata nel fondovalle, aspetto in netto contrasto con i disciplinari della gran parte delle altre regioni; infatti, risalendo i pendii sono ripidi e le coltivazioni sarebbero troppo difficili. Il sistema di allevamento tipico è la pergola trentina, usata anche in Südtirol: il tetto leggermente inclinato consente la massima insolazione alle foglie, con il grappolo che pende al di sotto di esse, dove gode della miglior ventilazione e resta secco e salubre. Questo sistema di allevamento non è il più semplice da gestire, infatti molti coltivatori lo stanno gradualmente abbandonando in favore della controspalliera con potatura a Guyot.

DOC della Val d'Adige:

- Valdadige Terradeiforti DOC o Terradeiforti DOC: interregionale con il Veneto (VR), è una denominazione che identifica vini rossi da uve Enantio (85% min) o Casetta (85% min), e vini bianchi a base Pinot Grigio (85% min). L'Enantio, citato anche da autori romani del I secolo d.C., è anche detto anche Lambrusco a Foglia Frastagliata.



- **Valdadige DOC:** interregionale con il Veneto (VR), è una denominazione riservata a vini prodotto da uve a bacca bianca (Pinot B/G, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay) o da uve a bacca rossa (Enantio e Schiava).
- **Trento DOC:** denominazione riservata a spumanti bianchi (o rosati) metodo classico, ottenuti da uve Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Meunier, in 74 comuni della provincia di Trento. Capostipite di questo vino fu Giulio Ferrari, che dai viaggi in Francia a inizio 900 portò con sé l'idea di fare un vino spumante in un territorio, il Trentino, che possedeva un clima e un suolo simili alla Champagne, adatti a garantire la freschezza e l'acidità necessarie per fare un grande vino spumante. Curiosamente, in un processo simile a quello che portò all'Amarone, il signor Ferrari murò le cantine durante la Grande Guerra e, dopo tre anni, al suo rientro assaggiò – giustamente – i vecchi vini, scoprendo che si erano arricchiti in complessità ed erano ancora freschissimi.

La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con eventuale successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita. Le operazioni di vinificazione possono essere fatte in tutta la provincia di Trento (166 comuni totali). Si tratta della prima denominazione in Italia ad essere riservata esclusivamente allo spumante ottenuto con il metodo classico. Sono possibili le seguenti tipologie:

Trento (nel tipo bianco): 15 mesi di rifermentazione sui lieviti in bottiglia (*sans année*), se fanno almeno 24 mesi possono mettere l'annata delle uve, 11.5% vol. minimo. È un vino vivace, da brut nature a dolce.

Trento (nel tipo rosato o rosé): 15 mesi di rifermentazione sui lieviti in bottiglia (*sans année*), se fanno almeno 24 mesi possono mettere l'annata delle uve, 11.5% vol. minimo. È un vino vivace, armonico, da brut nature a dolce.

Trento riserva: 36 mesi di rifermentazione sui lieviti in bottiglia, obbligo di riportare l'annata delle uve, 12% vol. minimo, esiste come brut nature o brut. È un vino pieno, armonico.

Trentino – Piana Rotaliana



La Piana Rotaliana è la pianura alluvionale tra l'Adige e il torrente Noce, nella zona nord del Trentino (15km da Trento); è circondata su tre lati da alte pareti rocciose che la proteggono dai venti freddi. La pianura è quasi interamente vitata, scavi archeologici hanno portato alla luce oggetti legati al vino risalenti al I secolo d.C.; Goethe (1749-1832) definì la piana il "giardino delle viti".

Il clima della piana, situata a circa 200m slm, è dovuto all'influenza dell'Adige che mitiga le temperature, alle montagne che la riparano dai venti freddi e all'ottima insolazione.



DOC della Piana Rotaliana:

- **Teroldego Rotaliano DOC:** una leggenda narra che il conte Nicolò I di Firmian sconfisse sfruttando uno specchio e un secchio di latte un temibile drago, il Basilisco, rifugiatosi nell'eremo di Castel San Gottardo. *Long story short*, il drago ghiottone si confuse con il suo stesso riflesso nel secchio colmo dell'amato latte e il conte, approfittando della distrazione fatale, lo trafisse con la spada; il sangue, gocciolando nel terreno, diede vita al vitigno Teroldego, il cui vino ha un colore rosso sangue, un rubino intenso. Il Teroldego è un vitigno autoctono della zona, imparentato con il Lagrein e il Marzemino; se coltivato in un territorio composto da due comuni e mezzo della Piana Rotaliana può dar vita alla DOC Teroldego Rotaliano, anche nelle varianti rosato (o *kretzer*), superiore e superiore riserva (se invecchiato almeno 24 mesi). Sono vini asciutti e sapidi, il superiore ha un retrogusto amarognolo e un po' tannico.

Trentino – Valle dei Laghi

La Valle dei Laghi è una piccola zona, una microarea, che merita una considerazione a sé per le peculiarità del terroir e dei vini ivi prodotti, fra cui il Vino Santo Trentino, famoso e consumato soprattutto nei territori germanici in passato, ma probabilmente già noto nel periodo del Concilio di Trento (1545 – 1563).

In quest'area l'Ora del Garda porta aria calda dal sud e mitiga il clima della zona, rendendolo mediterraneo e consentendo un'ottima maturazione e salubrità delle uve; il monte Bordone, inoltre, protegge dai venti freddi di nord-est. Infine, la presenza dei laghi di origine glaciale contribuisce ad accumulare calore durante il giorno per rilasciarlo nelle ore più fredde.

Qui si coltiva la Nosiola, uva a bacca bianca così chiamata perché all'olfatto ricorda la nocciola.

DOC della Valle dei Laghi:

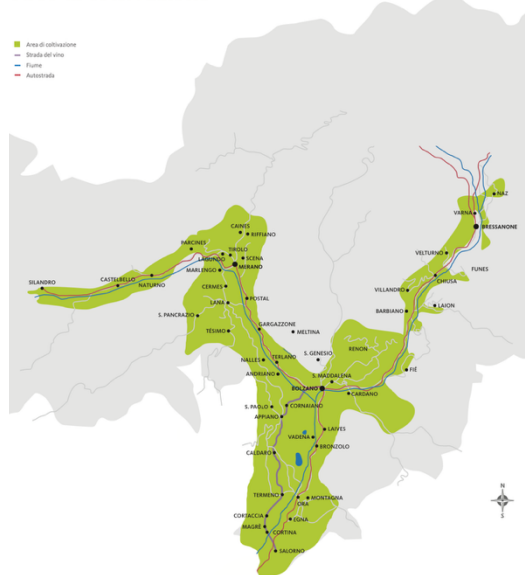
- Trentino DOC, tipologia Vino Santo:** il Vino Santo Trentino è una tipologia della DOC Trentino che può essere prodotta in una piccola sottozona dell'area DOC, corrispondente a 11 comuni. Il vino è prodotto con uve Nosiola (85% min) i cui grappoli vengono sottoposti ad appassimento su graticci tradizionali, con invecchiamento minimo di 1 mese, con appassimento almeno fino al 1° febbraio. Il Trentino DOC tipologia Superiore Vino Santo prevede un invecchiamento di almeno 36 mesi e deve presentare un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 10%. L'appassimento della tipologia Superiore perdura almeno fino al 1° marzo sui graticci (qui chiamati *arele*), aspetto che lo rende uno dei vini ottenuti da uve naturalmente appassite per il periodo più lungo, superato solo da alcune celebrità (ad es Romagna Albana DOCG, tipologia passito). È un vino fine, delicato, armonico e dolce.

Alto Adige – Valle dell'Adige

La Valle dell'Adige sudtirolese, chiamata anche Valdadige e Val d'Adige, è l'area che circonda il fiume Adige, Sudtirolo al Trentino; è una delle valli principali dell'arco alpino che, proseguendo a valle, continua nella provincia di Trento con il medesimo nome; il consorzio di tutela Vini del Trentino predilige la dizione "Valle dell'Adige". In Alto Adige le cooperative e i piccoli consorzi hanno consentito ai vignaioli minori di ricevere redditi dai loro piccoli appezzamenti, promuovendo il vino del territorio e la cultura fondata sulle piccole vigne. L'Alto Adige, infatti, è rinomato per la viticoltura di precisione e per l'elevata qualità media dei prodotti.

I vigneti sorgono su colline dolci, il cui terreno di origine morenica è composto da ciottoli, ghiaia, sabbia, limo e poca argilla; il suolo è ricco di sali minerali, poroso e molto drenante, che consente la magnificazione di vini bianchi con complessità olfattiva, mineralità e con buon potenziale di invecchiamento. I vini rossi sono coltivati ad altitudini minori (250-300m slm), mentre i bianchi più in alto, a circa 550m slm. Il territorio è ben ventilato, con correnti di aria calda che risalgono da sud e aria fredda che calano da nord; i laghi che compongono la valle, come il lago di Caldaro e di Cornaiano, fungono da serbatoi termoregolatori.

Aree di coltivazione



DOC della Valle dell'Adige:

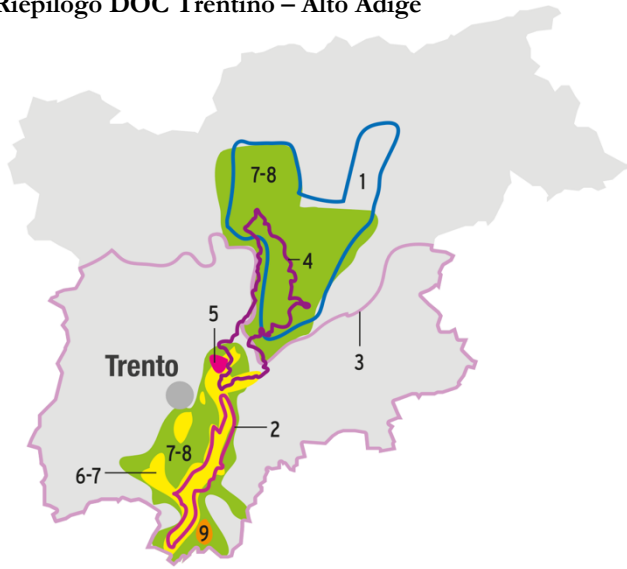
- Alto Adige DOC:** o **Südtirol DOC**, è una DOC omnicomprensiva (98% dei vigneti della valle), avendo al suo interno innumerevoli tipologie di vini diversi; infatti, considerando le diverse menzioni, tipologie e sottozone si contano ben 185 vini diversi. La forma tradizionale di allevamento è la pergola, ma progressivamente con il tempo si è passati alla spalliera. Nell'Alto Adige DOC si ritrovano vini unici per espressione in Italia, quali alcuni derivanti dalla Borgogna (diversi Pinot) e del Reno (Gewürztraminer, Silvaner, Riesling). Le aree più vocate sono quelle di Bolzano, Caldaro, Merano, Terlano e Termeno sulla Strada del Vino; proprio quest'ultimo centro urbano è attestato con l'appellativo "Traminno" nell'Alto Medioevo, poi mutato pochi secoli dopo in Tramin (accertato l'uso nel 1248), da cui il nome del famoso vino Traminer; curiosamente, il nome in lingua tedesca degli abitanti del comune è esso stesso "traminer". Il Gewürztraminer è un vitigno considerato autoctono di Termeno sulla Strada del Vino. Infine, l'intera zona dell'Oltradige (destra Adige, da sud del lago di Caldaro fino alla confluenza con l'Isarco, a sud di Bolzano) è molto rinomata: quote variabili e forti escursioni termiche danno vini bianchi fini, freschi e longevi.

Alto Adige – Valle Venosta e Valle Isarco

Le Valli Venosta e Isarco sono due aperture a nord di Bolzano, con la prima che si sviluppa al di sotto delle Alpi Venoste, dal lago di Rèsia a Merano, per poi scendere verticalmente fino a Bolzano; la valle Isarco segue il decorso dell'omonimo fiume. In queste zone l'uva è coltivata fino a 900m slm, su terreni di origine glaciale e morenica, fatti di ghiaia e sabbie miste a limo, ma anche calcarei, dolomitici e marnosi. Valle Venosta e Valle Isarco sono molto soleggiate, piove in media poco più di 3 giorni al mese, sono ben ventilate e hanno una grande escursione termica: La Valle Venosta predilige vitigni a bacca bianca freschi e aromatici, o uve vinificate in bianco, in particolare Riesling, Pinot B/G/N, Gewürztraminer e Schiava. Valle Isarco

predilige vini più eleganti e minerali, principalmente da uve Sylvaner, Kerner, Müller-Thurgau e Gewürztraminer. Queste valli sono due specifiche sottozone della DOC Valle dell'Adige.

Riepilogo DOC Trentino – Alto Adige



DOC Trentino – Alto Adige

- | | |
|-----|--|
| 1. | Alto Adige o dell'Alto Adige o Südtirol o Südtiroler |
| 2. | Casteller |
| 3.* | Delle Venezie o Beneških Okolišev |
| 4. | Lago di Caldaro o Caldaro o Kalterersee o Kalterer |
| 5. | Teroldego Rotaliano |
| 6. | Trentino |
| 7. | Trento |
| 8.° | Valdadige o Etschtaler |
| 9.° | Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti |

* Delle Venezie: interregionale con il Veneto e con il Friuli – Venezia Giulia

° Valdadige, Valdadige Terradeiforti: interregionali con il Veneto

Veneto



Geografia

La gloriosa e Serenissima Repubblica di Venezia confina con l'Austria a nord e con le regioni italiane dell'Emilia-Romagna a sud, la Lombardia ad ovest, il Trentino - Alto Adige a nord-ovest e il Friuli - Venezia Giulia ad est. Non autonomo come i vicini di casa, pena il collasso dell'intera economia italiana, il Veneto brilla e primeggia per le sue pmi, per l'instancabile solerzia dei suoi cittadini, per la creatività storica, per il turismo, per la ricchezza dei territori e per i pregiatissimi vini, apprezzati in tutto il mondo.

Qui la pianura Padana diventa pianura Padano-Veneta, abbracciata fra l'arco delle Prealpi a nord e il fiume Po e il golfo di Venezia rispettivamente a sud e a est; solo il Veneto fermò, lungo il fiume Piave che prode difese la Patria, l'avanzata nemica durante la Grande Guerra, respingendola dopo la capitolazione friulana. Decisiva fu la battaglia di Vittorio Veneto, che sfondò e schiantò e annientò le linee imperiali crucche, rigettando gli sbandati d'oltralpe fino alla loro tana e segnando il crollo definitivo del loro impero. Eppure, nemmeno ciò bastò a meritare la sacrosanta Autonomia alla Serenissima.

Nel Veneto molti climi si intrecciano: il lagunare e marittimo, il dolomitico e l'alpino, il lacustre nel Garda, il continentale temperato nel padovano e il mediterraneo temperato nei vicini Colli Euganei. La pluralità di microclimi e di territori rende il Veneto un eterogeneo bacino per diverse tipologie di vino, che qui trovano grandi ed esaltanti espressioni.

Garda veronese

La sponda est del lago di Garda, in provincia di Verona, ospita da oltre un millennio la tradizione vitivinicola, con espliciti riferimenti alla zona di Bardolino. Territorio di origine morenica, depositato durante quattro glaciazioni, mostra un suolo pietroso e fortemente calcareo, composto dalla coesistenza di rocce consolidate con rocce sciolte, presenza di fossili e alternanza di componenti marnose; il clima è caldo d'estate e inverni miti, precipitazioni uniformi.

DOCG e DOC del Garda Veronese:

- **Bardolino Superiore DOCG:** ottenuto da uve Corvina Veronese (35-80%), Rondinella (10-40%), Molinara (0-15%) e altre uve a bacca rossa, non aromatiche, ammesse alla coltivazione in provincia di Verona (0-20%), coltivate nei suoli ghiaiosi e profondi della mite sponda veneta del Garda, questo vino ha anche un'area Classica (menzione "Classico") attorno all'omonimo comune. L'escursione termica determina una buona maturazione fenolica, che unita alla sapidità conferisce al vino una buona struttura complessiva. In sostituzione parziale della corvina, si può utilizzare Corvinone (0-20%). Tradizionalmente i vigneti erano a pergola veronese a tetto piano, ma il disciplinare prevede che quelli nuovi possano unicamente usare la spalliera semplice e doppia. La tipologia Classico è ottenuta da uve raccolte in un'area geografica particolarmente vocata. Il Bardolino Superiore DOCG prevede un affinamento di almeno 12 mesi e di un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%. È un rosso asciutto, sapido, armonico. La DOC di ricaduta è la Bardolino DOC, di cui merita menzione la tipologia rosata, sia ferma che spumante: il Chiaretto.
- **Garda DOC:** interregionale con la Lombardia, vedasi la precedente trattazione.
- **Lugana DOC:** interregionale con la Lombardia, vedasi la precedente trattazione.

Valpolicella

La Valpolicella è un'area collinare compresa fra Verona e la Lessinia, situata nella sponda sinistra dell'Adige e compresa fra le aree del Bardolino Superiore a ovest e del Soave ad est.

La Valpolicella occupa la fascia pedemontana meridionale dei Monti Lessini, dove continuano i rilievi calcarei che degradano progressivamente verso la pianura veneta. I suoli sono composti in parte dalla disgregazione delle formazioni calcareo-dolomitiche, in parte dai basalti e dai depositi morenici e fluviali di origine vulcanica.



DOCG e DOC della Valpolicella:

- **Amarone della Valpolicella DOCG:** il disciplinare racconta che il vino prenderebbe il nome da un testo dello scrittore settecentesco Scipione Maffei, il quale per primo descrisse di un vino "amaro", ossia di un vino dotato "d'una grazia particolare prodotto in valpolicella". Ciò è inesatto. Il termine 'Amarone' fu coniato nel 1936 per distinguerlo dal Recioto, vino dolce; la leggenda racconta che Adelino Lucchese, capo cantina della Cantina Sociale Valpolicella, assaggiando una botte di Recioto che aveva continuato a fermentare (perché dimenticata), avrebbe esclamato: "Questo non è amaro, è amarone!". Il primo Amarone della Valpolicella venne commercializzato nel 1938. Ottenuto da Corvina Veronese e/o Corvinone (45-95%), Rondinella (5-30%) e da eventuali altre uve a bacca rossa non aromatiche ammesse alla coltivazione nel veronese (15% max, ma solo 10% per singolo tipo di uva) e altre uve a bacca rossa autoctone italiane ammesse nel veronese (10% max). Prodotto in 19 comuni del veronese al cui interno si distinguono due zone particolarmente vocate: la Valpantena e la zona Classico. Le uve sono allevate a spalliera o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale (il cd. 'tendone'), fino a 500m slm e mai a fondovalle. È obbligatoria in fase di vendemmia la cernita delle uve, con i rimanenti che vanno a costituire le DOC Valpolicella e Valpolicella Ripasso; le uve selezionate vengono poste in un unico strato per far circolare l'aria ed impedire che si schiaccino. Vengono quindi poste in ampi fruttai dove restano ad appassire per 100 – 120 giorni (e comunque non prima del 1° dicembre), perdendo circa metà del proprio peso. È sempre obbligatorio riportare nell'etichetta dell'Amarone l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Esistono le seguenti tipologie:
Amarone della Valpolicella: anche con i riferimenti 'Classico' e 'Valpantena', invecchiamento di almeno 24 mesi in legno, poi affinamento variabile in bottiglia, 14% vol. minimo. Sono vini pieni, caldi, vellutati, intensi all'olfatto.
Amarone della Valpolicella riserva: anche con i riferimenti 'Classico' e 'Valpantena', invecchiamento di almeno 48 mesi in legno, poi affinamento variabile in bottiglia, 14% vol. minimo.

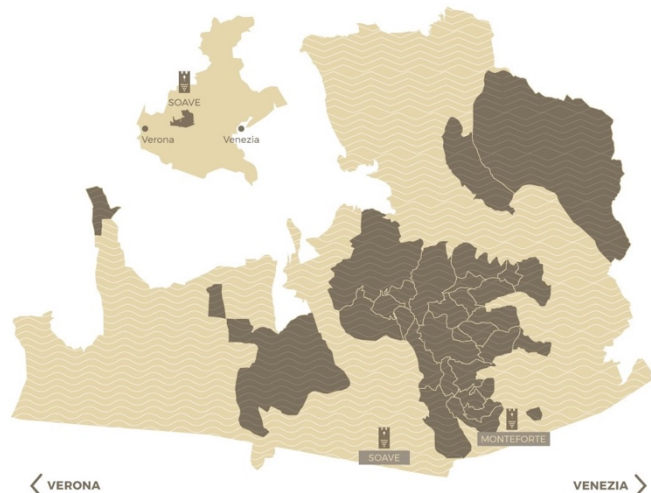
- **Recioto della Valpolicella DOCG:** vino ottenuto da uve Corvina Veronese e/o Corvinone (45-95%) e da Rondinella (5-30%); possono concorrere altre uve a bacca rossa fino a un massimo del 25%, non aromatiche, autoctone italiane o comunque ammesse alla coltivazione nel veronese. Prodotto in 19 comuni del veronese al cui interno si distinguono due zone particolarmente vocate: la Valpantena e la zona Classico. I vigneti sono a spalliera o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale (il cd. 'tendone'), fino a 500m slm e mai a fondovalle. È obbligatoria in fase di vendemmia la cernita delle uve, con i rimanenti che vanno a costituire le DOC Valpolicella e Valpolicella Ripasso; le uve selezionate vengono poste in un unico strato per far circolare l'aria ed impedire che si schiaccino. Vengono quindi poste in ampi fruttai dove restano ad appassire per 100 – 120 giorni (e comunque non prima del 1° dicembre), perdendo circa metà del proprio peso. È sempre obbligatorio riportare nell'etichetta del Recioto l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Se sembra un déjà-vu con il paragrafo precedente, è perché è così: il Recioto condivide moltissimi aspetti del disciplinare con l'Amarone, ma differenza di quest'ultimo, non ha un invecchiamento minimo obbligatorio, inoltre – fondamentale per definire il vino – nel Recioto viene interrotta la fermentazione alcolica in modo che i lieviti trasformino solo una parte degli zuccheri in alcol e vi sia un residuo zuccherino che conferisca dolcezza al vino. Questo passaggio della vinificazione distingue il secco Amarone dal dolce Recioto. Esistono le seguenti tipologie:
Recioto della Valpolicella: anche con i riferimenti 'Classico' e 'Valpantena', 12% vol. minimo. È un vino dolce, pieno, caldo.
Recioto della Valpolicella spumante: anche con il riferimento 'Valpantena', 12% vol. minimo. È un vino dolce, delicato, pieno e caldo.
- **Valpolicella DOC:** prodotto dalle stesse uve dell'Amarone e del Recioto e negli stessi comuni, gode anch'esso dei riferimenti 'Classico' e 'Valpantena'. È previsto un invecchiamento di almeno 12 mesi in legno, non è previsto alcun appassimento, presenta un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dell'11% (12% se Superiore). Solitamente è ottenuto dalle uve in esubero di Amarone e Recioto.
- **Valpolicella Ripasso DOC:** il nome deriva dalla tecnica di produzione, il *ripasso*: il vino base viene fatto ripassare sulle vinacce (ricche di zuccheri e sostanze aromatiche) che vengono dalla fermentazione dell'Amarone o del Recioto, e questo ripasso innesca una seconda fermentazione (o rifermentazione). L'operazione di ripasso deve avere una durata minima di 3 giorni. Prodotto dalle stesse uve dell'Amarone e del Recioto e negli stessi comuni, gode anch'esso dei riferimenti 'Classico' e 'Valpantena'. Non è previsto un invecchiamento minimo in legno, ma solo un'immissione al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia. Non è previsto alcun appassimento, presenta un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dell'12.5% (13% se Superiore). Solitamente è ottenuto dalle uve in esubero di Amarone e Recioto. È un vino di corpo, pieno.

Soave

L'area del Soave è un'area collinare nella provincia di Verona, è situata fra la Valpolicella (a ovest) e la provincia di Vicenza (a est). Volendo tendere un filo fra VR e VE, l'area del Soave danzerebbe su di esso poco prima della metà, partendo dalla sinistra. A nord vi sono i Monti Lessini, a sud la pianura Padana. In questo territorio vi sono testimonianze di pratiche vitivinicole già nel 680 d.C. e nel 1931 venne delimitata l'area di produzione del Soave Tipico, prima zona vitivinicola in Italia, riconosciuta con Regio Decreto nel 1936.

La mappa accanto, in chiaro vi sono le zone pianeggianti dei torrenti lessinei o con colline più dolci; i terreni sono per lo più alluvionali, anche con componente calcarea. Nelle zone più scure vi sono rilievi collinari prealpini, i suoli hanno un substrato vario, costituito da rocce calcaree marine stratificate, rocce vulcaniche o depositi di falda di detrito.

Nella parte centrale e meridionale della zona, appena al di sopra dell'autostrada A4, si trova la cittadina di Soave, in un tratto pianeggiante ai piedi delle colline prealpine. I vigneti dell'area del Soave sono compresi fra le poche decine di metri di altitudine e i 600m slm, anche se la maggior parte è situata a 300-400m slm. L'area non è particolarmente piovosa, le estati possono essere anche piuttosto calde, consentendo un'ottima maturazione delle uve. Qui il trebbiano di Soave è anche detto 'nostrano'. L'area ospita anche la DOC Soave, che richiama le uve delle due DOCG del territorio, anche nella versione spumante.



DOCG del Soave:

- **Soave Superiore DOCG:** vino ottenuto da Garganega (70% min), Trebbiano di Soave e Chardonnay (30% max); possono concorrere, fino al 5%, anche altre uve bianche non aromatiche idonee alla coltivazione nel veronese. Il Soave Superiore è prodotto in 12 comuni del comprensorio di Soave, anche nella tipologia Classico; quest'ultima

zona è molto radicata nella produzione del vino, essendo stata inizialmente individuata con un apposito decreto ministeriale circa 100 anni fa (DM 23 ottobre 1931, GU n. 289 16/12/1931). L'affinamento è obbligatorio, ma solo per pochi mesi: la tipologia base non può essere immessa in commercio prima del 1° aprile dopo la vendemmia, mentre la versione Riserva non prima del 1° novembre; può fare legno, ma non è obbligatorio.

Esistono le seguenti tipologie:

Soave Superiore: 12% vol. minimo

Soave Superiore Riserva: 12.5% vol. minimo

- **Recioto di Soave DOCG**: prodotto da Garganega (70% min) e Trebbiano di Soave per la parte rimanente; possono concorrere fino al 5% altre uve ammesse alla coltivazione nel veronese. Il Recioto di Soave è prodotto negli stessi 12 comuni del comprensorio di Soave del Soave Superiore. È prodotto anche nelle tipologie Classico e Spumante, la prima solo in parte dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone; può essere utilizzata la menzione vigna per le versioni base e Classico. Le forme di allevamento sono a tendone doppio (Geneva Double Curtain) o a pergola. Le uve vengono fatte appassire per alcuni mesi nei fruttai, anche con impianti di condizionamento, la maturazione in legno e l'affinamento in bottiglia hanno un periodo variabile da 1 a 6 mesi. La distinzione principale fra questo vino e gli altri passiti è la fase fermentativa, che privilegia gli aspetti riduttivi. Esistono le seguenti tipologie:
Recioto di Soave: anche "Classico", anche con la menzione "Vigna", fa 1-6 mesi di invecchiamento/affinamento e ha un titolo alcolometrico volumico minimo 12%, almeno 70g/l residuo zuccherino. È un vino dolce, vellutato, intenso.
Recioto di Soave spumante: 1-6 mesi di invecchiamento/affinamento, 11.5% vol. minimo. Ha almeno 70g/l residuo zuccherino. È un vino abboccato/dolce, intenso e di corpo.

Gambellara

Ad appena 8km ad est di Soave si estende l'area della Gambellara, compresa fra le province di Verona e Vicenza; la zona consta di due porzioni principali, quella delle valli dei Monti Lessini, dove prevale l'uva Durella, e quella di Gambellara propriamente detta, nell'omonimo comune, dove prevale la Garganega.

Le valli dei Monti Lessini sono costituite da rocce e da detriti basaltici, con minima componente calcarea; l'area è mediamente piovosa, con temperatura media annuale sopra i 13°, il dislivello altimetrico è compreso nell'area è di circa 800m. Il consorzio individua 15 cru nella zona.

L'area vitivinicola di Gambellara è a sud delle valli dei Monti Lessini, si sviluppa fra i 250 e i 300m slm ed è caratterizzata da suoli uniformemente argillosi con affioramenti di rocce sedimentarie calcaree o calcaree marnose; qui le precipitazioni sono più frequenti e il clima subcontinentale.

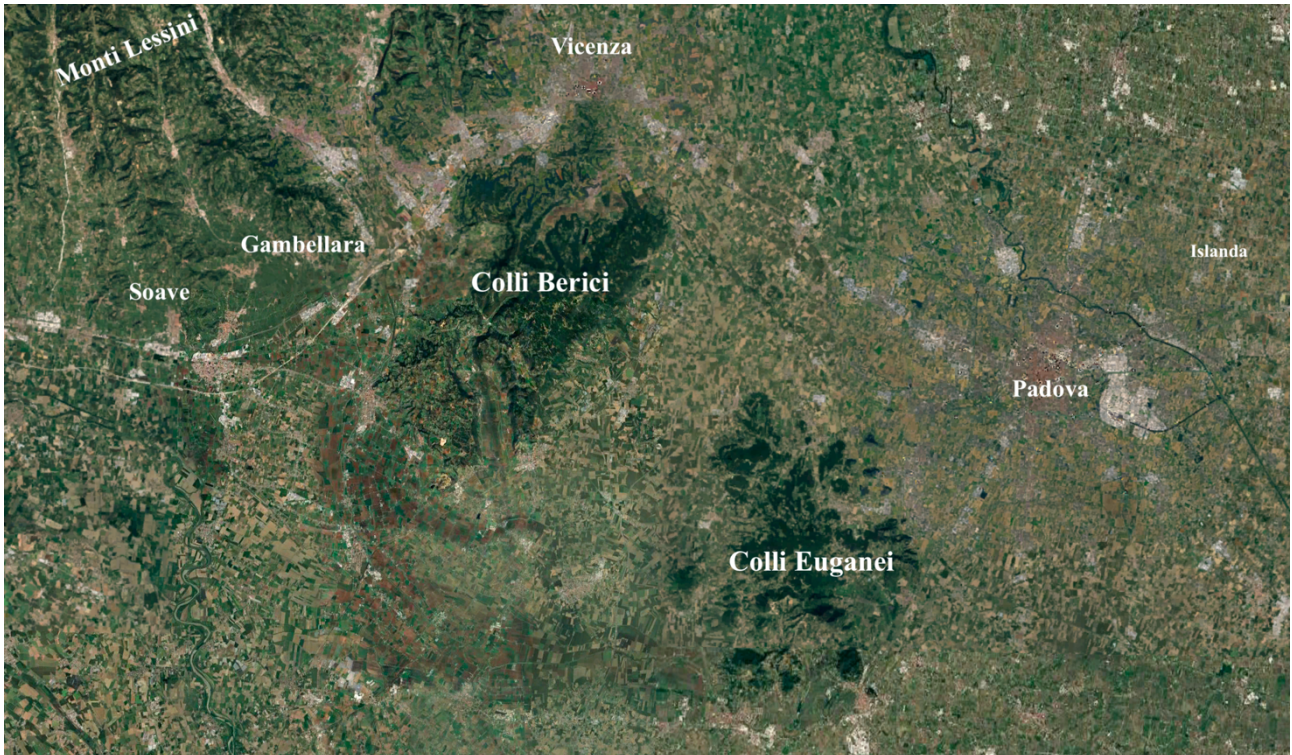
DOCG della Gambellara:

- **Recioto di Gambellara DOCG**: ottenuto da Garganega 100%, allevata a spalliera semplice o doppia, a pergola trentina semplice o doppia, oppure a pergola veronese mono o bilaterale (tendone), in colline morbide con versanti solcati da vari corsi d'acqua in 4 comuni della provincia di Vicenza. Il terreno è di origine vulcanica, con suolo argilloso uniforme. Le uve vengono fatte appassire tramite i *picai* o su graticci chiamati *rèle* per 2-3 mesi. La dolcezza si ottiene per interruzione della fermentazione, ma il disciplinare non impone residui zuccherini minimi. Esistono le seguenti tipologie:
Recioto di Gambellara Classico: 11,3% vol. minimo. Vino fruttato, intenso, armonico.
Recioto di Gambellara Spumante: 11% vol. minimo. Vino intenso, fruttato, con note di vaniglia.
- **Gambellara DOC**: denominazione con diverse tipologie, fra le quali anche un Vin Santo. Il vino è ottenuto da Garganega (80% min) e restante parte di Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave. Il Gambellara DOC Vin Santo si ottiene facendo appassire per 6 mesi le uve, per poi procedere alla lavorazione nella Settimana Santa; invecchiato almeno 24 mesi dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione (legno opzionale), al consumo ha un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16%.

Colli Berici e Colli Euganei

A sud di Vicenza e a sud ovest di Padova si trovano due rilievi collinari distinti, rispettivamente i Colli Berici e i Colli Euganei. I Colli Berici sono rilievi di origine marina, più vecchi (60-40 milioni di anni fa) e più bassi (445m slm il Monte Lungo), costituiti da calcari e marne di fondale marino, sono ricchi di fossili; sono colli sedimentari, ossia giacevano su una piattaforma carbonatica sommersa che si è sollevata. I Colli Euganei sono rilievi di origine vulcanica, più recenti (40-30 milioni di anni fa) e più alti (601m slm il Monte Venda), composti sia da lave effusive che intrusive; sono considerati vulcani spenti e taluni conservano ancora il caratteristico cono. Sono qui discussi insieme perché appartengono alla stessa dorsale che comprende anche i Monti Lessini, ma sono territori profondamente diversi.





I Colli Berici hanno un clima temperato subcontinentale, con temperature miti fino all'autunno inoltrato, una buona escursione termica tra giorno e notte e precipitazioni comprese fra 850-900 mm annui; queste condizioni sono perfette per la coltivazione della vite.

I Colli Euganei hanno un clima temperato subcontinentale, con temperature più miti sia d'estate che d'inverno rispetto alla pianura padovana, la piovosità media è di 700 – 900 mm annui; i Colli Euganei hanno un'elevata diversità pedoclimatica e morfologica e in essi possono essere individuate tre unità territoriali distinte, ciascuna con un suo impatto sulle caratteristiche organolettiche dei vini in essa prodotti.

DOCG e DOC dei Colli Berici e dei Colli Euganei:

- **Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG:** vino ottenuto da uve Moscato Giallo (95% min) e da altre uve aromatiche, di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nel padovano. Questo vino è prodotto in 3 comuni e in parte di altri 14 nella regione dei Colli Euganei, in zona collinare e pedocollinare, in vigneti allevati a contropalliera.
Colli Euganei Fior d'Arancio passito: appassimento naturale (o con impianti di condizionamento), maturazione e affinamento – non in bottiglia – di almeno 12 mesi, 15,5% vol. tot. minimo (9% svolto). Vino dolce, aromatico, persistente. 100g/l residuo zuccherino min.
Colli Euganei Fior d'Arancio spumante: 6% vol. minimo, almeno 50g/l residuo zuccherino. Vino dolce, aromatico.
Colli Euganei Fior d'Arancio: 4,5% vol. minimo. Vino da secco a dolce, intenso, aromatico. Nella versione dolce il residuo zuccherino minimo è di almeno 50g/l.
- **Colli Berici DOC:** questa denominazione comprende moltissimi vini, prodotti da altrettanti vitigni: Friulano, Garganega, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Tai Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère; prodotta sul territorio di 13 comuni – e in parte di altri 15 comuni – la Colli Berici DOC ha un'identità legata soprattutto alla zona omonima, piuttosto che ad un vitigno, ad una tecnica di vinificazione o a sensazioni olfattive/gustative.
- **Colli Euganei DOC:** questa denominazione comprende moltissimi vini, prodotti da altrettanti vitigni: Serprino (Glera), Friulano, Garganega, Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinello, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Raboso; prodotta sul territorio di 3 comuni – e in parte di altri 14 comuni – la Colli Euganei DOC ha un'identità legata soprattutto alla zona omonima, piuttosto che ad un vitigno, ad una tecnica di vinificazione o a sensazioni olfattive/gustative.

Marca Trevigiana



Uno dei polmoni della viticoltura del Veneto è la splendida provincia di Treviso, ampia ed eterogenea porzione centro-orientale della Regione, compresa fra le Prealpi trevigiane e la pianura costiera, solcata dai fiumi Piave e Sile.

Nella marca trevigiana si trovano le celeberrime colline patrimonio UNESCO del Prosecco di Conegliano – Valdobbiadene, i terreni alluvionali dei borghi medioevali del Piave, i Colli Asolani, il rilievo morenico del Montello e altre meraviglie naturali, fra cui mia moglie. I suoli del comprensorio di Conegliano – Valdobbiadene sono il risultato di profonde trasformazioni tettoniche avvenute a partire da oltre 100 milioni di anni fa, quando l'area era mare aperto. Su un deposito calcareo dolomitico si accumulò un complesso calcareo marnoso e argilloso, ricoperto a sua volta da arenarie, marne, conglomerati, limi e argille. Il ritiro del mare portò alla formazione dapprima di una laguna, infine lo scontro fra la placca europea e africana fece emergere le dorsali regolari con andamento est-ovest. La ricchezza dei fondali marini determina oggi una diversità di suoli nell'area. Le Prealpi fungono da protezione parziale per i venti freddi del nord, consentendo un clima sub-continentale con inverni freddi ed estati mediamente afose, seppur ventilate. La piovosità è medio-alta, in particolare nell'area di Valdobbiadene, le grandinate estive sono frequenti.

L'area dei Colli Asolani condivide in larga parte la formazione geologica del Conegliano Valdobbiadene, ma ha una piovosità nettamente inferiore. L'area del Montello ha origine morenica, infatti si è formata a seguito di glaciazioni quaternarie per deposito di detriti e ghiaia di antichi ghiacciai, creando l'altopiano collinare isolato, con terreni ben drenanti e leggermente



sabbiosi. Infine, il fiume Piave ha consentito per fenomeni alluvionali l'originarsi dell'omonima pianura, con terreni caratterizzati da uno scheletro grossolano, drenante e privo di ristagni, elevata quantità di minerali come fosforo e magnesio; in quest'area gli inverni non sono mai rigidi e le precipitazioni sono ben distribuite nell'anno.

DOCG della Marca Trevigiana:

- **Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG:** anche solo “Conegliano – Prosecco” o “Valdobbiadene – Prosecco”, è un vino ottenuto da uve Glera (85% min) e dalle varietà Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga (15% max). Sempre nella misura massima del 15% possono essere impiegati nella pratica tradizionale correttiva l'aggiunta di vini ottenuti da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero (vinificate in bianco), da sole o congiuntamente. Lo spumante è tipicamente metodo Charmat per valorizzare la Glera e il territorio, anche se il disciplinare consente il metodo classico; il grado di dolcezza va da extra-brut a demi-sec. È possibile la menzione “rive”, 43 unità geografiche aggiuntive che identificano il territorio esatto di origine. Esistono le seguenti tipologie:
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco: 10.5% vol. tot. minimo, vino fermo da secco ad abboccato, amarognolo e giustamente sapido.
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco frizzante: 10.5% vol. tot. minimo, vino fruttato, fresco. La spuma è fine ed evanescente. È possibile la tipologia “*rifermentazione in bottiglia*”, se si osserva la tipica velatura; in questo caso regala note di crosta di pane e lievito, fruttati, è un vino fresco e piacevolmente frizzante. Da secco ad amabile.
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco spumante superiore: 11% vol. tot. minimo, è un vino fresco, fruttato (mela), con spuma fine e persistente. È possibile il riferimento in etichetta “*sui lieviti*” (un tempo detto “*col fondo*”, termine della tradizione locale non previsto dal disciplinare di produzione) previa fermentazione in bottiglia per almeno 3 mesi senza separazione dei residui di fermentazione; in questo caso esiste solo come brut nature e ha tipiche note di crosta di pane e lievito, si presenta fresco, armonico e fruttato. Lo spumante superiore normale va da extra-brut a demi-sec.
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco spumante superiore Rive di [...]: 11.5% vol. tot. minimo, vino fresco e fruttato, armonico, con spuma fine e persistente. Da extra-brut a demi-sec. Le Rive sono una delle 43 menzioni possibili.
Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze: anche solo *Valdobbiadene Superiore di Cartizze*, è un vino armonico, fresco, sapido, equilibrato e gradevolmente fruttato (mela, pera) e floreale delicato. Il nome deriva dall'omonima area particolarmente vocata di 106ha nella frazione di S. Pietro di Barbozza, con una buona esposizione a Sud. Da extra-brut a demi-sec, anche se la tendenza odierna è orientata verso proseccchi secchi.
- **Asolo Prosecco DOCG o Asolo DOCG:** Glera (85% min), possono concorrere uve Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera lunga (15% max); la pratica tradizionale correttiva con uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero (vinificate in bianco), da sole o congiuntamente, è consentita entro il predetto limite del 15%. Esistono le seguenti tipologie:
Asolo Prosecco: 10.5% vol. tot. minimo, fruttato al naso, al palato è da secco ad abboccato, rotondo.
Asolo Prosecco spumante superiore: 11% vol. tot. min, gradevole e fruttato al naso, da extra-brut a demi-sec, di corpo.
Asolo Prosecco spumante superiore sui lieviti: 11% vol. tot. min, al naso dà crosta di pane e lievito, al palato è fresco e armonico. È ottenuto da fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui; fa 90 giorni sulle fecce. Solo brut nature.
Asolo Prosecco frizzante: 10.5% vol. tot. minimo, da secco ad amabile, è fruttato sia in bocca che al naso.
- **Colli di Conegliano DOCG:** denominazione nata per riconoscere alcune tipologie di vini di pregio prodotti nel territorio coneglianese; si distinguono:
Colli di Conegliano Bianco: vino ottenuto da Manzoni Bianco (I.M. 6.0.13) 30% min., Pinot Bianco e/o Chardonnay 30% min.; possono concorrere uve Sauvignon e/o Riesling Renano (10% max). È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. Vino giallo paglierino, vinoso, secco, sapido, fine e vellutato, con titolo alcolometrico volumico totale minimo 12%.
Colli di Conegliano Rosso: vino ottenuto da Cabernet Franc (10% min), Cabernet Sauvignon (10% min), Marzemino (10% min), Merlot (10% min, 40% max); possono concorrere uve Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (10% max). Affinamento e/o invecchiamento di 24 mesi minimo (di cui 6 in botte e 3 in bottiglia), che salgono ad almeno 36 per la riserva (di cui almeno 12 in botte). È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. Vino quasi granato, vinoso, asciutto e sapido, di corpo, giustamente tannico, con titolo alcolometrico volumico totale minimo 12%, 13% se riserva.
Colli di Conegliano Refrontolo: anche in versione *passito*, vino ottenuto da Marzemino (95% min) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella provincia di TV (5% max). L'affinamento è di almeno 24 mesi, di cui 12 in botte e 3 in bottiglia (4 per la tipologia *passito*, di cui 3 in bottiglia). L'appassimento avviene sui graticci fino alla settimana che precede il Natale. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. 14.5% vol. tot. minimo, 12% effettivo il *passito*, è un vino dall'odore vinoso e dal sapore vellutato, di corpo, armonico, sapido nella tipologia *passito*. Il “*Refrontolo*” va a fermentazione completa, il “*passito*” no.
Colli di Conegliano Torchiato di Fregona: vino *passito* bianco ottenuto da Glera (30% min), Verdiso (20% min), Boschera (25% min) e da altre uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione a TV (15% max). Appassimento di 150 giorni minimo, affinamento di almeno 24 mesi, di cui 5 in bottiglia. Dopo l'appassimento, a primavera le uve disidratate vengono torchiate, ossia spremute manualmente, con l'ausilio un torchio



verticale a vite o idraulico; la spremitura è lentissima. Di particolare rilevanza la Boschera, varietà autoctona e quasi introvabile nel resto della provincia e coltivata da secoli a Fregona. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. Vino dorato, ambrato nell'edizione speciale 10 anni con uve del 2013, 14% vol. effettivo min, è intenso, dolce, di corpo, persistente.

- **Montello Rosso DOCG:** vino ottenuto da uve Cabernet Sauvignon (40-70%), da Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (30-60%) e da altre uve non aromatiche a bacca rossa idonee alla coltivazione nel trevigiano (15% max), coltivate nei comuni limitrofi all'altopiano omonimo. Esistono le seguenti tipologie:

Montello Rosso: o Montello, 12.5% vol. totale minimo, 18 mesi di affinamento, di cui almeno 9 in botte e 6 in bottiglia; è un vino intenso, secco, sapido, robusto, lievemente speziato.

Montello Rosso Superiore: o Montello Superiore, 13% vol. totale minimo, 24 mesi di affinamento, di cui 12 in botte e almeno 6 in bottiglia. È un vino intenso, secco, sapido, robusto, lievemente speziato, tendente all'etereo e con note di legno più rilevanti.

- **Piave Malanotte DOCG:** o Malanotte del Piave, è un vino prodotto nel bacino del fiume Piave, sacro alla Patria, in 28 comuni della provincia di Treviso (e in parte di altri 22) e in 6 comuni della provincia di Venezia (e in parte di altri 6). Ottenuto da uve Raboso Piave (70% min), Raboso Veronese (30% max) e da altre uve (5% max) a sostituire il Raboso Veronese, idonee alla coltivazione nel trevigiano e veneziano. I terreni sedimentari-alluvionali, argillosi, calcarei e ghiaiosi conferiscono grande sapidità a questo vino. Il Raboso è un vitigno difficile da allevare e gestire, matura tardivamente e dà vini austeri, con tannini elevati, che richiedono il taglio con uve fresche e appassite in graticci, nonché l'invecchiamento in botte.

L'appassimento parziale delle uve (15-30%) nei graticci consente di ridurre la spigolosità del vino; invecchiato almeno 36 mesi (di cui almeno 12 in botte e 4 in bottiglia), è un rosso austero, sapido, con odore tipico di marasca/ciliegia, speziato; il titolo alcolometrico totale minimo è 12.5%. Si noti che il disciplinare del Piave Malanotte è l'unico in Veneto che contempla la Bellussera, forma di allevamento tipica della zona, nata proprio per la coltivazione del Raboso del Piave, in quanto consente di portare a maturazione le uve con maggiore sicurezza e in anticipo; tale forma sta scomparendo, perché le tecniche scientifiche odierne consentono ottimi risultati di produzione con forme più moderne ed efficienti, ma resta l'incredibile aspetto artistico dei vigneti, in particolar modo dalla vista aerea.



Pianura Padovana e Veneziana

Questa macro-area, invero molto eterogenea e accorpata per finalità esclusivamente didattiche, si estende dalla bassa pianura padovana e veneziana fino al confine con la bassa pianura friulana, attraversando le province di Padova, Treviso e Venezia.

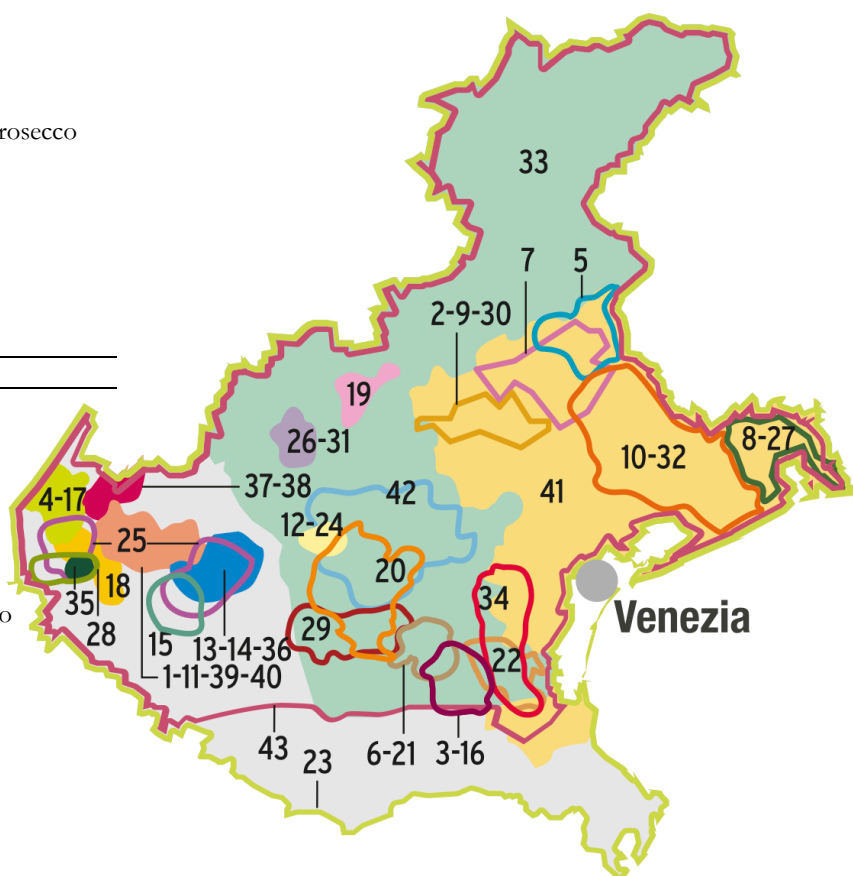
A nord-est, nella zona del Lison, i terreni sono di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso, mentre a sud-est divengono sabbioso-argillosi, a mano a mano che ci si avvicina alla costa. Nel padovano, nella zona del Bagnoli Friularo, i terreni sono simili, ma tendenti allo sciolto, con presenza di concrezioni calcaree; si tratta di terreni sub-acidi ricchi in potassio e di minerali in generale, ma anche di una percentuale maggiore di limo e di sostanza organica rispetto a terreni non alluvionali. Nell'est della pianura veneziana si rileva un sottile strato di caranto, nome dialettale che individua i depositi carbonatici siti a 30-70cm di profondità e rivestiti da terreno argilloso; ambedue gli strati sono di origine alluvionale e garantiscono una buona riserva idrica. La vicinanza alla laguna veneziana del territorio del Lison espone i vigneti ai venti allo Scirocco da sud e alla Bora da est, che riducono la temperatura serale/notturna aumentando la freschezza dei vini.

DOCG della Pianura Padovana e Veneziana:

- **Bagnoli Friularo DOCG:** ottenuto da uve Raboso Piave (90% min) e da altre a bacca rossa idonee alla coltivazione nel padovano (10% max). Esistono le seguenti tipologie:
Bagnoli Friularo: anche nella tipologia “*vendemmia tardiva*”, è un vino asciutto, pieno, intenso e dall'odore vinoso; 11.5% vol. tot. minimo (12.5% se *Riserva*); la raccolta e vinificazione può fregiarsi del titolo di “*vendemmia tardiva*” solo se successiva all'11 novembre (Estate di San Martino). Invecchiamento di almeno 12 mesi (24 mesi per la *Riserva*, di cui 12 in botte).
Bagnoli Friularo passito: l'appassimento deve durare almeno fino all'8 dicembre; maturazione e affinamento di almeno 24 mesi in botte. È un vino gradevole, da amabile a dolce, vellutato, con 12.5% vol. effettivo minimo.
- **Lison DOCG:** interregionale con il Friuli Venezia-Giulia, è un vino ottenuto da Tai (85% min) e da altre uve non aromatiche idonee alla coltivazione nelle province di Venezia, Treviso e Pordenone. Il Lison è un vino giallo paglierino con odore caratteristico, gradevole, asciutto, marcata sapidità, vellutato e con eventuale percezione gradevole di legno (pur non avendo invecchiamento in botte) e mandorla amara. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 12%, che sale a 12.5% nella tipologia “*classico*”.

Riepilogo DOCG e DOC Veneto

DOCG Veneto	
1.	Amarone della Valpolicella
2.	Asolo Prosecco
3.	Bagnoli Friularo
4.	Bardolino Superiore
5.	Colli di Conegliano
6.	Colli Euganei Fior d'Arancio
7.	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
8.*	Lison
9.	Montello Rosso
10.	Piave Malanotte
11.	Recioto della Valpolicella
12.	Recioto di Gambellara
13.	Recioto di Soave
14.	Soave Superiore
DOC Veneto	
15.	Arcole
16.	Bagnoli di Sopra
17.	Bardolino
18.	Bianco di Custoza
19.	Breganze
20.	Colli Berici
21.	Colli Euganei
22.	Corti Benedettine del Padovano
23.°	Delle Venezie
24.	Gambellara
25.°°	Garda
26.	Lessini Durello
27.*	Lison-Pramaggiore
28.°°	Lugana
29.	Merlara
30.	Montello Asolo
31.	Monti Lessini
32.#	Piave
33.*	Prosecco
34.	Riviera del Brenta
35.°°	San Martino della Battaglia
36.	Soave
37.**	Valdadige
38.**	Valdadige Terradeiforti
39.	Valpolicella
40.	Valpolicella Ripasso
41.	Venezia
42.	Vicenza
43.	Vigneti della Serenissima



1 DOCG e 8 (+1) DOC interregionali:

* **Lison DOCG**: interregionale con il Friuli – Venezia Giulia

° **Delle Venezie**: interregionale con il Friuli-Venezia Giulia e con la Provincia autonoma di Trento

°* **Prosecco, Lison-Pramaggiore**: interregionali con il Friuli-Venezia Giulia

°° **Garda, Lugana, San Martino della Battaglia**: interregionali con la Lombardia

** **Valdadige, Valdadige Terradeiforti**: interregionali con il Trentino – Alto Adige.

Piave: l'appassimento delle uve può essere effettuato nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile, Caneva, Pasiano e Prata in provincia di Pordenone. Non è interregionale in senso stretto, ossia di localizzazione dei vigneti, ma 'solo' di produzione.

Friuli – Venezia Giulia

Geografia

La regione Friuli – Venezia Giulia confina a nord con l'Austria, ad est con la Slovenia e a ovest con la Serenissima. Bagnata dal Golfo di Venezia, è uno snodo commerciale e portuale fondamentale con l'est. Il nome è dovuto alle due entità, il Friuli, costituito da Udine, Pordenone e dalla Carnia, ed il Venezia Giulia, che corrisponde grossomodo alle province di Gorizia e Trieste (capoluogo di regione).

Quasi la metà della regione è montuosa (42.5%), una piccola porzione è collinare (19%) e il restante territorio è costituito dalla Pianura Padano-Veneta. Le Alpi e le Prealpi di origine marina discendono nelle colline, in particolare a est dove le marne e arenarie formano i Colli Orientali del Friuli e l'area del Collio; verso Trieste il Carso si avvicina molto al mare, con vigneti che si estendono direttamente dalle aree montane alle aree marittime e costiere. La pianura è di origine alluvionale, è divisa verticalmente dai fiumi che la solcano, in particolare dal Tagliamento, fiume più importante del Friuli – e che nasce in Veneto – solca orizzontalmente la Carnia fino a Tolmezzo, per poi discendere fino a Latisana e sfociare nell'Adriatico.

Il clima in pianura è continentale suboceanico, nella fascia alpina è temperato montano e nelle colline è temperato subcontinentale o sublitoraneo, caldo o mediterraneo. Le montagne proteggono dai venti del nord, mentre a sud il mare poco profondo esercita una debole azione mitigatrice. Molto pronunciate le precipitazioni, in particolare nell'area di Pordenone durante l'estate, quando i fenomeni temporaleschi e di grandine divengono più frequenti. Di rilievo la Bora, vento freddo che giunge da sud-est, principalmente invernale e serale. Sotto il profilo vitivinicolo, si segnala l'impostazione comune di produrre molti vini monovarietali, nella cui denominazione si indica il nome del vitigno utilizzato, oltre che i frequenti assemblaggi.



Collio e Colli Orientali del Friuli



Il Collio, o Collio Goriziano, è un'area geografica collinare italo-slovena che si estende tra l'Isonzo e il fiume Iudrio (che funge in parte da confine di Stato); il Collio è individuato nell'area di confine con parte dei comuni di Gorizia, Cormons, San Floriano del Collio, Dolegna del Collio, Medea, Mossa e Capriva del Friuli.

Il Collio è una zona con terreni asciutti, sassosi e collinari, dove la pioggia non crea ristagni per la combinazione di



suolo drenante e per i pendii. Il vitigno principe è il Tocai, termine che dal 31/03/2007 non è più possibile utilizzare per somiglianza con il Tokaj ungherese (decisione n. 93/724/CE del 23/11/1993 e sentenza 12/5/2005, causa C-347/03).

I Colli Orientali del Friuli sono un'area collinare a est della provincia di Udine, estesa in 19 comuni da Tarcento a Buttrio, con zone comprese fra i 100 e i 350m slm, omogenee sia per condizioni climatiche che per origine geologica: i depositi di origine oceanica si presentano oggi come un'alternanza di strati di marne ed arenarie, coltivate in gradoni e terrazze. I microclimi sono diversi, dai più freschi e umidi a nord a ridosso delle montagne, ai più miti e asciutti a sud.

L'area del Collio e dei Colli Orientali è famosa per la produzione di:

- **Orange wines:** vini prodotti da uve a bacca bianca che vengono fatte macerare a lungo (anche settimane/mesi), pratica che conferisce al vino tannini, polifenoli e sostanze aromatiche, nonché il caratteristico colore carico, aranciato/ramato). La lieve tannicità, l'alcolicità, la freschezza, le note ossidative e la struttura sono le caratteristiche organolettiche principali di questi vini. Serviti a 12-14°C, si abbinano bene a cibi aromatici, speziati, sapidi, grassi o con tendenza dolce, come baccalà mantecato, sarde in saor, pollo al curry (non troppo piccante), melanzane alla griglia, zucca arrosto, prosciutto crudo di San Daniele, tonno scottato, coniglio.
- **Super whites:** denominazione informale che identifica vini bianchi di eccellenza del Collio, strutturati, complessi e longevi. Il termine è nato fra anni '80 e '90 per analogia con i Super Tuscan e successivamente è stato promosso da Slow Food. Spesso fanno passaggi in legno e sono vini costruiti da sapienti blend autoctoni (Friulano, Malvasia Istrana, Ribolla Gialla) e internazionali (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco). Alcuni esempi più famosi sono: Vintage Tunina di Jermann (Venezia Giulia IGT), Terre Alte di Livio Felluga (Rosazzo DOCG) e Broy di Eugenio Collavini (Collio DOC). Si servono a 12-14°C e si abbinano a pesci nobili e grassi, crostacei importanti, carni bianche, preparazioni al forno o con fondo aromatico, formaggi di media stagionatura.

DOCG e DOC del Collio e dei Colli Orientali del Friuli:

- **Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG:** vino ottenuto da Picolit (85% min) e da altre uve bianche idonee alla coltivazione nella regione (15% max, eccetto il Traminer aromatico). La sottozona *Cialla* prevede l'impiego di uve Picolit in purezza (100%). Le uve possono essere sottoposte ad appassimento sulla pianta e/o su graticci e/o in cassette all'aperto e/o in locali idonei, è possibile l'affinamento in botte. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. Il vino ha un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15%, si presenta intenso al naso, fine e ha un sapore da amabile a dolce, caldo, armonico. La particolarità del Picolit è l'aborto floreale, un'anomalia genetica ereditaria del fiore, espressa come sterilità funzionale maschile/autosterilità, che determina fecondazione inefficiente, colatura, acinellatura e grappoli spargoli. Nella pratica, i grappoli hanno pochi acini e radi, le rese sono molto basse. Il COF Picolit è un vino dolce, da vendemmia tardiva e surmaturazione in pianta.
- **Ramandolo DOCG:** vino bianco dolce ottenuto da uve Verduzzo Friulano (100%; localmente detto *'Verduzzo Giallo'*); l'appassimento può svolgersi in pianta o in locali idonei, è possibile l'uso del legno per l'affinamento. Il vino si presenta dorato, dall'odore intenso e dal sapore dolce, vellutato, più o meno tannico e di corpo. Il sentore tannico è dovuto alla ricchezza in tannini nella buccia del Verduzzo, la cui epidermide è spessa e determina una leggera astringenza anche nei vini dolci; questo passaggio dalla buccia è dovuto anche alla leggera macerazione a cui vengono sottoposte le uve. Al consumo deve presentare un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 14%.
- **Rosazzo DOCG:** vino ottenuto da Friulano (50% min), Sauvignon (20-30%), Pinot B e/o Chardonnay (20-30%) e da Ribolla Gialla (10% max); possono concorrere altri vitigni a uva bianca idonei alla coltivazione in provincia di Udine entro il 5% max. Denominazione molto piccola che circonda l'Abbazia di Rosazzo, un tempo era una sottozona della DOC Colli Orientali del Friuli. Può essere affinato in legno e al consumo si presenta secco, armonico, delicato, con un titolo alcolometrico volumico tot. minimo del 12%.
- **Collio Goriziano DOC:** o *Collio DOC*, è un'ampia denominazione che comprende una serie di vitigni, aromatici, semi-aromatici e non aromatici, sia a bacca bianca, che a bacca nera. Esistono 19 tipologie di vino diverse nella denominazione Collio. Tenzialmente sono vini di corpo, caldi e longevi.

Carso

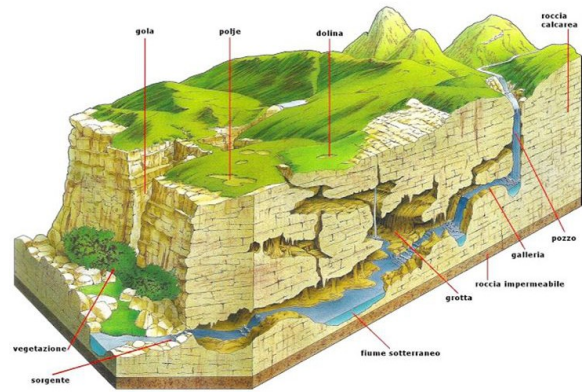


Il Carso è un rilievo montuoso che si eleva rapidamente dal golfo di Trieste, raggiungendo al massimo 661m slm; i terreni sono calcarei, originati in un fenomeno geologico detto *carsismo*: l'acqua, nei millenni, penetra nel terreno creando dei crepacci e delle grotte spettacolari, come ad esempio la Grotta Gigante, la quale presenta un enorme vano, alto oltre 110m, lungo 280m e largo oltre 75m; in pratica, la Grotta Gigante potrebbe contenere tre campi da calcio, e in altezza ospitare la Statua della Libertà o il Big Ben, con ancora spazio libero.

La parola *'Carso'* deriva dal protoindoeuropeo e originariamente significava "terreno arido", o "roccia", riflettendo bene la natura dell'altipiano calcareo; il terreno è brullo, arido, privo di valli fluviali, ha colline e ripiani non particolarmente in pendenza. I vigneti sono nelle doline più ampie, dove si trova terra rossa, e nelle piccole aree pianeggianti.

DOC del Carso:

- **Carso DOC:** denominazione con ampia base ampelografica (12 vitigni), sia a bacca bianca che rossa, sia aromatici, che semi-aromatici, che non aromatici, sovente monovarietali (85% min) con l'aggiunta del nome del vitigno alla denominazione (ad es. "*Carso Cabernet Franc*", o "*Carso Traminer*"). Con la qualificazione "Rosso" deve essere costituito da uve Terrano (70% min). Prodotta nei territori delle province di Trieste e parte di Gorizia, anche a pergola triestina, in questa denominazione sono possibili appassimento, affinamento in bottiglia e in botti. Si segnala l'impiego della Vitouska, vitigno a bacca bianca autoctono del Carso, che dà vini minerali, sapidi e asciutti.



Grave e Pianura Friulana

A cavallo del fiume Tagliamento, nelle province di Udine e Pordenone, si estende la più ampia area vitivinicola della regione, seppure non la più nobile. Si tratta di una zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico, erosi e sottratti ai ghiacciai di Alpi e Prealpi e trascinati a valle lungo il loro alveo. È dunque una pianura alluvionale e morenica, con terreno grossolano e via via più minuto procedendo da nord a sud, dove diviene più fine ed argillosa per affioramento della falda freatica.

Il nome '*Grave*' rimanda alla natura ciottolosa del terreno, dal latino *grava/ae*, che significa ghiaia, pietrisco, aspetto del terroir che conferisce ai vini, seppur semplici, una notevole sapidità e mineralità.

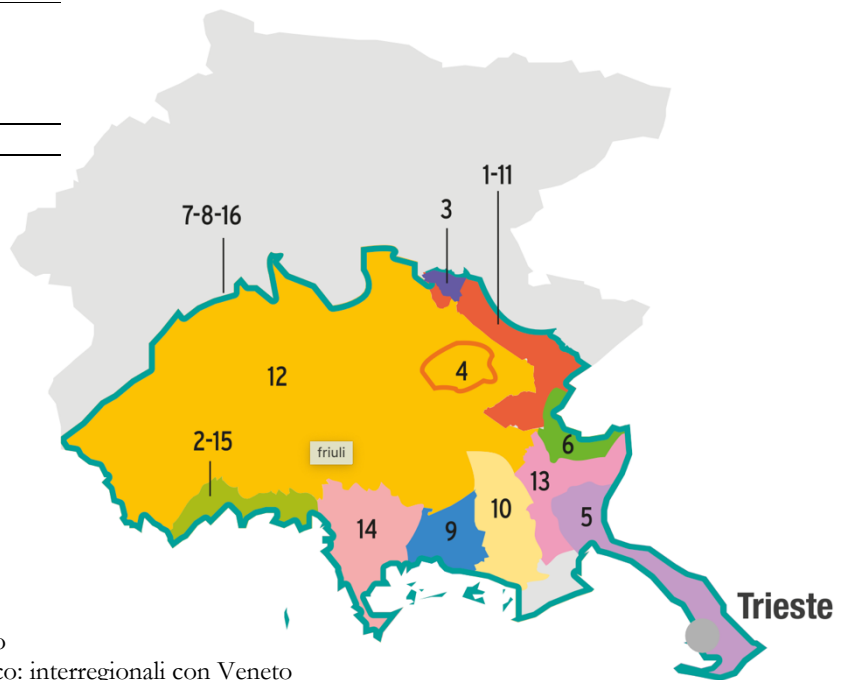


DOC delle Grave:

- **Friuli Grave DOC:** vino ad ampia base ampelografica (14 vitigni, per quasi 40 tipologie diverse), spesso monovarietali (95% min), con l'aggiunta del nome del vitigno alla denominazione (ad es. "*Friuli Grave Chardonnay*", o "*Friuli Grave Pinot Bianco*"). È possibile per alcune tipologie l'affinamento in bottiglia e in botti di legno.
- **Friuli Isonzo DOC:** area tra le più importanti della pianura friulana per le caratteristiche qualitative dei suoi vini, il Friuli Isonzo è una denominazione che identifica vini con un'ampia base ampelografica (22), spesso monovarietali, con l'aggiunta del nome del vitigno alla denominazione, come "*Friuli Isonzo Chardonnay*" o "*Friuli Isonzo Pinot Bianco*". È possibile per alcune tipologie l'affinamento in botti di legno.

Riepilogo DOCG e DOC Friuli - Venezia Giulia

DOCG Friuli – Venezia Giulia	
1.	Colli Orientali del Friuli Picolit
2.*	Lison
3.	Ramandolo
4.	Rosazzo
DOC Friuli – Venezia Giulia	
5.	Carso o Carso-Kras
6.	Collio Goriziano o Collio
7.*	Delle Venezie o Beneških Okolišev
8.	Friuli o Friuli Venezia Giulia
9.	Friuli Annia
10.	Friuli Aquileia
11.	Friuli Colli Orientali
12.	Friuli Grave
13.	Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli
14.	Friuli Latisana
15.*	Lison-Pramaggiore
16.*	Prosecco



1 DOCG e 3 DOC interregionali:

° **Lison DOCG**: interregionale con il Veneto

* Delle Venezie, Lison-Pramaggiore, Prosecco: interregionali con Veneto

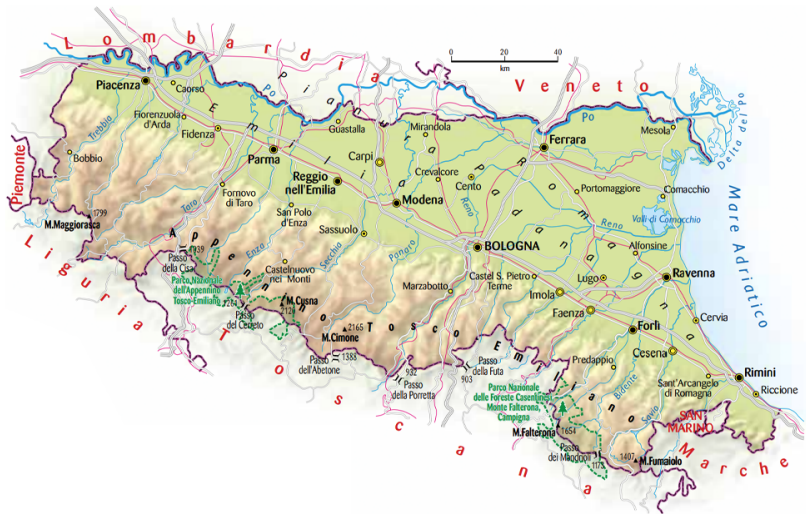
Emilia-Romagna

Geografia

La regione Emilia-Romagna è racchiusa dal fiume Po a nord, dalla catena appenninica ad ovest e a sud e dal Mare Adriatico ad est; confina con Piemonte, Lombardia, Liguria, Toscana, Marche e con gli stati di San Marino e Veneto.

Il clima è sub-continentale con estati calde e umide, seguite da inverni freddi, con significative variazioni dall'area padana all'area marittima e all'area appenninica, quest'ultima con un'accentuazione del freddo invernale, ma anche del caldo estivo; il basso fondale adriatico mitiga il clima della sola area costiera.

Poco piovosa, l'Emilia-Romagna è solcata da innumerevoli fiumi, noti alla cronaca per le tragiche inondazioni degli ultimi anni, aggravate da eventi meteorologici estremi e da una pianura molto bassa, in alcuni punti (nei pressi del delta del Po e delle Valli di Comacchio) anche al di sotto del livello del mare. La regione ha 2 DOCG e 20 DOC.



Piacenza e Colli Piacentini

L'area piacentina si trova a nord-ovest della Regione, molto più vicina a Milano che al capoluogo Bologna. I suoli sono composti da marne, arenarie, sabbie, argille e gessi, in un contesto caratterizzato da uno sviluppo eterogeneo e da quattro vallate parallele: Val Tidone, Val Trebbia, Val Nure e Val d'Arda, i cui corsi d'acqua esitano nel Po. Questa diversità di suoli determina vini e tipologie distinti fra loro: frizzanti, fermi, spumanti e passiti, sia rossi che bianchi.

DOC di Piacenza e dei Colli Piacentini:

- **Colli Piacentini DOC:** denominazione che contiene molte tipologie, sovente monovarietal (85% min) o con l'indicazione della sottozona; esistono anche le tipologie "vin santo" e "novello". Si segnalano alcuni vini frizzanti meno frequenti nel resto del panorama viticolo italiano, come Barbera, Sauvignon Blanc e Malvasia. Rinomato è il Vin Santo di Vigoleno, un passito da meditazione composto da uve a bacca bianca Santa Maria e Melara (60% min), autoctone e isolate, vendemmiate a fine agosto e usate solo per questo vino, non sono coltivate da nessun'altra parte.

Reggio Emilia e Colline Reggiane

Patria – insieme al modenese – del Lambrusco (ma anche casa della Malvasia di Candia e della Spergola), un vitigno selvatico (così come il suo nome, dal latino *vitis labrusca*, ossia vite selvatica) e acido, da sempre legato a doppio filo alla tradizione locale, dove viene coltivato storicamente a pergola (e solo recentemente a cordone speronato) e consumato fin dal medioevo. I terreni delle colline reggiane sono argilloso-limosi in pianura, di natura alluvionale, divenendo più calcarei e ricchi di scheletro nelle colline; l'escursione termica accentua la freschezza dei vini, in particolare quella del Lambrusco, già intrinseca nella sua bacca piuttosto acida. I vigneti si trovano principalmente fra i 20 e i 450m slm.

DOC di Reggio Emilia e delle Colline Reggiane:

- **Colli di Scandiano e Canossa DOC:** denominazione molto ampia ed eterogenea, si noti l'impiego della Spergola e dei vitigni rossi, come il Lambrusco e il Marzemino, anche nella tipologia rosato; la Spergola è un vitigno autoctono, noto per aver dato origine al Bianco di Scandiano, nome originale e antecedente della denominazione (fino al 1996). In questa denominazione, la Spergola si esprime come vino bianco fermo, frizzante, spumante e passito, anche se è nota principalmente per le tipologie con le bollicine; è un vino sapido, con elevata acidità e con discreta eleganza.

Modenese

In quest'area il Lambrusco è noto fin dai tempi dei romani, mentre la denominazione compare nella metà dell'800. Nel modenese si trovano essenzialmente tre suoli: 1) terreni sciolti giallo-rossastri, poveri di calce e fosforo, tipici della bassa collina; 2) terreni di medio impasto, alluvionali, nella media pianura; 3) terreni argillosi, molto compatti e fertili nell'area collinare.

Le pianure sono di origine alluvionale, le zone collinari sono ricche di componenti finissimi e colloidali, mentre le aree montuose hanno uno scheletro grossolano che rende difficoltosa la lavorazione dei suoli. La fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia dei frizzanti/spumanti è una caratteristica dei lambruschi; le denominazioni richiamano (eccetto Modena) la tipologia di lambrusco impiegato nella vinificazione.

DOC del modenese:

- **Modena DOC:** denominazione sempre accompagnata dal nome del vitigno (o della tipologia), è realizzata con 12 varianti diverse di Lambrusco (85% min) – anche nella tipologia rosato – o con Montuni, Grechetto Gentile o Trebbiano (85% min della varietà scelta) per la tipologia bianco. Il Lambrusco viene qui esaltato nelle tipologie rosso, rosato, rosso frizzante, rosato frizzante, novello frizzante, rosso spumante e rosato spumante. I frizzanti hanno una spuma evanescente, mentre gli spumanti sono rossi di poco corpo, da dosaggio zero a dolce, con titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11%. Gli spumanti sono sia metodo classico, sia metodo Charmat.
- **Lambrusco di Sorbara DOC:** vino ottenuto da Lambrusco di Sorbara (60% min), Lambrusco Salamino (40% max) e da altri lambruschi (15% max). Esistono le tipologie rosso, rosato e bianco, sia spumante che frizzante. Non sono vini con spuma persistente, né strutturati, hanno tipicamente note floreali e fruttate delicate; al palato gli spumanti sono da dosaggio zero a dolce.
- **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC:** vino ottenuto da uve Lambrusco Grasparossa (85% min), da altri lambruschi e Malbo Gentile (15% max complessivo). Esistono le tipologie rosso/rosato spumanti e rosso/rosato frizzanti. Merita menzione la sottozona Monte Barello, particolarmente vocata e caratterizzata da suoli scarsamente calcarei del margine appenninico:
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – Monte Barello rosso frizzante: vino con spuma evanescente, odore caratteristico, intenso, vinoso, fruttato, sapore da secco ad amabile, armonico. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve; il titolo alcolometrico volumico tot. min. 11%.
- **Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC:** vino prodotto con Lambrusco Salamino di Santa Croce (85% min) e da altri lambruschi (Ancellotta e Fortana, localmente detta "Uva d'Oro", 15% max), sia nella tipologia spumante che in quella frizzante, rosso o rosato. Di media intensità, il Consorzio Tutela del Lambrusco DOC lo definisce "*adatto ad essere consumato a tutto pasto*", è fragrante, fresco, con note floreali e fruttate

Bologna e i Colli Bolognesi

Una delle culle della viticoltura mondiale, con reperti etruschi di vigneti e oliveti, l'area dei colli bolognesi è caratterizzata da un terreno sciolto di arenaria stratificata con comparti marnosi, conglomerato e argilla (quest'ultima con rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate), difficilmente erodibili, che favorisce la crescita della vite, unitamente ad un clima prevalentemente continentale. La morfologia del paesaggio è dolce, con quote sempre inferiori ai 300m slm.



DOCG di Bologna e dei Colli Bolognesi:

- **Colli Bolognesi Pignoletto DOCG:** vino ottenuto da Grechetto Gentile (85% min; il disciplinare preferisce questo nome, annotando come sinonimi *Pignoletto* e *Alionzina*) e da altre uve non aromatiche, a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione (15% max), inclusi i vitigni Pinot Nero e/o Pinot Grigio vinificati in bianco. La tipologia "*Classico*" richiede Grechetto Gentile al 95% min. Esistono le seguenti tipologie:
Colli Bolognesi Pignoletto Superiore: 11.5% vol. tot. min, vino fine, con note di fiori bianchi e di frutta gialla matura, al palato è secco o abboccato, armonico con sentori di mandorla, lievemente amarognolo.
Colli Bolognesi Pignoletto frizzante: 11% vol. tot. min, vino leggermente aromatico, floreale bianco, con sentori lievi di frutta poco matura, secco e fresco al palato, con finale agrumato, ha una spuma fine ed evanescente.
Colli Bolognesi Pignoletto spumante: 11% vol tot. min, è un vino leggermente aromatico, fine, con sentori di fiori bianchi e di frutta gialla poco matura, più marcati nella categoria "*vino spumante di qualità*"; da brut nature ad extra dry, si presenta al palato come sapido, armonico, fresco e acidulo, con finale agrumato. La spuma è persistente e fine.
Colli Bolognesi Pignoletto Classico Superiore: 12% vol. tot. min, è un vino giallo paglierino/verdognolo, intenso e fine al naso, con note di fiori bianchi e frutta gialla poco matura, mentre al palato è secco, caldo, con note di mandorla e agrumi, talvolta vanigliati.



Colline Romagnole

I rilievi collinari romagnoli nella provincia di Forlì-Cesena rappresentano uno dei cuori della viticoltura italiana, essendo patria della prima DOCG rilasciata ad un vino bianco nel 1987, la Romagna Albana DOCG.

La romagnola viticola è un mosaico di colline e valli che si estende dalla pianura adriatica alle prime fasce appenniniche, con le sottozone più vocate a quote di 400 – 500m slm. I suoli sono argillosi e alluvionali nella bassa collina e pianura, con vene di gesso e marne/arenarie, in particolare fra Faenza-Brisighella e in alcune sottozone, dove i vini acquistano sapidità e un tenore acido interessante; salendo nell'Appennino i suoli si fanno più antichi e decarbonatati, conferendo maggior complessità e capacità di invecchiamento.

Il clima subisce l'influenza adriatica, con le brezze marine che mitigano l'escursione termica, mentre le aree interne sono più continentali e connotate da un'escursione termica maggiore, consentendo maturazioni lente nelle quote più elevate.

Caratteristica della Romagna è l'essere fortemente zonata, con micro-terroir riconosciuti (ad es. *Rocche di Romagna* per il sangiovese), tanto che si parla di microclimi locali nelle valli e versanti esposti a NE/SE, dove pochi chilometri determinano stili di vini anche radicalmente diversi.

DOCG e DOC delle Colline Romagnole:

- **Romagna Albana DOCG:** vino ottenuto da uve Albana (95% min) e da altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione (5% max). Le uve sono allevate in parete, anche con cordone permanente, o nelle forme pergolella, alberello e duplex. È possibile la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno. L'Albana ha un odore caratteristico e comune ai suoi vini, con sentori vegetali (salvia), ma poco definibile, connotato anche da sentori floreali più o meno marcati e da un aspetto fruttato deciso (albicocca). È sempre obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve. Esistono le seguenti tipologie:

Romagna Albana secco (asciutto): 12% vol. tot. minimo, è un vino leggero al naso e asciutto al palato, un po' tannico, caldo e armonico. Tende al dorato se invecchiato.

Romagna Albana amabile: 12.5% vol. tot. minimo, è un vino fruttato, amabile e gradevole, dorato se invecchiato.

Romagna Albana dolce: 12.5% vol. tot. minimo, è un vino fruttato, dolce e gradevole, dorato se invecchiato. È dolce per due motivi: 1) l'Albana ha una maturazione scalare e qui vengono usate le uve che maturano dopo (mentre nel secco quelle che maturano prima) e che hanno una concentrazione di zuccheri maggiore; 2) l'Albana è un'uva in sé già ricca di zucchero.

Romagna Albana passito: 17% vol. tot. minimo, residuo zuccherino 70g/l min, è un vino dorato tendente all'ambrato, con odore intenso e un sapore dolce, armonico. L'appassimento delle uve può protrarsi fino al 30 marzo, anche con aria ventilata e deumidificata, oppure in pianta con attacco da muffa nobile; non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

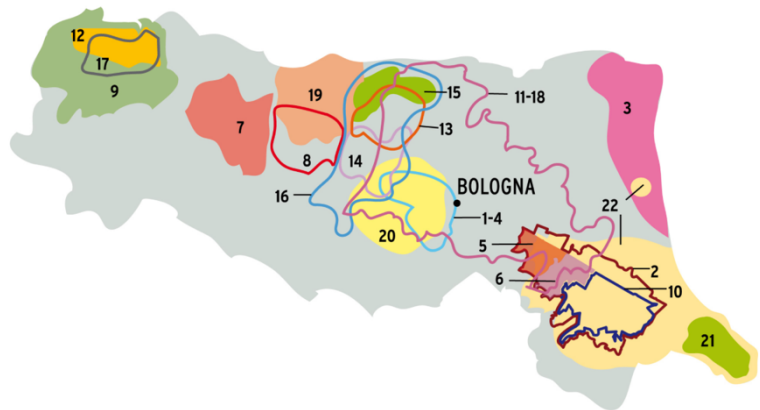
Romagna Albana passito riserva: 24% vol. tot. minimo, l'appassimento delle uve può protrarsi fino al 30 marzo, anche con aria ventilata e deumidificata, oppure in pianta con attacco da muffa nobile se ottenuto con muffa nobile, è

concessa la commercializzazione con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 4%, purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura sia pari o superiore ai 400g/l. non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

- **Romagna DOC:** famosa per il Sangiovese, questa denominazione è riservata anche alle tipologie Albana Superiore, Cagnina, Pagadebit (anche frizzante), Pagadebit Bertinoro (anche frizzante) e Trebbiano (anche frizzante e spumante). Curiosa è la storia del *Bombino Bianco*, vitigno localmente detto "*Pagadebito Gentile*" – da cui il nome della tipologia – che il disciplinare riconduce alla sua capacità produttiva, tale da consentirne l'uso da parte dei contadini per pagare i debiti; in verità non è un vitigno così produttivo, specie in collina, ma è costante negli anni e questa caratteristica lo rendeva adatto ed affidabile allo scopo, quasi fosse un bene rifugio agricolo, economicamente sicuro e garante. Il vino Romagna Sangiovese esiste anche nelle tipologie novello, passito, superiore, riserva e superiore riserva.

Riepilogo DOCG e DOC Emilia - Romagna

DOCG Emilia - Romagna	
1.	Colli Bolognesi Pignoletto
2.	Romagna Albana
DOC Emilia - Romagna	
3.	Bosco Eliceo
4.	Colli Bolognesi
5.	Colli d'Imola
6.	Colli di Faenza
7.	Colli di Parma
8.	Colli di Scandiano e di Canossa
9.	Colli Piacentini
10.	Colli Romagna Centrale
11.	Emilia - Romagna
12.	Gutturnio
13.	Lambrusco di Sorbara
14.	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
15.	Lambrusco Salamino di Santa Croce
16.	Modena o Di Modena
17.	Ortrugo dei Colli Piacentini
18.	Pignoletto
19.	Reggiano
20.	Reno
21.	Rimini
22.	Romagna



Toscana

Geografia

La Toscana confina con la Liguria a NE, con l'Emilia-Romagna a nord, con le Marche nella sua porzione più orientale, con l'Umbria a E/SE e con il Lazio a sud.

In larghissima parte collinare (66.5%), con una piccola parte di pianura (<10%) e un quarto del territorio montuoso, la Toscana è un complesso mosaico climatico; può essere divisa in alta Toscana, con una pronunciata orografia, che protegge i settori meridionali dall'aria fredda proveniente da NE e che determina una elevata concentrazione di precipitazioni nel periodo freddo dell'anno, e in Toscana centro-meridionale, dove la vicinanza al mare mitiga le temperature minime. Nelle valli orientali si hanno fenomeni frequenti di nebbie e gelate. Al sud della regione le temperature sono più elevate tutto l'anno, in particolare nella parte costiera della Maremma, mentre nelle zone Valdarno e Val di Chiana si innalzano solo durante la stagione estiva.

Le Alpi Apuane, nonostante il nome improprio, sono un massiccio appenninico con caratteristiche litologiche simili a quelle alpine; lungo tutta la zona montana le piogge sono abbondanti, mentre nella zona costiera, da Livorno a Grosseto, registra i valori minimi.

La Toscana ha una storia vitivinicola che risale agli Etruschi, tanto che nel VII sec. a.C. la produzione era superiore al consumo interno dell'area, con l'ovvia conseguenza che una parte di essa era destinata all'esportazione (che avveniva mezzo anfore)



Aree Classiche: Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano, Carmignano e San Gimignano

Nelle province di Firenze, Siena e Prato si dispiegano le aree classiche della viticoltura toscana; a comporre un mosaico vi sono i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti, Greve in Chianti et al. nel Chianti, Montalcino e Montepulciano nelle rispettive zone, Carmignano e Poggio a Caiano nella zona del Carmignano e il comune di San Gimignano per l'omonima area.

Territorio del Chianti Classico.

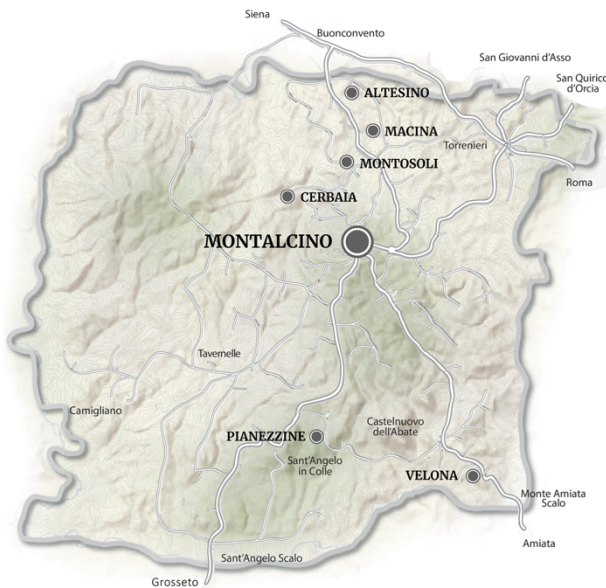
Il territorio del Chianti Classico è definito dall'area collinare compresa fra Firenze e Siena, con la valle dell'Elsa e della Pesa a ovest, il fiume Greve a nord, il fiume Arbia a sud, e il macigno del Chianti a est.

I suoli sono molto diversi fra loro: il denominatore comune è dato dalla presenza di argille scagliose appartenenti alle falde liguridi, da rocce basiche oceaniche, da marne scistose e da argille lacustri.

La parte ovest è quella più elevata (350-450m slm), con suoli complessi calcareo argillitici e calcareo marnosi, nonché di tipo sedimentario, che donano significativa mineralità ai vini, tannini fini e grande longevità.

Fra Greve in Chianti e Radda in Chianti, nella zona di Panzano in Chianti i suoli si presentano con pietraforte, galestro e una buona quota argilla e prende il nome di *Conca d'Oro*. Procedendo verso Radda in Chianti i suoli sono ricchi di scheletro, marnosi calcarei e alberesi, che danno vita a vini giovani più duri che, col tempo, divengono molto fini. In Gaiole in Chianti i terreni sono sostanzialmente costituiti da argille e arenarie, con variazioni locali in virtù dell'altitudine. L'area compresa fra Radda in Chianti e Castellina in Chianti è connotata da suoli ricchi in alberese e inserti di arenaria nelle quote più elevate, e suoli di riporto, ricchi di argilla, sabbie e limo nelle zone più basse. A nord-ovest, vicino a Firenze, l'area di San Casciano in Val di Pesa mostra suoli freschi e fertili, con buona base di scheletro e con ciottoli silicei.





Territorio di Montalcino.

Circa 30km a sud di Siena si trova il comune di Montalcino, la cui area molto eterogenea si è formata in ere geologiche diverse, con conseguenti terreni diversi e cinetiche di maturazione delle uve disomogenee, anche da un versante all'altro di una collina. Nella zona nord e nord-est i terreni galestro argillosi sono dominanti, con una prevalenza a NE di marne argillose con inserti di masse di alberese; ad est i vigneti sono più alti di quota, con maggiori gradienti termici e con suoli in prevalenza sabbiosi, per disfacimento dell'arenaria, tufo di origine vulcanica e galestro. A oriente il suolo è complesso, fatto da scisti argillosi, depositi alluvionali antichi, alberese e argilla. La parte centrale, attorno all'omonimo paese, si trovano terreni con arenarie, calcari e galestro che donano equilibrio e carattere. Infine, a sud il suolo è di matrice galestrosa con argille grigie e scure, calcareniti e inserti calcarei marnosi, aspetti che conferiscono morbidezza ed alcolicità, unitamente alle maggiori temperature.



Montepulciano.

Sede dell'omonimo vino nobile, ha caratteristiche simili agli altri areali della Toscana; si possono individuare territori a quote più elevate costituiti da sedimenti marini composti da sabbie calcaree e minerali, che danno vita a Sangiovese con tonalità e note profonde al palato e al naso, oltre a tannini spigolosi, e territori a quote inferiori, con sabbie silicee e carbonato di calcio, che danno vita a vini meno concentrati e con tannini più fini.

San Gimignano.

La Vernaccia cresce felice nei suoli di San Gimignano, costituiti da depositi marini con sabbie gialle e argille, ma anche con scheletro e scisti argillose nelle parti più elevate (i vigneti sono a quote di 200-500m slm); in queste condizioni la Vernaccia acquista freschezza, mineralità e sapidità, oltre ad una grande longevità, tale da competere con i grandi vini bianchi francesi.

DOCG e DOC delle Aree Classiche della Toscana:

- **Chianti Classico DOCG:** il Chianti Classico è ottenuto da Sangiovese (80-100%) e da altre uve rosse idonee alla coltivazione in Toscana (20% max); per la tipologia *Gran Selezione* si usa Sangiovese quasi in purezza (90-100%) ed eventuali uve Colorino, Canaiolo Nero, Cilieggiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda e Sanforte (10% max). L'uva è allevata in collina entro i 700m slm, è vietato l'uso del tetto orizzontale, tipo tendone. Le uve destinate alla vinificazione vengono sottoposte a cernita ai fini della determinazione del corretto titolo alcolometrico. È sempre obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Il Chianti Classico può essere confezionato sia in bottiglia bordolese (tutti i formati), sia nel fiasco toscano, anche se quest'ultimo non può essere usato per le tipologie *Riserva* o *Gran Selezione*. Esistono le seguenti tipologie:
Chianti Classico: 12% vol. tot. minimo, invecchiamento di almeno 9 mesi, è un vino intenso, floreale, secco, fresco e sapido, leggermente tannico (secondo il disciplinare). È possibile la menzione "vigna", con il relativo toponimo o nome tradizionale.
Chianti Classico Riserva: 12.5% vol. tot. minimo, invecchiamento di almeno 24 mesi (di cui almeno 3 in bottiglia), è un vino intenso, fruttato, persistente, secco ed equilibrato, tannico.
Chianti Classico Gran Selezione: 13% vol. tot. minimo, invecchiamento di almeno 30 mesi (di cui almeno 3 in bottiglia), è un vino speziato e persistente al naso, secco ed equilibrato al palato. Esistono 11 unità geografiche aggiuntive per questo vino. È vietato l'arricchimento con prodotti esogeni.
- **Brunello di Montalcino DOCG:** primo vino DOCG in assoluto (01.07.1980), è ottenuto da uve Sangiovese (100%), allevate in tutto l'omonimo comune. È possibile la menzione "vigna" o "vigneto", tranne in caso di arricchimento. Le uve sono sottoposte a cernita per assicurare un corretto titolo alcolometrico; è sempre obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Brunello di Montalcino: 12.5% vol. tot. minimo, questo vino si presenta intenso al naso, al palato è asciutto e caldo, giustamente tannico, robusto, armonico e persistente. Invecchiato almeno 24 mesi in contenitori di rovere e affinato in bottiglia altri 4 mesi (6 se "Riserva"), non può essere immesso in commercio prima del 1° gennaio del 5° anno successivo all'annata della vendemmia (6° anno se "Riserva").

- **Vino Nobile di Montepulciano DOCG:** vino ottenuto da uve Sangiovese (localmente detto “*Prugnolo Gentile*”, 70% min) e da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione (30% max, di cui uve a bacca bianca entro il 5% max). Con la menzione della “*Pieve*” (unità geografica aggiuntiva) la quota minima di Sangiovese sale all’85%, con max 15% restante di Canaiolo Nero, Mammolo Nero, Colorino Nero (quest’ultimo 5% max). Può essere usata anche l’uva aromatica Malvasia Bianca Lunga. Allevate e vinificate nell’omonimo comune, fra i 250-600m slm. L’invecchiamento può essere di tre tipi: 1) 24 mesi min in legno, 2) 18 mesi min in legno + 6 in altro recipiente oppure 3) 12 mesi min in legno + 6 mesi in bottiglia + 6 mesi in altro recipiente. Esistono le seguenti tipologie:
Vino Nobile di Montepulciano: 12.5% vol. tot. minimo (13% se “*Riserva*”), almeno 24 mesi di maturazione (36 se “*Riserva*”, di cui 6 in bottiglia); è un vino intenso, etereo, al palato asciutto, equilibrato e persistente.
Vino Nobile di Montepulciano – Pieve: 13% vol. tot. minimo, almeno 36 mesi di maturazione (di cui almeno 12 in contenitori di legno e almeno 12 in bottiglia). È un vino intenso, etereo, al palato asciutto, equilibrato e persistente.
- **Carmignano DOCG:** vino ottenuto nei due comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano da uve Sangiovese (50% min), Canaiolo N (20% max), Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (10-20%, da soli o congiuntamente), Trebbiano Toscano, Canaiolo B e Malvasia del Chianti (10% max, da soli o congiuntamente); possono concorrere altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione in Toscana (10% max).
Carmignano: 12.5% vol. tot. minimo, è un vino con profumo intenso, vinoso, anche di viola, al palato è asciutto, sapido, pieno, morbido, vellutato e armonico. 8 mesi invecchiamento in botti di rovere o castagno, 12 se *Riserva*.
- **Vernaccia di San Gimignano DOCG:** unico vino menzionato nella Divina Commedia e unico vino bianco DOCG della Toscana. Nel 1966 fu la prima DOC italiana. Questo vino è ottenuto dall’omonimo vitigno, la Vernaccia di San Gimignano (85% min) e da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione in Toscana (15% max); il Riesling e il Sauvignon Blanc possono concorrere, da soli o congiuntamente, entro il massimo del 10%. Allevate entro i 500m slm nel comune di San Gimignano, le uve vengono vinificate nel territorio comunale; possono essere usati recipienti di legno sia in vinificazione che in conservazione, donando eventuali sentori; per la “*Riserva*”, l’affinamento è di almeno 11 mesi e di altri 3 in bottiglia.
Vernaccia di San Gimignano: 11.5% vol. tot. minimo (12.5% se “*Riserva*”), residuo zuccherino 4g/l, è un vino giallo paglierino, tendente al dorato con l’invecchiamento, delicato, con note fruttate ed eventuali note minerali se invecchiato; al palato è asciutto, armonico, sapido, con eventuale retrogusto di mandorla.
- **Vin Santo del Chianti Classico DOC:** vino ottenuto da Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia (60% min) e da altri vitigni a bacca bianca e rossa idonei alla coltivazione in Toscana (40% max). La tipologia Vin Santo del Chianti Classico – Occhio di Pernice è invece prodotta con uve Sangiovese (80% min) e da altri vitigni a bacca bianca e rossa idonei alla coltivazione in Toscana (20% max). Questo vino è prodotto nella zona del Chianti Classico DOCG. Le uve sono sottoposte a cernita obbligatoria e a successivo appassimento naturale in locali idonei, eventualmente con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino $\geq 27\%$; quindi, la vinificazione, conservazione e invecchiamento devono avvenire in *caratelli* (piccoli recipienti di legno, < 3hl) per almeno 24 mesi. Esistono le seguenti tipologie:
Vin Santo del Chianti Classico: 16% vol. tot. minimo (10.5% vol. effettivo minimo), è un vino dal paglierino all’ambrato intenso (fino al bruno), al naso è etereo e intenso, dal sapore armonico e vellutato, di buona struttura, da secco a dolce.
Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice: 16% vol. tot. minimo (10.5% vol. effettivo minimo), è un vino dall’oro rosa all’ambrato (fino al bruno), etereo ed intenso al naso, ha un sapore morbido, vellutato e rotondo, da secco a dolce.

Chianti

Chianti è una zona ben definita della Toscana, identificabile con l’area del Chianti Classico; tuttavia, il Chianti si produce in un territorio molto più ampio, nelle province di Firenze, Siena, Plato (o Prato, in italiano), Pisa, Pistoia e Arezzo. Secondo ipotesi suggestive, ma poco certe in linguistica, il nome deriva dall’etrusco *Clante*, come testimonia una coppa ritrovata a Cetamura nel 1973, nome di un antico possesso etrusco o familiare. Un’ipotesi più accreditata rimanda al latino *clangor* (rumore, suono squillante) a sua volta derivato da *clango* (suonare, risuonare) per rumore delle acque o dei corni da caccia nei boschi, rimandando all’area selvaggia e montuosa, attraversata da fiumi e cacciatori; in toponomastica, documenti medievali supportano l’analogia “chianti = clanti” (*in loco Clanti*), coerente con l’evoluzione linguistica toscana (cl = chi). Checché ne sia, il Chianti ha origini antiche.

Per la loro vastità, il territorio e la superficie vitata del Chianti comprendono elementi pedologici molto differenti, divisi in 7 sottozone: Colli Aretini, Rufina, Montalbano, Montespertoli, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane.



DOCG del Chianti:

- **Chianti DOCG:** il Chianti è un vino ottenuto da uve Sangiovese (70-100%) e da altre uve idonee alla coltivazione nella regione. Possono concorrere vitigni a bacca bianca (10% max) e i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon possono, unitamente o singolarmente, concorrere fino al 15% max. La sottozona Colli Senesi ha una base ampelografica di poco differente: il Sangiovese (75-100%) può unirsi a uve a bacca rossa idonee alla coltivazione in Toscana (25% max), purché Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon non superino il 10%. La zona di produzione coincide con un territorio ben definito in 27 lunghe pagine del disciplinare. Le uve sono allevate anche ad altitudini elevate (l'ultima modifica al disciplinare ha eliminato la soglia dei 700m slm), come nel caso della sottozona Rufina. È vietato l'uso del tetto orizzontale, tipo tendone.

Il Chianti può godere della menzione “*Riserva*” se invecchiato almeno 24 mesi. Le sottozone Colli Fiorentini e Rufina hanno diritto alla menzione “*Riserva*” solo se il vino fa almeno 6 mesi in fusti di legno, mentre per i Colli Senesi sono necessari 8 mesi in fusti di legno e altri 4 di affinamento in bottiglia.

Tipica è la pratica enologica del “*governo all'uso toscano*” (o anche solo “*governo*”), che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato mediante l'aggiunta di uve leggermente appassite. Queste uve apportano zuccheri e sostanze estrattive; i lieviti ripartono e avviene una seconda fermentazione; l'aggiunta di uve appassite non esita in un vino passito o dolce: è una tecnica per rendere il vino più pronto, più rotondo, più fruttato e più “vivo” al palato. Il governo all'uso toscano è una tecnica storica legata al Chianti di pronta beva, non nasce per fare un grande vino da lungo invecchiamento, ma per ottenere un rosso più piacevole già giovane. Il disciplinare conferma anche l'effetto organolettico: per il Chianti d'annata che ha subito il governo parla di “*vivezza e rotondità*”.

Può essere imbottigliato anche nel fiasco tradizionale fiorentino.

Esistono le seguenti tipologie:

Chianti: 11.5% vol. tot. minimo (12% per le sottozone Colli Fiorentini, Colli Senesi, Montespertoli e Rufina), con eventuale riferimento alle sottozone, è un vino intenso al naso, con note di viola, al palato è secco, sapido, asciutto e leggermente tannico, morbido e vellutato col tempo. Se sottoposto a governo, presenta vivezza e rotondità.

Chianti Riserva: 12% vol. tot. minimo (12.5% per tutte le sottozone, tranne Colli Senesi che ha 13%), è un vino intenso, etereo con l'invecchiamento, secco, sapido, asciutto e di buona tannicità, che si affina col tempo al morbido vellutato.

Chianti Superiore: 12% vol. tot. minimo, è un vino intenso, con sentori di viola e frutti di bosco, al palato è secco, sapido, asciutto, caldo, persistente, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

Chianti Rosé: non ancora ufficiale nel disciplinare, verrà formalizzato nel prossimo futuro, con un percorso avviato dal Consorzio il 5 maggio 2022; la proposta è stata formalizzata con la richiesta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione in Gazzetta Ufficiale il 13 aprile 2026. Il Chianti Rosé – se la proposta ufficiale non verrà modificata nel disciplinare ultimato – sarà composto da Sangiovese (60% min) e nella restante parte da Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Chardonnay, Ciliegiole, Colorino, Malvasia Bianca Lunga, Merlot, Montepulciano, Pinot Grigio, Sauvignon, Syrah, Trebbiano Toscano, Vermentino e Vernaccia di San Gimignano (40% max). Il vino avrà un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 10.5%, non sarà possibile la pratica del governo all'uso toscano né l'imbottigliamento in fiasco. Sarà possibile la menzione in etichetta di una delle 7 sottozone.

Montecucco e Scansano

La provincia di Grosseto ospita importanti DOCG toscane, in particolare nelle zone dei comuni intorno al monte Amiata e la fascia collinare fra i fiumi Albegna e Ombrone.

Il Monte Amiata e il Mar Tirreno regolano il clima della zona di Montecucco, che si presenta mediterraneo con influenza montana: estati calde, ma ventilate, notti fresche, piogge moderate. Il territorio collinare e montano (100-700m slm) è di matrice vulcanica, ricco di tufo, argille e sabbie derivati dall'attività dell'Amiata, antico vulcano oggi spento (quiescente). Questo territorio ha un ricco patrimonio ampelografico, anche con la presenza di vigneti a piede franco (anche grazie al suolo vulcanico).

Il territorio di Scansano ha come centro principale l'omonimo comune, si trova a sud-ovest del territorio di Montecucco e ha un'altitudine compresa fra 150-500m slm. Il clima è caldo e secco, ma rinfrescato dai venti tirrenici, le piogge sono moderate e il territorio gode di forte insolazione durante tutto l'anno. I suoli sono argillosi, sabbiosi e calcarei, con zone di marne e arenarie; nelle zone più alte (a est) si trovano componenti vulcaniche residue provenienti dal vicino Amiata.

DOCG di Montecucco e di Scansano:

- **Montecucco Sangiovese DOCG:** vino ottenuto da uve Sangiovese (90% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Esistono 2 tipologie:
Montecucco Sangiovese: 13% vol. tot. minimo, viene invecchiato almeno 12 mesi in contenitori di legno e si presenta fruttato, armonico, asciutto, leggermente tannico.
Montecucco Sangiovese Riserva: 13.5% vol. tot. minimo, viene invecchiato 30 mesi (di cui 24 in contenitori di legno e 6 di affinamento in bottiglia); si presenta ampio, vinoso, elegante, al palato è pieno, asciutto, caldo, con eventuale sentore di legno.

- **Morellino di Scansano DOCG:** vino ottenuto da uve Sangiovese (85% min) e da altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione in Toscana, allevate a spalliera, ad alberello e simili in terreni collinari fra i fiumi Ombrone e Albegna. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in bottiglia. Esistono tre tipologie:
Morellino di Scansano: 12.5% vol. tot. minimo, si presenta profumato, etereo, intenso, gradevole, fine, al palato è asciutto, caldo, leggermente tannico.
Morellino di Scansano Superiore: 13% vol. tot. minimo, ha caratteristiche simili alla tipologia base, ma è più ampio. In commercio dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.
Morellino di Scansano Riserva: 13% vol. tot. minimo, 24 mesi (di cui almeno 12 in botti di legno) di invecchiamento minimo, tende al granato con l'invecchiamento e al palato è caldo, giustamente tannico, con note di legno.

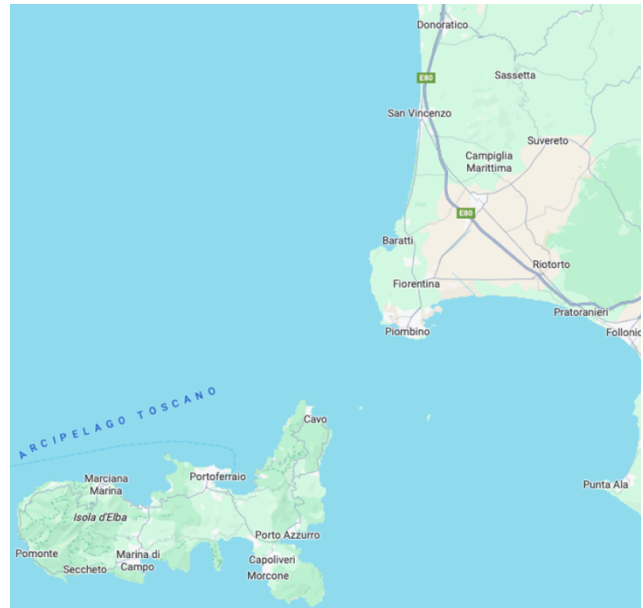
La costa e le isole

L'area costiera e insulare della Toscana risente notevolmente della presenza del Mar Tirreno, che conferisce un clima mediterraneo marittimo, con estati calde e inverni miti; la luminosità è elevata, l'umidità è moderata, fattori che portano a maturazioni precoci delle uve, con vini più ricchi e morbidi. I suoli sono derivati da depositi marini o alluvionali, sabbiosi o sabbioso-ghiaiosi, con buone capacità di drenaggio. Entrando nella Maremma, i suoli si fanno argilloso-limosi, con marne e sabbie miste a componenti calcaree o vulcaniche, a variazione altimetrica e geologica.

La zona del vino Val di Cornia comprende terreni di grande varietà geologica: prevalgono marne calcaree, scisti e arenarie, con presenza di ferro e minerali metallici dovuti all'antica attività mineraria; siamo nella pianura costiera ai piedi delle Colline Metallifere, così chiamate perché già in epoca romana ed etrusca vi si estraevano minerali metallici e ancora oggi mostrano tracce di ferro e zolfo, con una colorazione rossastra o brunastra dei terreni. Le temperature estive sono elevate, ma ben compensate dai venti di maestrale e dalle brezze di mare.

La zona del comune di Suvereto, all'interno della Val di Cornia, ha un microclima e un suolo specifici: molto caldo e asciutto, ma mitigato dai venti e dalle colline circostanti, le estati sono secche e la forte insolazione favorisce la maturazione delle uve con elevata concentrazione zuccherina e polifenolica; i terreni sono ricchi di scheletro, con argille calcaree, sabbie ferruginose e rocce ofiolitiche (originate da fondali oceanici). In questa zona sono eccellenti i tagli bordolesi.

L'Isola d'Elba ha un clima spiccatamente marittimo, con temperature elevate, ma mitigate dai venti, poca pioggia che arriva in particolare in autunno e inverno; i terreni sono molto variabili: graniti, scisti, sabbie di disfacimento, argille rosse e suoli ferrosi, con i vigneti che crescono fra i 100 e i 400m slm. L'ambiente caldo e ventilato consente un'ottima appassitura naturale delle uve e le condizioni asciutte riducono le malattie fungine. I vini qui prodotti hanno aromi intensi, grande dolcezza e sapidità.



DOCG della costa e delle isole della Toscana:

- **Val di Cornia Rosso DOCG:** vino prodotto nei comuni di Suvereto, Sasseta e parte dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima. È ottenuto da Cabernet Sauvignon + Merlot (60% max) e Sangiovese (40% min); possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana (20% max) ad esclusione del vitigno Aleatico. Non può essere immesso al consumo prima del 2° anno successivo a quello di produzione (3° se “Riserva”, che deve anche fare almeno 18 mesi in legno e 6 in bottiglia). Esiste la tipologia base e la Riserva:
Val di Cornia Rosso: 12.5% vol. tot. minimo (13% se “Riserva”), è un vino delicato e vinoso al naso, al palato si presenta asciutto, armonico, vellutato, di corpo, giustamente tannico, con note speziate e sentori di legno.
- **Suvereto DOCG:** vino sfaccettato a seconda della base ampelografica, prodotto nella provincia di Livorno. Può essere immesso nel commercio non prima del 1° giugno del 2° anno successivo a quello di produzione delle uve; se “Riserva”, non prima del 1° gennaio del 3° anno, con almeno 18 mesi in rovere e 6 in bottiglia. È sempre obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Si distinguono le seguenti tipologie:
Suvereto: taglio bordolese (Cabernet Sauvignon + Merlot, da soli o congiuntamente, 85% min), possono concorrere altre uve a bacca rossa, non aromatiche idonee alla coltivazione in Toscana (15% max). Vinoso e delicato, al palato è asciutto, vellutato, armonico e di corpo. 12.5% vol. tot. minimo (13 se “Riserva”).
Suvereto Sangiovese: vino ottenuto da Sangiovese (85% min) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche idonee alla coltivazione in Toscana (15% max). Delicato e fine al naso, al palato è asciutto, vellutato, armonico e di corpo. 12.5% vol. tot. minimo (13 se “Riserva”).

Suvereto Merlot: vino ottenuto da Merlot (85% min) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche idonee alla coltivazione in Toscana (15% max). Delicato al naso, al palato è asciutto, armonico e di corpo. 12.5% vol. tot. minimo (13 se “Riserva”)

Suvereto Cabernet Sauvignon: vino ottenuto da Cabernet Sauvignon (85% min) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche idonee alla coltivazione in Toscana (15% max). Elegante e delicato al naso, al palato è asciutto, armonico e di corpo. 12.5% vol. tot. minimo (13 se “Riserva”)

- **Elba Aleatico Passito DOCG**: o Aleatico Passito dell'Elba, è un vino ottenuto solo da uve Aleatico allevate e vinificate esclusivamente nell'Isola d'Elba. Le uve sono sottoposte a cernita obbligatoria e vengono appassite all'aria o in locali idonei per almeno 10 giorni. Esiste un'unica tipologia:

Elba Aleatico Passito: 19% vol. tot. minimo (12% vol. effettivo minimo), è un vino passito rosso rubino intenso, al palato è dolce, armonico e di corpo.

I Super Tuscans

Negli anni '60 e '70 la viticoltura toscana tradizionale (ad es. del Chianti Classico) era soggetta a disciplinari molto rigidi, che prevedevano l'uso di varietà autoctone precise, obbligo di inserire uve bianche in alcuni blend, barriques meno diffuse, ecc. Alcuni produttori, volendo fare vini più strutturati, maturi, moderni e capaci di misurarsi con i grandi vini internazionali (in particolare con quelli francesi di Bordeaux). Questi produttori smisero di fregiarsi delle denominazioni classiche e impiantarono vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, oppure decisero di sperimentare vinificazioni e affinamenti in barrique. Ad oggi, questi vitigni – come anche il Petit Verdot – vengono usati o in blend con varietà autoctone (come il Sangiovese), oppure in purezza (come Merlot o Cabernet Sauvignon) e sono spesso vinificati in barriques di rovere francese, con lunghi affinamenti e una maggiore concentrazione.

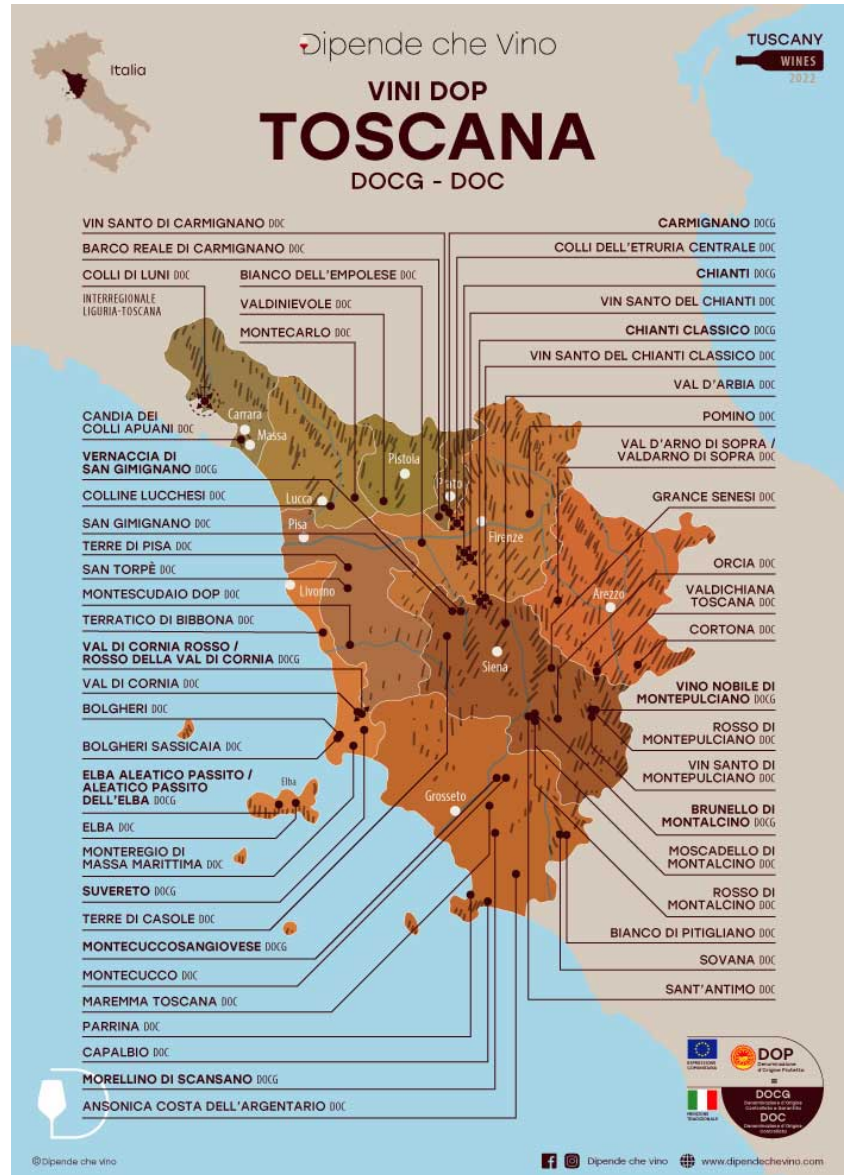
Con il tempo, dopo l'iniziale introduzione di una IGT per identificare questi vini, vennero gradualmente revisionate le DOC e DOCG toscane, così come ne vennero introdotte di nuove *ad hoc*. Il nome Super Tuscans deriva dalla stampa inglese, quindi quando ci si rivolge a questi vini andrebbe utilizzata la pronuncia anglosassone: /ˌsuːpəˈtʌskənz/, ossia grossomodo “sùupa tàskens” con la S finale sonora; ma siamo italiani, molti non sanno dire neanche “*the pen is on the table*”, per cui è ritenuto accettabile il mediocre compromesso intellettuale nella forma scritta invariabile Super Tuscan e nella forma orale “*super tàscan*”. Il clima e i suoli variano a seconda dei produttori, ma in generale molte cantine hanno scelto terreni poveri, ben drenati, spesso con pietrosità o scheletro elevato, perché ciò consente alla vite di produrre uve più ricche e strutturate; i climi ricercati sono caratterizzati da buona esposizione solare, ventilazione ed effetto mitigante del mare, pertanto molti si localizzano sulla porzione costiera. Il successo di questi vini ha spinto altri produttori nelle colline del Chianti Classico e del Senese a creare vini fuori denominazione, ispirandosi alla stessa filosofia: è il caso del Tignanello (Antinori) e di altri vini delle colline interne o preappenniniche, con suoli argillosi-calcarei e microclimi più freschi.

Alcuni esempi più rinomati di Super Tuscans sono i seguenti:

- **Bolgheri Sassicaia DOC**: o semplicemente *Sassicaia*, l'idea di questo vino risale alla prima metà del 1800, quando il Conte della Gherardesca fece emergere una nuova cultura enologica con l'assunzione di esperti di vinificazione francese, che portarono varietà come Gamay, Cabernet e Syrah. Dopo la fillossera, il Marchese della Rocchetta, nobile piemontese, si sposò con Clarice della Gherardesca, la quale portò in dote la Tenuta San Guido a Bolgheri; il marchese era appassionato dei vini francesi e fece impiantare, già nel 1944, in terreni pedecollinari e della pianura i primi vigneti del futuro Sassicaia. Il Sassicaia è divenuto DOC nel 1994 ed è prodotto da Cabernet Sauvignon (80% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione Toscana (20% max). Questo vino è prodotto solo dalla Tenuta San Guido a Bolgheri, in terreni con scheletro molto evidente (il nome rimanda all'elevata quantità di sassi presenti nel terreno) a tessitura argillosa-limosa. È un vino rosso rubino intenso, vinoso, ricco ed elegante al naso, al palato è asciutto, pieno, robusto e armonico, strutturato. Invecchiato almeno 2 anni (di cui 18 mesi in botti di rovere < 225 litri), al consumo presenta un titolo alcolometrico volumico totale minimo è 12%.
- **Toscana IGT - Tignanello**: o semplicemente *Tignanello*, primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, è un vino prodotto da Marchesi Antinori nella tenuta Tignanello nel Chianti Classico. Il primo esperimento risale agli anni '70 e originariamente era etichettato come Chianti Classico Riserva Vigneto Tignanello, ma poiché ricorreva al taglio bordolese uscì dalla denominazione, divenendo semplice vino da tavola. Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, allevate fra i 350-400m s.l.m. in suoli drenanti calcarei, con elementi tufacei, alternati a galestro e alberese; affinato in barriques di rovere francese e in piccola parte ungherese per 13-16 mesi (a seconda dell'annata), viene quindi affinato 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.
- **Bolgheri DOC - Ornellaia**: l'*Ornellaia* è un vino prodotto dalla Tenuta dell'Ornellaia, nel comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno, nei pressi della costa. I suoli sono antichi e complessi, caratterizzati da substrati sabbiosi, marne e fossili marini; emergono le argille, punteggiate di ciottoli calcarei eterometrici. Il clima è mediterraneo temperato, con inverni miti, estati calde, ma ventilate; un ruolo rilevante è dato dal Mar Tirreno, che mitiga le escursioni termiche e garantisce una costante brezza marina. Il vino è un taglio bordolese, con Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, con percentuali che possono variare leggermente a seconda dell'annata. Il vino ricade nella DOC Bolgheri ed è etichettato come “*Bolgheri Rosso Superiore*”; dopo 18 mesi in barriques, viene assemblato e fa altri 12 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione nel mercato. È un vino che regala note di frutta nera matura, tabacco, liquirizia e grafite, al palato si mostra pieno, vellutato, tannico, con note balsamiche e minerali. È un vino con eccezionale potenziale di invecchiamento, oltre 20 anni nelle migliori annate.

Riepilogo DOCG e DOC Toscana

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



* Colli di Luni DOC: interregionale con la Liguria

Umbria

Geografia

L'Umbria è una regione incastonata nel centro Italia, priva di sbocchi sul mare, e caratterizzata da un territorio prevalentemente collinare e montuoso, praticamente privo di aree pianeggianti. Domina la regione l'Appennino umbro-marchigiano, con vette oltre i 2.000m slm (Monti Sibillini), che taglia l'Umbria da nord a sud. Il fiume principale è il Tevere, che decorre da nord a sud, ricevendo diversi affluenti; la regione ospita il quarto lago più grande del Belpaese, il Trasimeno, a ovest del capoluogo Perugia.

A NE confina con le Marche, a NO con la Toscana e a sud con il Lazio.

L'Umbria ha un clima continentale temperato, con variazioni locali legate ad altitudine e posizione geografica; le escursioni termiche sono significative rispetto alle zone costiere; le precipitazioni medie si attestano fra 800 - 1.200mm annui, distribuite principalmente nelle mezze stagioni. La Valle Umbra, lungo i fiumi Clitunno, Topino e Chiascio, che infine esita nel Tevere, ha estati calde, con picchi anche di 40°C.

Sotto il profilo geologico, l'Umbria è percorsa da dorsali montuose costituite da una successione di rocce sedimentarie a carattere prevalentemente calcareo e marnoso, originate da corniola o rosso ammonitico. È frequente il rinvenimento di piccoli fossili di creature marine, risalenti ad un passato dove la regione era ancora sommersa dalle acque.



Colline Perugine e Montefalco

Questa macroarea comprende l'alta valle del Tevere, dal confine con la Toscana alle colline perugine e ai Colli Martani, siti nel triangolo Perugia-Terni-Spoleto; fa parte di questa macro area anche tutto l'areale che insiste sul Trasimeno; questo lago non ha una massa d'acqua tale da modificare in modo significativo il clima circostante, infatti nel suo punto più profondo misura appena 6 metri, contro i 340-420 dei tre laghi maggiori del nord Italia. Il Trasimeno è di origine tettonica ed è un lago endoreico, ossia non ha emissari naturali costanti, riceve acqua da piccoli torrenti, ha un fondale molto basso (6m max, in media 4.3m) ed è circondato da colline morbide.

Quest'area ospita la viticoltura fin dall'epoca etrusca, come testimoniato dal rinvenimento di anfore vinarie; la geologia della macroarea è connotata dalla presenza di terreni fluvio-lacustri, costituiti da sabbie, sabbie argillose e argille; sono testimoniati episodi vulcanici dalla presenza di tufi e tufti; i terreni hanno buona struttura, con sottosuolo calcareo e tufaceo. I terreni vitati sono compresi fra i 220-400m slm, con inclinazione variabile ed esposizione a ovest e sud-ovest.

DOCG delle Colline Perugine e Montefalco:

- **Torgiano Rosso Riserva DOCG:** vino ottenuto da Sangiovese (70-100%) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (30% max). Coltivate nel comune di Torgiano, che confina a nord con il capoluogo, le uve sono vinificate e quindi invecchiate per almeno 36 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia. 12.5% vol. tot. minimo, questo vino al naso si presenta vinoso e delicato, mentre al palato è asciutto, armonico e di corpo.
- **Montefalco Sagrantino DOCG:** vino ottenuto esclusivamente da uve Sagrantino, allevate nel comune di Montefalco e in parte di quelli di altri 4 nella provincia di Perugia. Esistono le seguenti tipologie:
 - Montefalco Sagrantino Secco:* 13% vol. tot. minimo (13.5% se con la menzione "Vigna"), invecchiamento di almeno 33 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere, e successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. È un vino delicato e caratteristico al naso, con peculiari note di mora, al palato è secco e armonico.
 - Montefalco Sagrantino Passito:* 18% vol. tot. minimo, residuo zuccherino 80-180g/l, invecchiamento di almeno 33 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. È un vino delicato e caratteristico al naso, con peculiari note di mora, al palato è dolce, armonico e gradevole.

Orvieto e le colline del sud

Orvieto si trova a sud-ovest dell'Umbria e ospita una fascia collinare che si estende fino all'alto Lazio; qui si trovano i parchi fluviali del Tevere e del Nera, il fiume Paglia e il lago di Corbara. Il disciplinare dell'Orvieto DOC narra che furono gli Etruschi a fondare l'antica città Velzna (oggi Orvieto), notando che il masso tufaceo (ossia di origine vulcanica) era favorevole alla lavorazione e conservazione del vino, tanto da dare vita ad un primordiale sistema di vinificazione a tre piani.

Il territorio è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche, che il disciplinare dell'Orvieto DOC raggruppa in: argille, formazioni, alluvioni, sabbie e conglomerati. La componente vulcanica è rilevante perché Orvieto è vicina al lago di Bolsena, sito nel territorio vulcanico dell'alto viterbese, ricco di colate laviche di varia natura, con alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomici e ceneri; tuttavia, i terreni sono per lo più calcareo-argillosi, capaci di trattenere bene l'acqua durante la stagione secca estiva. Le precipitazioni, infatti, sono per lo più autunnali, in ottobre, mentre sono scarse d'estate, attestandosi su una media annua di 700-1000mm.

DOC di Orvieto e delle colline del sud:

- **Orvieto DOC:** vino ottenuto da uve Trebbiano Toscano (localmente detto *Procanico*) e Grechetto (60% min); possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Umbria e nella provincia di Viterbo (40% max). Questa è una denominazione interregionale con il Lazio, infatti le uve possono essere allevate sia in 13 comuni della zona di Orvieto in provincia di Terni, sia in 5 comuni in provincia di Viterbo. È possibile, ma facoltativo, il passaggio in legno. La qualificazione "*classico*" è riservata al vino proveniente dalle uve prodotte e vinificate in una zona specifica – la più antica – e deve essere riportata in etichetta.

Esistono le seguenti tipologie (tutte possono avere la qualificazione *classico*):

Orvieto: 10% vol. tot. minimo, è un vino delicato e gradevole, può essere secco (con lieve retrogusto amarognolo), abboccato, amabile o dolce, fine e delicato.

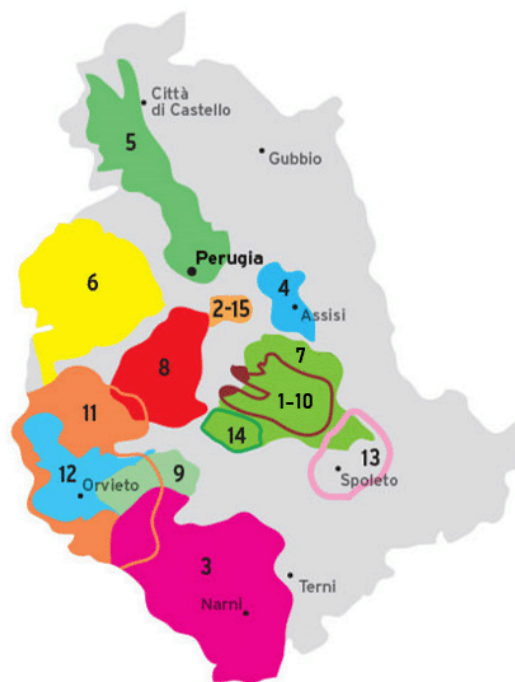
Orvieto Superiore - Vendemmia Tardiva: 13% vol. tot. minimo (10% vol. effettivo minimo); la produzione massima di uva, parzialmente appassita, non deve superare le 7t/ha. È un vino gradevole e profumato al naso, dolce ed armonico al palato.

Orvieto Superiore - Muffa Nobile: 10.5% vol. effettivo minimo; la produzione massima di uva, parzialmente appassita, non deve superare le 5t/ha. Il vino è ottenuto da uve surmature, attaccate da *Botrytis cinerea*. È un vino che al naso si presenta gradevole, profumato ed elegante, ricco ed untuoso, al palato è dolce e di armoniosa morbidezza.

Riepilogo DOCG e DOC Umbria

DOCG Umbria	
1.	Montefalco Sagrantino
2.	Torgiano Rosso Riserva
DOC Umbria	
3.	Amelia
4.	Assisi
5.	Colli Altotiberini
6.	Trasimeno
7.	Colli Martani
8.	Colli Perugini
9.	Lago di Corbara
10.	Montefalco
11.*	Orvieto
12.	Rosso Orvietano
13.	Spoletino
14.	Todi
15.	Torgiano

* Interregionale con il Lazio



Marche

Geografia

Le Marche sono l'unica regione italiana con un nome al plurale, il quale deriva dal termine medievale *marca*, un po' come la provincia di Treviso (*marca trevigiana*). Nel Medioevo questa regione era suddivisa in più zone: Marca di Camerino, Marca di Fermo e Marca Anconitana, domini separati spesso soggetti allo Stato Pontificio; col tempo, queste marche furono unificate sotto un'unica amministrazione e la loro unione diede vita alle Marche.

Le Marche confinano a nord con l'Emilia-Romagna e con lo Stato di San Marino, a NO con la Toscana, a ovest con l'Umbria, a SO con il Lazio e a Sud con l'Abruzzo; ad est sono bagnate dal Mare Adriatico.

Le Marche offrono un paesaggio variegato e armonioso, che alterna dolci colline vitate a rilievi montuosi e valli fluviali. A ovest, il versante delle Marche è costituito dall'Appennino umbro-marchigiano, nel quale svettano i Monti Sibillini, con quote sopra i 2.000 metri, mentre il cuore della regione è un susseguirsi di colline regolari, fertili e ben esposte, ideali per la viticoltura. La fascia costiera è più pianeggiante, ma interrotta da promontori come quello del Conero (sotto Ancona), che crea microclimi distintivi.



Il clima è di tipo temperato mediterraneo lungo la costa e subcontinentale nelle zone interne, con buona escursione termica tra giorno e notte, fondamentale per lo sviluppo aromatico delle uve. Le piogge sono distribuite soprattutto in primavera e autunno, mentre l'estate è calda ma ventilata, grazie alle brezze marine e ai venti appenninici.

Numerosi fiumi a regime torrentizio, come il Metauro, l'Esino, il Potenza e il Tronto, solcano la regione da ovest a est, contribuendo a disegnare vallate fertili e a modellare i suoli. Questi corsi d'acqua favoriscono la presenza di suoli misti: sabbiosi-limosi lungo le valli, argillosi sulle colline, calcarei in altura.

Questa geografia articolata si riflette nella grande varietà di terroir viticoli: dalle zone interne dove nascono il Verdicchio di Matelica DOC e il Rosso Piceno, alle aree costiere come quelle dei Castelli di Jesi o del Conero, ogni vino esprime con precisione il carattere del suo luogo d'origine.

Colline pesaresi

A nord della regione, dal Montefeltro fino al Metauro nei pressi di Fano si estendono le colline pesaresi; l'area rientra nella provincia di Pesaro-Urbino, si tratta in gran parte di media e bassa collina, dove le altitudini sono comprese fra i 300-600m slm, con pendenze medie del 19%. Lungo il Metauro prevalgono i materiali geologici di bassa collina poco profondi su rocce arenitiche o terreni calcarei-argillosi, con notevole presenza di suoli con marne e selce; sono presenti anche suoli più consistenti, marnosi e calcareo-marnosi, per lo più in aree boschive. Alcuni volumi riportano che lungo il fiume Cesano i vigneti sono a tutte le altezze, fra i 100 e i 1.600m slm: questo è falso; i vigneti permanenti più alti d'Italia sono a 1.200m slm in Valle d'Aosta, anche se nell'Etna sono state condotte sperimentazioni a 1.300m slm. In quest'area i vigneti si collocano ben al di sotto dei 500-600m slm; è tuttavia corretto parlare di altitudini in riferimento al solo fiume Cesano, che nasce nei pressi del Monte Catria ad altitudini comprese fra 1.200-1.400m slm, ma la vallata vitata si trova nella fascia collinare, solitamente entro i 500m slm. La piovosità annua media si attesta a 800mm, il clima è influenzato da mare, ma la scarsa profondità non consente di mitigare del tutto l'escursione termica annuale.

DOC delle colline pesaresi:

- **Colli Pesaresi DOC:** denominazione piuttosto ampia e variegata, utilizza Pinot Nero (anche vinificato in bianco), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot, Biancame, Trebbiano Toscano, Verdicchio, Pinot Grigio, Riesling Italico, Chardonnay, Pinot Bianco. Biancame e Trebbiano Toscano, pur essendo geneticamente molto simili, non sono lo stesso identico vitigno; recenti studi, infatti, hanno dimostrato una stretta parentela fra i due, con grandi somiglianze, ma il DNA fingerprint consente di distinguere le due tipologie con certezza. I Colli Pesaresi esistono nelle tipologie rosso, rosato, bianco, spumante; esistono le tipologie riserva per quasi tutti i rossi e per il Pinot Nero vinificato in bianco. Sono presenti tre sottozone: Focara, Roncaglia e Parco Naturale Monte San Bartolo.



L'area di Jesi e di Matelica

L'area del Verdicchio di Jesi si sviluppa nel bacino della bassa valle del fiume Esino e comprende 22 comuni della provincia di Ancona e 2 di quella di Macerata. I suoli sono prevalentemente di tipo calcareo-argilloso, spesso con presenza di fossili marini o depositi sabbiosi/minerali; è stata rilevata presenza abbondante di dolomite nel profilo dei suoli della zona. Le pendenze e le altitudini sono varie, da 100 a 600m slm, con la maggior parte entro i 400m slm. La vicinanza al mare (20-40km) influisce sul clima dell'area, che è di tipo mediterraneo, con limitata escursione termica giorno/notte.

L'area del verdicchio di Matelica interessa 6 comuni del maceratese e due dell'anconetano, lontani dall'influenza adriatica, ad altitudini comprese fra 250 e 700m slm (quelle vitate sono per lo più fra 280-480m slm). Si tratta dell'alta valle dell'Esino, è un bacino pre-appenninico con dorsali calcaree e fondovalle alluvionale; i suoli sono calcareo-marnosi, con presenze arenacee/conglomeratiche e ampie terrazze pleistoceniche, mentre nei fondovalle compaiono depositi alluvionali ghiaioso-sabbiosi con copertura fine, che donano mineralità e in pH tendenzialmente alto. Il clima è continentale, atipico per le Marche, con inverni freddi, escursioni giorno-notte notevoli, maturazioni lente; la piovosità è moderata (700-800mm annui) e temperature nettamente inferiori rispetto a Jesi, tali da portare ad un'acidità spiccata, profili più austeri e grande potenziale di invecchiamento.



DOCG e DOC dell'area di Jesi e di Matelica:

- **Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG:** vino ottenuto da uve Verdicchio (85% min) e da vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nelle Marche (15% max). Le uve raccolte nella zona più originaria più antica consentono l'uso della menzione "*Classico*". È possibile la menzione "*vigna*". 12.5% vol. tot. minimo, è un vino che viene invecchiato almeno 18 mesi, eventualmente anche in recipienti di legno, al naso si presenta delicato, con noti fruttate, minerali e balsamiche con l'affinamento e invecchiamento. Al palato è asciutto, armonico, sapido, con caratteristico retrogusto di mandorla.
- **Verdicchio di Matelica Riserva DOCG:** vino ottenuto da uve Verdicchio (85% min) e da vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nelle Marche (15% max). È possibile la menzione "*vigna*". Invecchiato almeno 18 mesi, è un vino con 12.5% vol. tot. minimo, delicato e caratteristico al naso, al palato asciutto, armonico, con retrogusto lievemente amarognolo. È stata recentemente proposta la modifica del nome in "*Matelica Riserva DOCG*", tuttora in valutazione.
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC:** vino ottenuto da uve Verdicchio (85% min) e da altre uve a bacca bianca idonee alla coltivazione nelle Marche (15% max). Esistono le seguenti tipologie:
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi:* 11.5% vol. tot. minimo, vino delicato, asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante:* 11.5% vol. tot. minimo, metodo classico da extra brut a dry, è un vino sapido, fresco, fine e armonico.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Riserva:* 11.5% vol. tot. minimo, metodo classico da extra brut a dry, è un vino invecchiato almeno 36 mesi che si presenta sapido, fresco, fine e armonico, eventuali note di legno in caso di conservazione in recipienti di legno.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito:* 15% vol. tot. minimo (12% vol. effettivo minimo), vino intenso, da amabile a dolce, armonico, vellutato.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore:* 12% vol. tot. minimo, vino delicato, asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico:* 11.5% vol. tot. minimo, vino delicato, asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo.
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore:* 12% vol. tot. minimo, vino delicato, asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo.
- **Verdicchio di Matelica DOC:** vino ottenuto da uve Verdicchio (85% min) e da altre uve a bacca bianca idonee alla coltivazione nelle Marche. È possibile un passaggio in legno. Esistono le seguenti tipologie:
 - Verdicchio di Matelica:* 11.5% vol. tot. minimo, è un vino delicato, asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo.
 - Verdicchio di Matelica Passito:* 15% vol. tot. minimo (12% svolto minimo), è un vino intenso, etereo, dal sapore amabile fino a dolce, armonico, vellutato, con retrogusto caratteristico amarognolo.
 - Verdicchio di Matelica Spumante:* 11.5% vol. tot. minimo, è un vino delicato, fine e ampio, armonico, da brut nature a dry, sapido, fresco.

Il Conero e il suo entroterra



Il Conero è un rilievo montuoso isolato di 572m slm, a picco sul mare, appena a sud di Ancona, e rappresenta un'anomalia geomorfologica e strutturale dell'area; è un dorsale calcareo emerso dal mare in cui l'attività erosiva modella continuamente il paesaggio, in particolare il versante costiero.

Il territorio vitato è un lembo di terra che dal monte si inoltra nelle colline retrostanti; i territori vitati sono composti da rocce calcaree e cretacee, terreni atipici che riaffiorano lungo la costa dopo una fascia intermedia di terreni argillosi e sabbiosi; le colline sono fino a 200m slm, con i vigneti che si trovano in larga parte fra i 20 e i 140m slm, con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi. Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata, la piovosità maggiore è nei mesi di settembre e ottobre, annualmente è intorno ai 775mm.

DOCG e DOC dell'entroterra del Conero:

- **Conero DOCG:** vino ottenuto da uve Montepulciano (85% min) e Sangiovese (15% max). La DOC di ricaduta è Rosso Conero. Prodotto in 5 comuni della zona (e in parte di altri 2), esiste in 2 tipologie:
Conero Riserva: invecchiato almeno 24 mesi (possibile, non obbligatorio, il legno), è un vino con 12.5% vol. tot. minimo, al naso è gradevole e vinoso, al palato si presenta armonico, asciutto, di corpo. È un vino che si presta bene all'invecchiamento. Non esiste il Conero DOCG senza la menzione Riserva, ad eccezione per la tipologia Rosa.
Conero Rosa: o *Rosato*, 11% vol. tot. minimo, è floreale, fruttato e delicato al naso, al palato secco, fresco e armonico.

Le colline di Macerata

Centrale nelle Marche, fra gli Appennini (Monti Sibillini) e la costa adriatica, l'area delle colline di Macerata è costituita da un territorio collinare compreso fra 200-500m slm (con picchi fino a 600-700m nella zona della Vernaccia di Serrapetrona). I suoli sono argilloso-calcarei e scistosi, spesso con scheletro (detriti lapidei), di per sé poveri e drenanti, collocati su formazioni di marne, arenare e affioramenti detritici dei Sibillini. Nei colli maceratesi il clima è temperato subcontinentale, collinare, l'influenza marina è minima, rilevabile nella ventilazione delle estati, mentre gli inverni sono freddi, ma non rigidi. Nella zona nobile, più interna e alta, dove si vinifica la Vernaccia di Serrapetrona il clima è più continentale e appenninico, con inverni rigidi e possibili gelate, estati mai torride; qui le piogge sono appena più accentuate rispetto ai colli maceratesi, con circa 800-1000mm annui.

Quest'area porta a basse rese, con marcata componente minerale e sapida nelle uve di Vernaccia Nera.



DOCG e DOC delle colline di Macerata:

- **Vernaccia di Serrapetrona DOCG:** vino ottenuto da uve Vernaccia Nera (85% min) e altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nelle Marche (15% max), nel comune di Serrapetrona e nei limitrofi Belforte del Chienti e San Severino Marche. L'eventuale leggero appassimento delle uve avviene in locali idonei, anche con l'uso di impianti di ventilazione; le uve vengono quindi assemblate con quelle fresche (prima o dopo fermentazione) e infine sono spumantizzate mediante fermentazione naturale. È possibile la menzione "*vigna*". Il vino così ottenuto ha 11.5% vol. tot. minimo e al naso si presenta vinoso, al palato va da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo. La secolare procedura di vinificazione consiste in un processo articolato in tre fermentazioni successive:
 1. il mosto è soggetto alla lisciviazione dei coloranti e di altri componenti rima della svinatura;
 2. parte delle uve vengono appassite, pigiate e diraspate: il mosto è aggiunto al primo e parte la seconda fermentazione, più lenta (2 mesi);

- il vino ottenuto dai primi 2 punti viene portato in autoclavi, dove l'aggiunta di zuccheri e lieviti avvia la terza fermentazione (presa di spuma, metodo Charmat lungo).

È l'unica DOCG con 3 fermentazioni obbligatorie nel disciplinare ed è anche l'unico spumante rosso DOCG ottenuto da uve appassite.

- Colli Maceratesi DOC:** questa denominazione riguarda molte tipologie di vino: bianco (anche passito), Ribona (anche passito e spumante), Ribona Riserva, Ribona Spumante Riserva, Rosso e Sangiovese. I vitigni sono il maceratino (localmente detto anche *ribona*) per i vini bianchi e il sangiovese per i rossi, oltre a cabernet (franc e sauvignon), ciliegio, lacrima, merlot, montepulciano e vernaccia nera.

Il Piceno

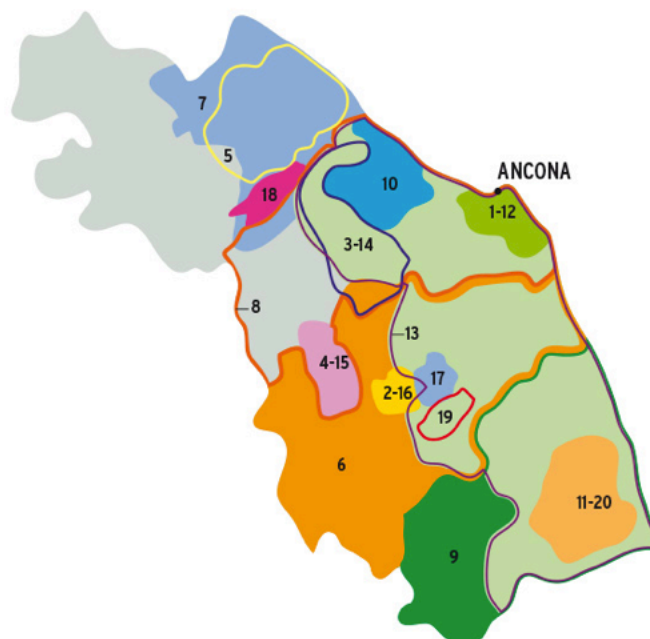
Nelle Marche meridionali, a cavallo fra le province di Ascoli Piceno e fermo, si trova un'area che si estende dal litorale fino alle colline medio-alte. L'area più vocata ha come confine inferiore il fiume Tronto e comprende colline fra i 300 e i 600m slm. Sotto il profilo geologico, il piceno è caratterizzato da formazioni sedimentarie, i cui affioramenti più antichi sono suoli di calcareo massiccio a cui si succedono suoli marnosi e quelli marnosi calcarei e rocce di origine detritica. La parte valliva è condizionata dal decorso dei fiumi, con terreni calcarei e pietrosi anche a carattere fluvico. Non particolarmente piovose (700 – 800mm annui), quest'area non è molto influenzata dall'Adriatico, diversamente dalle aree più vicine al litorale, dove il clima è connotato da estati calde ed inverni freddi.

DOCG e DOC del Piceno:

- Offida DOCG:** i vini di questa denominazione sono ottenuti da uve Pecorino, Passerina o Montepulciano, dando origine a tre tipologie nettamente distinte:
Offida Pecorino: vino ottenuto da Pecorino (85% min) e da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle Marche. 12% vol. tot. minimo, ha un odore gradevole, il sapore è secco, tipico.
Offida Passerina: vino ottenuto da Passerina (85% min) e da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle Marche. 11.5% vol. tot. minimo, ha un odore gradevole, il sapore è secco, tipico.
Offida rosso: vino ottenuto da Montepulciano (85% min) e da altre uve a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione nelle Marche. Invecchiato almeno 24 mesi (di cui 12 in legno) e affinato per altri 3 mesi in bottiglia. 13% vol. tot. minimo, è complesso al naso e leggermente etereo, al palato è secco, armonico, con note di legno.
- Rosso Piceno DOC:** anche detta **Piceno DOC**, questa denominazione è attribuita al vino prodotto su un territorio che corrisponde a quasi la metà delle Marche, da Senigallia ad Ascoli Piceno. Esistono le seguenti tipologie:
Rosso Piceno: ottenuto da uve Montepulciano (35-85%) e Sangiovese (15-50%), 11.5% vol. tot. minimo, è un vino delicato, armonico e asciutto.
Rosso Piceno novello: ottenuto da uve Montepulciano (35-85%) e Sangiovese (15-50%), 11% vol. tot. minimo, è un vino fragrante, fine, asciutto, armonico e vellutato.
Rosso Piceno Superiore: ottenuto da uve Montepulciano (35-85%) e Sangiovese (15-50%), 12% vol. tot. minimo, invecchiato almeno di 1 anno. È complesso, leggermente etereo, sapido, armonico e asciutto.
Rosso Piceno Sangiovese: ottenuto da uve Sangiovese (85% min) e da altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nelle Marche. 11.5% vol. tot. minimo, è un vino delicato, armonico, asciutto.

Riepilogo DOCG e DOC Marche

DOCG Marche	
1.	Cornero
2.	Vernaccia di Serrapetrona
3.	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
4.	Verdicchio di Matelica Riserva
20.	Offida
DOC Marche	
5.	Bianchetto del Metauro
6.	Colli Maceratesi
7.	Colli Pesaresi
8.	Esino
9.	Falerio
10.	Lacrima di Morro d'Alba
11.	Terre di Offida
12.	Rosso Cornero
13.*	Rosso Piceno
14.	Verdicchio dei Castelli di Jesi
15.	Verdicchio di Matelica
16.	Serrapetrona
17.	I Terreni di Sanseverino
18.	Pergola
19.	San Ginesio



Abruzzo

Geografia

L'Abruzzo confina a nord con le Marche, a ovest con il Lazio, a Sud con il Molise e ad est è bagnato dal Mare Adriatico. Il 65% della regione è montuoso, il 34% è collinare e l'1% è pianeggiante; ospita la vetta più alta dell'Appennino, il Corno Grande nel massiccio del Gran Sasso d'Italia (2.912 m) e il Monte Amaro nel massiccio della Majella (2.793 m). Vaste aree montuose sono adibite a parchi nazionali. Curioso è il caso dell'Aterno, fiume che nasce nel massiccio del Velino-Sirente, vicino al capoluogo L'Aquila, e cambia nome in Pescara appena dopo aver ricevuto l'acqua dagli affluenti Sagittario e Tirino. Complessivamente, il fiume è noto come Aterno-Pescara.

L'Abruzzo è geologicamente una regione appenninica, con una stratificazione che va da ovest a est e segue tre fasce:

1. Catena appenninica interna: costituita da rocce calcaree e dolomitiche, sono frequenti i fenomeni carsici, è la zona più antica e sollevata.
2. Fascia collinare pedemontana: prevalgono marne, argille e sabbie, le colline sono morbide e spesso coltivate; sono frequenti le frane per instabilità dei terreni.
3. Fascia costiera adriatica: sono i sedimenti recenti, di origine alluvionale e marina; si alternano le spiagge sabbiose alle coste alte, argillose/rocciose.



Le Colline Teramane

Le colline teramane sono situate nella parte nord della regione e hanno la caratteristica di essere compresse fra il mare e le montagne, tanto che la città di Teramo – limite occidentale delle colline – dista poco più di 20km dal mare e la stessa distanza dal massiccio del Gran Sasso.

I suoli sono prevalentemente argilloso-marnosi e calcarei, depositi marini antichi che derivano da sedimenti marini sollevati nel tempo; vi è buona presenza di componenti sabbiose e limose, soprattutto in prossimità della costa e nei versanti più dolci. Non sono rari affioramenti di rocce (marne, sabbie cementate e calcare), resti di antichi mari: sono zone tipicamente non fertili.

Il clima è temperato e tende al temperato-caldo d'estate, c'è una buona escursione termica giorno/notte, favorita dalla vicinanza dei monti e dalla ventilazione bidirezionale, che arriva sia dai monti, sia dal mare. Le precipitazioni sono piuttosto regolari durante l'anno.

DOCG delle Colline Teramane:

- **Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG:** vino a base Montepulciano (90% min) e Sangiovese (10% max) prodotto in 31 comuni della provincia di Teramo. Sono possibili le forme di allevamento tradizionali e la pergola aperta. Esistono le seguenti tipologie:
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo: invecchiato almeno 12 mesi (di cui almeno 2 di affinamento in bottiglia), 12.5% vol. tot. minimo, è etereo, intenso, al palato asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato.
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva: invecchiato almeno 36 mesi (di cui almeno 12 in botti di legno e almeno 2 di affinamento in bottiglia). 12.5% vol. tot. minimo, è etereo, intenso, al palato asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato, tende al granato con l'invecchiamento e può regalare note di legno.

Le colline del sud

Con il generico termine 'colline del sud' ci si riferisce alla macroarea centrale e meridionale, estese dal confine fra le province di Teramo e Pescara fino al confine con il Molise, attraverso le province di Pescara e Chieti, quest'ultima con un'enorme produzione vitivinicola. Il clima della zona è mediterraneo, con venti freddi nei primi 20-30km dalla costa; la piovosità cresce nell'entroterra montuoso rispetto al litorale. L'origine e conformazione geologica richiama in tutto le colline teramane, solo con minor argilla e maggiore pietrosità, con discreta presenza di scheletro. Qui la pergola abruzzese sta cedendo il passo alla spalliera. Si segnala, infine, la Cococciola, un vitigno a bacca bianca, di solito vendemmiato tardivamente, autoctono dell'area.



DOCG delle colline del sud:

- **Terre Tollesi DOCG:** o **Tullum DOCG**, è una denominazione piuttosto ampia che tuttavia insiste un'area molto piccola, fra le più piccole d'Italia. È possibile la menzione "*vigna*". Esistono le seguenti tipologie:
Terre Tollesi – o Tullum – Bianco: vino a base Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (75% min) e da altre uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (25% max). 12.5% vol. tot. minimo, al naso è fruttato e fine, al palato secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo.
Terre Tollesi – o Tullum – Bianco Superiore: vino a base Trebbiano Toscano e/o Abruzzese (75% min) e da altre uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (25% max). 13% vol. tot. minimo, al naso è fruttato e intenso, al palato è asciutto, pieno e armonico.
Terre Tollesi – o Tullum – Rosso: vino a base Montepulciano (90% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Può essere immesso al commercio solo dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia. 13% vol. tot. minimo, vinoso, tenue e gradevole al naso, in bocca è asciutto, pieno, leggermente tannico.
Terre Tollesi – o Tullum – Rosso Riserva: vino a base Montepulciano (90% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Invecchiato almeno 24 mesi (di cui 6 in botti di legno). 13.5% vol. tot. minimo, è un vino intenso, al palato è asciutto, pieno, armonico, vellutato.
Terre Tollesi – o Tullum – Passito Bianco: vino a base Moscato e/o Malvasia (90% min) e da altre uve a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Le uve sono sottoposte all'appassimento graduale dopo la vendemmia al sole e all'aria aperta, in cassette o su graticci. 16% vol. tot. minimo (13% svolto), è un vino etereo, al palato è dolce e armonico.
Terre Tollesi – o Tullum – Passito Rosso: vino a base Montepulciano (90% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Le uve sono sottoposte all'appassimento graduale dopo la vendemmia al sole e all'aria aperta, in cassette o su graticci. 16% vol. tot. minimo (13% svolto), è un vino dall'odore accentuato, al palato è armonico e dolce.
Terre Tollesi – o Tullum – Spumante: vino a base Chardonnay (60% min) e da altre uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (40% max). 12% vol. tot. minimo, è un vino con odore caratteristico, al palato va da brut nature a dolce, è armonico, gradevole, caratteristico. Da brut nature a dolce.
Terre Tollesi – o Tullum – Novello: vino a base Montepulciano (90% min) e da altre uve a bacca rossa idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Ottenuto dalla macerazione carbonica entro l'anno di produzione delle uve. 12% vol. tot. minimo, fruttato al naso, al palato è fresco, armonico e vellutato.
Terre Tollesi – o Tullum – con la specificazione del vitigno (Pecorino, Passerina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Falanghina): sono vini costituiti da uve di cui la denominazione in misura minima del 90%, possono concorrere altre uve di colore analogo idonee alla coltivazione nella regione (10% max). Le caratteristiche del vino richiamano le uve impiegate.

La Conca Casauriense

La Conca Casauriense è la fascia collinare interna della provincia di Pescara, compresa nell'istmo fra il massiccio del Gran Sasso d'Italia e il massiccio della Maiella. Terra solcata dal Pescara, presenta rilievi collinari in cui si coltivano la vite e l'olivo; la piana alluvionale è di natura arenaceo-argillosa, mentre le colline ondulate si caratterizzano per terreni sufficientemente sciolti, con struttura sabbioso-argillosa, ma anche abbastanza ricca di scheletro. L'altitudine delle aree vitate è compresa fra 200 e 600m slm, il clima è temperato con estati tendenti al caldo-arido a luglio ed agosto; le precipitazioni annue si aggirano intorno a valori di 800mm. Quest'area assume rilievo perché ospita la più recente DOCG: Casauria. Proposta in GU il 14-03-2023, è stata approvata a seguito della pubblicazione del Regolamento di Esecuzione (UE) 2025/2261 della Commissione del 4 novembre 2025. Il Ministero dell'Agricoltura italiano lo ha reso noto in data 22-11-2025 (GU Serie Generale 272).



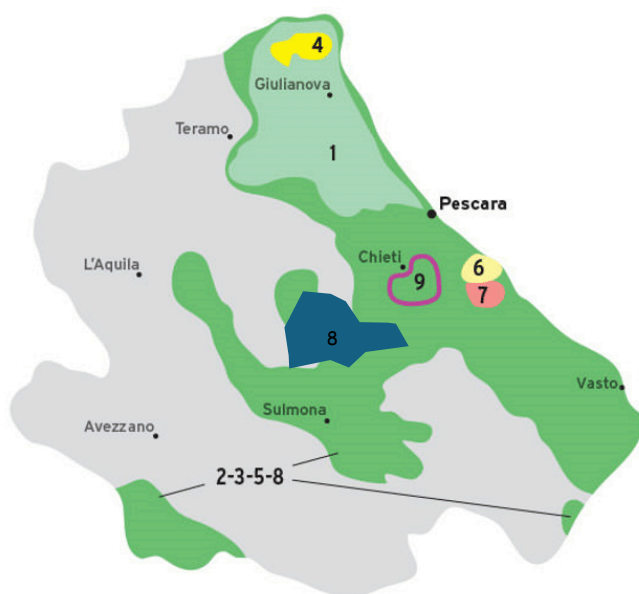
DOCG della Conca Casauriense:

- **Casauria DOCG:** vino ottenuto da uve Montepulciano (90% min) e da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Abruzzo (10% max), allevate a pergola abruzzese o a spalliera semplice e doppia. Esistono le seguenti tipologie:
Casauria: 13% vol. tot. minimo, invecchiato almeno 18 mesi, è un rosso rubino, speziato, intenso, etereo, secco e pieno al naso, robusto, armonico, giustamente tannico.
Casauria Riserva: 13.5% vol. tot. minimo, invecchiato almeno 24 mesi, è un rosso granato, speziato, intenso, etereo, secco e pieno al naso, robusto, armonico, giustamente tannico.

Riepilogo DOCG e DOC Abruzzo

DOCG Abruzzo	
1.	Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo
7.	Terre Tollesi o Tullum
8.	Casauria

DOC Abruzzo	
2.	Abruzzo
3.	Cerasuolo d'Abruzzo
4.	Controguerra
5.	Montepulciano d'Abruzzo
6.	Ortona
8.	Trebbiano d'Abruzzo
9.	Villamagna



Lazio

Geografia

Il Lazio è la regione storicamente più ricca d'Italia, patria dell'Impero Romano e sede della Capitale. Il nome deriva forse dal latino *latere*, ossia “stare nascosto”; a supporto di questa etimologia un'argomentazione di Varrone nel *De lingua latina*: “*Latium appellatum quod latet*” (“fu chiamato Lazio perché è nascosto”), nel senso che la landa di terra è celata e protetta dagli Appennini e Roma non è visibile dal mare. Un'altra spiegazione viene dal greco *latōs* (“latòs”, ampio/largo), con riferimento all'ampia e larga pianura del basso Tevere.

Il Lazio confina a nord con Toscana e Umbria, a nord-est con le Marche, a est con l'Abruzzo, a sud-est con Molise e Campania, a ovest e sud con il Mar Tirreno e include lo Stato del Vaticano dentro la città di Roma.

Con 5 province (Viterbo, Rieti, Roma, Latina e Frosinone), il territorio del Lazio è costituito per il 26% da montagne, per il 54% da colline e per il 20% da pianura. Buonaparte delle colline interne è di origine vulcanica, come i Colli Albani, il lago di Bracciano nei Monti Sabatini, il Lago di Bolsena nella Tuscia, l'area dei Monti Cimini e l'area dei Monti Volsci e Ausoni (quest'ultima più antica e meno evidente).

Il clima del Lazio è mediterraneo per la quasi totalità delle aree vitate, divenendo temperato nelle zone interne; la piovosità è varia, con il picco nell'area interna del basso frusinate (fino a 1.400 mm annui).



Le Colline Romane



Le colline romane comprendono sia l'area dei 14 Castelli Romani (comuni arroccati nei Colli Albani, a sud-est di Roma), l'area di Velletri, Nettuno, i territori di Cori e Aprilia. Sebbene difforme sotto il profilo geologico e climatico, l'area è uniforme sotto il profilo storico e ampelografico.

Di origine vulcanica, con eccezione della parte marittima che è di origine alluvionale, il territorio delle colline romane è da ricondurre all'attività del Complesso Vulcanico dei Colli Albani (anche detto Vulcano Laziale, oggi quiescente), con una caldera di 60 km di diametro al cui interno alloggiavano i laghi di Abano e Nemi. I terreni sono genericamente molto fertili, profondi e con buona capacità

drenante, ricchi di potassio e poveri di azoto; la tessitura è franco argillosa, con discreta presenza di scheletro e ottima quantità di sostanza organica; lungo la costa i suoli si fanno sabbiosi, permettendo in alcuni casi la coltivazione della vite a piede franco. Il clima è tendenzialmente mediterraneo di transizione, con inverni miti ed estati calde, in particolare nelle zone pianeggianti; le brezze marine si arrendono alle prime colline, garantendo una buona ventilazione dell'area.

In quest'area si trovano 2 delle 3 DOCG della regione e si ha il 70% di superficie vitata del Lazio.

DOCG delle Colline Romane:

- **Frascati Superiore DOCG:** vino ottenuto da uve Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (cd. *Malvasia Puntinata*) 70% min, e da uve Bellone, Bombino Bianco, Greco Bianco, Trebbiano Toscano, Trebbiano Giallo – da soli o congiuntamente – fino al 30% max. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel Lazio dal 15% al 30%. Sono le stesse uve del Cannellino di Frascati DOCG, infatti questo vino è la versione secca del Cannellino di Frascati. Prodotto nei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone e in parte di quelli di Roma e Montecompatri, da vigneti siti ad altitudini comprese fra 70-500m slm è un vino intenso e delicato al naso, al palato risulta sapido, secco, morbido, fine e vellutato. 12% vol. tot. minimo (13% per la *Riserva*, che fa almeno 12 mesi di maturazione, di cui 3 di affinamento in bottiglia). Fu una delle prime DOC italiane del marzo del 1966.
- **Cannellino di Frascati DOCG:** vino ottenuto da uve Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (cd. *Malvasia Puntinata*) 70% min, e da uve Bellone, Bombino Bianco, Greco Bianco, Trebbiano Toscano, Trebbiano Giallo – da soli o congiuntamente – fino al 30% max. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel Lazio dal 15% al 30%. Sono le stesse uve del Frascati Superiore DOCG, infatti questo vino è la versione dolce del Frascati Superiore. Prodotto nei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone e in parte di quelli di Roma e Montecompatri, è un vino ottenuto da vendemmia tardiva (solitamente a San Crispino, 25 ottobre), con eventuale appassimento parziale in locali idonei. Al naso ha un odore caratteristico, fine, delicato, mentre al palato è fruttato, dolce. 12.5% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino minimo di 35g/l.

- **Castelli Romani DOC:** questa denominazione comprende tutta l'area del vulcano laziale, oltre alla costa e parte della provincia di Latina. I vitigni sono la Malvasia Bianca di Candia e il Trebbiano (Toscano, di Soave, Verde e Giallo) per la tipologia bianco (70-100%), Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero Buono e Sangiovese per la tipologia rosso (85-100%), mentre la tipologia rosato deve essere ottenuto dall'uvaggio tra uve a bacca bianca e a bacca nera, o dalla lavorazione in rosato delle uve a bacca nera. Per tutte e tre le colorazioni esistono le tipologie secco, amabile e frizzante, con il solo Castelli Romani rosso disponibile anche nella tipologia novello. Sono tipicamente vini di facile beva.

Il Cesanese

Il Cesanese (sia il C. Comune, sia il C. di Affile) è il vitigno a bacca rossa autoctono più importante del Lazio. Produce alcuni dei vini rossi più rappresentativi della regione. Antichissimo, probabilmente già coltivato in epoca romana, il nome deriva dal latino/volgare “*cesa*”, cioè terreno disboscato, oppure dalla parola “*cesa*” che in alcune zone indica il ceppo tagliato; in ambedue le ipotesi, il cesanese diviene il vitigno allevato su una zona sboscata, o su ceppi tagliati; l'interpretazione dominante predilige la prima etimologia, anche perché la prima viticoltura si sviluppava proprio nei disboscamenti medievali. La produzione di Cesanese è limitata, ma di alta qualità e tale da determinare un crescente interesse da parte del mondo enologico, anche per le sue caratteristiche: profumo di frutta rossa, pepe nero, erbe di montagna, incenso, mentre al palato ha un tannino delicato, buona sapidità e finale balsamico; inoltre, le riserve hanno enormi potenzialità di invecchiamento, anche oltre il decennio.

Il Cesanese trova la sua patria di elezione fra la provincia di Roma e di Frosinone, in aree collinari vulcaniche o calcaree, una zona che per metonimia prende il nome del vitigno stesso. Si tratta delle vallate comprese fra i preappennini (Lepini, Ausoni e Aurunci) a sud-ovest e gli Appennini (Simbruni, Ernici e Meta) a nord-est, e attraversate dal fiume Sacco prima della sua confluenza nel Liri e di quella di questo nel Garigliano. Scendendo da Piglio verso sud-est e superando Frosinone si arriva ai confini con l'Abruzzo, il Molise e la Campania.

La zona di Olevano Romano, Affile e Piglio, che reclama la paternità e lo sviluppo del Cesanese, consta di colline dai 200 a quasi 1000m slm e di una vallata lungo il corso del Sacco, ha un clima mediterraneo tendente al subcontinentale (distanza dal mare e prossimità alle zone montane); zona piuttosto piovosa, ha suoli di origine vulcanica (in particolare Olevano Romano) che tendono a lasciare il posto a stratificazioni di origine glaciale nei pressi di Affile e Piglio.

In basso Lazio, l'aria di Atina e della Val Comino si trova in provincia di Frosinone, al confine con Abruzzo e Molise, è una valle di origine carsica e fluviale, solcata dal fiume Melfa, il cui centro storico e culturale è dato dal comune medievale di Atina; le quote sono più basse (600m slm max), ma è una zona piuttosto piovosa, con suoli di origine sedimentaria e alcuni affioramenti calcarei e zone di deposito.



DOCG e DOC del Cesanese:

- **Cesanese del Piglio DOCG:** o **Piglio DOCG**, è un vino ottenuto da uve Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (90% min) e da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Lazio (10% max), allevati nei comuni di Piglio e Serrone e in parte di 3 comuni limitrofi. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. Esistono le seguenti tipologie:
Cesanese del Piglio: 12% vol. tot. minimo, ha un odore caratteristico del vitigno (piccoli frutti di bosco, note speziate e sentori vegetali), al palato è morbido, leggermente amarognolo, secco.
Cesanese del Piglio Superiore: 13% vol. tot. minimo, è intenso al naso, ampio, con note floreali e fruttate, al palato è secco, armonico, di buona struttura, con retrogusto amarognolo. Viene immesso sul mercato non prima del 1° luglio successivo alla vendemmia. Se invecchiato almeno 20 mesi, di cui 6 di affinamento in bottiglia, e con 14% vol, può fregiarsi della menzione aggiuntiva “*Riserva*”.
- **Cesanese di Olevano Romano DOC:** o **Olevano Romano DOC**, è un vino ottenuto da uve Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune (85% min) e da altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nel Lazio (15% max), allevati nel comune di Olevano Romano e in parte di quello di Genazzano. Questo vino prevede tutte le tipologie tradizionali: il fermo secco, l'amabile (18-30 g/l di residuo zuccherino), il dolce (almeno 45 g/l di residuo zuccherino), il dolce frizzante, il Superiore e la Riserva (almeno 24 mesi di invecchiamento, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia).
- **Atina DOC:** caso unico per il Lazio, è una denominazione contraddistinta dall'uso di vitigni internazionali. Sono impiegati infatti: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc e Sémillon, che danno vita alle tipologie rosso, Cabernet e Sémillon. Ad eccezione della tipologia a bacca bianca, di particolare interesse sono i Cabernet, anche nella versione “*Riserva*”, considerati i vini più rappresentativi della denominazione.

La Tuscia

La Tuscia è il territorio degli Etruschi, da cui l'etimologia stessa della zona, e comprende il Lazio settentrionale, gran parte della Toscana e dell'Umbria. Oggi, in senso culturale e geografico corrente, la Tuscia è identificata soprattutto nella provincia di Viterbo nel Lazio settentrionale, fino al confine con la provincia di Roma.

Il clima è tipicamente mediterraneo temperato, con variazioni dovute ad altitudine e distanza dal mare, fino a tendere al subcontinentale nella zona tenerina, sul confine umbro. La piovosità è compresa fra i 700-1000mm annui.

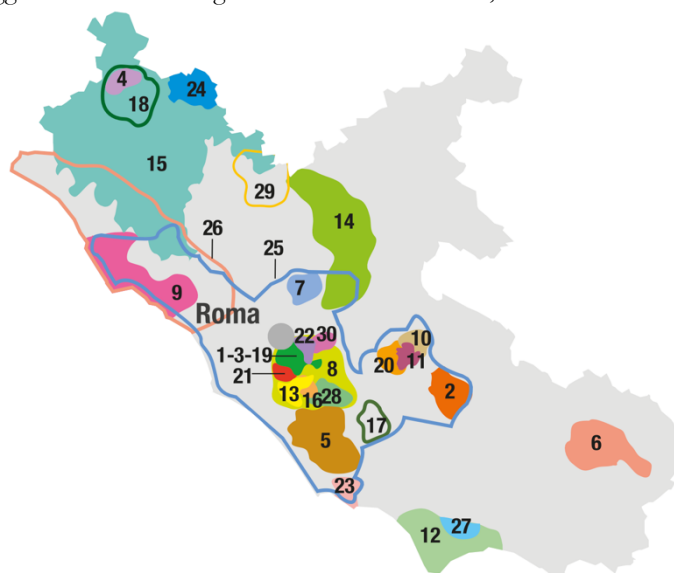
Il territorio è dominato dal sistema dei vulcani laziali settentrionali (Volsino, Vicano, Monti Cimini e Monti Sabatini) e da caldere vulcaniche antiche, oggi laghi craterici o pianori agricoli. I suoli sono vulcanici (fertili, drenanti) nella zona del lago di Bolsena e nei colli di Viterbo, argilloso-marnosi nella Bassa Maremma laziale, calcareo-arenacei nei Monti della Tolfa e nei Monti Cimini, alluvionali nella Valle del Tevere.

DOC della Tuscia:

- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC:** il nome è dovuto ad una leggenda: nel 1111 un personaggio di alto rango (alcuni dicono un vescovo, altri un nobile), chiamato talora Johannes Defuk, seguì l'Imperatore Enrico V in Italia, invitando il suo servo Martino a precederlo lungo il tragitto per cercare i migliori vini, segnando i posti meritevoli con il contrassegno *Est*. Procedendo lungo la via, a Montefiascone il Defuk trovò un'osteria sulla cui porta lesse scritto per tre volte *Est*, come segno di eccellenza. Stupito e affascinato, il personaggio lasciò il corteo imperiale diretto a Roma e fissò dimora a Montefiascone, bevendo l'ottimo vino fino al 1113, anno della sua morte; nel suo testamento chiese di essere seppellito nella chiesa di San Flaviano (dove riposa tuttora) e che gli venisse versato vino in abbondanza ad ogni ricorrenza della morte.
Vino ottenuto da uve Trebbiano Toscano (qui detto *Procanico*, 50-65%), Trebbiano Giallo (qui detto *Rossetto*, 25-40%), Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio (10-20%) e da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione (15% max). È possibile la menzione "*vigna*". Prodotto nella provincia di Viterbo, in particolare a Montefiascone, Bolsena e altri 5 comuni limitrofi, esistono 3 tipologie:
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone: 10.5% vol. tot. minimo, vino fine, leggermente aromatico, al palato è da secco a amabile, sapido, armonico, con leggera vena amarognola.
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante: 11% vol. tot. minimo, spuma fine e persistente, con note fruttate delicate, al palato è secco, fruttato e lievemente aromatico.
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico: 11.5% vol. tot. minimo, fine al naso, è un vino da secco a amabile, sapido, armonico, con leggera vena amarognola.
- **Colli Etruschi Viterbesi DOC:** o **Tuscia DOC**, è una denominazione ampia, che comprende tutte le colline viterbesi, ad eccezione della fascia costiera, e poggia su numerosi vitigni a bacca bianca e rossa, anche semi-aromatici, per produrre tutte le tipologie di vino.

Riepilogo DOCG e DOC Lazio

DOCG Lazio	
1.	Cannellino di Frascati
2.	Cesanese del Piglio o Piglio
3.	Frascati Superiore
DOC Lazio	
4.	Aleatico di Gradoli
5.	Aprilia
6.	Atina
7.	Bianco Capena
8.	Castelli Romani
9.	Cerveteri
10.	Cesanese di Affile o Affile
11.	Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano
12.	Circeo
13.	Colli Albani
14.	Colli della Sabina
15.	Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia
16.	Colli Lanuvini
17.	Cori
18.	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
19.	Frascati
20.	Genazzano
21.	Marino



- 22. Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna
- 23. Nettuno
- 24.* Orvieto
- 25. Roma
- 26. Tarquinia
- 27. Terracina o Moscato di Terracina
- 28. Velletri
- 29. Vignanello
- 30. Zagarolo

* Orvieto DOC: interregionale con l'Umbria

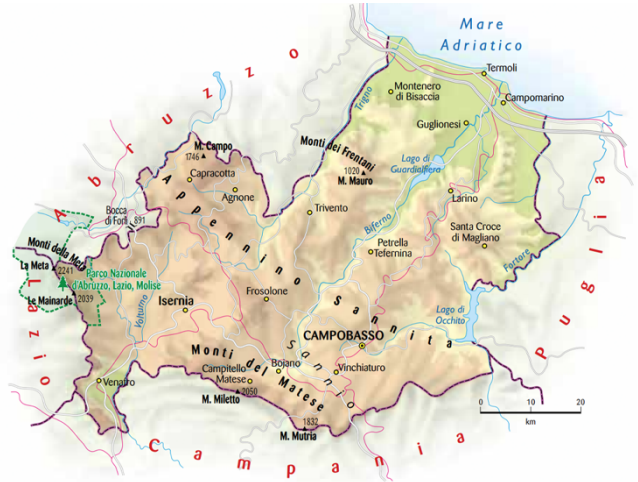
Molise

Geografia

Il Molise è una piccola regione che confina a nord con l'Abruzzo, a ovest con il Lazio, a Sud con la Campania, a est con la Puglia ed è bagnata a nord-est dall'Adriatico.

55% montagne, 45% collinare e con pianura quasi assente, ha un clima mediterraneo marittimo, con estati calde, ma ventilate, inverni miti e raramente sotto i 4-5°C lungo la costa, mentre nell'area montana il clima si fa appenninico, con estati fresche e brevi ed inverni rigidi, tanto che Capracotta è uno dei paesi più nevosi d'Italia. La fascia collinare ha un clima di transizione, mediterraneo-continentale, con buona escursione termica e precipitazioni intermedie (700-900mm annui, con zone anche inferiori), ma gli inverni sono più freddi rispetto al resto dell'Italia centro-meridionale, il clima si fa

Le colline molisane, su cui albergano i terreni vitati, hanno origini piuttosto omogenee. Al confine con la Campania i suoli sono terrazzi alluvionali del fondovalle del fiume Volturno, sabbiosi e argillosi, ricchi di scheletro; la parte centrale della regione, la maggiore, è composta da alta e media collina, con suoli marnosi e inserti sabbiosi e argillosi talora arricchiti da scheletro. La fascia costiera, infine, è composta da argille recenti e depositi marini a prevalenza sabbiosa, con inserti ghiaiosi. In generale, i terreni hanno elevato calcare con moderata dotazione organica, i suoli hanno buoni livelli di fertilità chimica, caratteristica che abbinata a vigneti in quota (fino a 800m slm) rende favorevole la produzione di vini rossi strutturati. Il Molise non ha DOCG, ha 4 DOC.



DOC del Molise:

- **Biferno DOC:** il vino rosso è ottenuto da Montepulciano (70-80%), Aglianico (10-20%) e altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (20% max); il vino bianco è ottenuto da Trebbiano Toscano (70-80%) e da altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel Molise (20-30%). Prodotto in provincia di Campobasso, esistono le tipologie rosso, rosso superiore, rosso riserva (almeno 3 anni di invecchiamento), rosato, bianco.
- **Molise DOC:** o **Del Molise DOC**, è una denominazione molto ampia, comprendente quasi tutto il territorio vitato della regione, esistono 39 tipologie diverse, sia bianchi, rossi, che rosati, sia non aromatici, semi-aromatici che aromatici, fermi, frizzanti e spumanti, sia novello, passito che riserva. È la DOC omnicomprensiva.
- **Pentro d'Isernia DOC:** o **Pentro DOC**, il vino bianco è ottenuto da Falanghina (80%), Trebbiano Toscano (15-20%) e da altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel Molise (5% max); il vino rosso e il rosato sono ottenuti da Montepulciano (75-80%), Tintilia (20-25%) e da altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nel Molise (5% max). Esistono le seguenti tipologie:
 - Pentro d'Isernia bianco:* vino tenue, poco profumato, al palato è asciutto, fresco e armonico; 10.5% vol. tot. minimo.
 - Pentro d'Isernia rosso:* vino gradevole al naso, armonico, vellutato, poco tannico al palato; 11% vol. tot. minimo, invecchiato 12 mesi, di cui 6 in rovere.
 - Pentro d'Isernia rosso riserva:* vino intenso, vinoso, asciutto, armonico e morbido. Invecchiato 48 mesi, di cui 24 in rovere e poi affinato per almeno altri successivi 6 mesi in bottiglia, ha 12.5% vol. tot. minimo.
 - Pentro d'Isernia rosato:* delicato e gradevole al naso, al palato è asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco. 11% vol. tot. minimo
- **Tintilia del Molise DOC:** vino prodotto in 59 comuni della provincia di Campobasso e in 17 di quella di Isernia da uve tintilia (95% min) e da altre uve idonee alla coltivazione nella regione (5% max). Esistono le seguenti tipologie:
 - Tintilia del Molise rosso:* 11.5% vol. tot. minimo, è vinoso, intenso e gradevole al naso, secco, armonico e morbido al palato.
 - Tintilia del Molise rosso riserva:* 13% vol. tot. minimo, è un vino che al naso si presenta speziato e intenso, al palato è secco, armonico, morbido. Deve essere sottoposto ad invecchiamento per almeno 2 anni.
 - Tintilia del Molise rosato:* 11.5% vol. tot. minimo, al naso è fruttato delicato, note che tornano anche al palato dove risulta asciutto, fresco e armonico.

Campania



Geografia

La Campania è una regione del sud Italia che confina a nord con Lazio e Molise, a nord-est con la Puglia, a est e sud-est con la Basilicata ed è bagnata a sud e ovest dal Mar Tirreno.

Per il 50.8% collinare, 34.6% montuosa e 14.6% pianeggiante, la Campania gode di aree costiere rinomate (Costiera Amalfitana, Cilento, Golfo di Napoli) con climi miti, estati ventilate, di zone interne collinari e montane (Irpinia, Sannio, Matese) con inverni freddi ed estati fresche, di aree vulcaniche (Campi Flegrei, Vesuvio) ricche di minerali e ceneri, e di altipiani e valli interne (Avellino, Benevento) con climi continentali ideali a vitigni bianchi con buona struttura e a rossi da invecchiamento.

È una regione geograficamente complessa, con zone marittime, montagne e fenomeni carsici, aree vulcaniche dominanti, colline sedimentarie calcareo-argillose interne e terrazzate con muretti a secco per la viticoltura eroica nelle zone costiere (Cilento, Sorrento, Amalfi).

L'Irpinia

L'Irpinia coincide con la provincia di Avellino e deve il suo nome a una tribù sannitica di origine osco-sabellica, gli Irpini, dall'osco *hirpus*, ossia lupo: è la terra dei lupi. Area centro-orientale della Campania, in gran parte montuosa, ha principalmente 4 aree, individuate nella tabella sottostante.

Suoli	Zona	Effetti sui vini
Calcareo-marnosi e argillosi	Alta Irpinia, Montemiletto, Taurasi, Montemarano	Ricchezza tannica nei rossi (aglianico), mineralità e struttura nei bianchi
Tufaceo-vulcanici; leggeri, drenanti e ricchi di zolfo	Intorno a Tufo, Montefusco, Santa Paolina	Bianchi sapidi, sulfurei, molto longevi
Argille e marne con sabbie e flysch	Valle del Calore, area di Atripalda, Grottolella	Vini morbidi, fruttati, poco acidi
Arene e pietrosità appenninica	Zone alte (Lapio, Summonte)	Grande finezza aromatica e acidità per fiano e greco



Un esempio imponente della resistenza alla fillossera, grazie al terreno fertile per la vite, è l'altipiano collinare di Sorbo Serpico, nel cuore dell'area del Taurasi DOCG, dove lenti tufacee e ceneri vulcaniche hanno creato sottili depositi di materiale piroclastico trasportato nei millenni, aumentando la dotazione minerale (potassio e zolfo) e migliorando il drenaggio e l'ossigenazione radicale. Queste condizioni hanno permesso l'esistenza di piante Aglianico a piede franco ultracentenarie (molti ceppi superano i 120-150 anni d'età), patrimonio raro e prezioso della viticoltura italiana; le rese sono molto basse, ma la qualità è estremamente elevata.

DOCG dell'Irpinia:

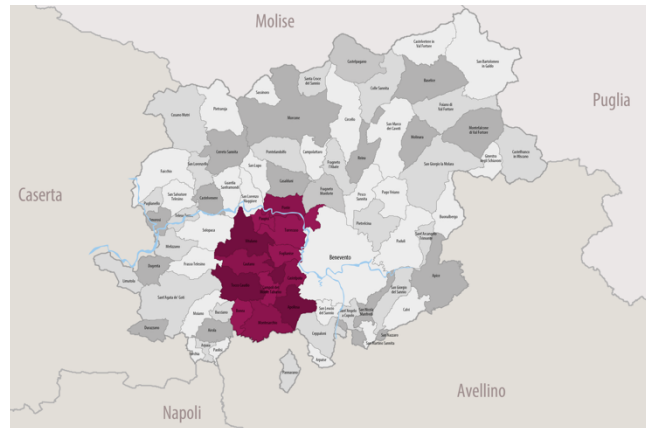
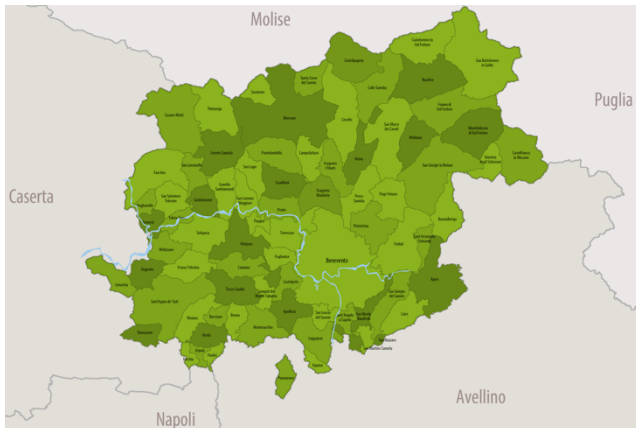
- Greco di Tufo DOCG:** vino ottenuto da uve Greco (anche detto Greco Bianco, 85% min) e Coda di Volpe Bianca (15% max, un vitigno autoctono antico), allevate in 8 comuni della provincia di Avellino. Esistono le seguenti tipologie:
Greco di Tufo bianco: 11.5% vol. tot. minimo, è un vino intenso, fine, gradevole al naso, al palato è secco, fresco e armonico.
Greco di Tufo Spumante: metodo classico (affinato per 36 mesi in bottiglia), 12% vol. tot. minimo, è gradevole al naso, con delicato sentore di lievito, al palato è sapido, fine e armonico; vino secco, solo extrabrut o brut.
- Fiano di Avellino DOCG:** talora accompagnato dalla menzione tradizionale "*Apianum*", è un vino a base Fiano (85% min); possono concorrere i vitigni Greco Bianco, Coda di Volpe Bianca e Trebbiano Toscano, da soli o congiuntamente, entro il 15% max. 11.5% vol. tot. minimo, è un vino gradevole, minerale, intenso e fine al naso, al palato è fresco, sapido e armonico, con note caratteristiche del vitigno.

- **Taurasi DOCG:** vino ottenuto da uve Aglianico (85% min), possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Avellino (15% max); è obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in bottiglia. Il territorio è quello di Taurasi e di altri 16 comuni in provincia di Avellino e sono disponibili le seguenti tipologie:

Taurasi rosso: 12% vol. tot. minimo, invecchiato almeno 36 mesi (di cui almeno 12 in botti di legno), è un vino etereo e gradevole al naso, al palato asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente.

Taurasi riserva: 12.5% vol. tot. minimo, invecchiato almeno 48 mesi (di cui almeno 18 in botti di legno), è un vino etereo, gradevole e intenso al naso, al palato è pieno, armonico, secco, equilibrato, con persistente retrogusto.

Il Sannio



La zona del Sannio comprende tutta la provincia di Benevento e deve il suo nome al latino *Samnium*, il territorio abitato dai *Samnites* (sanniti), una tribù di lingua osca che viveva in queste terre verso il V-I secolo a.C..

La Falanghina del Sannio è prodotta in 4 aree (sottozone): Taburno, Solopaca (Valle Telesina), Guardia Sanframondi (Guardiola) e Sant'Agata de' Goti. In buona sintesi, sono colline interne appenniniche (100-600m), i cui suoli sono calcarei, argillosi o sabbiosi con presenza di materiali vulcanici; il clima è continentale-mite, con estati calde e notti fresche. A parte l'area del Taburno, le altre tre sono aree più basse e dolci, con suoli misti, fluviali e sabbiosi.

L'area produttiva e vitata dell'Aglianico del Taburno si trova ad altitudini comprese fra 300 e 600m slm, pendici del Monte Taburno (1.383 m), rilievo di origine carbonatica (non vulcanica), le cui pendici sono ricoperte da argille, marne, conglomerati e depositi di cenere vulcanica di origine vesuviana. Le colline sono ripide, ventilate, caratterizzate da un clima appenninico fresco, con possibili gelate invernali, estati corte, calde, con forti escursioni termiche notte-giorno. Questo mix è ideale per la vite: suoli calcareo-argillosi, drenanti, ma con discreta riserva idrica, climi che consentono maturazioni lente: i vini dell'area hanno struttura, tannino, acidità alta, longevità e mineralità ferrosa.

DOCG e DOC del Sannio:

- **Aglianico del Taburno DOCG:** vino ottenuto da uve Aglianico (85% min) e da altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella provincia di Benevento (15% max), raccolte, vinificate, invecchiate, imbottigliate ed affinate in 9 comuni della provincia di Benevento e in parte di altri 4. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. Esistono le seguenti tipologie.

Aglianico del Taburno rosato: immesso al commercio non prima del 1° marzo successivo alla vendemmia, 12% vol. tot. minimo, è un vino delicato, fresco, fruttato, al palato è secco, armonico, fine.

Aglianico del Taburno rosso: o anche solo *Aglianico del Taburno*, invecchiato almeno 24 mesi, 12% vol. tot. minimo, è un vino dall'odore persistente, caratteristico del vitigno, al palato è secco e di corpo.

Aglianico del Taburno rosso Riserva: o solo "*Aglianico del Taburno Riserva*", invecchiato almeno 36 mesi (di cui almeno 12 in botti di legno e almeno 6 in bottiglia), 13% vol. tot. minimo, è un rosso granato intenso, dall'odore persistente e caratteristico del vitigno, al palato è secco, armonico e di corpo.

- **Falanghina del Sannio DOC:** vino ottenuto da uve Falanghina (85% min) e da altre uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella provincia di Benevento (15% max). Le 4 unità geografiche aggiuntive sono Taburno, Solopaca, Guardia Sanframondi e Sant'Agata dei Goti. Esistono le tipologie fermo, spumante, spumante di qualità, spumante di qualità metodo classico, vendemmia tardiva e passito. Sono vini giallo paglierino (tranne il passito, dorato), con note floreali e fruttate, caratteristiche del vitigno. Gli spumanti sono da extra brut a extra dry.
- **Sannio DOC:** è una denominazione che comprende tutto il territorio, omnicomprendiva per le tipologie di vino: 14, sia rosso, che rosato che bianco, da secco a passito, anche novello, sia fermi che spumanti. La base ampelografica è molto varia, con vitigni a bacca bianca e rossa, anche aromatici. Sono presenti anche uve internazionali, come Malbec, Syrah, Sémillon, Riesling Renano, etc..

La costa napoletana e le isole

Il Vesuvio è un vulcano isolato, fatto da strati di lava, pomici, ceneri, lapilli e sabbie vulcaniche, in un suolo definito “*vitricoso*”, ossia ricco di minerali, leggero e drenante; le terrazze naturali vocate alla vite sono prive di roccia calcarea.

I Campi Flegrei sono una caldera enorme, con 24 crateri e conoidi secondarie (Solfatara, Monte Nuovo, Astroni); i suoli sono vulcanico-sabbiosi, ricchi di pomice, ceneri, lapilli finissimi e zeoliti, mentre la roccia profonda è tufo giallo napoletano. I terreni sono spesso sciolti, caldi, dreantissimi, poveri di argilla: la vite soffre, l'uva è molto concentrata.

Il clima è mediterraneo, secco e caldo d'estate, ma molto ventilato, con inverni miti e piovosi. Le escursioni termiche sono contenute vicino al mare, aumentando un po' in quota.

La prossimità al mare porta iodio e salinità, le brezze asciugano le uve riducendo l'incidenza di malattie.

L'isola di Ischia fa parte del sistema dei Campi Flegrei, è di origine vulcanica, rappresentando la sommità del sommerso Monte Epomeo, un vulcano sottomarino sprofondato. Il suolo è sciolto, sabbioso, ricco di potassio, silice e zolfo, aspetti che lo rendono drenante e tendenzialmente arido. Le vigne si trovano sia al livello del mare che a quote di 600m slm, spesso su terrazzamenti, con pendii ripidi (viticoltura eroica); spesso le viti sono a piede franco e sono molto vecchie. Il clima è mediterraneo marittimo, ma con altitudine, l'isola è sempre ben ventilata, gli inverni sono miti e piovosi.

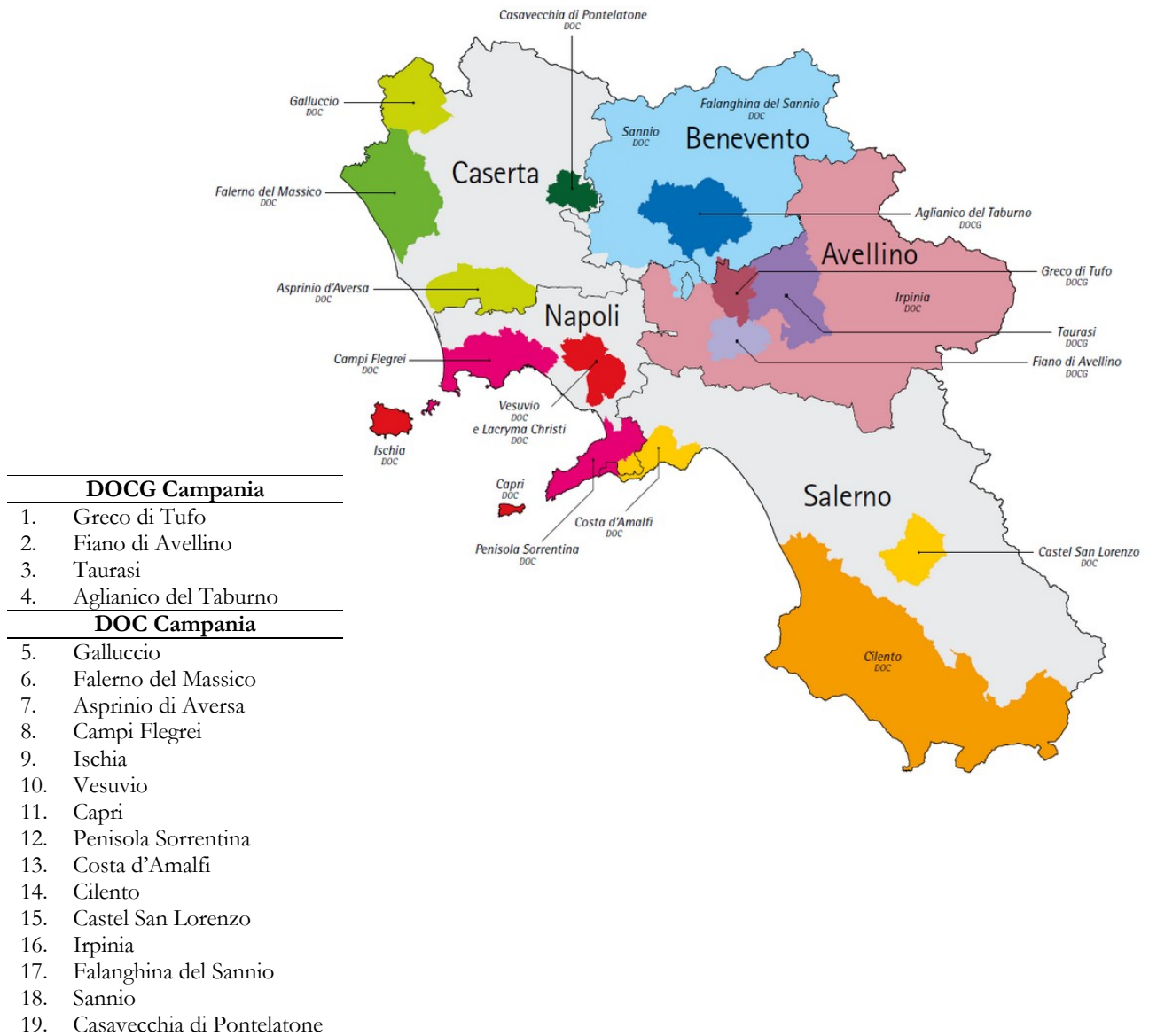


DOC della costa napoletana e delle isole:

- **Vesuvio DOC:** denominazione che comprende tipologie di vino bianco: bianco, Lacryma Christi bianco, Lacryma Christi spumante, Lacryma Christi liquoroso, tipologie di vino rosato: rosato, Lacryma Christi rosato, e tipologie di vino rosso: rosso, Lacryma Christi rosso. Il nome è legato al mito d'origine del nome: il racconto simbolico popolare vuole che quando Lucifero fu scacciato, un pezzo di paradiso precipitò nel golfo di Napoli; addolorato per aver perso colui che fu l'angelo più buono, Cristo pianse e dalle sue lacrime germogliarono le viti di questo vino (a NA avevano il tempo per inventarsi leggende già nel Risorgimento). Le uve sono le più varie, quindi Gesù pianse lacrime di diversa natura: Coda di Volpe e Verdeca per le tipologie bianche (anche liquoroso), Piediroso e Sciascinoso per il rosso e il rosato. Il vino fortificato di questa denominazione non prevede specifiche sullo spirito, ma rimanda alle norme nazionali ed europee sulle pratiche enologiche, le quali prevedono l'aggiunta di alcole etilico di origine vitivinicola e/o distillati di origine viticola.
- **Campi Flegrei DOC:** denominazione impiegata per quei vini ottenuti da uve allevate nei comuni in provincia di Napoli che appartengono all'omonima area (ad es. Procida, Pozzuoli, etc.). Il bianco impiega Falanghina (50-70%), il rosso ricorre a uve piediroso (50% min) e Aglianico (30% min), la tipologia Falanghina e il Piediroso (o, localmente, *Pèr 'e palummo*) usano rispettivamente le omonime uve (90% min), l'ultima anche nella tipologia rosato.
- **Ischia DOC:** disponibile nelle tipologie bianco (anche superiore e spumante), rosso, Forastera, Biancolella, Piediroso (quest'ultima anche passito); le ultime 3 tipologie sono monovarietal, il bianco ricorre alla Forastera e alla Biancolella e infine il rosso utilizza la Guarnaccia e il piediroso. È una delle primissime DOC italiane (03/031966), essendo stata approvata nel medesimo decreto della Vernaccia di San Gimignano e una delle poche con viticoltura eroica insulare.



Riepilogo DOCG e DOC Campania



Basilicata

Geografia

La Basilicata è una regione del sud Italia, confina con Campania a nord-ovest, con la Puglia a nord e a est, con la Calabria al sud. È bagnata a ovest, per il breve tratto del Golfo di Policastro, dal Mar Tirreno, dove si frappono fra Campania e Calabria, e a sud est dal Mar Ionio, dove i 35-40km del litorale della Piana di Metaponto separano la Calabria dalla Puglia.

47% montagna, 45% collina e 8% pianura (la Piana di Metaponto), la Basilicata ha un'ossatura appenninica montuosa: calcari, dolomie e marne; il versante orientale e le colline materane constano di argille e flysch, con tanti calanchi ed erosione. La zona dell'area del Monte Vulture presenta suoli vulcanici sciolti. Infine, la Piana del Metaponto è di origine alluvionale recente, con suoli profondi e fertili.

Il clima va da mediterraneo caldo-secco nelle coste ioniche al continentale montuoso, con neve frequente in quota; il settore tirrenico e montuoso è la parte più piovosa della regione (1.200-1.500mm annui), mentre le zone collinari interne (Vulture, Potentino) hanno piovosità intermedia (800-900mm annui). Le colline materane e la costa ionica sono le aree più secche, spesso sotto i 600mm annui.



Il Vulture

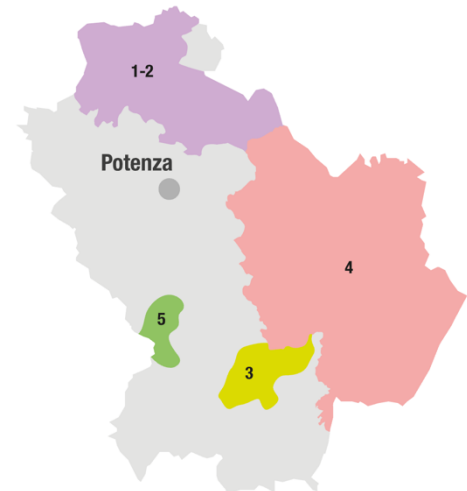
Il Vulture è un vulcano estinto, fatto di tufi, ceneri e colate laviche sovrapposte a flysch appenninico, situato nel nord della Basilicata, con vetta a 1.326m slm. L'area vitata che lo circonda, ad altitudini comprese fra 300-700m slm, consta di pendii e altipiani collinari che scendono dal cono vulcanico, con suoli ricchi di minerali e con grande capacità di trattenere acqua, rilasciandola d'estate. Il clima è misto mediterraneo-continentale, con estati calde (non torride), inverni freddi, nevicate possibili; le escursioni termiche notte-giorno sono notevoli (anche 10-15°C nel periodo della vendemmia), consentendo aromi concentrati e acidità preservata. La piovosità è variabile anche fra le diverse annate, con valori compresi fra 650-1.300mm annui, la zona vitata è tendenzialmente bassa (650-750).

DOCG e DOC del Vulture:

- **Aglanico del Vulture Superiore DOCG:** vino ottenuto da uve Aglianico in purezza. Aglianico del Vulture Nero è il nome dato al vitigno coltivato e storicamente selezionato nel Vulture. È possibile la menzione "vigna". Esistono le seguenti tipologie:
Aglanico del Vulture Superiore: invecchiato almeno 12 mesi in legno e almeno 12 mesi in bottiglia, può essere immesso al consumo dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia. 13.5% vol. tot. minimo, è un rosso intenso al naso, gradevole, al palato è secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato.
Aglanico del Vulture Superiore Riserva: invecchiato almeno 24 mesi in legno e almeno 12 mesi in bottiglia, può essere immesso al consumo dal 1° novembre del 5° anno successivo alla vendemmia. 13.5% vol. tot. minimo, intenso e gradevole al naso, con note speziate, al palato è secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato e armonico.
- **Aglanico del Vulture DOC:** denominazione di ricaduta della DOCG, è un vino ottenuto da Aglianico (100%) e prevede sia la tipologia fermo che spumante, con il primo che può essere da secco ad abboccato, e il secondo da brut a extra dry. Lo spumante è un metodo classico e la rifermentazione deve durare almeno 9 mesi. Non è previsto invecchiamento obbligatorio per nessuna delle due tipologie.

Riepilogo DOCG e DOC Basilicata

DOCG Basilicata	
1.	Aglanico del Vulture Superiore
DOC Basilicata	
2.	Aglanico del Vulture
3.	Grottino di Roccanova
4.	Matera
5.	Terre dell'Alta Val d'Agri



Puglia



Geografia

La Puglia è il tacco dello stivale italiano, ha una forma allungata e si estende da nord-ovest a sud-est. La gran parte dei suoi confini sono costieri, con il Mare Adriatico lungo tutta la costa orientale, e il Mar Ionio che bagna la parte occidentale del Salento. I confini terrestri, tutti ad ovest, sono con il Molise, la Campania e la Basilicata.

1-2% di montagne (per lo più al confine con la Campania, i Monti della Daunia), 45% di colline e 53% di pianura, quest'ultima ben rappresentata nel Tavoliere (2° pianura per estensione d'Italia) e la penisola salentina, apparentemente piatta, ospita le serre salentine, modeste dorsali collinari. Fra queste due aree pianeggianti si trovano le Murge, un grande altipiano collinare calcareo, con morfologia carsica.

Sotto il profilo geologico, quasi l'intera regione poggia sulla piattaforma carbonatica apula,

strutturalmente distinta dall'Appennino deformato. Il territorio è costituito in prevalenza da rocce calcaree e dolomitiche (circa l'80%), con il Tavoliere formato da sedimenti marini e alluvionali e le Murge profondamente modellate da fenomeni di carsismo.

Il clima della regione è mediterraneo secco: estati calde e ventilate, inverni miti e freschi. La Puglia è una regione poco piovosa, con picchi di 800mm annui nella zona del Gargano e a sud-est del Salento.

La Puglia è la regione italiana più rappresentativa per quanto riguarda i vini rosati, in attesa di vedere che ne sarà del Chianti.

Le Colline Foggiane

Le colline del foggiano si estendono nell'area del Subappennino Dauno, in cui sventa il Monte Cornacchia (1.151m slm), massimo rilievo della regione. Sono terreni marnosi, argillosi e calcarei, con buone pendenze e drenaggio naturale. Nella transizione verso il Tavoliere, i suoli diventano più profondi e fertili, favorendo vitigni più produttivi. L'altipiano del Gargano protegge dai venti freddi che arrivano dai vicini Balcani; il clima è mediterraneo appenninico, con buone escursioni termiche fra giorno e notte. Le estati calde e secche, unitamente ai venti, riducono l'umidità e conferiscono profumi più netti ai vini e alle olive. Verranno ora elencate le denominazioni più rappresentative dell'area, peraltro ambedue con forma di allevamento ad alberello tradizionale che, seppur costituendo una minoranza residuale quasi sostituita dai sistemi a controspalliera, rappresentava la forma di allevamento prevalente fino agli anni '70 e '80. La San Severo ha quasi eliminato l'alberello, peraltro a favore di sistemi che consentono la vendemmia meccanizzata.

DOC delle Colline Foggiane:

- **Cacc'e mmitte di Lucera DOC:** vino ottenuto da Uva di Troia (35-60%, localmente "Sumarello"), da Montepulciano, Sangiovese, Malvasia Nera di Brindisi (25-35%) e da Trebbiano Toscano, Bombino Bianco, Malvasia Bianca e/o Bianca Lunga (15-30%). È la DOC rappresentativa dell'area, nonché quella con il nome più particolare, che fa riferimento a una vecchia pratica contadina di vinificazione collettiva diffusa fino a metà Novecento nella zona di Lucera: nei frantoi e palmenti comuni, più contadini dividevano lo stesso tino (o palmento) per la fermentazione del mosto; poiché i recipienti erano pochi e andavano usati a turno, ogni produttore 'cacciava' (cacc') il proprio mosto fermentato dal tino una volta completata la prima fase e, subito dopo, 'metteva' (mmitte) il mosto successivo. Da qui il nome del ciclo continuo di svuotamento e riempimento dei tini. Questo vino utilizza per almeno il 70% uve a bacca nera e per massimo il 30% uve a bacca bianca, specchio della tradizione della zona di coltivare promiscuamente nello stesso appezzamento uve nere e bianche, che venivano poi pigiate insieme senza separazione varietale, per dare un vino rosso più leggero e bevibile, adatto al consumo quotidiano. Il Nero di Troia, o Uva di Troia, ha bucce molto ricche di antociani, e i bianchi durante la macerazione contribuiscono alla fermentazione e aiutano ad ammorbidire i tannini. Ne risulta un vino rosso rubino, intenso al naso, asciutto, pieno e armonico, con 11.5% vol. tot. minimo.
- **San Severo DOC:** ampia denominazione, comprende le tipologie bianco (anche frizzante e spumante), Bombino Bianco (anche frizzante e spumante), Malvasia Bianca di Candia, Falanghina, Trebbiano Bianco, rosso (anche novello e riserva), rosato (anche frizzante), Merlot (anche rosato), Uva di Troia (anche rosato e riserva), Sangiovese (anche rosato). La zona di produzione comprende i comuni di San Severo, Torremaggiore, San Paolo di Civitate e parte di altri 4 in provincia di Foggia.

Le Murge e la Valle d'Itria

Dal latino “*murex*” (ossia “roccia aguzza/pietra appuntita”), le Murge sono un altopiano pietroso, arido, segnato da affioramenti calcarei taglienti e muretti a secco; in dialetto locale, *le murge* (o *murj*) indica proprio le “*terre sassose*”. Conteso fra le province di Bari, Barletta-Andria-Trani e in parte Taranto e Brindisi, è una zona di transizione fra la pianura del Tavoliere a nord e la depressione salentina a sud. Con altitudini fra 300-680m slm (Monte Caccia 682m slm), le Murge sono un altipiano calcareo di origine mesozoica, formatosi come piattaforma carbonatica sommersa nel mare della Tetide; il sollevamento successivo e l'erosione carsica hanno prodotto doline, inghiottitoi e grotte carsiche, lame e gravine (valli erosive strette e fonde), suoli pietrosi, poco profondi e calcareo-argillosi. In molte zone il substrato roccioso affiora quasi in superficie, condizionando la vegetazione e le colture.

Il clima è mediterraneo interno, con marcata continentalità rispetto alle coste, gli inverni sono freddi e ventosi (con nevicate nell'Alta Murgia), mentre le estati sono calde e secche, con forti escursioni notte-giorno. L'assenza di corsi d'acqua in superficie (per infiltrazioni carsiche) e la scarsa piovosità (500-700m slm) rendono necessarie pratiche di gestione idrica.

La Valle d'Itria è un'ampia depressione carsica al centro delle Murge sud-orientali, a sud di Bari, con altitudini comprese fra 250-450m slm. I terreni sono calcarei bianchi, molto drenanti, il clima è più fresco e ventilato grazie alle brezze adriatiche. Il nome deriva dalla Madonna Odegitria, dal greco “*Hodegetria*, *Ὁδηγήτρια*” ossia “colei che mostra la via”, il cui culto è attestato già nel medioevo, dopo che nel IX-X secolo dei monaci basiliani fuggirono dall'oriente bizantino per le persecuzioni iconoclaste, trovando riparo nella zona; nel santuario della Madonna d'Itria, in una cripta rupestre, si trova un'icona della Madonna Odegitria.



DOCG della Murgia e della Valle d'Itria.

- **Castel del Monte Rosso Riserva DOCG:** vino ottenuto da Nero di Troia (65% min) e da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Puglia (35% max). La zona di produzione è sita nel comune di Minervino Murge e in parte di altri 9 comuni limitrofi. Le forme di coltivazione ammesse nel disciplinare sono l'alberello e la contropalliera, è consentita l'irrigazione di soccorso in virtù della siccità del territorio. È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione, eventualmente preceduta dalla menzione “*vendemmia*”. È possibile la menzione “*vigna*”. Invecchiato almeno 24 mesi (di cui almeno 12 in legno), è un rosso che fine al naso, al palato risulta di corpo e armonico. 13% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino massimo di 10g/l.
- **Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG:** vino ottenuto da uve Nero di Troia (90% min) e da altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Puglia. La zona di produzione è sita nel comune di Minervino Murge e in parte di altri 9 comuni limitrofi. Le forme di coltivazione ammesse nel disciplinare sono l'alberello e la contropalliera, è consentita l'irrigazione di soccorso in virtù della siccità del territorio. È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione, eventualmente preceduta dalla menzione “*vendemmia*”. È possibile la menzione “*vigna*”. Invecchiato almeno 24 mesi (di cui almeno 12 in legno), è un rosso delicato al naso, con un odore caratteristico (prugna, frutti di bosco, note speziate), di corpo e armonico al palato. 13% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino massimo di 10g/l.
- **Castel del Monte Bombino Nero DOCG:** unica DOCG riservata a un vino rosato. La base ampelografica è data da Bombino Nero (90% min) e da altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione in Puglia. La zona di produzione è sita nel comune di Minervino Murge e in parte di altri 9 comuni limitrofi. Le forme di coltivazione ammesse nel disciplinare sono l'alberello e la contropalliera, è consentita l'irrigazione di soccorso in virtù della siccità del territorio. È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione, eventualmente preceduta dalla menzione “*vendemmia*”. È possibile la menzione “*vigna*”. Ha meno corpo (alcol e glicerina), tannini più fini e maggior verticalità (acidità e sapidità) rispetto ai rosati del Salento. 12% vol. tot. minimo, residuo zuccherino massimo 10g/l, è un vino rosato con odore caratteristico, delicato, fruttato (ciliegia e piccola frutta rossa), secco, poco tannico e armonico al palato. Non sono previsti un invecchiamento né un affinamento minimi obbligatori, così come una data di immissione al commercio.

L'Arco Ionico Tarantino: le terre del Primitivo



L'arco ionico tarantino è una fascia compresa fra il litorale ionico e l'interno collinare delle Murge meridionali; è un paesaggio di ampie distese vitate, uliveti secolari e terreni rossi punteggiati da masserie in pietra. I suoli sono di origine calcarea e calcarenitica, derivanti da antichi sedimenti marini, con suoli composti da terre rosse ferrettizzate, ricche di scheletro, con tessitura argilloso-sabbiosa, con conseguente ottimo drenaggio e riserve idriche limitate, aspetti che comportano basso vigore e alta concentrazione zuccherina.

Le estati sono calde e siccitose, con picchi sovente oltre i 35°C, gli inverni sono miti e la piovosità è scarsa; le escursioni termiche sono limitate, l'insolazione è elevata. Questi aspetti portano il Primitivo, vitigno allevato tradizionalmente ad alberello pugliese (oggi anche a cordone speronato o guyot), ad avere basse rese, grappoli compatti e maturazioni rapide (vendemmia a fine agosto),

da cui il nome stesso *Primitivo*, ossia il primo a maturare. Sotto il profilo genetico, si tratta del vitigno Zinfandel (California) e del Crljenak Kaštelanski (Dalmazia, Croazia): sono tre cloni dello stesso vitigno dei Balcani, diversificatisi nel tempo per terroir, pratiche agronomiche e di vinificazione e per selezione clonale locale. Un ultimo aspetto del Primitivo è la sua vita fenologica: a dispetto della precocità di maturazione, ha un germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate; una caratteristica unica nel panorama viticolo è data dalle femminelle (o racemi), che raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia (cca 1 mese dopo). Le femminelle erano raccolte e vinificate in purezza, dando un vino più asciutto e tannico, molto intenso come colore, rispetto al vino ottenuto dai grappoli della prima vendemmia.

DOCG e DOC dell'arco ionico tarantino.

- **Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG:** vino ottenuto da uve Primitivo in purezza (100%), è uno dei pochi disciplinari DOCG che non riporta requisiti e indicazioni sull'altitudine, esposizione e giacitura dei vigneti, stante il territorio pianeggiante ed omogeneo sotto il profilo climatico. Il vino è dolce perché deriva da uve molto mature o surmature, con zuccheri naturali elevati; è consentito l'appassimento in pianta, su graticci, in cassette all'aperto o in locali dotati di sistemi di controllo di temperatura e umidità e di ventilazione forzata. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. È consentita la menzione "*vigna*". 16% vol. tot. minimo, 13% vol. effettivo minimo, il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50g/l. È un rosso ampio e complesso al naso, talora con note di prugna, al palato è dolce, vellutato, caratteristico. La vendita è possibile dopo il 01/06 successivo alla vendemmia.
- **Primitivo di Manduria DOC:** vino ottenuto da uve Primitivo (85% min) e da altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nelle province di Taranto e Brindisi (15% max). Esistono le seguenti tipologie:
Primitivo di Manduria: immesso in commercio dopo il 31 marzo successivo alla vendemmia, è un rosso ampio complesso, al palato va dal secco all'abboccato. 13.5% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino massimo di 18g/l.
Primitivo di Manduria Riserva: invecchiato almeno 24 mesi, di cui almeno 9 in legno, è un vino ampio, complesso, talora con sentori di prugna, al palato va dal secco all'abboccato, è di corpo e vellutato. 14% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino massimo di 18g/l.

Il Salento

Il Salento è l'estremo lembo meridionale della Puglia, è riassumibile nell'espressione locale "*lu sùle, lu mare e lu ientu*"; questi tre elementi descrivono bene la zona: altissima insolazione (oltre 300 giorni/anno, che garantisce maturazioni complete), influenza termica e salmastra dei due mari (che tempera e mineralizza) e ventilazione costante (Tramontana, Scirocco e Maestrale, che asciugano i grappoli e preservano la sanità delle uve). Quasi interamente pianeggiante, con dolci colline (le Serre Salentine), il Salento è un paesaggio tipicamente agricolo: uliveti secolari, vigneti, muretti a secco di confine e masserie in pietra calcarea.

Sotto il profilo geologico, il Salento poggia su un basamento calcareo e calcareo-dolomitico appartenente alla piattaforma carbonatica delle Murge, i suoli più diffusi sono le terre rosse mediterranee (ricche di ossidi di ferro e di argilla) i terreni limo-sabbiosi calcarei costieri. La povertà organica e il limitato spessore dei suoli favoriscono rese basse e concentrazione fenolica.

Il clima è spiccatamente mediterraneo secco, tra i più aridi d'Italia, con inverni raramente sotto i 5°C e lunghe estati molto calde; la piovosità è molto scarsa, concentrata in autunno e inizio inverno. In origine il Salento era chiamato Calabria, da una radice mediterranea antichissima riferita a "roccia" o "terreno duro", coerente con i terreni aridi e pietrosi.

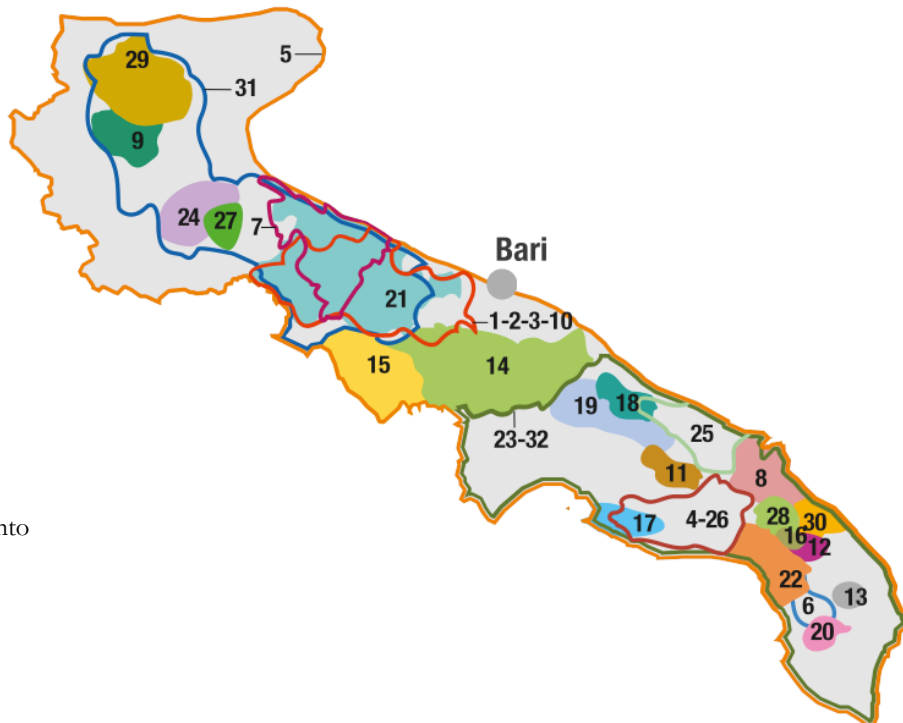


DOC del Salento.

- **Terre d'Otranto DOC:** denominazione ampia, prevede tipologie bianco, rosato e rosso, tutte e tre anche spumante; esistono anche le tipologie monovarietal con Chardonnay, Malvasia Bianca, Fiano, Verdeca, Aleatico, Malvasia Nera e Primitivo. È ammessa come forma di allevamento l'alberello e le spalliere tenute a guyot e a cordone speronato, tali da garantire al capo a frutto un'altezza dal suolo non superiore a un metro. Una delle tipologie più apprezzate è il Rosato (anche frizzante e anche spumante), che utilizza uve Negroamaro.
- **Negroamaro di Terra d'Otranto DOC:** vino a base Negroamaro (90% min) e altre uve a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione (10% max), prodotto nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto. Per tutte le tipologie è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttato a condizioni controllate; sono consentiti arricchimento e dolcificazione. Esistono le seguenti tipologie:
Negroamaro di Terra d'Otranto Rosso: 12.5% vol. tot. minimo, residuo zuccherino massimo 10g/l, è intenso al naso, pieno e armonico al palato.
Negroamaro di Terra d'Otranto Rosso Riserva: 24 mesi di invecchiamento, 13% vol. tot. minimo, residuo zuccherino massimo 10g/l, è intenso al naso, pieno e armonico al palato.
Negroamaro di Terra d'Otranto Rosato: 12% vol. tot. minimo, residuo zuccherino massimo 10g/l, è delicato e fruttato al naso, ha un sapore pieno, armonico e vivace.
Negroamaro di Terra d'Otranto Rosato Frizzante: 11.5% vol. tot. minimo, residuo zuccherino massimo 10g/l, ha spuma fine ed evanescente; delicato e fruttato al naso, al palato va da secco ad amabile, è armonico.
Negroamaro di Terra d'Otranto Rosato Spumante: 11.5% vol. tot. minimo, ha spuma fine e persistente; delicato e fruttato al naso, al palato è fresco e armonico, da extrabrut a extradry.

Riepilogo DOCG e DOC Puglia

DOCG Puglia	
1.	Castel del Monte Bombino Nero
2.	Castel del Monte Nero di Troia Riserva
3.	Castel del Monte Rosso Riserva
4.	Primitivo di Manduria Dolce Naturale
DOC Puglia	
5.	Aleatico di Puglia
6.	Alezio
7.	Barletta
8.	Brindisi
9.	Cacc'e mmitte di Lucera
10.	Castel del Monte
11.	Colline Joniche Tarantine
12.	Copertino
13.	Galatina
14.	Gioia del Colle
15.	Gravina
16.	Leverano
17.	Lizzano
18.	Locorotondo
19.	Martina o Martina Franca
20.	Matino
21.	Moscato di Trani
22.	Nardò
23.	Negroamaro di Terra d'Otranto
24.	Orta Nova
25.	Ostuni
26.	Primitivo di Manduria
27.	Rosso di Cerignola
28.	Salice Salentino
29.	San Severo
30.	Squinzano
31.	Tavoliere delle Puglie o Tavoliere
32.	Terra d'Otranto



Calabria

Geografia

La Calabria è la regione sulla terraferma più a sud d'Italia, confina unicamente con la Basilicata a nord ed è circondata da acque: a est dal Mar Ionio, a ovest dal Mar Tirreno. A brevissimo sarà collegata con la Sicilia tramite il ponte sullo Stretto: è questione di ore, e pare che il cantiere, non appena avviato, sarà già praticamente ultimato, o almeno questa è la nomea decantata da politici dalle latitanti facoltà intellettive. Punta dello stivale italiano, il 42% del territorio è montano, il 49% collinare e il 9% pianeggiante; fra i rilievi si citano il Pollino (all'estremo nord), la Sila (altopiano centrale), le Serre (al centro-sud) e l'Aspromonte (all'estremo sud).

Sotto il profilo geologico è uno dei territori più complessi d'Italia: fa parte dell'Appennino meridionale, ma presenta caratteristiche più affini a un blocco sollevato e fratturato della crosta terrestre. La Calabria è dominata da rocce metamorfiche e cristalline nell'Aspromonte, la Sila è costituita da un antico massiccio granitico, mentre le Serre mostrano anch'esse rocce metamorfiche ad alto grado, indice di un'evoluzione geologica profonda. Le zone costiere e le poche pianure sono di origine alluvionale e sedimentaria. La regione è sismicamente attiva, in quanto situata in un'area di interazione complessa tra la placca euroasiatica e quella africana.

Il clima calabrese varia a seconda delle altitudini: in generale le estati sono calde e secche, gli inverni miti e più piovosi sul versante tirrenico; le aree collinari hanno un clima temperato con discrete escursioni termiche, mentre le zone montane (Serra Dolcedorme, nel Pollino, sventa a 2.267 m slm) il clima è freddo-montano, con inverni rigidi e frequenti nevicate, le estati sono fresche.



Il Cosentino e la fascia tirrenica

Cosenza è la provincia settentrionale della Calabria. La Catena Costiera è formata da rocce metamorfiche e cristalline, la Sila da un compatto massiccio granitico, mentre la valle del Crati è un graben riempito da sedimenti alluvionali. L'area, moderatamente sismica, presenta suoli molto vari: sabbiosi e drenanti nelle zone silane e presilane, argillosi e fertili nella valle, calcarei e marnosi verso il Pollino, metamorfici lungo la Catena Costiera.

Il clima delle vallate interne è più continentale rispetto alle coste, con forti escursioni termiche; le aree montane sono fredde, mentre in pianura e collina le estati sono calde e gli inverni freddi e umidi.

La viticoltura si sviluppa soprattutto nelle colline interne, dove raggiunge quote elevate. Sul versante silano i vigneti si trovano tra 500 e 800 m, con picchi vicini ai 900 m; altitudini simili caratterizzano anche il versante meridionale del Pollino (600–900 m).

DOC del Cosentino.

- **Terre di Cosenza DOC:** denominazione ampia relativa a tutta la provincia di Cosenza, prevede tipologie bianco, rosato e rosso, tutte e tre anche spumante; esiste anche il rosso novello, inoltre sia il bianco che il rosso esistono nelle tipologie passito e vendemmia tardiva. Esistono infine alcune tipologie monovarietal con: Greco Bianco, Guarnaccia Bianca, Malvasia Bianca, Montonico Bianco (localmente detto *Mantonico*), Pecorello, Chardonnay, Gaglioppo, Greco Nero, Aglianico, Calabrese, Cabernet Sauvignon e/o Franc, Merlot, Sangiovese, Magliocco. Include le ex DOC dell'area, come Donnici, Pollino, San Vito di Luzzi e Verbicaro, oltre ad alcune IGT.
- **Savuto DOC:** vino ottenuto da uve sovente allevate ad alberello, nello stesso sistema praticato nel III secolo a.C.. Esistono le tipologie bianco, rosso (anche "*classico*" e "*superiore*") e rosato (anche "*classico*"). I vitigni sono quelli usati anche nelle Terre di Cosenza DOC, oltre al Nerello Cappuccio. Le zone sono date dalle province di Cosenza e Catanzaro, nella bassa valle del fiume Savuto, sul versante tirrenico della Calabria.
- **Calabria IGT – Moscato di Saracena:** ottenuto da uva di uve passite locali, come Guarnaccia, Malvasia Bianca Aromatica, Moscatello e Duraca, nel comune di Moscatello. Il procedimento è molto antico e prevede la vinificazione separata delle uve Moscatello e Duraca, che dopo la vendemmia sono lasciati appassire sui graticci per 15-20 giorni; quindi viene fatta la selezione degli acini, delicatamente pressati. Il mosto di Malvasia e Guarnaccia viene invece concentrato mediante bollitura, fino a ridurre 1/3 del volume totale, con aumento del grado zuccherino e del titolo

alcolimetrico. I due mosti vengono dunque assemblati e iniziano una fermentazione naturale, in botte di legno o in acciaio. Nel disciplinare viene preferito il sinonimo locale *Adduroca*, mentre altri testi riportano *Adduraca* ed altri ancora *Addoraca*: sono forme dialettali, infatti nel registro nazionale è iscritta con il nome di Moscato d'Alessandria, con sinonimi riconosciuti *Duraca* e *Zibibbo*. Ad ogni modo, è un vitigno aromatico, molto profumato, autoctono.

Il Crotonese

L'area di Crotone è la più nota sotto il profilo enologico della Calabria. Affacciata sul mar Ionio, le aree vitate sono su colline e pianure prossime alla costa, dove l'influsso marino è significativo e dove la pendenza, l'esposizione e i venti contribuiscono a generare vini di qualità. La zona è di derivazione sedimentaria marina (argille, marne, sabbie, limi e arenarie), con suoli aridi o mediamente profondi, ma ben drenanti, con variabilità locale e presenza di componenti marnoso-sabbiose. Il clima è mediterraneo marittimo, con estati calde, secche e ventilate, inverni miti, buona escursione termica notturna. La piovosità è scarsa, intorno ai 660mm annui, in particolare in autunno/inverno.

I vini dell'area presentano aspetti fruttati maturi, mineralità e struttura, spesso con eleganza anziché pesantezza.



DOCG e DOC del Crotonese.

- **Cirò Classico DOCG**: penultima DOCG italiana (18 luglio 2025), è un vino ottenuto da uve Gaglioppo (90% min) e da Magliocco e Greco Nero (10% max), allevate ad alberello e a spalliera, vinificate e imbottigliate nei comuni di Cirò e Cirò Marina. Di contro, fu una delle DOC più vecchie (giugno 1969). È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. Esiste la seguente tipologia:
Cirò Classico: 13% vol. tot. minimo, invecchiato almeno 36 mesi (di cui almeno 6 in legno), è un rosso intenso e complesso, con profumi di frutta rossa matura e note speziate; al palato è secco, di corpo, armonico e persistente.
- **Cirò DOC**: non rappresenta soltanto una denominazione di ricaduta per le eccedenze della DOCG; prevede infatti anche le tipologie Rosato e Bianco. Storicamente i vigneti ricadenti in questa DOC sono tra i più rappresentativi della Calabria, mentre la zona *Classico* identifica la DOCG citata in precedenza. Il bianco ricorre a uve Greco Bianco (80% min) e ad altre uve idonee alla coltivazione nella Calabria ed è un vino armonico, da secco ad abboccato, delicato, con 11% vol. tot. minimo. Il rosato è delicato e vinoso, da secco ad abboccato, fresco, armonico e gradevole, con 12.5% vol. tot. minimo.
- **Melissa DOC**: il vino bianco è ottenuto da uve Greco Bianco (80-95%) e da Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca (5-20%); il vino rosso è ottenuto da uve Gaglioppo (75-95%) e da Greco Nero, Greco Bianco, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca (5-25%). L'impiego di uve bianche è dovuto al fatto che il vino prodotto solo da uve rosse è robusto e alcolico, pertanto l'impiego di vitigni a bacca bianca (anche aromatici come la Malvasia Bianca) consente di ottenere vini più delicati, con colori dal rosato carico al rosso rubino. Esistono le seguenti tipologie:
Melissa bianco: vinoso al naso, al palato è secco, delicato e armonico. 11.5% vol. tot. minimo.
Melissa rosso: odore vinoso e caratteristico, al palato è asciutto, di corpo, sapido. 12.5% vol. tot. minimo
Melissa rosso superiore: invecchiato almeno 24 mesi, è etereo, intenso e persistente al naso, mentre al palato è asciutto, vellutato, alcolico, robusto e armonico. 13% vol. tot. minimo.

La costa ionica meridionale

L'area compresa fra il Golfo di Squillace e Capo Spartivento comprende parte delle province di Catanzaro e Reggio Calabria; affacciata sullo Ionio, presenta terreni giovani e complessi, alternanza di graniti, gneiss e scisti nelle zone interne e alte, marne argille, sabbie e conglomerati nelle fasce collinari e costiere. Si rileva la presenza locale di depositi alluvionali e terrazzamenti marini. I suoli spesso sono magri, drenanti, poveri di sostanza organica e con buona componente minerale.

Il clima è mediterraneo marittimo, con forte insolazione ed estati calde e secche; la ventilazione è costante, soprattutto da Scirocco e da brezza ionica. Gli inverni sono miti e la piovosità è piuttosto limitata, concentrata in autunno e inizio inverno. È una zona tradizionalmente vocata ai rossi mediterranei, sulla scia dei vini crotonesi, ma anche di un raro bianco passito.

DOC della costa ionica meridionale.

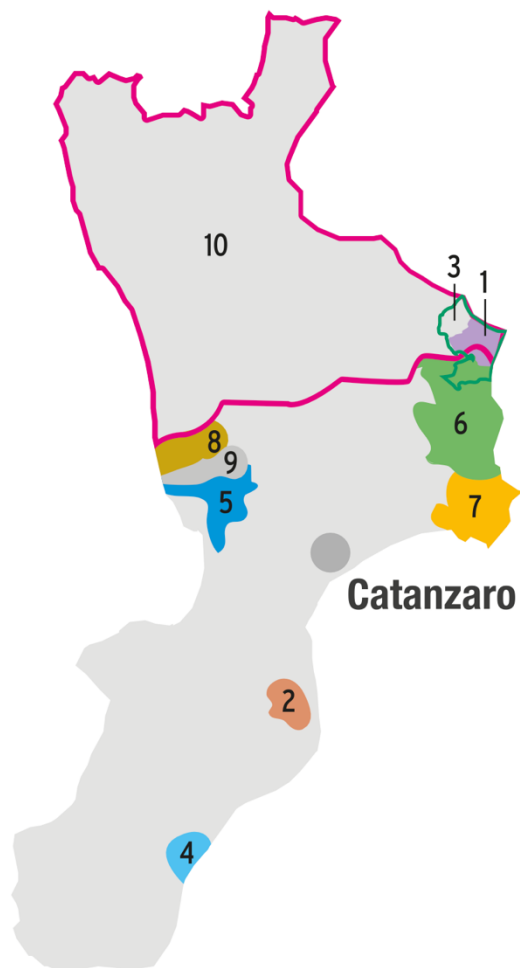
- **Greco di Bianco DOC**: vino passito ottenuto da uve Greco Bianco (95% min) e da altre uve a bacca bianca idonee alla coltivazione nella Calabria (5% max), nel comune di Bianco e in parte di quello di Casignana (RC). Le uve raccolte vengono poste su graticci di canne al sole (cd. *canizzu*) o in essiccatoi ad aria forzata, subendo un appassimento che può determinare una riduzione di peso delle uve fino al 35%; al termine di questa operazione vengono pigiate e torchiate. Il vino viene immesso al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Secondo la tradizione popolare, sostenuta da alcuni richiami storici, questo vino viene considerato tra i più antichi d'Italia. L'Enotria (da *Oἰνωτρία* / *Oinotria*, "terra degli Enotri") era un'ampia regione pre-italica dell'Età del Bronzo finale e

della prima Età del Ferro (circa XII-VIII sec. a.C.), comprendente i litorali ionici di Calabria, Basilicata e Puglia, abitata dagli Enotri. L'assonanza tra il loro nome e il termine greco *οἶνος* (*oînos* = vino) deriva da una reinterpretazione successiva operata dai Greci, che giunsero lungo queste coste con i commerci e poi con la colonizzazione, riconoscendo nella zona una spiccata vocazione vitivinicola e contribuendo a svilupparla nel tempo. Nella tradizione locale – di matrice leggendaria – il Greco di Bianco viene ricondotto a origini greche o addirittura pre-greche, associandolo ai coloni della Magna Grecia e alla continuità viticola dell'area.

Di colore giallo dorato con riflessi ambrati, è alcolico ed etereo al naso, mentre al palato va da amabile a dolce, è morbido, caldo, armonico con caratteristico retrogusto. 17% vol. tot. minimo (14% vol. effettivo minimo).

Riepilogo DOCG e DOC Calabria

DOCG Calabria	
1.	Cirò Classico
DOC Calabria	
2.	Bivongi
3.	Cirò
4.	Greco di Bianco
5.	Lamezia
6.	Melissa
7.	S. Anna di Isola Capo Rizzuto
8.	Savuto
9.	Scavigna
10.	Terre di Cosenza



Sicilia

Geografia

La Sicilia è la più grande isola del Mar Mediterraneo. La parte più meridionale, Lampedusa, si trova più a sud di alcune capitali di Stati africani, come Tunisi e Algeri.

24% montuosa, 62% collinare e 14% pianeggiante; le aree montuose sono prevalentemente al nord, con i soli Monti Iblei nel sud (Ragusa), separati dall'Etna dalla Piana di Catania, la pianura più estesa dell'isola.

La regione è situata fra la placca africana e quella eurasiatica, la cui interazione ha generato vulcanismo, sollevamenti e complessa morfologia. Le aree vulcaniche (Etna, Eolie, Pantelleria) sono costituite da sabbie e cenere vulcanica, basalti, pomici e lapilli, con suoli dal pH acido o subacido, con alto tenore minerale, forte drenaggio e buona ossigenazione radicale. L'area di



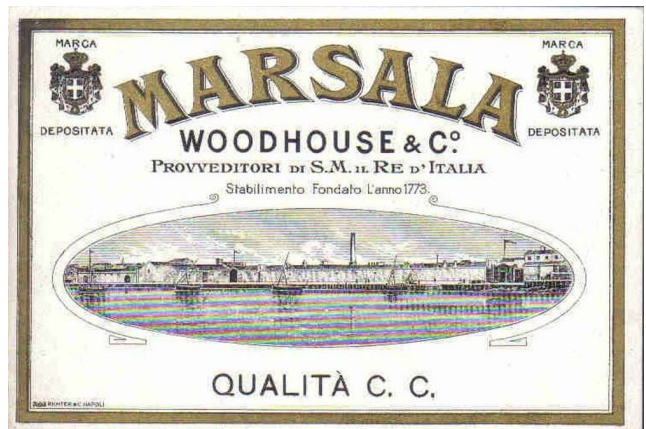
Trapani, Marsala e parte dell'entroterra è caratterizzata da calcari, calcareniti e marne calcaree, con suoli dal pH basico e dalla buona capacità di ritenzione idrica e drenaggio medio. Le fasce interne collinari sono costituite da argille, limi, marne e flysch, i suoli hanno maggiore capacità idrica, che consente di resistere allo stress idrico estivo. Infine, il sud e sud-est, l'area di Vittoria e la Piana di Gela sono costituiti da sedimenti marini eolici e costieri, con elevato drenaggio dei suoli e povertà organica.

La Sicilia ha un clima tipicamente mediterraneo sulle coste: estati lunghe, calde e secche, con inverni miti. Sulle zone interne e montane (Nebrodi, Madonie, Etna) si verificano condizioni più rigide, anche con nevicate e maggiore escursione termica. La ventilazione costiera, l'elevata insolazione e la limitata nebbia costiera contribuiscono al buon assetto climatico per la vite. Le precipitazioni sono irregolari: le estati sono molto secche, sovente siccitose e talora totalmente prive di piogge; alcune zone montane possono avere pluviometrie relativamente elevate, come Messina e l'area dell'Etna, dove si superano anche i 1.300mm annui.

La Sicilia occidentale

L'area di Trapani, della Val di Mazara fino a Sciacca, è la patria del marsala. Nel 1773 il mercante inglese Woodhouse dovette ormeggiare al porto di Marsala e alloggiò in una taverna, dove bevve il *Perpetuum*, un vino pregiato che i contadini invecchiavano in botti di castagno; ad ogni prelievo dalle botti, la quantità tolta veniva sostituita da vino giovane, in un'operazione continua e ripetuta per molti anni, chiamata *in perpetuo*, da cui il nome del vino. La tecnica ricorda quella odierna del metodo solera. Il vino piacque molto al mercante, che intuì di avere fra le mani un concorrente del Porto e del Jerez: spedì alcune *pipas* (botti da 400 litri) in Regno Unito, fortificandole con acquavite per timore che il vino potesse rovinarsi durante il viaggio. Fu un successo immediato. Tornò in Sicilia, dove avviò la produzione del vino marsala, venendo raggiunto e imitato da altri produttori (Ingham, Florio, ecc).

L'area vitivinicola della Sicilia occidentale comprende le province di Trapani e Agrigento. Il territorio è per lo più pianeggiante, con un profilo collinare interno dolce e di modesta altitudine (fino a circa 400 m s.l.m.). I vigneti si sviluppano in prossimità della costa e le varietà, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono allevate prevalentemente con



sistemi a spalliera e ad alberello. Il clima presenta estati lunghe, calde e aride, inverni miti con scarse precipitazioni; l'insolazione è elevata e la ventilazione marittima costante.

I suoli della provincia di Trapani sono costituiti soprattutto da calcari e calcareniti di origine marina, spesso con presenza di fossili e tessitura sciolta o medio-sciolta. Nell'entroterra tra Castelvetro e Menfi prevalgono terreni derivati dall'alterazione di rocce carbonatiche o arenacee, ricchi in ossidi di ferro (colorazione rossastra) e con tessitura sabbiosa o sabbioso-limosa, particolarmente favorevole alla coltivazione del nero d'avola. La fascia più interna, verso Sciacca e fino all'area collinare di Menfi, presenta invece suoli profondi a prevalenza di argille e marne, dotati di elevata capacità di ritenzione idrica e buon potere di scambio cationico.

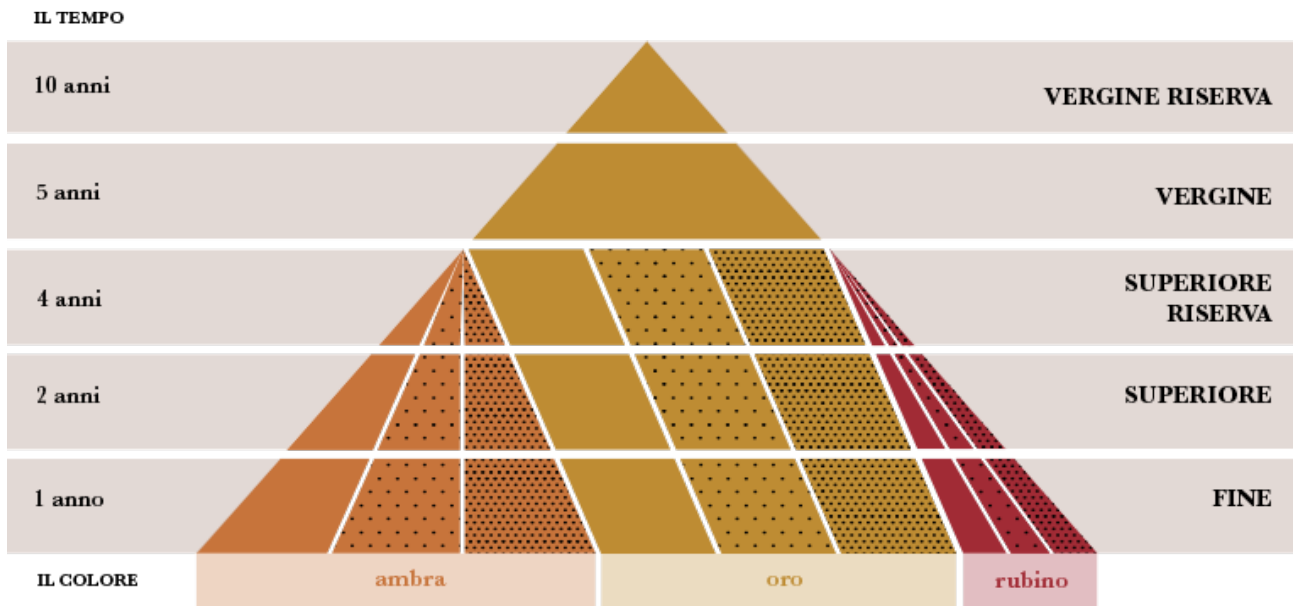
DOC della Sicilia occidentale.

- **Marsala DOC:** o Vino Marsala DOC o Vino di Marsala DOC, è una denominazione complessa del vino liquoroso più famoso d'Italia. La denominazione deve essere integrata – a seconda delle caratteristiche del prodotto – dai qualificativi di legge “*Fine*”, “*Superiore*”, “*Superiore Riserva*”, “*Vergine*” (o “*Soleras*”), “*Vergine Riserva*” (o “*Soleras Riserva*”, o “*Vergine Stravecchio*” o “*Soleras Stravecchio*”). Può essere di colore “*ambra*”, “*oro*” o “*rubino*”. Per i colori ambra e oro i vitigni ammessi sono il Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica (localmente detta “*Inzolia*”) e/o Damaschino. Per la tipologia rubino sono ammesse uve Perricone (localmente detto “*Pignatello*”) e/o Nero d'Avola (detto “*Calabrese*”) e/o Nerello Mascalese. Per il rubino possono essere impiegate anche le uve a bacca bianca previste per i Marsala Oro e Ambra, fino ad un massimo del 30%. Le uve sono allevate a alberello o a spalliera, sono vietati i sistemi di allevamento in orizzontale, le zone sono l'intera provincia di Trapani, eccetto Pantelleria, Favignana ed Alcamo. La tipologia Vergine (e Riserva) è solo secca, mentre il Marsala Fine e Superiore può essere secco (<40g/l di residuo zuccherino), semisecco (40-100g/l di residuo zuccherino) o dolce (>100g/l di residuo zuccherino). Il processo di vinificazione prevede l'uso di mosto cotto, mosto concentrato e di sifone (prodotto preparato con aggiunta al mosto di alcole etilico di origine viticola e/o di acquavite di vino). L'invecchiamento (in rovere o ciliegio) inizia al termine delle operazioni di concia (insieme delle operazioni di arricchimento del vino base); alla fine dell'invecchiamento, nel caso di ulteriori modifiche del titolo alcolometrico per esigenze commerciali (mediante alcole etilico viticolo e/o acquavite di vino) non è necessario altro invecchiamento, ma solo un ulteriore affinamento di almeno 1 mese.

Sono possibili le seguenti menzioni aggiuntive:

- *Vecchio*: per i Marsala da Superiore in su.
- *Italia Particolare (IP)*: per il Marsala Fine
- *Superiore Old Marsala (SOM)*, *Garibaldi Dolce (GD)*, *London Particular* o *Inghilterra (LP)*: per il Marsala Superiore

Qualificativo	Colore	Anni	Zuccheri	Vitigni	Vinificazione	% alcol vol	
Vergine Riserva (o Soleras Riserva, Vergine Stravecchio, Soleras Stravecchio)	Oro	10	Secco	Grillo Catarratto Ansonica Damaschino	Vietata l'aggiunta di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.	18% vol. tot. min.	
Vergine (o Soleras)	Oro	5	Secco	Grillo Catarratto Ansonica Damaschino			
Superiore Riserva	Ambra	4	Secco, semisecco o dolce	Grillo Catarratto	//		
	Oro		Secco, semisecco o dolce	Ansonica Damaschino	Vietata l'aggiunta di mosto cotto		
	Rubino		Secco, semisecco o dolce	Perricone Calabrese Nerello Mascalese			
Superiore	Ambra	2	Secco, semisecco o dolce	Grillo Catarratto	//		
	Oro		Secco, semisecco o dolce	Ansonica Damaschino	Vietata l'aggiunta di mosto cotto		
	Rubino		Secco, semisecco o dolce	Perricone Calabrese Nerello Mascalese			
Fine	Ambra	1	Secco, semisecco o dolce	Grillo Catarratto	Aggiunta di mosto cotto 1% min.		17.5% vol. tot. min.
	Oro		Secco, semisecco o dolce	Ansonica Damaschino	Vietata l'aggiunta di mosto cotto		
	Rubino		Secco, semisecco o dolce	Perricone Calabrese Nerello Mascalese			



GLI ZUCCHERI



secco



semisecco



dolce

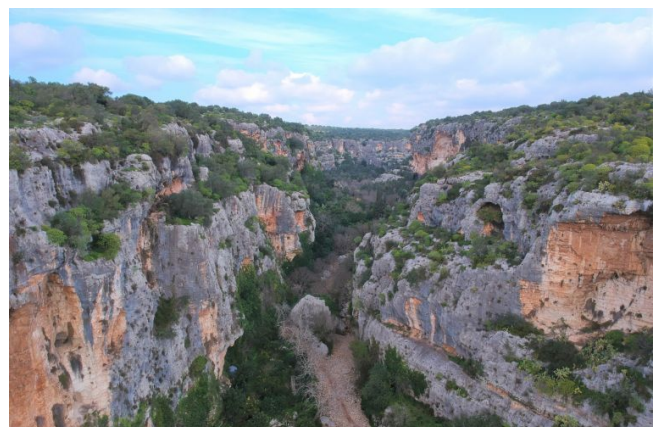
- **Alcamo DOC:** denominazione delle province di Trapani e Palermo, con particolare riferimento al comune di Alcamo (TP), è riservata alle tipologie Bianco (anche spumante), Bianco classico, Vendemmia tardiva, Catarratto, Anzonica (o inzolia), Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon, Rosato (anche spumante), Rosso (anche riserva e novello), Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Le aree vitate più antiche e vocate si trovano anche a 600m slm, nelle colline che circondano il golfo di Castellammare. I vini sono freschi e profumati, con tenore alcolico non eccessivo. Merita menzione l'Alcamo Bianco, già noto come vino pregiato da pasto nel 1800 (e che ottenne un diploma di onore alla Fiera dei Vini di Venezia nel 1887); per questo vino si usano uve Catarratto (60% min), e al palato regala una piacevole sensazione di salmastro, mentre al naso note fruttate mature e fiori di campo.
- **Menfi DOC:** denominazione molto ampia, prevede vini bianchi, rossi e rosati, spumanti, frizzanti e fermi, anche monovarietali con uve internazionali (Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Chardonnay), con uve francesi (Chenin Blanc, Viognier, Petit Verdot), oltre a vitigni a bacca rossa rinomati in Italia (Sangiovese, Aglianico) e ad alcuni locali (Frappato Grillo, Perricone, Damaschino). La zona di coltivazione delle uve è data dall'area collinare che circonda il complesso montuoso dei Sicani Meridionali, ed è compresa fra i fiumi Belice e Carboj, fino alle zone costiere.

La Val di Noto

La Val di Noto non è una valle in senso geografico: il termine “*Val*” riprende il concetto delle Valli siciliane, le tre circoscrizioni principali del medievale Regno di Sicilia, che ricalcavano le tre suddivisioni amministrative del dominio musulmano sull'isola (إقليم), traslitterato: *iqlim*, termine poi tradotto dai Normanni nel latino amministrativo medievale “*vallis*”, da cui oggi “*val*”). Le altre due Valli erano Val di Mazara e Val Demone.

La Noto medievale – ricostruita a valle dopo il terremoto del 1693 – era molto più importante di oggi, era fortificata e strategica, situata nel Monte Alveria a 400m slm, con caratteristiche idonee a renderla una roccaforte, come fianchi scoscesi, gole e rilievi rocciosi, tanto che venne scelta dagli arabi (e poi dai Normanni) come capoluogo amministrativo della Sicilia sud-orientale.

La Val di Noto comprende le province di Ragusa e Siracusa, oltre a parte di quelle di Caltanissetta e Catania. Dominata dai Monti Iblei (100-700m slm), il paesaggio è costituito da altipiani calcarei con leggere ondulazioni, terrazzamenti naturali e pendii dolci verso il Mar Ionio. Quasi tutta la Val di Noto è costruita su pietra calcarea, una roccia bianca che riflette molto la luce e drena l'acqua, obbligando le viti a scavare radici profonde. Diffuse sono le cave, ossia dei valloni (canyon naturali), larghi e profondi, che solcano il territorio, formati nel corso dei millenni dai corsi d'acqua, con



pareti ripide e spesso verticali. Le cave sono anche sedi archeologiche, in quanto ospitano abitazioni preistoriche, protostoriche e greco-ellenistiche. In queste aree vi sono microclimi più freschi, correnti d'aria e maggiore umidità.

La costa bassa e asciutta tra Avola, Pachino e Ispica è una delle zone più aride d'Italia, con elevatissima insolazione, piovosità minima e ventilazione marina sostenuta; qui le uve sono molto concentrate, la maturazione è rapida e completa, i vini sono ricchi e intensi, strutturati.

DOCG e DOC della Val di Noto.

- **Cerasuolo di Vittoria DOCG:** vino rosso ottenuto da uve Nero d'Avola (50-70%) e Frappato (30-50%), allevate ad alberello o a spalliera semplice nelle province di Ragusa, Caltanissetta e Catania. Tannini delicati, buona acidità (data dal frappato), è un vino il cui uvaggio si è consolidato già nell'Ottocento. Il nome deriva dal siciliano "cerusa", forma dialettale di ciliegia, sia per il colore che per i profumi che caratterizzano questo vino. È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta. Esistono le seguenti tipologie:
Cerasuolo di Vittoria: immissione al commercio dal 1° giugno successivo alla vendemmia, ha note floreali e fruttate, al palato è secco, pieno, morbido, armonico; 13% vol. tot. minimo.
Cerasuolo di Vittoria Classico: immissione al commercio dal 31° marzo del secondo anno successivo alla vendemmia, regala note di ciliegia e, con l'invecchiamento, di prugna secca, cioccolato, cuoio, tabacco. Al palato è secco, pieno, morbido e armonico. 13% vol. tot. minimo.
- **Vittoria DOC:** denominazione di ricaduta, nata nel 2005 dopo l'istituzione del Cerasuolo di Vittoria DOCG, prevede le tipologie Rosso, o le monovarietalì (85% min) Calabrese (o Nero d'Avola), Frappato, Ansonica (o Inzolia o Insolia) e Novello.
- **Noto DOC:** denominazione riservata ad alcuni vini ottenuti nei comuni di Noto, Rosolino, Pachino e Avola. I moscati sono ottenuti da uve Moscato Bianco (100%), mentre il Noto Rosso da uve Nero d'Avola (65% min) e il Noto Nero d'Avola da uve Nero d'Avola (85% min). Si distinguono le seguenti tipologie:
Moscato di Noto: 11.5% vol. tot. minimo (9.5% vol. svolto), ha note aromatiche tipiche del moscato.
Moscato di Noto spumante: 13% vol. tot. minimo (8% vol. svolto), zuccheri riduttori: 50g/l min; ha note aromatiche tipiche del moscato, una spuma persistente e un colore paglierino o dorato tenue.
Moscato di Noto liquoroso: la fermentazione si protrae fino ad ottenere un titolo alcolometrico volumico effettivo di 6.5%, dopodiché avviene l'aggiunta di alcole da vino e/o acquavite di vino. Affinamento minimo di 5 mesi dopo la fortificazione. 21% vol. tot. minimo (15% vol. svolto minimo), è un vino dorato intenso, delicato e caratteristico al naso, al palato risulta dolce, gradevole, caldo e vellutato.
Moscato passito di Noto: o *Passito di Noto*, le uve sono fatte appassire in pianta o dopo la raccolta, va dal dorato all'ambrato, ha un odore caratteristico al naso, al palato è dolce, aromatico e gradevole. 18% vol. tot. minimo (9.5% vol. svolto minimo).
Noto Rosso: franco e intenso al naso, in bocca è sapido, giustamente tannico e con retrogusto asciutto e fresco. 12.5% vol. tot. minimo.
Noto Nero d'Avola: franco e intenso al naso, in bocca è sapido, giustamente tannico e con retrogusto asciutto e fresco. 13% vol. tot. minimo.

La Val Demone



Sicilia. Lungo le coste compaiono zone sabbiose, depositi alluvionali e alcune aree calcaree isolate. Questa varietà di suoli

La Val Demone era il settore nord-orientale della Sicilia: un'area montuosa e complessa che comprendeva l'Etna (qui trattato separatamente), i Nebrodi, i Peloritani e la fascia costiera ionica e tirrenica fino a Messina. È una Sicilia radicalmente diversa da quella arida e calcarea del sud-est di Noto: più montuosa, più fresca, più umida e più verde.

Dal punto di vista geografico, è un'area dominata da rilievi continui: i Nebrodi formano una dorsale morbida ma elevata, con creste intorno ai 1.200 - 1.800m slm, ricche di boschi, pascoli e vallate strette. I Peloritani, invece, sono più aspri e ripidi, fatti di crinali affilati che scendono rapidamente verso lo Stretto di Messina. Le zone costiere sono limitate: strette fasce di terra tra mare e montagna, luminose e ventilate, dove il paesaggio è molto meno arido rispetto al resto dell'isola. È un territorio a gradoni naturali, con continui cambi di altitudine, esposizione e microclima.

Sotto il profilo geologico, la Val Demone è un mosaico molto antico. Nei Nebrodi prevalgono rocce sedimentarie – flysch, argille, arenarie – che formano suoli profondi e freschi, spesso più ricchi di materia organica rispetto al sud. I Peloritani, invece, sono composti da rocce metamorfiche: gneiss, scisti, filladi, rocce dure e minerali complesse, più simili agli Appennini o all'arco calabrese che al resto della

riflette una storia geologica lunga e movimentata, fatta di sollevamenti montani, antiche sedimentazioni e metamorfismi profondi.

Il clima è la grande differenza: la Val Demone è la parte più piovosa (800 - 1.300mm annui) e fresca dell'isola. Le montagne intercettano l'umidità del Tirreno, portando precipitazioni molto più alte rispetto alla media siciliana. Gli inverni sono più freddi, talvolta nevosi alle quote alte; le estati sono calde, ma meno estreme, con notti nettamente più fresche rispetto al sud e all'interno dell'isola. Le brezze marine, soprattutto quelle dello Stretto, mantengono le zone costiere asciutte e ventilate. L'escursione termica è marcata, e questo favorisce profumi più fini e maturazioni più lente.

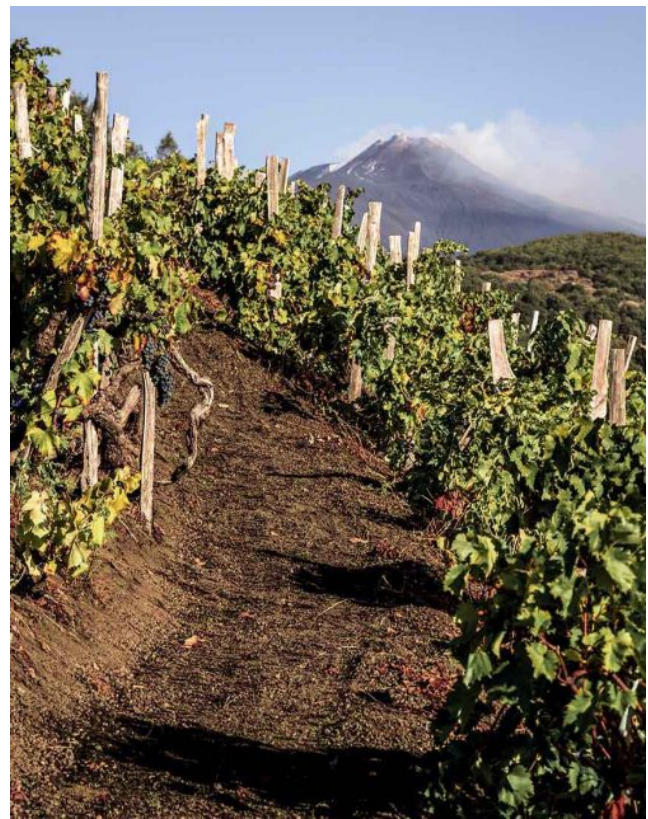
DOC della Val Demone.

- **Faro DOC:** le ripide colline del comune di Messina, piccoli appezzamenti irregolari, intervallati da burroni, calanchi e terrazzamenti, ospitano suoli duri, poveri e molto drenanti in cui si produce il vino Faro DOC, ottenuto da uve Nerello Mascalese (45-60%), Nocera (5-10%), Nerello Cappuccio (15-30%) e da Nero d'Avola, Gaglioppo e Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino al 15% max.

Rosso delicato, etereo e persistente, ha un sapore secco, armonico, di medio corpo e caratteristico. Invecchiato almeno 12 mesi, presenta una gradazione di 12% vol. tot. minimo.

È un vino che rimanda all'antica popolazione greca dei Phari: infatti, la tradizione vitivinicola è antichissima e alcune testimonianze riportano la produzione di un vino simile a quello attuale già nel XIV secolo a.C.; nell'Ottocento veniva esportato in Borgogna e Bordeaux come vino da taglio.

L'Etna



L'Etna è il vulcano attivo più grande d'Europa, con un'altitudine variabile – a seconda dell'attività – fra i 3.326 e i 3.357m slm; il massiccio etneo occupa il versante nord-orientale della Sicilia, è un cono immenso, circondato da una serie di comuni disposti ad anfiteatro, fra i 400 e i 1.000m di quota. Il territorio è caratterizzato da pendii ampi e regolari, pianori lavici terrazzati, valloni scavati da antiche colate e muretti a secco ben integrati nel paesaggio.

I suoli vulcanici cambiano di continuo, anche spostandosi di pochi metri lungo un versante. Le colate laviche, raffreddandosi, diventano rocce basaltiche compatte, nere e dure come vetro; col tempo, si sgretolano e trasformano in un terreno molto drenante, ricco di ferro, magnesio e microsostanze minerali. Accanto a queste rocce si accumulano le ceneri e i lapilli espulsi dalle eruzioni: polveri finissime, sabbie leggere e terreni scuri e sciolti che trattengono pochissima acqua, obbligando le viti ad affondare le radici in verticale. Le zone differiscono anche per la loro età: le colate recenti sono quasi sterili, mentre le colate antiche hanno permesso, nei secoli, la formazione di terreni molto complessi con stratificazione irregolare.

L'Etna è tradizionalmente diviso in versanti, scelta dettata da reali cambiamenti di terroir: nord, est, sud-est e sud-ovest, con la regione occidentale esclusa dalla denominazione essendo più calda e secca, più interna e storicamente meno vocata alla viticoltura; la piovosità nelle 4 aree è molto elevata, in particolare ad est dove raggiunge i 1.000 – 1.300 mm annui. Le escursioni

termiche sono molto forti, anche 15-20°C tra giorno e notte in estate, aspetto che consente freschezza ed eleganza ai vini, già ricchi di sapidità e connotati da una struttura fine, profumi complessi, ma delicati e anche da note marine.

- Versante Nord: casa del Nerello Mascalese, è il versante più fresco, più elevato di quota e più continentale, è considerato il cuore dell'Etna Rosso e quello più riconoscibile come terroir classico dell'Etna. Le colate laviche sono antiche, le altitudini consentono elevate escursioni termiche e la maturazione delle uve è più lenta, i vini sono longevi.
- Versante Est: molto diverso dagli altri versanti, risente notevolmente dell'umidità dello Ionio; è molto piovoso e le temperature sono tendenzialmente più basse, il clima è fresco e la luminosità filtrata. È il regno del Carricante, che acquisisce in questo terreno note agrumate, saline, quasi marine.
- Versante Sud-Est: zona di transizione, ha la luminosità e il caldo del sud, ma riceve anche ventilazione dal mare; è una delle zone più bilanciate dell'Etna. Anche le colate laviche sono variabili, con alcune giovanissime ed altre molto antiche, in un mosaico di suoli che cambia in fretta anche all'interno di uno stesso vigneto.
- Versante Sud-Ovest: è la zona più calda e secca, con influssi dalla Piana di Catania; la piovosità è minima, i suoli sono generalmente recenti (duri, meno evoluti e più poveri) e le maturazioni sono rapide. Queste caratteristiche rendono più difficile produrre vini sottili e riconducibili alla denominazione.



DOC dell'Etna.

- Etna DOC: prossima a diventare DOCG (si ipotizza fra 2026-27). I vigneti, spesso a piede franco, presentano come sistema di allevamento sia l'alberello che la spalliera, nonché la contropalliera ad alberello (alberelli alti con tutori). Attualmente, la denominazione è riservata alle seguenti tipologie di vino:
Etna bianco: ottenuto da uve Carricante (60% min), da Catarratto Bianco Comune o Lucido (40% max) e da Trebbiano, Minella Bianca e altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Sicilia (15% max). 11.5% vol. tot. minimo, è un vino delicato, secco e fresco, armonico.
Etna bianco superiore: ottenuto da uve Carricante (80% min) e da Trebbiano, Minella Bianca e altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Sicilia (20% max). 12% vol. tot. minimo, è un vino delicato, caratteristico, al palato è secco, fresco, armonico e morbido.
Etna rosso: ottenuto da uve Nerello Mascalese (80% min), da Nerello Cappuccio (o, localmente, Nerello Mantellato, 20% max) e da altre uve a bacca bianca (non rossa!), non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Sicilia. 12.5% vol. tot. minimo, al naso è intenso, in bocca secco, caldo, robusto, pieno e armonico.
Etna rosso riserva: ottenuto da uve Nerello Mascalese (80% min), da Nerello Cappuccio (o, localmente, *nerello mantellato*, 20% max) e da altre uve a bacca bianca (non rossa!), non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Sicilia. Invecchiato almeno 48 mesi, di cui almeno 12 in legno. 13% vol. tot. minimo, è intenso al naso, al palato è secco, caldo, robusto, pieno e armonico.
Etna rosato: ottenuto da uve Nerello Mascalese (80% min), da Nerello Cappuccio (o, localmente, *nerello mantellato*, 20% max) e da altre uve a bacca bianca (non rossa!), non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Sicilia. Il rosato si può ottenere sia dalla breve macerazione sulle bucce, sia dalla miscela di uve a bacca rossa e a bacca bianca, ammostate insieme o separatamente. Intenso al naso, al palato è secco e armonico. 12.5% vol. tot. minimo.
Etna rosato spumante: ottenuto da uve Nerello Mascalese (60% min) e da altri vitigni idonei alla coltivazione nella Sicilia (40% max). Metodo classico, la permanenza sui lieviti è di almeno 18 mesi; di spuma fine e persistente, è rosato scarico di colore, al naso è intenso, al palato pieno, armonico. Da brut a extra dry, presenta 11% vol. tot. minimo.
Etna bianco spumante: ottenuto da uve Nerello Mascalese (60% min) e da altre uve idonee alla coltivazione nella Sicilia (40% max), vinificate in bianco. Metodo classico, la permanenza sui lieviti è di almeno 18 mesi; di spuma fine e persistente, è giallo paglierino poco intenso, al naso è intenso, al palato pieno, armonico. Da brut a extra dry, presenta 11% vol. tot. minimo.

Le isole della Sicilia

La Sicilia ha 3 arcipelaghi principali e 2 isole minori:

- Isole Eolie (o Lipari): a nord, nel Tirreno, sono costituite dalle isole Lipari (la più grande), Vulcano, Salina, Stromboli, Panarea, Filicudi, Alicudi, oltre a scogli e isolotti minori. Sono isole montuose, con rilievi ripidi che salgono bruscamente dal mare, crateri visibili, coste frastagliate. Sono uno dei complessi vulcanici attivi più giovani del Mare Mediterraneo; nascono da un processo di subduzione della placca africana sotto quella eurasiatica: da qui una serie di vulcani attivi, quiescenti o spenti. Stromboli è uno dei vulcani più attivi al mondo, con eruzioni quasi continue di tipo stromboliano, ossia con bombe e lapilli ogni 5 – 20 minuti. Vulcano dà il nome a tutti i vulcani del pianeta e mostra attività fumarolica da fine Ottocento. Il paesaggio è fortemente minerale, con suoli neri, sabbiosi e pietrosi, estremamente drenanti. L'isola più fertile è Salina, famosa per capperi e malvasia, con suoli più profondi e un microclima più umido.
- Isole Egadi: di fronte a Trapani, sono Favignana, Levanzo, Marettimo, Formica e Maraone.
- Isole Pelagie: a sud, più vicine all'Africa che alla terraferma italiana, le isole sono Lampedusa, Linosa, Lampione e l'Isola dei Conigli.
- Pantelleria: isola solitaria nel mezzo del Canale di Sicilia, quasi a metà fra la Sicilia e la Tunisia. È un altopiano vulcanico con crateri spenti, colate antiche, cupole laviche e vallate interne; la costa è quasi tutta rocciosa e priva di vere spiagge, con falesie e insenature profonde. Svetta la Montagna Grande (836m slm). Non è un vulcano comune, infatti non ha basalti, ma la pantellerite, un tipo rarissimo di roccia vulcanica ricca di ferro e sodio, povera di calcio. Le eruzioni pantelleritiche sono esplosive e il paesaggio è un mosaico di lave nere, pomici verdi, tufi colorati e distese di rocce alterate. Il terreno è nero, sciolto e leggero, molto drenante, con pochissima acqua disponibile; il clima è marcatamente mediterraneo arido, con estati molto secche, inverni miti e rare piogge. Il vento è costante e forte, soprattutto lo Scirocco. L'uva si alleva ad *alberello pantesco*, ossia in una conca scavata nel terreno, ed è stato riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Ogni pianta viene messa in una buca larga e profonda, la vite cresce ad alberello, restando molto bassa, e i rami vengono aperti a raggiera. Le piante sono distanti fra loro, per non rubarsi l'acqua vicendevolmente.
- Ustica: isola vulcanica a nord-ovest della Sicilia; era anche un luogo di confino fino all'inizio degli anni '60 ed è tristemente nota per l'omonima tragedia aerea del 27 giugno 1980, anche se in effetti l'aereo precipitò a ben 115km a nord dell'isola.

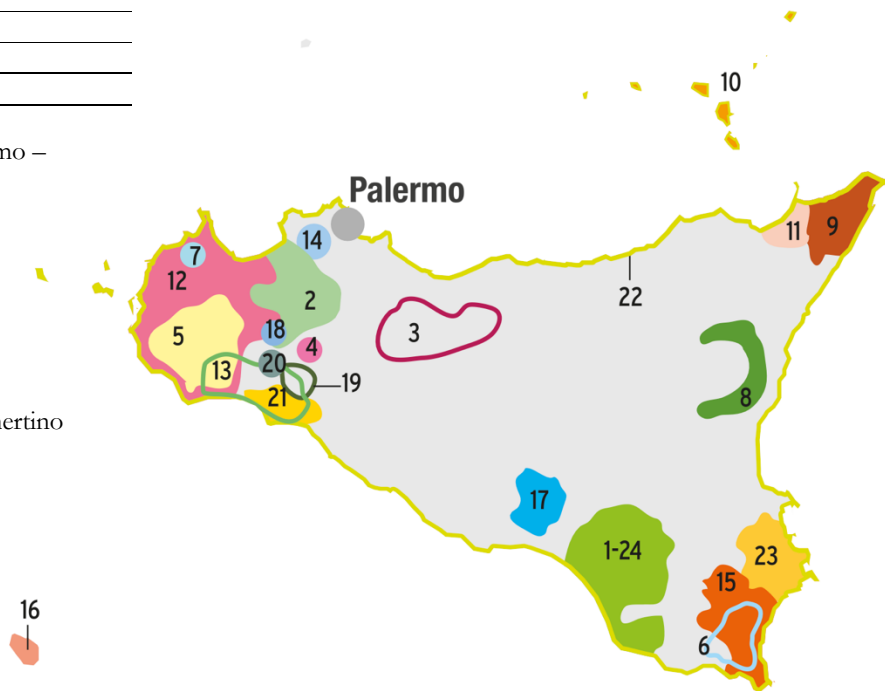


DOC delle isole siciliane.

- **Malvasia delle Lipari DOC:** vino ottenuto da uve Malvasia di Lipari (95% min) e Corinto Nero (5-8%). Storicamente allevata a pergolato molto masso (50-60cm), oggi la vite viene allevata a controspalliera più o meno bassa. Esistono le seguenti tipologie:
Malvasia delle Lipari bianco: o anche Malvasia delle Lipari, è un vino dolce dal sapore aromatico e caratteristico. 11.5% vol. tot. minimo (8% vol. svolto minimo); il residuo zuccherino minimo è di 59g/l.
Malvasia delle Lipari passito: appassimento naturale, 18% vol. tot. minimo, ha un residuo zuccherino minimo del 6% (ossia 60g/l). Le uve vengono raccolte surmature e, dopo selezione, vengono fatte appassire su graticci di listarelle di canne, dette “*canizzari*” per 10-15-20 giorni.
Malvasia delle Lipari liquoroso: prodotto con uve che possono fare un eventuale lieve appassimento. 20% vol. tot. minimo (16% vol. svolto minimo), 6% di residuo zuccherino minimo (60 g/l), affinamento minimo di 6 mesi dopo l'alcolizzazione.
- **Pantelleria DOC:** denominazione che usa solo uve Zibibbo (100%). Per il solo tipo bianco (anche frizzante), possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Sicilia (15% max). Le norme per la vinificazione, in particolare per il Moscato Dorato, sono piuttosto specifiche e stringenti, atte a tutelare e preservare la qualità del vino. Esistono le tipologie Moscato (anche liquoroso, spumante o dorato), passito (anche liquoroso), Zibibbo dolce, bianco e frizzante. Il passito ha reso celebre questa DOC nel mondo.

Riepilogo DOCG e DOC Sicilia

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



Sardegna



Geografia

La Sardegna è la seconda grande isola del Mar Mediterraneo, nonché una delle regioni più antiche.

Circa il 18% del territorio è pianeggiante (Campidano, Nurra), il 68% è collinare e il restante 14% montuoso; la Sardegna è un susseguirsi di colline e altopiani, con montagne che arrivano a 1.800m slm (Gennargentu), senza un'unica dorsale dominante. Il paesaggio è connotato dall'alternanza di colline morbide coperte di macchia, altipiani basaltici (i "Gìaru" e gli altopiani del Mandrolisai), massicci granitici scolpiti dal vento (Gallura), lunghe pianure costiere e coste frastagliate, baie e promontori. Il mare che circonda l'isola non è sempre determinante, infatti le aree interne sono quasi continentali per clima e isolamento.

A differenza della Sicilia, la Sardegna è quasi interamente priva di vulcanismo recente: le sue rocce sono antichissime, spesso paleozoiche (ossia antecedenti al Mediterraneo, ai dinosauri, alla forma stessa dell'Italia), quando i continenti erano uniti in grandi blocchi. La Sardegna è uno dei rari posti in Italia dove affiora direttamente la crosta antica, formata quando la Terra era irriconoscibile.

Le rocce differiscono in base all'area, ma sono di tre tipi: 1) graniti e rocce intrusive, 2) rocce metamorfiche (scisti, filladi e gneiss) nate da antiche sedimentazioni, 3) rocce vulcaniche antiche (basalti paleozoici di vulcani totalmente scomparsi). Rocce così antiche sono estremamente erose, quindi i suoli soprastanti sono poveri, sabbiosi o fini, e contengono minerali in equilibrio diverso rispetto ai suoli più giovani dell'Italia peninsulare. Questi conferiscono grande acidità al terreno, esaltando i vini bianchi minerali e tesi (come il Vermentino di Gallura) e creano un drenaggio eccellente, che fa soffrire la vite e dà uve molto concentrate.

Il clima della Sardegna è mediterraneo, con variazioni locali e aspetti comuni, come la presenza di venti fortissimi (in

particolare il Maestrale), scarsità di acqua, estati secche, inverni più freschi rispetto all'Italia peninsulare e forti escursioni termiche nelle zone interne. La piovosità raggiunge i picchi nei rilievi montuosi più elevati (>1.000mm annui, anche 1.300-1.400), tocca il minimo (<500mm annui) nelle coste meridionali e si attesta su valori medio-bassi in Gallura e Alghero (<600mm annui) e medi nelle colline interne (700-800mm annui).

La Gallura

La Gallura è una regione collinare-montuosa del nord della Sardegna, si affaccia sul Mar Tirreno e sulla Corsica. Il territorio è fatto di graniti affioranti, altipiani ondulati, formazioni rocciose scolpite dal vento e una costa frastagliata con insenature e promontori. Svette il Monte Limbara (1.362m slm), le colline sono comprese fra 300 – 500m slm. I suoli sono costituiti da sabbie granitiche leggere, chiare, drenanti, dette localmente *arena*; il granito gallurese è acido, povero di sostanze nutritive e obbliga la vite a radicare in profondità, dando vini sottili, salini e minerali. In molti punti il suolo è sabbia quasi pura, con pochissima argilla o sostanza organica.

La Gallura è una delle zone più ventose d'Italia, con venti forti tutto l'anno e umidità assente. Molto luminosa, le estati sono calde, ma mai stagnanti, le escursioni termiche marcate e gli inverni freschi. Nelle coste le temperature sono più miti, ma nell'interno collinare e montano lo shock termico giorno/notte può essere sorprendente, e ciò aiuta i vini bianchi a mantenere acidità e tensione aromatica.



DOCG della Gallura.

- **Vermentino di Gallura DOCG:** unica DOCG della regione, il vitigno principale è il Vermentino (95% min); possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Sardegna (5% max). La zona è data da 22 comuni nella provincia di Olbia-Tempio e 1 nella provincia di Sassari. È possibile la menzione “*Vigna*” e il nome geografico “*SARDEGNA*”. È obbligatoria l’indicazione dell’annata delle uve in etichetta. Esistono le seguenti tipologie:
Vermentino di Gallura: immissione al commercio dal 15 gennaio successivo alla vendemmia. 12% vol. tot. minimo, è un vino intenso, gradevole, dal secco all’amabile, talora con retrogusto amarognolo.
Vermentino di Gallura Spumante: se ottenuto con metodo Charmat, l’immissione al commercio deve avvenire dal 1° dicembre dell’anno della vendemmia; se ottenuto con metodo classico non può essere immesso al consumo prima della presa di spuma di almeno 9 mesi, con indicazione obbligatoria in etichetta della data di prima sboccatura. 10.5% vol. tot. minimo, è un vino fruttato e gradevole, con note di lievito nel metodo classico, al palato è da secco ad amabile, gradevolmente aromatico, con spuma fine e persistente.
Vermentino di Gallura Frizzante: immissione al commercio dal 1° dicembre dell’anno della vendemmia. 10.5% vol. tot. minimo, è un vino fruttato e gradevole, dal secco all’amabile, con spuma vivace ed evanescente.
Vermentino di Gallura Superiore: immissione al commercio dal 15 gennaio successivo alla vendemmia. 13% vol. tot. minimo, è un vino intenso, gradevole, dal secco all’amabile, talora con retrogusto amarognolo.
Vermentino di Gallura Passito: l’appassimento avviene in pianta e/o in locali idonei; immissione al commercio dal 1° maggio successivo alla vendemmia. 15% vol. tot. minimo (14% vol. svolto minimo), è un bianco ambrato, etereo, intenso, di frutta matura al naso e miele; al palato è pieno, sapido, gradevolmente aromatico.
Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva: immissione al commercio dal 15 gennaio successivo alla vendemmia. 13% vol. tot. minimo, è un vino dorato con riflessi ambrati, intenso, gradevole, dal secco all’amabile, talora con retrogusto amarognolo.

La Sardegna nord-occidentale

Il Sassarese, la Romangia, la Nurra e la Planargia sono zone della macroarea della Sardegna nord-occidentale. Il Sassarese è un altopiano calcareo collinare, con clima mediterraneo secco e presenza diffusa di fenomeni carsici; gli inverni sono miti e piovosi. La Romangia è una fascia collinare che scende verso il Golfo dell’Asinara, con forti pendenze e terrazzi marini, ha una geologia marnoso-calcareo ed un litorale sabbioso recente; più umida e ventilata (Maestrale), ha un clima mediterraneo marittimo. La Nurra è una vasta pianura-altopiano tra Sassari, Alghero e Porto Torres; si tratta della zona più arida della Sardegna settentrionale, con substrato misto vulcanico e sedimentario e terreni spesso pietrosi. La Planargia è una zona a sud-ovest del Montiferru, fra Bosa e Sindia; si tratta di un sistema di altopiani basaltici a formare tavolati netti, spesso tagliati da canyon, ed è caratterizzato da un clima mediterraneo relativamente piovoso.

DOC della Sardegna nord-occidentale.

- **Alghero DOC:** questa denominazione prevede alcune tipologie monovarietal (Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Merlot, Sangiovese, Cagnulari, Vermentino e Torbato) e dalle tre colorazioni (bianco, rosso e rosato), anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito (il bianco), novello, liquoroso e riserva (il rosso) e frizzante (il rosato). I monovarietal hanno l’85% dell’omonimo vitigno nella rispettiva composizione ampelografica. Merita menzione l’impiego dell’autoctono Cannonau (vitigno a bacca rossa che geneticamente coincide con il Grenache francese e con la Garnacha spagnola) nel 15% del totale che concorre alla realizzazione dell’Alghero Rosso DOC. La gran parte della produzione è data dalla tipologia Vermentino Frizzante, un vino con 10.5% vol. tot. minimo, spuma fine ed evanescente, odore gradevole e fruttato, secco o amabile al palato. Si noti la peculiarità del Torbato, uva a bacca bianca allevata a tendone per favorire la freschezza della sua spumantizzazione.

Il Campidano

Il Campidano è la pianura più estesa della Sardegna e collega Cagliari a Oristano. Si sviluppa come un corridoio aperto delimitato da rilievi laterali, con quote molto basse e un paesaggio uniforme modellato dai corsi d’acqua maggiori dell’isola. La sua struttura deriva dall’accumulo di sedimenti alluvionali e marini piuttosto recenti, composti soprattutto da sabbie, limi e argille che si sono stratificati nel tempo sopra un basamento più antico che affiora solo ai margini. Il territorio conserva tracce di antiche zone palustri poi bonificate, soprattutto verso sud-ovest, ed è influenzato anche dai materiali provenienti dai massicci vulcanici e montuosi vicini, pur senza mostrarsi direttamente in superficie.

Il clima è tipicamente mediterraneo e tra i più secchi dell’isola, con estati lunghe e molto calde, inverni miti e precipitazioni scarse, soprattutto nell’area cagliaritano. I venti nord-occidentali dominano gran parte dell’anno, mentre le correnti meridionali portano occasionalmente fasi più calde. L’evaporazione elevata e la pioggia irregolare rendono frequenti i periodi di siccità estiva, che caratterizzano in modo evidente l’ambiente naturale e agricolo del Campidano.



DOC del Campidano.

- **Campidano di Terralba DOC:** o **Terralba DOC**, è un vino ottenuto almeno all'85% da uve Bovale (o *Bovaleddu*) e/o Bovale Grande (Bovale di Spagna); il restante 15% è composto da uve a bacca nera idonee alla coltivazione nella regione. I vigneti sono tutti sotto i 400m slm, in 15 comuni in provincia di Oristano e in 9 comuni in provincia del Medio Campidano. È possibile riportare in etichetta il nome geografico "SARDEGNA". È obbligatoria l'indicazione dell'annata delle uve in etichetta.
Esistono le seguenti tipologie:
Campidano di Terralba Bovale: o *Terralba Bovale*, 12% vol. tot. minimo, è un vino intenso al naso, asciutto, sapido, pieno e caratteristico al palato. Non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo successivo alla vendemmia.
Campidano di Terralba Bovale Riserva: o *Terralba Bovale Riserva*, invecchiato almeno 24 mesi, ha 12.5% vol. tot. minimo. Al naso è intenso, al palato risulta asciutto, sapido, pieno e caratteristico.
Campidano di Terralba Bovale Superiore: o *Terralba Bovale Superiore*, è un vino con 13% vol. tot. minimo. Non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo successivo alla vendemmia. Intenso al naso, al palato si presenta asciutto, sapido, pieno e caratteristico.
- **Arborea DOC:** riservata a vini bianchi (Trebiano Romagnolo e/o Trebiano Toscano, 85% min) e a vini rossi o rosati (Sangiovese, 85% min) prodotti in 50 comuni della provincia di Oristano. La tipologia Trebiano può essere anche frizzante.
- **Nuragus di Cagliari DOC:** questa denominazione usa uve Nuragus (85%), un vitigno resistente alle malattie; la zona è data da molti comuni nelle province di Cagliari, Iglesias, Campidano e Oristano. Esistono le tipologie fermo e frizzante.

La Sardegna centro-orientale

La Sardegna centro-orientale forma una dorsale territoriale continua che dal cuore montuoso dell'isola scende verso il Tirreno, mantenendo una matrice comune di suoli antichi e clima ventilato. Il Nuorese occupa l'interno alto e granitico, con altipiani oltre i cinquecento metri, suoli poveri e sabbiosi e un clima più fresco rispetto al resto dell'isola, grazie all'altitudine e all'escursione termica. Subito a nord-est si estendono le Baronie, dove il paesaggio si apre tra colline e tratti di costa: i suoli restano sciolti e drenanti e le brezze marine mitigano il caldo, favorendo maturazioni regolari e luminose. Più a sud, l'Ogliastra introduce una maggiore varietà geologica, con calcari, arenarie, dolomie e affioramenti granitici che danno origine a suoli poveri e sassosi. La combinazione di luce intensa, ventilazione e forti escursioni delle zone interne crea un ambiente che unisce potenza e freschezza. Nell'interno centrale, il Mandrolisai conclude questa sequenza con colline granitiche, suoli sciolti e un clima sorprendentemente fresco per la latitudine, dove la maturazione lenta e la ventilazione costante consolidano un'identità territoriale coerente. Considerate insieme, queste aree restituiscono un paesaggio compatto e articolato, segnato da altitudine, antiche rocce e vento.

In queste aree il Cannonau risulta migliore rispetto al resto della Sardegna perché l'altitudine, i suoli poveri (graniti, calcari, sabbie) e le escursioni termiche favoriscono maturazioni più lente e complete, aumentando finezza aromatica, struttura ed equilibrio. La produzione è più limitata rispetto ad altre zone sarde, proprio per via della viticoltura collinare e dei suoli poco fertili, ma la qualità è mediamente superiore.



DOC della Sicilia centro-orientale.

- **Mandrolisai DOC:** vino rosso o rosato ottenuto da uve Bovale Sardo (35% min), Cannonau (20-35%), Monica (20-35%) e altre uve idonee alla coltivazione nella regione. Esistono le seguenti tipologie:
Mandrolisai Rosso: vinoso e gradevole al naso, è asciutto, sapido e con retrogusto amarognolo. 11.5% vol. tot. minimo.
Mandrolisai Superiore: invecchiato almeno 24 mesi, di cui almeno 1 in legno, è vinoso e gradevole al naso, è asciutto, sapido e con retrogusto amarognolo. 12.5% vol. tot. minimo.
Mandrolisai Rosato: vinoso con profumi gradevoli, al palato è asciutto, armonico, vellutato, con retrogusto gradevolmente amarognolo. 11.5% vol. tot. minimo.
- **Cannonau di Sardegna DOC:** vino prodotto in tutta la Sardegna, trova nella porzione centro-orientale della regione alcune sottozone interessanti, come Oliena e Jerzu. È prodotto con uve Cannonau (85% min., 90% min se "Classico") e con altre uve a bacca rossa, non aromatiche, idonee alla coltivazione in Sardegna (15% max, 10% max se "Classico"). Sono rilevanti le sottozone Oliena (o Nepente di Oliena, nei comuni di Oliena e Orgosolo – NU), Jerzu (comuni di Jerzu e Cardedu – OG), in cui possono fregiarsi della specificazione "Classico", se rispondono ai requisiti di coltivazione e vinificazione. Il Cannonau delle aree classiche rimanda a note di macchia mediterranea, a sentori

speziati già con pochi anni. Non ha tannini invadenti, ha buona acidità. È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta. Esistono le seguenti tipologie:

Cannonau di Sardegna Rosso: immissione al consumo dal 1° aprile successivo alla vendemmia, è un vino gradevole al naso, sapido, caratteristico. 12.5% vol. tot. minimo.

Cannonau di Sardegna Rosso Riserva: invecchiamento di almeno 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno. È un vino gradevole al naso, sapido, caratteristico. 13% vol. tot. minimo.

Cannonau di Sardegna Classico: invecchiamento di almeno 24 mesi, di cui almeno 12 in legno. È un vino gradevole al naso, sapido, caratteristico. 13% vol. tot. minimo.

Cannonau di Sardegna Rosato: immissione al consumo dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, è un rosato più o meno intenso, gradevole al naso, sapido, caratteristico. 12.5% vol. tot. minimo.

Cannonau di Sardegna Liquoroso: immissione al consumo dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia, è un vino intenso ed etero, da secco a dolce al palato, pieno, armonico. 18% vol. tot. minimo per il tipo "secco", 16% per il tipo "dolce"; zuccheri riduttori 10g/l max per il tipo "secco", 50g/l min per il tipo "dolce".

Cannonau di Sardegna Passito: l'appassimento avviene in pianta, oppure su stuoie, su graticci o in locali idonei, anche con parziale disidratazione con aria ventilata/forzata. Immissione al consumo dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. È un vino che al naso si presenta intenso ed etero, è dolce e pieno al palato. 15% vol. tot. minimo (13% vol. effettivo minimo), residuo zuccherino minimo 50g/l.

Il basso Sulcis

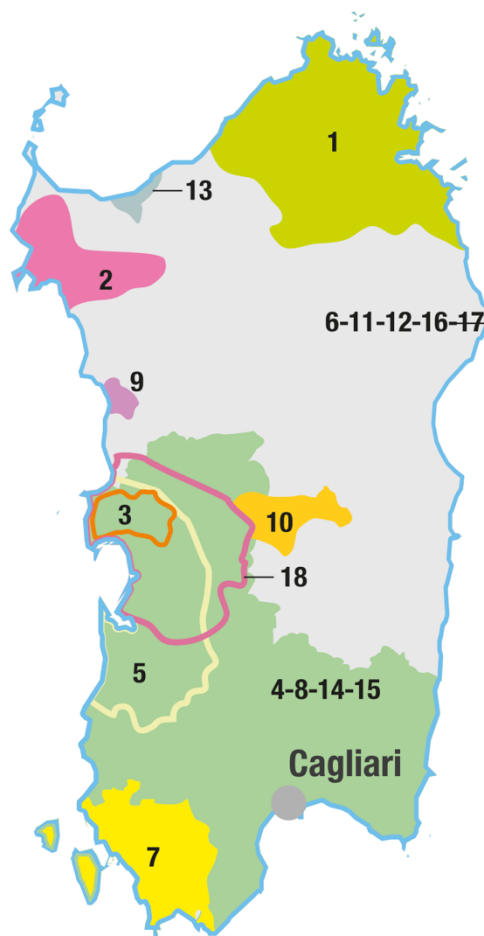
Il Basso Sulcis è un'area del sud-ovest sardo che alterna tratti costieri bassi e zone interne leggermente ondulate. Il substrato è composto soprattutto da rocce sedimentarie e depositi pliocenici, con affioramenti vulcanici più antichi nelle aree limitrofe. I suoli sono generalmente sciolti e mediamente fertili. Il clima è mediterraneo, caldo-secco, con estati lunghe e scarsissime piogge e inverni miti e ventosi.

DOC del basso Sulcis.

- Carignano del Sulcis DOC: ottenuto da uve Carignano (85% min), spesso allevate ad alberello e in parte a piede franco, è un vino longevo, strutturato, alcolico, intenso ed armonico, con versioni rosse, rosate, riserva, superiore, novello e passito.

Riepilogo DOCG e DOC Sardegna

DOCG Sardegna	
1.	Vermentino di Gallura
DOC Sardegna	
2.	Alghero
3.	Arborea
4.	Cagliari
5.	Campidano di Terralba o Terralba
6.	Cannonau di Sardegna
7.	Carignano del Sulcis
8.	Girò di Cagliari
9.	Malvasia di Bosa
10.	Mandrolisai
11.	Monica di Sardegna
12.	Moscato di Sardegna
13.	Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori
14.	Nasco di Cagliari
15.	Nuragus di Cagliari
16.	Sardegna Semidano
17.	Vermentino di Sardegna
18.	Vernaccia di Oristano



Riepilogo DOCG

Sono di seguito riassunte in forma tabellare tutte le 80 DOCG, le 212 tipologie (senza contare le menzioni come “vigna”, “classico”, ecc, o le menzioni geografiche), con alcune delle caratteristiche enologiche principali.

Per i nomi locali di vini e vitigni, per le varianti, per le menzioni aggiuntive (vigne, sottozone, rive, ecc), così come per le curiosità e i fattori del terroir, si rimanda alle trattazioni specifiche nelle singole regioni.

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Piemonte	1	Erbaluce di Caluso o Caluso	E.C. Fermo	Erbaluce (100%)	
			E.C. Spumante		Metodo classico
			E.C. Passito		36 mesi invecch. (48 se Riserva)
	2	Gattinara	G.	Nebbiolo (90% min) Uva rara (10% max) Vespolina (4% max)	35 mesi invecch. (24 in legno)
			G. Riserva		47 mesi invecch. (36 in legno)
	3	Ghemme	G.	Nebbiolo (85% min) Uva rara & Vespolina (15% max)	34 mesi invecch. (18 in legno)
			G. Riserva		46 mesi invecch. (24 in legno)
	4	Alta Langa	A.L. Spumante	Pinot n e/o Chardonnay (90% min)	30 mesi invecch. (36 se Riserva)
			A.L. Spumante rosato		30 mesi invecch. (36 se Riserva)
	5	Barbaresco	B.	Nebbiolo (100%)	26 mesi invecch. (9 in legno)
			B. Riserva		50 mesi invecch. (9 in legno)
	6	Barolo	B.	Nebbiolo (100%)	38 mesi invecch. (18 in legno)
			B. Riserva		62 mesi invecch. (18 in legno)
			B. Chinato		Non è una tipologia in senso stretto, ma un'aromatizzazione di un Barolo.
	7	Dogliani	D.	Dolcetto (100%)	
			D. Superiore		12 mesi invecch.
	8	Dolcetto di Diano d'Alba	D.D.A.	Dolcetto (100%)	
			D.D.A. Superiore		10 mesi invecch.
	9	Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada	D.O.S.	Dolcetto (100%)	12 mesi invecch. (24 se Riserva)
			D.O.S. Vigna [...]		20 mesi invecch. (24 se Riserva)
	10	Roero	R.	Nebbiolo (95%)	20 mesi invecch. (6 in legno; 32 se Riserva)
			R. Arneis	Arneis (95% min)	4 mesi invecch. (16 se Riserva)
			R. Arnei Spumante		Sia Charnat, sia met. classico
	11	Barbera del Monferrato Superiore	B.M.F.	Barbera (85% min) Freisa, Grignolino, Dolcetto (15% max)	14 mesi invecch. (6 in legno)
	12	Gavi o Cortese di Gavi	C.G. Tranquillo	Cortese (100%)	
			C.G. Frizzante		
			C.G. Spumante		6+ mesi sulle fecce (se Charnat)
			C.G. Riserva		9+ mesi sui lieviti (se met. classico)
			C.G. Riserva Spumante Metodo Classico		12 mesi invecch. (6 in bott)
	13	Asti	A. Spumante	Moscato b (97% min)	24 mesi affin. (18 sui lieviti in bott)
			A. Spumante Met. Classico		1 mese affinam. (Charnat); da pas dosé a dolce
			A. Spumante rosato	Moscato B (70-90%) Brachetto (10-30%)	9 mesi affinam.; da pas dosé a dolce
			A. Spumante Metodo Classico rosato		1 mese affinamento
			Moscato d'Asti	Moscato b (97% min)	9 mesi sui lieviti
			Moscato d'Asti Vendemmia Tardiva		
	14	Barbera d'Asti	B.A.	Barbera (90% min)	Vend. tardiva + possibile appassim.
			B.A. Superiore		4 mesi invecch.
			B.A. Riserva		14 mesi invecch. (6 in legno)
	15	Brachetto d'Acqui o Acqui	B.A.	Brachetto (97% min)	In approvazione; 24 mesi invecch. (12 in legno)
			B.A. Spumante		Da secco a dolce.
			B.A. Passito		1 mese affinam.
	16	Canelli	C. Moscato	Moscato b (100%)	Da extrabrut a dolce
			C. Moscato Riserva		Appassimento in pianta o locali
	17	Nizza	N.	Barbera (100%)	30 mesi invecch. (20 in bottiglia)
			N. Vigna [...]		18 mesi invecch. (6 in legno)
	18	Ruchè di Castagnole Monferrato	R.C.M.	Ruchè (90% min)	30 mesi invecch. se Riserva (12 in legno)
			R.C.M. Riserva	Barbera e Brachetto (10% max)	24 mesi invecch. (12 in legno)
	19	Terre Alfieri	T.A. Arneis	Arneis (85% min)	
			T.A. Arneis Superiore		6 mesi invecch.
			T.A. Nebbiolo	Nebbiolo (85% min)	4 mesi invecch.
			T.A. Nebbiolo Superiore		12 mesi invecch.
			T.A. Nebbiolo Riserva		24 mesi invecch.

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Lombardia	1	Franciacorta	F.	Chardonnay c/o Pinot n (40% min) Pinot b (50% max) Erbamat (10% max)	Spumante metodo classico 18 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a demi-sec
			F. Millesimato		Spumante metodo classico 30 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a extra dry
			F. Riserva		Spumante metodo classico 60 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a brut
			F. Rosé	Chardonnay (65% max) Pinot n (35% min) Pinot b (50% max) Erbamat (10% max)	Spumante metodo classico 24 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a demi-sec
			F. Rosé Millesimato		Spumante metodo classico 30 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a extra dry
			F. Rosé Riserva		Spumante metodo classico 60 mesi affinamento sui lieviti Da dosaggio zero a brut
			F. Satèn	Chardonnay (50% min) Pinot b (50% max)	Spumante metodo classico 24 mesi affinamento sui lieviti Solo brut, max 5 atm
			F. Satèn Millesimato		Spumante metodo classico 30 mesi affinamento sui lieviti Solo brut, max 5 atm
			F. Satèn Riserva		Spumante metodo classico 60 mesi affinamento sui lieviti Solo brut, max 5 atm
	2	Oltrepò Pavese Metodo Classico	O.P.M.C.	Pinot n (70% min) Chardonnay, Pinot g, Pinot b (30% max) Pinot nero (85% min) Chardonnay, Pinot g, Pinot b (15% max)	15 mesi di permanenza sulle fecce (24 se il vino è millesimato) Il disciplinare menziona la possibilità di "cremant", ma è illegale fuori da zone AOC/LUX
			O.P.M.C. Rosé		
			O.P.M.C. Pinot nero		
			O.P.M.C. Pinot nero rosé		
	3	Scanzo o Moscato di Scanzo	S. o M.S.	Moscato di Scanzo (100%)	21 giorni appassimento 24 mesi invecch. 50-100g/l residuo zuccherino
	4	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina	S.V.	Nebbiolo (90% min)	Appassimento in solaio almeno fino a dicembre 20 mesi invecch. (12 in legno)
	5	Valtellina Superiore	V.S.	Nebbiolo (90% min)	24 mesi invecch. (12 in legno)
			V.S. Riserva		36 mesi invecch. (12 in legno)
Serenissima Repubblica di Venezia	1	Amarone della Valpolicella	A.V.	Corvina veronese e/o Corvinone (45-95%) Rondinella (5-30%)	24 mesi invecch. in legno + affinamento variabile in bott. Zone best: Valpantena e Classico Cernita + appassim. (100-120gg)
			A.V. Riserva		48 mesi invecch. in legno + affinamento variabile in bott. Zone best: Valpantena e Classico Cernita + appassim. (100-120gg)
	2	Asolo Prosecco o Asolo	A.P.	Glera (85% min) Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera Lunga (15% max) È consentita (non se c'è menzione "sui lieviti" o "spumante di qualità") la pratica tradizionale correttiva di aggiunta di vini da uve: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (in bianco) nella misura del 15% max	Tranquillo Da secco ad abboccato
			A.P. Frizzante		
			A.P. Spumante Superiore		Da extra-brut a demi-sec
			A.P. Spumante Superiore sui lieviti		Fermentazione in bottiglia senza separazione dai residui Fa 90gg sulle fecce Solo brut nature
	3	Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli	B.F.	Raboso Piave (90% min)	Fino a 50% max di uve appassite 12 mesi invecch. Anche "Classico" Anche "Riserva" (24 mesi invecch., 12 in legno) Anche "Vendemmia Tardiva" (60% uve vendemm. dopo 11/11)
			B.F. Passito		Appassim. fino 08/12 Anche "Classico" 24 mesi invecch. in legno
	4	Bardolino Superiore	B.S.	Corvina veronese (35-80%) Rondinella (10-40%) Molinara (15% max) Corvinone: in sostituzione parziale della Corvina veronese (20% max)	Anche Classico (solo geografico) 12 mesi affinamento
	5	Colli di Conegliano (continua...)	C.C. Bianco	I.M. 6.0.13 (30% min) Pinot b e/o Chardonnay (30% min) Sauvignon e/o Riesling renano (10% max)	Vino fermo

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Serenissima Repubblica di Venezia	5	Colli di Conegliano (...continua)	C.C. Rosso	Cabernet Franc (10% min) Cabernet Sauvignon (10% min) Marzemino (10% min) Merlot (10-40%) I.M. 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso (10% max)	24 mesi di invecch/affinamento (6 in legno e 3 in bottiglia) 36 mesi invecch/affinamento (12 in legno) se Riserva
			C.C. Refrontolo	Marzemino (95% min)	24 mesi affinam. (12 in legno e 3 in bottiglia) Passito: 4 mesi affinam (3 in bott) Appassimento sui graticci fino a 7gg da Natale
			C.C. Torchiato di Fregona	Glera (30% min) Verdiso (20% min) Boschera (25% min)	150gg appassimento 24 mesi affinam. (5 in bottiglia) Uve torchiate molto lentamente
	6	Colli Euganei Fior d'Arancio	C.E.F.A.	Moscato giallo (95% min)	Da secco a dolce Se dolce: 50g/l resid. zucch. min.
			C.E.F.A. passito		Appass. naturale, 12 mesi affin. 100 g/l residuo zuccherino min.
			C.E.F.A. Spumante		Dolce: 50g/l resid. zucch. Min.
	7	Conegliano Valdobbiadene – Prosecco o Conegliano - Prosecco o Valdobbiadene - Prosecco	C.V.-P.	Glera (85% min) Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga (15% max) È consentita (non se c'è menzione "sui lieviti" o "spumante di qualità") la pratica tradizionale correttiva di aggiunta di vini da uve: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (in bianco) nella misura del 15% max	Tranquillo Da secco ad abboccato
			C.V.-P. Frizzante		Da secco ad amabile Autoclave Se velato: "rifermentazione in bottiglia" in etichetta.
			C.V.-P. Spumante Superiore		Da extra-brut a demi-sec Se "Sui Lieviti": - solo brut nature - vendemmia a mano - 3 mesi fermentazione in bott - no sboccatura - no millesimato - no Rive
			C.V.-P. Spumante Superiore Rive [...]		Rive = 43 unità geografiche Da extra-brut a demi-sec
			C.V.-P. Superiore di Cartizze o V. Superiore di Cartizze		Frazione di S. Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene Da extra-brut a demi-sec
	8	Lison	L.	Tai (85% min)	Interregionale con FVG Anche "Classico"
	9	Montello Rosso	M.R.	Cabernet Sauvignon (40-70%) Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère (30-60%)	18 mesi invecch. (9 in legno e 6 in bottiglia)
			M.R. Superiore		24 mesi invecch. (12 in legno e 6 in bottiglia)
	10	Piave Malanotte	P.M.	Raboso Piave (70% min) Raboso veronese (30% max)	Vigneti anche a bellussera Appassim. parziale uve nei graticci 36 mesi invecch. (12 in legno, 4 in bottiglia)
	11	Recioto della Valpolicella	R.V.	Corvina veronese e/o Corvinone (45-95%) Rondinella (5-30%)	Zone best: Valpantena e Classico Cernita + appassim. (100-120gg) Differenze con amarone: 1. viene interrotta la fermentazione e si ha residuo zuccherino 2. non ha invecch. obbligatorio
			R.V. Spumante		
	12	Recioto di Gambellara	R.G. Classico	Garganega (100%)	Appass. in <i>pici</i> o <i>rile</i> per 2-3 mesi
			R.G. Spumante		
	13	Recioto di Soave	R.S.	Garganega (70% min) Trebiano di Soave (30% max)	Anche "Classico" Anche "Vigna" Appassimento nei fruttai per mesi, poi legno e bottiglia per 1-6 mesi. Residuo zuccherino: 70g/l min
			R.S. Spumante		Appassimento nei fruttai per mesi, poi legno e bottiglia per 1-6 mesi. Residuo zuccherino: 70g/l min
	14	Soave Superiore	S.S.	Garganega (70% min) Trebiano di Soave e Chardonnay (30% max)	Affin. obblig. (in vendita da Apr.)
			S. S. Riserva		Affin. obblig. (in vendita da Nov.)

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Friuli – Venezia Giulia	1	Colli Orientali del Friuli Picolit	C.O.F. Picolit	Picolit (85% min) No traminer arom. nel 15% Sottozona Cialla: Picolit 100%	Appassim. in pianta/graticci/cassette/ locali idonei Aborto floreale: malattia genetica picolit che dà pochi grappoli con piccoli acini
	2	Ramandolo	R.	Verduzzo friulano (100%)	Appassim. in pianta o locali idonei Possibile il legno Possibile tannicità: verduzzo è ricco in tannini, la buccia è spessa (fa leggera macerazione)
	3	Rosazzo	R.	Friulano (50% min) Sauvignon (20-30%) Pinot b e/o Chardonnay (20-30%) Ribolla g (10% max)	Vino secco
	4	Lison	Interregionale con Veneto, vedi lì		
Emilia - Romagna	1	Colli Bolognesi Pignoletto	C.B.P. Superiore	Grechetto gentile (85% min)	
			C.B.P. Frizzante		
			C.B.P. Spumante		Da Brut nature a Extra dry
			C.B.P. Classico Superiore		
	2	Romagna Albana	R.A. Secco (o Asciutto)	Albana (95% min)	Può essere un po' tannico
			R.A. Amabile		
			R.A. Dolce		
			R.A. Passito		Prima DOCG bianca Residuo zuccherino: 70g/l min Appassim. anche fino al 30 marzo In vendita dal 1/09 dell'anno success.
Toscana	1	Chianti Classico	C.C.	Sangiovese (80% min)	Cernita obbligatoria Anche imbottigliato con fiasco toscano Anche "Vigna" 9 mesi invecch.
			C.C. Riserva		Cernita obbligatoria Anche "Vigna" 24 mesi invecch. (3 in bottiglia)
			C.C. Gran Selezione	Sangiovese (90% min) Colorino, Canaiolo n, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia n, Foglia Tonda e/o Sanforte (10% max)	Cernita obbligatoria Anche "Vigna" 30 mesi invecch. min (3 in bottiglia) 11 unità geografiche aggiuntive
	2	Brunello di Montalcino	B.M.	Sangiovese (100%)	Prima DOCG in assoluto (1/7/1980) Anche "Vigna" o "Vigneto" 24 mesi invecch. in rovere + 4 in bott. In vendita dal 1/01 del 5° anno succ. Se Riserva: - 24 mesi invecch. in rovere + 6 in bott. - In vendita dal 1/01 del 6° anno succ.
	3	Vino Nobile di Montepulciano	V.N.M.	Sangiovese (70% min)	24 mesi maturazione 36 mesi maturazione se Riserva 3 tipi di maturazione possibili: 1. 24 mesi in legno 2. 18 mesi in legno + 6 in altro recip. 3. 12 mesi in legno + 6 bott + 6 in altro recipiente
			V.N.M. Pieve [...]	Sangiovese (85% min) Canaiolo n, Mammolo n, Malvasia b. lunga (15% max) Colorino n. (5% max nel restante 15%)	36 mesi maturazione (12 in legno + 12 in bott)
	4	Carmignano	C.	Sangiovese (50% min) Canaiolo n. (20% max) Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (10-20%) Trebiano toscano, Canaiolo b, Malvasia del Chianti (10% max)	12 mesi invecch. in legno Se Riserva: 24 mesi invecch. in legno
	5	Vernaccia di San Gimignano	V.S.G.	Vernaccia di San Gimignano (85% min) Riesling e Sauvignon blanc (10% max)	Unica DOCG bianca in Toscana Unico vino citato nella Divina Comm. Residuo zuccherino 4g/l Se Riserva: 11 mesi di affinamento
	6	Chianti	C.	Sangiovese (70% min) Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (15% max) Uve bianche (10% max)	7 sottozone Riserva: - 24 mesi invecchiam. ▪ Se Colli Fiorentini o Rufina: 6 mesi in legno ▪ Se Colli Senesi: 8 mesi in legno + 4 in bottiglia
			C. Riserva		
			C. Superiore	Sottozona Colli Senesi: Sangiovese (75% min) Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (10% max)	Governo Toscano Anche con fiasco fiorentino

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Toscana	7	Montecucco Sangiovese	M.S.	Sangiovese (90% min)	12 mesi invecch. in legno
			M.S. Riserva		30 mesi invecch. (24 in legno, 6 in bott)
	8	Morellino di Scansano	M.S.	Sangiovese (85% min)	Uve anche ad alberello (la minor parte) 24 mesi invecch. (12 in legno)
	9	Val di Cornia Rosso	R.	Cabernet Sauvignon + Merlot (60% max) Sangiovese (40% min) Non possibile uso di Aleatico	18 mesi invecch. in legno + 6 in bottiglia Riserva: - 0.5% vol. tot. min in più (13%) - in comm. dal 3° anno post vendemmia
	10	Suvereto	S.	Cabernet S+Merlot (85% min)	In commercio dal 1/06 del 2° anno post vend.. Se riserva, dal 1/01 del 3° anno. Riserva: invecch. 18 mesi in legno + 6 in bottiglia
			S. Sangiovese	Sangiovese (85% min)	
			S. Merlot	Merlot (85% min)	
Umbria	11	Elba Aleatico Passito	S. Cabernet Sauvignon	Cabernet S (85% min)	Cernita obbligatoria Appassimento di 10gg (all'aria o in locali)
	1	Torgiano Rosso Riserva	E.A.P.	Aleatico (100%)	
	2	Montefalco Sagrantino	T.R.R.	Sangiovese (70% min)	
Marche	1	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	M.S. Secco	Sagrantino (100%)	Anche "Vigna" 33 mesi invecch. (12 in legno) + 4 mesi bott.
			M.S. Passito		Residuo zucch. 80-180 g/l 33 mesi invecch. + 4 mesi in bott.
	2	Verdicchio di Matelica Riserva	C.J.V.R.	Verdicchio (85% min)	Anche "Classico" Anche "Vigna" 18 mesi invecch.
	3	Conero	V.M.R.	Verdicchio (85% min)	Anche "Vigna" 18 mesi invecch.
	4	Vernaccia di Serrapetrona	C. Riserva	Montepulciano (85% min)	24 mesi invecch.
			C. Rosa o Rosato	Sangiovese (15% max)	
Abruzzo	1	Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo	V.S.	Vernaccia n. (85% min)	Anche "Vigna" Leggero appassimento uve Unica DOCG che fa 3 fermentazioni Unico spumante rosso DOCG con uve appassite (da secco a dolce)
			O. Pecorino	Pecorino (85% min)	
	2	Terre Tollesi o Tullum	O. Passerina	Passerina (85% min)	
			O. Rosso	Montepulciano (85% min)	24 mesi invecch. (12 in legno) + 3 in bottiglia
			T.T. Bianco	Trebbiano toscano e/o abruzzese (75% min)	
			T.T. Bianco Superiore		
			T.T. Rosso	Montepulciano (90% min)	In comm. dal 1/01 dal 2° anno dopo la vend.
Lazio	1	Cannellino di Frascati	T.T. Rosso Riserva	Montepulciano (90% min)	24 mesi invecch. (6 in legno)
			T.T. Passito Bianco	Moscato e/o Malvasia (90% min)	Appassim. graduale all'aperto su graticci/cassette
	2	Frascati Superiore	T.T. Passito Rosso	Montepulciano (90% min)	Da brut nature a dolce
			T.T. Spumante	Chardonnay (60% min)	Maceraz. carbonica entro l'anno
	3	Cesanese del Piglio o Piglio	T.T. Novello	Montepulciano (90 min)	Sono vini monovarietali, con le caratteristiche del vino che richiamano la rispettiva base ampelografica.
			T.T. [...] (tipologia monovarietale)	90% di uno di questi vitigni: Pecorino, Passerina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Falanghina	
Campania	1	Greco di Tufo	C.	Montepulciano (90% min)	18 mesi invecch.
			C. Riserva		24 mesi invecch.
	2	Fiano di Avellino	C.F.	Malvasia b. di Candia e/o Malvasia del Lazio (70% min) Bellone, Bombino b, Greco b, Trebbiano toscano, Trebbiano g (30% max)	Vendemmia tardiva (25 ottobre) Eventuale appassimento Residuo zuccherino 35 g/l min
	3	Cesanese del Piglio o Piglio	F.S.		Se Riserva: - 12 mesi maturazione (3 in bottiglia) - 0.5% vol. tot. min in più (13%)
			C.P.		
	4	Aglianico del Taburno (continua...)	C.P. Superiore	Cesanese di Affile e/o Cesanese comune (90% min)	In comm. dal 1/07 success. alla vend. Se Riserva: - 20 mesi invecch. (6 in bottiglia) - 1% vol. tot. min. in più (14%)
Campania	1	Greco di Tufo	G.T. Bianco	Greco (85% min)	Metodo classico
			G.T. Spumante	Coda di Volpe b. (15% max)	36 mesi affinamento in bottiglia Extra-brut o brut
	2	Fiano di Avellino	F.A.	Fiano (85% min) Greco, Coda di Volpe b., Trebbiano toscano (15% max)	Anche "Apianum", è solo una menzione locale, non identifica peculiarità del vino
	3	Taurasi	T. Rosso	Aglianico (85% min)	36 mesi invecch. (12 in legno)
			T. Riserva		48 mesi invecch. (18 in legno)
	4	Aglianico del Taburno (continua...)	A.T. Rosato	Aglianico (85% min)	In comm. dal 1/03 success. a vendemm.
Campania	4	Aglianico del Taburno (continua...)	A.T. Rosso o A.T.		24 mesi invecch.

Regione	#	DOCG	Tipologie	Vitigni	Caratteristiche
Campania (continua)	4	(...continua) Aglianico del Taburno	A.T. Rosso Riserva o A.T. Riserva	Aglianico (85% min)	36 mesi invecch. (12 in legno e 6 in bottiglia)
Basilicata	1	Aglianico del Vulture Superiore	A.V.S.	Aglianico (100%)	Anche "Vigna" 24 mesi invecch. (12 in legno e 12 in bottiglia) In comm. dal 1/11 del 3° anno success. alla vendemmia
			A.V.S. Riserva		Anche "Vigna" 36 mesi invecch. (24 in legno e 12 in bottiglia) In comm. dal 1/11 del 5° anno success. alla vendemmia
Puglia	1	Castel del Monte Bombino Nero	C.M.B.N.	Bombino n. (90%)	Unica DOCG interamente rosata Anche "Vendemmia" prima dell'annata Anche "Vigna" Residuo zuccherino 10g/l max
	2	Castel del Monte Nero di Troia Riserva	C.M.N.T.R.	Nero di Troia (90% min)	Uve ad alberello o controspalliera Anche "Vendemmia" prima dell'annata Anche "Vigna"
	3	Castel del Monte Rosso Riserva	C.M.R.R.	Nero di Troia (65% min)	24 mesi invecch. (12 in legno) Residuo zuccherino 10g/l max
	4	Primitivo di Manduria Dolce Naturale	P.M.D.N.	Primitivo (100%)	Uve spesso ad alberello pugliese Uve molto mature o surmaturate Anche appassimento in pianta/graticci/ cassette all'aperto/locali idonei Anche "Vigna" Residuo zuccherino 50g/l min
Calabria	1	Cirò Classico	C.C.	Gaglioppo (85% min) Magliocco e Greco n. (10% max)	Ultima DOCG (18/7/2025) Uve ad alberello o spalliera 36 mesi invecch. (6 in legno)
Sicilia	1	Cerasuolo di Vittoria	C.V.	Nero d'Avola (50-70%) Frappato (30-50%)	In comm. dal 1/06 success. alla vendem.
			C.V. Classico		In comm. dal 31/03 del 2° anno successivo alla vendemmia
Sardegna	1	Vermentino di Gallura	V.G.	Vermentino (95% min)	Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" In comm. dal 15/01 succ. a vendemmia
			V.G. Frizzante		Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" In comm. dal 1/12 succ. a vendemmia
			V.G. Spumante		Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" Se Charmat: in comm da 1/12 succ a vendemmia Se metodo classico: in comm. dopo presa di spuma (9 mesi)
			V.G. Superiore		Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" In comm. da 15/01 succ. a vendemmia
			V.G. Passito		Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" Appassimento in pianta e/o locali idonei In comm. dal 1/05 succ. a vendemmia
			V.G. Vendemmia Tardiva		Anche "Vigna" Anche "SARDEGNA" In comm. dal 15/01 succ. a vendemmia Non ha una data di vendemmia

Elenco DOCG e DOC Interregionali

#	Denominazione	Regioni	Province
1	Lison DOCG	Veneto Friuli – Venezia Giulia	Venezia Treviso Pordenone
1	Colli di Luni DOC	Liguria Toscana	La Spezia Massa-Carrara
2	Lugana DOC	Lombardia Veneto	Brescia Verona
3	Garda DOC		Mantova Brescia Verona
4	San Martino della Battaglia DOC		Brescia Verona
5	Delle Venezie DOC	Trentino – Alto Adige Veneto Friuli – Venezia Giulia	Provincia Autonoma di Trento Tutto il Veneto Tutto il Friuli – Venezia Giulia
6	Valdadige DOC	Trentino – Alto Adige Veneto	Tutto il Trentino – Alto Adige Verona
7	Valdadige Terradeiforti DOC		Provincia Autonoma di Trento Verona
8	Prosecco DOC	Veneto Friuli – Venezia Giulia	Belluno Treviso Venezia Padova Vicenza Tutto il Friuli – Venezia Giulia
9	Lison-Pramaggiore DOC	Veneto Friuli – Venezia Giulia	Venezia Treviso Pordenone
10	Orvieto	Umbria Lazio	Terni Viterbo

Piave DOC è una denominazione riservata alle province Venete di Treviso e Venezia, ma il disciplinare consente che le operazioni di appassimento delle uve avvengano anche in alcuni comuni della provincia di Pordenone in Friuli – Venezia Giulia.

Principali vitigni autoctoni d'Italia

Sono riportati di seguito i principali vitigni considerati autoctoni di ciascuna regione, con il colore della bacca e le denominazioni in cui sono preponderanti. Le DOC sono in *corsivo*, le DOCG normali.

Si noti che alcuni vitigni, pur identitari, storicamente radicati e tradizionali di un territorio e che in esso hanno saputo esprimersi a grandi livelli, possono non essere geneticamente nativi di quell'area, o ancora può non essere certa la sua origine e sono pertanto esclusi dalle tabelle; il criterio ampelografico-genetico e storico comparativo adottato si rifà a fonti autorevoli, come il Registro Nazionale delle Varietà di Vite c/o il MASAF, il Vitis International Variety Catalogue e studi scientifici universitari pubblicati nella letteratura di settore. Ergo, per quanto amerei il mio prosecco come autoctono del trevigiano, devo riconoscere la sua natalità nel vicino FVG.

Regione	Vitigno	DOCG/DOC
Valle d'Aosta	Fumin	<i>Valle d'Aosta</i>
	Petit Rouge	
	Prìe Blanc	
Piemonte	Arneis	Roero, Terre Alfieri – Arneis
	Barbera	Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Nizza
	Brachetto	Brachetto d'Acqui
	Cortese	Cortese di Gavi
	Dolcetto	Dogliani, Dolcetto di Ovada Superiore Dolcetto di Diano d'Alba
	Erbaluce	Erbaluce di Caluso
	Grignolino	<i>Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino d'Asti</i>
	Nebbiolo	Barolo, Barbaresco, Roero, Gattinara, Ghemme
	Timorasso	<i>Colli Tortonesi</i>
Liguria	Albarola	<i>Cinque Terre, Colline di Levante</i>
	Bosco	<i>Cinque Terre, Cinque Terre Sciacchetrà</i>
	Scimiscià	<i>Riviera Ligure di Ponente</i>
	Pigato (vermentino)	<i>Riviera Ligure di Ponente</i>
Lombardia	Croatina	<i>Oltrepò Pavese, San Colombano al Lambro</i>
	Groppello di Mocasina	<i>Riviera del Garda Classico</i>
	Groppello Gentile	<i>Riviera del Garda Classico</i>
	Lambrusco Viadanese	<i>Lambrusco Mantovano</i>
	Moscato di Scanzo	Moscato di Scanzo
	Schiava Lombarda	<i>Riviera del Garda Classico</i>
Trentino – Alto Adige	Enantio	<i>Trentino</i>
	Gewürztraminer	<i>Trentino, Valdadige</i>
	Lagrein	<i>Trentino, Valdadige</i>
	Marzemino	<i>Trentino</i>
	Nosiola	<i>Trentino, Trentino Vino Santo</i>
	Schiava Grossa	<i>Trentino, Valdadige</i>
	Teroldego	<i>Teroldego Rotaliano</i>
Veneto	Corvina Veronese	Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, <i>Bardolino</i>
	Corvinone	Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, <i>Bardolino</i>
	Durella	<i>Lessini Durello</i>
	Garganega	Soave Superiore, Recioto di Soave, Recioto di Gambellara
	Incrocio Manzoni 6.0.13	Colli di Conegliano
	Incrocio Manzoni 2.15	Colli di Conegliano
	Raboso Piave	Piave Malanotte
	Raboso Veronese	Piave Malanotte (è marginale, 30% max)
Friuli – Venezia Giulia	Rondinella	Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, <i>Bardolino</i>
	Glera	<i>Prosecco</i>
	Picolit	Colli Orientali del Friuli Picolit
	Refosco dal Peduncolo Rosso	<i>Friuli, Carso</i>
	Schioppettino	<i>Friuli Colli Orientali, Friuli</i>
	Verduzzo Friulano	Ramandolo
	Vitouska	<i>Carso</i>
Emilia – Romagna	Albana	Romagna Albana
	Ancellotta	Uva di taglio, non è mai quella principale
	Fortana	<i>Bosco Elicio,</i>
	Lambrusco di Sorbara	<i>Lambrusco di Sorbara</i>
	Lambrusco Grasparossa	<i>Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro</i>
	Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva	Modena, Reggiano
	Lambrusco Salamino	<i>Lambrusco Salamino di Santa Croce</i>
	Melara	<i>Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno</i>
	Montuni	Modena
	Santa Maria	<i>Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno</i>
	Spergola	<i>Colli di Scandiano e Canossa</i>
	Ortrugo	<i>Ortrugo dei Colli Piacentini</i>

Regione	Vitigno	DOCG/DOC
Toscana	Canaiole Nero	Uso minore in: Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Carmignano
	Colorino	Vitigno minore, da assemblaggio
	Mammolo	Uso minore in: Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Morellino di Scansano
	Sangiovese	Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Carmignano, Montecucco Sangiovese, Morellino di Scansano, Suvereto
	Vermantino Nero	Vino minore, riscoperto da poco
	Vernaccia di San Gimignano	Vernaccia di San Gimignano
Umbria	Sagrantino	Montefalco Sagrantino
	Verdello	Uso minore in: <i>Orvieto, Colli del Trasimeno</i>
	Trebbiano Spoletino	<i>Spoletino</i>
Marche	Lacrima	<i>Lacrima di Morro d'Alba</i>
	Pecorino	Offida
	Vernaccia Nera	Vernaccia di Serrapetrona
	Verdicchio	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva
Abruzzo	Montepulciano	Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo, Terre Tollesi, Casauria
	Trebbiano Abruzzese	<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>
	Cococciola	<i>Abruzzo</i>
Lazio	Bellone	<i>Cori</i>
	Cesanese Comune	Cesanese del Piglio
	Malvasia del Lazio	Frascati Superiore, Cannellino di Frascati
	Nero Buono	<i>Castelli Romani</i>
Molise	Tintilia	<i>Tintilia del Molise</i>
Campania	Biancolella	<i>Ischia</i>
	Coda di Volpe Bianca	Greco di Tufo, Fiano di Avellino
	Falanghina	<i>Falanghina del Sannio, Campi Flegrei, Capri</i>
	Piedirosso	<i>Campi Flegrei, Capri, Ischia</i>
Basilicata	Malvasia Bianca di Basilicata	<i>Matera, Grotto di Roccanova</i>
	Malvasia Nera di Basilicata	Uva di taglio, non è mai quella principale
Puglia	Bianco d'Alessano	<i>Locorotondo</i>
	Bombino Nero	Castel del Monte Bombino Nero
	Malvasia Nera	Usata in uvaggio come vino minoritario
	Negroamaro	<i>Negroamaro di Terra d'Otranto</i>
	Susumaniello	<i>Brindisi</i>
	Uva di Troia	Castel del Monte Nero di Troia Riserva, Castel del Monte Rosso Riserva
	Verdeca	<i>Locorotondo, Martina</i>
Calabria	Gaglioppo	Cirò Classico
	Greco Bianco	<i>Terre di Cosenza, Cirò, Melissa</i>
	Greco Nero	<i>Lamezia</i>
	Magliocco Dolce	<i>Terre di Cosenza</i>
Sicilia	Carricante	<i>Etna</i>
	Cataratto Bianco Comune	<i>Marsala, Alcamo</i>
	Damaschino	<i>Marsala</i>
	Frappato	Cerasuolo di Vittoria (complementare al Nero d'Avola), <i>Vittoria, Menfi</i>
	Grillo	<i>Marsala, Menfi</i>
	Inzolia	<i>Marsala, Alcamo</i>
	Nerello Cappuccio	Uso minore in: <i>Faro e Etna</i> .
	Nerello Mascalese	<i>Etna, Marsala, Faro</i>
	Nero d'Avola	Cerasuolo di Vittoria, <i>Marsala, Noto</i>
	Perricone	<i>Marsala</i>
Sardegna	Bovale	<i>Campidano di Terralba</i>
	Monica	<i>Monica di Sardegna</i>
	Nasco	<i>Nasco di Cagliari</i>
	Nuragus	<i>Nuragus di Cagliari</i>
	Vernaccia di Oristano	<i>Vernaccia di Oristano</i>

Identità genetica dei principali vitigni italiani

Alcuni vitigni sono conosciuti con varianti del nome ufficiale, denominazioni locali o veri e propri sinonimi. Per lungo tempo alcune varietà sono state considerate distinte; gli studi di genetica molecolare, basati sull'analisi di specifici marcatori SSR (*Simple Sequence Repeat*), hanno invece permesso di attribuire a ciascun vitigno un DNA *fingerprint*, cioè un profilo genetico che consente di identificarne in modo univoco l'identità varietale. Eventuali differenze genetiche minori sono riconducibili a mutazioni somatiche e a processi di evoluzione clonale parzialmente separata, spesso legati all'isolamento geografico e alla selezione massale protratta nei secoli; tali variazioni non giustificano il riconoscimento di varietà distinte, ma al più di biotipi locali che condividono lo stesso genotipo complessivo.

Vengono qui mostrati i nomi dei vitigni e quelli delle principali varietà che condividono il medesimo patrimonio genetico. I dati riportati provengono dal sito del MASAF, integrati e verificati alla luce dei più recenti articoli scientifici pubblicati in riviste internazionali ad elevato *impact factor*. Si noti che la corrispondenza del profilo molecolare non coincide automaticamente con la sinonimia, che opera a livello ampelografico e locale: uno stesso genotipo può essere declinato in biotipi regionali, ai quali vengono attribuiti nomi specifici non estensibili all'intera varietà genetica. Pertanto, nei casi di coincidenza genetica con altri vitigni internazionali o stranieri, non viene riportata la sinonimia, mentre viene riportata nel caso di vitigni autoctoni e indigeni italiani. Fra parentesi è riportata la zona geografica in cui è maggiormente impiegato il termine.

Vitigno	Corrispondenza genetica esatta
Aglianico	Aglianico del Vulture (<i>Basilicata</i>)
Albarola	Bianchetta Genovese (<i>Liguria</i>)
Alicante	Granaccia (<i>Liguria</i>), Cannonau (<i>nome generale nel registro nazionale - Sardegna</i>), Tocai Rosso o Tai Rosso (<i>Veneto e FVG</i>), Garnacha Tinta (<i>Spagna</i>), Grenache (<i>Francia</i>)
Ansonica	Inzolia (<i>Sicilia</i>), Insoia (<i>Sicilia</i>)
Asprinio Bianco	Greco (<i>Campania</i>)
Bellone	Cacchione (<i>Lazio</i>)
Bervedino	Vernaccia di San Gimignano (<i>Toscana</i>)
Biancame	Bianchetto (<i>Marche</i>)
Bianchetta Genovese	Albarola (<i>Liguria</i>)
Bonarda *	Uva Rara (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Bovale	Bovaleddu (<i>Sardegna</i>)
Bovale Grande	Carignano (<i>Sardegna</i>), Bovale di Spagna (<i>Sardegna</i>), Nerello Cappuccio (<i>Calabria, Sicilia</i>), Nerello mantellato (<i>Sicilia</i>)
Calabrese	Nero d'Avola (<i>Sicilia</i>)
Cannonau	Tocai Rosso o Tai Rosso (<i>Veneto e FVG</i>), Garnacha Tinta (<i>Spagna</i>), Granaccia (<i>Liguria</i>), Grenache (<i>Francia</i>), Alicante (<i>sinonimo ufficiale nel registro nazionale - Maremma</i>)
Carignano	Bovale Grande (<i>Sardegna</i>), Bovale di Spagna (<i>Sardegna</i>), Nerello Cappuccio (<i>Calabria, Sicilia</i>), Nerello mantellato (<i>Sicilia</i>)
Carmenere	Cabernet Nostrano (<i>Veneto</i>)
Ciliegiolo	Morettone (<i>Toscana</i>)
Corvina	Cruina (<i>Valpolicella</i>)
Croatina	Bonarda*
Damaschino	Vujino (<i>Sicilia occidentale</i>)
Dolcetto	Ormeasco (<i>Liguria</i>)
Durella	Durello (<i>è una metonimia: Durello è il nome del vino, ad es. Lessini Durello</i>)
Erbamat	Verdealbara (<i>Franciacorta</i>)
Erbanno	Schiava Nera o Schiava Lombarda (<i>Valcamonica</i>)
Favorita	Pigato (<i>Liguria</i>), Vermentino (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Fortana	Uva d'Oro (<i>Ferrarese</i>)
Frappato	Frappato d'Italia (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Garganega	Grecanico Dorato (<i>Sicilia</i>)
Glera	Serprino* (<i>Colli Euganei</i>)
Granaccia	Cannonau (<i>nome generale nel registro nazionale - Sardegna</i>), Tocai Rosso o Tai Rosso (<i>Veneto e FVG</i>), Garnacha Tinta (<i>Spagna</i>), Granaccia (<i>Liguria</i>), Grenache (<i>Francia</i>), Alicante (<i>nome generale nel registro nazionale - Maremma</i>)
Grechetto Gentile	Pignoletto (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Alionzina (<i>Emilia-Romagna</i>)
Greco	Asprinio Bianco (<i>Campania</i>)
Greco Bianco	Greco di Bianco (<i>Calabria ionica</i>), Greco Bianco di Gerace (<i>Calabria ionica</i>), Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges (<i>Catalogna</i>), Malvasija Dubrovačka (<i>Croazia</i>)
Greco Nero	Marsigliana Nera (<i>Calabria</i>), Magliocco Dolce (<i>Calabria</i>), Arvino (<i>Calabria</i>)
Incrocio Manzoni 1.50	Manzoni Rosa (<i>sinonimo nel registro varietale</i>)
Incrocio Manzoni 2.15	Manzoni Rosso (<i>sinonimo nel registro varietale</i>)
Incrocio Manzoni 6.0.13	Manzoni Bianco (<i>sinonimo nel registro varietale</i>)
Incrocio Manzoni 13.0.25	Manzoni Moscato (<i>sinonimo nel registro varietale</i>)
Lambrusco a Foglia Frastagliata	Enantio (<i>Val d'Adige</i>)
Lambrusco Grasparossa	Groppello Grasparossa (<i>Brescia</i>)
Lambrusco Maestri	Groppello Maestri (<i>Emilia-Romagna</i>)
Magliocco Dolce	Marsigliana (<i>Calabria</i>), Greco Nero (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Arvino (<i>Calabria</i>)
Malvasia Bianca	Verdana (<i>Oltrepò Pavese</i>)
Malvasia del Lazio	Malvasia Puntinata (<i>Castelli Romani</i>)

Vitigno	Corrispondenza genetica esatta
Malvasia delle Lipari	Greco Bianco (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Greco di Bianco (<i>Calabria ionica</i>), Greco Bianco di Gerace (<i>Calabria ionica</i>), Malvasia di Sardegna, Malvasia de Sitges (<i>Catalogna</i>), Malvasija Dubrovačka (<i>Croazia</i>)
Malvasia di Sardegna	Greco Bianco (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Greco di Bianco (<i>Calabria ionica</i>), Greco Bianco di Gerace (<i>Calabria ionica</i>), Malvasia delle Lipari, Malvasia de Sitges (<i>Catalogna</i>), Malvasija Dubrovačka (<i>Croazia</i>)
Malvasia Nera di Brindisi	Malvasia Nera di Lecce (<i>Puglia</i>)
Malvoisie	Pinot Grigio (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Marsigliana Nera	Greco Nero (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Magliocco Dolce (<i>Calabria</i>), Arvino (<i>Calabria</i>)
Marzemina Grossa	Marzemina Bastarda (<i>Pianura padano-veneta</i>)
Marzemino	Berzamino e/o Berzemino (<i>storici, Lombardia, Veneto e Trentino</i>)
Molinara	Rossano (<i>Veronese</i>), Rossanella (<i>Veronese</i>)
Montepulciano	Cordisco (<i>Abruzzo</i>)
Montonico Bianco	Uva della Scala (<i>Calabria</i>)
Moscato Bianco	Muscat Blanc a Petit Grain (<i>Francia</i>), Muscat de Chambave (<i>Valle d'Aosta</i>), Gelber Muskateller (<i>Germania e Austria</i>), Muscat Petit Grain (<i>Valle d'Aosta</i>)
Moscato d'Alessandria	Duraca (<i>Calabria</i>), Zibibbo (<i>Sicilia</i>)
Nebbiolo	Spanna (<i>Piemonte settentrionale</i>), Chiavennasca (<i>Valtellina</i>), Picotendro/Picotener (<i>Valle d'Aosta, assenti come sinonimi nel registro MASAF nazionale</i>), Prunent (<i>Val d'Ossola, Piemonte</i>)
Nerello Cappuccio	Nerello Mantellato (<i>Sicilia</i>), Bovale Grande (<i>Sardegna</i>), Bovale di Spagna (<i>Sardegna</i>), Carignano (<i>Sardegna</i>)
Nero d'Avola	Calabrese (<i>Sicilia</i>)
Pecorino	Vissanello (<i>Appennino marchigiano-abruzzese</i>)
Perricone	Pignatello (<i>Alcamo</i>)
Picotendro/Picotener	Nebbiolo (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Piediroso	Piede di Colombo (<i>Campi Flegrei, area Vesuviana</i>), Pèr 'e palummo (<i>Campi Flegrei, Capri, area Vesuviana</i>)
Pigato	Favorita (<i>Langhe e Roero</i>), Vermentino (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Pignoletto	Grechetto Gentile (<i>Umbria</i>), Alionzina (<i>Emilia-Romagna</i>)
Pinot Grigio	Malvoisie (<i>Valle d'Aosta</i>)
Primitivo	Zinfandel (<i>California</i>), Crljenak Kaštelanski (<i>Croazia</i>)
Prugnolo Gentile	Sangiovese (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Prunent	Nebbiolo (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Refosco Grosso	Refosco Nostrano (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Refosco Nostrano	Refosco Grosso (<i>FVG</i>)
Sangiovese	Prugnolo Gentile (<i>Montepulciano, provincia di Siena</i>)
Schiava Grossa	Trollinger (<i>Württemberg, DE</i>)
Schiava Nera	Erbanno (<i>Valcamonica</i>), Vernatsch^ (<i>Alto Adige</i>)
Serprino	Glera (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Terrano	Cagnina (<i>Romagna</i>), Lambrusco dal Peduncolo Rosso (<i>Carso triestino</i>)
Tocai Friulano °	Tai (<i>FVG e Veneto</i>), Friulano (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Tocai Rosso	Cannonau (<i>nome generale nel registro nazionale - Sardegna</i>), Garnacha Tinta (<i>Spagna</i>), Granaccia (<i>Liguria</i>), Grenache (<i>Francia</i>), Tai Rosso (<i>Veneto e FVG</i>), Alicante (<i>nome generale nel registro nazionale - Maremma</i>)
Traminer Aromatico	Gewürztraminer (<i>nome generale nel registro nazionale, è la traduzione in tedesco</i>)
Trebbiano di Soave	Verdicchio (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Turbiana (<i>zona Garda</i>), Trebbiano di Lugana (<i>zona Garda</i>), Nostrano (<i>Soave</i>), Verdello (<i>Umbria</i>)
Trebbiano Giallo	Rossetto (<i>Lazio</i>)
Trebbiano Toscano	Procanico (<i>Umbria</i>), Ugni Blanc (<i>Francia</i>)
Trollinger	Schiava Grossa (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Turca	Serbina (<i>Lombardia</i>), Douce Noire (<i>Savoia</i>), Charbono (<i>California</i>), Corbeau (<i>Jura</i>)
Ughetta	Vespolina (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Uva di Troia	Sumarello (<i>Puglia</i>), Nero di Troia (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Veltliner	Grüner Veltliner (<i>Austria</i>)
Verdealbara	Erbamat (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Verdello	Verdicchio (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Trebbiano di Lugana (<i>zona Garda</i>), Trebbiano di Soave (<i>Soave</i>), Turbiana (<i>zona Garda</i>)
Verdicchio	Trebbiano di Lugana (<i>zona Garda</i>), Trebbiano di Soave (<i>Soave</i>), Verdello (<i>Umbria</i>), Nostrano (<i>Soave</i>), Turbiana (<i>zona Garda</i>)
Vermentino	Pigato (<i>Liguria</i>), Favorita (<i>Piemonte</i>)
Vernaccia di San Gimignano	Bervedino (<i>Toscana</i>)
Vernatsch^	Schiava Nera (<i>nome generale nel registro nazionale</i>)
Vespolina	Ughetta (<i>Oltrepò Pavese, Ghemme</i>)
Vitouska	Garganja (<i>Slovenia</i>), Vitovska (<i>Carso e Slovenia</i>)
Zibibbo	Moscato d'Alessandria (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Duraca (<i>Calabria</i>)
Zinfandel	Primitivo (<i>nome generale nel registro nazionale</i>), Crljenak Kaštelanski (<i>Croazia</i>)

* **Bonarda**: nome molto usato, anche per identificare localmente vitigni molto difforni fra loro. In Piemonte, la Bonarda 'novarese', è sinonimo di Uva Rara, mentre la Bonarda dell'Oltrepò Pavese corrisponde alla Croatina: cultivar differenti.

° **Serprino**: il MASAF lo inserisce come sinonimo locale sia della Glera, sia della Glera Lunga, in particolare nel padovano, ma fonti internazionali lo indicano come sinonimo ufficiale – per corrispondenza genetica esatta – della sola Glera.

° **Tocai Friulano**: nome non più utilizzabile dal 31 marzo 2007 a seguito della controversia sui diritti del nome con l'Ungheria.

^ **Vernatsch**: nome ombrello (nome locale di gruppo) per Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia, tre cultivar distinte.

Elenco vini italiani per esame sommelier

Le tabelle seguenti riportano alcuni vini italiani, suddivisi per tipologia e ordinati per anno, utili ai fini dell'esame da sommelier. Con "annata" si intende l'anno da riportare per iscritto rispetto all'anno corrente: se ad es. si legge "2 anni" e l'anno corrente è il 2032, significa che il vino in oggetto deve essere riportato con l'annata 2030. L'annata non corrisponde all'invecchiamento o affinamento, ma attiene all'immissione sul mercato; infatti, uno spumante che deve essere venduto dopo 24 mesi di affinamento minimo ed è stato ottenuto da uve vendemmiate nell'autunno 2030, non può essere in commercio prima dell'autunno 2032; tuttavia, se in una sessione estiva di esame del 2032 si scrivesse "2030" per il vino in esempio sarebbe un errore, perché non esisterebbe ancora in commercio. Per evitare un simile problema, ho ritenuto opportuno inserire un'annata in più, nell'esempio pratico si leggerebbe "3 anni".

Con "denominazione" si intende la combinazione di denominazione e tipologia; alcune associazioni e federazioni preferiscono collocare la menzione della tipologia subito dopo il nome della denominazione, per esempio "Barolo Riserva DOCG", anziché "Barolo DOCG – Riserva", forma a mio avviso più pulita e più coerente con l'impostazione dei disciplinari di produzione.

Spumanti metodo classico			
Denominazione	Annata	Regione	Note utili
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG – Spumante Superiore sui lieviti	1 anno	Veneto	Pas dosé
Valle d'Aosta DOC – Blanc de Morgex et de La Salle Spumante	2 anni	Valle d'Aosta	Extra brut, brut, dry e demi sec. No: extra dry
Franciacorta DOCG	2 anni	Lombardia	Da pas dosé a demi sec
Asti DOCG – spumante metodo classico	2 anni	Piemonte	Da pas dosé a dolce.
Etna DOC – bianco spumante	2 anni	Sicilia	Da brut a extra dry
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG	2 anni	Lombardia	Da pas dosé a demi sec
Trento DOC	2 anni	Trentino – Alto Adige	Da pas dosé a dolce
Cortese di Gavi DOCG – spumante metodo classico riserva	3 anni	Piemonte	
Greco di Tufo DOCG - Spumante	4 anni	Campania	Extra brut o brut
Franciacorta DOCG – Satèn Riserva	6 anni	Lombardia	Solo brut
Etna DOC – rosato spumante	2 anni	Sicilia	Da brut a extra dry
Trento DOC - Rosé	2 anni	Trentino – Alto Adige	Da brut nature a dolce
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG - Rosé	2 anni	Lombardia	Da pas dosé a demi sec
Franciacorta DOCG – Rosé	3 anni	Lombardia	Da pas dosé a demi sec
Alta Langa DOCG – spumante rosato	4 anni	Piemonte	Da pas dosé a dry
Lambrusco di Sorbara DOC – rosso spumante (metodo classico)*	1 anno	Emilia - Romagna	

Spumanti metodo Charmat			
Denominazione	Annata	Regione	Note utili
Roero DOCG – Arneis spumante	1 anno	Piemonte	
Asti DOCG – spumante	1 anno	Piemonte	Da pas dosé a dolce
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG – Spumante Superiore	1 anno	Veneto	Da pas dosé a demi sec
Colli Bolognesi Pignoletto DOCG - spumante	1 anno	Emilia - Romagna	
Vermentino di Gallura DOCG - Spumante	1 anno	Sardegna	
Lambrusco di Sorbara DOC - Rosato Spumante *	1 anno	Emilia - Romagna	Da pas dosé a dolce
Asti DOCG – Spumante rosato	1 anno	Piemonte	Da pas dosé a dolce
Bardolino DOC – Chiaretto Spumante	1 anno	Veneto	Brut, extra dry, dry
Modena DOC - Lambrusco Rosso Spumante *	1 anno	Emilia - Romagna	Da pas dosé a dolce
Brachetto d'Acqui DOCG – spumante	1 anno	Piemonte	Da pas dosé a dolce (spesso dolce)
Vernaccia di Serrapetrona DOCG	2 anni	Marche	Da pas dosé a dolce

* queste tipologie possono essere sia metodo classico, sia metodo Charmat.

Vini novelli			
Denominazione	Annata	Regione	Vitigni impiegati
Valle d'Aosta DOC – Novello	ott-dic	Valle d'Aosta	Vitigni rossi vari ammessi nella regione
Colli Piacentini DOC – Novello	ott-dic	Emilia - Romagna	Pinot nero e/o Barbera e/o Croatina
Modena DOC – Novello Frizzante	ott-dic	Emilia - Romagna	Lambruschi vari
Romagna DOC – Sangiovese Novello	ott-dic	Emilia - Romagna	Lambruschi vari
Rosso Piceno DOC – Novello	ott-dic	Marche	Montepulciano, Sangiovese
Terre Tolle DOCG – Novello	ott-dic	Abruzzo	Montepulciano
Castelli Romani DOC – Rosso Novello	ott-dic	Lazio	Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero Buono e Sangiovese
Alcamo DOC – Rosso Novello	ott-dic	Sicilia	Nero d'Avola

Vini bianchi secchi					
Denominazione	Annata	Regione	Vitigno principale	% vol. min.	Aromatico
Valle d'Aosta DOC – Blanc de Morgex et de La Salle	1 anno	Valle d'Aosta	Prie Blanc	9%	
Cortese di Gavi DOCG – Tranquillo	1 anno	Piemonte	Cortese	10.50%	
Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG	1 anno	Veneto	Glera	10.50%	
Moscato d'Asti DOCG	1 anno	Piemonte	Moscato	11%	Si
Alto Adige DOC – Traminer Aromatico	1 anno	Trentino – Alto Adige	Traminer Aromatico	11.50%	Si
Collio Goriziano DOC – Sauvignon	1 anno	Friuli – Venezia Giulia	Sauvignon	11.50%	
Vernaccia di San Gimignano DOCG	1 anno	Toscana	Vernaccia di S.G.	11.50%	
Piano di Avellino DOCG	1 anno	Campania	Fiano	11.50%	
Greco di Tufo DOCG - Bianco	1 anno	Campania	Greco	11.50%	
Roero DOCG - Arneis	1 anno	Piemonte	Arneis	12%	
Soave Superiore DOCG	1 anno	Veneto	Garganega	12%	
Colli di Conegliano DOCG – Bianco	1 anno	Veneto	I.M. 6.0.13	12%	
Rosazzo DOCG	1 anno	Friuli – Venezia Giulia	Friulano	12%	
Romagna Albana DOCG - secco	1 anno	Emilia – Romagna	Albana	12%	
Frascati Superiore DOCG	1 anno	Lazio	Malvasia di Candia	12%	
Etna DOC – Bianco superiore	1 anno	Sicilia	Carricante	12%	
Vermentino di Gallura DOCG	1 anno	Sardegna	Vermentino	12%	
Vermentino di Gallura DOCG - Superiore	1 anno	Sardegna	Vermentino	13%	
Lugana DOC - Superiore	2 anni	Lombardia	Trebbiano di Soave	12%	
Canelli DOCG – Riserva	3 anni	Piemonte	Moscato	12%	Si
Soave Superiore DOCG - Riserva	2 anni	Veneto	Garganega	12.50%	
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	2 anni	Marche	Verdicchio	12.50%	

Vini rossi secchi					
Denominazione	Annata	Regione	Vitigno principale	% vol. min.	Aromatico
Barbera d'Asti	1 anno	Piemonte	Barbera	12%	
Cesanese del Piglio DOCG	1 anno	Lazio	Cesanese	12%	
Chianti Classico DOCG	2 anni	Toscana	Sangiovese	12%	
Bardolino Superiore DOCG	2 anni	Veneto	Corvina, Rondinella	12%	
Cerasuolo di Vittoria DOCG	2 anni	Sicilia	Nero d'Avola, Frappato	13%	
Valpolicella Ripasso DOC	2 anni	Veneto	Corvina, Corvinone, Rondinella	13%	
Valtellina Superiore DOCG	3 anni	Lombardia	Nebbiolo	12%	
Colli di Conegliano DOCG – Rosso	3 anni	Veneto	Taglio bordolese	12%	
Teroldego Rotaliano DOC – Superiore Riserva	3 anni	Trentino – Alto Adige	Teroldego	12%	
Bolgheri Sassicaia DOC	3 anni	Toscana	Cabernet Sauvignon	12%	
Barbaresco DOCG	3 anni	Piemonte	Nebbiolo	12.5%	
Conero DOCG – Riserva	3 anni	Marche	Montepulciano	12.5%	
Montello Rosso DOCG	3 anni	Veneto	Taglio bordolese	12.5%	
Cannonau di Sardegna DOC – Classico	3 anni	Sardegna	Cannonau	13%	
Castel del Monte Rosso Riserva DOCG	3 anni	Puglia	Nero di Troia	13%	
Amarone della Valpolicella DOCG	3 anni	Veneto	Corvina, Corvinone, Rondinella	14%	
Colli di Conegliano DOCG – Refrontolo	3 anni	Veneto	Marzemino	14.5%	
Taurasi DOCG – Rosso	4 anni	Campania	Aglianico	12%	
Piave Malanotte DOCG	4 anni	Veneto	Raboso Piave	12.5%	
Barolo DOCG	4 anni	Piemonte	Nebbiolo	13%	
Barolo DOCG – Chinato	4 anni	Piemonte	Nebbiolo	13%	Aromatizzato
Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Pieve	4 anni	Toscana	Sangiovese	13%	
Amarone della Valpolicella DOCG - Riserva	5 anni	Veneto	Corvina, Corvinone, Rondinella	14%	
Brunello di Montalcino DOCG – Riserva	6 anni	Toscana	Sangiovese	12.5%	
Barolo DOCG – Riserva	6 anni	Piemonte	Nebbiolo	13%	

Vini rosati secchi					
Denominazione	Annata	Regione	Vitigno principale	% vol. min.	Note
Valle d'Aosta DOC - Prématta	1 anno	Valle d'Aosta	Prématta	10.5%	
Bardolino DOC – Chiaretto	1 anno	Veneto	Corvina, Rondinella	10.5%	9g/l max
Conero DOCG – Rosato	1 anno	Marche	Montepulciano	11%	
Teroldego Rotaliano DOC – Rosato o Kretzer	1 anno	Trentino – Alto Adige	Teroldego	11.5%	
Castel del Monte Bombino Nero DOCG	1 anno	Puglia	Bombino Nero	12%	10g/l max
Negroamaro di Terra d'Otranto DOC – Rosato	1 anno	Puglia	Negroamaro	12%	10g/l max
Etna DOC – Rosato	1 anno	Sicilia	Nerello Mascalese	12.5%	
Cannonau di Sardegna DOC – Rosato	1 anno	Sardegna	Cannonau	12.5%	
Aglianico del Taburno DOCG – Rosato	2 anni	Campania	Aglianico	12%	
Chianti DOCG – Rosé	1 anno	Toscana	Sangiovese	10.5%	In fieri

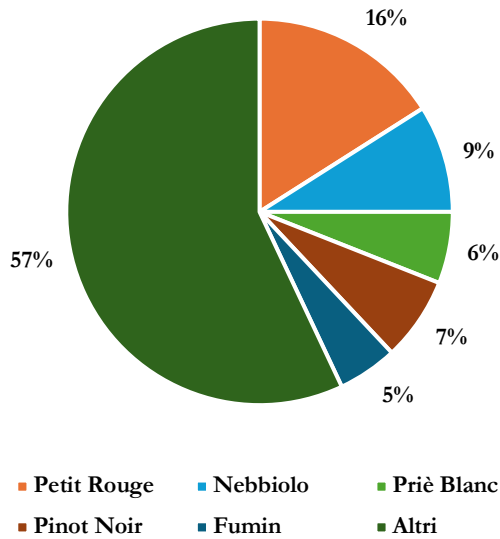
Vini dolci					
Denominazione	Annata	Regione	Vitigno principale	Res. zucch.	Aromatico
Ramandolo DOCG	1 anno	Friuli – Venezia Giulia	Verduzzo Friulano		
Cannellino di Frascati DOCG	1 anno	Lazio	Malvasia di Candia	≥ 35 g/l	
Recioto della Valpolicella DOCG - Spumante	1 anno	Veneto	Corvina, Corvinone, Rondinella	≥ 47 g/l	
Elba Aleatico Passito DOCG	1 anno	Toscana	Aleatico	≥ 118 g/l	Sì
Moscato d'Asti DOCG – Vendemmia Tardiva	2 anni	Piemonte	Moscato		Sì
Brachetto d'Acqui DOCG – Passito	2 anni	Piemonte	Brachetto	≥ 50 g/l	Sì
Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG	2 anni	Puglia	Primitivo	≥ 50 g/l	
Malvasia delle Lipari DOC	2 anni	Sicilia	Malvasia di Lipari	≥ 59 g/l	Sì
Recioto di Soave DOCG	2 anni	Veneto	Garganega	≥ 70 g/l	
Pantelleria DOC – Passito di Pantelleria	2 anni	Sicilia	Zibibbo	≥ 101 g/l	Sì
Moscato di Scanzo DOCG	3 anni	Lombardia	Moscato di Scanzo	50-100 g/l	Sì
Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG – Passito	3 anni	Veneto	Moscato Giallo	≥ 100 g/l	Sì
Colli di Conegliano DOCG – Torchiato di Fregona	4 anni	Veneto	Glera, Verdiso, Boschera	≥ 67 g/l	
Erbaluce di Caluso DOCG – Passito	4 anni	Piemonte	Erbaluce	≥ 70 g/l	
Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG - Cialla Riserva	5 anni	Friuli – Venezia Giulia	Picolit		

Vini liquorosi						
Denominazione	Annata	Regione	Vitigno principale	% vol. min	Res. zucch.	Aromatico
Pantelleria DOC – Moscato Dorato	1 anno	Sicilia	Zibibbo	21.5%	≥ 100 g/l	Sì
Marsala DOC – Fine Oro Secco	2 anni	Sicilia	Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino	17.5%	< 40 g/l	
Marsala DOC – Fine Oro Dolce	2 anni	Sicilia	Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino	17.5%	> 100 g/l	
Cannonau di Sardegna DOC – Liquoroso Secco	2 anni	Sardegna	Cannonau	18%	≤ 10 g/l	
Noto DOC – Moscato di Noto Liquoroso	2 anni	Sicilia	Moscato B	21%	≥ 101 g/l	
Marsala DOC – Superiore Riserva Rubino Secco	5 anni	Sicilia	Perricone, Calabrese, Nerello Mascalese	18%	< 40 g/l	
Marsala DOC – Vergine Riserva	11 anni	Sicilia	Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino	18%	< 40 g/l	

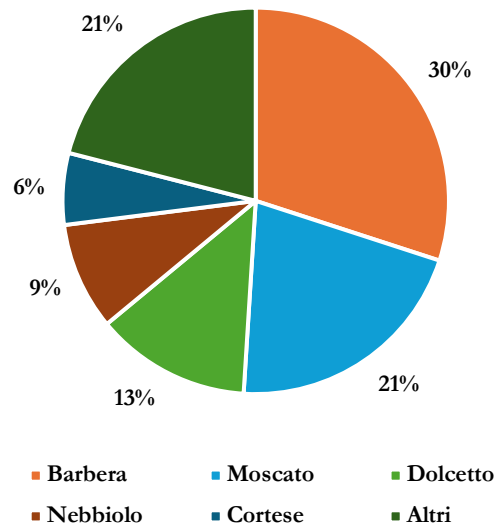
Diffusione dei vitigni nel territorio nazionale

Nei seguenti grafici sono riportati i dati sui vitigni maggiormente presenti nelle regioni italiane e sull'intero territorio nazionale. Non è una classifica quantità di vino prodotto, ma di superficie vitata di un singolo vitigno sul totale del territorio vitato.

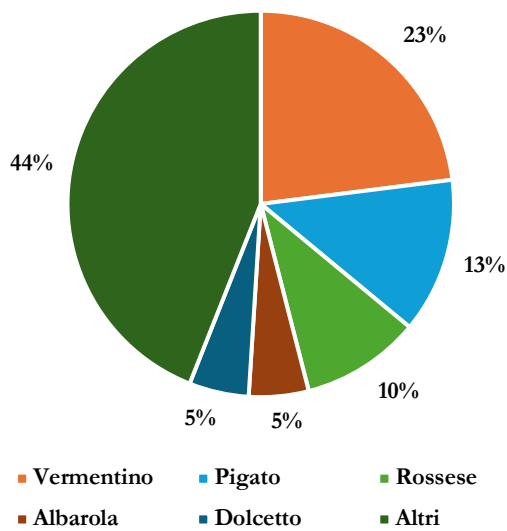
Valle d'Aosta



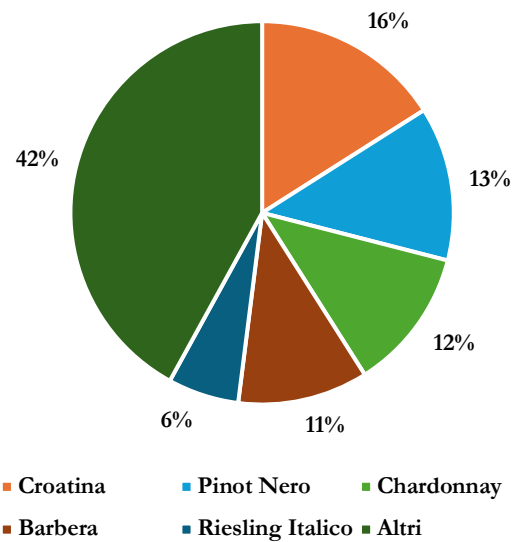
Piemonte



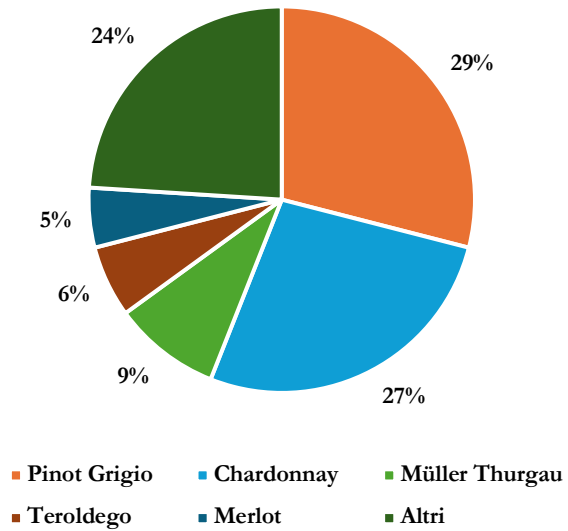
Liguria



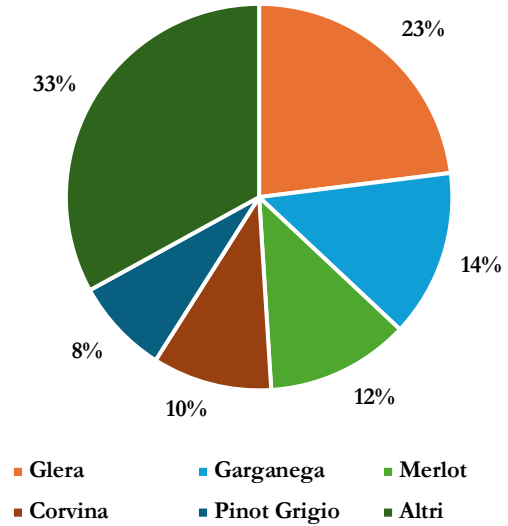
Lombardia



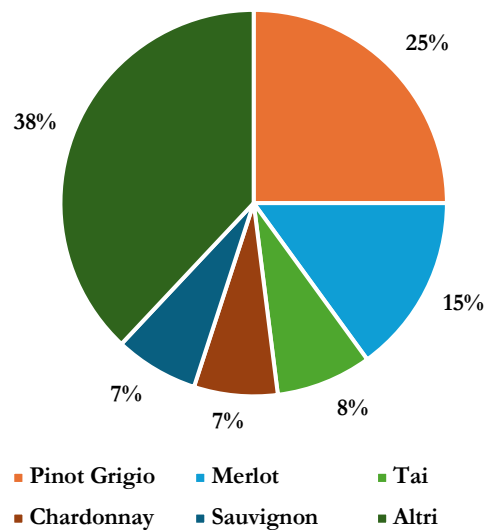
Trentino - Alto Adige



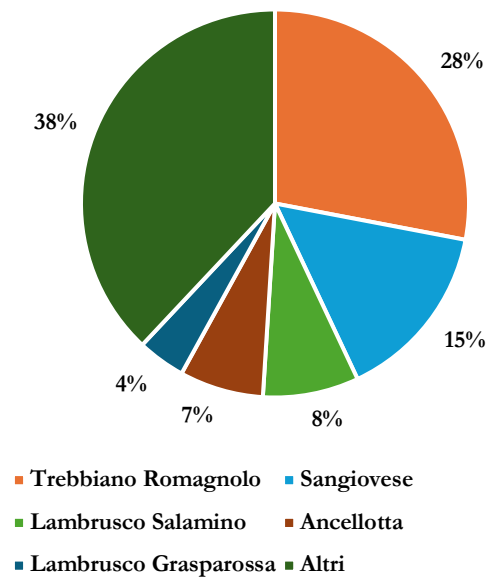
Veneto



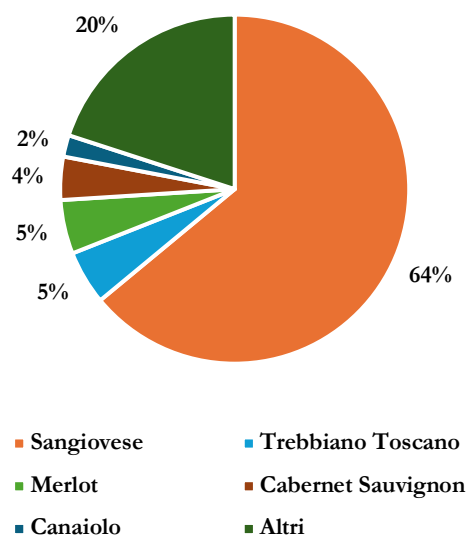
Friuli - Venezia Giulia



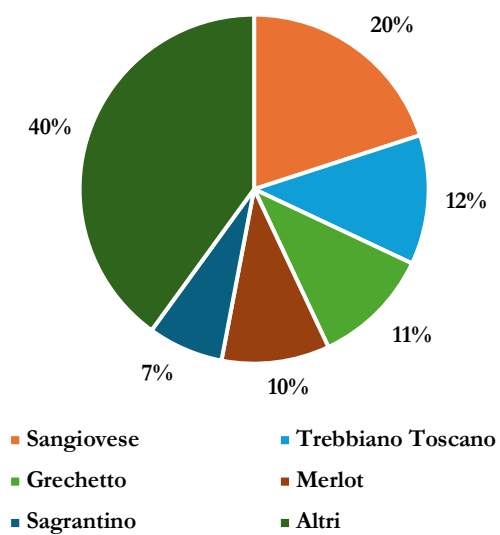
Emilia - Romagna



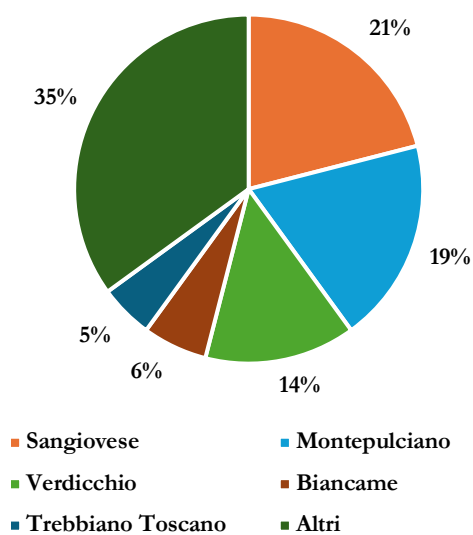
Toscana



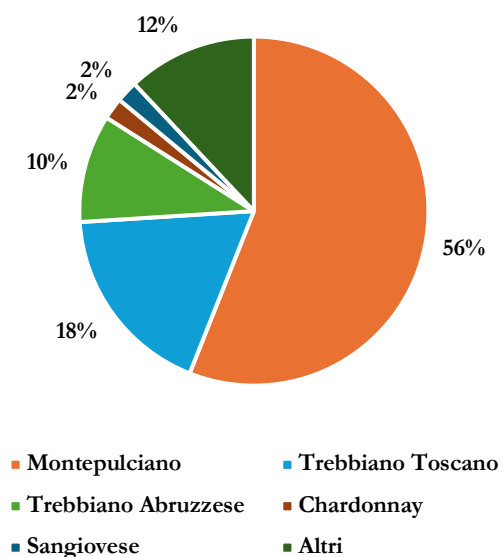
Umbria



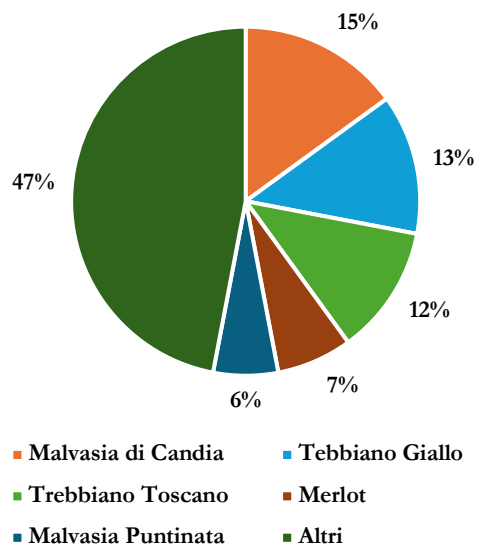
Marche



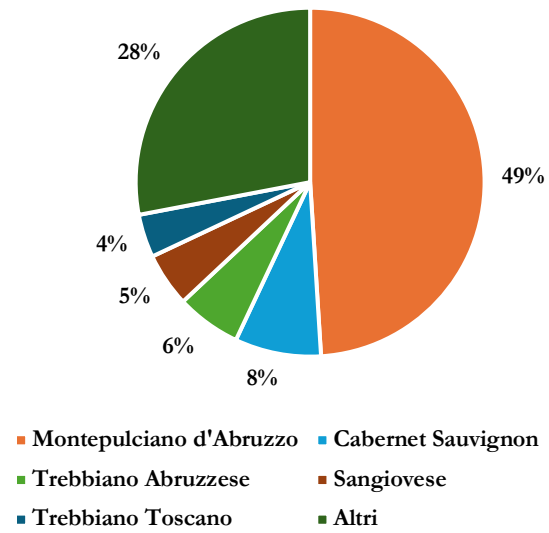
Abruzzo



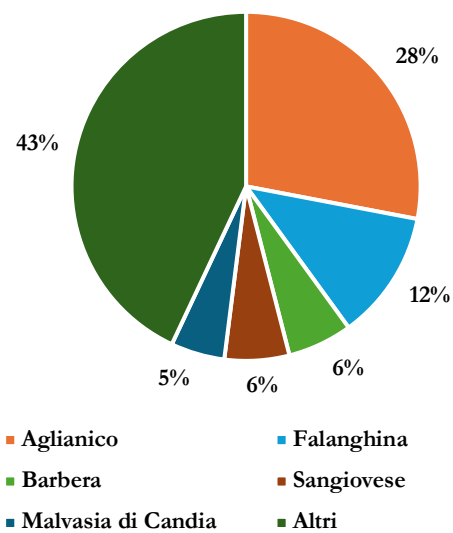
Lazio



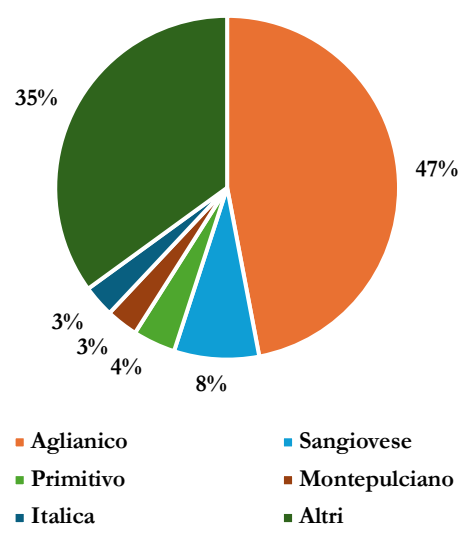
Molise



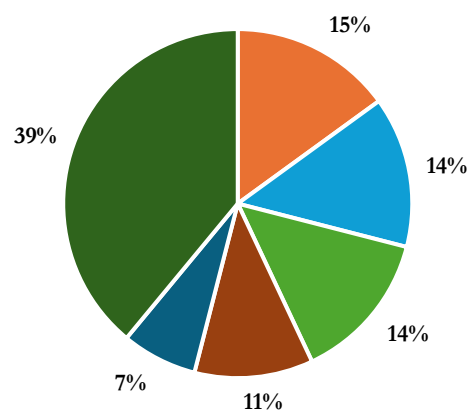
Campania



Basilicata

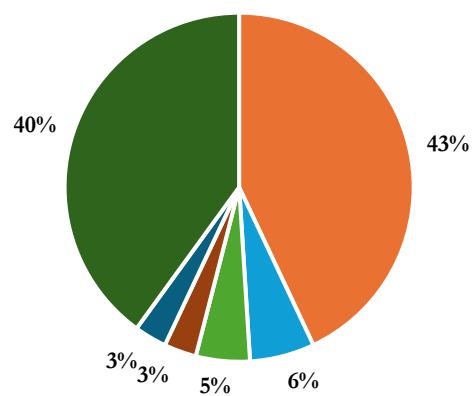


Puglia



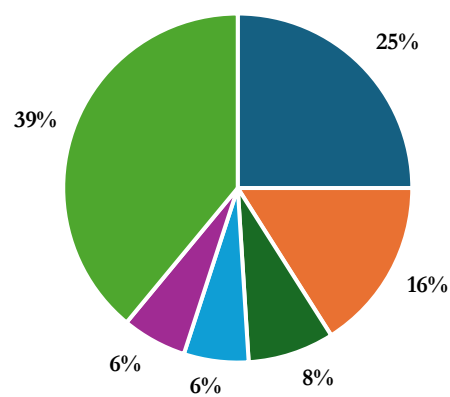
■ Sangiovese ■ Primitivo
■ Negroamaro ■ Montepulciano
■ Trebbiano Toscano ■ Altri

Calabria



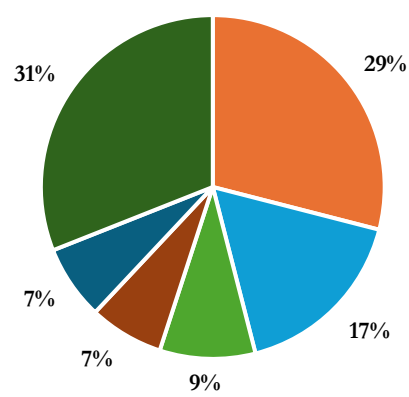
■ Gaglioppo ■ Greco Nero
■ Magliocco Canino ■ Malvasia Bianca
■ Sangiovese ■ Altri

Sicilia



■ Catarratto Comune ■ Nero d'Avola
■ Catarratto Lucido ■ Grillo
■ Insolia ■ Altri

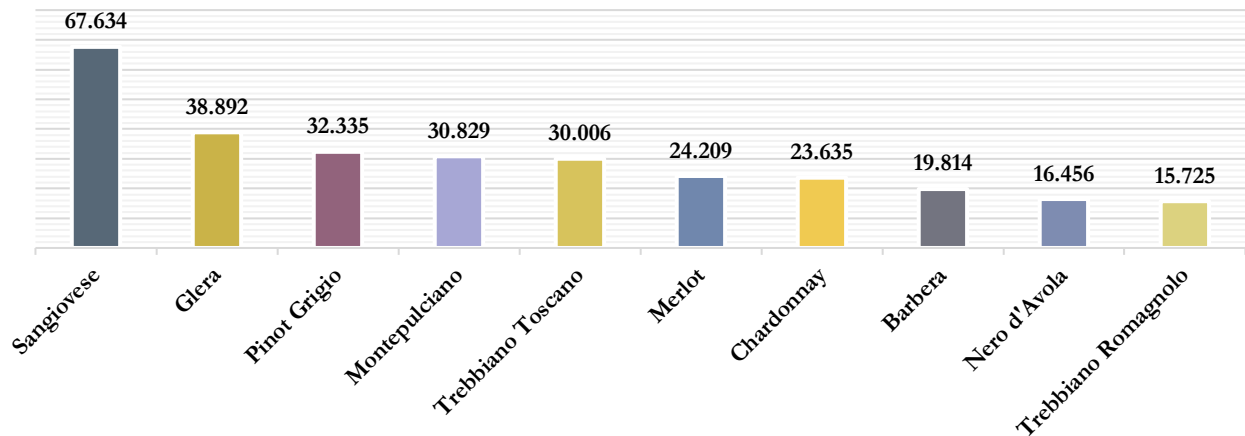
Sardegna



■ Cannonau ■ Vermentino
■ Carignano ■ Monica
■ Nuragus ■ Altri

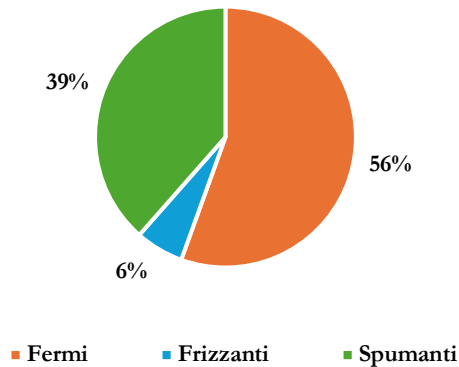
I 10 vitigni più presenti in Italia

(in ha, ISTAT - 2021)



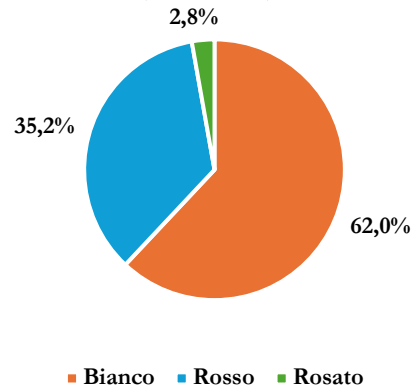
Vini DOP in Italia

(ISMEA - 2024)



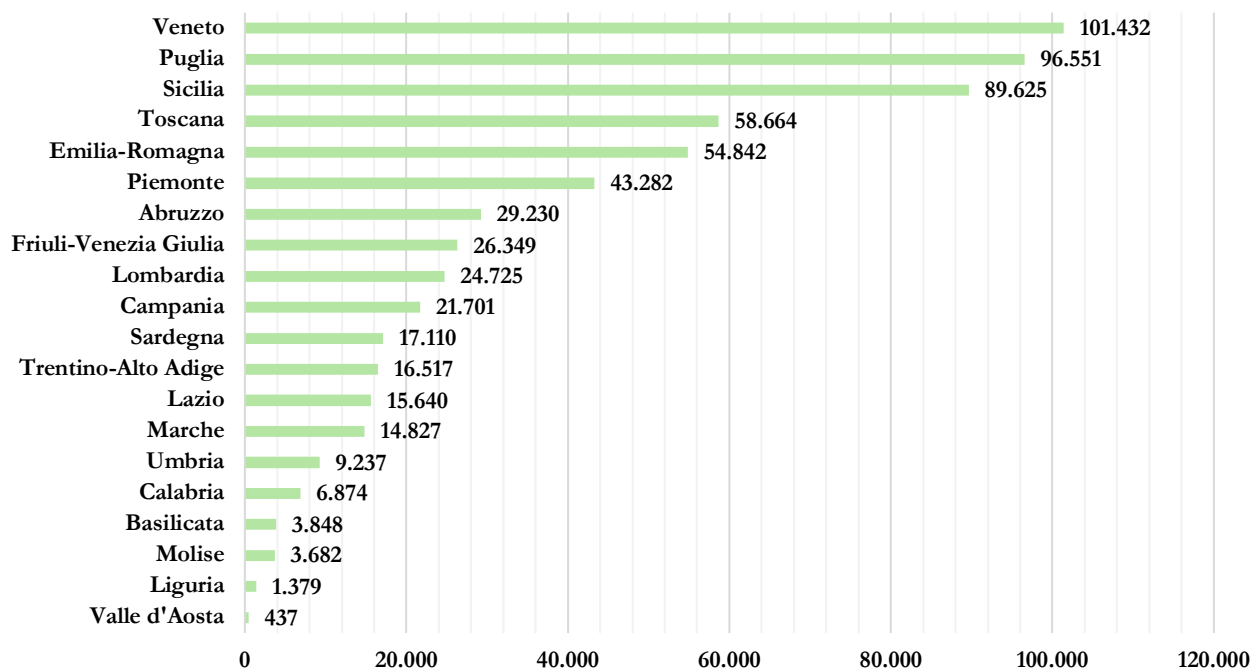
Tipologie di vino in Italia

(ISMEA - 2024)

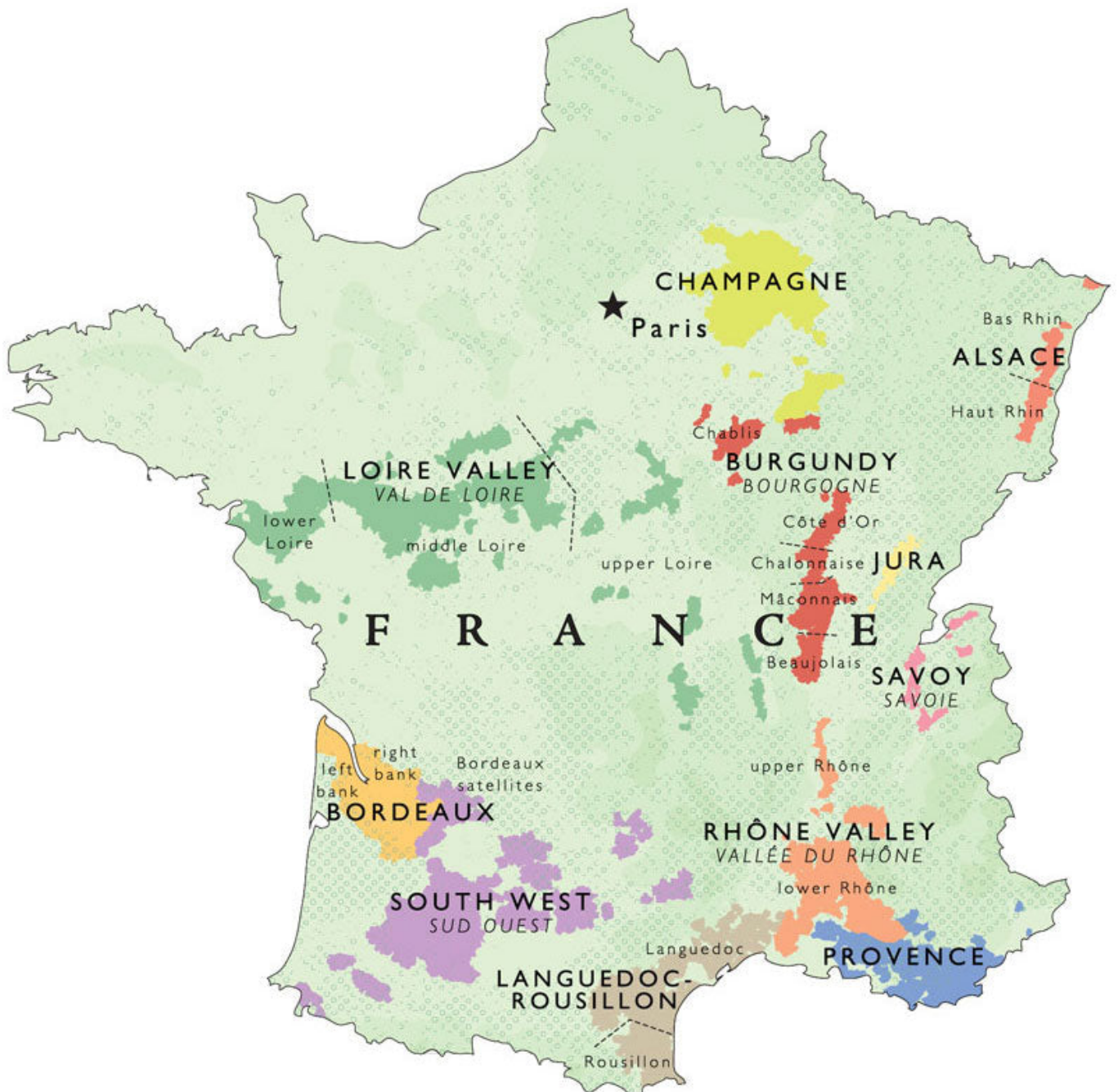


Superficie vitata in Italia

(in ha, ISTAT - 2021)



FRANCIA



Il mondo enologico francese

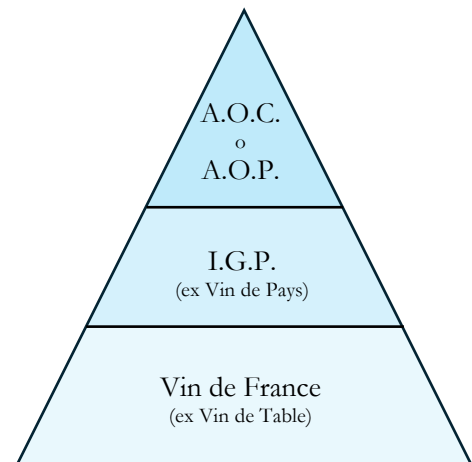
Le denominazioni francesi

La Francia è la nazione più famosa al mondo per il vino, non tanto per la quantità di vitigni, per la nobiltà dei terreni, ma per la cultura che circonda il mondo enologico: la Francia ha saputo valorizzare il vino, promuoverlo a livello locale e internazionale.

Le *Appellations d'origine contrôlée* (AOC), letteralmente Denominazioni di origine controllata, sono un'etichetta di certificazione e protezione dei prodotti agroalimentari francesi, inclusi i vini. Nate nel 1935, le AOC sono certificati rilasciati dall'*Institut National des Appellations d'Origine* (INAO) e sono il più alto riconoscimento francese; per i vini corrispondono alle nostre DOCG. La Francia ha recepito la normativa europea, equiparando le AOC alla categoria DOP, che in francese si dice *Appellation d'Origine Protégée* (AOP). Ad oggi è frequente il riscontro in etichetta della dicitura AOP.

Le DOC italiane corrispondevano grossomodo ad un'altra certificazione, ossia *Vins Délimités de Qualité Supérieure* (VDQS), congelata nel lontano 2007 e abolita definitivamente il 31 dicembre 2011; ad oggi nessuna etichetta può fregiarsi della certificazione VDQS. I vini ex VDQS sono confluiti o nella categoria superiore (AOC), o in quella inferiore, chiamata *Indication Géographique Protégée* (IGP). L'IGP corrisponde formalmente alle nostre IGT, ma in genere sono vini di una qualità molto superiore; sono quei vini che fino al 01 agosto 2009 erano certificati con la denominazione *Vin de Pays* (VDP).

Infine, il livello gerarchico più basso era il *Vin de Table* (lett. "Vino da Tavola"), divenuto *Vin de France* con la riforma del 2009; corrisponde a quello che noi chiamavamo "vino da tavola", abolito in Italia nel 2009 e oggi noto come Vino o Vino varietale.



I numeri della Francia

Nel contesto varietale, *FranceAgriMer* è l'ente pubblico che pubblica il *Catalogue National Officiel des Variétés de Vigne*, cioè l'elenco ufficiale dei vitigni ammessi in Francia, che attualmente conta 432 varietà. Per confronto, il corrispondente registro italiano del MASAF non risulta aggiornato dopo il 2024, anno in cui le varietà iscritte erano 998.

La produzione di vino francese non è dichiarata da fonti statali, ma OIV stima essere di 36.100hl nel 2024, a fronte di 772.971ha coltivati; la produzione e il consumo sono in declino rispetto al passato, una tendenza comune a tutto il mondo, il quale ha visto nel 2024 il peggior anno dal 1961. L'Italia nel 2024 era in controtendenza, classificandosi al primo posto per produzione ed esportazione con 44.066 hl prodotti (poco meno del 20% mondiale).

La terminologia francese

In Francia è nato il concetto di *terroir*, termine intraducibile e legato all'interazione fra l'ambiente, il vitigno e il fattore umano. La capacità della Francia di saper valorizzare il vino passa anche attraverso una serie di concetti che verranno di seguito spiegati e che consentono di capire più a fondo il mondo enologico d'oltralpe.

- **Assemblage**: è il taglio, la miscelazione di vini di vitigni di appezzamenti, annate o vitigni diversi. Pratica fondamentale in Francia, soprattutto a Bordeaux e in Champagne. Corrisponde al termine inglese e internazionale "blending".
- **Barrique**: è una botte nata a Bordeaux di capacità di 225 litri. Ha un alto rapporto vino/legno, favorisce la micro-ossigenazione e l'apporto aromatico terziario. Il vino può riportare la scritta "élevage en barrique".
- **Bâtonnage**: è la rimescolatura periodica delle fecce fini sul fondo della botte o vasca, durante l'affinamento del vino. Tradizionalmente si effettuava con un bastone (*bâton*), oggi con strumenti analoghi, così da rimettere in sospensione i lieviti esausti, favorendo l'autolisi degli stessi e dando più corpo, volume, cremosità e maggiore stabilità aromatica. È una pratica tipica dei bianchi affinati sui lieviti, come gli Chardonnay borgognoni e di certi bianchi della Loira, nonché di molti spumanti base.
- **Blanc de Blancs**: vino bianco ottenuto esclusivamente da uve a bacca bianca.
- **Blanc de Noirs**: vino bianco ottenuto esclusivamente da uve a bacca nera vinificate in bianco.
- **Cépage**: è il vitigno, la varietà. Può comparire in etichetta come, ad es., "Cépage: Pinot Noir" o anche solo "Pinot Noir". Si noti che le uve a bacca rossa in Francia sono dette "a bacca nera" (*cépage à raisins noirs*), termine botanico corretto.
- **Château**: termine tipico di Bordeaux (ma non esclusivo), indica un'azienda vinicola associata ad una proprietà. Non deve essere obbligatoriamente un castello, è un termine storico-commerciale. Può essere usato quando l'uva proviene da vigneti di proprietà o sotto il controllo aziendale e il vino viene prodotto e imbottigliato nella proprietà. È un concetto territoriale e aziendale, non qualitativo.
- **Climat**: termine tipico della Borgogna. Indica un singolo appezzamento di vigneto con confini, nome e caratteristiche codificate da secoli. È più specifico di "lieu-dit". Ogni climat ha una storia, un'esposizione e un profilo pedoclimatico propri. È patrimonio culturale UNESCO.
- **Clos**: letteralmente "chiuso", è un vigneto storicamente delimitato da un muro o da un recinto. Il termine non indica necessariamente qualità, ma molti *clos* famosi hanno grandissima reputazione. È un nome storico e geografico, non una categoria legale.

- **Crémant**: è uno spumante francese (o del Lussemburgo) classificato come AOC e prodotto con metodo classico al di fuori della Champagne. Il termine indica un metodo e uno stile: è la seconda fermentazione in bottiglia: si tratta solo e soltanto di vini metodo classico. Ogni “Crémant de...” ha il proprio disciplinare, essendo tipologie nelle specifiche AOC, esistono per esempio: Crémant d’Alsace AOC, de Bourgogne AOC, ecc.
- **Cru**: termine molto frainteso. Non indica una categoria giuridica univoca, ma dipende dal contesto locale. In generale significa un luogo di produzione definito con una specifica identità qualitativa, anche un singolo vigneto. In Borgogna ha lo stesso livello gerarchico del *climat*, dove si divide in Grand Cru e Premier Cru, e indica una classificazione di qualità del vigneto. A Bordeaux il termine *cru* non indica un luogo specifico (come un vigneto), ma un produttore classificato (*Cru Classé*), è quindi un termine aziendale che indica la qualità dello *château*. In Champagne i *cru* non sono appezzamenti (come i *climat* della Borgogna), e nemmeno i produttori (come gli *château* a Bordeaux): qui il significato è geografico/amministrativo e indica un comune viticolo della Champagne, dove tutti i vigneti condividono quel livello di classificazione. sono comuni classificati.
- **Cuvée**: non ha un significato univoco. Il termine tecnologico, in Champagne, è legato alla pressatura e indica il primo succo che esce (la frazione più pura) della pigiatura delle uve, è la frazione migliore ottenuta dalla pressatura, più fine, più acida e più equilibrata. Ha un volume preciso: da massimo 4.000kg di uva (resa massima pressabile) si ottengono massimo 2.050 litri di *cuvée*. Assomiglia molto alla definizione di mosto fiore, con la differenza che quest’ultimo è un concetto qualitativo e non ha una quantità definita da una legge, come avviene in Champagne. Tutte le frazioni successive sono chiamate *taille*, sono di 500 litri e sono più ricche di minerali e composti fenolici. In tutto il resto della Francia (e del mondo, ma talora anche in Champagne per ragioni commerciali) il termine *cuvée* cambia significato e indica un vino proveniente da una selezione specifica voluta dal produttore; descrive dunque un lotto, una partita, una selezione e non un metodo (la pressatura della Champagne). È il caso della Borgogna, dove alcune *cuvée* sono vinificate separatamente perché appartengono a un *climat* particolarmente vocato e vengono imbottigliate come “*cuvée spéciale*”. Un altro esempio fuori dalla Champagne è la “*Cuvée des Vigne Vieilles*”, ossia il “vino da vecchie vigne”. Sempre in Borgogna (ma anche nel Rodano) esistono le “*Cuvée du Vigneron*”, ossia una selezione speciale del viticoltore, si tratta di una *cuvée* identitaria, spesso di parcelle personali o di micro-vinificazioni familiari. Ancora, nel mondo il termine *cuvée* può indicare un blend specifico (*assemblage*).
Riassumendo, in Champagne la *cuvée* è la prima frazione ottenuta dalla pressatura di massimo 4.000kg d’uva, con cui si ottengono massimo 2.050 litri di *cuvée*. Nel resto della Francia e del mondo indica un vino ottenuto da una selezione particolare del produttore (vigneti, parcelle, qualità, vinificazione separata o blend).
- **Dégorgement**: è l’espulsione del deposito dopo il remuage e prima dell’aggiunta del *liqueur d’expédition*.
- **Domaine**: azienda agricola che coltiva e produce i vini, termine tipico della Borgogna. Concettualmente, è l’opposto della *Maison* della Champagne. La *Domaine* ha i propri vigneti e vinifica in loco.
- **Domaine de négoce**: realtà ibrida, che unisce le attività di *domaine* e di *négoçant*; significa che il produttore coltiva e vinifica una parte delle uve di proprietà (come il *domaine*) e allo stesso tempo acquista uve o vini da altri viticoltori per vinificarli o assemblarli (come il *négoçant*). È molto diffuso in Borgogna.
- **Dosage**: è l’aggiunta finale del *liqueur d’expédition* che definisce lo stile del vino spumante (Brut, Demi-Sec, ecc); non è esclusivo della Francia, ma il termine è nato nel paese d’oltralpe.
- **Élevage**: è l’affinamento del vino (in legno, acciaio, cemento, sur lies). È un concetto ampio che descrive il periodo che intercorre fra la fine della fermentazione e l’imbottigliamento finito.
- **Échelle des Cru**: sistema creato all’inizio del 1900 per stabilire quanto venissero pagate le uve ai viticoltori della Champagne; era una valutazione in percentuale, dove il 100% del prezzo delle uve era riservato ai *Grand Cru*, mentre il 90-99% del prezzo di riferimento che veniva pagato ai viticoltori identificava i *Premier Cru*. Non era un sistema basato su analisi di laboratorio, ma su fattori storico-sociali, come la reputazione storica, la qualità media percepita delle uve, la richiesta delle *Maison* ed altre variabili.
Questo sistema è stato abolito ufficialmente nel 1990 e soppiantato dalla classificazione *Grand Cru / Premier Cru*, che identifica solamente i *cru* storici (17 *Grand Cru* e 42 *Premier Cru*), senza riferimento alla valutazione percentuale delle uve; i *cru* sono gli stessi dagli anni ’50 e non sono passibili di revisione.
- **Finage**: in epoca medievale, il termine designava l’estensione di una parrocchia della Borgogna. Oggi si applica all’area di denominazione di un borgo, per esempio il *finage* di Pommard.
- **Foudre**: grande botte di legno, da 10 a 100 ettolitri. Ha un ruolo enologico quasi neutro, viene tipicamente usata in Alsazia e nel Rodano.
- **Fût**: è la botte di legno; il termine non definisce né capacità, né forma, né provenienza. Se il vino ha fatto un generico affinamento in legno può riportare la scritta “*élevage en fût*”.
- **Grand Cru**: livello più alto nelle gerarchie borgognone, indica i *cru* di qualità eccezionale, con resa più bassa, delimitazioni strettissime e riconoscimento ufficiale nelle AOC.
Il termine è usato anche in Alsazia, ma con un sistema diverso: qui ogni *Grand Cru* corrisponde a un singolo sito classificato (sono 51 in totale), con regole specifiche di vitigno e di resa.
Nel Médoc i famosi “*Grand Cru Classé*” sono un’etichetta storica e commerciale derivata da una classificazione degli *château* fatta in occasione dell’Esposizione Universale di Parigi del 1855. È solo una classifica aziendale, non un riconoscimento geografico. Si distinguono per fasce in: *Premier Cru*, *Deuxième Cru*, *Troisième Cru*, *Quatrième Cru*, *Cinquième Cru*; gli *château* sono gli stessi da 170 anni, tranne Mouton-Rothschild, promosso da 2° e 1° Cru nel 1973.

In Champagne i *Grand Cru* sono i *village* le cui uve valevano il 100% del prezzo massimo secondo l'Échelle des Cru.

- **Lieu-dit:** plurale *lieux-dits*, è un toponimo catastale agricolo antico. Non implica di per sé un valore viticolo, né una vinificazione separata (come nel *climat* della Borgogna). È un nome usato dagli abitanti del luogo per identificare un pezzo di terra preciso, non necessariamente classificato. Di fatto, sono microzone precise all'interno di un comune viticolo, riconosciute localmente e derivanti da antichi nomi catastali. In Champagne è molto comune in etichetta.
- **Liqueur d'expédition:** è la miscela che si aggiunge al vino spumante metodo classico dopo il *dégorgement* per colmarla e definire il tenore zuccherino finale. È composta da vino e una quantità precisa di zucchero.
- **Liqueur de tirage:** è la miscela che si aggiunge al vino base prima dell'imbottigliamento per avviare la seconda fermentazione in bottiglia nel metodo classico e nel *Méthode Champenoise*. È composta da zucchero, lieviti selezionati, nutrienti per i lieviti e a volte una piccola quota di vino per uniformare la miscela.
- **Maison:** termine tipico della Champagne (usato anche nella Borgogna commerciale), è una grande casa produttrice che acquista uve da molti vignaioli, le assembla e le commercializza sotto il proprio marchio. Due esempi famosi sono Moët & Chandon e Veuve Clicquot.
- **Méthode Champenoise:** è il metodo classico, solo che questo termine si può utilizzare solo per gli Champagne.
- **Millésime:** è l'annata delle uve (corrisponde al termine internazionale "*Vintage*"). In Champagne, l'indicazione *millésime* è permessa solo quando il vino è ottenuto al 100% da uve della stessa annata (mentre in Italia il millesimato è almeno 85% delle uve della stessa annata).
- **Monopole:** è una denominazione, un *cru* o una specifica parcella di vigneto che appartiene ad un solo produttore. In Francia i vigneti sono spesso frammentati fra tanti proprietari, con lo stesso *cru* che ha anche dieci o venti proprietari, ognuno con il proprio vino e un'etichetta diversa. Il *monopole* è l'eccezione: significa che l'intera superficie del *cru* o del *climat* appartiene ad un'unica cantina, che ne detiene il controllo totale. Esempi famosi sono La Tâche o La Romanée in Borgogna.
- **Mousseux:** termine generico per un vino spumante francese. Ogni vino mousseux ha fatto presa di spuma, ha pressione significativa e bollicina persistente.
- **Mutage:** il processo con cui si aggiunge alcol al mosto durante la fermentazione per preservare zuccheri residui. È la tecnica dei *vins doux naturels* (vini dolci francesi come il Banyuls, Maury, Rivesaltes e Muscat de Beaumes-de-Venise).
- **Négociant:** termine tipico della Borgogna (ma presente anche in altre regioni), è un commerciante che acquista uva, mosti o vini, li vinifica/assembla/affina e li imbottiglia con il proprio marchio. Tecnicamente, molte grandi *Maison* di Champagne sono *négociant*.
- **Perlant:** vino quasi fermo, con lievissima effervescenza, spesso dovuta a CO₂ residua della fermentazione e non ad una vera presa di spuma.
- **Pétillant:** è un vino frizzante, con pressione bassa, bollicina visibile, ma delicata. Equivale al nostro vino frizzante.
- **Pièce:** è una botte da 228 litri. Molto simile alla barrique, è caratteristica della Borgogna. Dal punto di vista enologico non cambia assolutamente niente con la barrique, quei 3 litri in più di capacità corrispondono a una differenza volumetrica dell'1.33%: niente, è irrilevante. Esiste solo per motivi storici, perché deriva da unità di misura medievali.
- **Premier Cru:** in Borgogna, è la categoria immediatamente sotto i *Grand Cru*. La differenza è di qualità percepita e storicamente riconosciuta, non di vitigno. Sono vigneti eccellenti, ma non ritenuti "al vertice assoluto". In Champagne si riferisce ai *village* le cui uve valevano il 90-99% del prezzo massimo secondo l'Échelle des Cru.
- **Prise de mousse:** è la presa di spuma in Champagne, la seconda fermentazione in bottiglia che genera l'effervescenza.
- **Pupitre:** sono i cavalletti di legno a forma di A, forati, dove si inseriscono le bottiglie di spumante durante il *remuage*. Era l'attrezzatura tradizionale inventata a inizio '800 nella Champagne, oggi sostituita quasi ovunque dalle gyropalette. Si pronuncia "pupitr".
- **Remuage:** è la rotazione graduale delle bottiglie per far convogliare il sedimento nel collo; questa pratica è stata codificata nella Champagne ed è divenuta celebre in tutti i vini metodo classico del mondo.
- **Sans année:** sono i vini senza un'annata dichiarata in etichetta, significa che il vino è ottenuto da uve di più annate.
- **Sélection de grains nobles (SGN):** è la categoria superiore alsaziana, equivalente ai vini da muffa nobile. È vincolata da requisiti severi di concentrazione zuccherina. È simile al Trockenbeerenauslese tedesco.
- **Sur Lies:** è l'affinamento sulle fecce fini. È un metodo comune in Muscadet, Champagne (dove diventa "*prise de mousse*") + "*vieillessement sur lies*", nei vini ossidativi del Jura e in certi bianchi borgognoni.
- **Tête de cuvée:** è la *cuvée* più prestigiosa di una *Maison*. Non ha una definizione legale, è una categoria commerciale che viene definita dal produttore.
- **Vigneron:** è il viticoltore, ma con una sfumatura tutta sua; il termine definisce la persona che coltiva personalmente le sue vigne e che poi le vinifica. È quindi sia viticoltore che vinificatore, spesso una piccola realtà artigiana.
- **Village:** sono i comuni viticoli. Alcuni esempi sono in Champagne: Aÿ-Champagne, Ambonnay, Bouzy, Verzenay, Vertus, Épernay ecc., oppure in Borgogna: Puligny-Montrachet, Volnay, Meursault, ecc.



Le etichette dei vini AOC

Ogni etichetta AOC deve riportare:

- La dicitura “Appellation [nome] Contrôlée, o Appellation [nome] Protégée.
- Il nome del produttore o del *domaine*.
- Il contenuto alcolico.
- Il volume di vino contenuto.
- L’origine, ad esempio “*Produit de France*” o “*Vin de Bourgogne*” per la rispettiva regione.
- Eventualmente il *cépage*, che tuttavia non è sempre obbligatorio, ad es. in Alsazia spesso è presente. Secondo i transalpini, il *cépage* non è sempre indicato perché la fama di certi vini è tale che il consumatore non dovrebbe aver bisogno di tale informazione.

Borgogna

Introduzione

La Borgogna è la regione viticola francese che accoglie il maggior numero di denominazioni e di località. I suoi vini, per la maggior parte bianchi, sono prodotti in piccole quantità e sono tra i più ambiti al mondo.

La storia della viticoltura della Borgogna è legata a doppio filo con i monasteri: nel medioevo i monaci di Cîteaux disegnarono e plasmarono il territorio con i *clos*, termine che definiva i muri che circondavano i vigneti. Con la Rivoluzione francese, i vigneti vennero tolti al clero e ridistribuiti alle famiglie, anche in modo molto frammentato, tanto che alcune si ritrovarono a possedere anche solo alcuni filari; in questo contesto nacquero i *domaine de négoce*, che si occupano sia di vinificare le proprie uve, sia di acquistarne da altri viticoltori.

Dopo la fillossera, che devastò la Borgogna, i vignaioli decisero di ripiantare solo nei migliori appezzamenti e di concentrarsi su vini monovarietali. I vigneti della Borgogna sono oggi una successione di piccoli appezzamenti o di parcelle all'interno di più ampi terroir. In generale, in Borgogna si può parlare di *cru* in riferimento ad una vigna o territorio di particolare qualità; il termine *cru* è utilizzato gerarchicamente, in contesti qualificati, per classificare il rango dei siti. I più rinomati in assoluto, al vertice, sono i *Grand Cru*, mentre i *Premier Cru* sono eccellenti vigne di un gradino appena più basso. Al di sotto di queste ci sono altre vigne, per le quali non viene solitamente usato il termine *cru*. Infatti, in Borgogna è radicato il concetto di *climat*: esso consiste in una particella vitata delimitata con precisione da secoli, individuata dai *vignerons* (viticoltori); è l'unità di base del terroir della Borgogna, ha un nome proprio, oltre a caratteristiche geologiche, idriche e climatiche peculiari. Ogni *climat* è tradizionalmente vinificato separatamente e il vino può portarne il nome in etichetta. I *Climats du Vignoble de Bourgogne* sono ben 1.463 e sono riconosciuti come patrimonio UNESCO.

Riassumendo: ogni *cru* è un *climat*, non tutti i *climats* sono *cru*, perché tutti i siti classificati (*cru*) sono anche appezzamenti riconosciuti ufficialmente (*climats*) dai disciplinari, ma non tutti i *climats* sono classificati gerarchicamente in Grand Cru o in Premier Cru.

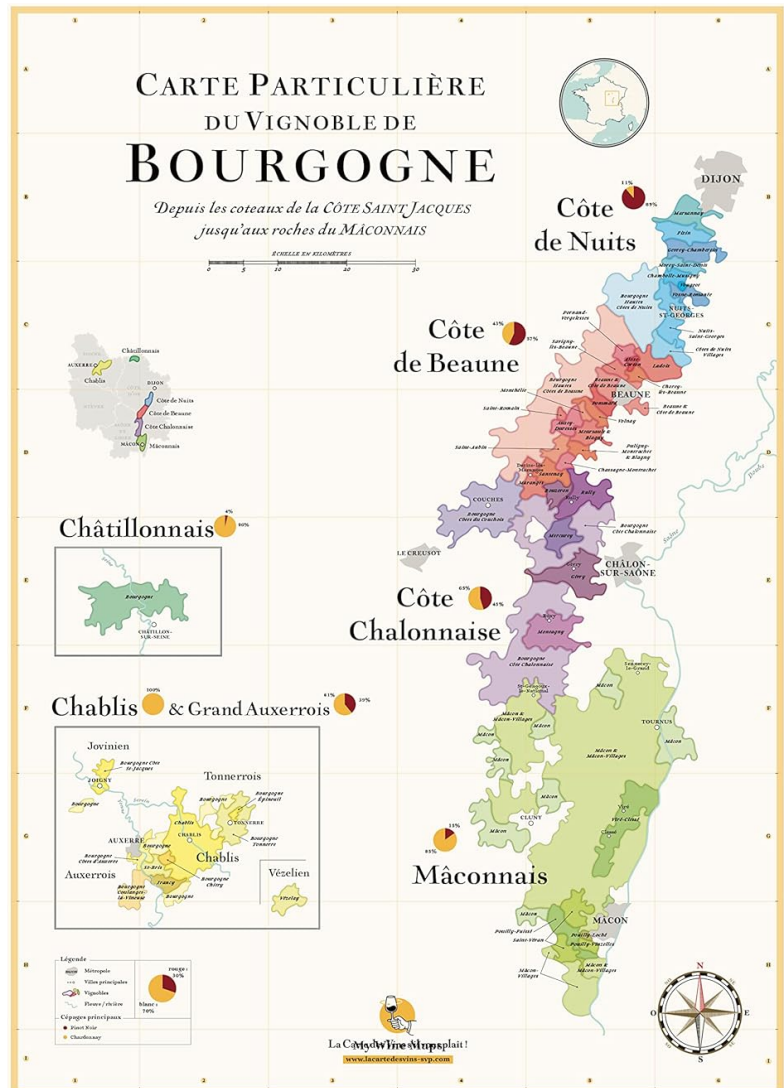
I vitigni principali della Borgogna sono 4:

- Vini bianchi: Chardonnay e Aligoté;
- Vini rossi: Pinot Noir e Gamay.

I vitigni secondari, ammessi nella regione ma molto meno usati, sono quelli a bacca rossa César e Pinot Gris, e quelli a bacca bianca Pinot Blanc, Melon de Bourgogne e Sacy.

Emblematica della centralità del vino in Borgogna è la Route des Grands Crus, strada panoramica della Côte d'Or che collega, da Digione a Santenay, i principali *villages* e *climats* della regione.

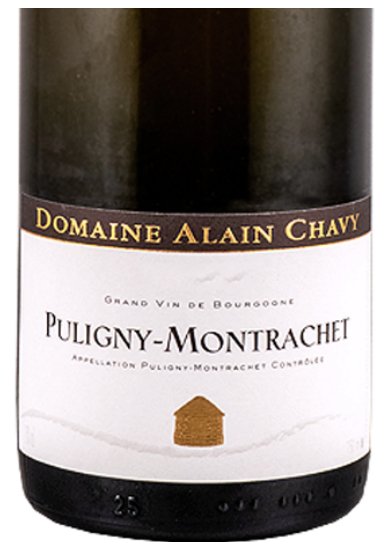
Lungo il percorso si snodano oltre trenta comuni viticoli, tra cui Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune e Puligny-Montrachet, formando una vera e propria "via sacra" del Pinot Noir e dello Chardonnay.



Come anticipato nella pagina precedente, in Borgogna la struttura dei *climats* trova una precisa articolazione gerarchica, che riflette la diversa vocazione qualitativa del territorio. Questa gerarchia comporta quattro livelli principali di denominazione: le AOC regionali (es. Bourgogne), le AOC di villaggio (*Village*), i Premier Cru (*climats* di pregio all'interno dei villaggi) e i Grand Cru (*climats* d'eccellenza con AOC autonoma). In questo modo la Borgogna valorizza l'idea che ogni vino esprima fedelmente il proprio *terroir* d'origine, da quello più generico al più selezionato, mantenendo la qualità e l'identità del luogo come fulcro del sistema.

Nel dettaglio, la gerarchia delle AOC è la seguente:

- **Grand Cru:** 1-2% del totale, sono le vigne di massima reputazione, i *climats* d'eccellenza, spesso situati nella parte più alta delle colline a circa 250-300m slm, appena al di sotto delle sommità, di solito boschive. La resa è molto bassa, a fronte di impianti ad elevata densità. Qui la vite soffre leggermente, concentrando aromi e struttura, ma gode di eccellente esposizione al sole.
I **Grand Cru** sono appellazioni autonome, sono delle AOC in sé. Per fare un paragone, è come se nel territorio di un vino italiano, come ad esempio il Barolo DOCG, un singolo appezzamento di viti avesse una DOCG tutta sua: in questo contesto, se vigesse il modello della Borgogna, il Barolo Cannubi (M.G.A. del Barolo più celebre in assoluto) sarebbe una DOCG a sé stante.
In etichetta vengono riportati solo i nomi del *cru*, senza quello del comune (*village*), essendo i Grand Cru AOC autonome. Ad esempio, esiste “*Appellation Montrachet Contrôlée*” (o *Montrachet AOC*) per un Grand Cru del territorio comunale di Puligny-Montrachet, senza l'indicazione del nome completo del *village* omonimo.
Sono esempi i Grand Cru *Montrachet*, *Clos de Vougeot*, *Corton-Charlemagne*, *Chambertin*, etc.
- **Premier Cru:** questi vini corrispondono al 10% circa della produzione della Borgogna, i vigneti classificati come Premier Cru si trovano a metà collina, al di sotto dei Grand Cru e spesso confinano direttamente con questi. Sono vini rinomati, di altissimo livello, leggermente meno potenti e complessi dei diretti superiori. In etichetta viene sempre scritto il nome del *village* seguito dalla classificazione Premier Cru; ad esempio, si ha “*Puligny-Montrachet Premier Cru*”. Può essere presente il nome del *climat* (o del vigneto), come ad esempio “*Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles*”.
- **Village:** 36% circa del totale dei vini di Borgogna, i vigneti con la denominazione di villaggio si trovano ai piedi dei pendii, dove i suoli sono più ricchi di limo e argilla, con minor pendenza e minor esposizione rispetto ai vigneti a maggior altimetria. Hanno grande varietà qualitativa, si pensi che alcuni confinano con dei Premier Cru, mentre altri, più bassi, sono vini più semplici. In etichetta è riportato il nome del *village*; un esempio è l'etichetta a lato del vino “*Appellation Puligny-Montrachet Contrôlée*” della *Domaine Alain Chavy*.
- **Appellation Régionale:** come *Bourgogne AOC*, la AOC più ampia. Corrisponde a circa la metà della produzione della regione, di solito riservata a quei vini che provengono da zone più pianeggianti o periferiche, al di fuori dei versanti collinari principali; sono zone dove la maturazione è più regolare, ma meno complessa, il profilo aromatico è più semplice, più fruttato e meno minerale. In etichetta viene riportato solo “*Bourgogne AOC*”, oppure il nome di sottozona, come “*Bourgogne Hautes – Côte de Beaune*”.
Un'altra AOC regionale famosa è il *Crémant de Bourgogne*, descritta in seguito.
Vale la pena menzionare la *Bourgogne Mousseux AOC*, un'antica denominazione per spumanti rossi, oggi quasi estinta.



Terroir

Il clima, la geologia e la morfologia sono estremamente variabili lungo l'asse nord-sud della Borgogna, e perfino parcelle contigue presentano caratteristiche pedoclimatiche differenti. L'estrema frammentazione dei *climats* mette in risalto le minime variazioni di terreno, esposizione, drenaggio e piovosità di ciascuna vigna, rendendo ogni microzona un'unità viticola unica. In generale, la Borgogna ha un clima semi-continentale: inverni freddi, primavere instabili con frequenti gelate, estati calde ma non mediterranee e un'elevata incidenza di piogge e grandinate a fine stagione. La variabilità è altissima anche su distanze minime, tanto che poche decine di chilometri possono separare zone precoci e aree più fredde o umide.

Geograficamente, l'area vitata si sviluppa lungo la Côte, la fascia di colline che delimita a ovest la valle della Saône. È una scarpata calcarea lunga circa 60 km che si estende da Digione a Santenay, orientata a est o sud-est, incastonata tra la pianura e l'altopiano boscoso sovrastante. Questa conformazione favorisce un ottimo drenaggio, una perfetta esposizione solare e una ventilazione costante, elementi chiave per la sanità dell'uva.

Sotto il profilo geologico, il cuore della Borgogna (la Côte d'Or) poggia su calcari e marne del Giurassico medio e superiore, con leggere differenze litologiche che si traducono in variazioni significative nel profilo dei vini. Il mosaico di suoli alterna marne calcaree chiare e fredde, calcari oolitici più drenanti, argille più ricche e compatte nei versanti bassi: un vero patchwork pedologico, dove pochi metri di differenza possono cambiare radicalmente lo stile di un vino.



Le zone e i vini della Borgogna

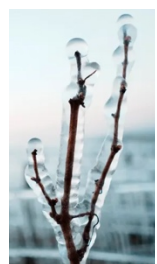
L'area viticola della Borgogna è tradizionalmente divisa in 5 zone:

1. **Côte d'Or:** zona viticola più nobile della Borgogna, qui un ettaro di vigneto può costare anche 10 milioni di euro. Si tratta di un'area viticola in cui i vigneti, ed è formato dalle due zone Côte de Nuits e Côte de Beaune
 - **Côte de Nuits:** area nord della Côte d'Or, a sud di Digione. I pendii calcarei sono esposti a est e sud-est. Il clima è continentale fresco, con gelate primaverili frequenti ed estati non troppo calde. Qui i calcari duri, le marne ricche e le pendenze ottimali contribuiscono al terroir perfetto per il Pinot Noir strutturato e longevo, che dà origine ai Grand Cru storici della Borgogna; anche lo Chardonnay, sebbene usato in quantità decisamente inferiore (pochissime AOC), dà origine ad alcuni bianchi comunali. Le AOC più famose sono:
 - Gevrey-Chambertin AOC: questa AOC produce i Pinot Noir più potenti e strutturati della Borgogna, con tannino deciso, grande profondità e longevità; è anche definita "la capitale del Pinot Noir maschile".
 - Chambolle-Musigny AOC: è una AOC celebre per i Pinot Noir più eleganti, setosi e floreali della Borgogna; è la denominazione simbolo della finezza, del colore chiaro e della texture vellutata.
 - Vosne-Romanée AOC: AOC comunale, è la zona perfetta del Pinot Noir, con equilibrio tra potenza e sensualità aromatica; qui si trovano alcuni dei vini più celebrati al mondo, è la zona con la più alta concentrazione di Grand Cru in rapporto alla superficie (ben 7). Qui hanno casa alcune vigne classificate che sono fra le AOC più celebri del mondo, come Romanée-Conti Grand Cru, un *monopole* del Domaine de la Romanée-Conti; è la vigna più costosa al mondo, con meno di 2ha produce circa 5-6 mila bottiglie all'anno, con prezzi base di 2.000-3.000€, a salire fino a 500.000€ all'asta per annate storiche in perfetto stato. Sono fra i più longevi e complessi del pianeta. Anche La Tâche è una AOC famosa per i rossi speziati e potenti, in parte in mano al Domaine de la Romanée-Conti.
 - Marsannay AOC: AOC più settentrionale della Côte de Nuits, a pochi chilometri da Digione, è un caso unico in Borgogna perché consente tre colori sotto la stessa denominazione: Rouge (con uve Pinot Noir), Blanc (uve Chardonnay) e Rosé (Pinot Noir vinificato in bianco). È l'unica AOC della Côte de Nuits che prevede ufficialmente il rosé.
 - **Côte de Beaune:** a sud della Côte de Nuits si estende la Côte de Beaune, da Ladoix-Serrigny fino a Santenay. Qui il clima è leggermente più mite e si nota maggiore varietà di altitudini e di esposizioni, con colline più aperte e ventilate. Le due *Côtes* sono separate da un'area di cave di pietra calcarea rosata (*carrières de Comblanchien*), che segna di fatto la transizione geologica tra le due aree. Nelle zone più elevate i suoli poveri e drenanti danno vita a Chardonnay di intensità e mineralità straordinarie, mentre nelle parti centrali e più protette emergono Pinot Noir eleganti e finissimi. La Côte de Beaune è la patria dei più grandi bianchi di Borgogna. Le AOC più note sono:
 - Meursault AOC: fra i bianchi più opulenti e burrosi della Borgogna, spesso fermentati e affinati in barrique, anche con bâtonnage per ottenere volume, grassezza e note burrose. Non vi sono Grand Cru in questo comune.
 - Puligny-Montrachet AOC: denominazione comunale, all'interno hanno sede alcuni Grand Cru che vinificano magnifici Chardonnay, come Montrachet, AOC Grand Cru prestigiosa. L'AOC comunale è la casa dei bianchi più tesi, minerali e profondi della regione, con grande verticalità.

- Volnay AOC: piccolo comune famoso per i suoi Pinot Noir, tra i più eleganti, fini e profumati della Côte de Beaune. Ospita oltre 25 Premier Cru (Les Caillerets, Champans, Clos des Chênes).
 - Pommard AOC: villaggio della Côte de Beaune con Pinot Noir robusti, tannici, terrosi e carnosì. Non ha Grand Cru, ma numerosi Premier Cru rinomati (Les Rugiens, Les Épenots). Sono il volto più “maschile” della Côte de Beaune, in contrapposizione all’eleganza dei Volnay confinanti.
 - Corton AOC: l’unica AOC Grand Cru rossa (Pinot Noir) della Côte de Beaune.
 - Corton-Charlemagne: famoso perché legato alla leggenda secondo cui l’imperatore Carlo Magno, non volendo più sporcare i suoi baffi di vino rosso (cosa che gli era stata fatta notare dalla moglie o dalle concubine, queste zoccolette irrispettose), ordinò a dei monaci di piantare uve bianche nella parte più alta della collina di Corton, dove lui possedeva dei territori. Nacque così un Grand Cru che regala (...nzomma “regala”, costa un tuono) uno dei bianchi più maestosi e longevi della Borgogna.
2. **Côte Chalonnaise**: a sud della Côte de Beaune, nel dipartimento della Saône-et-Loire, è caratterizzata da colline più frammentate e da altitudini variabili, con esposizioni meno uniformi. Il clima è leggermente più caldo e ventilato, spesso più secco della Côte centrale, con maturazioni più rapide e vini più fruttati e accessibili. I suoli sono calcarei con presenza crescente di argille, che danno vini meno austeri e più immediati rispetto alla Côte d’Or. Non ci sono Grand Cru nella zona; le AOC più rappresentative sono:
- Mercrey AOC: la più estesa e importante della Côte Chalonnaise, con Pinot Noir strutturati, speziati e longevi; produce anche bianchi vivaci da Chardonnay.
 - Givry AOC: vini rossi eleganti, fruttati e vellutati, dallo stile armonioso; amatissimi alla corte di Enrico IV.
 - Rully AOC: rinomata per Chardonnay tesi e minerali e per le basi dei migliori Crémant de Bourgogne.
3. **Mâconnais**: regione più meridionale della Borgogna, con colline ampie e più dolci che si alternano a valli aperte. Il clima è significativamente più caldo rispetto alla Côte d’Or, con estati luminose, maturazioni anticipate e minori rischi di gelate rispetto al nord. I suoli sono calcarei e generano struttura e morbidezza, ideali per lo Chardonnay, che qui è il più maturo, fruttato e immediato dell’intera Borgogna. La denominazione più prestigiosa è l’AOC Pouilly-Fuissé, che dal 2020 comprende 22 Premier Cru: Chardonnay maturi, ricchi, minerali e avvolgenti. Non ci sono Grand Cru in tutta la regione.
4. **Châtillonnais**: il Châtillonnais, nel nord-ovest della Côte-d’Or, lungo l’alta valle della Seine, è caratterizzato da altitudini elevate e da uno dei climi più freschi della Borgogna. Le estati brevi e le gelate frequenti limitano la produzione di vini fermi, in favore di spumanti: quasi tutto è destinato al Crémant de Bourgogne AOC, una AOC regionale, prodotta però quasi tutta nello Châtillonnais. Si tratta di vini metodo classico, che in Francia prende il nome di *méthode traditionnelle*, e può essere sia monovarietale (raro) sia un assemblage (più frequente), tra vitigni bianchi e neri. Il disciplinare impone che la maggioranza sia fra i 4 vitigni principali, ma non sono esclusi vitigni secondari. Il Crémant De Bourgogne Rosé è una tipologia ottenuta con macerazione breve (poche ore). I Crémant de Bourgogne sono spumanti freschi, croccanti e di acidità spiccata. Non esistono Grand Cru nello Châtillonnais.



5. **Yonne**: all’estremo nord della Borgogna, nel dipartimento dell’Yonne, si trovano Chablis e il Grand Auxerrois, due aree storiche che condividono un clima più freddo e continentale rispetto alla Côte d’Or.
- **Chablisien**: zona situata circa 100 km a nord del resto della Borgogna e a 100 km a sud della Champagne, nella valle del fiume Serein, Chablis rappresenta un’isola viticola autonoma dal carattere unico. Il clima freddo e continentale, al limite della viticoltura, comporta maturazioni lente e rischi elevati di gelate primaverili, tra le più temute di Francia; a tal proposito sono famosi i brûlots, ossia i fuochi accesi fra i filari, che sebbene regalino immagini davvero suggestive di notte, sono considerati dalla stampa come la preoccupante espressione di un clima che cambia, rendendo il fenomeno delle gelate – e le sue conseguenze – sempre più frequente e pericoloso.





Il terroir dello Chablisien è dominato dai suoli kimmeridgiani del Giurassico, marne calcaree ricche di fossili marini (soprattutto *Exogyra virgula*), che conferiscono allo Chardonnay una mineralità tagliente, un'acidità vibrante e una purezza aromatica inconfondibile. La citazione del fossile e la disanima dei suoli non sono un nozionismo superfluo, ma un aspetto importante per capire questi vini, alcuni dei quali hanno il nome dell'ostrica antica come nome commerciale.

Le principali denominazioni sono:

- **Chablis AOC**: denominazione principale dello Chablisien, distribuita su 3.200ha di pendii medi a 150-300m slm, su terreni kimmeridgiani, dove si vedono con facilità conchiglie fossili. Qui il vitigno Chardonnay è localmente chiamato "*Beaunois*" (si pronuncia: bonuà). Sono vini bianchi secchi, tesi, minerali, con acidità viva e note di conchiglia, pietra focaia e agrume. Con un po' di evoluzione mostrano sfumature di miele, nocciola e selce. Lo stile classico prevede che lo Chablis non faccia legno – anche se alcuni produttori fanno leggeri affinamenti – e la vinificazione è in acciaio per garantire la trasparenza aromatica del terroir.
- **Petit Chablis AOC**: si trova sui rilievi più alti, spesso su suoli più poveri di fossili e più recenti sotto il profilo geologico (detti suoli portlandiani). Le vigne sono esposte a nord e ovest, hanno maturazioni più lente e più difficili, i vini sono più leggeri, agrumati e di beva immediata rispetto a Chablis AOC.
- **Chablis Grand Cru**: AOC autonoma, copre circa 100ha su un'unica collina, ha esposizione perfetta a sud/sud-ovest e suoli puramente kimmeridgiani. Questo cru comprende sette climats adiacenti, come Les Clos, Vaudésir e Valmur, che danno vita a Chardonnay pieni, salini e complessi, veri modelli di eleganza e profondità minerale, capaci di evolvere per decenni.
- **Grand Auxerrois**: è l'area viticola che circonda la città di Auxerre, nel dipartimento dell'Yonne, caratterizzata da un clima fresco e continentale, meno rigido rispetto allo Chablis, con suoli eterogenei di calcare, marne e argille. A differenza di Chablis, il Grand Auxerrois non presenta un terroir omogeneo ma un mosaico di piccoli comuni e microzone viticole, spesso separate da boschi o campi. Non sono presenti Grand Cru. Le principali AOC sono:
 - **Irancy AOC**: vino rosso di medio corpo ottenuto da uve Pinot Noir e da piccole quote di César.
 - **Saint-Bris AOC**: è l'unica denominazione della Borgogna ammessa per il Sauvignon Blanc (si usa anche Sauvignon Gris); è un vino un po' fuorisede, che strizza l'occhio ai vini della Loira.

Riassunto pronunce

- **Chablis**: shabli.
- **Chablisien**: shabli-sièn.
- **Châtillonais**: shatijonè. Ora, la doppia 'll' non pronunciarla neanche sotto tortura, si pronuncia come il sì in tedesco, 'ja'; quindi diventa 'sha', poi 'ti', poi metti la 'j' di ja (una 'i' chiusa), e poi 'onnè'. Shatijonè.
- **Côte Chalonnaise**: còt shalonèz. La 'z' finale non è la 'z' di 'zorro', ma più come la 's' di Rose del film Titanic.
- **Côte de Beaune**: cò' de bòn. La 'o' aperta, come in 'porta', 'opera', non la 'o' chiusa di 'dono' o 'mondo'. La 't' di Côte andrebbe pronunciata, ma leggera; tu fai finta di essere timido e lasciala lì a metà, tanto dopo c'è subito la 'd' e se pronunci lesto non se ne accorge nessuno.
- **Côte de Nuits**: cò' de nui.
- **Crémant**: cremàn. L'accento inganna, serve solo a capire che la 'e' è chiusa. La 'n' finale lasciala lì sospesa, come se fossi indeciso se pronunciarla o no.
- **Grand Auxerrois**: grant oseruà. Mi raccomando pronuncia le parole come se fossero unite, perché la 'd' non andrebbe pronunciata, ma si lega per liaison con Auxerrois, trasformandosi in una 't'. Qualcosa tipo: gràntoseruà.
- **Mâconnais**: makonè. Dimentica le doppie, la 'e' finale accentata è aperta, come il verbo 'è'.
- **Yonne**: iòn. La 'n' finale lasciala un po' in sospeso, come se ci avessi ripensato e non volessi più dirla.

Beaujolais

Introduzione

Si pronuncia grossomodo “bogiolé”.

Il distretto di Beaujolais costituisce il prosieguo naturale della Borgogna: a sud del Mâconnais, era – e talora è ancora – erroneamente considerata un’area enologica della Borgogna. Segue per 55-60km il decorso della valle del fiume Saône, confinando a sud con Lione, per una larghezza di 10-15km, in un paesaggio collinare con pendii che degradano dolcemente ad est; ad ovest iniziano i rilievi del Massiccio Centrale.

Pur facendo parte storicamente e amministrativamente della Borgogna, il tessuto vitivinicolo, geo-climatico e varietale rendono il Beaujolais un’entità autonoma, tanto da essere stata riconosciuta nel 2018 dall’UNESCO come geoparco mondiale per l’eccezionale valore del suo patrimonio geologico e paesaggistico.

Il clima risente molto delle altitudini, dell’esposizione variabile e del suolo, che varia sia dalle zone più pianeggianti vicino alla Saône alle zone più in quota ad ovest, sia da nord a sud, passando rispettivamente da suoli granitici scistosi a pianure collinari argillose e calcaree. Il clima è quindi semi-continentale, con influssi temperati, più caldo della Borgogna e con inverni meno rigidi, pur mantenendo buone escursioni termiche che agevolano sia l’acidità, sia la freschezza.

Questa regione ha una grande varietà pedologica, i suoli sono granitici e poveri nelle colline settentrionali ed argillosi e profondi nelle zone meridionali.

Nel Beaujolais domina il vitigno Gamay, il cui nome completo è Gamay Noir à Jus Blanc, ossia “a succo bianco”, cioè polpa incolore, per distinguerlo da una varietà oggi quasi scomparsa. Il 97% delle aree coltiva il gamay.

I vini rossi sono spesso prodotti con tecniche come la macerazione semi-carbonica, in particolare per i vini giovani come il Beaujolais Nouveau.

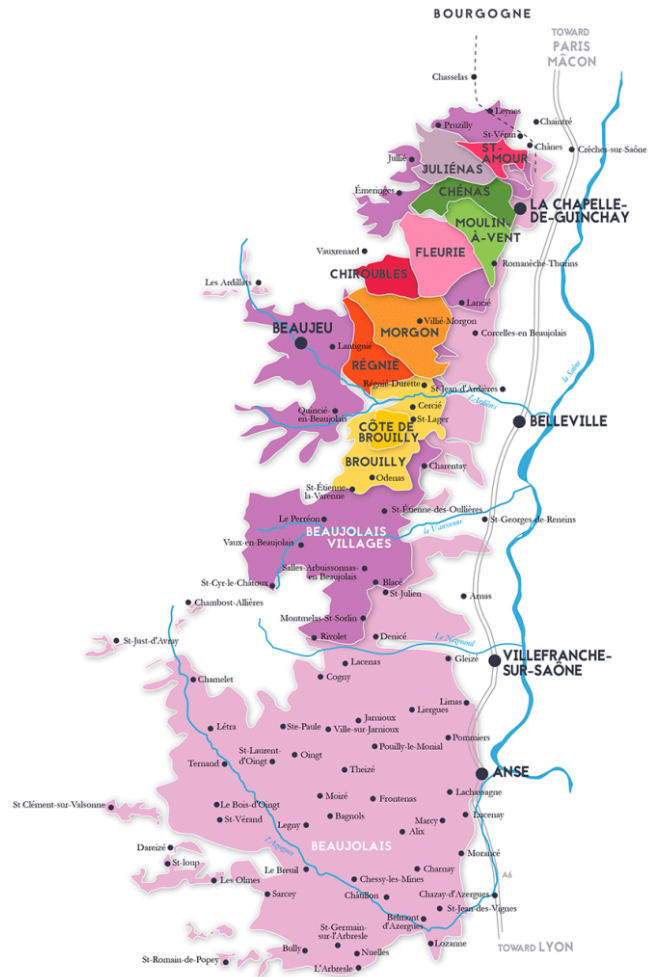
Nel Beaujolais la classificazione dei vini è molto simile alla Borgogna, ma con piccole differenze sostanziali:

1. Il termine *cru* indica un villaggio o un’area ampia, non una vigna singola; ne consegue che ogni *cru* della zona racchiude più *climats*.
2. Non esistono Premier Cru o Grand Cru, esiste solo la categoria Cru, senza sotto classificazioni.
3. I disciplinari regolano la resa, il tipo di uve (quasi sempre Gamay), le regole di vinificazione per ogni AOC/villaggio, non per singole vigne come in Borgogna.

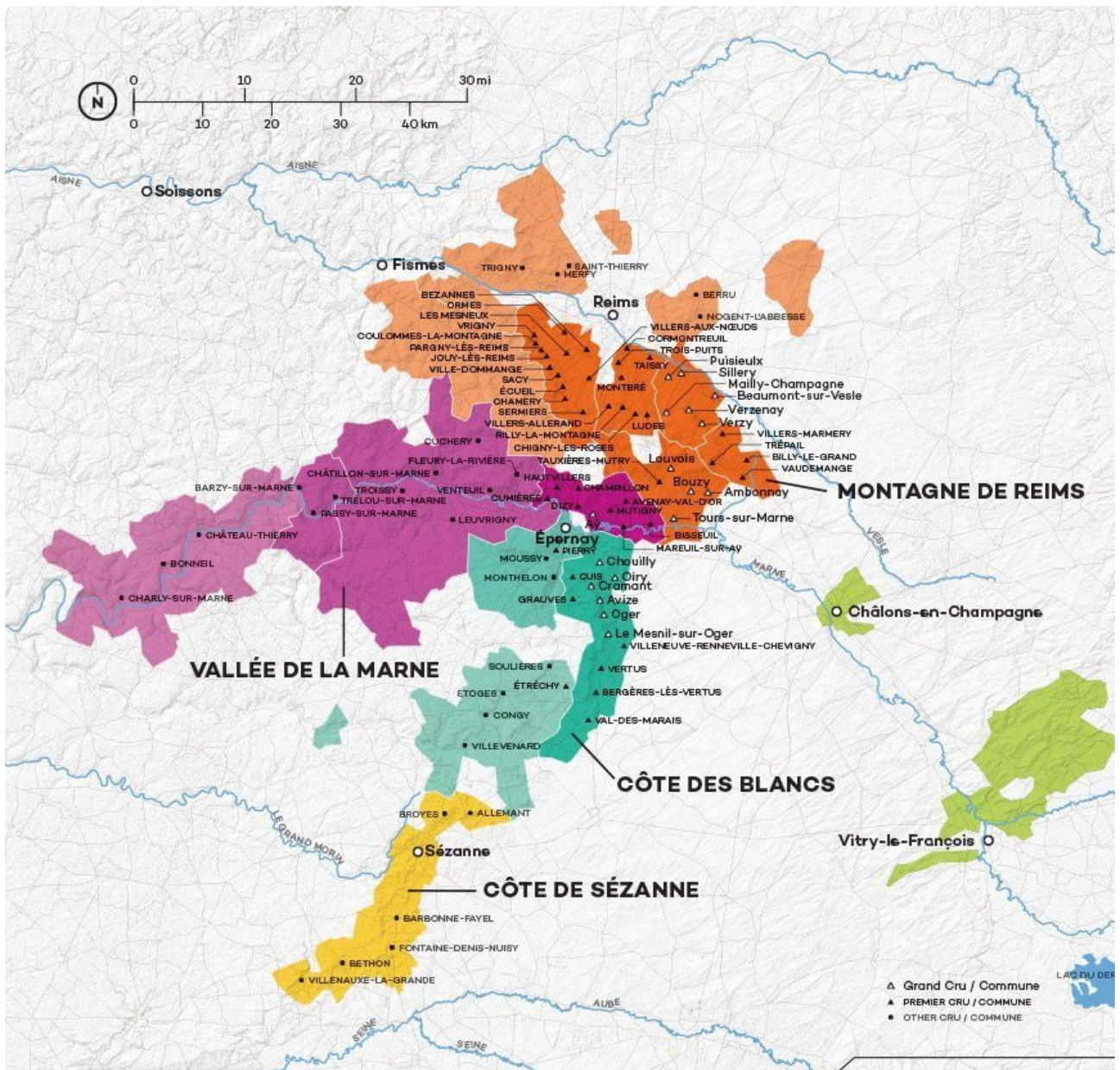
I vini del Beaujolais

La regione conta 12 AOC, con una struttura gerarchica propria:

- **Beaujolais AOC:** è la denominazione regionale, la più ampia, copre 72 comuni e produce vini rossi e rosati con uve Gamay, nonché alcuni bianchi da Chardonnay. I vini sono tipicamente leggeri, fragranti, di pronta beva. Merita una menzione particolare il Beaujolais Nouveau: è un vino di annata, immesso al consumo il terzo giovedì di novembre, può essere solo rosso o rosato. Prodotto con macerazione semi-carbonica, viene travasato dopo 4-6 giorni di fermentazione, stabilizzato e imbottigliato. È un vino da consumo immediato, non adatto all’invecchiamento.
- **Beaujolais-Villages AOC:** livello intermedio fra la regionale e i cru, questa denominazione prevede ricchi e longevi vini rossi a base Gamay, caratterizzati da acidità viva, da aromi di mora e spezie dolci. Esiste anche la versione Beaujolais-Villages Nouveau, con caratteristiche più concentrate e fruttate rispetto all’omonimo dell’AOC regionale.
- **10 crus du Beaujolais:** sono il vertice della gerarchia dei vini del Beaujolais; ciascun cru rappresenta una delle dieci AOC più rinomate della regione. Si trovano principalmente nella parte settentrionale del territorio, su colline granitiche e scistose, dove producono i vini più ricchi, complessi e longevi della regione. Si ricordino i seguenti:
 - **Moulin-à-Vent AOC:** cru più celebre, noto come il “signore del Beaujolais” (*le seigneur du Beaujolais*), con vini profondi, tannici, longevi, spesso affinati in legno.
 - **Côte de Brouilly AOC:** situato su una collina vulcanica, dà vini minerali e strutturali, tesi ed eleganti.
 - **Chénas AOC:** appena 250ha, ha produzione molto limitata, ma nota anche alla tavola di re Luigi XIII.



Champagne



Introduzione

La Champagne è probabilmente la regione più famosa del mondo enologico e deve questa sua fama ad un insieme di fattori storici, geografici e culturali che si sono rafforzati reciprocamente nel tempo.

Il nome deriva dal termine latino *campania*, ossia territorio aperto, pianeggiante o ondulato, utilizzato dai geografi medievali per descrivere le vaste aree calcaree e poco alberate ad est di Parigi. I francesi hanno assorbito la parola, trasformandola in champagne, che nel tempo iniziò a designare la provincia e la relativa area viticola.

Con l'accentramento dell'aristocrazia nel parigino, la possibilità di reperire facilmente buoni vini dalla vicina Champagne aiutò ad elevarli a simbolo di prestigio, a prodotti di rappresentanza riservati alla corte francese; la richiesta di vini nobili e la volontà dei produttori di fornire vini di qualità consentì lo sviluppo di tecniche e stili di vinificazione e affinamento che contribuirono a rendere lo Champagne il vino che conosciamo oggi. In età contemporanea, la storia consolidata di questi vini ha consentito alle case produttrici di costruire un moderno modello di branding, comunicazione ed export che ha rafforzato l'immagine della Champagne come capitale mondiale e punto di riferimento degli spumanti bianchi.

Storia dello Champagne

In origine gli Champagne erano vini fermi, spesso rossi chiari o bianchi opalescenti; in primavera la fermentazione mal completata in bottiglia riprendeva con il caldo: si formava anidride carbonica, la pressione cresceva e le bottiglie scoppiavano. Partiva fino al 40% della produzione, infatti le bottiglie al tempo erano sottili, fragili, soffiate a mano. Fu solo grazie al lavoro dell'inglese Sir Kenelm Digby, che negli anni 30-40 del 1600 sviluppò – in verità per vini fermi e liquori – la bottiglia a spalla larga e fondo concavo, molto più robusta, che lo Champagne iniziò ad assomigliare al vino moderno. Infatti, il vino veniva esportato a Londra via botti, veniva imbottigliato oltre Manica nelle bottiglie progettate da Digby e veniva aggiunto zucchero di canna perché erano dannatamente golosi; si scoprì che lo zucchero ridava vita ai vini, i quali rifermentavano e producevano spuma. Il fenomeno – che in Francia avveniva solo parzialmente perché le fragili bottiglie scoppiavano – consentì la nascita dei primi prototipi di vino spumante della Champagne. Quando i francesi se ne accorsero, importarono molte bottiglie di Digby e solo successivamente, nel XVIII secolo, impararono a produrne di simili. Nel corso del Settecento, la forma della bottiglia si modificò, andando a plasmare quella che oggi viene chiamata *bouteille champenoise*, ovvero la champagne, codificata e standardizzata solo nel XIX secolo.

A onor del vero, gli inglesi non ebbero l'idea della rifermentazione in bottiglia perché folgorati da un'intuizione, ma si rifecero ad un trattato del 1622 del medico marchigiano Francesco Scacchi, che descrisse la ripresa della fermentazione naturale in bottiglia.



Il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon, che visse nell'abbazia di Hautvillers, vicino a Épernay nel cuore della Champagne, fu il *procureur*, ossia il responsabile della gestione delle terre e dei vigneti dell'abbazia. All'epoca, come anticipato, i vini della zona erano fermi, spesso da uve rosse vinificate in bianco (Pinot Noir e Pinot Meunier). La sua attività enologica si concentrò sulla qualità di quei vini fermi, e non cercò mai la *mousse*, ossia il risultato della rifermentazione in bottiglia, poiché al tempo era considerata un difetto, in quanto faceva esplodere le bottiglie e perdere parte della produzione. Tuttavia, va ricordato per alcuni dei suoi meriti, fra i quali:

- Selezione delle uve e delle parcelle in base a esposizione, altitudine e maturazione.
- Assemblage, con cui cercava di ottenere vini equilibrati e costanti.
- Impiego sistematico del tappo in sughero e delle bottiglie inglesi, che in quei tempi iniziavano a diffondersi anche in Francia. In realtà i confratelli di Dom Pérignon riportano, dopo la sua morte, che lui utilizzasse “spago e tappi di corteccia” per sigillare le bottiglie; d'altro canto, l'abbazia di Hautvillers aveva ottimi rapporti con la Spagna, che fungeva da intermediario facendo pervenire il sughero portoghese in Aquitania, quindi è possibile che Dom Pérignon ne abbia fatto uso.

Le etichette degli Champagne

Quando si prende una bottiglia di Champagne si capisce al volo cosa si ha fra le mani, ma ci sono delle scritte che possono aiutare a capire qualcosa in più del vino. Ogni bottiglia di Champagne deve riportare le seguenti informazioni, alcune delle quali (ad es. il lotto) in altri punti, come una retroetichetta, oppure nel vetro della bottiglia.

- Champagne: è il nome dell'AOC, è ripetuta anche sul tappo.
- Nome dell'élaborateur: ragione sociale o nome dell'elaboratore, più il nome del comune in cui ha la sede legale e, se diverso, anche del comune in cui avviene l'elaborazione.
- Titolare dell'elaborazione e del confezionamento: ha più parti:
 - Categoria professionale dell'élaborateur:



- **RM:** *récoltant-manipulant*, è il viticoltore che coltiva le proprie uve (95% min) e produce e commercializza lo Champagne con la propria etichetta. Sono i cd. *vignerons indépendants*.
 - **NM:** *négociant-manipulant*, sono le grandi maison che acquistano uve o vini base da diversi viticoltori e le assemblano, spesso anche con parte delle proprie uve. È la categoria dominante a livello qualitativo.
 - **CM:** *coopérative de manipulation*, è una cooperativa di produttori che vinifica collettivamente le uve dei soci e commercializza sotto un marchio comune.
 - **RC:** *récoltant-coopérateur*, è il viticoltore socio di una cooperativa che riceve le bottiglie già pronte e le commercializza con la propria etichetta personale. Non vinifica, né imbottiglia, ma partecipa al processo tramite la cooperativa.
 - **SR:** *société de récoltants*, è un gruppo familiare o una società costituita da più viticoltori, che mettono in comune mezzi tecnici e strutture, ma commercializzano lo Champagne sotto un unico marchio. È tipico fra fratelli o cugini che condividono le vigne.
 - **ND:** *négociant-distributeur*, è una figura puramente commerciale, si tratta dell'operatore che acquista lo Champagne già finito da produttori o maison e lo etichetta con un proprio marchio.
- Il numero di registrazione dell'élaborateur (elaboratore) presso il *Comité Champagne*, così da identificarlo amministrativamente.
- **Categoria di dolcezza:** è il tenore zuccherino, può essere brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi-sec, doux.
 - **Provenienza:** è un'attestazione che il vino è prodotto in Francia, e solitamente recita "*Produit de France*".
 - **Titolo alcolometrico effettivo:** gradazione alcolica in %.
 - **Volume nominale.**
 - **Nr di lotto.**
 - **Allergeni.**
 - **Informazioni facoltative:**
 - **Millesimo:** se compare un'annata allora lo Champagne deve avere il 100% di uve provenienti da una stessa vendemmia; a volte può non comparire la scritta millésime, ma solo l'annata. Alcuni vini, soprattutto quelli con grande volume di vendite all'estero (Dom Pérignon, che peraltro è sempre millesimato) riportano la scritta di stampo inglese "*vintage*", che corrisponde al millesimato.
 - **Indicazione di vitigni e menzioni di stile:** come blanc de blancs, blancs de noirs, rosé, che se dichiarate devono corrispondere alla composizione reale.
 - **Cru:** è ammessa l'indicazione della classificazione del comune (non classificato, premier cru, grand cru); è facoltativa, infatti l'etichetta della pagina precedente riporta solo "Clos du Mesnil", un vigneto eccezionale all'interno del territorio amministrativo di Mesnil-sur-Oger, classificato come Grand Cru. Krug sceglie di non scrivere il nome del comune, preferendo quello del clos, più affine all'identità e più vincente sul piano comunicativo.
 - **Informazioni tecniche:** come sboccatura, durata sui lieviti, parcella, etc.

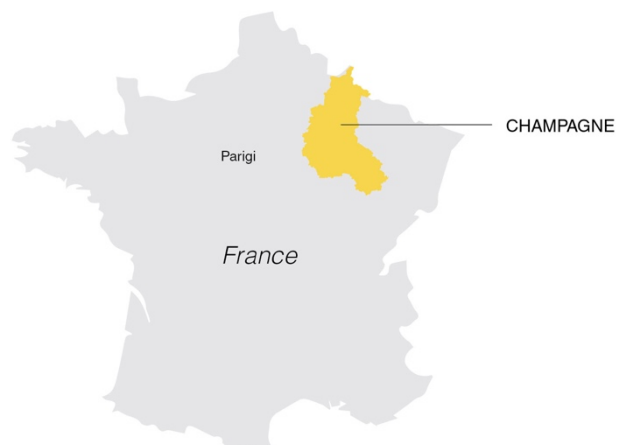


Terroir e sottozona della Champagne

Il terroir della Champagne è una costruzione complessa che unisce geologia antica, clima marginale per la vite, classificazioni storiche dei comuni e scelte agronomiche che derivano dalla particolare identità dei suoi vini. Si può comprenderlo bene solo distinguendo le grandi aree, perché ciascuna esprime un rapporto diverso con le uve: qui dimorano i grandi Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

La Champagne si trova al limite settentrionale della viticoltura di qualità; l'area "Champagne – Ardenne" è di natura amministrativa, ma le Ardenne sono un'area collinare e boscosa, situata più a nord, teatro dell'omonima e sanguinosissima (ma per fortuna fallimentare) controffensiva disperata dei nazisti nella Seconda guerra mondiale.

Il clima è fresco, con influenza oceanica che porta umidità e regolarità termica, e un'impronta continentale che si manifesta nelle gelate primaverili e negli sbalzi stagionali. Le estati sono



brevi e raramente molto calde; la maturazione è lenta e mantiene acidità elevate. Questa condizione è uno dei fondamenti dello stile champenois: struttura moderata, profilo teso, aromi delicati che beneficiano della presa di spuma e dell'affinamento sui lieviti. L'altro pilastro è il suolo. La Champagne siede su una piattaforma gessosa di epoca cretacea, con calcare poroso che drena rapidamente l'acqua, trattiene il calore e fornisce un ambiente radicale stabile. La gessosità non è uniforme: varia per profondità, durezza e presenza di strati argillosi o sabbiosi, e queste variazioni differenziano enormemente i vini. Quando si parla di terroir, è utile seguire la suddivisione canonica in quattro macro-aree, alle quali si aggiunge una quinta realtà, talora accorpata alla Côte des Blancs per affinità stilistica: la Côte de Sézanne.

Montagne de Reims: è un altopiano boscoso le cui pendici ospitano alcuni dei vigneti più celebri per il Pinot Noir. La presenza di calcare duro, a volte molto profondo, e un'esposizione variabile per via della forma a ferro di cavallo dei rilievi creano una straordinaria diversità interna. I comuni più rinomati, come Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay o Mailly-Champagne, devono la loro reputazione alla capacità di produrre Pinot Noir vigoroso, denso e salino, capace di fornire alla cuvée corpo e longevità. Qui il gesso può essere ricoperto da strati argillo-limosi che trattengono un po' più d'acqua, favorendo maturazioni regolari. L'effetto generale della Montagne è una sensazione di struttura, tocchi affumicati e una profondità che si presta bene sia ai millesimati sia ai rosé.

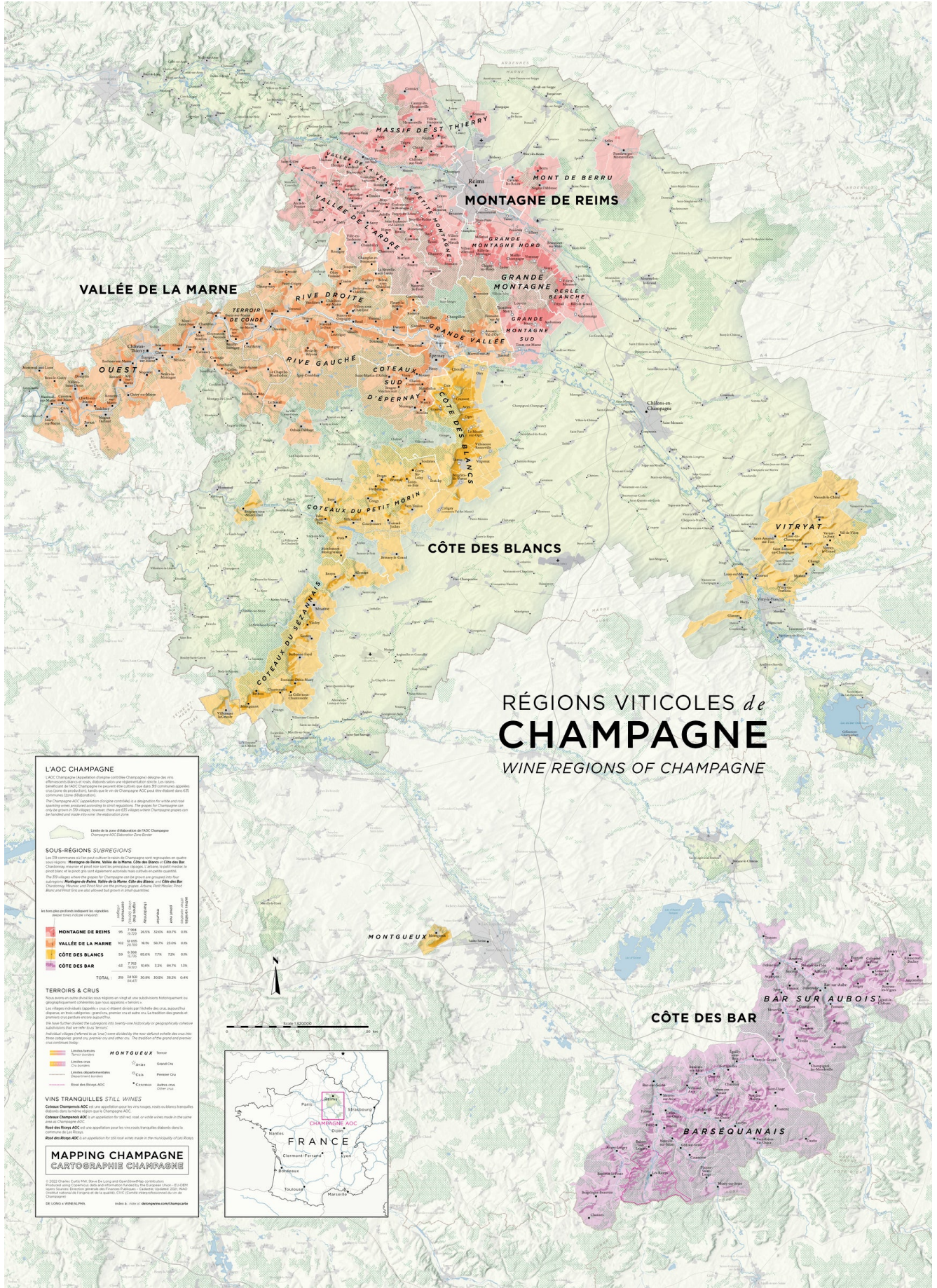
Vallée de la Marne: segue il corso del fiume Marne (Marna in italiano) e mostra un paesaggio molto vario; è la zona dove il Meunier trova la sua massima espressione. Il suolo è più misto: il gesso affiora meno frequentemente rispetto ad altre zone e si alterna a marne argillose e terreni più pesanti, che in un clima freddo favoriscono il Meunier perché germoglia tardi e soffre meno le gelate. La Vallée offre vini più morbidi, fruttati, rotondi, con acidità più gentile. I comuni della riva destra, come Cumières, Ay-Champagne o Mareuil-sur-Ay, pur essendo celebri per il Pinot Noir, esprimono anche uno stile diverso da quello della Montagne: frutto più immediato, calore moderato, una certa sensualità. È la zona meno "gessosa" e questo incide notevolmente sulla personalità degli Champagne. La sottozona Massif de Saint-Thierry produce Meunier fine e arioso, con Chardonnay sottili e profumati, in virtù di altitudini leggermente maggiori, vicinanza ai boschi e terreni meno gessosi; è una delle sottozone con suolo più fresco della Champagne.

Côte des Blancs: è la patria dello Chardonnay. È una dorsale di suoli gessosi quasi puri, con esposizione prevalentemente a est e sud-est. La combinazione di calcare tenero, drenaggio eccellente, riflesso luminoso e clima ventilato crea un ambiente ideale per Chardonnay sottili, tesi, minerali. I comuni Grand Cru come Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize e Chouilly rappresentano i vertici di questo stile: acidità alta, lunghezza salina, finezza aromatica e capacità straordinaria di invecchiamento. La Côte des Blancs è spesso descritta come la sintesi della Champagne "bianca", quella che offre agli assemblaggi eleganza e verticalità.

Côte des Bar: molto più a sud, nel dipartimento dell'Aube, ha un terroir completamente diverso. I suoli appartengono alla stessa formazione geologica della Chablisienne: marne kimmeridgiane, calcare più stratificato e una maggiore presenza di argilla. Il clima è più continentale, con escursioni più marcate. Qui domina il Pinot Noir, che dà vini più pieni, più maturi, spesso più scuri nella percezione aromatica. La Côte des Bar è oggi un polo creativo, soprattutto tra i vigneroni, perché la diversità dei suoli consente interpretazioni molto varie e spesso più "terrene" rispetto al resto della Champagne.

Côte de Sézanne: subito a sud della Côte des Blancs, è una serie di pendii più morbidi e leggermente più caldi, dove il gesso è meno puro e più mescolato a marne, argille e sabbie. Questo crea un terroir che dà allo Chardonnay uno stile più maturo e rotondo, con acidità meno tagliente e un frutto più solare rispetto alla "bianchezza" tesa della Côte des Blancs. I vini risultano ampi, cremosi, immediati, spesso utilizzati per aggiungere morbidezza e volume agli assemblaggi. Comuni come Barbonne-Fayel o Bethon incarnano bene questa identità intermedia tra la finezza settentrionale e la generosità della Côte des Bar. Negli atlanti si può incontrare il termine geografico Coteaux du Sézannais, mentre Côte de Sézanne indica la regione viticola.





Cru della Champagne

Sul piano normativo, la classificazione storica dei cru della Champagne segue l'*Échelle des Crus*, un sistema percentuale che attribuiva valore economico alle uve dei vari comuni. Oggi non è più utilizzato come meccanismo di prezzo, ma resta riconosciuto come menzione geografica tradizionale e sono tuttora classificati Grand Cru solo i comuni che raggiungevano il 100%, Premier Cru quelli valutati tra 90 e 99%. È importante sottolineare che la classificazione riguarda il comune intero, non la singola parcella come in Borgogna. Per questo motivo un vigneto eccezionale situato in un comune non classificato non può esprimere la menzione, mentre vigneti mediocri all'interno di un comune Grand Cru possono comunque rivendicarla. La menzione è dunque geografica e storica, non qualitativa in senso assoluto.

Le menzioni più specifiche, come i lieux-dits e i clos, hanno valore culturale e comunicativo, non normativo, salvo il rispetto delle regole generali di tracciabilità. Molti produttori indicano volontariamente la parcella perché la Champagne moderna tende a valorizzare l'origine puntuale, soprattutto tra i récoltants-manipulants.



Nel complesso, il terroir della Champagne è un mosaico finissimo. La sua identità nasce dall'equilibrio tra un clima fresco che rallenta la maturazione, suoli gessosi che portano energia luminosa e drenaggio, e un sistema storico di classificazioni comunali che ancora oggi orienta il mercato e il linguaggio tecnico. È un terroir che non esiste per dare vini compiuti in senso tradizionale, ma vini predisposti all'elaborazione, cioè capaci di trasformarsi nei lunghi anni di affinamento: è proprio questa vocazione, più di ogni altra cosa, che lo rende unico.

I 17 comuni classificati come Grand Cru sono: Ambonnay, Bouzy, Louvois, Ay-Champagne, Verzenay, Verzy, Mailly-Champagne, Beaumont-sur-Vesle, Sillery, Puisieulx, Tours-sur-Marne, Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly e Oiry. I Premier Cru sono invece 38. Tours-sur-Marne, a dispetto del nome, si trova in Montagne de Reims, al confine con

I vitigni della Champagne

Lo Champagne nasce da 3 vitigni principali:

- **Pinot Noir**: pilastro della struttura champenoise. Dà corpo, profondità aromatica e capacità di invecchiamento. Domina nelle zone Montagne de Reims e Côte des Bar. È vinificato in bianco o in rosso, nel secondo caso è usato per i rosé d'assemblage.
- **Pinot Meunier**: vitigno a bacca rossa più tardivo e resistente alle gelate, ideale per la Vallée de la Marne. Dà frutto, morbidezza, aromi immediati. Completa l'equilibrio nelle cuvées sans année. In Germania questo vitigno è chiamato Riesling nero, Schwarzriesling, anche se non è neanche imparentato con il Riesling vero.
- **Chardonnay**: anima bianca dello Champagne, ama i suoli gessosi della Côte des Blancs. È fondamentale nelle cuvées di prestigio e costituisce in purezza i blanc de blancs, salvo rare eccezioni con vitigni minori

Sono ammessi, ma rarissimi, altri 4 vitigni storici; sono comunemente chiamati cépages oubliés (vitigni dimenticati), proprio perché allevati in micro-parcelle della Champagne, prevalentemente da vigneroni indépendants (RM).

- **Arbane**: vitigno bianco antichissimo, molto difficile da coltivare. Sopravvive in micro-parcelle nella Côte des Bar.
- **Petit Meslier**: uva bianca molto resistente al freddo, conserva altissima acidità.
- **Pinot Blanc**: anche detto **Blanc Vrai**, è il vitigno a bacca bianca più equilibrato fra quelli minori, dà volume e morbidezza.
- **Pinot Gris**: anche detto **Fromenteau**, matura presto e dà vini morbidi, fruttati, con aromaticità più ricca. Viene coltivato in Champagne solo per spirito conservativo, direi quasi per malinconia, principalmente nella Côte des Bar.

Il vino Champagne

Lo Champagne è un vino definito dal *Cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Champagne"*, ovvero il disciplinare dello Champagne, emesso dall'INAO. La zona di produzione coincide con le aree Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar e Côte de Sézanne, i vitigni ammessi sono quelli del paragrafo precedente.

Le uve sono vendemmiate a mano, quindi la pressatura pneumatica deve garantire la frazioni qualitative (la cuvée e le taille); il mosto viene decantato e avviato alla fermentazione alcolica in acciaio o in legno, a seconda dello stile della maison. La malolattica può essere svolta o bloccata: molte grandi maison la eseguono sistematicamente



(Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Piper-Heidsieck, Canard-

Duchêne, ecc) per ottenere vini più cremosi, mentre altre talora la bloccano del tutto su alcune cuvée (inteso come blend), come Krug, Louis Roederer, Lanson, Gosset (non la fa mai, è un suo tratto identitario), ecc.

Salvo vini millesimati e cuvée parcellari, lo Champagne nasce quasi sempre da un assemblage, una pratica complessa che unisce vini di uve diverse, di zone diverse e di annate diverse. L'arte del blending è la parte più distintiva dell'enologia della Champagne, infatti l'obiettivo non è fotografare un terroir puntuale, ma ottenere equilibrio, coerenza stilistica e profondità aromatica. Le maisons conservano i vini di riserva anche per molti anni, spesso in acciaio, cemento vetrificato o legno. L'assemblaggio punta a combinare la struttura del Pinot Noir, la rotondità del Meunier e la finezza dello Chardonnay, modulando il vino secondo lo stile della maison.

Una volta definito l'assemblaggio, si aggiunge il liqueur de tirage per avviare la presa di spuma in bottiglia; dopo la fine della presa di spuma inizia il lungo affinamento sui lieviti (élevage), uno dei veri motori qualitativi della Champagne, con tempistiche ben codificate dal Cahier des charges:

- Sans année: 15 mesi min di affinamento (di cui 12 sui lieviti), ma quasi tutti i produttori superano questo limite.
- Millesimati: 36 mesi min di affinamento, con cuvée di prestigio che riposano anche 5-10 anni.

Il processo di rifermentazione e affinamento sui lieviti prende il nome di metodo champenoise; è come il nostro metodo classico, ma il nome può essere legalmente utilizzato esclusivamente per lo Champagne. Il remuage può essere manuale sulle pupitres o meccanico con le gyropalette (oggi la norma) e serve a portare i residui sul collo, che vengono infine eliminati con il dégorgement (effettuato quasi sempre à la glace, è à la volée solo per produzioni speciali, spesso è scritto in bottiglia).

Come ultimo passaggio, il liqueur d'expédition aggiunge la concentrazione zuccherina voluta dallo stile ricercato, da brut nature a doux.

Lo Champagne rosé

Lo Champagne rosé è una categoria ufficiale del disciplinare dell'AOC Champagne. È sempre uno spumante ottenuto con metodo champenoise e la vinificazione avviene in due modi:

1. Rosé d'assemblage: è il metodo più diffuso, si ottiene aggiungendo vino rosso fermo (Pinot Noir o Pinot Meunier) al vino base bianco prima della presa di spuma. È l'unica AOC francese che consente l'assemblaggio di bianco + rosso per fare un rosé.
2. Rosé de macération (saignée): è la macerazione breve delle uve a bacca nera; le uve pigiate sono messe a macerare con le bucce per poche ore, poi viene prelevata (si fa il 'salasso') una parte del mosto che viene vinificata in bianco. È una metodica molto poco comune in Champagne.

Altre AOC nella Champagne

Nella regione della Champagne esistono altre 2 AOC:

- Coteaux Champenois AOC: sono vini fermi rossi, bianchi o rosati.
- Rosé des Riceys AOC: sono vini rosati fermi, molto rari, prodotti solo nel comune di Les Riceys, in Côte des Bar.

Riassunto pronunce

- Aÿ-Champagne: ài sciampagn.
- Clos: clò.
- Côte de Sézanne: cot de sesàn.
- Côte des Blancs: cot de blan; dimentica tutte le 's' e non pronunciare neanche la 'c' in Blancs.
- Coteaux Champenois: cotò sciampenuà.
- Doux: dù. Potevano scrivere solo dù, ma no.
- Élaborateur: elabòratœr; œ è quel suono tipico francese, come nella parola francese 'bleu' o inglese 'bird'.
- Épernay: epernè.
- Hautvillers: ot-villèr.
- Meunier: mœ-nié. Allora qui è divertente, se non sai come si pronuncia la ø fai così: fai la bocca per dire una 'o' chiusa, e in quella posizione pronuncia la vocale 'e'. Ta-daa, un po' di pinò mœ-nié.
- Mesnil: menil.
- Montagne de Reims: montagn de rens. Il suono di 'montagne' è lo stesso di 'champagne', la 'e' non si pronuncia.
- Négociant: negossian.
- Oger: ojà. Il suono è lo stesso di "Je", il pronome personale 'io' in francese. Se dovete leggere Mesnil sur Oger suona come 'menil syr_ojè', con syr e ojà che sembrano una parola unica. 'Syr' si pronuncia mettendo le labbra a formare una 'u' e pronunciando una 'i'.
- Récoltant-coopérateur: recoltàn cooperatœr.
- Récoltant-manipulant: recoltàn manipulan.
- Rosé des Riceys: rozé de risèi.
- Vallée de la Marne: vallè de la marn.

Bordeaux



Introduzione

La regione di Bordeaux si trova a sud-ovest della Francia. Si tratta di un grande sistema fluviale e costiero modellato dall'incontro tra la Garonna, la Dordogna e l'estuario della Gironda. Questi tre corpi d'acqua creano una sorta di ventaglio che divide il vigneto bordelaise in rive opposte, con microclimi e suoli molto diversi. La città è al centro di questo crocevia (cerchio rosso nella mappa a lato), ma le aree viticole più importanti circondano l'estuario: la riva sinistra della Garonna, la riva destra della Dordogna e la fascia intermedia nota come Entre-Deux-Mers.

Dal punto di vista geologico il territorio è un mosaico antico. La riva sinistra, soprattutto nel Médoc e nel Graves, è formata da depositi ghiaiosi portati dalla Garonna e dalla Gironda durante le glaciazioni. Queste ghiaie, mescolate a sabbie e ciottoli, drenano rapidamente e trattengono calore, creando le condizioni ideali per il cabernet sauvignon. In profondità, sotto i livelli ghiaiosi più recenti, ci sono substrati argillosi e calcarei che regolano la disponibilità idrica nelle annate calde. Più a sud, nel Graves e a Pessac-Léognan, la ghiaia si intreccia a sabbie e a placche di calcare, dando vita a vini più fumé e a bianchi di grande finezza.



La riva destra ha una natura completamente diversa. Qui dominano argilla e calcare: l'argilla è fresca e trattiene acqua, dando vigoria e morbidezza al Merlot; il calcare, soprattutto nelle colline di Saint-Émilion e Fronsac, regala mineralità, tensione e un carattere quasi salino. Il plateau calcareo di Saint-Émilion è uno dei patrimoni geologici più importanti d'Europa: antiche barriere coralline consolidate in roccia porosa, capace di drenare rapidamente ma anche di mantenere umidità nelle annate siccitose. Attorno al plateau compaiono zone più sabbiose che producono vini più leggeri e fruttati.

Tra le due rive si apre l'Entre-Deux-Mers (lett. "tra due mari"), un vasto altopiano tra Garonna e Dordogna. Qui i suoli sono una miscela variabile di argille, sabbie e calcare, e la zona è tradizionalmente vocata ai bianchi da Sauvignon Blanc e Sémillon, mentre le aree più argillose sono adatte a rossi morbidi e meno strutturati rispetto ai vini delle rive principali.

Il clima di Bordeaux è oceanico temperato, profondamente influenzato dall'Atlantico e dalla Corrente del Golfo. Gli inverni sono miti, le estati calde ma raramente torride, e le piogge ben distribuite, con primavere spesso instabili che influenzano la fioritura. Questo clima rende Bordeaux uno dei territori più variabili al mondo da un'annata all'altra. L'estuario della Gironda ha un ruolo stabilizzante: mitiga le temperature, riflette la luce e riduce il rischio di gelate, specialmente nella riva sinistra. Le pinete delle Landes, a ovest, proteggono i vigneti dai venti salmastri dell'oceano.

La disposizione delle colline e dei fiumi crea differenze microclimatiche notevoli. A Saint-Émilion l'altitudine leggermente maggiore garantisce escursioni termiche utili alla maturazione fenolica, mentre nelle zone pianeggianti della riva sinistra la vicinanza all'estuario smorza i picchi di calore. Il Sauternais, più a sud, vive un microclima unico: la confluenza dei fiumi Ciron e Garonna genera nebbie mattutine autunnali seguite da pomeriggi soleggiati, condizione ideale per la botrytis cinerea che dà origine ai vini dolci di Sauternes e Barsac.

Le etichette dei vini bordellesi.

Le etichette dei vini di Bordeaux sono fra le più codificate al mondo; hanno grande variabilità stilistica, per rispecchiare le caratteristiche tipiche della zona e le classificazioni storiche.

- Denominazione AOC: Bordeaux, Bordeaux Supérieur o AOC comunali, come Pauillac, Saint-Émilion, Pomerol, ecc.
- Imbottigliatore: con diciture riconoscibili, come "Mis en bouteille au château / au domaine / à la propriété" o "Mis en bouteille par..." se imbottigliato da terzi.
- Titolo alcolometrico effettivo.
- Volume nominale.
- Paese d'origine: anche solo 'France', o 'Produit de France'.
- Nr di lotto, allergeni e informazioni nutrizionali.

Oltre alle informazioni obbligatorie per legge, quasi tutte le bottiglie riportano una serie di ulteriori informazioni facoltative, quali a titolo esemplificativo:

- Nome dello château: spesso accompagnato da un disegno dello stesso, o da uno stemma o scudo o medaglia.
- Annata: i vini di Bordeaux sono quasi sempre millesimati, anche se non è obbligatorio lo siano.
- Classificazione: questa informazione è facoltativa e compare solo se il produttore sceglie di usarla. Ad es. Grand Cru Classé 1855, Premier Grand Cru Classé, Cru Bourgeois, Cru Artisan, ecc.
- Menzioni commerciali: come Grand Vin de Bordeaux, Réserve, Cuvée Spéciale, ecc.

Caratteristiche peculiari di Bordeaux.

A differenza della Borgogna che è suddivisa in micro-parcelle classificate, e della Champagne che è suddivisa in comuni classificati, il Bordeaux ha al centro la proprietà agricola: lo château. L'unità fondamentale non è dunque un vigneto, né una parte di una vigna, e nemmeno un comune, bensì la tenuta. Lo Château è un marchio, una storia e un'unità produttiva, è il cuore del sistema e decide cosa piantare, possiede parcelle anche distanti fra loro (con terreni e climi diversi), vinifica tutto insieme secondo il proprio stile e veste le bottiglie con un'etichetta che parla dello château, non del vigneto o del terroir. L'approccio è dunque 'aziendale', di un insieme di uve di origine anche diversa, e non parcellare, di lieux-dits o di climats.

Un'altra caratteristica del Bordeaux sono i tagli bordellesi. Agronomicamente, non è una regione da monovitigni, ma da tagli, con uve che si completano fra di loro, bilanciandosi ed esaltandosi reciprocamente nell'espressione complessiva del vino. La reputazione dell'area è dominata dai vini rossi, tanto



da dar vita proprio al colore **Rosso Bordeaux** (esattamente quello con cui è stato colorata la scritta); tuttavia Bordeaux produce tutte le tipologie di vino, con denominazioni dedicate e stili distinti, come bianchi, rosati e vini dolci.

Tradizionalmente, con taglio bordelese ci si riferisce al classico vino rosso ottenuto da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, ma possono essere impiegate – e in Bordeaux sovente lo sono – le uve Petit Verdot, Malbec e Carménère, anche se in minor misura.

Il taglio bordelese bianco è molto meno famoso, ma ha una tradizione forte nell'area di Bordeaux, e si compone di Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle, quest'ultima in minor misura; viene usato sia per i bianchi secchi, sia per i vini dolci bottrizzati. È meno famoso come tipo di vino perché i grandi rossi classificati hanno dominato per decenni la scena enologica mondiale.

Bordeaux si divide per vaste aree, con macro-terroir, con la Rive Gauche che si trova a sinistra della Garonne e della Gironda, la Rive Droite a destra della Dordogne e della Gironda e l'Entre-Deux-Mers che si trova fra Dordogne e Garonne.

Un ultimo aspetto, di fondamentale importanza, è dato dalle 5 diverse classificazioni degli château a seconda dell'area di riferimento o della tipologia dei vini:

1. Classificazione del 1855: in francese è detta *Classement des Crus de la Gironde pour l'Exposition Universelle de Paris de 1855*; è la più famosa della storia del vino francese, venne commissionata per l'Esposizione Universale di Parigi del 1855, classifica gli château del Médoc (rossi) e di Sauternes/Barsac (dolci) in base alla reputazione e ai prezzi dell'epoca. Non viene quasi mai modificata, l'ultima volta è stata nel 1973 per l'ascesa di Mouton Rothschild a Premier Cru. Ha una sezione specifica per i *vins liquoreux*, ossia Sauternes e Barsac. Nella comunicazione commerciale e nell'uso comune, dopo il 1855 si è stabilito che tutti gli château inclusi nella classificazione 1855 sono considerati *Grands Crus Classés en 1855*, una formula moderna di appartenenza alla classificazione.
 - Classement des Vins de la Gironde pour l'Exposition Universelle de Paris de 1855:
 - Premier Cru
 - Deuxième Cru
 - Troisième Cru
 - Quatrième Cru
 - Cinquième Cru
 - Classement des vins blancs liquoreux de la Gironde (Sauternes et Barsac):
 - Premier Cru Supérieur: solo Château d'Yquem, è l'unico a questo livello.
 - Premier Cru
 - Deuxième Cru
2. Classificazione di Saint-Émilion (Rive Droite): è una classificazione importante e complessa, viene revisionata periodicamente (ogni 10 anni cca); ultimamente si sono verificati episodi di ricorsi, dispute e di abbandoni volontari di alcuni Château, anche di prestigio, come Château Cheval Blanc (ex Premier Grand Cru Classé A, ritirato nel 2021), Château Ausone (ex Premier Grand Cru Classé A, ritirato nel 2021), Château Angélus (ex Premier Grand Cru Classé A, ritirato nel 2022); erano tre dei quattro produttori più prestigiosi della Rive Droite e la loro uscita ha indebolito la percezione della classificazione. La gerarchia è:
 - Premier Grand Cru Classé A
 - Premier Grand Cru Classé B
 - Grand Cru Classé
3. Classificazione delle Graves (1953-1959): pubblicata nel 1953, l'ultima revisione e ratifica dell'INAO avvenne nel 1959 e da allora è immutata. Riguarda sia rossi, sia bianchi, ed è l'unica classificazione francese a farlo. Gli château storici delle Graves sono quasi tutti ricadenti nella AOC Pessac-Léognan e sono tutti classificati Grands Crus Classés de Graves.



4. Classificazione Cru Bourgeois: riguarda la zona del Médoc e solo château non inclusi nella classificazione 1855. La selezione viene effettuata annata per annata, con criteri tecnici e qualitativi. Ha un buon peso commerciale. La gerarchia prevede:
 - Cru Bourgeois Exceptionnel
 - Cru Bourgeois Supérieur
 - Cru Bourgeois
5. Classificazione Cru Artisan: riguarda i piccoli produttori indipendenti del Médoc, ed è basata su criteri quali la dimensione ridotta della tenuta, la gestione diretta del vigneto e della vinificazione, lo stile artigianale. Non ha livelli gerarchici interni, è una categoria unica che rappresenta l'anima piccola e tradizionale del Médoc.

Le AOC di Bordeaux.

Quante sono le AOC di Bordeaux? Se a qualche studente di un corso di Sommelier dovesse mai essere fatta questa domanda, sappia che è un tranello predisposto per la sua bocciatura. Sono 39 le AOC, anche se alcuni (sbagliando) uniscono l'AOC *Saint-Émilion Grand Cru* e l'AOC *Saint-Émilion*, come se fossero due tipologie della stessa denominazione, mentre invece ciascuna ha il proprio disciplinare. Inoltre, il CIVB (*Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux*, una sorta di Consorzio, è un organo privato soggetto al controllo del Ministero dell'Agricoltura francese) riporta 65 appellazioni diverse per la regione di Bordeaux, in quanto opera una distinzione delle varie tipologie a fini per lo più commerciali. La tabella riportata è utile per fare un paragone fra le AOC canoniche, aventi un proprio disciplinare, e le tipologie che il CIVB riporta nei propri documenti e registri.

È importante notare che a Bordeaux le AOC sono classificazioni di luogo: comuni prestigiosi (*Sauternes, Pauillac, Margaux, Saint-Émilion*), subregionali (*Haut-Médoc, Graves, Côtes de Bordeaux*) o regionali (*Bordeaux, Bordeaux Supérieur*).

INAO	CIVB
AOC Bordeaux	Bordeaux Rouge
	Bordeaux Blanc (Sec)
	Bordeaux Rosé
	Bordeaux Clairet
AOC Bordeaux Supérieur	Bordeaux Supérieur Rouge
	Bordeaux Supérieur Blanc (Moelleux)
AOC Crémant de Bordeaux	Crémant de Bordeaux

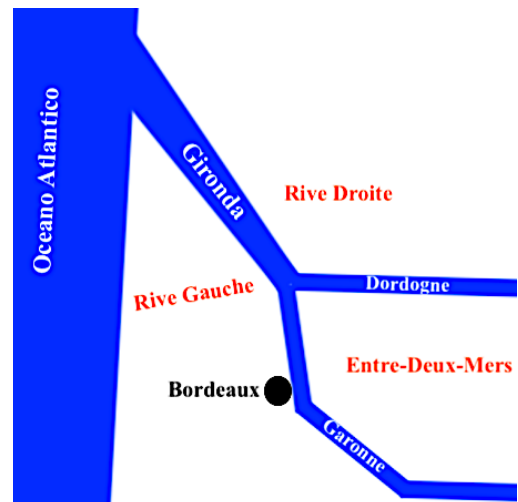
Le macroaree di Bordeaux.

La regione di Bordeaux è uno dei territori viticoli più vasti e complessi di Francia, organizzata in modo chiaro intorno ai suoi grandi fiumi: la Garonne, la Dordogne e l'estuario della Gironda. Il paesaggio vitato non è uniforme, ma suddiviso in macroaree con identità proprie, ciascuna definita da suoli, climi, vitigni dominanti e tradizioni produttive diverse. Per comprendere davvero il carattere dei vini bordolesi è necessario partire da questa geografia interna, che determina stili e gerarchie.

La Rive Gauche, con il Médoc e le Graves, è la culla dei grandi rossi strutturati a base di Cabernet Sauvignon e dei bianchi complessi di Pessac-Léognan.

L'ampia fascia dell'Entre-Deux-Mers, situata tra Garonne e Dordogne, è invece terra di bianchi freschi e leggeri e di una viticoltura più diffusa e agricola.

Sull'altro lato della Dordogne si estende infine la Rive Droite, centrata sul Libournais, dove i suoli argillosi e calcarei favoriscono il Merlot e generano vini rossi morbidi e vellutati, da Saint-Émilion a Pomerol.



Médoc.

Il Médoc si trova sulla Rive Gauche, lungo la Gironda. I suoli sono ghiaiosi, depositati nei millenni dal fiume; le ghiaie formano dossi naturali, piccole colline dette *croupes*, che drenano benissimo e si scaldano facilmente, agevolando la crescita e la maturazione delle uve.

Il clima è oceanico temperato, risente fortemente della presenza dell'Atlantico, con le foreste delle Landes che fungono da barriera naturale ai venti occidentali. L'estuario della Gironda mitiga gli sbalzi termici e riduce le gelate; le piogge sono ben distribuite tutto l'anno, le estati sono raramente torride.

Il terreno e il clima sono ideali per il Cabernet Sauvignon, vitigno prevalente nei tagli bordolesi, insieme al Merlot; il Cabernet Franc – pur presente – ha un ruolo minore, così come il Petit Verdot. Malbec e Carménère sono quasi scomparsi dalla zona. Il Médoc è diviso in due grandi AOC principali: Médoc AOC (meno prestigiosa, più a nord) e Haut-Médoc AOC (più qualitativa, vicino a Bordeaux). Ciò nonostante, si ricordi che il Médoc è il cuore della classificazione del 1855, con alcuni celeberrimi Premier Cru 1855, come ad esempio Château Lafite Rothschild (in foto), Château Latour e Château Mouton Rothschild, tutti e 3 nel territorio comunale classificato AOC Pauillac. Una curiosità: Château Haut-Brion venne inserito come Premier Cru nella classificazione dei vini del Médoc del 1855, ma fisicamente si trova nelle Graves.



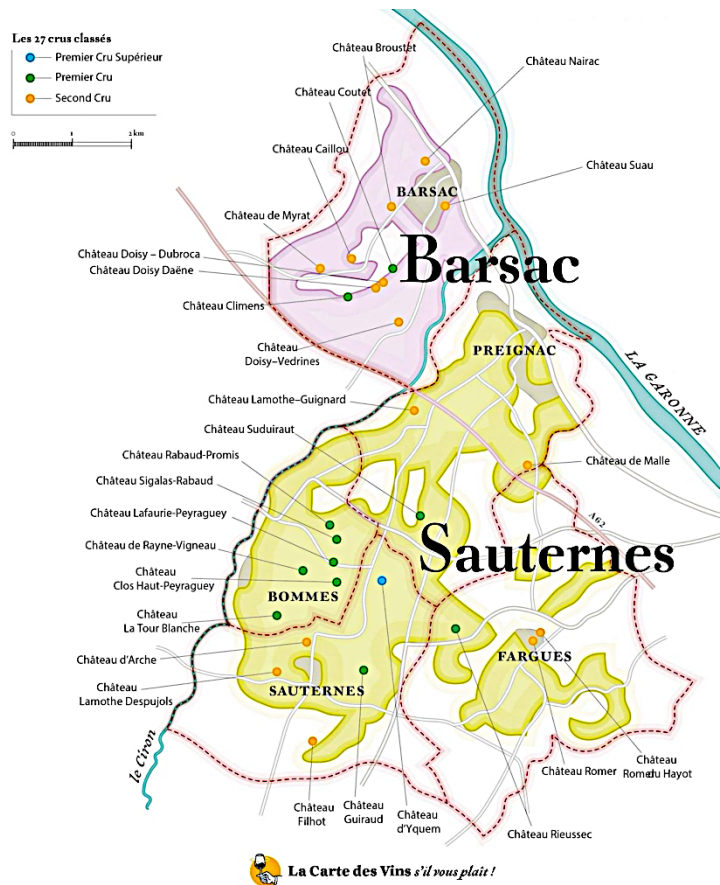
Graves.

Le Graves occupano la parte meridionale della Rive Gauche, a sud di Bordeaux. Il nome deriva dal suolo: *graves* = *grave*, come abbiamo già discusso nel FVG; è un terreno ghiaioso e sabbioso in superficie, originato da depositi antichissimi portati dalla Garonna durante le glaciazioni, e argilloso calcareo in profondità. Le zone migliori si trovano sulle *croupes*, molto drenanti e termicamente calde, ideali per il Cabernet Sauvignon e favorevoli al Merlot.

Il clima è oceanico temperato, mitigato dall'Atlantico. Rispetto al Médoc, le Graves sono più calde e secche, consentendo maturazioni regolari dei rossi e ottimo equilibrio per i bianchi secchi, con il Sémillon a fare da pilastro bianco dei vini dell'area insieme al Sauvignon Blanc, che dona freschezza e aromi vegetali e agrumati.

Le Graves comprendono il Sauternais, geograficamente incluso nel territorio, ma con AOC autonome per i vini dolci. Le denominazioni delle Graves sono:

- **Graves AOC:** produce rossi e bianchi secchi, è un'area molto estesa e qualitativamente eterogenea.
- **Pessac-Léognan AOC:** area storicamente più prestigiosa della zona, ospita quasi tutti i *Grands Crus Classés de Graves*. In questa zona si trova anche lo Château Haut-Brion, unico rosso fuori dal Médoc classificato nel 1855. La denominazione ha sia vini bianchi secchi (tra i più grandi del mondo, molto longevi) che rossi raffinati, complessi, longevi.
- **Graves Supérieures AOC:** sono bianchi detti *moelleux*, ossia dolci, morbidi, con residuo zuccherino evidente.
- **Cérons AOC:** è uno dei comuni più antichi e piccoli della regione ad aver ottenuto una propria denominazione. Produce bianchi dolci botritizzati, più leggeri e meno opulenti rispetto a Barsac e Sauternes.
- **Barsac AOC:** è un'AOC comunale che rientra nell'area del Sauternais, pur non ricadendo nelle zone previste nel disciplinare dell'AOC Sauternes. Ha una caratteristica unica, un'eccezione nel sistema delle AOC: gli château possono scegliere di etichettare i vini con l'AOC Barsac o AOC Sauternes, purché rientrino nei confini di quest'ultima denominazione. Questo origina dal fatto che Barsac produceva vini identici per stile e prestigio ai Sauternes, inoltre il comune è adiacente alla zona geografica dell'AOC Sauternes, pertanto quando venne disegnata l'AOC Barsac si decise di mantenere la possibilità di etichettare i vini prodotti anche come Sauternes. Sono vini bianchi dolci, più tesi e più minerali dei Sauternes.
- **Sauternes AOC:** denominazione che copre 5 comuni. È il cuore del territorio dei vini dolci più celebri della Francia. Le nebbie mattutine del fiume Ciron, affluente della Garonne, e il microclima un po' più caldo creano un ambiente perfetto per lo sviluppo della Botrytis cinerea. Le rese sono fra le più basse del mondo e la *vendange par tris successifs*, ossia la vendemmia per selezioni successive (anche 5-8 volte), atte a trovare e selezionare solo gli acini perfettamente botritizzati. Il Sauternes è un *vin liquoreux*: non è un vino fortificato, bensì un vino dolce, concentrato, con molto residuo zuccherino (quasi sempre fra 80-160g/l, spesso di più, con 45g/l min da disciplinare), ottenuto solo dalla fermentazione naturale di uve botritizzate. Le uve utilizzate per fare il Sauternes sono il Sémillon (70-90%), Sauvignon Blanc e Muscadelle, quest'ultima poco usata, impiegata per dare note floreali. Spesso il vino fermenta lentamente in barrique e fa affinamenti di 18-36 mesi in botte. Ne risulta un vino con note mielate, con sentori di frutta matura, canditi, spezie e una consistenza vellutata. Possiede enormi capacità di invecchiamento, con lo Château d'Yquem (unico Premier Cru Supérieur della zona) che vanta bottiglie particolarmente ben conservate con 100 anni di invecchiamento. Eccellente con il foie gras.



Saint-Émilion.

Situato sulla Rive Droite della Dordogna, ha suoli calcarei, calcareo-argillosi e, in prossimità del fiume, composti da sabbie e ghiaie. La presenza di calcare attivo è la firma geologica della denominazione, in quanto conferisce vini tesi e longevi e trattengono acqua, aspetto fondamentale nelle annate calde.

Il clima è oceanico temperato, leggermente più continentale rispetto alla Rive Gauche, con maturazioni più rapide che favoriscono il Merlot, protagonista assoluto della zona, seguito dal Cabernet Franc. Il Cabernet Sauvignon è poco usato nella riva destra, perché matura meno facilmente nei suoli calcarei e argillosi.

Non ci sono sottozone, ci sono due denominazioni principali: *Saint-Émilion AOC* e *Saint-Émilion Grand Cru AOC*, quest'ultima ha il livello più alto di standard produttivo; il termine 'grand cru' nel titolo dell'AOC non indica gli appezzamenti, è solo un nome altisonante scelto per rispecchiare il rango della denominazione.

Nella zona è in vigore una classificazione che si rinnova ogni dieci anni, la *Classement des Vins de Saint-Émilion*, ma sta perdendo valore, perché tre château classificati come Premier Grand Cru Classé A (massimo livello) si sono ritirati, asserendo che la classificazione dia troppa importanza a fattori commerciali, come l'accoglienza dei clienti, il marketing, la notorietà e la capacità mediatica, mentre fattori cruciali come il terroir e la qualità del vino fossero finiti in secondo piano.

Pomerol.

Una delle denominazioni più piccole di Bordeaux, Pomerol si trova sulla Rive Droite e confina con Saint-Émilion a sud-est. Il clima è oceanico temperato, con primavere fresche e basso – ma non assente – rischio di gelate. Il terreno consta di argille con ossidi di ferro, dette *crasse de fer*, che sono presenti in profondità in alcune zone, conferendo ai vini densità e note ferrose/terrose. Il resto del territorio è un mosaico di argille, argille-limi, sabbie e alcune terrazze ghiaiose; la dominanza delle argille rende il territorio perfetto per lo sviluppo del Merlot, che nell'AOC Pomerol tocca vette altissime, come nel caso dello Château Pétrus. Si tratta di una tenuta nata negli anni 20 del Novecento, al suo esterno si trova una statua di San Pietro, in latino Petrus, da cui il nome dello Château. Gli 11-12ha di vigneto poggiano di argilla blu (smectite), estremamente ricca, con strati profondi di *crasse de fer* e assenza quasi totale di ghiaia (inusuale per Bordeaux). Lo Château Pétrus non fa quasi mai tagli bordolesi (altra singolarità per la regione), preferendo vinificare il Merlot in purezza; le rese sono bassissime, le vigne hanno in media 40-50 anni (alcune anche 60-70), mentre quelle sotto i 10 anni vengono escluse sistematicamente dai vini pregiati. Online le bottiglie di annate recenti e meno pregiate di Pomerol Pétrus hanno prezzi base di 2.600€, anche se in media i prezzi delle annate recenti si aggirano fra i 3.000-7.000€; annate storiche, come il Pétrus 1961, sono state battute all'asta a 144.000€.

12 bottiglie del 2000 sono state battute all'asta da Christie's con starting price 830.000€ (solo perché erano andate nello spazio sull'ISS per 400 giorni, a gravità zero; i più diranno che erano eccezionalmente speciali, io alla cieca non le distinguerei da un buon Suvereto Merlot DOCG).

Oltre a Château Pétrus, in Pomerol si trovano bottiglie di altre tenute a prezzi molto più accessibili, anche a 40-150€; spesso sono Merlot in purezza, ma il disciplinare prevede che si possano avere Pomerol AOC costituiti da tagli bordolesi con Cabernet Franc (quasi mai sopra il 30%) e Cabernet Sauvignon (molto marginale, di solito escluso dagli château più prestigiosi).



Entre-Deux-Mers.

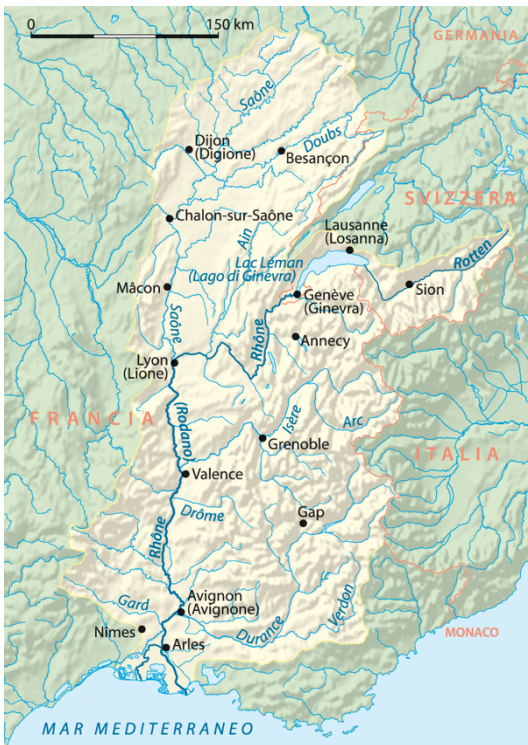
L'Entre-Deux-Mers è una vasta area viticola di Bordeaux compresa tra la Garonna e la Dordogna, caratterizzata da un paesaggio dolcemente collinare e da una notevole varietà di suoli, prevalentemente argillo-calcarei e argillo-sabbiosi, con affioramenti calcarei sulle alture e terreni più alluvionali nelle zone basse. Il clima oceanico temperato, influenzato dall'Atlantico ma mitigato dalla presenza dei due fiumi, favorisce maturazioni regolari e contribuisce a preservare freschezza aromatica e acidità. La viticoltura è storicamente orientata ai vitigni bianchi, in particolare Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle, destinati soprattutto alla produzione di vini secchi. Non essendo mai stata una zona particolarmente rinomata, a causa di una tradizione produttiva estensiva e dell'assenza di cru prestigiosi, l'Entre-Deux-Mers ha avuto a lungo un ruolo marginale; negli ultimi anni, però, una maggiore attenzione ai suoli, alle rese e alle pratiche agronomiche sta portando a un progressivo miglioramento qualitativo dei vini dell'Entre-Deux-Mers AOC.



Riassunto pronunce.

- Barsac: Barsàk.
- Bordeaux: bordò.
- Bourgeois: burgiòà, con quella 'g' sbiasciata che fanno i francesi, non la 'g' di Giorgio.
- Carmenere: carmenèr.
- Cérons: seròn.
- Château: sciatò.
- Château d'Yquem: sciatò d'ikèm.
- Clairet: clerè.
- Crasse de fer: cras de fèr.
- Croupes: crup.
- Cru: première (premièr), deuxième (dö-sièm, prova a dire la 'e' facendo con la bocca la 'u'), troisième (troasièm),
- Cinquième (sankièm), artisan (artisàn), quatrième (ka'trièm)
- Entres-deux-mers: an-trö-dö-mèr. Sembra peggio, ma no: al posto della ö metti la bocca a formare una 'u' e pronuncia la 'e'.
- Fronsac: fronsà.
- Graves: grav.
- Haut-Brion: ò-brion; hai presente quando dici "o-oh", in situazioni in cui c'è un problema e si rende manifesto? Tipo "o-oh ho lasciato i bigliettini dell'esame a casa". Ecco, basta la prima 'o' come se lasciassi in sospeso qualcosa, la 't' non pronunciarla, fai finta che volevi dirla, hai messo anche la lingua sui denti, ma all'ultimo nanosecondo ci hai ripensato e non l'hai fatto. Ò-Brion.
- Lafite Rothschild: lafit ròtschild.
- Libournais: liburnè.
- Malbec: malbèk.
- Margaux: margò.
- Médoc: medòk. Si pronuncia la 'c' finale (come una k, non come la 'c' di ciao) e l'accento è sulla 'o'.
- Moelleux: molè, una sola 'l'.
- Mouton Rothschild: mutòn ròtschild.
- Muscadelle: muscadèl.
- Pauillac: poiàk.
- Pessac-Léognan: pesàk leognàn. La 'n' finale è nasale, in pratica devi dirla senza che la lingua tocchi denti/palato.
- Petit Verdot: petì verdò.
- Pétrus: petrù. No, la 's' non si pronuncia mai. Non è petrùs.
- Pomerol: pomeròl.
- Rive droite: rìv druàt.
- Rive gauche: rìv gòsh.
- Rouge: ruʒ; facile no? Allora intanto è 'rù...', poi si pronuncia solo la 'g', e ha quello stesso suono del nome Jean.
- Saint-Émilion: sènt'emilòn.
- Sauternais: soterné.
- Sauternes: sotèrn.
- Sémillon: semiòn. Dove c'è la doppia 'll' allunga la 'i', come quando nei film/televisioni americani fanno dire "yo" al giovanotto mezzo gangster. Quindi suona come semiòn.
- Vendange par tris successifs: vandàng par trì susessif. Anche qui, la 'g' ha lo stesso suono della 'j' in Jean.
- Vins liquoreux: vèn licoré.

Valle del Rodano



Introduzione

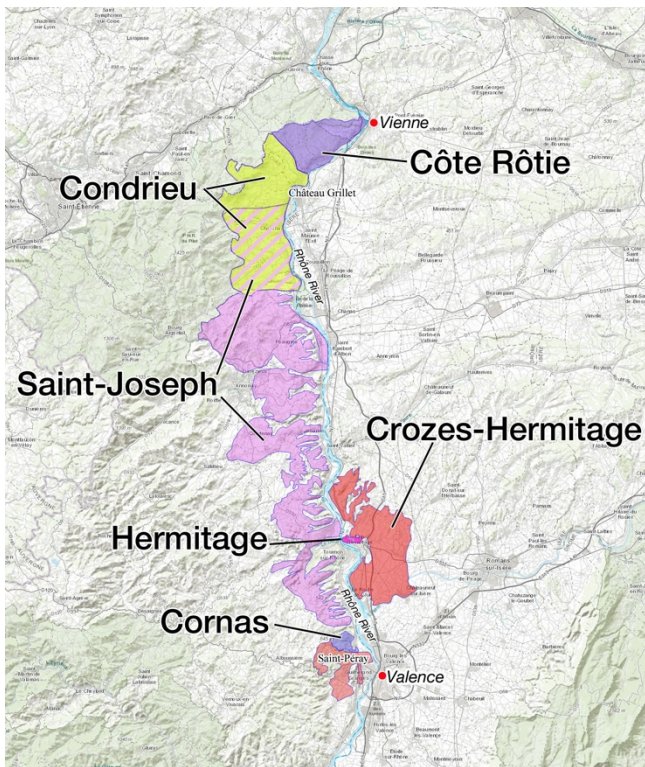
La Valle del Rodano è una delle grandi aree viticole francesi e si sviluppa lungo il corso del fiume Rodano, dal sud di Lione fino ad Avignone, seguendo un asse nord-sud che crea una forte continuità geografica, ma una notevole varietà climatica.

Tradizionalmente la Valle del Rodano viene suddivisa in Rodano Settentrionale e Rodano Meridionale: la prima è più stretta e scoscesa, con vigneti spesso terrazzati lungo il fiume, la seconda è più ampia, pianeggiante e frammentata, con un clima decisamente mediterraneo.

Le denominazioni storiche comprendono, a nord, aree come Côte-Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray ed Hermitage; a sud, invece, Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Tavel, Côtes du Rhône Villages, Muscat de Beaufort, Rasteau; al centro Clairette de Die. Proprio Château-Grillet rappresenta un unicum: è una delle AOC più piccole di Francia ed è storicamente legata ad un solo produttore. Ciò che caratterizza il Rodano, rispetto ad altre regioni francesi, è l'assenza di una classificazione gerarchica rigida come i *cru* di Borgogna o i *classés* di Bordeaux. Il termine *cru* esiste anche qui, ma indica semplicemente una denominazione comunale riconosciuta per qualità e identità, senza una scala interna ufficiale. La struttura delle AOC è quindi più "orizzontale", fondata sulla distinzione territoriale piuttosto che su graduatorie qualitative. Un altro elemento identitario forte è il ruolo dei vitigni nella produzione dei vini: il Rodano settentrionale produce quasi solo vini in purezza, con i rossi basati su Syrah e i bianchi su vitigni aromatici o strutturati, mentre nel Rodano meridionale dominano gli assemblaggi.



Rodano Settentrionale.



della vinificazione in purezza. I rossi sono basati quasi esclusivamente su Syrah, che qui esprime il suo profilo più austero e profondo: sono caratteristiche le note di pepe nero e di carne affumicata. I bianchi ruotano attorno a Viognier, Marsanne e Roussanne, anche in questo caso con un approccio monovarietale, quasi mai assemblativo. Qui le AOC coincidono con aree geografiche reali (comuni, colline, versanti), come Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas. Il cemento è storicamente molto utilizzato per la fermentazione, per preservare purezza e controllo termico; il legno è presente, ma raramente dominante, spesso sotto forma di grandi botti o barrique usate, con un approccio misurato all'affinamento.



Il Rodano Settentrionale rappresenta la parte più antica, rigorosa e “verticale” della viticoltura del Rodano. Si estende a nord di Valence, lungo un tratto relativamente breve del fiume Rodano, incassato tra rilievi ripidi che obbligano la viticoltura a soluzioni estreme, fino a Vienne. Si tratta di un’area caratterizzata dalle *terrasses*, ossia dai terrazzi sostenuti da muri, a volte localmente chiamati *chaillées* o *châlets*. Si può parlare a pieno titolo di viticoltura eroica: i vigneti si collocano in basso, fra i 150 e i 350m slm, ma i pendii sono molto ripidi, su suoli poveri e instabili, con accessi difficili, che rendono gli interventi umani lenti, costosi e fisicamente impegnativi.

Dal punto di vista geologico, la zona poggia prevalentemente su rocce cristalline antiche: graniti, gneiss e scisti, con rare intrusioni calcaree. Questi suoli sono poveri, drenanti, spesso molto superficiali, e costringono la vite a radicare in profondità.

Il clima è continentale con influenze mediterranee, ma soprattutto è fortemente segnato dal mistral, vento freddo e secco che soffia da nord. Il mistral riduce la pressione delle malattie, asciuga rapidamente l’umidità e contribuisce alla sanità delle uve, ma può essere violento e dannoso. Le estati sono calde, ma non eccessive, le escursioni termiche marcate e le maturazioni lente e progressive: condizioni ideali per vini di struttura, tensione e longevità.

Dal punto di vista viticolo, il Rodano settentrionale è la terra della vinificazione in purezza. I rossi sono basati quasi esclusivamente su Syrah, che qui esprime il suo profilo più austero e profondo: sono caratteristiche le note di pepe nero e di carne affumicata. I bianchi ruotano attorno a Viognier, Marsanne e Roussanne, anche in questo caso con un approccio monovarietale, quasi mai assemblativo. Qui le AOC coincidono con aree geografiche reali (comuni, colline, versanti), come Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas. Il cemento è storicamente molto utilizzato per la fermentazione, per preservare purezza e controllo termico; il legno è presente, ma raramente dominante, spesso sotto forma di grandi botti o barrique usate, con un approccio misurato all'affinamento. L’obiettivo non è “marcare” il vino, ma accompagnarlo, così da trasmettere in purezza gli aromi primari e secondari. Le rese sono basse, il lavoro manuale obbligato e la viticoltura è tra le più costose di Francia in rapporto agli ettari coltivati, soprattutto in funzione della sua natura eroica.

Tra le denominazioni più prestigiose, spicca Côte-Rôtie AOC, simbolo della Syrah nordica. I vigneti sono tra i più ripidi d’Europa, con pendenze tra il 30-60%, con punte che superano il 60% nelle parcelle più estreme. Il ricorso a terrazzamenti con muretti a secco e l’uso di sistemi con carrucole o verricelli è obbligato. I vigneti sono in genere esposti a sud e sud-est, su suoli di scisto e gneiss. Nella Côte-Rôtie la Syrah viene solitamente vinificata in purezza, anche se alcuni viticoltori scelgono di usare anche una piccola percentuale di Viognier cofermentato: è una pratica storica della zona che accentua la finezza aromatica e la tessitura; in questa pratica le uve vengono pigiate e fermentate insieme, non assemblate a posteriori. Il disciplinare prevede un 20% max di Viognier, ma di solito viene usato in percentuali inferiori, fra il 2-8%, così da non imbiancare in modo significativo il vino.

Altro vertice assoluto è Hermitage AOC, una collina isolata sulla riva sinistra del Rodano, con una straordinaria complessità di suoli: graniti, ciottoli alluvionali, argille calcaree. Qui nascono alcuni dei rossi più longevi di Francia, sempre a base Syrah, ma anche grandi bianchi strutturati da Marsanne e Roussanne. Hermitage è spesso considerato il punto di massima potenza e autorità del Rodano settentrionale.

I sistemi di allevamento sono a palo singolo, anche detto *vigne sur échalas*: la vite non è allevata a filare continuo, ma come una pianta quasi isolata, sostenuta da un palo verticale; assomiglia un po' ad un alberello, ma è guidato. Ciò avviene perché i pendii sono così ripidi che i filari classici sarebbero instabili, inoltre il suolo granitico povero e superficiale rende le piante meno vigorose nel loro apparato radicale; un ultimo aspetto è il mistral: il vento richiede strutture solide e basse, meno esposte allo strappo. La vite a palo singolo del Rodano settentrionale porta a rese basse, una potatura corta (pochissime gemme) e maturazioni molto omogenee pianta per pianta. Questo tipo di allevamento viene localmente chiamato *païsseaux*.

Accanto a queste due AOC più prestigiose ve ne sono altre fondamentali per capire al meglio il Rodano settentrionale.

Condrieu AOC è la patria del Viognier in purezza, vitigno a bacca bianca autoctono e presente da secoli in questo tratto della valle; ha un patrimonio aromatico molto riconoscibile, con frutta (albicocca e pesca) e fiori bianchi, talvolta rimanda anche a note speziate.

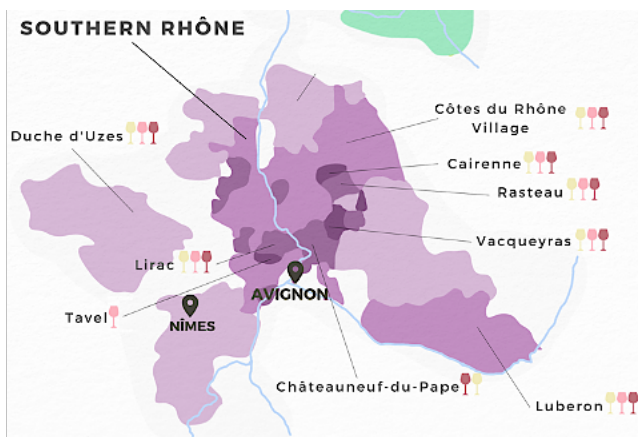
Château-Grillet AOC è la denominazione più piccola della Francia, riservata ad un solo produttore, l'omonimo Château-Grillet, proprietà del gruppo Artémis Domaines, anche se storicamente (fino al 2011) era appartenuta alla famiglia Neyret-Gachet. È un'AOC, un vigneto (3.5 ha), un produttore, un solo vino: Viognier in purezza. La proprietà è completamente circondata dall'AOC Condrieu.

Storicamente, Château-Grillet AOC nasce molto prima dell'istituzione delle appellazioni francesi, infatti è attestata la presenza codificata di luogo-vino-produttore autonomo già nel XVIII secolo, con un vigneto chiuso (tipo clos), con un nome distinto da Condrieu, uno stile particolare e una produzione minuscola, ma continua. La tenuta è mostrata nella foto a lato.

Altre zone classificate e meritevoli di menzione sono Saint-Joseph AOC, che offre interpretazioni più accessibili della Syrah, e Cornas AOC, che rappresenta il volto più scuro, rustico e potente della Syrah, con vini austeri che hanno bisogno di ammorbidirsi con l'invecchiamento. Infine, vi è Saint-Péray AOC, una denominazione del Rodano settentrionale dedicata esclusivamente alla produzione di vini bianchi, basati principalmente su Marsanne e Roussanne; accanto ai vini fermi, la zona vanta una tradizione storica di vini mousseux, un tempo molto apprezzati e oggi divenuti una rarità di grande interesse culturale ed enologico. Si trova nella parte più a sud del Rodano settentrionale, nelle immediate vicinanze di Valence.



Rodano Meridionale.



soffia da nord, contribuisce a mantenere l'aria asciutta, limita le malattie fungine e accentua la concentrazione delle uve, pur aumentando il rischio di stress idrico.

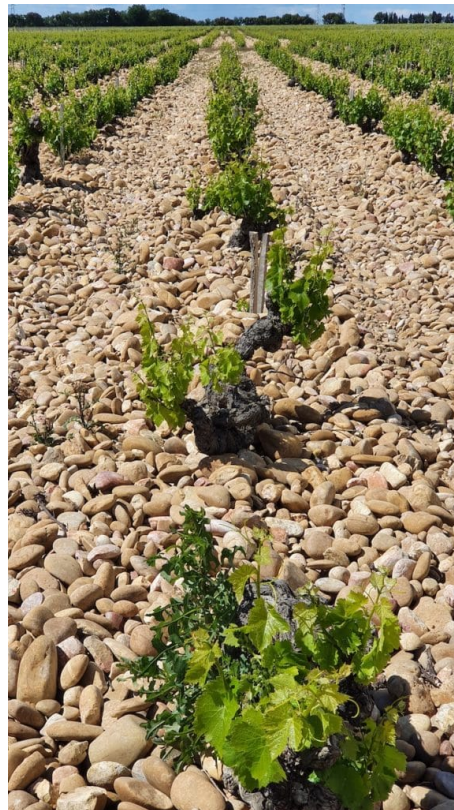
Dal punto di vista ampelografico, il Rodano meridionale è dominato dai vitigni mediterranei, con la Grenache (o Grenache noir, per distinguerla dall'omonima a bacca bianca) come asse portante, affiancato da Syrah, Mourvèdre e numerose altre varietà complementari; i bianchi ruotano intorno a Grenache blanc, Clairette, Roussanne e Marsanne. Si ricordi che sotto il profilo genetico, la Grenache (noir) è lo stesso identico vitigno del Cannonau, del Tai Rosso, della Garnacha tinta e della Granaccia; sono tutti nomi locali per identificare la medesima varietà ampelografica.

L'elemento peculiare e identitario del Rodano meridionale è l'*assemblage*: a differenza del Rodano settentrionale, qui il vino nasce quasi sempre dalla combinazione di più vitigni, ciascuno con un ruolo specifico nell'equilibrio finale tra alcol, struttura, freschezza e profilo aromatico.

Le denominazioni più rappresentative includono Châteauneuf-du-Pape, Lirac e Tavel, accanto al vasto sistema delle Côtes du Rhône Villages. Tra le AOC dolci spiccano Muscat de Beaumes-de-Venise e Rasteau. Nel suo insieme, il Rodano meridionale si distingue per un'identità costruita più sull'equilibrio dell'insieme che sulla purezza varietale, dove il territorio si esprime attraverso il blend piuttosto che attraverso un singolo vitigno.

Châteauneuf-du-Pape AOC è l'appellation simbolo del Rodano meridionale e una delle più prestigiose di tutta la Francia. Il nome significa letteralmente "castello nuovo del papa" e si riferisce alla residenza fortificata fatta costruire dai papi di Avignone. Il periodo è quello della cattività avignonese, quello in cui i papi si trasferirono dal Vaticano ad Avignone dietro pressioni della monarchia francese, complice il clima di instabilità politica di Roma che non rendeva sicura la posizione del pontefice. Bonifacio VIII tentò di resistere a Filippo il Bello, che lo umiliò con lo schiaffo di Anagni (fu aggredito perché non voleva andare in Francia a vivere); dopo un papato breve di Benedetto XI, fu eletto il francese Clemente V, molto vicino alla corona, che decise di stabilire la sede pontificia ad Avignone. Guarda un po', ad Avignone si susseguirono 7 papi, tutti francesi, dal 1309 al 1377. Il secondo di questi sette, Giovanni XXII, fece costruire a nord di Avignone un castello simbolo del potere papale che dominava la valle del Rodano; esso dette il nome al comune e al territorio, nonché all'attuale AOC Châteauneuf-du-Pape.

L'AOC Châteauneuf-du-Pape autorizza un numero insolitamente elevato di vitigni (13), anche se nella pratica il cuore degli assemblaggi è costituito dai soliti tre: Grenache, Syrah e Mourvèdre, con ruoli variabili a seconda dello stile del produttore. I suoli sono estremamente diversificati, dai celebri *galets roulés* (grandi ciottoli tondi di origine alluvionale). Questi sassi di giorno accumulano calore grazie all'irraggiamento solare e lo rilasciano di notte favorendo la maturazione delle uve. Allo stesso tempo, essi migliorano il drenaggio del suolo e limitano l'umidità, contribuendo a ridurre il rischio di malattie fungine. I rossi sono potenti, caldi e strutturati, con elevato tenore alcolico, ma nelle versioni migliori mantengono equilibrio e capacità di invecchiamento. Sono prodotti anche bianchi, meno diffusi ma spesso di grande complessità, basati su Grenache blanc, Roussanne e Clairette.



Lirac AOC è una denominazione situata sulla riva destra del Rodano meridionale e rappresenta una sorta di controparte meno famosa, ma qualitativamente solida, di Châteauneuf-du-Pape. Produce vini rossi, bianchi e rosati, con una prevalenza dei rossi a base di Grenache, Syrah e Mourvèdre. I vini presentano generalmente una struttura importante, frutto maturo e una nota speziata tipicamente mediterranea. I suoli sassosi e il clima caldo contribuiscono a vini generosi, ma spesso più accessibili rispetto a quelli di Châteauneuf.

Tavel AOC è una denominazione unica nel panorama del Rodano perché produce esclusivamente vini rosati. Si tratta di rosati strutturati, intensi nel colore e nel profilo aromatico, lontani dallo stile leggero e semplice di molte altre zone. I vitigni principali sono Grenache, Cinsault e Syrah, spesso con una quota di uve a bacca bianca. I vini di Tavel si distinguono nel panorama dei rosati per struttura, intensità estrattiva e tenore alcolico, dovuti all'uso prevalente della Grenache e a macerazioni più spinte rispetto alla media. Questo li rende rosati più corposi e talvolta lievemente tannici, capaci di sostenere piatti strutturati. Inoltre, alcune versioni mostrano una capacità di evoluzione di alcuni anni, elemento meno frequente nei rosati, che sono in genere concepiti per il consumo immediato.

Côtes du Rhône Villages rappresenta il secondo livello qualitativo più basso fra le AOC del Rodano meridionale, superiore solo alla denominazione regionale Côtes du Rhône. Riunisce numerosi comuni con caratteristiche pedoclimatiche più definite e rese più contenute. I vini sono prevalentemente rossi, basati su Grenache affiancata da Syrah e Mourvèdre, con uno stile che privilegia maturità del frutto, speziatura e struttura. Alcuni villaggi possono aggiungere il nome del comune in etichetta, segnalando una ulteriore identità territoriale; alcuni dei nomi più prestigiosi sono stati promossi come AOC autonome, come nel caso di Cairanne e Vinsobres, rispettivamente nel 2016 e 2006.

Muscat de Beaumes-de-Venise AOC è una denominazione dedicata ai vini dolci naturali, ottenuti dal vitigno Muscat à petits grains. La fermentazione viene interrotta tramite mutage, preservando una parte importante degli zuccheri naturali dell'uva, che nel vino arriva a collocarsi fra i 100-130g/l. Il titolo alcolometrico volumico totale è di circa 15-16%. Questi grandi vini bianchi sono intensamente aromatici, con note di fiori, agrumi e frutta esotica, sostenute da una buona freschezza; sono uno dei riferimenti francesi per questa tipologia e vengono consumati sia giovani, sia dopo qualche anno di affinamento.

Rasteau AOC è storicamente legata alla produzione di vini dolci naturali, anch'essi ottenuti tramite mutage, principalmente da Grenache. Accanto a questa tipologia, oggi la AOC comprende anche vini rossi secchi di crescente reputazione. I vini dolci sono ricchi, caldi e concentrati, con profili di frutta matura e spezie, mentre i rossi secchi mostrano struttura e intensità tipicamente mediterranee. Rasteau rappresenta bene la doppia anima del Rodano meridionale tra potenza e equilibrio.

Diois.

Il Diois è una zona intermedia fra il Rodano meridionale e il Rodano settentrionale, corrisponde all'area geografica-storica attorno alla città di Die, lungo la valle della Drôme, affluente del Rodano. È un'area di transizione tra l'influenza mediterranea che risale da sud e un contesto già prealpino, con vigneti situati a quote più elevate rispetto al resto della valle del Rodano.

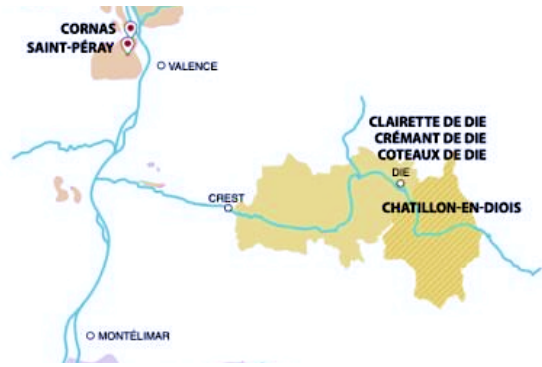
In questa zona si trovano alcune AOC di rilievo, come Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die e Châtillon-en-Diois.

Dal punto di vista del terroir, i vigneti si trovano su pendii e terrazzi ai piedi del massiccio del Vercors, con suoli prevalentemente calcarei e marnosi. L'altitudine, che può superare i 500–700 metri, e l'esposizione ai venti contribuiscono a un clima più fresco, con forti escursioni termiche. Questo

contesto favorisce acidità naturale e profili aromatici delicati, molto diversi dallo stile caldo e potente del Rodano meridionale. Clairette de Die AOC rappresenta una delle denominazioni più particolari del Rodano perché è dedicata quasi esclusivamente a vini bianchi aromatici e a bassa gradazione, storicamente frizzanti o spumanti. Il vitigno principale è il Muscat blanc à petits grains, affiancato dalla Clairette blanche e la vinificazione avviene attraverso il *méthode ancestrale*: la fermentazione in vasca viene interrotta naturalmente dal freddo e riprende in bottiglia senza aggiunta di zuccheri o lieviti, dando vini dolci, leggermente effervescenti, con alcol moderato e residuo zuccherino naturale.

Crémant de Die AOC è un'appellation che riguarda spumanti ottenuti con metodo tradizionale. Sono vini secchi, con note aromatiche nettamente inferiori rispetto al Clairette de Die. I vitigni sono la Clairette blanche, l'Aligoté e, in misura minore, il Muscat.

Châtillon-en-Diois AOC è una denominazione dedicata a vini fermi, bianchi e rossi; il contesto è prealpino fresco, con vigneti in quota e forti escursioni termiche. I vitigni sono Gamay e Pinot noir per i vini rossi, Aligoté e Chardonnay per i bianchi. È una AOC di nicchia, atipica per la valle del Rodano, rispecchiando più l'anima borgognona.



Riassunto pronunce.

- Châlets: scialè
- Chaillées: sciaiiè. La doppia 'L' si pronuncia come la 'y' in Yes.
- Château-Grillet: sciatò griù
- Châteauneuf-du-Pape: sciatonöf dü pap. La ö si pronuncia facendo la 'o' e chiudendo molto le labbra come per dire la 'u'. La ü invece è la lettera 'i' pronunciata con le labbra chiuse a voler dire la 'u'.
- Condrieu: condriö
- Cornas: cornà
- Côte-Rôtie: cot rotì
- Côtes du Rhône: cot dü ròn
- Crozes-Hermitage: croz ermitàj. La parte finale sarebbe /aʒ/, ma al di fuori della scrittura fonetica il suono è lo stesso di ménage à trois, che forse è più familiare al lettore. Bricconcello/a.
- Diois: diuà
- Galets roulés: galè rulé
- Hermitage: ermitàj
- Lirac: lirak, la c si pronuncia secca e dura.
- Marsanne: marsàn
- Muscat de Beaumes-de-Venise: muscà də bom də veniz. Il suono ə è la schwa, è una vocale neutra e breve: rilassa la bocca e pronuncia una vocale a metà fra la 'e' e la 'a', quasi sospirando. Veniz si pronuncia con la 's' di rosa o di 'tesoro' (non pronunciato da Gollum), non la 's' morbida di 'sasso', né la 'z' di 'pizza' o 'zanzara'.
- Paisseaux: pessò
- Rasteau: rastò
- Roussanne: russàn
- Saint-Joseph: sèn giòzef
- Tavel: tavèl
- Terrasses: terràss
- Viognier: vionié
- Vigne sur échalas: vign sür eshalà. La 'ü' in 'sür' ha la stessa pronuncia tedesca di über, quindi una 'i' pronunciata con la bocca a formare la 'u'. Per i più letterati (o per quelli come me che al liceo hanno avuto un docente di lettere molto competente e preciso), è lo stesso suono della 'y' nella parola 'hybris'.

Valle della Loira



Introduzione

La valle della Loira è il più lungo e articolato asse viticolo di Francia, non solo per estensione geografica ma per varietà di paesaggi, suoli, climi e stili di vino. Il fiume Loira nasce nel Massiccio Centrale e scorre verso ovest fino all'Atlantico, attraversando regioni molto diverse tra loro; la viticoltura segue questo corso adattandosi progressivamente a un clima che da continentale diventa sempre più oceanico. Questo rende la Loira meno unitaria rispetto ad altre grandi regioni francesi: più che un sistema compatto, è una successione di identità collegate da un filo fluviale comune.

Dal punto di vista geografico, la viticoltura si sviluppa prevalentemente lungo le rive del fiume Loira e dei suoi affluenti, su pendii dolci, terrazzi fluviali e altipiani poco elevati. Non ci sono altitudini rilevanti come nel Rodano o in Borgogna, ma una continuità di paesaggi aperti, coltivati, spesso segnati da castelli, villaggi e città storiche. Il fiume ha un ruolo regolatore

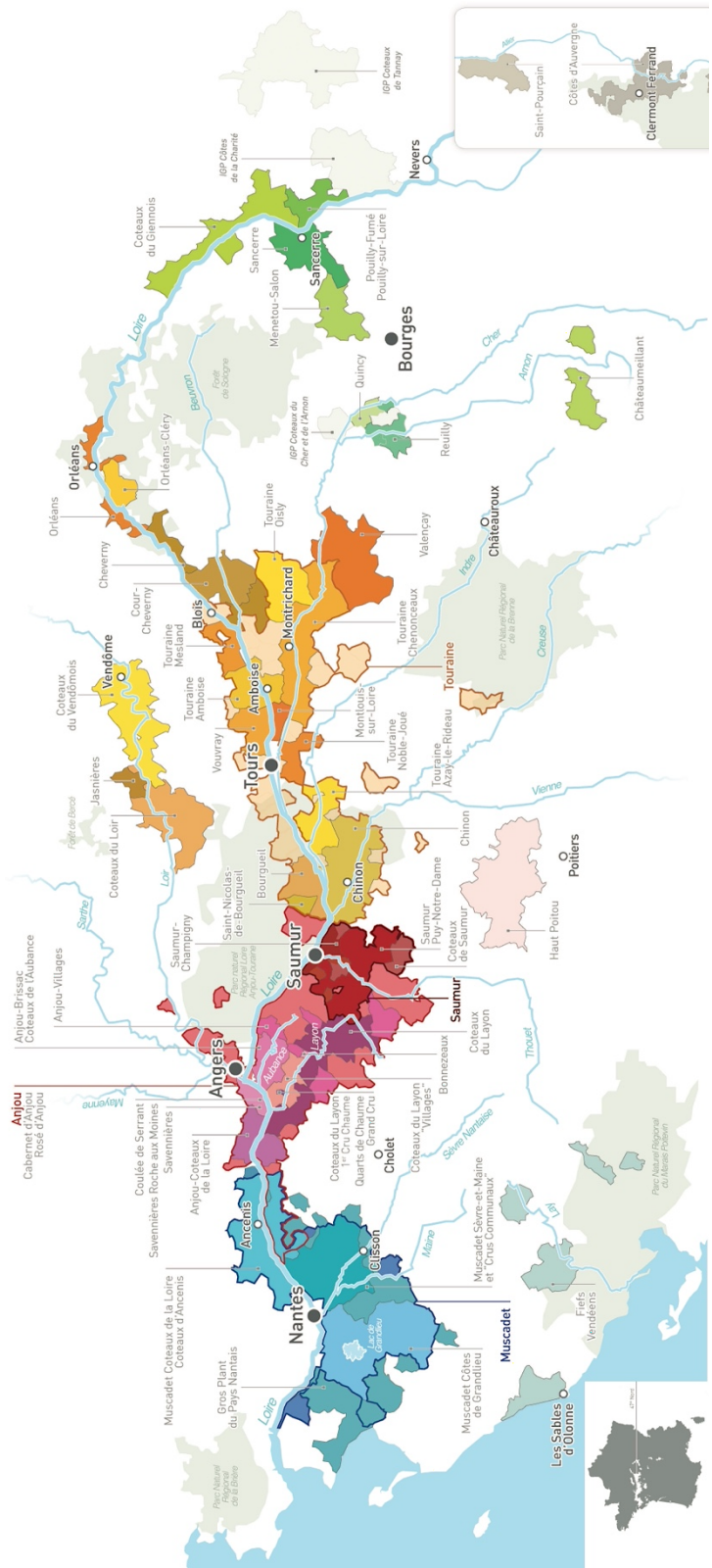
fondamentale: mitiga le escursioni termiche, favorisce la riflessione della luce e contribuisce alla ventilazione dei vigneti, soprattutto nelle zone più interne.

La geologia è uno degli aspetti più determinanti e identitari della Loira. È una regione dove il concetto di suolo è centrale e spesso dichiarato esplicitamente nel linguaggio dei produttori. Nella parte centrale e orientale compaiono le celebri marne *kimmeridgiane*, le stesse formazioni del Giurassico superiore che ho descritto nello Chablaisien, nello Yonne, costituite da alternanza di marne e calcari ricchi di fossili marini. Questi suoli danno vini tesi, verticali, con un'espressione molto netta dell'acidità e una sensazione di profondità più che di potenza. Accanto a questi si trovano le *terres blanches*, più argillose e compatte, che tendono a produrre vini leggermente più larghi e strutturati, pur mantenendo una forte impronta minerale. Un'altra tipologia fondamentale sono le *caillottes*, suoli calcarei più superficiali, sassosi, drenanti, che si scaldano rapidamente e favoriscono maturazioni più precoci. I vini che ne derivano sono spesso più immediati, fragranti, giocati su freschezza e precisione aromatica. Il *silex*, infine, rappresenta uno degli elementi più riconoscibili, soprattutto nelle aree orientali: suoli ricchi di selce che accumulano calore e restituiscono ai vini sensazioni affumicate, pietrose, talvolta quasi metalliche, che costituiscono una vera firma territoriale. Questa complessità geologica fa sì che, anche all'interno della stessa denominazione, il concetto di terroir sia molto sentito e discusso.

Dal punto di vista ampelografico, la Loira è dominata da pochi vitigni chiave declinati in stili molto diversi fra loro:

- **Chenin blanc**: è il vitigno più emblematico, essendo estremamente sensibile al suolo e al clima, capace di produrre vini secchi, abboccati, dolci, spumanti, longevi e di grande precisione.
- **Sauvignon blanc**: è l'altro grande protagonista della Loira, soprattutto nella parte orientale, dove assume un profilo più austero, minerale e tagliente rispetto alle espressioni più aromatiche di altre regioni del mondo, come nel caso del Pouilly-Fumé.
- **Melon de Bourgogne**: spesso sottovalutato, è centrale nelle zone occidentali e trova nella vicinanza all'oceano e nei suoli drenanti la sua ragion d'essere, producendo vini sottili, salini e giocati sulla purezza.
- **Cabernet franc**: è il vitigno di riferimento per i rossi; raramente è così potente e allo stesso tempo capace di grande eleganza, freschezza e trasparenza territoriale.
- **Grolleau**: vitigno storico e identitario dell'Anjou, molto legato alla tradizione dei vini rosati della Loira centrale, anche se negli ultimi anni è caduto un attimino in depressione, per ragioni di ridimensionamento e ripensamento qualitativo. Ad oggi non è un vitigno centrale. Offre profili chiari, poco estratti, di colore tenue, acidità marcata e corpo moderato, sono vini immediati, adatti a convivialità e quotidianità, più che a prestigio.

Accanto ai vitigni principali sopra menzionati, nella Valle della Loira compaiono anche Gamay, Pineau d'Aunis e altre varietà storiche, spesso usate in modo locale e identitario.



L'enologia della Loire è tradizionalmente improntata alla misura e alla sottrazione. Storicamente si è cercato di preservare l'acidità naturale delle uve, evitando estrazioni eccessive e interventi invasivi. L'uso del legno è generalmente contenuto e raramente dominante; quando presente, è spesso funzionale all'evoluzione più che alla marcatura aromatica. Nei bianchi, soprattutto a base Chenin blanc, è comune il lavoro sulle fecce fini, che consente di aumentare la complessità senza perdere tensione. La Loire è anche una delle regioni francesi dove la spumantizzazione ha una lunga tradizione, con metodi classici che puntano più sulla finezza che sulla potenza. Negli ultimi decenni la regione è diventata uno dei laboratori più avanzati per la viticoltura biologica e biodinamica in Francia, anche grazie a una tradizione meno interventista e a una sensibilità ambientale diffusa tra i produttori.

Nella valle della Loire il concetto di *cru* non è sistemizzato in classifiche rigide, bensì viene affidato alla reputazione storica di singoli *lieux-dits* o parcelle. I *clos* sono presenti soprattutto nelle zone centrali, spesso legati a mura storiche o a vigneti monastici, ma non hanno il ruolo simbolico come invece avviene in Borgogna. L'aspetto distintivo del territorio sono gli *châteaux*, intesi come elementi architettonici e storici del paesaggio, non come marchi commerciali vinicoli come avviene a Bordeaux; i castelli della Loire sono numerosi ed identitari, ma la produzione è legata a *domaine* familiari o a *maison* di dimensioni contenute, spesso con una forte impronta artigianale. Gli *château* sono iconici, al punto che esistono veri e propri itinerari turistici che percorrono i castelli della Loire, come la Route des Châteaux de la Loire; similmente, il turismo enologico segue la Route des Vins de la Loire, che percorre i territori vitati lungo la valle fluviale, incontrando nel suo districarsi molti famosi *château*.

L'intera Valle della Loire viene spesso definita asse *ligérien*, espressione derivata dal latino Liger, antico nome del fiume. In ambito geografico ed enologico, l'aggettivo francese *ligérien* è comunemente impiegato per indicare ciò che è relativo alla Loire e ai territori attraversati dal suo corso, come nel caso del vigneto *ligérien*, che designa l'insieme delle aree viticole sviluppatesi lungo l'asse fluviale.

Muscadet – Pays Nantais

Il Muscadet si colloca nell'estrema parte occidentale della Valle della Loire, nel cosiddetto Pays Nantais (territorio di Nantes), attorno alla città di Nantes e in prossimità dell'estuario della Loire. È la zona più marcatamente oceanica dell'intero asse *ligérien*: l'Atlantico esercita un'influenza diretta, con inverni miti, estati temperate e precipitazioni distribuite durante l'anno.

Il paesaggio è relativamente pianeggiante o dolcemente ondulato, con altitudini modeste. La vicinanza all'oceano determina ventilazione costante e una forte impronta salina percepibile nello stile dei vini.

A differenza delle zone centrali della Loire, dominate da calcari e marne, il Muscadet poggia prevalentemente su substrati di origine magmatica e metamorfica: graniti, gneiss, micascisti e anfiboliti. Sono suoli generalmente poveri e ben drenanti che limitano naturalmente la vigoria e favoriscono maturazioni lente e preservazione dell'acidità. Il risultato è uno stile teso, verticale, con marcata sapidità e struttura sottile ma incisiva. La componente minerale è legata a sensazioni saline e pietrose.

Il vitigno dominante è il Melon de Bourgogne, originario della Borgogna (probabilmente tra Côte d'Or), ma oggi identitario della Loire; venne introdotto storicamente per la sua resistenza e adattabilità al clima atlantico, mentre invece dopo le gelate del XVII secolo venne abbandonato in Borgogna in favore degli attuali Pinot noir e Chardonnay. Le caratteristiche principali sono l'acidità elevata, il profilo aromatico discreto e la grande neutralità espressiva, che permette al terroir e alle tecniche di cantina di emergere con chiarezza. Il Muscadet è dunque un vino di struttura acida, precisione e purezza.

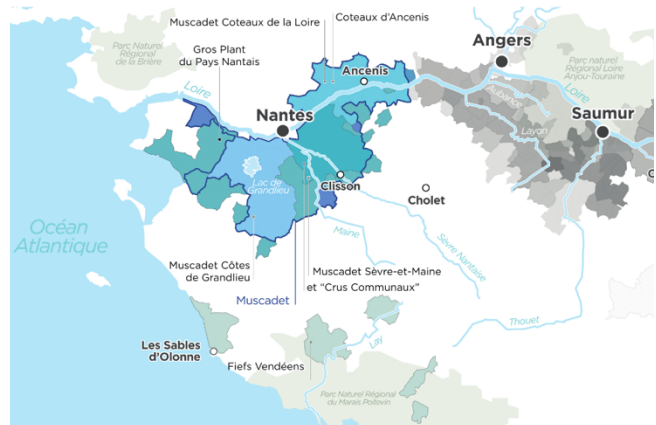
L'elemento distintivo del Muscadet è la pratica dell'affinamento *sur lie*. Questo vino bianco fermo viene lasciato a contatto con le fecce fini per diversi mesi, talvolta fino alla primavera successiva alla vendemmia. Questo comporta maggiore complessità aromatica, incremento della sensazione di volume, miglior integrazione dell'acidità e leggera cremosità che bilancia la tensione. Il vino viene infine imbottigliato senza travaso intermedio, mantenendo parte del carattere evolutivo acquisito sulle fecce.

L'uso del legno è tradizionalmente marginale, anche se alcuni produttori moderni sperimentano fermentazioni o affinamenti in legno neutro.

L'appellazione generale della zona è Muscadet AOC, che riunisce i vini senza qualità particolarmente eccelse, mentre le zone più prestigiose sono Muscadet Sèvre-et-Maine AOC, Muscadet Côtes de Grandlieu AOC e Muscadet Coteaux de la Loire AOC. All'interno dell'AOC Muscadet Sèvre-et-Maine esistono specifiche sottozone, delle vere e proprie menzioni geografiche comunali (*cru communaux*), riconosciute per qualità superiore, sono

- Clisson: su suoli granitici, i vini sono ricchi, strutturati, tesi; l'affinamento è spesso oltre due anni e sono più profondi rispetto al Muscadet tradizionale.
- Gorges: vini austeri, verticali e minerali, da suoli di gabbro e roccia magmatica scura. Invecchiano benissimo.
- Le Pallet: zona storica, i vini hanno grande equilibrio fra struttura e finezza; lo stile è ambizioso.

Il Muscadet è tradizionalmente il vino dell'ostrica e dei frutti di mare, uno degli abbinamenti più coerenti dell'intera gastronomia francese.



Anjou e Saumur

L'area di Anjou e Saumur si estende attorno alle città di Angers e Saumur, lungo il medio corso della Loira e dei suoi affluenti, in una zona di transizione climatica tra l'influenza oceanica proveniente da ovest e quella più continentale che caratterizza i territori orientali. Il risultato è un equilibrio climatico favorevole alla viticoltura: inverni relativamente miti, estati temperate e buona insolazione, con escursioni termiche moderate.

Il paesaggio alterna dolci colline, altipiani poco elevati e ampie vallate fluviali. La Loira e i suoi affluenti svolgono un ruolo fondamentale nella regolazione termica e nella ventilazione dei vigneti, contribuendo a limitare eccessi climatici e a favorire maturazioni progressive. La presenza diffusa di villaggi storici, abbazie e castelli conferisce al territorio una forte impronta culturale e paesaggistica, strettamente intrecciata alla viticoltura.

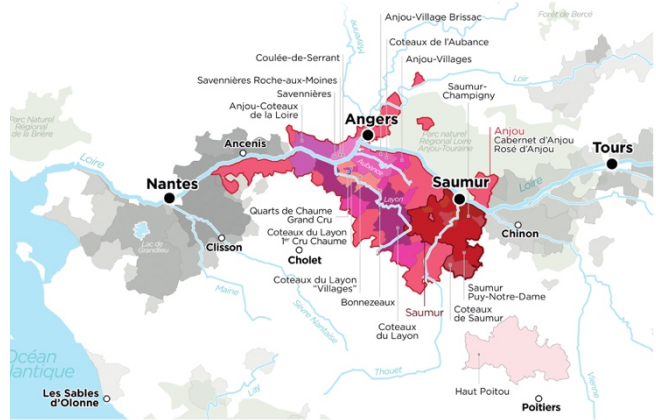
Dal punto di vista geologico, nella parte occidentale dell'Anjou prevalgono substrati scistosi e metamorfi (scisti, ardesie, gneiss), che danno origine a vini spesso più austeri, tesi e minerali; spostandosi verso Saumur e verso est compaiono invece suoli calcarei e tufacci (*tuffeau*), una roccia sedimentaria chiara e porosa che caratterizza profondamente lo stile dei vini locali. Questi suoli calcarei favoriscono finezza aromatica, eleganza strutturale e una particolare luminosità espressiva nei bianchi e nei rossi. La diversità geologica è tale che anche all'interno di singole denominazioni si registrano variazioni sensibili di stile e struttura.

Il vitigno dominante dell'area è lo Chenin blanc, che in Anjou e Saumur trova una delle sue espressioni più complete. Si tratta di una varietà estremamente sensibile al terroir e capace di produrre vini secchi, abboccati e dolci, oltre a spumanti di grande eleganza. Nei suoli scistosi dell'Anjou tende a esprimersi con maggiore tensione e verticalità; nei terreni calcarei del Saumurois può assumere profili più raffinati, floreali e complessi. Accanto allo Chenin blanc riveste un ruolo fondamentale il Cabernet franc, principale vitigno a bacca rossa della zona, capace di dare vini freschi, eleganti, di medio corpo e con una marcata impronta territoriale. In alcune denominazioni compaiono anche Cabernet Sauvignon e Grolleau, quest'ultimo storicamente impiegato soprattutto per rosati e vini leggeri.

Dal punto di vista enologico, la regione si distingue per una notevole varietà stilistica. Lo Chenin blanc può essere vinificato in versione secca, talvolta con affinamenti sulle fecce fini per aumentare complessità e struttura, oppure in versioni dolci ottenute grazie allo sviluppo della muffa nobile, favorita dalle nebbie mattutine e dalle condizioni autunnali. Particolarmente rilevante è anche la produzione di spumanti metodo classico, soprattutto nell'area di Saumur, dove i suoli calcarei e le cantine scavate nel tufo offrono condizioni ideali per l'affinamento sui lieviti. I rossi a base di Cabernet franc sono generalmente vinificati in acciaio o in legni neutri, con estrazioni moderate e uno stile improntato alla freschezza e alla bevibilità più che alla potenza.

Tra le principali denominazioni si ricordano Anjou AOC e Saumur AOC come appellazioni generali, affiancate da denominazioni più specifiche e prestigiose. Nell'ambito dei bianchi secchi spiccano Savennières AOC, celebre per Chenin blanc di grande struttura e longevità, e le denominazioni dolci Coteaux du Layon AOC e Quarts de Chaume AOC, rinomate per vini bottrizzati di notevole complessità. Per i rossi e rosati si segnalano Saumur-Champigny AOC e Anjou-Villages AOC, basate prevalentemente su Cabernet franc.

Una particolarità distintiva dell'area di Saumur è la presenza diffusa di cantine scavate nel tufo, utilizzate storicamente per l'estrazione della pietra e successivamente convertite a uso vitivinicolo. Queste gallerie sotterranee garantiscono condizioni di temperatura e umidità costanti, ideali per l'affinamento dei vini e in particolare degli spumanti. Nel complesso, Anjou e Saumur rappresentano una delle zone più articolate della Loira, capace di coniugare eleganza, varietà stilistica e forte identità territoriale.



Touraine

La Touraine occupa la parte centrale della Valle della Loira e rappresenta uno dei segmenti più estesi e diversificati del vigneto ligérien. Si sviluppa attorno alla città di Tours e lungo il corso medio della Loira e dei suoi affluenti, in un'area di transizione climatica tra l'influenza oceanica occidentale e un carattere progressivamente più continentale. Gli inverni sono relativamente freddi, le estati temperate e l'escursione termica favorisce la conservazione dell'acidità e la precisione aromatica dei vini.

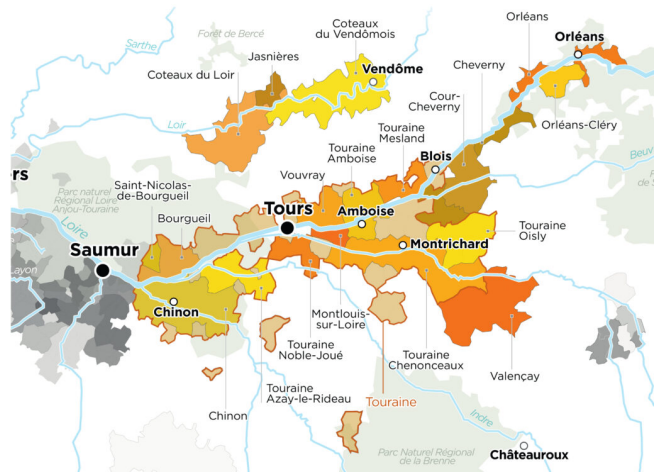
Il paesaggio è costituito da ampie pianure fluviali, dolci colline e terrazzi alluvionali. I vigneti si collocano spesso lungo i pendii che costeggiano il fiume e i suoi affluenti, beneficiando di una buona ventilazione e dell'effetto mitigatore delle acque. Dal punto di vista geologico dominano calcari e marne del Bacino Parisino, in particolare il tuffeau, lo stesso calcare poroso e

chiaro di Saumur che conferisce finezza e eleganza ai vini. Accanto a questi compaiono argille silicee, sabbie e ghiaie alluvionali, che contribuiscono alla varietà stilistica della regione.

La Touraine è una delle zone più varie dal punto di vista ampelografico. Tra i bianchi spiccano Chenin blanc e Sauvignon blanc: il primo capace di produrre vini secchi, abboccati e spumanti di grande precisione, il secondo caratterizzato da profili freschi e fruttati. Tra i rossi il Cabernet franc è il vitigno principale, affiancato da Gamay e, in misura minore, dal Côt (nome locale del Malbec). Ne deriva una produzione ampia e diversificata che comprende bianchi secchi, rossi leggeri e fragranti, rosati e spumanti.

Dal punto di vista enologico lo stile è generalmente improntato alla freschezza e alla bevibilità. I bianchi sono spesso vinificati in acciaio per preservare acidità e integrità aromatica; lo Chenin blanc può essere affinato sulle fecce fini per aumentarne la complessità. I rossi privilegiano estrazioni moderate e un uso contenuto del legno. È significativa anche la produzione di spumanti metodo classico, soprattutto a base Chenin blanc.

Tra le denominazioni principali si ricordano Touraine AOC come appellazione generale, Vouvray AOC e Montlouis-sur-Loire AOC per i bianchi a base Chenin blanc, e Chinon AOC, Bourgueil AOC e Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC per i rossi a base Cabernet franc. La presenza diffusa di cantine scavate nel tufo, utilizzate per l'affinamento dei vini e degli spumanti, rappresenta una delle particolarità storiche e paesaggistiche della regione. Nel complesso la Touraine costituisce il cuore più articolato e poliedrico della Loira, dove diversità di suoli e vitigni si traduce in una notevole ricchezza stilistica.



Sancerre e Pouilly-sur-Loire

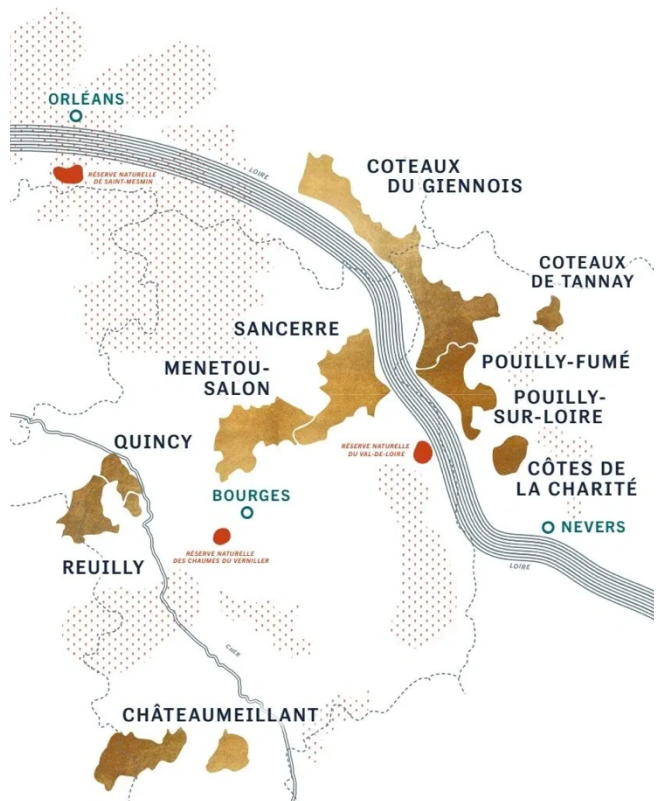
L'area di Sancerre e Pouilly-sur-Loire occupa la parte orientale della Valle della Loira, nel cosiddetto *Centre-Loire*, e rappresenta il segmento più continentale dell'intero vigneto ligérien. I vigneti si sviluppano attorno alle cittadine di Sancerre e Pouilly-sur-Loire, lungo le rive del fiume Loira e su rilievi collinari ben esposti. Qui l'influenza oceanica è ormai attenuata e il clima assume caratteri più continentali, con inverni freddi, estati calde ma non eccessive e marcate escursioni termiche tra giorno e notte. Queste condizioni favoriscono maturazioni lente e preservazione dell'acidità, elementi chiave dello stile locale.

Il paesaggio è costituito da colline dolci ma ben definite, con vigneti spesso collocati su pendii esposti a sud e sud-ovest. L'altitudine è moderata ma sufficiente a garantire ventilazione e buona insolazione. Il fiume svolge un ruolo mitigatore, limitando gli eccessi termici e contribuendo alla luminosità complessiva dei vigneti.

Dal punto di vista geologico, Sancerre e Pouilly presentano suoli tra i più celebri della Loira, con tutte e tre le tipologie principali che definiscono lo stile dei vini: le *terres blanches*, marne calcaree compatte che producono vini strutturati, longevi e profondi. Le *caillottes*, suoli calcarei più superficiali e sassosi, danno vini più immediati e fragranti, caratterizzati da freschezza e precisione aromatica. Il *silex*, suolo ricco di selce particolarmente presente a Pouilly-sur-Loire e Pouilly-Fumé, è associato a vini più tesi e austeri, con note fumé, pietrose e talvolta quasi metalliche.

Il vitigno dominante è il Sauvignon blanc, che in quest'area trova una delle sue espressioni più riconosciute e austere, caratterizzata da un profilo più verticale, minerale e tagliente, con acidità elevata, aromi di agrumi, erbe e pietra focaia. A Sancerre è presente anche il Pinot noir, utilizzato per la produzione di rossi e rosati leggeri, eleganti e freschi, di medio corpo e moderata struttura.

Dal punto di vista enologico lo stile è generalmente improntato alla purezza e alla precisione. Le vinificazioni avvengono prevalentemente in acciaio per preservare integrità aromatica e tensione acida; l'uso del legno è limitato e raramente dominante. In alcune cuvée selezionate si ricorre a brevi affinamenti sulle fecce fini per aumentare complessità e struttura senza compromettere freschezza e linearità.



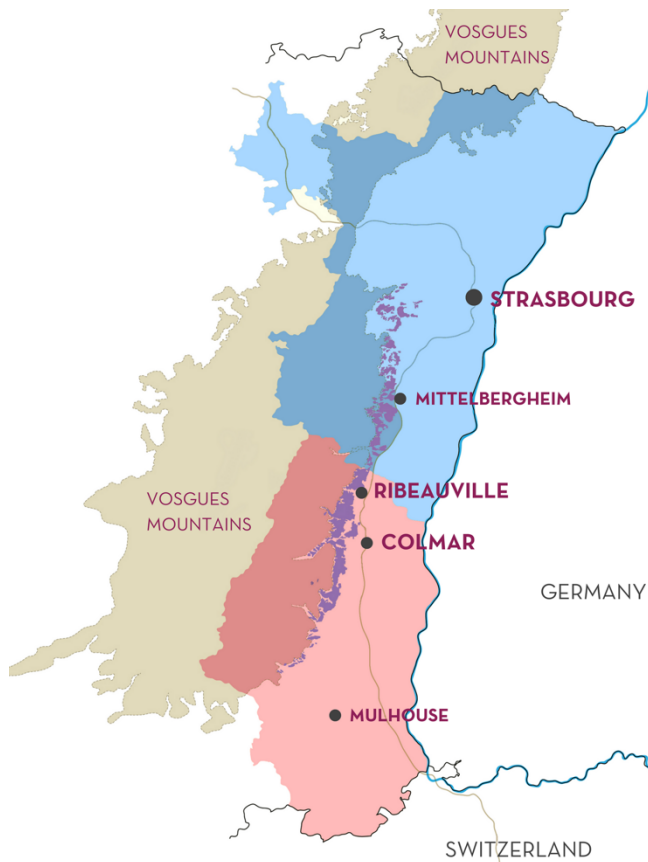
Le principali denominazioni sono Sancerre AOC e Pouilly-Fumé AOC, entrambe basate prevalentemente su Sauvignon blanc; il Pouilly-Fumé è un vino bianco secco il cui nome non deriva da passaggi in legno tostato o da affumicature, ma da fattori storici e sensoriali: in primis dai suoli ricchi di selce (silex), che sviluppano i tipici sentori di pietra focaia e di fumo leggero, in secundis dal fatto che il Sauvignon blanc era chiamato localmente blanc fumé, in virtù dell'aspetto leggermente grigio della pruina sugli acini maturi.

Accanto alle due denominazioni principali esiste Pouilly-sur-Loire AOC, dedicata al Chasselas, un vitigno a bacca bianca di origine molto antica, diffuso in particolare anche in Svizzera. Oggi questa denominazione è meno diffusa e di minore rilievo commerciale. I vini di Sancerre e Pouilly-Fumé sono considerati tra le espressioni più classiche e riconoscibili del Sauvignon blanc a livello mondiale, rappresentando la dimensione più continentale, minerale e rigorosa dell'intero vigneto della Loira.

Riassunto pronunce.

- Anjou: angiù
- Chasselas: sciaslà, con una semi-pausa di timidezza fra la 's' e la 'l', come se volessimo quasi enfaticizzare le sillabe: scia-slà.
- Chenin blanc: scinèn blan. Oui, non è scenin, ma scinèn
- Clisson: clisòn
- Coteaux du Layon: cotò du leiòn
- Cru communaux: crü comünò, con la ü tedesca, stretta.
- Gorges: gorj, in pratica il suono della 'j' di Jacques.
- Grolleau: grolò
- Le Pallet: lə palè. Il suono 'ə' è quello che fa Salvini ogni volta che sta enumerando cose a caso e deve dire l'ultima.
- Les caillottes: le caiòtt
- Ligérien: ligerièn, ma con la g un po' sbiasciata, come una j.
- Loire: Luàr. Sorprende, vero? In verità bisognerebbe dire louar, ma pronunciando 'ou' molto velocemente per farlo sembrare una 'u', quindi è più semplice dire Luar.
- Melon de Bourgogne: məlòn də burgògn
- Montlouis-sur-Loire: monlui sūr luar
- Muscadet: müscadè
- Nantes: nant
- Pays Nantais: paì nantè
- Pineau d'Aunis: pinò donì
- Pouilly fumé: pui-ì fümè. Pui-i si pronuncia proprio così, come se ci fosse una piccolissima pausa fra le due 'i', come se andassero pronunciate singolarmente.
- Quarts de Chaume: kar də sciòm
- Sancerre: sansèr
- Saumur: somùr
- Savennières: savənièr
- Silex: silè
- Terres blanches: tèr blànsh
- Touraine: turèn
- Tuffeau: tufò
- Vouvray: vuvrè.

Alsazia



Introduzione

L'Alsazia è una regione francese che confina ad est con la Germania, da questa separata dal fiume Reno e dal Trattato di Versailles. L'Alsazia è una terra che ha cambiato bandiera più spesso di quanto abbiano cambiato opinione i politici italiani passando da opposizione a governo. Nel 1871 divenne tedesca, dopo la guerra franco-prussiana, salvo poi tornare francese dopo la Prima guerra mondiale; ma Hitler aveva piani diversi, e la annetté al Reich fino al 1945, quando tornò francese. In tempi meno recenti, fu provincia della Gallia, poi parte del Sacro Romano Impero, poi in parte della Francia con i trattati di Westfalia.

Il nome Alsazia deriva dal latino medievale *Alsatia*, a sua volta dal germanico antico *Alisaz* o *Elisaz*. L'etimologia più accreditata collega il prefisso germanico *al-/el-* ("oltre, al di là") a una radice riferita all'insediamento *satjan* ("stabilirsi"), con il significato originario di "territorio al di là del fiume", probabilmente il Reno.

L'Alsazia si estende in una stretta pianura alluvionale che costituisce uno dei principali corridoi naturali tra il bacino del Mediterraneo e l'Europa settentrionale. Il territorio è organizzato in tre fasce: la pianura renana a est, fertile e densamente coltivata; la zona collinare centrale, adatta alla viticoltura; e i Vosgi a ovest, rilievi di media altezza che superano i 1.400 metri. Dal punto di vista geologico, i Vosgi sono costituiti soprattutto da rocce cristalline antiche (graniti e gneiss), mentre la pianura è formata da spessi depositi alluvionali e sedimenti fluviali recenti, che hanno reso il suolo particolarmente fertile.

Il clima è di tipo semicontinentale e relativamente secco rispetto al resto della Francia, poiché i Vosgi creano un effetto di ombra pluviometrica che riduce le precipitazioni provenienti da ovest. Gli inverni sono freddi, con frequenti gelate e nebbie nella pianura renana; le estati sono calde e soleggiate.

L'Alsazia è stata amministrativamente suddivisa in due regioni: Bas-Rhin (Basso Reno) e Haut-Rhin (Alto Reno), rispettivamente con capoluoghi Strasburgo e Colmar, anche se nel 2021 i due dipartimenti sono stati riuniti in un ente amministrativo comune.



Viticultura alsaziana

Molti toponimi alsaziani sono di origine tedesca, come Strasburgo, Colmar, Mulhouse, Mittelbergheim, ecc. Ora, com'è noto, i francesi sono molto patriottici e, in particolare nel secondo dopoguerra, antigermanici; questo risentimento ha portato i vigneron alsaziani a prendere le distanze dai nomi con sonorità tedesca, evitando di riportare i nomi delle località nelle loro bottiglie, preferendo quello dei vitigni, spesso in vinificazione monovarietale. Questo è un unicum nella Francia: solo l'Alsazia chiama i propri vini con il nome del vitigno, anziché quello del luogo di produzione. Ad oggi, complice la globalizzazione e lo smantellamento delle frontiere nell'UE, questo sentimento è venuto meno e nel territorio vi è dibattito fra chi mantiene le abitudini e chi – sempre di più – segue il modello nazionale e chiama i propri vini con il nome del toponimo.

La gran parte (75%) della produzione alsaziana ricorre alle tipologie a bacca bianca, riservando un 10% ai vini rossi e un 25% ai vini rosati. I vitigni impiegati sono diversi, ma i principali sono: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris e Muscat (sia il Muscat à petits grains, sia il Muscat Ottonel, anche se il primo è quello maggiormente impiegato); si tratta delle uniche varietà ammesse per i vini classificati Grand Cru, con l'eccezione del Sylvaner, ammesso solo nel Grand Cru Zotzenberg.

Le AOC principali sono tre:

- Alsace AOC è la denominazione generale dei vini fermi della regione, prevalentemente bianchi (ma anche rossi o rosati) e spesso etichettati per vitigno (Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat, ecc.), con rese e requisiti meno restrittivi rispetto ai Grand Cru.
- Crémant d'Alsace AOC: è la denominazione per gli spumanti prodotti con metodo tradizionale, principalmente da Pinot Blanc ma anche da Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir e Chardonnay; rappresentano una quota rilevante della produzione regionale e sono noti per la loro freschezza e finezza.
- Alsace Grand Cru AOC: per i vini di eccellenza prodotti in vigneti specifici. Questa denominazione è riservata ai vini di qualità superiore prodotti in 51 vigneti specificamente delimitati (lieux-dits) dislocati lungo i pendii esposti a sud e sud-est dei Vosgi. La classificazione, istituita nel 1975 dall'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* e ampliata fino al 2007, si basa su criteri geografici, geologici e microclimatici molto rigorosi che mirano a isolare i siti migliori per struttura del suolo e clima. Ogni Grand Cru è una menzione geografica a sé, e i vini devono rispettare regole severe su resa, densità di impianto, vendemmia manuale e varietà ammesse, con rese massime inferiori a quelle dell'AOC generale. Le etichette dei vini Grand Cru devono indicare il nome del vigneto e la varietà utilizzata.

Una curiosità: il "*Tokaj d'Alsazia*" era il nome tradizionalmente usato per indicare il Pinot Gris alsaziano. L'origine del termine risale a un antico collegamento, più leggendario che reale, con il Tokaj ungherese; per evitare confusione con i vini ungheresi di Tokaj, l'Unione europea ha imposto l'abbandono definitivo del termine: dal 2007 non è più consentito usare "Tokaj" o "Tokaj d'Alsace" in etichetta. Oggi il vitigno e il vino sono indicati esclusivamente come Pinot Gris d'Alsace.



Zone minori della Francia

Jura

Il Jura (e non 'la' Jura) è una regione viticola di dimensioni contenute situata nella Francia orientale, tra la Borgogna e la Svizzera, lungo le pendici occidentali del massiccio giurassiano. La fascia vitata segue una stretta linea collinare disposta tra i 250 e i 450m slm, con esposizioni prevalentemente meridionali e sud-occidentali che permettono una buona maturazione nonostante la latitudine relativamente settentrionale.

Dal punto di vista geologico, il territorio è dominato da formazioni del Giurassico costituite da alternanze di calcari e marne: marne blu, grigie e rosse rappresentano uno degli elementi più distintivi del terroir e influenzano in modo diretto la struttura e la mineralità dei vini. La presenza di suoli marnosi profondi favorisce una buona riserva idrica e maturazioni lente, mentre le componenti calcaree apportano tensione acida e precisione aromatica.

Il clima è continentale con marcate influenze montane. Gli inverni sono freddi e nevosi, le primavere fresche con rischio di gelate tardive, le estati relativamente brevi e non eccessivamente calde. Le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la conservazione dell'acidità e lo sviluppo di profili aromatici complessi. Le precipitazioni sono distribuite durante l'anno e relativamente abbondanti rispetto ad altre regioni francesi, elemento che contribuisce alla vigoria vegetativa ma impone attenzione nella gestione agronomica.

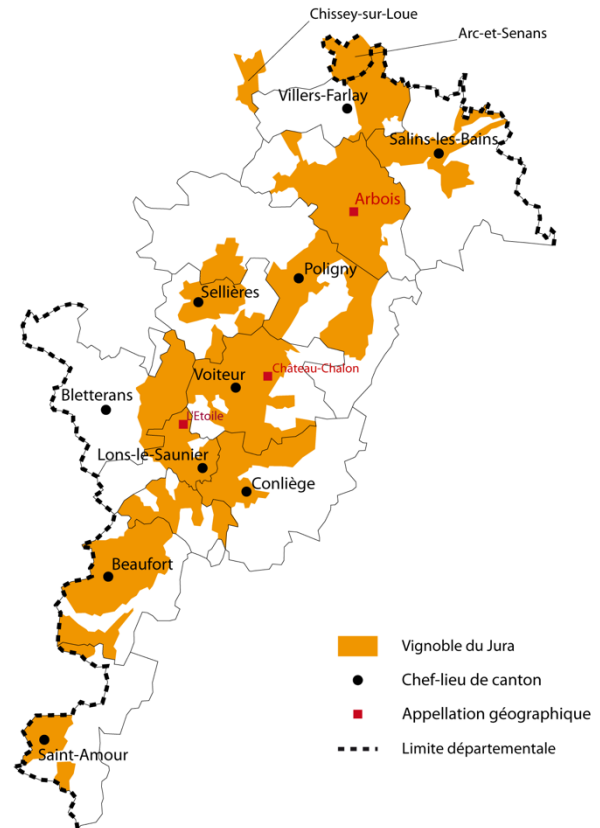
I vitigni principali sono Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Poulsard (o Ploussard), Trousseau e Pinot Noir per i rossi. Il Savagnin rappresenta l'uva identitaria della regione: ha una maturazione tardiva ed un'elevata acidità naturale, è capace di lunghe evoluzioni ossidative. Lo Chardonnay, spesso coltivato su marne e calcari, assume qui un profilo più austero e minerale rispetto alla vicina Borgogna, con struttura acida pronunciata e spiccata longevità. Tra i rossi, il Poulsard offre vini chiari, poco intensi di colore, e delicati, il Trousseau ha maggiore colore e speziatura, mentre il Pinot Noir assume caratteri più rustici e sottili rispetto alle espressioni borgognone.

Le denominazioni principali sono Arbois AOC, Côtes du Jura AOC, L'Étoile AOC e Château-Chalon AOC; quest'ultima rappresenta una denominazione altamente specifica, riservata esclusivamente al *vin jaune* prodotto da uve Savagnin su suoli marnosi particolarmente vocati, fermenta e matura in botti non colmate dove si sviluppa un *voile* di lieviti che protegge il vino e ne guida l'evoluzione per oltre sei anni. Il risultato è un vino secco, potente e complesso, con note di frutta secca, spezie, curry e grande capacità di invecchiamento. Accanto a questo stile si producono vini "*ouillés*", colmati e vinificati in modo più riduttivo, che esprimono purezza aromatica, verticalità e forte impronta minerale. Altre peculiarità della regione sono date dal *vin de paille*, passito ottenuto da uve appassite su graticci o cassette, e dal *Macvin du Jura*, vino liquoroso da mosto fresco e distillato locale.

Savoia

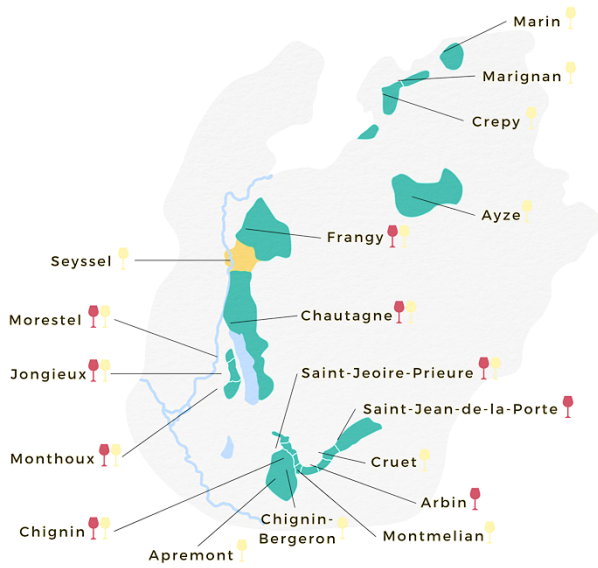
La Savoia (*Savoie*) rappresenta una delle regioni viticole più montane della Francia, situata nell'arco alpino tra Francia, Svizzera e Italia. I vigneti si sviluppano in un contesto geografico complesso, distribuiti su pendii ripidi, conche glaciali e terrazze naturali tra i 250 e i 600m slm, con alcune parcelle a quote superiori.

Il paesaggio viticolo è fortemente frammentato, con piccoli appezzamenti spesso isolati e coltivati in condizioni difficili che richiedono un'elevata manualità. La presenza di grandi laghi alpini, come il Lemano e il Bourget, contribuisce a creare microclimi favorevoli mitigando le temperature e riflettendo la luce sui vigneti.



Il risultato è un vino secco, potente e complesso, con note di frutta secca, spezie, curry e grande capacità di invecchiamento. Accanto a questo stile si producono vini "*ouillés*", colmati e vinificati in modo più riduttivo, che esprimono purezza aromatica, verticalità e forte impronta minerale. Altre peculiarità della regione sono date dal *vin de paille*, passito ottenuto da uve appassite su graticci o cassette, e dal *Macvin du Jura*, vino liquoroso da mosto fresco e distillato locale.





Dal punto di vista geologico, in Savoia si trovano terreni morenici ricchi di detriti, calcari compatti, marne, scisti e sedimenti alluvionali. Questa eterogeneità pedologica si riflette nella diversità dei vini e nella forte relazione tra microterritori e vitigni locali. I suoli calcarei e detritici favoriscono vini bianchi freschi e minerali, mentre le zone più argillose e profonde consentono la produzione di rossi più strutturati.

Il clima è alpino-continentale con inverni rigidi, estati relativamente brevi e forti escursioni termiche. Le precipitazioni possono essere abbondanti, soprattutto nelle aree montane, mentre l'insolazione estiva e la ventilazione favoriscono una buona sanità delle uve. Le maturazioni sono lente e spesso tardive, con vendemmie che possono protrarsi fino all'autunno avanzato nelle zone più elevate.

La viticoltura savoiarda è caratterizzata da un patrimonio ampelografico autoctono molto ricco: la Jacquère è il vitigno più diffuso e produce vini bianchi leggeri, secchi e di grande freschezza, spesso destinati a consumo giovane. L'Altesse, nota localmente come Roussette, genera bianchi più strutturati e

complessi, con potenziale evolutivo. La Mondeuse è il principale vitigno a bacca rossa, capace di esprimere vini speziati, con buona acidità e tannino; il Gringet sopravvive quasi esclusivamente nella zona di AYZE e viene utilizzato anche per spumanti di montagna (spumanti metodo classico, anche se una volta erano metodo ancestrale).

Le denominazioni principali sono Vin de Savoie AOC e Roussette de Savoie AOC, articolate in numerosi cru locali come Apremont, Chignin, Arbin, Jongieux e AYZE; questa frammentazione riflette la forte relazione tra vino e singolo versante o valle della regione. Lo stile enologico privilegia freschezza, bevibilità e moderata gradazione alcolica. I bianchi sono generalmente secchi, tesi e minerali, spesso vinificati in acciaio per preservare l'espressione varietale; i rossi da Mondeuse possono invece essere affinati in legno e presentare maggiore struttura e complessità.

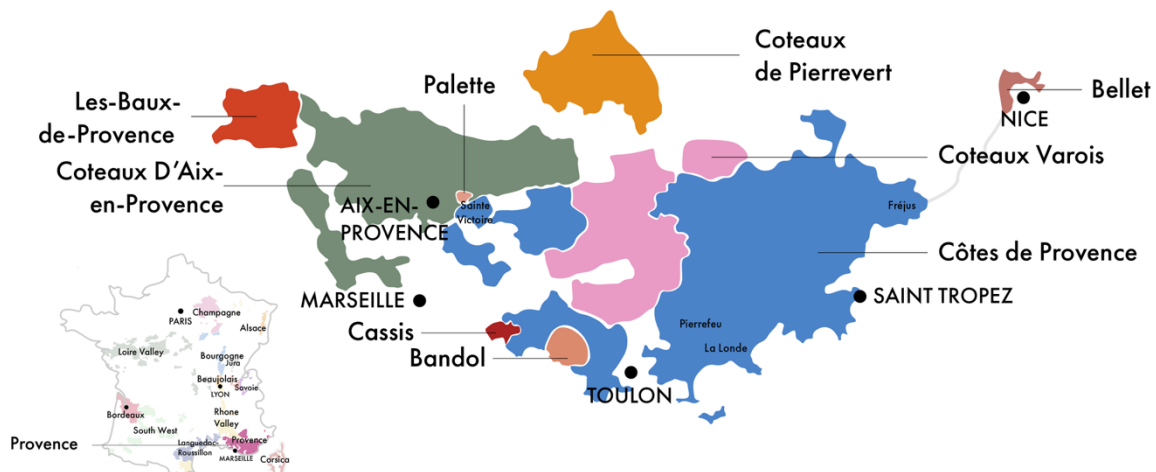
Provenza

La Provenza si estende dal basso Rodano fino alla Costa Azzurra, comprendendo aree costiere e zone interne collinari. I vigneti si distribuiscono tra il livello del mare e circa 500m s.l.m., in un paesaggio caratterizzato da pianure, colline calcaree e massicci cristallini. La geologia è varia e comprende calcari, scisti, arenarie e suoli argillo-sabbiosi spesso poveri e ben drenati, ideali per limitare la vigoria vegetativa e favorire basse rese.

Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati lunghe, calde e secche e inverni miti. L'elevata insolazione garantisce maturazioni complete e concentrazione aromatica, mentre il mistral, vento secco proveniente da nord, svolge un ruolo fondamentale nel mantenere la sanità delle uve e ridurre l'umidità. Le precipitazioni sono relativamente scarse e concentrate nei mesi più freschi, fattore che impone una gestione attenta delle risorse idriche e favorisce rese contenute.

I vitigni principali sono Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah e Carignan per i rossi e rosati, affiancati da Rolle (Vermentino), Clairette e Ugni Blanc per i bianchi. Le denominazioni più rappresentative sono Côtes de Provence AOC, Coteaux d'Aix-en-Provence AOC e Bandol AOC. La viticoltura provenzale è storicamente e numericamente orientata alla produzione di rosati, oggi divenuti il simbolo internazionale della regione. Questi vini sono generalmente ottenuti con pressatura diretta o brevi macerazioni, fermentazioni a bassa temperatura e affinamenti in acciaio, con l'obiettivo di preservare freschezza, aromi delicati e colore tenue.

Accanto ai rosati esiste però una tradizione significativa di rossi strutturati e longevi, soprattutto nella denominazione Bandol AOC, dove il Mourvèdre deve costituire la base dell'assemblaggio. I rossi di Bandol sono potenti, tannici e adatti a lunghi affinamenti, con profili mediterranei di frutta matura, erbe aromatiche e spezie. Anche i bianchi, pur meno diffusi, mostrano crescente qualità, spesso basati su Rolle e Clairette e caratterizzati da struttura e sapidità.



Languedoc-Roussillon

Il Languedoc-Roussillon costituisce una delle più vaste regioni viticole della Francia e si estende lungo la fascia mediterranea meridionale dal Rodano fino ai Pirenei e al confine spagnolo.

I vigneti si sviluppano su un territorio molto vario che comprende pianure costiere, colline calcaree interne e rilievi montuosi progressivamente più elevati verso l'entroterra. Le altitudini variano dal livello del mare fino a oltre 500m slm nelle zone pedemontane del Massif Central e dei Pirenei. Dal punto di vista geologico, la regione presenta una straordinaria eterogeneità che contribuisce a una notevole diversificazione stilistica dei vini.

Anche il clima varia, da mediterraneo caldo e secco, con estati lunghe e soleggiate, inverni miti e precipitazioni concentrate nei mesi autunnali a condizioni più interne e pedemontane. La forte insolazione favorisce maturazioni complete e concentrazione zuccherina, mentre i venti (in particolare tramontana e marin) contribuiscono a limitare l'umidità e le malattie fungine. Nelle aree più interne e in quota si registrano escursioni termiche più marcate e condizioni leggermente più fresche, che permettono produzioni di maggiore finezza e tensione acida.

I vitigni principali sono quelli tipici del Mediterraneo: Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan costituiscono l'ossatura dei rossi, spesso assemblati secondo tradizione meridionale. Tra i bianchi si trovano Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc e Macabeu. Il Carignan, storicamente dominante, è oggi valorizzato soprattutto nelle vecchie vigne su suoli poveri, dove può esprimere profondità e complessità.

Le denominazioni principali includono Languedoc AOC, Minervois AOC, Corbières AOC, Faugères AOC, Saint-Chinian e Fitou AOC per la zona del Languedoc, mentre nel Roussillon si distinguono Côtes du Roussillon AOC, Collioure AOC e Banyuls AOC. Proprio il Banyuls merita una menzione a sé, rappresentando uno dei poli francesi dei vini dolci naturali, ottenuti principalmente da Grenache con mutage alcolico; è citato come il vino da abbinare al tiramisù, anche se stilisticamente un po' forzato per la crema al mascarpone, la dolcezza moderata e la componente lattica, sovrastate dal Banyuls se il tiramisù è poco carico di cacao e poco dolce. Al contrario, è considerato perfetto per la Sachertorte, sposandosi molto bene con il cioccolato fondente, cacao e confettura.



Dordogna

La Dordogna rappresenta un'area viticola storicamente legata al grande bacino di Bordeaux e sviluppata lungo il corso della Dordogna e dei suoi affluenti nella Francia sud-occidentale. Il paesaggio viticolo è caratterizzato da dolci colline, altopiani calcarei e terrazze fluviali, con altitudini generalmente comprese tra i 50 e i 300m slm. Dal punto di vista geologico prevalgono suoli calcarei e argillo-calcarei, spesso associati a depositi alluvionali lungo i fiumi, che garantiscono buona fertilità e drenaggio equilibrato.

Il clima è di tipo oceanico temperato con influssi continentali moderati. Le precipitazioni sono distribuite durante l'anno e l'escursione termica è meno marcata rispetto alle regioni interne, ma sufficiente a favorire maturazioni progressive e regolari. La presenza dei corsi d'acqua contribuisce a mitigare le temperature e a ridurre i rischi di stress idrico eccessivo.

I vitigni coltivati riflettono la vicinanza a Bordeaux: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc dominano tra i rossi, mentre Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle sono diffusi tra i bianchi. Tuttavia, la regione conserva anche varietà locali e pratiche tradizionali che ne rafforzano l'identità autonoma. Le denominazioni principali sono Bergerac AOC, ampia e versatile, con produzione di rossi, bianchi secchi e rosati, Monbazillac AOC, celebre per i vini dolci botritizzati da uve Sémillon e Sauvignon, analoghi per stile ai grandi Sauternes, Pécharmant AOC e Saussignac AOC.

Lo stile enologico della Dordogna si colloca in una posizione intermedia tra Bordeaux e Sud-Ovest. I rossi presentano generalmente buona struttura, ma minore austerità tannica, con profili fruttati e speziati; i bianchi secchi sono freschi e aromatici, mentre i vini dolci mostrano ricchezza e complessità aromatica. La viticoltura è spesso di scala medio-piccola e mantiene un carattere agricolo e artigianale marcato.



Sud Ovest

Il Sud-Ovest (*Sud-Ouest*) è un ampio e complesso insieme di territori vitivinicoli francese situati tra l'Atlantico, i Pirenei ed il Massiccio Centrale; il Sud Ovest è un mosaico costituito dalle aree più eterogenee della Francia per geografia, geologia e patrimonio ampelografico, dove la viticoltura si sviluppa su colline ondulate, altipiani calcarei e valli fluviali tra i 100 e i 400m slm. I suoli variano da calcari e marne a ghiaie alluvionali e sedimenti argillo-sabbiosi, creando una pluralità di terroir spesso molto localizzati.

Il clima è altrettanto diversificato: oceanico nelle zone più ad est, con influssi atlantici umidi e con temperature più moderate; è più continentale nelle aree interne, dove le escursioni termiche sono marcate; infine, è influenzato dai Pirenei nelle zone meridionali, dove l'altitudine e la ventilazione determinano maturazioni più lente e maggiore freschezza. Questa varietà climatica consente la coesistenza di vini strutturati e potenti accanto a bianchi freschi, aromatici o dolci di grande concentrazione.

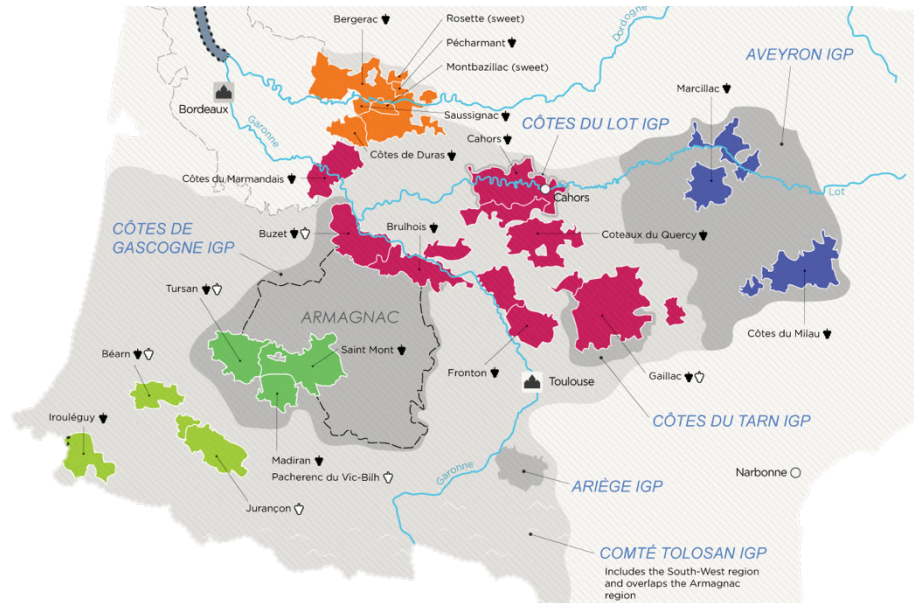
Il patrimonio ampelografico del Sud Ovest è tra i più ricchi e antichi di Francia e conserva numerosi vitigni autoctoni. Tra i rossi spiccano il Malbec

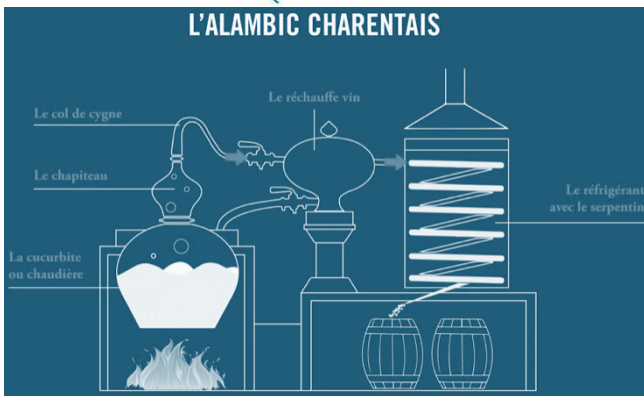
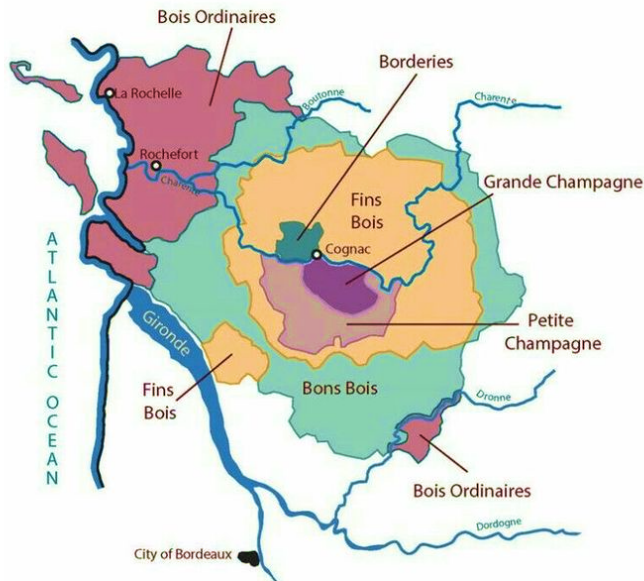
(storicamente chiamato *Auxerrois* o *Cot*), il Tannat, il Fer Servadou, il Duras e la Négrette; tra i bianchi Gros Manseng, Petit Manseng, Colombard, Mauzac e Loin de l'Écl. Il Malbec trova una delle sue espressioni più identitarie nella denominazione Cahors AOC, dove è presente in percentuali dominanti. Qui, lungo la valle del Lot, su suoli calcarei e terrazze alluvionali, si produce un vino scuro e strutturato noto fin dal Medioevo: già nel XIII secolo i "vini neri" (*vin noirs*) di Cahors erano esportati verso l'Inghilterra e l'Europa settentrionale, acquisendo grande fama commerciale e reputazione di longevità.

Un altro polo fondamentale del Sud-Ovest è Madiran AOC, ai piedi dei Pirenei, dove il Tannat domina gli assemblaggi e genera vini potenti, tannici e longevi, spesso sottoposti a lunghi affinamenti. In contrasto con questi rossi strutturati, Jurançon AOC rappresenta il versante dei grandi bianchi del Sud-Ovest, secchi o dolci, ottenuti da Petit e Gros Manseng su pendii ripidi esposti ai venti pirenaici, con vendemmie tardive e forte concentrazione aromatica.

All'interno di questo ampio contesto si inserisce la Guascogna, area storica compresa tra Bordeaux e i Pirenei, caratterizzata da colline dolci e suoli argillo-sabbiosi e calcarei. Qui la viticoltura è fortemente legata sia alla produzione di bianchi freschi e aromatici, soprattutto da uve Colombard, Ugni Blanc e Manseng, sia alla distillazione. La Guascogna è infatti la patria dell'Armagnac, la più antica acquavite di vino francese. L'Armagnac AOC è una denominazione riservata alla produzione di un'acquavite di vino ottenuta a partire da vini bianchi leggeri e acidi (con uve Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche e Baco) distillati tradizionalmente in alambicchi continui (*alambic armagnacais*) e poi affinati a lungo in botti di rovere; l'invecchiamento dura anni, a volte decenni, donando un colore ambrato e una grande complessità aromatica, molto più potente del cognac. In Guascogna viene abbinato al foie gras e con i dessert a base di prugne d'Agen, purché non sia molto invecchiato, altrimenti è più adatto al cioccolato fondente o a formaggi molto stagionati.

Nel complesso, il Sud-Ovest rappresenta uno dei contesti più autentici e meno omologati della viticoltura francese. La pluralità di vitigni autoctoni, la frammentazione dei terroir e la persistenza di tradizioni locali producono vini di forte identità territoriale: rossi spesso austeri e longevi, bianchi freschi o intensamente aromatici, grandi vini dolci e distillati storici.





Charente

La Charente è un'area vitivinicola della Francia a nord di Bordeaux e si sviluppa lungo il corso del fiume omonimo, in prossimità dell'Atlantico. È storicamente orientata alla produzione di distillati. Il paesaggio è caratterizzato da dolci colline e altipiani a bassa altitudine, generalmente tra i 20 e i 200m slm, con un substrato geologico dominato da calcari cretacei e suoli argillo-calcarei ben drenati, adatti alla produzione di vini bianchi leggeri e ad alta acidità.

Il clima è oceanico, con temperature miti, precipitazioni distribuite durante l'anno e limitate escursioni termiche. Queste condizioni favoriscono maturazioni lente e regolari, mantenendo livelli acidi elevati e gradazioni moderate nei vini base destinati alla distillazione. Il vitigno largamente dominante è l'Ugni Blanc, affiancato in misura minore da Colombard e Folle Blanche; la produzione di vini rossi rimane marginale e secondaria rispetto alla vocazione distillatoria del territorio.

Le denominazioni principali sono Cognac AOC e Pineau des Charentes AOC. L'area del Cognac è suddivisa in sei cru: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois e Bois Ordinaires, ciascuna con le proprie caratteristiche pedologiche che incidono sulla finezza e sulla struttura delle acquaviti. Il Cognac deriva dalla doppia distillazione di vini bianchi acidi e poco alcolici in alambicco discontinuo (*alambic charentais*), seguita da lunghi periodi di affinamento in legno; la distillazione avviene in due passaggi separati in un alambicco di rame a caldaia, ottenendo prima il "*brouillis*" (distillato grezzo), poi la seconda distillazione produce il *bonne chauffe*, la cui frazione intermedia e più pregiata, detta *cœur* (cuore) dà vita al Cognac definitivo. Le altre frazioni (testa e coda) vengono scartate o ridistillate.

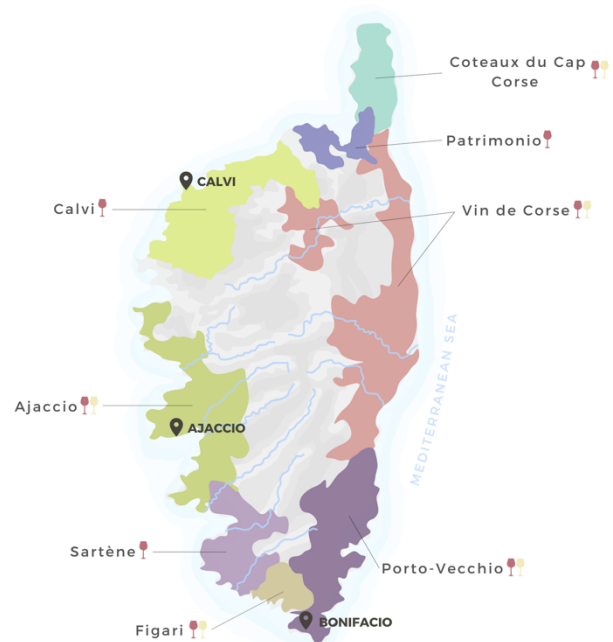
Corsica

La Corsica è un'isola francese a nord della Sardegna. Il paesaggio è prevalentemente montuoso, con vigneti distribuiti lungo le fasce costiere e nelle colline interne tra il livello del mare e circa 400m slm. Dal punto di vista geologico prevalgono suoli granitici e scistosi, spesso poveri e ben drenati, alternati a zone calcaree e alluvionali nelle pianure costiere. Questa varietà di substrati, unita alla forte insolazione, favorisce basse rese e concentrazione aromatica.

Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde e secche, inverni miti e precipitazioni concentrate nei mesi autunnali e invernali. La costante ventilazione marina e l'escursione termica tra giorno e notte nelle zone interne contribuiscono a preservare freschezza e integrità aromatica delle uve. Le condizioni di luminosità e aridità favoriscono maturazioni complete e regolari, con profili spesso solari ma equilibrati da una buona acidità naturale.

I vitigni principali comprendono varietà di origine italiana e autoctona: Nielluccio (imparentato con il Sangiovese) e Sciacarello dominano tra i rossi, mentre Vermentino costituisce la base dei bianchi più diffusi. Sono presenti anche Grenache, Carignan e Cinsault, retaggio delle influenze mediterranee e provenzali. La viticoltura conserva un forte carattere locale, con numerosi vitigni tradizionali coltivati in piccole parcelle.

Le denominazioni principali sono Patrimoine AOC, Ajaccio AOC, Vin de Corse AOC e Calvi AOC. Patrimoine è particolarmente noto per i rossi da Nielluccio e per i bianchi da Vermentino, mentre Ajaccio valorizza soprattutto lo Sciacarello. I vini corsi presentano generalmente profili mediterranei, con buona struttura e intensità aromatica nei rossi, freschezza sapida e note erbacee nei bianchi, e rosati secchi di impronta solare e marina.



Riepilogo Francia

Sono di seguito riassunti in forma tabellare i territori, le AOC principali (non tutte) e alcune delle peculiarità degne di menzione.

Borgogna.

- Regione n.1 per quantità di denominazioni viticole e località in Francia.
- Colline a ovest del fiume Saône.
- Estrema parcellizzazione: i vigneti hanno molti proprietari, alcuni possiedono solo alcuni vigneti.
- Cru: ha un senso gerarchico, sono vigne o territori di particolare qualità (Grand Cru e Premier Cru). 1 cru = 1 climat.
- Premier Cru: 10%, a metà collina.
- Grand Cru: 1-2%, appena al di sotto della sommità delle colline, sono AOC in sé.
- Clos: erano le mura che circondavano i vigneti dei monasteri borgognoni prima della Rivoluzione francese.
- Climats: particella vitata delimitata con precisione da secoli dai viticoltori. È l'unità base del terroir della Borgogna.
- Village: 36%, sono ai piedi dei pendii collinari, sotto i Premier Cru. Le AOC village sono appena sopra la regionale.
- Vini quasi sempre monovarietali (eccezione: Crémant de Bourgogne AOC).

Sottozone	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
Côte d'Or - Côte de Nuits	Gevrey – Chambertin	Pinot n	Pinot neri più potenti e strutturati della Borgogna
	Chambolle – Musigny	Pinot n	
	Vosne – Romanée	Pinot n	
	Romanée-Conti Grand Cru	Pinot n	Vigna più costosa al mondo
	La Tâche	Pinot n	
	Marsannay	Pinot n (anche rosé) Chardonnay	Unica AOC della Côte de Nuits che prevede il rosé
Côte d'Or - Côte de Beaune	Mersault	Chardonnay	
	Puligny – Montrachet	Chardonnay	AOC comunale, sede di prestigiosi Grand Cru
	Montrachet Grand Cru	Chardonnay	
	Volnay	Pinot n	
	Pommard	Pinot n	
	Corton Grand Cru	Pinot n	Unica AOC Grand Cru rossa della Côte de Beaune
	Corton – Charlemagne	Chardonnay	
Côte Chalonaise	Mercurey	Chardonnay Pinot n	
	Givry	Pinot n	
	Rully	Chardonnay	
Mâconnais	Pouilly – Fuissé	Chardonnay	
Châtillonnais	Crémant de Bourgogne	Chardonnay Aligoté Pinot n Gamay	Méthode traditionnelle (metodo classico) Assemblage (sia bianchi che neri) o monovarietale (raro) Esiste anche rosé È AOC regionale, ma di fatto viene fatta quasi tutta qui
Yonne - Chablisien	Chablis	Chardonnay	Suoli kimmeridgiani
	Petit Chablis	Chardonnay	Suoli portlandiani, meno fossili
	Chablis Grand Cru	Chardonnay	Suoli kimmeridgiani, 100ha, 7 climats fra cui Les Clos
Grand Auxerrois	Irancy	Pinot n César	
	Saint-Bris	Sauvignon b	Unica AOC in Borgogna con Sauvignon blanc
//	Bourgogne	Pinot n Gamay César Tressot Chardonnay Aligoté Melon de Bourgogne Pinot b	AOC regionale ½ della produzione Bianchi, rossi e rosé Quasi sempre monovarietali

Beaujolais.

- Appena al di sotto della Borgogna (vi confina a nord).
- Colline a ovest del fiume Saône.
- Cru: villaggio o area ampia. 1 cru = più climats.
- Non ci sono Premier Cru o Grand Cru, esistono solo i Cru.

Sottozone	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
//	Beaujolais	Gamay Chardonnay	Principalmente rossi e rosé, pochi bianchi Beaujolais Nouveau: vino novello, fa la semi-carbonica
	Beaujolais – [Villages]	Gamay	Beaujolais-Villages Nouveau: vino novello, più concentrato
	Moulin-à-Vent	Gamay	“Il signore del Beaujolais”
	Côte de Brouilly	Gamay	Suoli vulcanici
	Chénas	Gamay	

Champagne

- In origine vini fermi, rossi chiari o bianchi opalescenti; poi divennero bianchi spumanti anche grazie agli inglesi.
- Dom Pérignon fu un monaco che selezionò le uve e le parcelle; si concentrò molto sull'assemblaggio.
- Sigle in base a chi elabora il vino: RM, NM, CM, RC, SR, ND.
- Échelle des Crus: sistema che classifica i cru; i cru sono comuni interi, non vigneti o parcelle. Ci sono 17 comuni Grand Cru e 38 comuni Premier Cru.
- 3 vitigni: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, sempre assemblati.
- Cépages oubliés: vitigni dimenticati, sono micro-parcelle con uve usate di rado.
- Cuvée: è la frazione più pura della pigiatura del mosto, la prima; da 4.000kg d'uva si hanno max 2.050 litri di cuvée. Le altre frazioni sono chiamate *taille* (500 litri cad.).
- Metodo champenoise: è il processo di rifermentazione e affinamento sui lieviti, uguale al metodo classico.
- Sans-année: min 15 mesi affinamento (di cui 12 sui lieviti)
- Millésimé: min 36 mesi affinamento (alcuni fanno anche 5-10 anni), 100% uve della stessa vendemmia
- Champagne Rosé: o *d'assemblage* (unica AOC a cui è concesso di fare bianco + rosso) o, raro, *de macération (saignée)*.
- 3 AOC: Champagne, Coteaux Champenois (vini fermi: rossi, bianchi o rosati), Rosé des Riceys (rosati fermi)

Sottozona	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
Montagne de Reims	Champagne	Pinot n Pinot meunier Chardonnay	<u>Comuni Grand Cru</u> : Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzy, Verzenay Pinot n vigoroso, denso e salino
	Coteaux Champenois	(Cépages oubliés: Arbane, Petit Meslier, Pino b, Pinot g)	
Vallée de la Marne	Champagne	Pinot n Pinot meunier Chardonnay	<u>Comuni Grand Cru</u> : Ay-Champagne Celebri i Pinot n Sottozona: Massif de Saint-Thierry, molto freschi i Pinot Meunier e Chardonnay
	Coteaux Champenois	(Cépages oubliés: Arbane, Petit Meslier, Pino b, Pinot g)	
Côte des Blancs	Champagne	Pinot n Pinot meunier Chardonnay	<u>Comuni Grand Cru</u> : Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry Patria dello Chardonnay
	Coteaux Champenois	(Cépages oubliés: Arbane, Petit Meslier, Pino b, Pinot g)	
Côte des Bar	Champagne	Pinot n Pinot meunier Chardonnay	<u>Nessun comune Grand Cru</u> Suoli kimmeridgiani Molto diffuso il Pinot n
	Coteaux Champenois	(Cépages oubliés: Arbane, Petit Meslier, Pino b, Pinot g)	
	Rosé des Riceys	Pinot n	
Côte de Sézanne	Champagne	Pinot n Pinot meunier Chardonnay	<u>Nessun comune Grand Cru</u> Chardonnay maturo e rotondo, meno acido
	Coteaux Champenois	(Cépages oubliés: Arbane, Petit Meslier, Pino b, Pinot g)	

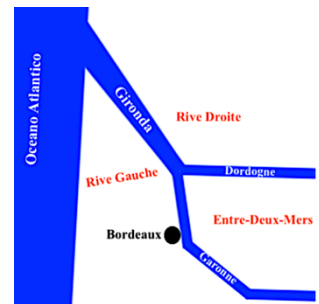
Valle del Rodano

- Cru: denominazione comunale, ma senza gerarchie;
- Rodano Settentrionale: vini monovarietali (Syrah per i rossi, Viognier, Marsanne e Roussanne per i bianchi); usano il cemento per fermentazione; le AOC sono aree geografiche (comuni, colline, versanti). Ci sono vigneti molto ripidi e vigneti a palo singolo (*vigne sur échelas*). C'è l'AOC più piccola della Francia (Château-Grillet). Hermitage AOC è famosa.
- Rodano Meridionale: vini assemblati, i rossi a base Grenache n., Syrah e Mourvèdre, i bianchi Grenache b., Clairette, Roussanne e Marsanne. Ricorda Châteauneuf-du-Pape AOC, su suoli sassosi (*galets roulés*)
- Diois: zona intermedia.

Sottozona	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
Rodano Settentrionale	Côte-Rôtie	Syrah	Vigneti più ripidi d'Europa Usano anche Viognier (20% max, di solito molto meno)
	Hermitage	Syrah Marsanne Roussanne	Collina isolata Rossi fra i più longevi di Francia
	Condrieu	Viognier	
	Château-Grillet	Viognier	Vigneto da 3.5 ha
Diois	Clairette de Die	Muscat Blanc à Petit Grains Clairette B	Vino bianco aromatico, frizzante o spumante Metodo ancestrale
Rodano Meridionale	Châteauneuf-du-Pape	Grenache N Syrah Mourvèdre + altri 10 minori (anche bianchi)	Rossi strutturati, speziati, longevi, simbolo Rodano Merid. Bianchi hanno ruolo minoritario
	Muscat de Beaugues-de-Venise	Muscat Blanc à Petit Grains	Vini dolci naturali
	Tavel	Grenache N Syrah Mourvèdre	Solo vini rosati, intensi e con tenore alcolico

Bordeaux

- Fiumi: Gironda è l'estuario che sfocia nell'Atlantico, si forma dalla confluenza di Dordogna e Garonna
- Rive Droite: zona nord, i fiumi sotto sono Gironda e Dordogna; la macroarea viticola prende il nome di Libournais.
- Rive Gauche: zona sud (con Bordeaux), i fiumi sopra sono Gironda e Garonna; le macroaree viticole sono il Médoc e le Graves.
- Entre-Deux-Mers: in mezzo fra Dordogna e Garonna, è la zona meno rinomata.
- Château: sono il fulcro di Bordeaux, la tenuta possiede vigneti e parcelle anche distanti, vinifica tutto insieme secondo il proprio stile. Pochi privilegiano terroir specifici, spesso l'approccio aziendale conferisce il marchio e prestigio al vino.
- Tagli bordolesi: i vini sono quasi sempre tagli di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Mer
- lot. Usati anche Petit Verdot, Malbec e Carménère. Esiste anche taglio bordolese bianco: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.
- Classificazione 1855: usata per EXPO 1855 a Parigi, divide gli Château in base al prestigio in Premier Cru, Deuxième Cru, Troisième Cru, Quatrième Cru, Cinquième Cru; gli Château che producono *vins liquoreux* (vini bianchi dolci) sono divisi per prestigio in Premier Cru Supérieur, Premier Cru e Deuxième Cru. Oggi sono tutti gli Château classificati sono complessivamente chiamati *Grands Crus Classés en 1855*.
- Classificazione Saint-Émilion: aggiornata ogni 10 anni, divide gli Château della Rive Droite in Premier Grand Cru Classé A, Premier Grand Cru Classé B e Grand Cru Classé.
- Classificazione delle Graves: quasi tutti gli Château sono AOC Pessac-Léognan e sono Grand Cru Classé de Graves.
- Classificazione Cru Bourgeois: nel Médoc, solo Château esclusi dalla 1855; aggiornata annualmente.
- Classificazione Cru Artisan: solo piccoli produttori del Médoc; unica categoria (cru artisan).



Zone Bordeaux		
Rive Droite	Entre-Deux-Mers	Rive Gauche
Libournais	Entre-Deux-Mers	Médoc
		Graves

Sottozona	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
Libournais	Saint-Émilion	Merlot Cabernet Franc	'Grand Cru' è solo un nome commerciale, non è classificato
	Saint-Émilion Grand Cru		
	Pomerol	Merlot (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon: possibili, ma poco usati, tutti fanno il monovarietale)	Crasse de fer: argille con ossidi di ferro, grande mineralità Château Pétrus: solo Merlot, mai tagli bordolesi
Entre-Deux-Mers	Entre-Deux-Mers	Sauvignon B Sémillon Muscadelle	Zona storicamente poco rinomata
Graves	Pessac-Léognan	Cabernet Sauvignon Merlot	Quasi tutti i Grands Crus Classés de Graves sono qui C'è Château Haut Brion: unico rosso classificato con i vini del Médoc nella 1855.
	Barsac	Sémillon (quota dominante)	Vini bianchi dolci, tesi e minerali
	Sauternes	Sauvignon B Muscadelle (ruolo minoritario)	Vini bianchi dolci più celebri di Francia Botrytis cinerea Vendemmia per selezioni successive
Médoc	Médoc	Cabernet Sauvignon Merlot	Sull'estuario, meno prestigiosa
	Haut-Médoc		Più prestigiosa, vicino a Bordeaux
	Paulliac	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc Petit Verdot	Ben 18 Château classificati. 3 Premier cru: Château Lafite Rothschild, Château Latour e Château Mouton Rothschild.

Alsazia

- Terra a lungo contesa fra Francia e Germania: molti nomi (vini e paesi) sono di origine tedesca.
- Un tempo quasi tutti i vini avevano il nome del vitigno, ora stanno tornando i nomi delle località

Sottozona	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
//	Crémant d'Alsace	Pinot B Auxerrois Pinot N	Spumanti metodo classico Affinamento sui lieviti Anche rosé (solo da Pinot N)
	Alsace Grand Cru	Riesling Gewürztraminer Muscat Sylvaner (solo Grand cru Zotzenberg) Pinot Gris	51 vigneti (lieux-dits) Ogni Grand Cru è una menzione geografica

Valle della Loira

- Territorio articolato, molto vario: unico legame è il fiume Loira.
- Molti vini bianchi, famosa la spumantizzazione (metodo classico).
- Cru: poco rilevante come concetto, non gerarchico o sistemizzato. Idem clos e lieux-dits.
- Château: i castelli della Loira sono l'aspetto distintivo del territorio, ma non sono aziende come a Bordeaux, solo elementi paesaggistici. Il vino è affidato a Maison contenute o a Domaine familiari.
- Aree: Muscadet, Anjou, Saumur, Touraine, Sancerre, Pouilly-sur-Loire.

Sottozona	AOC	Vitigni principali	Caratteristiche
Muscadet	Muscadet Sèvre-et-Maine	Melon de Bourgogne	Bianco fermo Famosi per l'affinamento sur lie Abbinamento famoso: ostrica
	Muscadet Côtes de Grandlieu		
	Muscadet Coteaux de la Loire		
Anjou	Savennières	Chenin B	Vins liquoreux, da botrytis cinerea.
	Coteaux du Layon		
	Quarts de Chaume		
Saumur	Saumur-Champigny	Cabernet Franc	
Touraine	Vouvray	Chenin B	Vini bianchi dolci, tesi e minerali
	Montlouis-sur-Loire		
	Chinon		
	Bourgueil	Cabernet Franc	
	Saint-Nicolas-de-Bourgueil		
Sancerre	Sancerre	Sauvignon B	
Pouilly-sur-Loire	Pouilly-Fumé	Sauvignon B	Silex: suoli ricchi di selce, molto minerale e molto sapido

Jura

- Vitigni: Savagnin (identitario) e Chardonnay per i bianchi; Poulsard, Trousseau e Pinot N per i rossi.
- AOC: Arbois, L'Étoile e Château-Chalon (quest'ultima fa un *vin jaune* da uve Savagnin).

Savoia

- Regione montana, viticoltura in colline a buona quota (250-600m slm).
- Viticultura frammentata, i vigneti spesso sono isolati.
- Vitigni: Jacquère (più diffuso), Altesse per i bianchi; Mondeuse per i rossi.
- AOC: Vin de Savoie, Roussette de Savoie, articolate in numerosi cru locali.

Provenza

- Vitigni: Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Carignan per i rossi e rosati; Rolle, Clairette e Ugni Blanc per i bianchi.
- Rosati: la Provenza è famosa per la produzione di rosati, da brevi macerazioni, aromi delicati e colore tenue; ci sono anche rossi e bianchi.
- AOC: Côte de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol.

Languedoc-Roussillon

- Area molto ampia: suoli, climi e altitudini molto differenti.
- Vitigni: Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan (principale) per i rossi; Grenache B, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc e Macabeu per i bianchi.
- AOC Languedoc: Minervois, Corbières, Fitou.
- AOC Roussillon: Collioure, Banyuls (vino dolce naturale da Grenache, ottimo con la Sacher).

Dordogna

- Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per i rossi; Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle per i bianchi.
- AOC: Monbazillac (vini dolci bottrizzati da Sémillon e Sauvignon B), Pécharmant (rossi strutturati).

Sud Ovest

- Vitigni: Malbec e Tannat per i rossi; Gros Manseng, Petit Manseng, Colombard per i bianchi.
- AOC: Cahors (usa Malbec), Madiran (usa Tannat), Jurançon (Gros e Petit Manseng), Armagnac (acquavite di vino da vini bianchi ottenuti da uve Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche e Baco, con alambicchi continui)

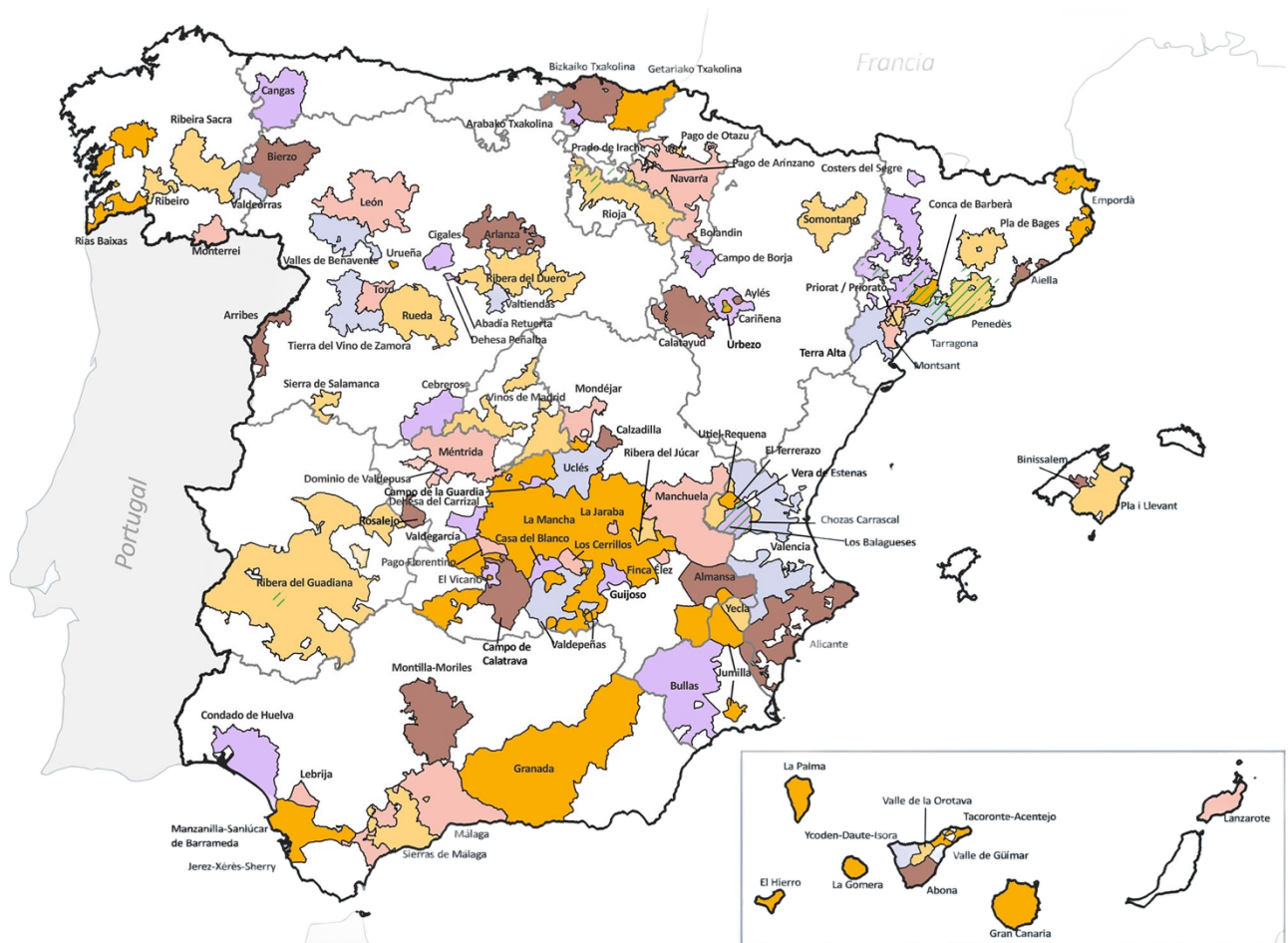
Charente

- Vitigni: Ugni B (dominante), produzione di rossi è molto marginale.
- AOC: Cognac (acquavite di vino da Ugni B; 6 cru; doppia distillazione in alambicco discontinuo o *alambic charentais*).

Corsica

- Vitigni: Nielluccio e Sciaccarello (rossi), Vermentino per i bianchi; molti altri, ma spesso locali.
- AOC: Patrimonio (rossi da Nielluccio e bianchi da Vermentino), Ajaccio (rossi da Sciaccarello).

SPAGNA



Il mondo enologico spagnolo

Le denominazioni spagnole

La Spagna è uno dei poli enologici mondiali, vanta la più ampia estensione dei vigneti al mondo e si trova al terzo posto come produzione di vino.

Il sistema qualitativo vede al suo apice il *Vino de Pago* (VP), attribuito alle singole tenute o vigneti di eccellenza; usano solo uve proprie, vinificate in loco e con qualità costante nel tempo. Se un *Vino de Pago* si trova all'interno di una denominazione DOCa o DOQ diviene un *Vino de Pago Calificado* (VPC).

Al di sotto del Pago c'è la *Denominación de Origen Calificada* (DOCa), che nella comunità autonoma della Catalogna prende il nome di *Denominació d'Origen Qualificada* (DOQ); sono due livelli equivalenti, il primo è quello ufficiale statale, il secondo è previsto dalla normativa catalana. L'unica DOCa è Rioja, mentre l'unica DOQ è Priorat.

Il terzo livello è dato dalla *Denominación de Origen* (DO); è la base principale della qualità spagnola, definisce un'area delimitata con vitigno autorizzati, rese, metodi di vinificazione e disciplinari. La quasi totalità dei vigneti spagnoli è DO. Il *Vino de Calidad con Indicación Geográfica* (VCIG) è prodotto in territori che aspirano a diventare DO (anche se nel regolamento UE, la tabella comparativa riporta il VCIG al livello DOP), si trovano appena al di sopra della categoria IGP/IGT, rappresentata dal *Vino de la Tierra*. La base della piramide è chiamata semplicemente *Vino*, o *Vino de España*, un tempo nota come *Vino de Mesa* (prima della riforma europea dell'OCM del 2009).

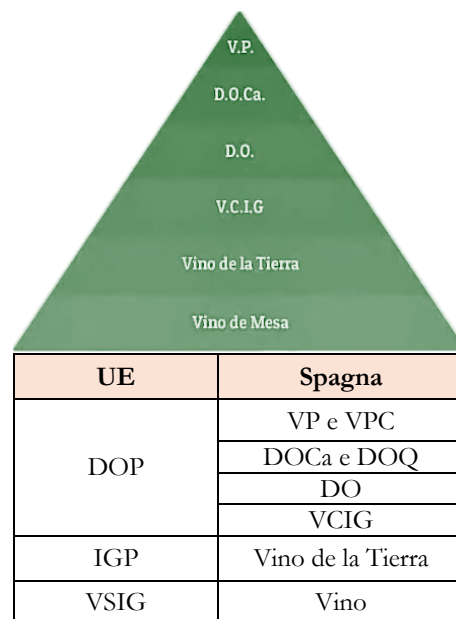
Oltre alla denominazione, i vini DOCa e DO (e alcuni *Vino de Pago*) riportano per legge una menzione legata al tempo di invecchiamento:

- *Joven*: vini giovani, senza invecchiamento minimo o con passaggi brevi in legno; sono vini per il consumo precoce. Alcuni testi riportano 1 anno minimo, ma è un errore.
- *Crianza*: i rossi sono invecchiati per almeno 24 mesi (6 in legno o 12 se zone prestigiose come Rioja), i bianchi e i rosati sono invecchiati almeno 18 mesi (6 in legno).
- *Reserva*: i rossi sono invecchiati almeno 36 mesi (12 in legno), i bianchi e i rosati almeno 24 mesi (6 in legno).
- *Gran Reserva*: i rossi sono invecchiati almeno 60 mesi (18 in legno), i bianchi e rosati almeno 48 mesi (6 in legno).

Le bodegas

Storicamente il sistema vitivinicolo spagnolo è stato dominato dalle *bodegas*, cioè cantine di grandi dimensioni, spesso cooperative o aziende commerciali che acquistavano uve da molti viticoltori. Dopo la WW2, il panorama vitivinicolo ed enologico spagnolo era molto frammentato, con molti piccoli proprietari terrieri che portavano la propria uva in grandi strutture per la vinificazione; com'è chiaro, questo modo di fare vino privilegiava più la quantità, che la qualità, non rispecchiando minimamente il terroir delle parcelle, ma incentrando tutto sul marchio della cantina. La bodega era il centro della produzione di vino, un po' come in certe realtà di maison/négociant della Champagne; il sistema era quindi cantina-centrico, con bodegas come quelle di Rioja o di Jerez che sono state per decenni i veri attori del mercato enologico spagnolo.

Dagli anni '80-'90 il quadro è cambiato molto, con nuove generazioni di viticoltori-produttori che imbottigliano in proprio, valorizzando vecchie vigne e parcelle specifiche, rispecchiando l'identità territoriale che le bodegas non potevano far emergere con piena trasparenza. In termini di volume di mercato, le bodegas rappresentano ancora oggi la fetta più grossa, con un enorme peso nella produzione complessiva spagnola. La cantina a lato è la bodega di García Carrión, a Daimiel (Castilla-La Mancha); è considerata la cantina più grande d'Europa: circa 250 milioni di litri annui imbottigliati, circa 100 ha di superficie dello stabilimento principale, che conta numerosi edifici e cisterne.



Galizia



La viticoltura galiziana

La Galizia (*Galicia* in spagnolo) è una piccola area vitivinicola spagnola situata a nord del Portogallo, è bagnata dall'oceano Atlantico a ovest e dal mar Cantabrico (quello delle acciughe) a nord. È separata dal resto della Spagna da rilievi montuosi che ne accentuano l'isolamento climatico e culturale.

La costa è frastagliata e segnata dalle *rías*, grandi insenature marine che penetrano profondamente nell'entroterra. Non sono veri fiordi glaciali come quelli norvegesi, ma valli fluviali sommerse dall'oceano dopo l'ultima glaciazione. Le *rías* funzionano come corridoi climatici: portano aria marina, mitigano le temperature e favoriscono ventilazione costante.

Si distinguono due settori principali. Le *Rías Altas* occupano la fascia settentrionale: clima più freddo, ventoso e oceanico puro, viticoltura limitata. Le *Rías Baixas*, più meridionali e riparate, sono invece il cuore enologico galiziano: creano un ambiente più mite e adatto alla vite, con forte umidità, precipitazioni elevate e temperature moderate tutto l'anno. L'influenza oceanica è determinante: estati fresche, escursioni termiche moderate, rischio costante di piogge e malattie fungine. Questo impone viticoltura ariosa e molto attenta alla gestione della chioma. Geologicamente dominano graniti, sabbie granitiche e rocce metamorfiche. I suoli sono acidi, poveri di sostanza organica e con ottimo drenaggio. Il granito, in particolare, è uno degli elementi identitari: conferisce ai vini bianchi tensione acida, sapidità e profili molto verticali.

Il paesaggio agrario è fortemente parcellizzato e la proprietà privata (anche viticola) è estremamente frammentata: micro-appezzamenti spesso minuscoli, eredità della divisione storica della terra tra famiglie. Un viticoltore può possedere decine di parcelle sparse e spesso ricorre a viticoltura manuale.

Il sistema di allevamento più tipico, soprattutto nelle *Rías Baixas*, è la pergola alta (*parral gallego*). Le viti vengono allevate su strutture elevate a circa 1,5–2 metri dal suolo, così da far circolare l'aria sotto i grappoli, ridurre l'umidità e prevenire muffe e marciumi in un clima molto piovoso. Nelle zone interne sono invece comuni guyot e cordone, spesso su pendii ripidi terrazzati. La viticoltura è dominata dalla produzione di vini bianchi fermi. Le denominazioni principali sono cinque:

- **Rías Baixas**: è la DO più famosa e marittima della Galizia, suddivisa in sottozone: Val do Salnés (la più oceanica e prestigiosa), O Rosal, Condado do Tea, Soutomaior e Ribeira do Ulla. Il vitigno dominante è Albariño, quasi esclusivo, da cui nascono bianchi fermi secchi, molto acidi, sapidi, aromatici e longevi.
- **Ribeiro**: è una DO storica nell'interno, più calda ma ancora atlantica. Produce soprattutto bianchi secchi e freschi da Treixadura (vitigno chiave), spesso in uvaggio con Albariño, Godello e altri vitigni minori. I vini sono più morbidi e rotondi rispetto a Rías Baixas. Esistono anche rossi leggeri da Brancellao e Mencía, nonché altri minori.
- **Ribeira Sacra**: è una delle DO più spettacolari: vigneti su terrazze ripidissime lungo i canyon dei fiumi Miño e Sil. Suoli di scisto e forte pendenza. Il vitigno principale è Mencía, che qui produce rossi eleganti, freschi, poco tannici e molto minerali. Importanti anche Godello e altri bianchi. I vini sono soprattutto fermi e secchi.
- **Monterrei**: al confine con il Portogallo, questa DO ha un clima più continentale e secco. Produce bianchi da Godello e Treixadura e rossi da Mencía e altre varietà locali. I vini sono generalmente secchi e fermi.

Riassunto pronunce

- **Albariño**: albarigño
- **Brancellao**: branthegliào, con la th come in “think” in inglese. Troveremo spesso questo th.
- **Galicia**: galithia
- **Godello**: godéglio
- **Mencía**: menthía
- **Parral gallego**: parràl gagliego
- **Rías**: rias; l'unica cosa strana è Rías Baixas, che in gallego si pronuncia “sh”, quindi rías bàishas.
- **Treixadura**: treishadùra



Castilla y León

La viticoltura galiziana

Castilla y León è una vasta comunità autonoma della Spagna centro-settentrionale, situata sull'altopiano della Meseta. Il nome deriva dall'unione (avvenuta nel 1230) di due antichi regni medievali: Castiglia e León; nel 1983 è stata creata la comunità autonoma nel regno di Spagna. È una regione interna, lontana dal mare, caratterizzata da un clima decisamente continentale. I vigneti si trovano per lo più tra i 600 e gli 850m slm, con alcune aree che superano i 900 metri. Questa elevazione è uno degli elementi chiave della viticoltura locale: consente maturazioni lente e preserva l'acidità nonostante la latitudine relativamente meridionale.

Il territorio è delimitato da catene montuose che isolano climaticamente la regione: a nord la Cordigliera Cantabrica, a sud il Sistema Centrale, a est il Sistema Iberico. Questo isolamento accentua l'escursione termica e la continentalità. Gli inverni sono lunghi e rigidi, con gelate frequenti; le estati calde e secche, ma con forti escursioni termiche tra giorno e notte. Le precipitazioni sono moderate e concentrate in primavera e autunno, mentre l'estate è arida. Il rischio principale è rappresentato da gelate primaverili e siccità estiva.

La Meseta castigliana è un altopiano ondulato attraversato da grandi fiumi: il Duero è il principale, ma vi sono anche il Pisuerga e l'Esla. Il Duero è l'asse viticolo fondamentale: lungo il suo corso si sviluppano molte delle denominazioni più importanti. Il fiume e i suoi affluenti contribuiscono a mitigare leggermente le temperature e a creare corridoi climatici favorevoli alla vite.

I suoli sono vari ma generalmente poveri e ben drenanti. Nella Ribera del Duero (la valle fluviale del Duero) dominano argille, calcari e marne con presenza di ghiaie e sabbie; nella zona di Rueda prevalgono suoli ghiaiosi e sabbiosi con substrati calcarei; a Toro compaiono suoli sabbiosi e alluvionali ricchi di ferro. La povertà dei terreni limita naturalmente le rese e favorisce concentrazione aromatica e struttura nei vini.

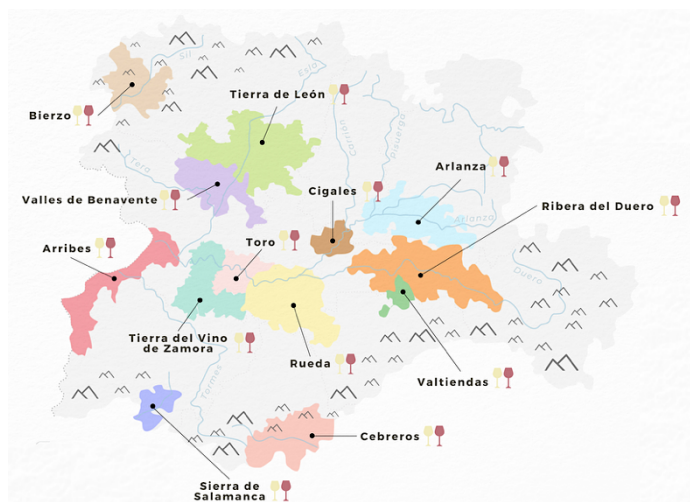
Il paesaggio agrario è ampio e aperto, con vigneti spesso a bassa densità e allevati ad alberello nelle zone più aride e ventose; tuttavia, nelle aree più moderne o irrigate si trovano guyot e cordone speronato. L'altitudine e il vento riducono la pressione delle malattie fungine rispetto alle regioni atlantiche; la viticoltura è quindi meno condizionata dall'umidità e più dalla disponibilità idrica.

Le denominazioni principali sono numerose, ma alcune costituiscono il nucleo qualitativo della regione. Nel complesso, la produzione è dominata dai rossi da Tempranillo e Mencía.

- **Ribera del Duero:** è una delle DO più prestigiose di Spagna. Si estende lungo il medio corso del Duero su un altopiano elevato e continentale. Il vitigno dominante è Tempranillo (localmente chiamato *Tinto Fino* o *Tinta del País*), che produce rossi strutturati, intensi, spesso affinati in legno, con buona acidità e notevole capacità di invecchiamento. Fra questi si ricorda Unico, della cantina Vega Sicilia, uno dei vini più prestigiosi di Spagna, ottenuto da Tempranillo e da una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon; viene affinato in legno e bottiglia anche oltre 10 anni, è un vino molto elegante, riferimento assoluto per i vini di alta gamma spagnoli.
- **Rueda:** è la principale DO di Castilla y León per i bianchi. Situada a ovest di Ribera del Duero, su suoli ghiaiosi e calcarei, è specializzata nel vitigno Verdejo. Produce bianchi secchi, aromatici, con buona acidità e spesso un leggero carattere amaricante finale. Esistono anche versioni da Sauvignon Blanc e alcune cuvée fermentate in legno. I vini sono quasi sempre fermi e secchi.
- **Toro:** questa DO confina con Rueda, trovandosi appena ad ovest di questa, lungo il fiume Duero, con clima più caldo e secco. Il vitigno principale è Tinta de Toro (biotipo locale di Tempranillo). I vini sono rossi molto concentrati, alcolici e potenti, storicamente rustici ma oggi più equilibrati grazie a tecniche moderne. Anche qui prevalgono vini fermi e secchi.
- **Bierzo:** DO nella parte nord-occidentale della regione, è più influenzata dall'Atlantico e circondata da rilievi montuosi. Il clima è meno estremo e più umido. Il vitigno principale è Mencía, che qui produce rossi eleganti, freschi e aromatici. Importanti anche i bianchi da Godello.
- **Cigales:** questa DO è storicamente nota per i rosati (*claretes*) ottenuti da uvaggi di Tempranillo e altre varietà locali.

Riassunto pronunce

- **Bierzo:** biértho
- **Castilla y León:** castiýa i león
- **Cigales:** thigáles
- **Claretes:** clarétes, con la 'e' chiusa
- **Tempranillo:** tempraniyo
- **Verdejo:** verdèho; la 'h' si pronuncia, come se volesse alitare addosso a qualcuno



Castilla-La Mancha

Viticolura castigliano-mancega

Castiglia-La Mancha è una vasta comunità autonoma della Spagna centro-meridionale, situata sull'altopiano della Meseta, più a sud rispetto a Castilla y León. Il nome richiama l'antica regione storica della Mancha, legata alla Castiglia e resa celebre dal romanzo "Don Chisciotte" di Cervantes. La comunità autonoma è stata istituita nel 1982. È una delle aree vitivinicole più estese al mondo per superficie vitata (430-450k ha).

Castiglia-La Mancha è una regione interna, lontana dal mare, caratterizzata da clima fortemente continentale con tratti quasi semi-aridi. Le altitudini sono generalmente comprese tra 600 e 800m s.l.m., con ampi altipiani pianeggianti e poco frammentati. Le estati sono molto calde e secche, con temperature elevate e forte insolazione; gli inverni sono freddi, con gelate frequenti. Le precipitazioni sono scarse e irregolari, concentrate in primavera e autunno. L'escursione termica tra giorno e notte, favorita dall'altitudine, aiuta a preservare acidità e aromi nonostante il caldo intenso.

Il territorio è ampio, aperto e prevalentemente pianeggiante. I suoli sono vari ma spesso poveri, calcarei o argilloso-calcarei, con presenza di sabbie e zone più aride. La scarsità idrica e la forte insolazione hanno storicamente favorito rese elevate e vini semplici, ma negli ultimi decenni la selezione dei vigneti, il controllo delle rese e l'introduzione di tecniche moderne hanno portato a un netto miglioramento qualitativo.

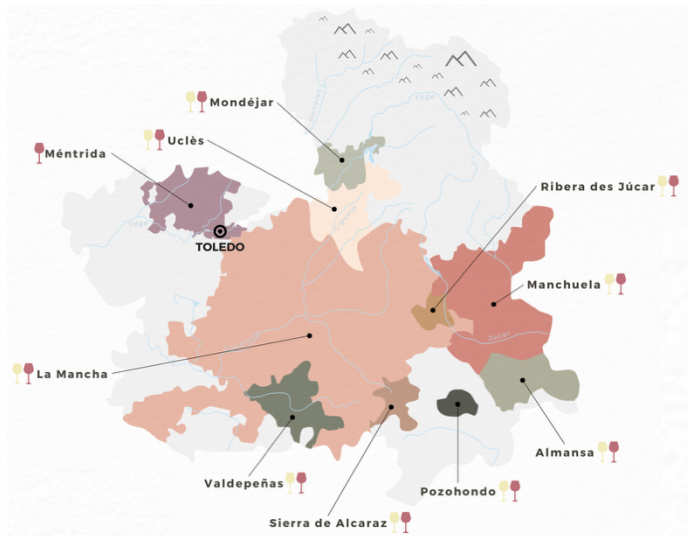
Il sistema di allevamento tradizionale è l'alberello basso, adatto a proteggere i grappoli dal sole e a limitare la perdita d'acqua. Oggi sono diffusi anche impianti a spalliera (guyot e cordone speronato), soprattutto nei vigneti destinati a produzioni di maggiore qualità o meccanizzate.

Le denominazioni principali sono numerose; alcune costituiscono il riferimento qualitativo della regione. Nel complesso, la produzione è molto ampia e comprende vini rossi, bianchi e rosati, oltre a una quota significativa di vini destinati a grandi volumi. Tuttavia, accanto alla produzione quantitativa, esiste una fascia qualitativa in crescita.

- **La Mancha:** è la DO più estesa e rappresentativa. Produce rossi, bianchi e rosati. Il vitigno tradizionale è Airén per i bianchi (storicamente molto diffuso per rese elevate), mentre per i rossi sono importanti Tempranillo (qui spesso chiamato *Cencibel*), Garnacha e varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Oggi si trovano sia vini semplici e immediati sia etichette più strutturate e affinate in legno.
- **Mondéjar:** piccola DO in provincia di Guadalajara, con vigneti in quota (700-800m s.l.m.); il vitigno è il Tempranillo, che dà rossi secchi, di medio corpo, equilibrati. Sono allevate alcune varietà internazionali rosse, come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, oltre a una quota minore di vitigni a bacca bianca.
- **Valdepeñas:** situata nella parte meridionale, è una DO storica. Produce soprattutto rossi da Tempranillo, spesso in stile tradizionale con affinamento in legno.
- **Manchuela:** collocata a est, tra i fiumi Júcar e Cabriel, presenta altitudini elevate e maggiore escursione termica. Si distingue per rossi freschi da Bobal e per bianchi aromatici; negli ultimi anni è emersa come zona interessante.
- **Almansa:** più orientale e leggermente più arida, è nota per la Garnacha Tintorera, nome locale dell'Alicante Bouschet; non è la Garnacha classica, detta anche Garnacha Tinta, ma un incrocio ottocentesco realizzato in Francia fra la Grenache e Petit Bouschet. Questo vitigno produce rossi intensi e colorati.

Riassunto pronunce

- **La Mancha:** la mancia
- **Manchuela:** manciuéla
- **Mondéjar:** mondéhar
- **Valdepeñas:** valdepégnas



Rioja e Navarra

Viticoltura riojana e navarrese

Rioja e Navarra sono due delle aree vitivinicole storicamente più importanti della Spagna settentrionale. Sono regioni confinanti ma con identità enologiche distinte: Rioja è il modello classico del rosso spagnolo a lungo affinamento, Navarra è tradizionalmente terra di rosati, ma oggi presenta una produzione molto diversificata.

Rioja

La Rioja è l'unica DOCa spagnola. Il territorio si estende lungo il corso dell'Ebro e si suddivide in tre sottozone: Rioja Alta, Rioja Alavesa e Rioja Oriental (già Rioja Baja, ma rinominata così nel 2018 dal Consejo Regulador della Rioja, circa come il nostro consorzio, ma con più poteri).

Rioja Alta si trova nella parte occidentale della denominazione ed è caratterizzata da altitudini relativamente elevate e da un clima più fresco e atlantico. I vini risultano in genere più eleganti e acidi, con Tempranillo di grande finezza e buona capacità di invecchiamento.

Rioja Alavesa occupa la fascia settentrionale lungo il piede della Sierra Cantabria, con vigneti spesso più alti e suoli calcarei poveri. I vini tendono ad avere struttura media, ma grande equilibrio, con profili aromatici fini e tannini ben integrati.

Rioja Oriental (ex Rioja Baja) è la zona più orientale e più calda, con clima più mediterraneo e minore influenza atlantica. Qui la Garnacha Tinta trova condizioni ideali e produce vini generalmente più alcolici, morbidi e ricchi di frutto.

La viticoltura riojana è storicamente fondata sul Tempranillo, che rappresenta il vitigno cardine della denominazione. È apprezzato per la sua capacità di produrre vini equilibrati, con buona acidità, moderata carica tannica e profilo aromatico elegante, qualità che lo rendono particolarmente adatto all'affinamento in legno e alla maturazione in bottiglia.

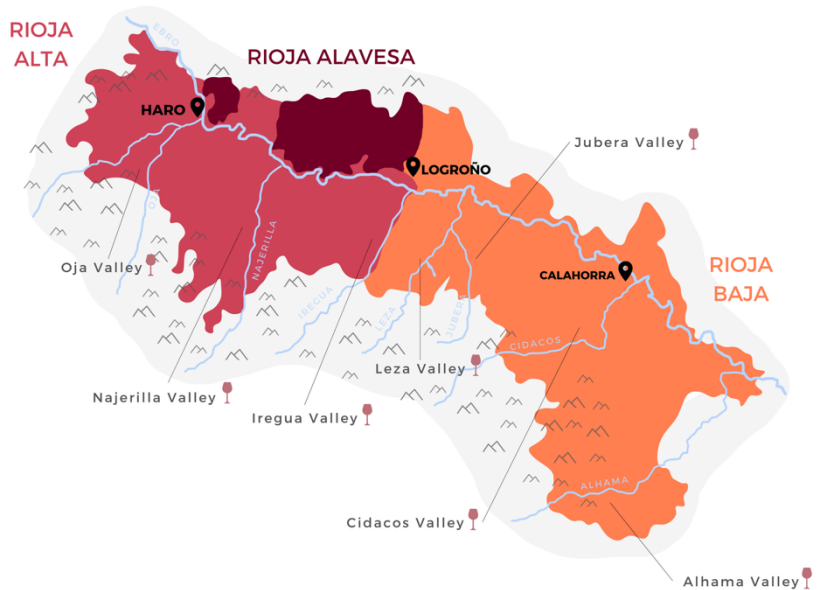
Accanto al Tempranillo vengono impiegati altri vitigni rossi tradizionali, in particolare Garnacha Tinta, Graciano e Carignan (localmente detto *Mazuelo* e noto in Spagna con il nome *Cariñena*). La Garnacha Tinta è il secondo pilastro della regione, dopo il Tempranillo, e contribuisce con alcol e morbidezza. Il Graciano era un vitigno molto diffuso, poi per anni ha subito una grande riduzione, anche per le rese molto basse e la difficoltà ad allevarlo (è capriccioso); esso apporta acidità e aromaticità speziata, mentre il Mazuelo/ Cariñena fornisce struttura ed intensità di colore. Queste varietà sono spesso utilizzate in uvaggio per bilanciare e completare il profilo del Tempranillo.

Uno degli elementi distintivi della Rioja è il forte legame tra stile del vino e sistema di invecchiamento. Il modello qualitativo della regione si è sviluppato nel XIX secolo sotto l'influenza della viticoltura bordolese, con l'introduzione sistematica dell'affinamento in barrique e di tecniche di cantina più moderne. Il sistema di classificazione (joven, crianza, reserva e gran reserva) è impiegato sistematicamente in Rioja.

Dal punto di vista enologico, la Rioja ha sviluppato nel tempo due grandi stili produttivi. Il primo è lo stile tradizionale, caratterizzato da lunghe maturazioni in rovere, spesso americano, con vini eleganti, relativamente leggeri in estratto ma complessi e longevi. Il rovere americano è stato storicamente preferito per il suo costo più contenuto e per il profilo aromatico distintivo, che conferisce note di vaniglia, cocco e spezie dolci.

Negli ultimi decenni si è affermato anche uno stile più moderno, che privilegia una maggiore concentrazione del frutto, maturazioni più brevi e uso crescente di rovere francese. Questo approccio tende a produrre vini più intensi, con maggiore struttura e presenza del legno nuovo, pur mantenendo l'identità varietale del Tempranillo.

Un aspetto enologico interessante è la tecnica *double pasta* (o *doble pasta*), impiegata in particolar modo proprio nella Rioja per produrre vini molto concentrati: dopo una prima fermentazione con le bucce, il vino non viene separato dalle vinacce, ma



viene rimesso a fermentare su una seconda massa di bucce fresche provenienti da un'altra partita d'uva; il mosto-vino fermenta due volte con le bucce (da qui "doppia pasta", cioè doppia massa solida). Il risultato è un'estrazione molto elevata di colore, maggior concentrazione di tannini, struttura potente e, spesso, grado alcolico più alto. Storicamente questa tecnica era usata nelle zone più calde della Rioja (in particolare Rioja Oriental/Rioja Baja) per ottenere vini scuri e robusti da Garnacha Tinta; oggi la tecnica è poco comune, in quanto si prediligono vini più equilibrati e con estrazioni più controllate.

Oltre ai rossi, la Rioja produce anche vini bianchi e rosati. I bianchi tradizionali erano storicamente ottenuti da Macabeo (localmente detto *Viura*) e talvolta affinati in legno con uno stile leggermente ossidativo, capace di sviluppare grande complessità con l'invecchiamento. Negli ultimi anni si è assistito a un rinnovamento qualitativo anche in questo segmento, con fermentazioni a temperatura controllata, uso più misurato del legno e recupero di varietà autoctone come Garnacha Blanca, Malvasia e Tempranillo Blanco.

Navarra

Navarra DO si trova immediatamente a nord-est della Rioja e condivide con essa parte della tradizione vitivinicola, pur presentando un'impostazione produttiva più varia. Storicamente la regione è stata nota soprattutto per i rosati (*rosados*), ottenuti principalmente da Garnacha Tinta, caratterizzati da freschezza, aromaticità e consumo relativamente precoce.

Oggi la denominazione produce anche rossi e bianchi in quantità significativa. I rossi derivano da Tempranillo, Garnacha Tinta e da alcune varietà internazionali introdotte nel secondo Novecento, come Cabernet Sauvignon e Merlot, che hanno contribuito allo sviluppo di vini più strutturati e moderni.

Accanto a questi, continuano a essere prodotti rosati secchi e fruttati, mentre i bianchi (ottenuti da varietà come Chardonnay e Macabeo/Viura) rappresentano una componente in crescita.



Riassunto pronunce

- Baja: baha
- Graciano: grathiàno
- Mazuelo: mathuélo
- Rioja: riòha

Catalogna

Viticultura della Catalogna

La Catalogna (*Catalunya*) è una comunità autonoma della Spagna nord-orientale dotata di una forte identità storica, linguistica e culturale. Possiede un proprio statuto di autonomia, un parlamento regionale e competenze legislative in diversi ambiti amministrativi. Il catalano, insieme allo spagnolo, è lingua ufficiale e costituisce uno degli elementi centrali dell'identità regionale.

Dal punto di vista vitivinicolo la Catalogna è una delle aree più importanti e diversificate della Spagna. Il territorio si estende tra la costa mediterranea e le catene montuose interne, con condizioni climatiche prevalentemente mediterranee, ma molto variabili per altitudine ed esposizione.

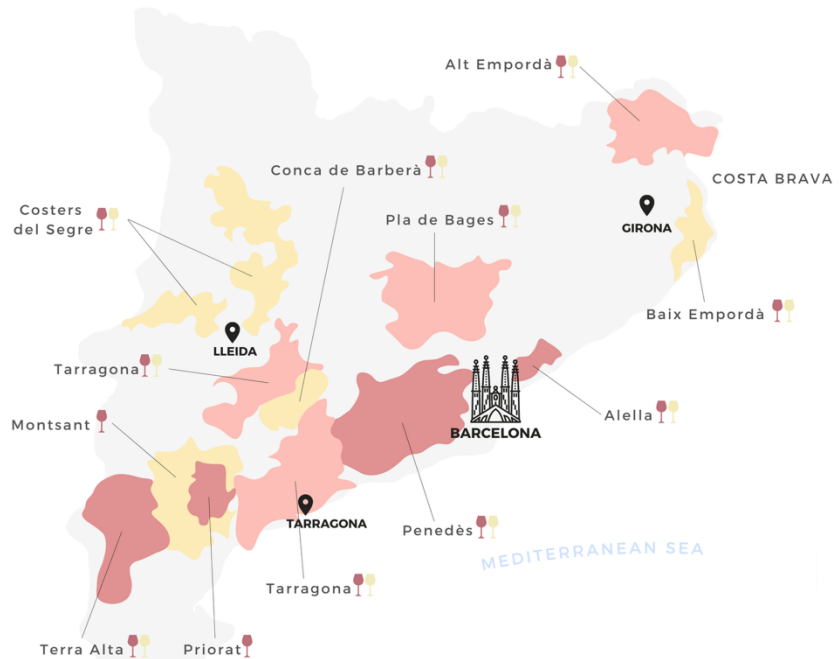
- **Penedès DO** rappresenta storicamente il centro più importante della viticoltura catalana ed è situato tra Barcellona e Tarragona. Il territorio è molto articolato dal punto di vista morfologico e climatico e si sviluppa dal litorale mediterraneo verso l'interno, con un progressivo aumento di altitudine che determina condizioni pedoclimatiche differenti. Per questo motivo l'area viene tradizionalmente suddivisa in tre fasce.
 - **Baix Penedès**: è la zona più vicina al mare e generalmente compresa tra circa 0-250m slm, il clima è pienamente mediterraneo, caldo e luminoso. Qui maturano bene vitigni a bacca rossa come Garnacha e Monastrell, che danno vini morbidi e ricchi di frutto.
 - **Penedès Central**: occupa la fascia intermedia, tra circa 250-500m slm. È l'area più ampia e storicamente più vocata alla produzione di base per il Cava, spumante elaborato con metodo tradizionale a partire da varietà autoctone a bacca bianca come Macabeo, Xarel·lo (si scrive così, vedi pronuncia) e Parellada. Il Macabeo apporta freschezza e finezza aromatica, lo Xarel·lo struttura e capacità di invecchiamento, mentre la Parellada contribuisce con eleganza e acidità.
 - **Alt Penedès**: può superare i 500-600m slm, presenta temperature più fresche ed escursioni termiche più marcate. Queste condizioni favoriscono vitigni aromatici e varietà internazionali a maturazione più lenta, come Riesling, Gewürztraminer, Muscat e Chardonnay, utilizzati soprattutto per vini bianchi di maggiore aromaticità e finezza.

In tutta la denominazione si producono vini bianchi, rossi e rosati, ma il Penedès è soprattutto noto per essere storicamente la principale area di origine del Cava, spumante elaborato con metodo tradizionale a partire soprattutto dalle varietà autoctone Macabeo, Xarel·lo e Parellada.

- **Priorat DOQ** è una delle aree più prestigiose della viticoltura spagnola; è classificato come DOQ, e corrisponde alla DOCa, livello condiviso soltanto con la denominazione Rioja. Il Priorat si trova nell'entroterra della provincia di Tarragona, in una zona montuosa e accidentata attraversata dal fiume Siurana. I vigneti sono distribuiti su pendii molto ripidi, spesso terrazzati, tra circa 100-700m slm.

L'elemento geologico più distintivo del Priorat è il suolo di *llicorella*, un'ardesia scura e friabile ricca di quarzo che si frattura facilmente. Questo tipo di terreno drena rapidamente l'acqua, accumula calore durante il giorno e costringe le radici a penetrare profondamente nelle fessure della roccia. Le condizioni sono molto difficili per la vite e determinano rese estremamente basse e grappoli molto concentrati.

La viticoltura è spesso definita eroica per la forte pendenza dei versanti e per la difficoltà di meccanizzazione. I vigneti sono spesso impiantati su piccole parcelle chiamate *costers*, pendii ripidi coltivati quasi esclusivamente a mano. La forma di allevamento tradizionale è l'alberello basso (*en vaso*), che protegge la pianta dal vento e limita lo stress idrico, anche se negli impianti più recenti si trovano anche sistemi a spalliera.



Il clima è mediterraneo ma con forti contrasti: estati calde e secche, precipitazioni relativamente scarse e notevoli escursioni termiche tra giorno e notte nelle zone più elevate. Queste condizioni favoriscono maturazioni molto complete delle uve e contribuiscono alla concentrazione dei vini.

I vitigni storici sono Garnacha Tinta e Cariñena, spesso provenienti da vecchie vigne a bassa resa che costituiscono il patrimonio viticolo più importante della denominazione. A partire dagli anni Ottanta si sono affiancate anche varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, utilizzate in assemblaggio per aumentare struttura e complessità.



I vini del Priorat sono spesso molto concentrati, con elevata gradazione alcolica, grande estratto e note minerali caratteristiche associate ai suoli di llicorella. Sono vini particolarmente adatti a lunghi affinamenti (in rovere francese, ma non sono classificati in Crianza, Reserva e Gran Reserva) e a una notevole capacità di evoluzione nel tempo.

- Montsant DO: attorno al Priorat si sviluppa il Montsant, che circonda quasi completamente il territorio della DOQ. Le condizioni climatiche e i vitigni sono simili, ma i vini tendono a essere meno austeri e più accessibili. Anche qui Garnacha Tinta e Cariñena costituiscono la base degli uvaggi, contribuendo a vini ricchi di frutto, con buona struttura e gradazioni alcoliche relativamente elevate.
- Terra Alta DO: questa denominazione è situata nell'entroterra meridionale della Catalogna ed è particolarmente nota per i vini bianchi ottenuti da Garnacha Blanca, che in questa zona raggiunge livelli qualitativi molto elevati.

Riassunto pronunce

- Catalunya: catalugna
- Costers: còsters
- Llicorella: glicorégia, 'gli' come l'articolo determinativo, tipo 'gli hobbit', non è il suono 'gli' di glicine o gliceraleide.
- Parellada: paregliàda
- Penedès: penedès
- Xarel·lo: il puntino si chiama punt volant, serve a indicare che le due 'l' si pronunciano separate, e non come nel catalano classico dove il digramma solitamente si pronuncia 'gl'. Xarel·lo si pronuncia sharèllo.

Andalusia

Viticoltura dell'Andalusia

L'Andalucía è la più vasta comunità autonoma della Spagna e occupa l'intera parte meridionale della penisola iberica. Il territorio si estende tra l'oceano Atlantico e il Mediterraneo e comprende ambienti molto diversi, dalle pianure costiere alle catene montuose interne come la Sierra Nevada. Il clima è generalmente caldo e secco, con estati molto torride e precipitazioni limitate; queste condizioni rendono la viticoltura difficile in molte zone, ma hanno favorito lo sviluppo di alcuni dei vini più particolari della tradizione europea.

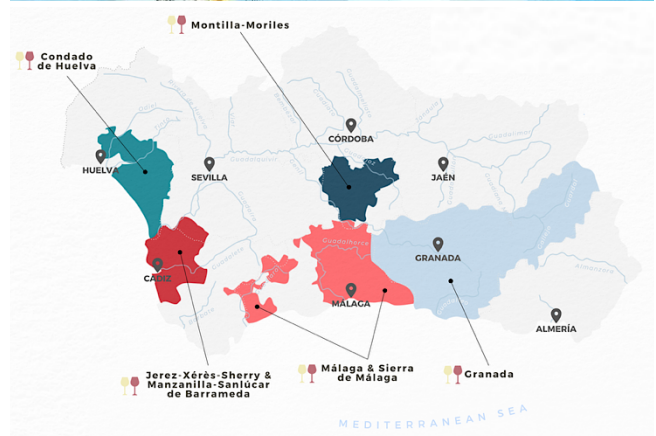
Dal punto di vista vitivinicolo l'Andalusia è storicamente legata alla produzione dei vini fortificati. Le principali DO della regione sono Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga e Condado de Huelva. Tra queste, la più celebre e storicamente influente è senza dubbio quella di Jerez, da cui derivano i vini conosciuti internazionalmente come Sherry.

Jerez-Xérès-Sherry DO si trova nella provincia di Cádiz e comprende il *triángulo del jerez*, formato dalle città di Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda ed El Puerto de Santa María. In quest'area si concentra la produzione storica dello Sherry. Il nome "Sherry" deriva dall'adattamento inglese del nome della città di Jerez e riflette l'importanza dei mercanti britannici nella diffusione di questi vini fin dal XVII secolo, complice anche la presa di Cadice nel 1596, mentre Xérès è il modo in cui si scriveva in passato la città di Jerez; in effetti la storia è piuttosto lunga: la città di Jerez era parte dell'Impero Romano e si chiamava Asta Regia, poi gli islamici la ribattezzarono شريش (traslitterata in Šarīš e spesso resa come Sharish o Sherish); da qui si svilupparono le varianti medievali in Xerez. Xérès è un adattamento francese, legato al fatto che la Francia fu uno dei mercati di esportazione dei vini di Xerez.

Il vitigno dominante è Palomino Fino, spesso chiamato anche solo Palomino; in realtà sarebbe corretto usare il nome completo, per non creare ambiguità con le varianti della stessa famiglia, come il Palomino Basto, meno pregiato ed oggi quasi scomparso. È necessario fare attenzione a non confondere il nome del vitigno Palomino Fino con lo stile di Sherry Fino.

Il Palomino Fino costituisce la base della grande maggioranza degli Sherry secchi; è una varietà relativamente neutra dal punto di vista aromatico, ma molto adatta a esprimere le caratteristiche del territorio e soprattutto a sostenere i processi di maturazione tipici della regione. Accanto al Palomino Fino vengono utilizzate altre due varietà tradizionali: Pedro Ximénez, impiegato soprattutto per vini dolci molto concentrati, e Moscatel, utilizzato in misura minore per vini aromatici.

Un elemento fondamentale del terroir di Jerez è rappresentato dai suoli di *albariza*. Si tratta di terreni bianchi ricchi di carbonato di calcio, molto friabili e con grande capacità di trattenere l'umidità. In un clima caldo e arido questa proprietà è essenziale, perché permette alle viti di disporre di acqua durante l'estate. L'albariza riflette inoltre la luce solare e contribuisce a limitare il surriscaldamento del suolo. Accanto all'albariza si trovano anche suoli chiamati *barros* (più argillosi) e *arenas* (più sabbiosi), ma i vigneti più prestigiosi sono tradizionalmente situati sulle colline di albariza.



La produzione dello Sherry parte da un vino base bianco secco ottenuto soprattutto da Palomino Fino. Dopo la vendemmia le uve vengono pressate e il mosto fermenta completamente, fino a trasformare quasi tutti gli zuccheri in alcol. Si ottiene così un vino piuttosto neutro, asciutto e leggero, con una gradazione intorno agli 11-12 gradi.

Terminata la fermentazione, il vino non entra subito nel sistema di invecchiamento definitivo, ma viene posto per alcuni mesi in botti dette *sobretablas*. Questa è una fase di osservazione e prima classificazione: il vino viene assaggiato e valutato dai maestri di cantina (*capataz*), che decidono quale futuro potrà avere. I vini più fini, delicati e leggeri vengono destinati a una maturazione biologica; quelli più strutturati e robusti vengono invece avviati a una maturazione ossidativa.

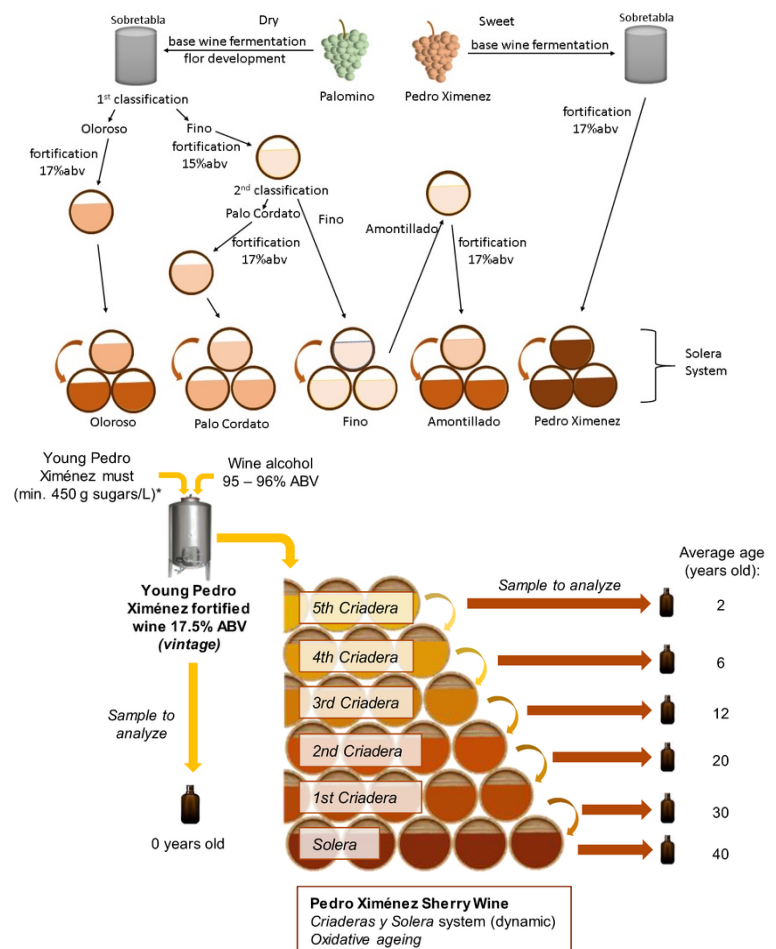
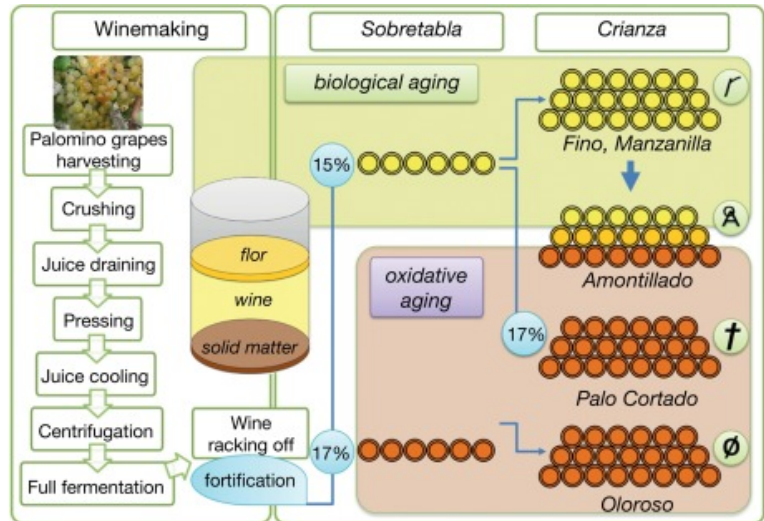
A questo punto si procede con la fortificazione, cioè con l'aggiunta di alcol vinico (etanolo da distillazione del vino). Se il vino è destinato a diventare un Fino, viene portato a circa 15% vol. Questo livello alcolico consente la sopravvivenza della flor, cioè il velo di lieviti che si forma naturalmente sulla superficie del vino. Se invece il vino è destinato a uno stile ossidativo, come Oloroso, viene fortificato a circa 17-18% vol; a questa gradazione la flor non riesce a svilupparsi o muore, e il vino matura quindi a contatto con l'ossigeno.

La flor è uno degli elementi più caratteristici dello Sherry. Si tratta di uno strato di lieviti superficiali, chiamato *levaduras de flor*, che si forma sulla superficie del vino nelle botti non completamente colme; la sua presenza protegge il vino dal contatto diretto con l'aria e ne modifica profondamente il profilo aromatico. Per effetto della flor il vino perde parte delle note fruttate primarie e sviluppa aromi molto tipici di mandorla, pasta di pane, lievito e sensazioni salmastre.

Dopo questa classificazione e dopo il processo di fortificazione, i vini entrano nel sistema di invecchiamento detto *criaderas y solera*. La *solera* è il livello più importante del sistema: è la fila di botti che contiene il vino più vecchio, cioè quello da cui si preleva lo Sherry destinato ad essere imbottigliato. Sopra la solera si trovano le *criaderas*, cioè file di botti contenenti vini via via più giovani. La *primera criadera* contiene vino un po' più giovane della solera (quindi il secondo più vecchio), la *segunda criadera* contiene vino più giovane della prima, e così via.

Il funzionamento del *sistema de criaderas y solera* (comunemente detto anche solo "metodo solera") è questo: quando la cantina decide di imbottigliare, preleva una certa quantità di vino dalle botti della solera. Le botti della solera, però, non vengono mai svuotate del tutto. La quantità tolta viene rimpiazzata con vino proveniente dalla prima criadera. A sua volta, la prima criadera viene colmata con vino della seconda criadera; la seconda con vino della *tercera* (terza), e così via, fino all'ultima fila, che riceve il vino più giovane proveniente dalle *sobretablas*. In questo modo il vino nuovo entra gradualmente nel sistema e si mescola con vini sempre più vecchi, senza mai sostituirli completamente.

Il sistema de *criaderas y solera* è quindi un invecchiamento dinamico, non statico. Non si lavora mai per singola annata isolata, ma per travasi successivi tra livelli diversi di età. Questo permette di mantenere nel tempo uno stile costante, perché ogni imbottigliamento contiene una piccola parte di vini molto vecchi mescolata a vini meno vecchi. Da qui derivano la continuità stilistica delle grandi bodegas e la complessità aromatica tipica dello Sherry.



Gli stili principali di Sherry sono classificati in base al tipo di maturazione e al livello di dolcezza.

- **Fino:** è uno Sherry secco che matura interamente sotto flor. È molto chiaro, leggero e caratterizzato da aromi di mandorla fresca, lievito e pane. **Manzanilla** è uno stile secco, molto simile al Fino e maturato anch'esso sotto flor, prodotto esclusivamente nella città costiera di Sanlúcar de Barrameda. Entrambi fanno 15-17% alcol.
- **Amontillado:** è uno Sherry che nasce come Fino, ma matura sotto flor per alcuni anni; ad un certo punto la flor si indebolisce o scompare (naturalmente o per aumento della gradazione alcolica) e il vino continua l'invecchiamento a contatto con l'ossigeno. L'Amontillado combina quindi due tipi di maturazione: biologica (sotto flor) e ossidativa (senza flor). Ne risulta un vino più scuro del Fino, con aromi più complessi e un titolo alcolometrico del 16-17%. Il nome significa letteralmente "alla maniera di Montilla", perché storicamente ricordava i vini della zona di Montilla-Moriles.
- **Palo Cortado:** è uno stile raro che combina caratteristiche dell'Amontillado e dell'Oloroso: possiede profumi fini e complessi, ma una struttura più piena. Ha un titolo alcolometrico fra 17-22%. Storicamente nasceva da botti che evolvevano in modo inatteso durante l'invecchiamento, oppure non sviluppando una flor stabile. Il vino veniva quindi riclassificato ed avviato ad una maturazione ossidativa.
- **Oloroso:** è uno Sherry secco fortificato a gradazioni più elevate (17-22%) e matura esclusivamente in modo ossidativo. Ha colore più scuro (ambra o mogano), struttura importante e aromi intensi di frutta secca, tabacco, spezie e caramello.
- **Cream:** è uno stile dolce ottenuto generalmente per assemblaggio: lo Sherry Oloroso viene addolcito con vini dolci da Pedro Ximénez o Moscatel. Il risultato è un vino morbido, scuro e ricco, con aromi di caramello, frutta secca e uvetta. È stato, storicamente, un vino molto popolare nel Nord Europa.
- **Pale Dry:** stile quasi scomparso, ma previsto dal disciplinare, è uno Sherry chiaro e leggermente dolcificato, ottenuto partendo da un Fino o da un vino a maturazione biologica e aggiungendo una piccola componente dolce.
- **Pale Cream:** è uno stile più chiaro e delicato rispetto al Cream Sherry, spesso basato su Fino (quindi sotto flor) che viene poi leggermente addolcito con *dulce de pasa*, uno sciroppo ottenuto mosto d'uva molto concentrato. Il risultato è un vino fortificato dolce con titolo alcolometrico del 15,5-22%. Il colore resta molto chiaro e il profilo aromatico mantiene le note tipiche dei vini a maturazione biologica (mandorla, pane, lievito).
- **Medium:** Sherry poco comune, semidolce, ottenuto da Oloroso e Pedro Ximénez. Ambrato, ha sentori di nocciola, caramello leggero e frutta secca.
- **Pedro Ximénez:** spesso abbreviato in PX, rappresenta lo stile dolce più concentrato della regione. Le uve del vitigno Pedro Ximénez vengono raccolte mature e lasciate appassire al sole su stuoie; il processo è detto *asoleo* e le stuoie sono chiamate *esteras de esparto*. In questo modo si aumenta la concentrazione zuccherina. Il mosto risultante è densissimo e ricco di zuccheri; dopo la parziale fermentazione e la fortificazione si ottiene un vino molto scuro, quasi nero, viscoso e intensamente aromatico, con note di uvetta, fichi secchi, datteri, melassa, cioccolata e liquirizia. Adatto agli antipasti di pesce crudo se si vuole essere boccianti.
- **Moscatel:** Sherry dolce ottenuto dal vitigno Moscatel, spesso con asoleo. Scuro, aromatico, con note di uva passa, miele, fiori d'arancio, canditi. Meno denso e più floreale del Pedro Ximénez

Il disciplinare dello Sherry suddivide le tipologie in categorie come segue.

Categoria	Tipologia
Vinos Generosos	Fino
	Manzanilla
	Amontillado
	Oloroso
	Palo Cortado
Vinos Generosos de Licor	Pale Dry
	Pale Cream
	Medium
Vinos Dulces Naturales	Pedro Ximénez
	Moscatel

Riassunto pronunce

- **Albariza:** albaritha, in alcune zone dell'Andalusia si pronuncia albarisa, con la 'z' che diventa una 's'.
- **Amontillado:** amontiyàdo
- **Andalucía:** andaluthia, in alcune zone dell'Andalusia anche andalusia
- **Asoleo:** asolèo
- **Criaderas y solera:** criadéras i solèra. Occhio agli accenti: la 'é' in criaderas è chiusa, in solera è aperta.
- **Jerez:** herèth
- **Licor:** licór
- **Pedro Ximénez:** pédro himénez
- **Xérès:** xerèss

Isole Canarie

Viticoltura delle isole Canarie

La viticoltura delle Isole Canarie rappresenta uno dei contesti più singolari del panorama vitivinicolo europeo. L'arcipelago si trova nell'oceano Atlantico al largo del Sahara Occidentale ed è parte del regno di Spagna, ma dal punto di vista climatico e geologico presenta caratteristiche molto diverse dalla penisola iberica. Il clima è subtropicale oceanico, moderato dagli alisei e dall'influenza della corrente fredda delle Canarie; le precipitazioni sono generalmente scarse e molto irregolari, mentre le temperature rimangono relativamente miti durante tutto l'anno.

Uno degli aspetti più rilevanti della viticoltura canaria è la straordinaria ricchezza di vitigni autoctoni. L'arcipelago non fu colpito dalla fillossera nel XIX secolo, in parte per l'isolamento geografico e in parte per i suoli vulcanici molto poveri di materia organica. Questo ha permesso la conservazione di numerose varietà antiche, spesso coltivate ancora a piede franco. Tra le più diffuse si trovano il Listán Negro, il Listán Blanco (nome locale del Palomino), il Negramoll, la Tintilla, il Baboso Negro, il Vijariego, il Gual, il Marmajuelo e la celebre Malvasía Volcánica. Molte di queste varietà sono quasi sconosciute fuori dall'arcipelago e costituiscono uno dei patrimoni ampelografici più originali della viticoltura spagnola.

I suoli sono quasi ovunque di origine vulcanica, spesso costituiti da lapilli, ceneri e rocce basaltiche. Questi terreni sono molto poveri e drenanti, ma possiedono una buona capacità di trattenere l'umidità notturna. In alcune isole il paesaggio viticolo è dominato da colate laviche, depositi di cenere vulcanica e forte pendenza, che costringono i viticoltori a sviluppare sistemi di coltivazione molto particolari. Si possono ammirare gli *boyos* (singolare *boyo*), buche scavate nel lapillo vulcanico in cui viene piantata la vite, in particolare a Lanzarote. Un'altra soluzione caratteristica è rappresentata dagli *zocos* (singolare *zoco*), piccoli muretti semicircolari a secco costruiti con pietra lavica, utilizzati come barriere frangivento per proteggere le viti e adattare la coltivazione ai pendii dei terreni vulcanici. Questi sistemi consentono alle radici di raggiungere l'umidità trattenuta sotto lo strato di cenere.

L'escursione altimetrica è spesso notevole: i vigneti possono trovarsi a pochi metri dal mare oppure superare i 1.000 metri di altitudine, con condizioni climatiche molto diverse anche a breve distanza.

L'isola più famosa dal punto di vista viticolo è Lanzarote, dove si trova la Lanzarote DO. Qui la viticoltura si è adattata a un paesaggio estremamente arido coperto da uno spesso strato di cenere vulcanica chiamata *picón* (o *rofe* dai locali); questi lapilli vulcanici sono costituiti da piccoli frammenti porosi di lava solidificata di colore nero o grigio, derivati da grandi eruzioni vulcaniche recenti, avvenute fra il 1730 e il 1736, seguite da attività minori fino al 1740. Il vitigno più emblematico è la Malvasía Volcánica, da cui si ottengono bianchi molto aromatici e minerali.

Gran Canaria possiede una denominazione propria, Gran Canaria DO, con vigneti distribuiti su terreni vulcanici e a quote spesso elevate. L'isola presenta una grande varietà di microclimi, con zone molto secche e altre più umide influenzate dagli alisei. Tra i vitigni più coltivati figurano Listán Negro, Negramoll, Malvasía Volcánica e Vijariego Blanco. La viticoltura è spesso praticata su terrazze ripide e in piccoli appezzamenti frammentati.



Riassunto pronunce

- Hoyos: òios
- Picón: picòn
- Rofe: Rofe
- Zocos: thòcos

Riepilogo Spagna

Sono di seguito riassunti in forma tabellare i territori, le denominazioni principali e alcune delle peculiarità degne di menzione.

Galizia

- A nord del Portogallo
- Rias: insenature simili ai fiordi, costa frastagliata, anche viticoltura eroica. Le R. Altas non sono famose, le Baixas sì.
- Territorio molto parcellizzato
- Parral gallego: pergola alta, sistema di allevamento delle Rias Baixas.

DO	Vitigni principali	Caratteristiche
Rias Baixas	Albariño	Bianchi secchi, molto acidi, aromatici
Ribeiro	Treixadura	
Ribeira Sacra	Mencía	Vigneti spettacolari su terrazze ripidissime
Monterrei	Godello Treixadura Mencía	

Castilla y León

- Vigneti spesso fra 600-850m slm: maturazioni lente e acidità preservata.
- Molte denominazioni
- Vitigni principali: Tempranillo e Mencía

DO	Vitigni principali	Caratteristiche
Ribera del Duero	Tempranillo	Fra le DO più prestigiose di Spagna Unico: nome commerciale di un vino della cantina Vega Sicilia, molto famoso, altissima gamma
Rueda	Verdejo	DO di riferimento dei bianchi della regione
Toro	Tinta de Toro (Tempranillo)	
Bierzo	Godello	
Cigales	Tempranillo	Famosa per i rosati (claretes)

Castilla-La Mancha

- 600-800m slm, altipiani pianeggianti
- Molto sole e suoli poveri, scarsità idrica: vite ad alberello basso
- Una delle aree più estese al mondo per superficie vitata

DO	Vitigni principali	Caratteristiche
La Mancha	Airén Tempranillo Garnacha + vitigni internazionali	DO più estesa e rappresentativa
Mondéjar	Tempranillo	Vigneti in quota (700-800m slm)
Valdepeñas	Tempranillo	
Manchuela	Bobal	Rossi freschi
Almansa	Garnacha Tintorera	Rossi intensi e colorati

Rioja

- Unica DOCa spagnola
- Terra dei rossi a lungo affinamento
- Tre sottozone: Rioja Alavesa, Rioja Alta e Rioja Oriental (un tempo detta Baja)

Sottozone	DOCa	Vitigni principali	Caratteristiche
Rioja Alta	Rioja	Tempranillo	Lungo affinamento in botti di rovere
Rioja Alavesa		Tempranillo	Zona di piccoli produttori, affinamento in tini
Rioja Oriental		Garnacha Tinta	Tecnica double pasta: due fermentazioni su bucce fresche

Navarra

- Unica DO: Navarra
- Celebre per i rosados da Garnacha Tinta
- Oggi fa anche rossi da Tempranillo e Garnacha Tinta, oltre a varietà internazionali a bacca rossa

Catalogna

- Ha una DOQ, che corrisponde alla DOCa: Priorat; le altre sono DO.
- Area molto diversificata

Sottozona	DOQ/DO	Vitigni principali	Caratteristiche
Baix Penedès	Penedès	Garnacha Tinta Monastrell	Lungo affinamento in botti di rovere
Penedès Central		Macabeo Xarel·lo Parellada	Cava: spumante metodo tradizionale prodotto con varietà autoctone
Alt Penedès		Riesling Gewürztraminer Muscat Chardonnay	Vitigni aromatici e internazionali
	Priorat	Garnacha Tinta Cariñena + vitigni internazionali in assemblaggio	Suoli di llicorella (ardesia scura che dona mineralità) Alberello basso + buona pendenza: viticoltura eroica Vini concentrati, alcolici, minerali (llicorella), longevi
	Montsant	Garnacha Tinta Cariñena	Meno austeri e più accessibili di Priorat (con cui confina)
	Terra Alta	Garnacha Blanca	Livelli qualitativi molto buoni

Andalusia

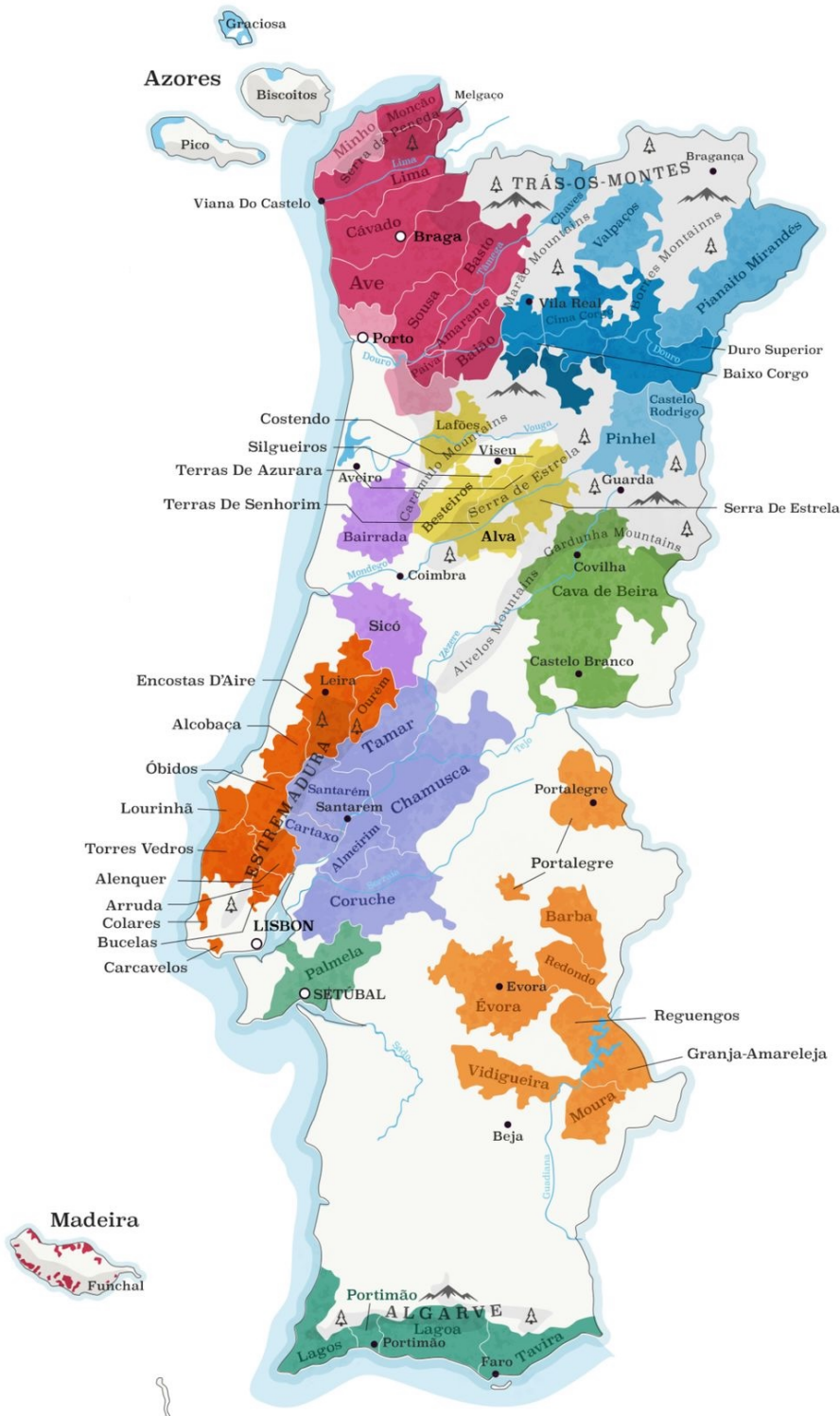
- Patria dello Sherry, tutto gira intorno allo Sherry
- Altre DO, producono tutte vini fortificati simili allo Sherry, oltre a piccole quote di vini normali.
- Jerez-Xérès-Sherry: nome della DO; nome Sherry deriva dall'inglese per il mercato internazionali in passato
- Vitigni: Palomino Fino (quasi la totalità), Pedro Ximénez (tipologia PX), Moscatel (tipologia Moscatel)
- Terreni:
 - *Albariza*: bianchi ricchi di carbonato di calcio, molto friabili
 - *Barros*: argillosi
 - *Arenas*: sabbiosi
- Criaderas y solera: sono file di botti in cui il vino viene via via invecchiato, fino ad essere imbottigliato
- Vinificazione:
 - Vendemmia
 - Fermentazione completa
 - Sobretablas: il vino viene messo in botti in cui viene messo per osservazione e classificazione (vini leggeri fanno maturazione biologica, quelli robusti fanno maturazione ossidativa)
 - Fortificazione: aggiunta di alcol vinico a seconda della maturazione; quelli che fanno biologica hanno poco alcol per mantenere viva la flor, quelli che fanno ossidativa più alcol così la flor o non si sviluppa o muore e il vino entra a contatto con ossigeno.
 - Invecchiamento in criaderas y solera.
- Categorie:
 - *Fino*: sotto flor, secco; Manzanilla: tipologia prodotta solo a Sanlúcar de Barrameda
 - *Amontillado*: Fino che sta sotto flor per anni e poi fa un po' di maturazione ossidativa
 - *Palo Cortado*: mezza via fra amontillado e oloroso
 - *Oloroso*: secco, fa solo ossidativa
 - *Cream*: dolce, assemblaggio di oloroso con Pedro Ximénez o Moscatel
 - *Pale Cream*: dolce, ottenuto da Fino addolcito con dulce de pasa (sciroppo di mosto d'uva concentrato)
 - *Pale Dry*: rarissimo, poco dolce, ottenuto da un Fino leggermente addolcito
 - *Medium*: raro, ottenuto da Oloroso e Pedro Ximénez
 - *Pedro Ximénez*: PX, è lo stile più dolce di tutti, da uve Pedro Ximénez lasciate appassire al sole
 - *Moscatel*: dolce, ottenuto da uve Moscatel

Isole Canarie

- Moltissimi vitigni autoctoni
- Suoli vulcanici: tutto è ricoperto da lapilli vulcanici (picón) e da rocce basaltiche
- Molte viti a piede franco, mai arrivata la fillosera (non potrebbe sopravvivere in quei suoli)
- Hoyos: buche nel lapillo in cui viene piantata la vite ad alberello
- Zocos: muretti semicircolari a secco in pietra lavica per terrazzare e riparare le piante dal vento

DO	Vitigni principali	Caratteristiche
Lanzarote	Malvasía Volcánica	Bianchi molto aromatici e molto minerali
Gran Canaria	Listán Negro Negramoll Malvasía Volcánica Vijariego Blanco	Terreni molto ripidi, piccoli appezzamenti I rossi sono più comuni dei bianchi

PORTOGALLO



Il mondo enologico portoghese

Le denominazioni portoghesi

Il sistema di classificazione dei vini portoghesi deriva dal modello europeo e prevede al suo vertice i vini DOC (*Denominação de Origem Controlada*), che identifica vini provenienti da aree delimitate con disciplinari precisi relativi a vitigni autorizzati, rese, tecniche di vinificazione e gradazioni minime. Al di sotto della DOC esiste la categoria *Vinho Regional*, corrispondente all'europea IGP. I *Vinho Regional* indicano vini prodotti in aree geografiche ampie e con regole più flessibili rispetto alle DOC, soprattutto per quanto riguarda i vitigni utilizzabili e le tecniche enologiche.

Sotto queste categorie si trova la classificazione dei *Vinhos de Mesa*, cioè i vini da tavola. Si tratta di vini senza indicazione geografica protetta, prodotti con norme molto meno restrittive e senza riferimento a una regione specifica nel nome.

Nel sistema portoghese esistono alcune menzioni tradizionali che indicano livelli qualitativi o periodi minimi di affinamento.

La dicitura *Reserva* indica generalmente un vino di qualità superiore che presenta un grado alcolico minimo più elevato rispetto allo standard della denominazione e che spesso ha subito un periodo di affinamento più lungo; è la stessa cosa che avviene in Italia. I criteri esatti possono variare leggermente a seconda della denominazione, ma l'idea di base è quella di un vino selezionato con caratteristiche qualitative superiori.

La menzione *Garrafeira* ha un significato specifico nel sistema portoghese. Indica un vino che ha subito un lungo periodo di invecchiamento prima della commercializzazione. Nei vini rossi questo periodo prevede generalmente almeno 30 mesi di maturazione, di cui una parte in bottiglia; nei vini bianchi il periodo minimo è più breve. In alcune denominazioni, soprattutto nel Porto, il termine *Garrafeira* assume un significato ancora più particolare legato a specifici metodi di invecchiamento.

Il Portogallo possiede una tradizione vitivinicola molto antica e fortemente caratterizzata dall'uso di vitigni autoctoni. Il patrimonio ampelografico portoghese è tra i più ricchi d'Europa: si contano diverse centinaia di varietà locali, molte delle quali coltivate quasi esclusivamente nel paese. Questo ha contribuito a mantenere una forte identità territoriale dei vini portoghesi, spesso molto legati ai vitigni tradizionali e agli assemblaggi tra varietà diverse. In molte regioni la vinificazione prevede ancora uvaggi complessi con numerosi vitigni coltivati insieme nello stesso vigneto.

Un'altra peculiarità è la presenza di tecniche di vinificazione tradizionali come la pigiatura nei *lagares*, grandi vasche di pietra poco profonde dove l'uva viene pigiata a piedi per favorire un'estrazione delicata e uniforme. Questa tecnica è storicamente associata ai vini del Douro e al Porto, ma rappresenta uno degli elementi simbolici della cultura enologica portoghese.

Il Portogallo è noto anche per la produzione di vini fortificati di grande fama internazionale. Il più famoso è il Porto, prodotto nella valle del Douro, un altro importante è il Madeira, prodotto nell'arcipelago omonimo.

Dal punto di vista stilistico, i vini portoghesi possono essere molto diversi tra loro: bianchi freschi e aromatici, rossi strutturati e longevi, vini fortificati e vini dolci tradizionali. L'elemento che li accomuna è spesso la forte presenza di vitigni autoctoni e tradizioni enologiche locali, che conferiscono ai vini portoghesi un carattere distintivo rispetto a molte altre regioni viticole europee.



Douro

Geografia, clima e geologia

La valle del Região Demarcada do Douro (RDD) segue la valle del fiume Douro e dei suoi principali affluenti. Il sito UNESCO riporta un territorio vitivinicolo iscritto a patrimonio mondiale di 24.600ha, con buffer zone di 225.400 ha, mentre il sito dell'Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVPD) riporta che nel 2020 i vigneti censiti coprivano 43.809 ha.

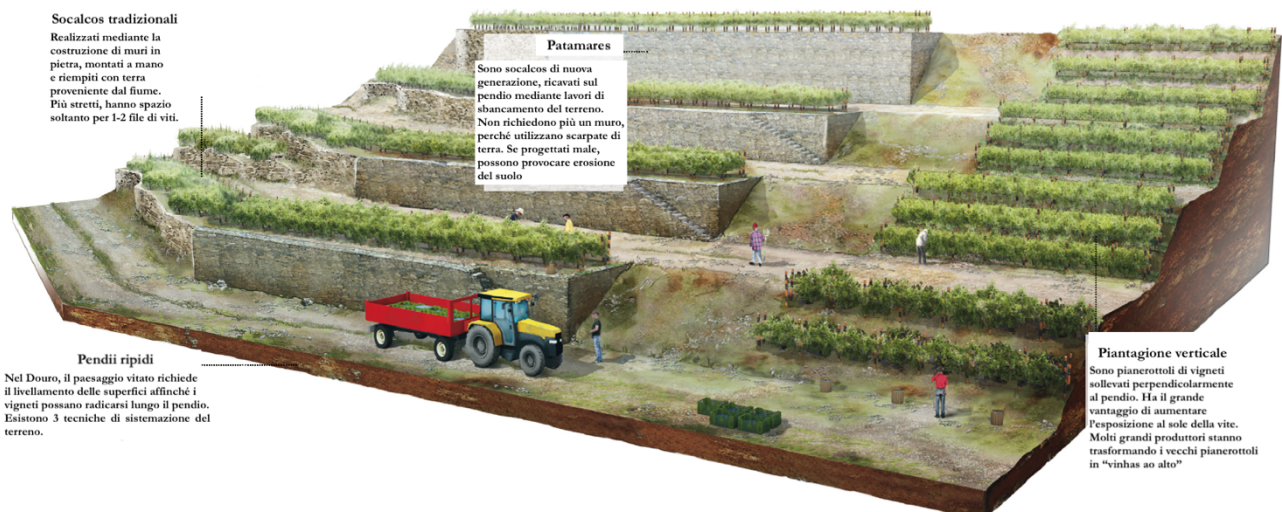
Il territorio è ben protetto dai venti, infatti le catene montuose come la Serra do Marão e la Serra de Montemuro limitano quelli umidi provenienti da ovest; di conseguenza, gli inverni sono freddi e le estati molto calde e secche. Le precipitazioni si attestano fra 380-1.200 mm annui, con notevole diversità fra zone umide e quelle più secche di frontiera.

La viticoltura ha plasmato il paesaggio con *socalcos*, terrazzamenti tradizionali sorretti da muri di scisto a secco; prima della fillosera erano molto stretti, con uno o due filari per ripiano, mentre dalla fine del XIX secolo le linee sono divenute più continue e regolari, più ampie e con leggera pendenza per migliorare l'esposizione e consentire un lavoro più tecnico. Le pendenze sono notevoli e in alcune aree (Baixo e Cima Corgo) vanno ben oltre il 30%. I terrazzamenti moderni, detti *patamares*, sono larghi 2-2.5m così da consentire il passaggio alle macchine e rendere il lavoro più sicuro e stabile.

Come in Francia esistevano i cru, i clos, climats e lieux-dits, nel Douro si parla di *parcela de vinha*, termine che indica una porzione continua di terreno a gestione unica e omogenea per conduzione, età, antropizzazione dei pendii (*socalcos* e *patamares*) e irrigazione; la definizione esatta, con limiti topografici o infrastrutturali, è discussa e spiega perché i conteggi di parcelle e distribuzioni possono variare in base alla fonte e di anno in anno. L'IVPD conta 104.622 parcelle in e 19.633 *exploradores*, ossia aziende o proprietari, con un rapporto di circa 5,3ha per ciascun esplorador, anche se circa il 70% delle aziende possiede meno di 1ha. Il cuore tecnico-regolatorio del Douro per il Porto è la classificazione delle parcelle tramite il método de pontuação, che valuta 12 elementi e produce un punteggio complessivo formulando classi da A a I, anche se le parcelle di qualità sono solo 6, dalla lettera A alla F.

Dal punto di vista ampelografico, nella RDD sono autorizzate 116 varietà, 66 a bacca rossa e 50 a bacca bianca, anche se la tendenza moderna è di orientarsi verso una selezione più ristretta rispetto al passato. Le varietà rosse più impiegate sono: Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, mentre le varietà a bacca bianca più impiegate sono Rabigato, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco e Viosinho.

La DOC Douro produce vini tranquilli (bianchi, rossi e rosati), spumanti e il vino liquoroso Moscatel do Douro. I vini rossi Douro, oltre alla malolattica, fanno spesso uso di botti di rovere.



Il Porto

La DOC Porto è un vino fortificato prodotto nella valle del Douro e tradizionalmente affinato e commercializzato a Vila Nova de Gaia, presso Porto. Anche se il Porto rosso è il più noto e rappresentativo, esistono anche il Porto bianco (White Port) e il rosato (Rosé Port), quest'ultimo più recente e nato soprattutto per esigenze commerciali; i vitigni principali sono i seguenti:

- Porto rosso e rosato: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.
- Porto bianco: Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego Branco, Gouveio.

Dopo una diraspatura molto limitata o assente, utile anche a dare maggiore struttura e a favorire il drenaggio del mosto, si passa alla pigiatura e alla fase estrattiva. La pigiatura tradizionale avviene con il metodo detto *pisa a pé*, letteralmente “pigiatura con i piedi”, dentro vasche basse in pietra dette *lagares*. Il motivo non è solo folkloristico: la pigiatura con i piedi consente di rompere bene gli acini senza frantumare vinaccioli e raspi, permettendo un'estrazione intensa ma meno amara. Oggi, comunque, i metodi meccanici cercano di replicarne la stessa efficacia estrattiva. Dopo la pigiatura ha luogo una fermentazione molto breve, con macerazione intensa per i rossi, assente o minima nei bianchi, minima nei rosati. La macerazione dura in genere dalle 24 alle 72 ore. Quando si raggiunge la dolcezza desiderata, si aggiunge acquavite vinica neutra ad alta gradazione, circa 77% vol., detta *aguardente vínica*; il processo di fortificazione prende il nome di *aguardentação*. La fortificazione prevede circa una parte di aguardente ogni quattro parti di mosto. Il titolo finale è compreso fra 18% e 22% vol.

Una volta conclusa la fortificazione, il vino viene posto a maturazione secondo lo stile desiderato. Infine, la pratica del *loteamento* (blending) consente di unire vini diversi per costruire lo stile finale; si possono assemblare vini diversi per annata, vitigno, parcella, grado di evoluzione ossidativa, tipo di affinamento, struttura aromatica. Questa pratica è essenziale per alcuni stili, come Ruby, Tawny e White Port non millesimati, perché consente di mantenere costante nel tempo lo stile della casa produttrice. Si può quindi dire che il loteamento è una pratica di assemblaggio che consente di preservare nel tempo identità ed equilibrio di un Porto.

Il Porto è classificato in categorie base e in categorie speciali di qualità superiore. Esistono anche menzioni non ufficiali, ossia non previste dal disciplinare del Porto (Regolamento n. 3/2022 – IVDP), quali Fine Old Ruby, Vintage Character e Single Quinta, anche se alcuni volumi le riportano insieme alle tipologie ufficiali.

Le definizioni tecniche delle tipologie di Porto sono elencate nella tabella sottostante. Parole come Fine, Special, Reserve, Old, ecc sono permesse, ma solo secondo le regole di etichettatura dell'art. 41 riassunto dopo la tabella.

Tipologia (PT)	Definizione	Note
Ruby Port	Vino di qualità ottenuto da lotação di vini giovani. Vino giovane, affinato in recipienti grandi o legno per poco tempo; pronto al consumo, fruttato, rosso intenso, corpo medio.	
Tawny Port	Vino di qualità ottenuto da lotação di vini di maturazione variabile. Affinamento prolungato in botti di legno, che danno il colore ambrato. È classificato in base al colore in Medio-Tawny, chiaro, ecc.	Tawny vuol dire fulvo, bruno-rossiccio, ambrato
White Port (Branco)	Vino di qualità ottenuto da vitigni bianchi. Profumo floreale e fruttato, complessità variabile, vari gradi di dolcezza (può essere secco, semi-secco, dolce, ecc.)	
White Light Dry Port (Branco Leve Seco)	Vino bianco secco o extra-secco con titolo alcolometrico acquisito minimo di 16.5%. Affinamento in legno moderato	Sottotipo di White Port
Rosé Port (Rosado)	Vino di qualità rosato. Breve macerazione e breve affinamento. Aroma e sapore giovanili e freschi, morbido, persistenza fruttata	
Late Bottled Vintage Port	Vino da una sola vendemmia, di alta qualità; rossastro, ricco e corposo. Affinamento in legno da 4 a 6 anni. Imbottigliato entro il 6° anno. Spesso filtrato	
Vintage Port	Vino di una sola vendemmia, di qualità eccezionale. Colore rosso molto intenso e corposo Affinamento minimo in legno di 2 anni. Imbottigliato entro il 3° anno. Lunga evoluzione in bottiglia. È obbligatoria l'indicazione dell'annata Solo annate di pregio.	
Harvest Date Port (Com Data de Colheita)	Vino rosso o bianco di una sola vendemmia, di qualità elevata, invecchiato in legno almeno 7 anni. Unico imbottigliamento. Indicazione dell'anno di vendemmia in etichetta.	Usualmente un Tawny con annata (es. “Colheita 2000”)
Age Indication Port (Com Indicação de Idade)	Vino di qualità elevata o eccezionale, ottenuto da lotação di vini di annate diverse stagionati in legno. In etichetta c'è l'età (10, 20, 30, 40 50 anni). Per vini >80 anni si usa “Very Very Old” o “VVO”. Ha regole organolettiche specifiche per ogni fascia, es. 10/20 anni “Old”, 30/50 anni “Very Old”.	Fine Old Tawny è un termine commerciale, corrisponde ai 10 anni.
Crusted Port	Vino di qualità elevata, rosso, denso, ottenuto da blend di annate diverse. Affinamento misto: parte in legno, parte in bottiglia. Maturazione minima 3 anni in bottiglia. Sviluppa un deposito (crosta) in bottiglia. Commercializzato solo dopo controllo di IVDP	Simile a Vintage, ma imbottigliato giovane e con deposito naturale.
Reserve Port (Reserva)	Vino di qualità molto buona, ottenuto da blend di vini di annate diverse. Reserva Tawny/White deve stagionare almeno 6 anni in legno. Reserva Ruby non richiede invecchiamento minimo in legno.	Possibili i termini Reserve, Especial/Special, Finest
Garrafeira Port	Vino di qualità elevata, di una sola vendemmia, rosso o bianco. Invecchiamento in botte per 4-8 anni, poi affinamento minimo 15 anni in bottiglia	Categoria introdotta nel 2022

Categorie non ufficiali <i>La normativa IVDP ammette solo le menzioni tradizionali sopra elencate. I termini commerciali nei mercati esteri non sostituiscono le categorie legali</i>		
Fine Old Ruby	Termine commerciale per un Ruby invecchiato, spesso 10 anni. È una pratica di etichettatura inglese.	
Fine Old Tawny	Termine commerciale, spesso corrisponde a un Porto Tawny di 10 anni.	
Vintage Single Quinta	Nome di fantasia, indica un Vintage da un'unica tenuta, non da "unico vigneto" come suggeriscono alcuni manuali; una "quinta" può avere più parcelle o vigneti. Viene menzionata la Quinta sull'etichetta, ma la categoria ufficiale resta "Vintage".	
Vintage Character	Nome commerciale per un blend di annate diverse in stile Vintage.	

Minho

Viticoltura del Minho

Il Minho occupa l'estremo nord-occidentale del Portogallo e coincide quasi interamente con l'area della Vinho Verde DOC, costituendo la regione viticola più direttamente esposta all'influenza atlantica del paese.

Il clima è marcatamente oceanico, con precipitazioni elevate distribuite durante gran parte dell'anno, elevata umidità atmosferica, temperature moderate e maturazioni generalmente lente. Queste condizioni determinano una costante conservazione dell'acidità, gradazioni alcoliche tradizionalmente contenute e una limitata accumulazione zuccherina, elementi che hanno storicamente orientato la produzione verso vini di moderata struttura, elevata freschezza e profilo compositivo lineare.

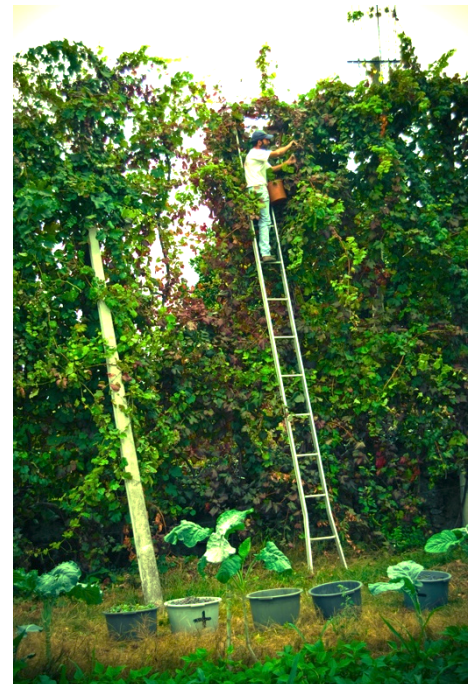
I suoli sono prevalentemente granitici, acidi, poveri di sostanza organica e mediamente drenanti; il granito rappresenta la matrice dominante dell'area e contribuisce al mantenimento di acidità elevate e a una espressione generalmente nitida dei vitigni bianchi.

Il vitigno più rappresentativo è l'Alvarinho, varietà bianca di elevato valore qualitativo, capace di raggiungere maturazioni complete pur mantenendo acidità significativa; nella sottozona di Monção e Melgaço, meno direttamente esposta ai venti oceanici e caratterizzata da condizioni leggermente più continentali, fornisce vini con maggiore struttura, tenore alcolico relativamente superiore e migliore attitudine all'evoluzione. Accanto ad esso rivestono un ruolo centrale altri vitigni bianchi autoctoni:

Loureiro, varietà aromatica a profilo floreale marcato e acidità sostenuta, particolarmente diffusa nella valle del Lima; Trajadura, meno espressiva aromaticamente ma importante nei tagli per il contributo in morbidezza e regolarità produttiva; Avesso, varietà tendenzialmente più strutturata, con acidità elevata ma capace di generare vini di maggiore volume, frequentemente valorizzata nelle aree più interne come Baião. Sul piano tecnico, il patrimonio ampelografico bianco del Minho si distingue per una prevalenza di varietà ad acidità naturale elevata, spesso impiegate in assemblaggio, anche se negli ultimi decenni è aumentata la produzione di vini monovitigno, in particolare da Alvarinho e Loureiro. Tra le varietà rosse mantengono un ruolo tradizionale Vinhão ed Espadeiro: il primo è caratterizzato da elevata concentrazione antocianica, acidità marcata e tannicità pronunciata, mentre il secondo presenta struttura più leggera ed è stato storicamente utilizzato per vini rossi di pronta beva.

La viticoltura tradizionale della regione è stata a lungo dominata da sistemi di allevamento elevati, come *ramada* e pergola, sviluppati per ridurre il contatto dei grappoli con l'umidità del suolo e consentire la coltivazione promiscua di altre specie agricole; tali sistemi favorivano rese elevate e maturazioni meno omogenee. Un sistema di allevamento ancora più antico era l'*enforcado*, con la vite fatta salire su alberi o sostegni molto alti (ed oggi quasi totalmente abbandonata). La moderna ristrutturazione viticola ha introdotto in modo progressivo i sistemi a spalliera, che consentono maggiore controllo vegetativo, migliore esposizione fogliare e più efficace gestione fitosanitaria. La vinificazione tradizionale del Minho era storicamente orientata a vini bianchi leggeri, spesso con lieve presenza di anidride carbonica residua dovuta a fermentazioni interrotte o a rifermentazioni naturali, caratteristica che ha contribuito all'identità commerciale del Vinho Verde. Oggi la produzione comprende prevalentemente vini fermi secchi, ma sono presenti anche basi spumante e spumanti metodo classico, soprattutto nelle aree a maggiore acidità naturale.

La denominazione Vinho Verde DOC è articolata in nove sottozone, ovviamente tutte da conoscere a memoria pena la decapitazione *sine appellatione* all'esame di Sommelier, ma quelle di maggiore rilievo sono Monção e Melgaço, unica sottozona formata dai due comuni omonimi, riferimento per l'Alvarinho, la sottozona Lima per il Loureiro e infine Baião per l'Avesso, mentre le altre mantengono una funzione importante nella diversificazione stilistica regionale.



Estremadura

Viticoltura dell'Estremadura

L'Estremadura corrisponde storicamente alla fascia centro-occidentale del Portogallo affacciata sull'Atlantico e gravitante attorno a Lisbona; sul piano vitivinicolo, gran parte del territorio rientra oggi nella Lisboa DOC, che ha progressivamente assorbito numerose denominazioni tradizionali pur mantenendo al proprio interno aree di forte identità storica. Il clima è anch'esso marcatamente atlantico, ma più variabile rispetto al Minho: le fasce costiere risentono in modo diretto della ventilazione oceanica e presentano temperature relativamente contenute, mentre procedendo verso l'interno diminuiscono l'umidità atmosferica e l'effetto mitigatore marino, con maturazioni più complete e maggiore accumulo zuccherino.

Dal punto di vista geologico il quadro è meno uniforme rispetto alle regioni settentrionali: si alternano suoli sabbiosi nelle fasce costiere, argille e calcari nelle aree interne, con frequenti transizioni pedologiche anche a breve distanza. Non esiste una matrice dominante unica, ma in alcune sottozone il substrato influenza in modo netto il comportamento vegetativo e la scelta varietale, soprattutto nelle aree prossime al mare.

Tra i vitigni bianchi il ruolo centrale spetta ad Arinto, varietà di primaria importanza nazionale grazie alla capacità di mantenere acidità elevata anche in condizioni climatiche calde, con buona stabilità compositiva e notevole attitudine all'evoluzione; in Estremadura l'Arinto dà il meglio di sé nella zona di Bucelas, dove genera vini secchi di forte linearità e longevità. Accanto ad Arinto sono presenti altre varietà bianche tradizionali, ma nessuna degna di nota. Sul fronte dei rossi, invece, un ruolo fondamentale appartiene al Castelão, varietà diffusa soprattutto nei suoli sabbiosi, capace di produrre vini di struttura media, acidità regolare e buona predisposizione all'invecchiamento, e al Ramisco, vitigno raro e di forte interesse storico, geneticamente e agronomicamente distinto per elevata acidità, tannicità marcata e lenta maturazione fenolica.

Il Ramisco è strettamente associato alla Colares DOC, una delle denominazioni più singolari dell'intero Portogallo. L'immagine a lato riporta delle piante di ramisco nei terreni della DOC Colares. Qui i vigneti sono impiantati su sabbie marine profonde, in prossimità dell'oceano, spesso ancora con viti a piede franco grazie alla naturale protezione offerta dalla sabbia nei confronti della fillossera. Il sistema di allevamento tradizionale è molto basso, quasi aderente al terreno, inoltre vengono realizzate delle fitte staccionate, chiamate *paliçadas*, concepite per schermare e proteggere le piante dai venti oceanici costanti; ne derivano vini di struttura severa, acidità elevata, tannino deciso e lunghissima capacità evolutiva.

Un'altra denominazione storica di rilievo è Carcavelos DOC, oggi estremamente ridotta in estensione, ma di grande valore storico. Qui la produzione è orientata a vini fortificati, ottenuti da uve bianche e rosse locali, caratterizzati da gradazione elevata, lunga maturazione ossidativa e profilo tecnico affine ai grandi vini liquorosi tradizionali della penisola iberica. In questo contesto la casa vinicola Quinta do Barão rappresenta una delle ultime realtà storicamente legate alla conservazione produttiva dell'area, ma non l'unica, diversamente da quanto riportato da alcuni manuali divulgativi.



Bairrada

Viticoltura della Bairrada

La Bairrada si colloca nel Portogallo centro-settentrionale, nella provincia di Beira Litoral, in una fascia relativamente prossima all'Atlantico, ma meno direttamente esposta rispetto al Minho, perché la penetrazione oceanica, pur evidente, è in parte modulata dalla morfologia interna e dalla distanza progressiva dalla linea costiera. Il clima conserva una marcata influenza oceanica, con umidità significativa, precipitazioni regolari e temperature generalmente moderate, condizioni che favoriscono maturazioni progressive, ritmi vegetativi non troppo rapidi e una costante conservazione dell'acidità. I suoli sono prevalentemente argilloso-calcarei, elemento centrale nell'identità della regione e particolarmente favorevole alla produzione di vini rossi strutturati e longevi e che contribuisce alla tenuta acida e alla densità tannica dei rossi.

Il vitigno dominante è la Baga, varietà rossa a maturazione tardiva, naturalmente ricca di acidità e tannino, capace di produrre vini severi in gioventù, ma dotati di notevole attitudine all'evoluzione. La Baga rappresenta il fondamento storico dei rossi della Bairrada DOC ed è il vitigno che identifica la regione: la sua struttura fenolica marcata, che diviene ancor più austera nelle estati più calde – come quelle che ama mia moglie – ha storicamente favorito lunghi affinamenti e il frequente ricorso alla menzione *Garrafeira*, riservata ai vini sottoposti a maturazione prolungata prima della commercializzazione. Nei vini tradizionali la Baga poteva esprimere profili molto serrati, con acidità elevata, tannino fitto e lenta apertura aromatica, mentre l'enologia moderna tende spesso a modularne l'estrazione per ottenere maggiore accessibilità senza perdere tensione evolutiva. Accanto ad essa, tra i bianchi assumono rilievo Bical, varietà di buona acidità e discreta struttura, particolarmente adatta sia ai vini fermi sia alla base spumante, e Maria Gomes, corrispondente alla Fernão Pires, più produttiva e aromaticamente più espansiva; in misura minore è presente anche Arinto, impiegato soprattutto per rinforzare freschezza e tenuta acida, specie nei blend destinati a maggiore precisione gustativa.

La viticoltura è oggi prevalentemente organizzata con sistemi a spalliera e gestione moderna della parete vegetativa, mentre storicamente non mancavano impianti meno razionali e meno uniformi, spesso adattati a conduzioni promiscue o a logiche agronomiche meno specializzate.

La vinificazione regionale si articola in rossi strutturati, bianchi secchi e soprattutto in una produzione molto rilevante di spumanti: l'elevata acidità naturale delle uve, sia bianche sia rosse, ha infatti reso la Bairrada una delle principali aree portoghesi per lo spumante metodo classico, spesso ottenuto da Bical, Maria Gomes e talvolta dalla stessa Baga. In particolare la Baga, vinificata in bianco o con brevissimissima (tempo di una pausa sigaretta o di un aperitivo) macerazione, entra anche in basi spumante di notevole tensione, mentre nei rossi continua a costituire il riferimento identitario più forte della denominazione Bairrada.



Madeira



Viticultura di Madeira

Madeira è un'isola portoghese nell'oceano Atlantico situata a nord dell'arcipelago delle isole Canarie e ad ovest del vicino Marocco, a latitudini comprese fra Casablanca e Marrakech. È un'isola di origine vulcanica – oggi estinta – che si presenta con un paesaggio montuoso, il cui picco è dato dai 1.862m del Pico Ruivo. Il clima è subtropicale, l'isola è molto piovosa a nord e soleggiata e secca a sud.

I suoli sono di origine vulcanica (basalti), poveri ma ben drenanti, spesso scuri e ricchi di minerali. Il sistema di allevamento è moderno, ma sono diffuse le viti sui *poios*, i terrazzamenti tradizionali di Madeira; si tratta di ripiani artificiali ricavati su pendii molto ripidi e sostenuti da muri in pietra. I *poios* sono molto stretti, più dei *socalcos* del Douro. L'acqua di irrigazione è parte strutturale del paesaggio: è convogliata dalle quote alte in una rete di canali ampi chiamati *levadas*, dai quali dipartono dei canali secondari chiamati *regos*; quando i *regos* raggiungono i *poios* l'acqua viene ulteriormente distribuita in canaline ancora più piccole, spesso scavate lungo il margine del terrazzamento, e prendono il nome di *corga*. Tipicamente le *levadas* vanno da nord a sud, portando l'acqua dalle aree più piovose a quelle più secche dell'isola.

I vigneti (400ha) nei pendii sono allevati in pergolato, detto *latada*, spesso in combinazione con i terrazzamenti. Oggi sono comuni i sistemi a spalliera o spalliera bassa, ma è comune trovare aree dove i due sistemi coesistono, come nei pressi del capoluogo Funchal. In genere, i sistemi moderni si trovano sui pendii più dolci.

Storicamente, i vigneti erano già presenti nei dintorni di Funchal nel XV-XVI secolo, quando l'isola divenne scalo di rotte atlantiche e il vino fungeva come carico di zavorra o merce di bordo colonie e porti europei. Come nel caso del Marsala, anche i vini di Madeira venivano fortificati per consentire il trasporto, stabilizzandolo e garantendo una migliore conservazione. Già nella seconda metà del Settecento si afferma la logica dell'invecchiamento "accelerato" da calore: il fenomeno dei vini migliorati dai lunghi viaggi nelle regioni calde (cd. "*vino da roda*") viene riprodotto "a terra", portando allo sviluppo dell'*estufagem* e alla codifica di ambienti/strategie di riscaldamento e ossidazione controllata.

Il disciplinare della DOC Madeira distingue vitigni (detti *castas*) raccomandati e vitigni autorizzati per le isole di Madeira e Porto Santo; nel linguaggio tecnico portoghese si parla di *castas nobres* in relazione alle tipologie tradizionalmente associate ai grandi stili, quali Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia e il raro Terrantez (varietà di pregio, quasi scomparsa), mentre la Tinta Negra è storicamente e quantitativamente la base più versatile capace di coprire più gradi di dolcezza in funzione del momento di fortificazione. Varietà locali, come il Bastardo (corrispondente geneticamente al Trousseau, impiegato nel Jura) e il Terrantez, sono divenute rare dopo la fillossera, con il primo che è quasi scomparso dall'isola e il secondo presente in pochissimi impianti.

I vitigni raccomandati dal disciplinare per la produzione della DOC Madeira sono: Sercial, Verdelho, Malvasia Fina (storicamente associata allo stile Boal/Bual), Malvasia, Terrantez (Folgasão), Tinta Negra, Bastardo; oltre a questi sono possibili vitigni complementari e vitigni minori, come Tinta, Verdelho-Tinto, Listrão, Moscatel-Graúdo, Complexa, Deliciosa, Triunfo, Caracol, Rio-Grande e Valveirinho. La numerosità dei vitigni rispetto alla superficie vitata rispecchia la grande frammentazione dell'isola, con migliaia di micro-parcelle e un numero elevato di viticoltori rispetto alla superficie. Ad ogni



modo, anche a fini didattici, per il Madeira è sufficiente ricordare i *castas nobres* e la Tinta Negra, quest'ultima come base polifunzionale.

In etichetta è frequente riscontro il nome del vitigno nobile impiegato, il quale deve essere stato impiegato almeno all'85%. I Madeira possono essere monovarietali, ma tipicamente uno dei *castas nobres* è 'soltanto' dominante e in blend con altre varietà. Vendemmiate fra metà agosto e ottobre, a seconda della maturazione, le uve vengono selezionate e procedono alla fermentazione (totale o parziale); la mutizzazione avviene mediante l'aggiunta di alcol vinico al 96% vol, consentendo di ottenere 4 macro-stili di dolcezza a seconda del momento della fermentazione in cui avviene: *dry*, *medium dry*, *medium rich*, *rich*. Tradizionalmente il *dry* corrisponde al Sercial, *medium dry* al Verdelho, *medium rich* alla Malvasia Fina (stile Boal), e il *rich* alla Malvasia.

Il grado di dolcezza è definito in gradi Baumé (ossia la densità zuccherina del mosto) in *Extra-Seco* ($\leq 0,5^\circ$), *Seco* ($0,5-1,5^\circ$), *Meio Seco* ($1,5-2,5^\circ$), *Meio Doce* ($2,5-3,5^\circ$) e *Doce* ($3,5-6,5^\circ$). La menzione del grado di dolcezza è obbligatoria in etichetta, salvo rare eccezioni.

Il mosto mutizzato viene segue uno dei due processi di maturazione e riscaldamento: *canteiro* o *estufagem*. L'*estufagem* è un riscaldamento controllato con temperature non superiori ai 50°C per una durata non inferiore a 3 mesi, spesso in vasche inox, con un successivo periodo di riposo (*estágio*) di almeno 90 giorni. Il *canteiro* è un invecchiamento ossidativo in legno in ambienti più caldi (tipicamente i piani alti delle cantine) per un periodo minimo di 2 anni e imbottigliabile dopo i 3 anni.

I vini possono avere l'indicazione di età, con la norma del disciplinare che elenca le classi 5, 10, 15, 20, 30, 40, 50 e "più di 50 anni". Per i vini con l'indicazione dell'anno di vendemmia (*ano de colheita*) è ammessa una sola delle 3 menzioni tradizionali: Frasqueira/Garrafeira, Colheita, Solera.

Madeira – processo di produzione	
Canteiro	Fortificato durante o subito dopo la fermentazione ≥ 2 anni in legno Imbottigliato almeno 3 anni dopo vendemmia Stile ossidativo
Estufagem	50°C per ≥ 3 mesi in acciaio Imbottigliato dopo 90 giorni di riposo (<i>estágio</i>) Stile riscaldato Tipicamente per blend giovani/medi

Madeira – età	
Reserva / Velho / Old	5 anni
Reserva Especial / Muito Velho / Very Old	10 anni
Reserva Extra / Extra Reserve	15 anni
20, 30, 40, 50 anos / years old	20, 30, 40, 50 anni

Madeira – annata	
Colheita	Anno di vendemmia Invecchiamento ≥ 5 anni in legno (canteiro) Anno di imbottigliamento
Frasqueira / Garrafeira	Anno di vendemmia Impiego di castas nobres Invecchiamento ≥ 20 anni in legno (canteiro) Qualità eccezionale Anno di imbottigliamento
Solera	Invecchiamento ≥ 5 anni in legno (canteiro) Prelievo ≤10% annuale e reintegro fino a max 10 addizioni Anno di vendemmia Anno di imbottigliamento Varietà rara Stile continuativo, durata limitata



Madeira – menzioni di stile / qualità	
Rainwater	Colore pallido/dorato Baumé 1-2,5 Massimo 10 anni di età Tendenzialmente più leggero Quasi sempre da Tinta Negra
Selecionado (selected, choice, finest)	Menzione accessoria Qualità superiore al base Almeno 3 anni affinamento
Fino (fine)	Menzione tradizionale Qualifica il Madeira come buona finezza, spesso per vini giovani o medi

Il disciplinare del Madeira non riporta la menzione "Vintage" come nel Porto. È una parola ad uso commerciale che le singole aziende possono inserire, ma non ha alcun valore legale; spesso è associata ai vini d'annata, come Colheita, Frasqueira / Garrafeira e Solera.

GERMANIA



Il mondo enologico tedesco

La viticoltura tedesca

La viticoltura tedesca si sviluppa quasi interamente nella metà sud-occidentale della Germania, perché è lì che si concentrano le condizioni climatiche relativamente più favorevoli: latitudini elevate, forte stagionalità termica e rischio di maturazioni incomplete rendono infatti necessario cercare vallate fluviali, pendii ben esposti e zone in cui l'insolazione possa essere massimizzata. La vite, in Germania, vive costantemente vicino al proprio limite climatico, ed è proprio questa condizione a spiegare la forte importanza delle esposizioni meridionali, dei versanti inclinati e della prossimità ai grandi corsi d'acqua, che funzionano come moderatori termici.

La distribuzione geografica segue soprattutto le grandi direttrici fluviali dell'ovest e del sud-ovest: il sistema del Reno e dei suoi affluenti costituisce l'ossatura storica della viticoltura tedesca. Attorno a questo asse si distinguono, in termini molto generali, alcune grandi aree: la fascia renana occidentale, che comprende le vallate più classiche e storicamente prestigiose; l'area sud-occidentale prossima al confine francese, climaticamente più mite; la zona centro-occidentale lungo i principali affluenti del Reno; e infine alcune aree orientali più interne, dove la viticoltura assume carattere più marginale ma storicamente consolidato. In altre parole, la Germania viticola non è uniforme: è una costellazione di territori fluviali separati, spesso piccoli, ma fortemente specializzati.

Dal punto di vista storico, la vite era già presente in epoca romana nelle regioni occidentali dell'attuale Germania, soprattutto lungo il Reno e la Mosella, dove i Romani introdussero tecniche colturali e organizzazione agricola stabile. Nei secoli successivi furono i monasteri a consolidare il vigneto come elemento strutturale del paesaggio agrario. La tradizione attribuisce un ruolo importante anche a Carlo Magno, soprattutto nella valorizzazione delle colture lungo il Reno e nella promozione di impianti in aree favorevoli dell'Impero carolingio: più che fondatore diretto della viticoltura tedesca, fu figura simbolica di una fase in cui il vino divenne bene agricolo strategico e fiscalmente rilevante.

Nel corso del Medioevo la viticoltura tedesca ebbe un'estensione anche superiore a quella odierna, perché il vino rappresentava un alimento quotidiano e una merce ecclesiastica e commerciale essenziale. Solo in età moderna, con i mutamenti climatici, economici e commerciali, molte superfici marginali furono progressivamente abbandonate, lasciando in coltura soprattutto le aree realmente più vocate.

Le denominazioni tedesche

La classificazione tedesca dei vini è una costruzione storicamente molto tecnica, nata per governare una viticoltura di clima limite, dove il parametro decisivo per secoli non è stato tanto la struttura del vino finito quanto il grado di maturazione naturale dell'uva al momento della vendemmia. Per questo il sistema tedesco si è fondato a lungo soprattutto sul contenuto zuccherino del mosto, espresso in gradi Oechsle, cioè sulla densità del mosto prima della fermentazione, molto più che su criteri puramente territoriali come avviene nei sistemi mediterranei.

Alla base della gerarchia tradizionale stanno i vini da tavola, letteralmente i *Tafelwein*. Il *Deutscher Tafelwein* è il vino da tavola tedesco prodotto interamente in Germania, ottenuto da uve provenienti da aree autorizzate, ma senza requisiti qualitativi elevati. Storicamente rappresentava il livello più semplice, con libertà produttiva maggiore, titolo alcolometrico minimo più basso e limitata rilevanza commerciale nel segmento qualitativo. Accanto ad esso esisteva il *Tafelwein aus Ländern der EWG*, cioè vino da tavola ottenuto con riferimento alla vecchia Comunità Economica Europea, categoria oggi sostanzialmente superata dal sistema europeo moderno, ma importante storicamente perché consentiva miscele o riferimenti comunitari.

Un gradino sopra si collocano i *Landwein*, vini regionali che richiedono origine geografica definita, provenienza da un'area delimitata più ampia rispetto alle denominazioni qualitative, e normalmente stile secco o semi-secco. Sul piano europeo corrispondono sostanzialmente all'Indicazione Geografica Protetta: meno restrittivi dei vini di qualità, ma già legati ad una identità territoriale riconoscibile.

La vera struttura storica centrale tedesca inizia con i vini di qualità, cioè i *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete*, abbreviati per grazia divina in QbA. La formula significa letteralmente "vino di qualità proveniente da una determinata regione viticola". Qui il vino deve provenire da una delle aree ufficialmente delimitate tedesche, le *Anbaugebiete*, cioè le regioni viticole riconosciute. Il QbA consente arricchimento del mosto, cioè zuccheraggio entro limiti normativi, proprio perché in Germania il clima



spesso non garantisce maturazione zuccherina sufficiente. Il vino resta dunque di qualità territoriale, ma può essere tecnicamente corretto in cantina.

Sopra il QbA si collocava storicamente il *Qualitätswein mit Prädikat (QmP)*, oggi semplicemente *Prädikatswein*. Qui l'elemento decisivo è che non è consentito arricchimento zuccherino: il livello qualitativo deriva dalla maturazione naturale dell'uva. È la categoria che più identifica il sistema tedesco classico.

I *Prädikatswein* si articolano in livelli crescenti.

- *Kabinett*: è il livello iniziale dei *Prädikatswein*. Indica uve mature ma raccolte relativamente precocemente, con mosti leggeri, acidità elevata, gradazione spesso moderata e stile molto fine. In regioni fredde come Mosella il Kabinett può dare vini molto delicati, talvolta con residuo zuccherino importante ma struttura leggera.
- *Spätlese*: significa “vendemmia tardiva”. Le uve restano più a lungo sulla pianta, accumulano maggiore zucchero e sviluppano profili più maturi. La raccolta è successiva rispetto al *Kabinett*, ma ancora su grappolo sano in prevalenza. Il vino acquisisce maggiore volume e intensità.
- *Auslese*: significa “raccolta selezionata”. Qui si selezionano grappoli particolarmente maturi, spesso con presenza parziale di acini bottrizzati. La concentrazione cresce, la dolcezza può diventare rilevante, ma esistono anche *Auslese* vinificati secchi.
- *Beerenauslese*: abbreviati in BA, significa selezione di acini singoli, in genere molto maturi, spesso colpiti da muffa nobile. La raccolta è estremamente selettiva, manuale, lenta. Si scelgono singoli acini molto concentrati, con zuccheri elevatissimi. Il vino è fortemente dolce, viscoso, raro.
- *Trockenbeerenauslese*: abbreviati in TBA, sono vini che portano il principio dei BA all'estremo: si raccolgono acini quasi disseccati, bottrizzati intensamente, con perdita d'acqua massiva e concentrazione enorme. Il termine significa letteralmente “selezione di bacche secche”. Produzione minima, costi altissimi, vini di lunghissima vita.

Gli *Eiswein* sono una categoria autonoma, ma tecnicamente parallela al *Beerenauslese* sul piano del mosto minimo richiesto. Gli *Eiswein*, letteralmente i “vini di ghiaccio”, non sono correlati all'intervento della muffa nobile, ma alla temperatura al momento della vendemmia e della pressatura: le uve devono gelare naturalmente sulla pianta e vengono raccolte congelate, con temperatura minima di almeno -7°C al momento della vendemmia e della pressatura. La raccolta avviene spesso di notte o all'alba, rapidamente, perché il ghiaccio deve restare integro. L'acqua ghiacciata rimane nel torchio e si estrae solo mosto altamente concentrato. Il risultato è vino dolce ad altissima acidità, molto puro, senza il carattere ossidativo-botritico della muffa nobile.

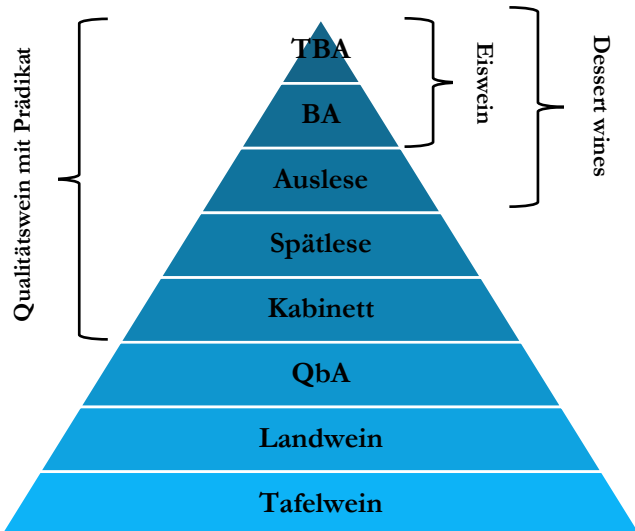
Alcuni manuali citano i *Dessert wines*, pur non essendo una categoria ufficiale tedesca, quanto un termine descrittivo generico che indica i vini internazionali caratterizzati da un elevato tenore zuccherino; in Germania possono rientrare sotto l'ombrello dei dessert wines i *Prädikatswein*, in particolare gli *Auslese*, i BA, i TBA e gli *eiswein*.

Parallelamente alle categorie di qualità e agli eiswein, esistono categorie complementari:

- *Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete* (QbA – likörwein) indica vini liquorosi di qualità legati a specifiche aree, meno centrali culturalmente rispetto al sistema classico fermo.
- *Perlwein* è un termine che indica un vino leggermente frizzante, con pressione inferiore rispetto allo spumante pieno. Può essere naturale o addizionato di CO₂.
- *Sekt* è il termine tedesco per il vino spumante; se prodotto con vini comunitari generici può avere profilo ampio commerciale.
- *Sekt bestimmter Anbaugebiete* (abbreviato Sekt b.A.) è lo spumante legato a specifica regione viticola tedesca; si tratta di un vino proveniente da un'area conosciuta, definita e collocata su un livello qualitativo maggiore rispetto al *Sekt* semplice.
- *Winzersekt* è il nome della categoria dei vini spumanti prodotti da un singolo viticoltore, normalmente con uve proprie, generalmente mediante metodo tradizionale e caratterizzati da una marcata identità aziendale. È la fascia qualitativamente più interessante dello spumante tedesco contemporaneo.

Con riguardo alla dolcezza, i vini tedeschi al momento dell'immissione in commercio devono seguire indicazioni legali della dolcezza gustativa, fondate sul residuo zuccherino. Le soglie sono:

- *Trocken*: residuo zuccherino ≤4g/l, oppure ≤9g/l se l'acidità totale non è più di 2g/l inferiore al residuo zuccherino.
- *Halbtrocken*: superiore ai limiti del *trocken* e ≤12 g/l, oppure ≤18 g/l se il residuo zuccherino non supera l'acidità totale di più di 10 g/L.
- *Lieblisch*: superiore ai limiti dell'*halbtrocken* e <45 g/L.
- *Süß*: ≥45g/l.



Riepilogo categorie tedesche				
Categoria	Arricchimento	Residuo zuccherino	B. cinerea	Vendemmia
TBA	Vietato	Tipicamente >150g/l	Obbligatoria	Molto tardiva (inizio novembre), manuale
BA	Vietato	Tipicamente >45 g/l, spesso >100 g/l	Obbligatoria	Tardiva (fine ottobre), manuale
Auslese	Vietato	Non regolato Tipicamente Halbtrocken	Facoltativa	Tardiva o selettiva (verso fine settembre)
Spätlese	Vietato	Trocken o Halbtrocken	No	Tardiva (da metà settembre)
Kabinett	Vietato	Trocken o Halbtrocken	No	Uve pienamente mature
QbA	Consentito (15% vol max)	Stile variabile	Non prevista	Normale
Landwein	Consentito	Trocken o Halbtrocken	No	Normale
Taferlwein	Consentito	Stile variabile	No	Normale

La Germania ha riformato nel 2021 il sistema classificativo dei vini tedeschi, uniformandoli al modello romano, in base al principio che più l'origine è prevista, più alta è la qualità. Le regole sono divenute effettive nel 2026, con un periodo transitorio dall'entrata in vigore della legge al 2026.

Accanto al sistema legale pubblico dell'origine dei vini, in Germania esiste un lessico commerciale dei produttori e il lessico della Verband Deutscher Prädikatsweingüter, cioè l'associazione privata dei produttori tedeschi di alta qualità, dotata di grande influenza e con una sua classificazione interna molto utile per leggere i vini tedeschi di fascia alta (da Kabinett in su).

In Germania i livelli delle denominazioni sono i seguenti:

- *Anbaugebiet*: è la regione viticola ufficiale, il livello territoriale più ampio per i vini tedeschi a denominazione di origine protetta. Le aree classiche sono 13: Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen e Württemberg.
- *Bereich*: sottozona storica intermedia all'interno dell'*Anbaugebiet*. È un'unità ampia che raggruppa più luoghi vitati; in etichetta, se si usa il nome di un *Bereich*, davanti deve comparire la parola "Region".
- *Großlage*: è una grande vigna collettiva, ossia un raggruppamento di più vigne singole, spesso esteso su più comuni o distretti. È una denominazione più precisa dell'*Anbaugebiet*, ma molto meno precisa della singola vigna. Il nome della *Großlage* va preceduto in etichetta dalla parola "Region".
- *Ortswein / Gemeinde / Ortsteil*: livello del comune o delle località. Indica un vino che proviene da un preciso villaggio, comune o una sua parte. È una provenienza stretta e significativa, ma non precisa come l'indicazione di una singola vigna.
- *Einzellage*: è la singola vigna, in pratica è il cru tedesco, il concetto viticolo più vicino a ciò che in Borgogna chiameremmo climat o lieu-dit classificato. È il vertice della piramide geografica pubblica tedesca. Per poterla indicare, il nome deve essere registrato nella Weinbergsrolle (registro ufficiale tedesco delle unità geografiche viticole), e in etichetta l'*Einzellage* va accompagnata anche dal nome del comune o del distretto cui appartiene.

A completamento, con il termine *Weingut* si intende l'azienda produttrice; la *Weinbergsrolle* è il registro ufficiale tedesco delle unità geografiche viticole, definisce i confini e i nomi ammessi e stabilisce quali indicazioni geografiche possono essere usate legalmente in etichetta.

Principali zone viticole della Germania

Pfalz.

La Pfalz è una lunga fascia vitata della Germania sud-occidentale, disposta lungo il margine orientale del Pfälzerwald (la grande area boschiva sopraelevata). La protezione esercitata da questo rilievo contribuisce a determinare condizioni relativamente miti e asciutte, che rendono la regione una delle più favorevoli del paese sotto il profilo climatico.

Il vitigno principale è il Riesling, ma la Pfalz presenta una fisionomia ampia e diversificata, nella quale trovano spazio anche Weißburgunder, Grauburgunder e Spätburgunder.

La regione si distingue per la capacità di produrre sia bianchi di grande precisione, sia vini più maturi e pieni rispetto a quelli delle aree tedesche più settentrionali. Nella sottozona della Mittelhaardt si concentrano alcune delle Einzellagen più celebri della Germania, fra cui Forster Kirchenstück, Forster Pechstein e Forster Ungeheuer.



Rheinhessen.

La Rheinhessen è il più esteso Anbaugebiet della Germania. Il paesaggio viticolo è costituito da rilievi collinari ampi e relativamente dolci, nei quali la viticoltura si inserisce in un contesto agricolo molto articolato.

Il Riesling occupa una posizione centrale, ma la regione presenta una base ampelografica molto varia, che comprende anche Silvaner, Müller-Thurgau, Pinot Gris, Pinot Blanc e Dornfelder.

Dal punto di vista storico, la Rheinhessen è stata per lungo tempo associata a produzioni di larga diffusione; nel quadro contemporaneo, invece, rappresenta uno dei principali centri del rinnovamento qualitativo tedesco.

Particolare rilievo assumono il Roter Hang, con i suoi suoli di Rotliegendes, e l'area di Westhofen, da cui provengono alcuni dei vini più autorevoli della regione. Fra le Einzellagen più note si ricordano Morstein, Pettenthal e Hipping.

Mosel-Saar-Ruwer.

Con l'espressione storica Mosel-Saar-Ruwer si designa una delle grandi regioni classiche del vino tedesco, oggi indicata più sinteticamente come Mosel.

L'area vitata si sviluppa lungo la Mosella e nei suoi affluenti Saar e Ruwer, e costituisce la più antica regione viticola della Germania: la presenza della vite è infatti attestata già in epoca romana. Il paesaggio è dominato dal corso del fiume e dai suoi versanti ripidi, che danno luogo a una viticoltura di pendio fra le più caratteristiche d'Europa.

Una parte molto rilevante del vigneto si trova infatti in *Steillagen* (letteralmente: vigneti ripidi) o in pendii terrazzati, e questo conferisce alla regione un profilo paesaggistico e produttivo del tutto peculiare.

Dal punto di vista interno, la regione non è omogenea. La Mittelmosel, corrispondente grosso modo al Bereich Bernkastel, rappresenta il cuore più celebre e prestigioso dell'intero complesso mosellano; la Saar e la Ruwer, pur essendo vallate laterali di dimensioni più contenute, partecipano pienamente alla sua identità storica e rieslinghiana. A queste si aggiunge l'Obermosel, che presenta in parte un volto diverso, soprattutto per la presenza di suoli calcarei e per il ruolo storico dell'Elbling. Mosel-Saar-Ruwer va quindi intesa come una regione unitaria sul piano storico e amministrativo, ma fortemente articolata al suo interno.

Il vitigno dominante è il Riesling, che definisce in modo quasi assoluto il profilo della regione. La Mosel-Saar-Ruwer è infatti uno dei territori più identificati al mondo con questo vitigno, grazie alla combinazione fra lunga stagione vegetativa, forte esposizione dei pendii, riflessione luminosa del fiume e suoli di ardesia capaci di accumulare e restituire calore. Accanto al Riesling conserva importanza storica anche l'Elbling, soprattutto nell'Obermosel, mentre in tempi più recenti hanno acquisito un certo peso anche altri vitigni, pur restando marginali rispetto alla centralità assoluta del Riesling.

Il tratto geologico più caratteristico della regione è costituito dalle ardesie, che rappresentano uno degli elementi più distintivi dell'intera viticoltura tedesca, contribuendo a donare finezza, tensione, precisione aromatica e notevole trasparenza territoriale. La Mosel-Saar-Ruwer è associata sia ai grandi Riesling secchi e semiseccchi, sia ai vini dolci nobili che hanno costruito una parte essenziale del prestigio storico della Germania enologica. In questo contesto, la Mittelmosel occupa una posizione centrale, perché raccoglie molti dei villaggi e dei vigneti che hanno reso celebre il nome della Mosella.

Fra le Einzellagen di maggiore notorietà vi sono Bernkasteler Doctor, Wehlener Sonnenuhr, Graacher Domprobst, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr e Piesporter Goldtröpfchen. Questi nomi – facili da trascrivere ad un esame di sommelier – rappresentano il vertice simbolico della regione.

Rheingau.

Il Rheingau è una regione di estensione limitata, ma di eccezionale rilievo storico e simbolico. Si sviluppa lungo la riva destra del Reno, in un tratto in cui il corso del fiume compie una curvatura che crea condizioni particolarmente favorevoli alla viticoltura.

Il Riesling occupa una posizione nettamente dominante, mentre lo Spätburgunder trova un centro importante ad Assmannshausen. I vini del Rheingau sono tradizionalmente associati a una forma più classica, lineare e austera del Riesling tedesco, spesso dotata di grande capacità evolutiva. Sul piano storico-enologico, la tenuta vitivinicola Schloss Johannisberg (foto a lato) riveste un ruolo fondamentale, essendo legata sia alla diffusione del Riesling sia alla nascita delle categorie di Spätlese e Auslese.



Nahe.

La Nahe è una regione di dimensioni relativamente contenute, ma di grande interesse per la varietà dei suoi assetti geologici. Il vigneto si distribuisce lungo la valle della Nahe e dei suoi affluenti, in un quadro territoriale molto diversificato.

Il Riesling è il vitigno di riferimento, affiancato da Pinot Gris, Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Dornfelder e Spätburgunder. Il tratto distintivo della regione risiede nella straordinaria pluralità dei suoli, fra i quali figurano rocce vulcaniche, porfidi, quarziti, arenarie, argille, calcari e ardesie rosse. Questa complessità geologica rende la Nahe una delle aree più istruttive per lo studio del rapporto fra vitigno, suolo ed espressione stilistica.

Fra le Einzellagen di maggiore notorietà si collocano Niederhäuser Hermannshöhle e Schlossböckelheimer Kupfergrube.

Franken.

La Franken occupa una posizione distinta nel panorama viticolo tedesco, poiché la sua identità non è centrata anzitutto sul Riesling, ma sul Silvaner. La regione si sviluppa soprattutto lungo il Meno, con polo storico principale a Würzburg.

Il profilo climatico e paesaggistico è più continentale di quello delle regioni renane, e i vini presentano spesso un carattere più asciutto, sobrio e strutturalmente severo. I suoli che assumono maggiore rilevanza sono il Muschelkalk e il Keuper, che incidono in modo sensibile sul profilo dei vini.

La bottiglia Bocksbeutel costituisce il segno esteriore più noto della regione, ma l'elemento davvero distintivo resta il ruolo del Silvaner come vitigno-bandiera. Nel linguaggio del vino tedesco il Bocksbeutel è diventato quasi un sinonimo visivo di Franken, perché distingue immediatamente questa regione dalle altre. La funzione di questa bottiglia oggi è identitaria e normativa, storicamente legata ai vini regionali di qualità, in particolare a base Silvaner.

Fra le Einzellagen più famose merita menzione Würzburger Stein.



Baden.

Il Baden è il terzo Anbaugebiet della Germania per estensione e si sviluppa per un lungo asse nord-sud, dalla valle del Tauber fino al Lago di Costanza. La regione rappresenta il versante più caldo della viticoltura tedesca.

Il profilo ampelografico di Baden è fortemente legato alla famiglia dei Pinot, in particolare gli scioglilingua Spätburgunder, Weißburgunder e Grauburgunder. Il Baden costituisce pertanto il principale riferimento tedesco per una viticoltura più matura e piena, spesso avvicinata, sul piano stilistico, a un orizzonte borgognone. All'interno della regione, il massiccio collinare di origine vulcanica Kaiserstuhl occupa una posizione di particolare rilievo, sia per i suoli, sia per il carattere particolarmente caldo del suo microclima. Nella sottozona Markgräflerland riveste importanza il vitigno a bacca bianca Gutedel, che rappresenta una specialità locale di lunga tradizione.

Württemberg.

Il Württemberg è la grande regione rossa della Germania sud-occidentale. I vigneti si sviluppano soprattutto lungo il Neckar e le sue valli laterali, in un contesto fortemente legato alla cultura locale sveva.

Diversamente dalle grandi regioni del Riesling, qui i vitigni a bacca rossa occupano un ruolo dominante, con particolare rilievo per Trollinger (Schiava Grossa), Lemberger, Schwarzriesling e Spätburgunder. Fra i bianchi il Riesling conserva una presenza significativa, mentre il Kerner rappresenta un elemento importante della tradizione regionale.

Il Württemberg non è definito tanto da singole Einzellagen di fama internazionale, quanto da un'identità enologica complessiva, radicata nel consumo locale e in una forte continuità storica. Una peculiarità tipica è lo Schillerwein, rosato tradizionale ottenuto dalla fermentazione congiunta di uve bianche e rosse.

Ahr.

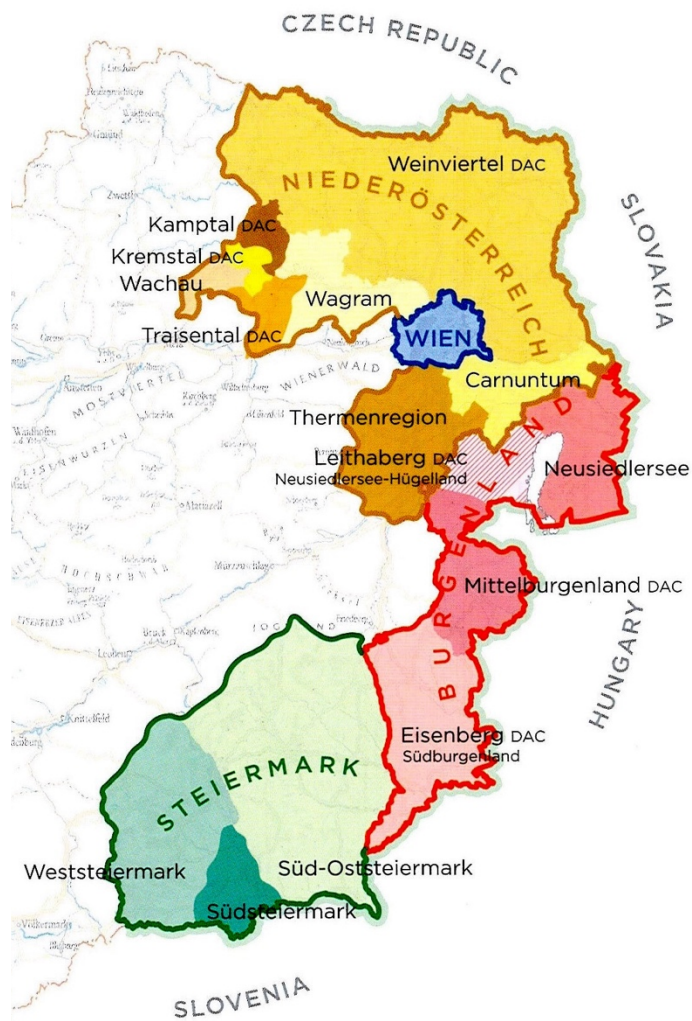
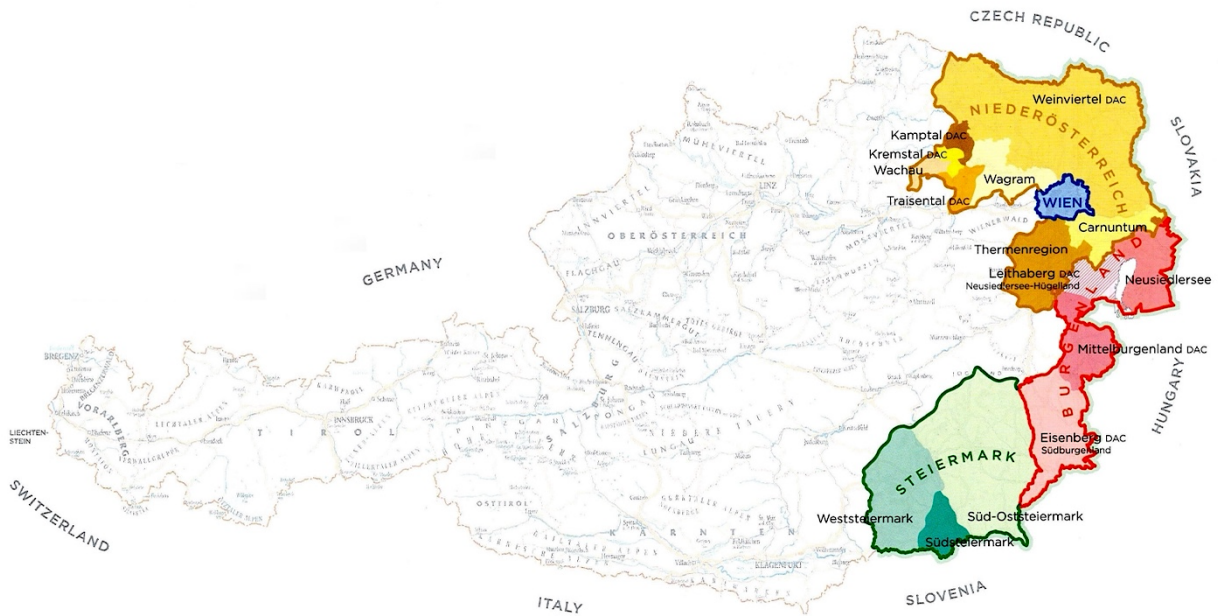
L'Ahr è una delle più piccole regioni viticole della Germania, ma presenta una fisionomia molto marcata. Il vigneto si sviluppa in una valle settentrionale di forte pendenza, spesso con terrazzamenti e condizioni di coltivazione impegnative. La regione è identificata soprattutto con i vini rossi, che qui assumono un rilievo eccezionale nel contesto tedesco.

Lo Spätburgunder costituisce il vitigno dominante e il principale fattore identitario, mentre il Frühburgunder rappresenta la specialità più caratteristica.

L'Ahr è considerata una delle aree di elezione del Pinot Nero tedesco, con vini che uniscono finezza, tensione e forte riconoscibilità territoriale. Più che per singoli nomi di vigneto universalmente celebri, la regione si impone per l'immagine complessiva di piccola area d'eccellenza dedicata ai rossi.



AUSTRIA



Viticoltura austriaca

Il sistema qualitativo austriaco

L'Austria adotta un sistema qualitativo storicamente affine a quello tedesco, poiché anche qui la gerarchia tradizionale si fonda in larga parte sul grado zuccherino del mosto al momento della vendemmia. Rimangono tuttavia alcune differenze significative. In particolare, i *Kabinett* sono collocati all'interno dei *Qualitätswein* come loro sottocategoria, con requisiti più restrittivi e divieto di arricchimento, mentre in Germania il *Kabinett* rientra nel gruppo dei *Prädikatswein* (QmP), cioè nel livello superiore rispetto ai QbA.

Un'altra differenza rilevante è rappresentata dalla categoria *Ausbruch*, storicamente legata soprattutto alla cittadina di Rust. I vini *Ausbruch* si collocano fra BA e TBA in termini di concentrazione zuccherina e derivano dalla selezione di acini fortemente bottrizzati o molto surmaturi, vinificati in modo da ottenere vini dolci di elevata concentrazione. Si tratta di una categoria tipicamente austriaca, priva di un corrispettivo diretto nel sistema classificativo tedesco.

Accanto alla gerarchia tradizionale, l'Austria ha sviluppato negli ultimi decenni il sistema DAC (*Districtus Austriae Controllatus*, si è latino, perché dà al sistema una formulazione autorevole), che introduce una classificazione centrata sull'origine territoriale e sullo stile tipico locale. Con l'introduzione del sistema DAC non è sufficiente che il vino provenga da una determinata area: esso deve anche rispettare i vitigni autorizzati e il profilo stilistico definito per quella denominazione. Il DAC rappresenta quindi il principale strumento moderno di valorizzazione territoriale del vino austriaco e si affianca al sistema tradizionale basato sui *Prädikatsstufen*, ossia sui livelli della classificazione qualitativa (letteralmente: livelli di *Prädikat*).



Principali aree vitivinicole dell'Austria

Niederösterreich.

La zona di Niederösterreich (lett: Austria inferiore) costituisce il principale asse della viticoltura austriaca e rappresenta il cuore storico e qualitativo del vino bianco nazionale. È il più vasto Land viticolo del paese e raccoglie al proprio interno gran parte delle aree più prestigiose della produzione austriaca. Il vitigno dominante è il Grüner Veltliner, che qui trova la sua area di elezione assoluta, sia in termini quantitativi sia in termini identitari, mentre il Riesling occupa le zone più vocate, soprattutto lungo il Danubio e nelle vallate laterali più esposte. La Niederösterreich non presenta una sola fisionomia stilistica: nelle aree più fresche prevalgono vini lineari e tesi, molto riconoscibili; nelle zone più protette e mature si ottengono invece vini più pieni, con maggiore struttura e capacità evolutiva. Proprio questa difformità interna ha favorito lo sviluppo del sistema DAC.

All'interno della Niederösterreich, la fascia danubiana costituisce il nucleo più prestigioso e più riconoscibile della viticoltura austriaca.

Wachau è la regione più celebre di questo sistema: coincide con il tratto della valle del Danubio compreso fra Melk e Krems, in un paesaggio fortemente segnato da pendii ripidi, muri a secco e terrazze vitate che accompagnano il fiume. Qui Grüner Veltliner e Riesling dominano nettamente e rappresentano il vertice qualitativo della produzione nazionale. Il Riesling della Wachau tende a esprimere grande precisione, tensione e longevità, mentre il Grüner Veltliner assume spesso maggiore ampiezza e profondità, mantenendo



comunque una forte definizione aromatica. La peculiarità più nota della regione è la classificazione elaborata dall'associazione dei produttori della Wachau, la *Vinea Wachau Nobilis Districtus*: *Steinfeder* identifica i vini più leggeri, a gradazione contenuta e profilo più immediato; *Federspiel* i vini di media struttura, secchi e di equilibrio classico; *Smaragd* i vini più concentrati, maturi e longevi, spesso provenienti dalle esposizioni migliori e dalle raccolte più tardive. Questa classificazione non si basa sul residuo zuccherino, ma sulla struttura complessiva del vino e sul titolo alcolometrico, e costituisce una peculiarità esclusiva della Wachau.

Kamptal è una delle regioni più autorevoli della viticoltura bianca austriaca. Si sviluppa lungo il corso del Kamp e mostra una forte articolazione climatica dovuta all'incontro fra correnti fresche settentrionali e influenze più calde provenienti dall'area panonica. Anche qui Grüner Veltliner e Riesling sono i due vitigni centrali e definiscono il Kamptal DAC. I vini si distinguono per precisione varietale, forte nitidezza aromatica e una buona capacità di combinare tensione e maturità. Il Grüner Veltliner assume spesso un profilo speziato e strutturato, mentre il Riesling tende a mostrare maggiore verticalità e capacità evolutiva. In termini di reputazione, il Kamptal appartiene stabilmente al vertice della moderna viticoltura austriaca. Kremstal occupa il territorio attorno a Krems. Anche qui la centralità di Grüner Veltliner e Riesling è assoluta. Il profilo dei vini è più equilibrato e lineare, meno estremo della Wachau, ma comunque altamente qualitativo. Il Kremstal DAC codifica questo stile territoriale e conferma il ruolo della regione come una delle aree di riferimento per i grandi bianchi secchi austriaci. La vicinanza al Danubio e l'alternanza fra terrazze e zone collinari permettono una gamma stilistica abbastanza ampia, ma sempre riconducibile a precisione e pulizia.

Weinviertel occupa il quadrante nord-orientale della Niederösterreich ed è la più vasta area vitata dell'Austria. Il vitigno assolutamente dominante è Grüner Veltliner, tanto che il Weinviertel DAC è stato il primo DAC austriaco fondato su un solo vitigno e su una tipicità fortemente codificata. Qui il Grüner Veltliner esprime il suo volto più tipicamente varietale: vini secchi, freschi, lineari, spesso segnati dal classico carattere speziato e pepato che costituisce uno dei marcatori più riconoscibili del vitigno in Austria. Rispetto alle aree danubiane più celebri, il Weinviertel ha un ruolo meno monumentale sul piano dei singoli vini iconici, ma enorme importanza quantitativa e didattica, perché rappresenta il modello più chiaro del Grüner Veltliner territoriale austriaco.

Burgenland

Situato nella parte orientale del paese, lungo il confine ungherese, il Burgenland è caratterizzato da un clima più caldo, più continentale. Qui la viticoltura si articola chiaramente in due grandi direzioni: i rossi e i vini dolci nobili.

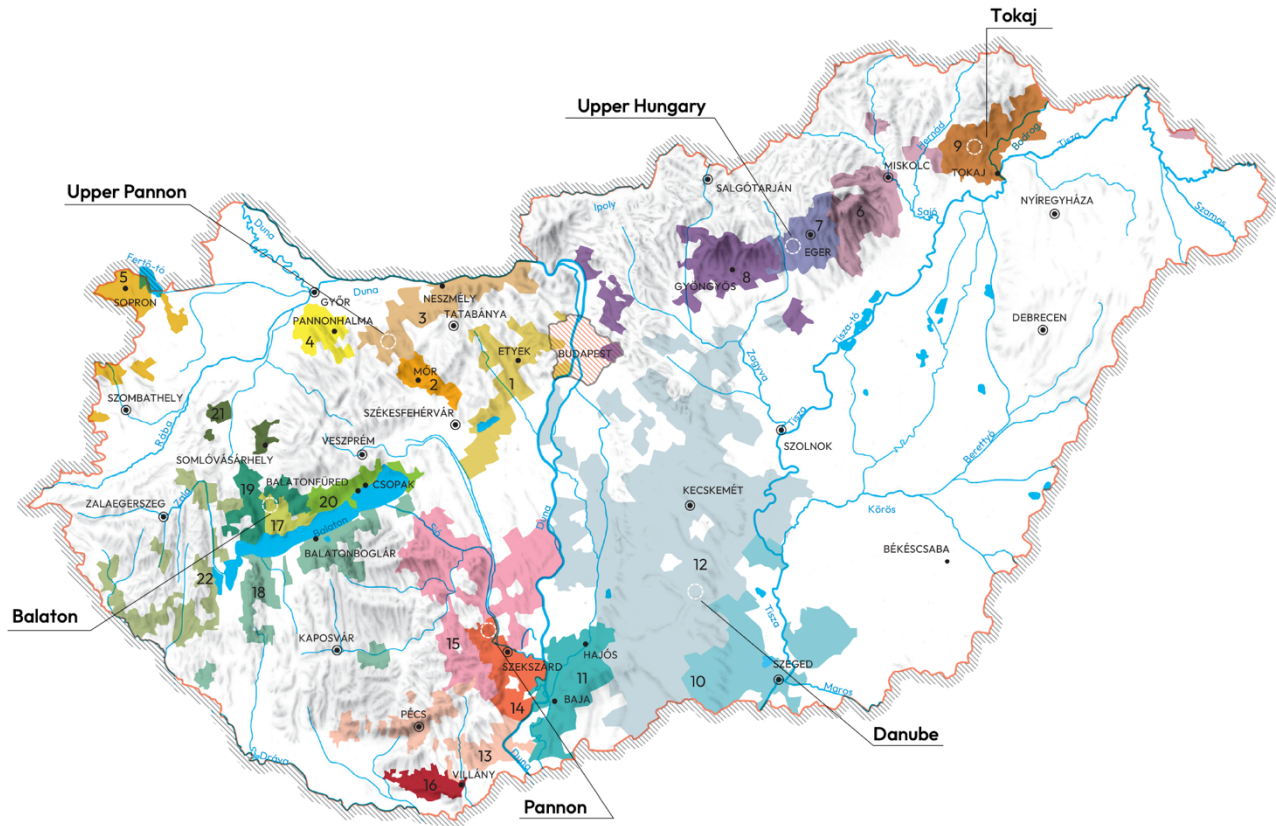
Il vitigno più identitario è Blaufränkisch, che nel Burgenland raggiunge una delle sue massime espressioni: vini di struttura importante, tannino ben presente, speziatura evidente e buona capacità di invecchiamento. Accanto a esso, Zweigelt e Saint Laurent completano il quadro dei rossi. Parallelamente, il lago di Neusiedl svolge un ruolo decisivo nella produzione dei vini dolci nobili: le condizioni climatiche autunnali favoriscono infatti lo sviluppo regolare della Botrytis cinerea. Da questo contesto derivano BA, TBA e la storica tradizione dell'Ausbruch, legata soprattutto a Rust.

Steiermark

Steiermark (o Styria, forma latina/inglese internazionalizzata) costituisce il versante meridionale della viticoltura austriaca e presenta una fisionomia del tutto distinta. Il paesaggio è fortemente collinare, con pendii marcati e un mosaico di vigneti molto frammentato.

Qui il vino bianco domina quasi completamente, ma con una logica diversa rispetto alla Niederösterreich: prevalgono infatti vitigni di forte espressività aromatica e di notevole tensione gustativa. Il Sauvignon Blanc occupa una posizione centrale ed è il vero vitigno simbolo della regione, capace di produrre vini di grande nitidezza aromatica, freschezza e precisione. Accanto ad esso assumono rilievo Morillon (nome locale dello Chardonnay), Weißburgunder, Grauburgunder e Gelber Muskateller. Lo stile generale è improntato a verticalità, purezza e grande trasparenza degli aromi primari.

UNGHERIA



La viticoltura ungherese

L'Ungheria, sotto il profilo vitivinicolo, è una realtà molto più seria e strutturata di quanto faccia pensare la sua visibilità commerciale in Italia. Oggi conta circa 63.000ha vitati, produce grossomodo fra 2,5 e 3 milioni di ettolitri l'anno – abbastanza da dissetare per qualche mese un piccolo villaggio in Friuli-Venezia Giulia – ed è organizzata in 22 distretti viticoli riuniti in 6 grandi regioni del vino. Quasi il 70% della produzione è bianca, anche se il vitigno più piantato in assoluto è a bacca rossa: il Kékfrankos. Dal punto di vista culturale, le caratteristiche tipiche sono la fortissima tradizione del vino dolce bottrizzato di Tokaj, le grandi cantine sotterranee della regione tokajense e, sul piano del consumo quotidiano, la cultura del *fröcs*, cioè il vino allungato con soda, che in Ungheria è quasi una piccola istituzione nazionale. Sembra una blasfemia, ma se consideriamo che noi in Italia il vino lo sporchiamo con l'acqua frizzante e lo chiamiamo spritz bianco, lo volgarizziamo con la pesca frullata e lo chiamiamo bellini, oltre a molti altri esperimenti alchemici, probabilmente possiamo anche accettare il *fröcs*.

Tokaj

Dei sei distretti, Tokaj è quello più famoso in assoluto. La regione si trova nel nord-est dell'Ungheria, è storicamente la più prestigiosa del paese. Tokaj è il luogo in cui fu delimitata nel 1737 quella che l'Ungheria considera la prima regione viticola delimitata al mondo; oggi è anche sito UNESCO. In questa regione i suoli vulcanici e il microclima sono particolarmente favorevoli alla bottrizzazione.

Il nome corretto del vino/regione è Tokaj o Tokaji; Tokaji, in realtà, significa “di Tokaj”. Quando si parla di Tokaj non si designa un vitigno, questo è il primo equivoco da eliminare; il Tokaji è il nome di vino bianco ungherese, così chiamato per metonimia di origine, un po' come avviene per il Langhe DOC nelle Langhe. L'intera regione di Tokaj produce solo vini bianchi da un numero ristretto di varietà autorizzate, fra cui soprattutto Furmint, Hárslevelű e Sárgamuskotály, con quote minori di Zéta e, in ripresa, Kövérszőlő e Kabar; di questi, il vitigno decisivo è il Furmint.

Il Furmint è una varietà a bacca bianca, a maturazione tardiva, dotata di acidità elevata e adatta alla concentrazione zuccherina; queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto sia alla produzione di vini secchi di struttura sia, soprattutto, ai vini dolci da muffa nobile. Nei dati ufficiali della regione il Furmint occupa circa 3.573ha e quindi costituisce nettamente l'ossatura del vigneto tokajense; in pratica è il vitigno che rende possibile l'intera identità moderna di Tokaj, perché regge tanto il secco quanto il dolce, tanto la verticalità dei bianchi da terroir quanto la densità degli Aszú.

La questione sull'utilizzo del nome Tokaj o Tocai in Friuli-Venezia Giulia va spiegata con precisione, perché spesso viene raccontata male. In Ungheria Tokaj/Tokaji è una indicazione geografica protetta, cioè il nome di un luogo e dei vini che ne derivano; le prime menzioni del vino Tokaj in Ungheria risalgono almeno al XVI-XVII secolo. In Friuli, invece, Tocai (o Tocai Friulano) era il nome tradizionale di un vitigno e del vino che se ne ricavava, oggi chiamato semplicemente Friulano. La controversia si è chiusa sul piano europeo con la sentenza della Corte di giustizia dell'Unione europea, causa C-347/03, sentenza del 12 maggio 2005, che ha confermato la validità del divieto d'uso di "Tocai" per i vini italiani dopo il periodo transitorio scaduto il 31 marzo 2007, precedentemente sancito con la decisione n. 93/724/CE del 23 novembre 1993. In sostanza, dal 01/04/2007 il nome "Tocai" non poteva più comparire in etichetta per i vini friulani, perché "Tokaj" restava la denominazione geografica protetta ungherese. I friulani, popolo notoriamente orgoglioso, pochi mesi dopo il definitivo stop all'uso della parola tocai, emanarono una legge regionale che vale la pena riportare:

Legge regionale 2 ottobre 2007, n. 24

Attuazione dell'art. 24, paragrafo 6, dell'Accordo relativo agli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio (Accordo TRIPs).

Art. 1

[*omissis*], la denominazione <<Tocai Friulano>>, patrimonio della vitivinicoltura regionale ormai da secoli, può continuare ad essere utilizzata dai produttori vitivinicoli della Regione Friuli Venezia Giulia, anche dopo il 31 marzo 2007, per designare il vino, derivante dall'omonimo vitigno, che viene commercializzato all'interno del territorio italiano.

Risultato? La Corte Costituzionale, con sentenza n. 368, decisa il 5 novembre 2008 (GU 19/11/2008, n. 48), dichiarò illegittima la legge regionale del FVG, con il risultato definitivo che la parola "Tocai" in Italia non può essere usata in riferimento a vini diversi dal Tokaj ungherese. Noi veneti, che siamo più furbi – anche se meno tutelati a livello di autonomia dallo Stato – abbiamo chiesto al Ministero delle Politiche Agricole in data 6 agosto 2007, la possibilità di adottare *"opportune disposizioni nazionali intese a consentire l'uso del sinonimo 'Tai' per la designazione e presentazione della relativa tipologia dei vini DO e IGT"*. In tutta risposta, con Decreto Ministeriale 18 ottobre 2007, il Registro nazionale delle varietà di vite è stato integrato prevedendo l'inserimento della varietà "Tai" per l'ex tocai friulano e "Tai rosso" per l'ex Tocai rosso. Appena 7 mesi dopo il successo dell'astuto espediente, il nostro doge, Sua Altezza Serenissima Luca Zaia divenne Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali nella vicina Italia. Il FVG, risentito, per amor proprio continua ad usare il nome "Friulano" anziché "Tai".

Tornando ora alla trattazione della regione di Tokaj, abbiamo visto che il Furmint è soggetto all'attacco della Botrytis cinerea e che matura tardivamente; gli acini appassiti e bottrizzati, raccolti a mano, prendono il nome di *Aszú*. Per estensione, il termine indica anche il vino ottenuto da questi acini. La vendemmia non consiste nel raccogliere semplicemente grappoli passiti: le bacche aszú, cioè gli acini bottrizzati e raggrinziti, vengono selezionate a mano in più passaggi successivi nel vigneto. Queste bacche vengono poi lasciate a riposare e successivamente macerate in mosto, mosto in fermentazione o vino della stessa annata; in passato si formava quella che viene comunemente chiamata *"pasta aszú"*, un impasto di acini bottrizzati che veniva aggiunto al vino base. La fermentazione è lenta e difficile per l'enorme concentrazione zuccherina, e l'Aszú deve poi affinare almeno 18 mesi in legno. Un'ulteriore peculiarità storica di Tokaj è data dalla presenza di grandi cantine sotterranee, sviluppatesi già dal Medioevo e poi ampliate nei secoli successivi: scavate nel terreno vulcanico (rocce tufacee di origine riolitica), garantiscono un affinamento in ambienti molto umidi e a temperatura costante (8-12°C). Le cantine tokajensi non sono solo un buco hobbit, ma sono colonizzate da una muffa di parete (*Zasmidium cellare*, un tempo detta *Cladosporium cellare*), che si nutre in parte dei vapori dell'alcol e contribuisce a mantenere un equilibrio dell'umidità interna.

Con il termine *puttony* si indicava il tradizionale recipiente da raccolta delle bacche aszú, una cesta di circa 27 litri che conteneva all'incirca 23-25 kg di uva bottrizzata. Storicamente,

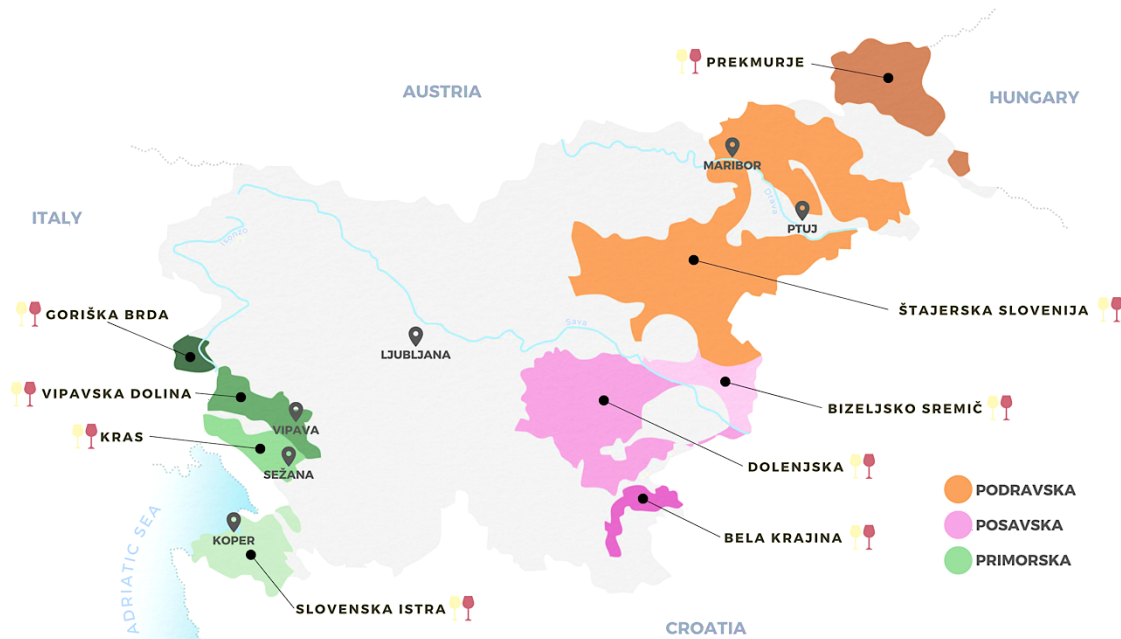


il numero dei *puttonyos* indicava il numero di ceste che venivano aggiunte a una botte *gönci* da 136 litri di vino base o di mosto: più puttonyos significava maggiore concentrazione e maggiore dolcezza. Oggi il sistema è stato ricondotto a parametri analitici, soprattutto zucchero residuo, ma il linguaggio storico resta importantissimo. La scala tradizionale dei puttonyos si articolava originariamente in più gradini di concentrazione, ma nel sistema contemporaneo la sua funzione è stata in parte ridimensionata e semplificata. A partire dalla vendemmia 2013, il legislatore ungherese ha sostanzialmente eliminato dalla prassi commerciale i livelli inferiori, e il disciplinare vigente del Tokaj sancisce le categorie legali vigenti di questo vino. Oggi la classificazione vigente è la seguente:

- *Fehér bor*: categoria base, gradazione alcolica effettiva minima 9% vol.
- *Késői Szüretelésű bor*: raccolta tardiva senza cernita aszú obbligatoria, residuo zuccherino min. 45g/l (anche se in commercio compare anche oltre i 200g/l), gradazione alcolica minima effettiva 9% vol.
- *Szamorodni*: vino da grappoli interi misti, ossia non acini aszù selezionati. Questa categoria prevede due versioni al suo interno:
 - *Száraz Szamorodni*: tipologia secca, con residuo zuccherino max. 9g/l, con un affinamento minimo di 24 mesi in botti di legno
 - *Édes Szamorodni*: tipologia dolce, con un residuo zuccherino min. 60g/l, con un affinamento minimo di 6 mesi in botti di legno
- *Aszú*: vino dolce, con residuo zuccherino minimo 120g/l; può fare uso di vecchie diciture (ad es. “6 puttonyos” se ha almeno 150g/l). Le uve sono selezionate e tutte bottrizzate. Il vino fa un affinamento minimo di 18 mesi in legno, con una gradazione effettiva minima di 9%, potenziale 19% vol.
- *Eszencia*: versione molto dolce, quasi un nettare. Il residuo zuccherino minimo è di 450g/l e si ottiene dal mosto che cola dalle uve Aszù. Titolo alcolometrico effettivo max. 8% vol. Può essere anche molto invecchiato, è un prodotto molto raro.
- *Fordítás*: vino dolce ottenuto dalla *felöntés*, cioè dalla colatura/ricopertura della pasta di Aszú già pressata con mosto, mosto parzialmente fermentato, mosto in fermentazione o vino della stessa annata. Il residuo zuccherino min è di 60g/l, con alcol effettivo 9% vol. Viene affinato almeno 6 mesi in botti di legno.
- *Máslás*: vini dolci storici ottenuto ricoprendo le fecce di Aszú o di Szamorodni con mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto in fermentazione della stessa annata. Il residuo zuccherino minimo è di 60g/l, con titolo alcolometrico volumico effettivo minimo 9%. Viene affinato almeno 6 mesi in botti di legno.

Oltre al Tokaj, l'Ungheria offre altri vini ottenuti da un discreto numero di varietà. In termini di superficie vitata, i tre vitigni bianchi più diffusi sono Bianca, Cserszegi Fűszeres e Furmint, mentre i tre rossi più estesi sono Kékfrankos, Cabernet Sauvignon e Merlot. Questa fotografia va però letta con attenzione: Bianca è importante per volume, ma non rappresenta il volto qualitativo più nobile dell'Ungheria; Cserszegi Fűszeres è un vitigno aromatico moderno molto diffuso; Furmint, pur meno esteso di Bianca, ha un peso enormemente superiore sul piano identitario. Fra i rossi, invece, Kékfrankos è il vero vitigno-bandiera del paese, mentre Cabernet Sauvignon e Merlot riflettono il peso dei rossi internazionali soprattutto nelle zone più calde del sud.

SLOVENIA E CROAZIA



La viticoltura slovena

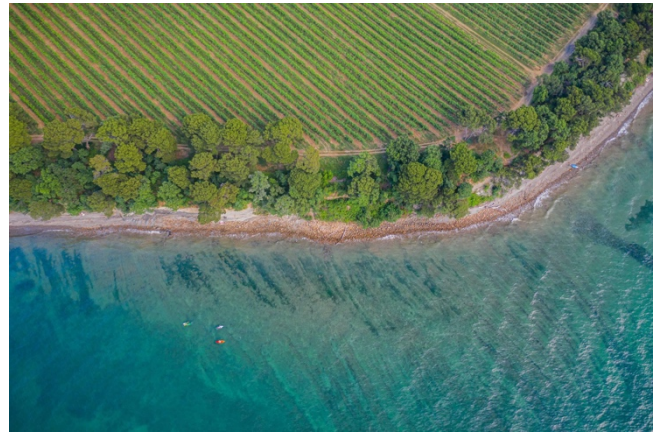
La viticoltura slovena ha dimensioni contenute, ma un'articolazione interna sorprendente. Il paese conta circa 14.700-17.500ha di vigneto, è suddiviso in tre grandi regioni – Primorska, Podravje e Posavje – ed è, nel complesso, una terra di vini bianchi. La sua fisionomia sfaccettata nasce dall'incontro, in uno spazio molto ristretto, di tre zone climatiche diverse: mediterranea a ovest, continentale a nord-est, alpina nelle aree più interne.

La regione più autorevole sotto il profilo qualitativo è Primorska, cioè il settore occidentale e sud-occidentale del paese, a ridosso della provincia di Trieste. Qui il quadro è più caldo e più marcatamente adriatico. Goriška Brda e Vipavska dolina sono le aree di maggiore prestigio internazionale: Goriška Brda ruota attorno al vitigno Rebula, varietà a bacca bianca identitaria capace di dare vini freschi, vini affinati in legno e versioni macerate; Vipavska si distingue anche per due varietà locali, Zelen e Pinela, ambedue a bacca bianca, che rappresentano una delle espressioni più originali della viticoltura slovena. In Kras (il carso sloveno a nord di Trieste) e nella Slovenska Istra (l'area di Koper), emergono con forza i vitigni rossi Teran, legato ai suoli rossi carsici, e Refošk, oltre alla bianca aromatica Malvazija Istarska.

La Podravska, nel nord-est, è il grande regno sloveno dei bianchi di clima più fresco. La sua area principale è Štajerska Slovenija, il più esteso distretto viticolo del paese, caratterizzato da colline ripide spesso terrazzate e da un clima moderatamente fresco. Qui dominano Sauvignon Blanc, Riesling renano, Pinot Gris, Traminer, Chardonnay e soprattutto il Šipon, cioè il Furmint, che in Slovenia ha una tradizione importante e molto distinta da quella ungherese. È anche la regione delle basi spumante più note, con Gornja Radgona come cittadina-baricentro della spumantistica slovena.

La Posavska, nel sud-est, è la più piccola delle tre regioni, ma mantiene una forte individualità. Qui la viticoltura ha un profilo più tradizionale e meno internazionale, e il nome da ricordare è soprattutto Cviček, il vino leggero e tipico di Dolenjska, ottenuto da un assemblaggio di uve bianche e rosse.

Vale la pena ricordare che in Slovenia viene coltivata anche la Vitovska, spesso menzionata come Vitovska Grganja; menzionata nel capitolo riguardante il carso triestino, è un vitigno autoctono di quest'area, molto resistente al freddo e alla bora, nonché alle estati aride. Fonti slovene parlano di appena 34ha coltivati, collocandosi almeno al 18° posto fra i vitigni sloveni di cui è nota la superficie coltivata, anche se potrebbe essere ancora più in basso in graduatoria, non comparando nel censimento alcuni vitigni molto diffusi, come il Šipon e i vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinot Gris, ecc; per questo motivo è fondamentale memorizzare la Vitovska in prospettiva di un esame di sommelier.



La viticoltura croata

La viticoltura croata è molto più articolata di quanto lasci intendere la sua visibilità internazionale. Il paese si articola convenzionalmente in quattro grandi aree: Istria e Kvarner (Quarnero), Dalmazia, Slavonia e Podunavlje croato, e infine i cosiddetti Croatian Uplands, cioè le colline dell'interno nord-occidentale. Una sintesi efficace della geografia enologica croata è quella proposta dallo stesso brand nazionale Vina Croatia: la distribuzione dei vitigni presenta infatti un profilo ben riconoscibile, con la Malvazija dominante in Istria, il Plavac Mali sulla costa dalmata, la Graševina in Slavonia e nel Podunavlje croato, e vini più freschi e vivaci nelle colline del nord-ovest. Questa ripartizione rende bene l'idea di un paese sospeso tra Mediterraneo ed Europa centrale, con una forte continuità di vitigni autoctoni.

I vitigni principali della Croazia sono:

- **Graševina:** è la varietà di riferimento della Croazia continentale orientale: l'associazione *Graševina Croatica* la definisce esplicitamente “the most important Croatian wine (variety)” per la Slavonia e la regione danubiana.
- **Malvazija Istarska:** è il grande bianco dell'Istria, capace di unire profilo fragrante, freschezza e buona adattabilità a stili diversi.



- Plavac Mali: è il rosso simbolo della Dalmazia; il brand nazionale del vino croato lo presenta come il rosso scuro e potente delle ripide e assolate pendici costiere.

L'area vitivinicola più prestigiosa della Croazia è la Dalmazia. Qui la viticoltura è spesso costiera o insulare, con esposizioni molto assolate, suoli poveri e pendii che rendono il lavoro in vigna duro e selettivo. Il vitigno dominante a bacca rossa è il Plavac Mali, varietà autoctona potente e concentrata, strettamente associata ai paesaggi scoscesi della costa e delle isole. Anche il Babić conta una discreta diffusione, oltre ad altri vitigni a bacca rossa locali. La Dalmazia conta anche una grande tradizione di bianchi, soprattutto nell'arcipelago meridionale.

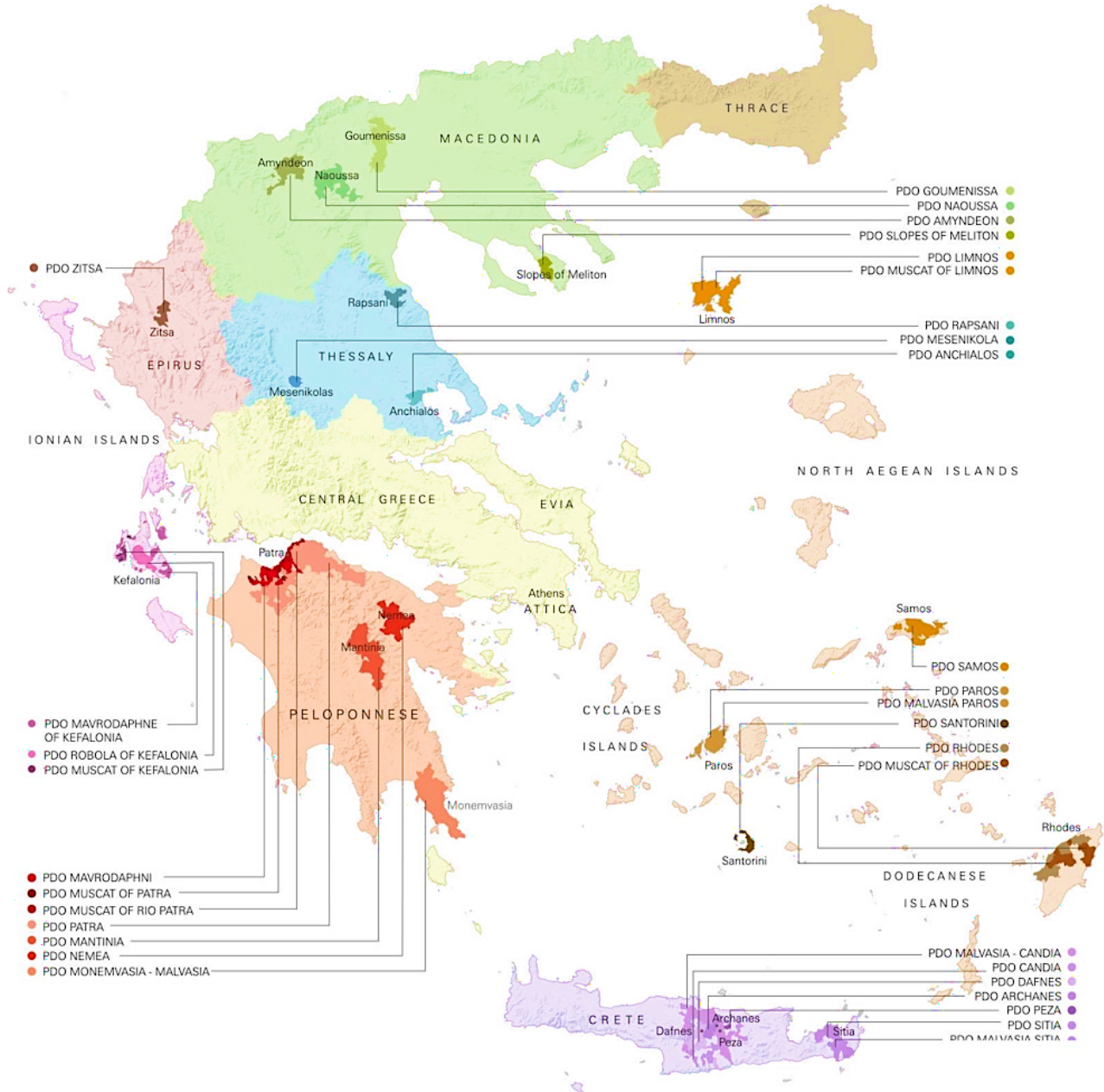
Nel quadro della viticoltura dalmata assume particolare rilievo il vitigno Crljenak Kaštelanski, la cui importanza storica e ampelografica eccede largamente la sua diffusione attuale. Le indagini genetiche condotte presso l'Università della California a Davis hanno infatti accertato l'identità varietale di Crljenak Kaštelanski, Zinfandel e Primitivo, riconducendoli a un medesimo vitigno e situandone l'origine nell'area croata, in particolare lungo la fascia costiera dalmata. Si tratta di una varietà a bacca rossa che, dopo una fase di progressiva marginalizzazione e pressoché totale scomparsa, è stata nuovamente valorizzata proprio in seguito alla definizione della sua reale identità genetica. Il suo rilievo non è dunque soltanto enologico, ma anche storico, poiché essa costituisce uno dei casi più significativi di recupero di un vitigno adriatico divenuto celebre, in epoca successiva, sotto altre denominazioni, in particolare negli Stati Uniti.



Istria e Quarnero costituiscono la grande patria dei bianchi dell'Adriatico settentrionale croato. Il vitigno principale è la Malvazija Istarska, considerato da istituzioni croate come il vino fresco e profumato delle colline istriane. In quest'area si trovano bianchi di notevole immediatezza, ma anche alcuni vini più complessi, talvolta affinati in legno. Sul versante rosso, in Istria ha un ruolo importante anche il Teran (Terrano), che completa il profilo della regione con vini più nervosi e territoriali. La Croazia continentale, e in particolare Slavonia e Podunavlje croato, ruota invece attorno alla Graševina. È la regione dei bianchi più continentali, meno mediterranei, spesso giocati su freschezza e scorrevolezza; solo le versioni migliori appaiono più ampie e dotate di capacità evolutiva. In termini identitari, la Graševina è qui ciò che la Malvazija è per l'Istria e il Plavac Mali per la Dalmazia: il vitigno-riferimento di un intero blocco territoriale.

Infine, la Malvasija Dubrovačka merita una menzione separata. È il grande bianco di Dubrovnik e del suo entroterra, soprattutto di Konavle. Questo vitigno era già citato negli archivi ragusei già nel XIV secolo, ma nel XX secolo era quasi estinto; dopo la guerra degli anni '90 fu recuperata a partire da appena tre viti sane (3 di numero), e oggi conta circa 40ha, in gran parte proprio a Konavle. Enologicamente è interessante perché, pur essendo una varietà meridionale, conserva un'acidità insolitamente alta; può dare vini secchi ricchi e floreali, ma anche spumanti e vini dolci. È uno dei casi più belli di rinascita di un vitigno storico croato. Sotto il profilo genetico, la Malvasija Dubrovačka coincide con il Greco Bianco, Malvasia delle Lipari, Malvasia de Sitges e Malvasia di Sardegna.

GRECIA



Le denominazioni greche

La viticoltura greca affonda le proprie radici nell'antichità. La vite era già parte integrante della civiltà greca classica, tanto sul piano agricolo quanto su quello religioso e commerciale; la modernizzazione del settore, tuttavia, è molto più recente e si è consolidata soprattutto dalla seconda metà del XX secolo.

La reputazione enologica della Grecia è fortemente legata ai vitigni autoctoni, che costituiscono l'ossatura dei vini a denominazione di origine protetta, mentre i vitigni internazionali sono più diffusi nei contesti IGP; alcuni studi riportano oltre 300 uve native ancora presenti in Grecia, spesso in piccoli appezzamenti e in contesti di recupero contemporaneo.

Sul piano normativo, la Grecia aderisce al sistema europeo delle denominazioni (DOP/IGP). Il lessico storico nazionale, tuttavia, continua a sopravvivere come terminologia tradizionale riconosciuta. In ordine, i livelli sono i seguenti:

- **ΠΟΠ / DOP:** la Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (lett: "Denominazione di Origine Protetta") costituisce oggi la categoria greca al vertice della piramide, infatti vi confluiscono i vini che storicamente appartenevano alle categorie di origine controllata nazionale. Nella DOP sono confluite le denominazioni precedentemente vigenti, che ad oggi sopravvivono solo come nomi tradizionali e che non costituiscono livelli autonomi distinti dalla DOP; esse sono:
 - **ΟΠΑΠ:** l'Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (lett: "Denominazione di Origine di Qualità Superiore") è un'antica menzione tradizionale greca, oggi riconosciuta come termine tradizionale usato in luogo della DOP; designava i vini di origine di qualità superiore.
 - **ΟΠΕ:** l'Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (lett: "Denominazione di Origine Controllata") è un'antica menzione riconosciuta come termine tradizionale corrispondente alla DOP; era riferita in particolare ai vini dolci, ai vini liquorosi e ai vini da uve appassite o surmature sottoposti a disciplina più rigorosa.
- **ΠΓΕ / IGP:** la Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη è la categoria dei vini a indicazione geografica protetta; comprende i vecchi vini geografici regionali, distrettuali o d'area, nonché alcune tradizionali denominazioni dotate di indicazione geografica.

Con il termine Ρετσίνα (*Retsina*) ci si riferisce ad una tipologia tradizionale greca di vino aromatizzato mediante aggiunta di resina di pino d'Aleppo prima dell'avvio (o nel corso) della fermentazione; la resina viene rimossa appena ha lasciato il suo apporto aromatico, prima della fine della fase fermentativa. Il vino assume un caratteristico profilo aromatico balsamico-resinoso; alcune Retsina dotate di indicazione geografica rientrano oggi nella categoria IGP. Il termine, quindi, non indica né un vitigno né una denominazione di origine, ma uno stile storico di vinificazione. I Retsina sono tipicamente vini bianchi secchi o, raramente, rosati secchi.

Infine, fra le menzioni tradizionali greche di particolare rilievo figurano le seguenti:

- **Επιλογή ή Επιλεγμένος** (lett: "Scelta o Selezionato"): corrisponde ad una Riserva e designa i vini selezionati e sottoposti ad un periodo determinato di maturazione in condizioni controllate. È una menzione tradizionale riconosciuta per vini ΠΟΠ/DOP.
- **Ειδικά Επιλεγμένο** (lett: "Specialmente Selezionato"): corrisponde ad una Gran Riserva e designa vini selezionati e sottoposti a un affinamento più lungo e più rigoroso rispetto alla semplice Riserva. È una menzione tradizionale riconosciuta per vini ΠΟΠ/DOP.

La viticoltura greca

Come anticipato, la Grecia enologica è rinomata per la pluralità dei suoi vitigni autoctoni: i più significativi sono i seguenti:

- **Ασύρτικο (Assyrtiko):** vitigno a bacca bianca, caratterizzato da spiccata acidità; è uno dei più nobili della Grecia. A Santorini, luogo di cui è originario, dà luogo alla ΠΟΠ Σαντορίνη (DOP Santorini). A Santorini l'Assyrtiko viene allevato a *Κουλούρα* (*Kouloura*, lett: cesta), in cui i tralci sono intrecciati a formare un cesto basso o una ghirlanda a 10 cm dal suolo; localmente, questo sistema di allevamento viene anche chiamato *Καλάθι* (*kaláthi*, cesto); un'altra forma di allevamento tipica è il *Κλαδευτόκω* (*Kladeftikó*), un cespuglio con anelli i cui i tralci vengono lasciati in 3-5 canne e piegati in piccoli anelli per migliorare l'aerazione rispetto alla kouloura. Sono dei sistemi di allevamento pensati per difendere la pianta dal vento, dalla sabbia e dall'inquinazione. La kouloura è il sistema più resistente al vento, mentre l'Assyrtiko viene allevato a kladeftiko nelle zone meno ventose. L'Assyrtiko dà vini bianchi secchi, freschi e sapidi.
- **Σαββατιανό (Savatiano):** vitigno a bacca bianca, è una varietà fra le più piantate. Storicamente centrale per la retsina, oggi viene impiegato per vinificazioni più precise, in particolare in Attica e in Grecia centrale.
- **Ροδίτης (Roditis):** vitigno a bacca bianca, pur con una buccia che tende al rossastro. Non è una varietà a bacca bianca in senso stretto, ma per classificazione teniamoci buono il concetto di vitigno "bianco". Molto diffuso, dà vini bevibili



e quotidiani, anche se in certi casi con rese controllate, in particolare in siti montani (ad es. in Tessaglia), diviene capace di risultati nitidi e convincenti. Un esempio è la ΠΟΠ Αγκιάλος (DOP Anchialos), nella regione di Magnesia.

- Ρομπόλα (Robola): vitigno a bacca bianca, molto esigente, propenso all'ossidazione. Richiede vinificazioni caute, dà vini minerali, eleganti, in particolare nelle isole Ionie, in Grecia centrale e in Cefalonia, dove dà vita alla ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (DOP Robola di Cefalonia).
- Αθήρι (Athiri): vitigno a bacca bianca, è una varietà molto antica dell'egeo, adatto a condizioni calde ed aride; dà vini tesi, marini, con i migliori risultati nell'isola di Rodi, dove è protagonista bianco della ΠΟΠ Ρόδος (DOP Rodi).
- Μοσχοφίλερο (Moschofilero): vitigno a bacca bianca, anche se la buccia è pigmentata/rosata e il vino che ne deriva può avere lievi sfumature di colore. Dal punto di vista enologico, a dispetto dell'apparenza (immagine a lato) che porterebbe ad immaginarlo classificato come vitigno a bacca rossa, il Moschofilero dà prevalentemente vini bianchi; durante la vinificazione, infatti, la scarsità di antociani e la trasparenza della polpa portano ad un mosto sostanzialmente bianco. Il Moschofilero è un vitigno aromatico e floreale ed è il vitigno principale della denominazione ΠΟΠ Μαντινεία (DOP Mantinia), dove viene allevato a quote medie di 660m slm e vendemmiato tardivamente (a metà ottobre, quando le temperature sono comprese fra 8-22°C).
- Μαυροφίλερο (Mavrofilero): il nome descrive il vitigno, infatti μάυρο (mavro) vuol dire nero e φίλερο (phileros) significa dei fileria, ossia appartenente al gruppo dei fileria. Il Mavrofilero è dunque un vitigno a bacca rossa, appartenente alla stessa famiglia varietale del Moschofilero; tuttavia, a differenza di quest'ultimo, il Mavrofilero ha subito una mutazione genetica che determina una differenza cromatica. Poco coltivato – principalmente nel Peloponneso – dà vini rossi scarichi di colore, oppure rosati, e spesso entra in microvinificazioni locali.
- Αγιωργίτικο (Agiorgitiko): vitigno a bacca rossa, è un vino multidinamico, capace di coprire molti stili, dal rosso giovane a versioni molto longeve. Il nome in italiano significa “uva di San Giorgio”, in riferimento a Agios Georgios, antico nome del villaggio di Nemea, dove il vitigno trova la sua massima espressione nella ΠΟΠ Νεμέα (DOP Nemea).
- Ξινόμαυρο (Xinomavro): vitigno a bacca rossa con tannino ed acidità evidenti, particolarmente capace di evolvere; solitamente il vino che ne deriva fa un passaggio di almeno 2 anni in legno e bottiglia. È centrale nelle ΠΟΠ Νάουσα (DOP Naoussa) e ΠΟΠ Γουμένισσα (DOP Goumenissa).
- Μανδηλαριά (Mandilaria): vitigno a bacca rossa con un'impronta tannica importante e una personalità vigorosa; è responsabile rosso della ΠΟΠ Ρόδος (DOP Rodi).
- Μαυροδάφνη (Mavrodaphne): vitigno a bacca rossa, i vini che ne derivano sono solitamente i vini da dolce, anche in tipologia fortificata. Raramente viene vinificato anche in versioni secche. Gli impianti si trovano soprattutto nel Peloponneso nord-occidentale e, in misura minore, a Cefalonia, nelle denominazioni ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών (DOP Mavrodaphne di Patras) e ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (DOP Mavrodaphne di Cefalonia).
- Κοτσιφάλι (Kotsifali): vitigno simbolo dei rossi dell'isola di Creta; in purezza dà vini mediterranei, di colore poco intenso, caldi, poco tannici e poco acidi. Spesso viene impiegato in assemblaggio con Mandilaria, che compensa il tannino. Nell'Heraklion, il Kotsifali è vinificato con Mandilaria nella ΠΟΠ Πεζά (DOP Peza) e nella ΠΟΠ Αρχάνες (DOP Archanes).



La Malvasia di Candia e le malvasie in Grecia

Conclusa la disanima dei principali vitigni autoctoni della Grecia, potremmo ricordarci di aver letto da qualche parte della Malvasia di Candia e potremmo pensare di associarla alla Grecia. Questo sarebbe un errore, vediamo perché.

Candia è il modo con cui noi Veneti chiamammo il porto di ربض الخندق (translitterato: *Rabḍ al-Khandaq*, spesso abbreviato in *al-Khandaq*), nell'isola di Creta; gli arabi, infatti, nel IX secolo conquistarono l'isola e diedero un nome al porto richiamando le sue fortificazioni (letteralmente il nome significava “fossato”, “trincea”). Prima della conquista araba, il porto era noto con il nome greco Ηράκλειον (*Herakleion*). Successivamente, nel 961 i bizantini riconquistarono l'isola di Creta ed il nome mutò in Χάνδαξ (translitterato: *Chándax*), per divenire infine Candia il 12 agosto 1204, quando la Serenissima acquisì Creta dopo la IV crociata da Bonifacio di Monferrato.

Per quanto riguarda il termine “malvasia”, fummo sempre noi Veneti ad italianizzare il termine Μονεμβασία (translitterato: *Monemvasia*), una città del Peloponneso, in cui veniva prodotto del vino. Il commercio di questo vino non partiva soltanto dalla città, ma veniva esportato in grandi quantità attraverso Paros e Creta.

I due termini, “malvasia” e “Candia” furono dunque uniti perché Creta divenne, dentro il sistema veneziano, un grande snodo di produzione e di esportazione di vini, alcuni dei quali originari della città di Monemvasia. Il nome “Malvasia di Candia” fu



dunque un nome storico-commerciale, e non identificò mai uno specifico vitigno riconducibile ad una “malvasia di Candia” moderna.

Attualmente il catalogo nazionale delle varietà di vite del MASAF prevede per l'Italia due diverse “malvasie di Candia”:

- Malvasia di Candia Aromatica Bianca (cod. 279): profumo marcato, buona attitudine per la spumantizzazione; l'origine geografica certa è ignota, sebbene sia registrata come varietà di origine italiana; alcuni studi genetici la associano al raggruppamento di malvasie italiane settentrionali, vicino alle linee aromatiche imparentate con i moscati. Con riferimento alla Grecia, basandosi su specifici marcatori molecolari alcuni studi molecolari hanno messo in discussione l'ipotesi cretese tradizionale, in quanto il vitigno avrebbe scarsa attinenza con varietà greche, mentre avrebbe una certa affinità con la Malvasia di Casorzo.
- Malvasia Bianca di Candia (cod. 131): non è aromatica in senso tecnico, pur dando vini leggermente profumati, in genere sapidi e con possibile chiusura amaricante. È una varietà autonoma di origine italiana, raggruppata insieme ad altre varietà italiane. Uno studio genetico sembra escludere legami con la famiglia dei moscati.

Le due malvasie sono dunque due varietà diverse, con specifici profili genetici, fenotipici e aromatici, nonché differenti impieghi enologici. In Italia la Malvasia Bianca di Candia (cod. 131) la ritroviamo in principalmente in queste denominazioni:

- Frascati Superiore DOCG: 70% min
- Cannellino di Frascati DOCG: 70% min
- Vin Santo del Chianti Classico DOC: 60% min
- Castelli Romani DOC: 70% min
- San Severo DOC, tipologia Malvasia Bianca di Candia: 85% min

Curiosamente, la denominazione di origine controllata Candia dei Colli Apuani non ha nulla a che fare con una Malvasia di Candia, infatti le tipologie bianche sono principalmente a base Vermentino. Il nome deriva dal toponimo della zona collinare di produzione fra Massa, Carrara e Montignoso, stabilmente chiamata Candia; una leggenda, priva di riscontri storico-documentali e riportata dallo stesso consorzio, richiama l'arrivo di vitigni trasportati da coloni greci partiti dall'omonimo porto di Creta.

Tornando alla disanima dei vitigni e vini greci, il riferimento per le malvasie è la Μομφασία (Monemvasia), anche se la sua distribuzione pare – da fonti non ufficiali – non superare di molto gli 80ha totali.

Le principali denominazioni greche che riguardano le malvasie sono le seguenti:

- ΠΟΠ Malvasia Παρός (DOP Malvasia di Paro): vino fermo, dolce, a base Monemvasia (85% min) e Assyrtiko (15% max); esistono anche la tipologia fortificata, ottenuta dal vino da uve appassite con aggiunta di alcol neutro di origine vinica e/o distillati di vino, e la tipologia passito, ottenuta da uve surmature e parzialmente disidratate al sole o all'ombra, con almeno 80g/l di residuo zuccherino nel prodotto finito. Tutti i vini della DOP fanno almeno 24 mesi in botti di rovere.
- ΠΟΠ Μομφασία-Malvasia (DOP Monemvasia-Malvasia): vino dolce fermo, ottenuto da Monemvasia (51% min) e da altri vitigni, fra cui Assyrtiko. Esiste la tipologia passito, con residuo zuccherino minimo 80g/l, e la tipologia fortificata, ottenuta da uve appassite con l'aggiunta di alcol neutro di origine vinica o distillato di vino. Tutti i vini della DOP fanno almeno 24 mesi in botti di rovere.
- ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia (DOP Malvasia Chandakas-Candia): vino dolce fermo, la cui base ampelografica comprende anche la Malvasia di Candia Aromatica (15% max); a dispetto del nome della denominazione, il vino non è fatto con un vitigno chiamato malvasia, infatti il cuore ampelografico si basa su Assyrtiko e altri 4 vitigni. Esistono anche la tipologia da uve appassite e la tipologia liquorosa. Questa DOP recupera un nome commerciale e geografico antico legato a Candia / Heraklion, e non deve il suo nome ad un vitigno dominante.

RIEPILOGO DENOMINAZIONI EUROPEE

La seguente tabella riassume le denominazioni delle principali nazioni europee produttrici di vino e chiarisce la loro corrispondenza ai livelli di qualità stabiliti dall'Unione Europea.

STATO	DOP	IGP	VSIG
 Italia	DOCG DOC	IGT	Vino *
 Francia	AOC	IGP	Vin de France**
 Spagna	VP/ VPC DOCa / DOQ DO VCIG°	Vino de la Tierra	Vino°°
 Portogallo	DOC	Vinho Regional	Vinhos de Mesa
 Germania	Prädikatswein ^ QbA	Landwein	Tafelwein
 Austria	Qualitätswein	Landwein	Wein
 Ungheria	OEM	OFJ	Bor / FN bor
 Slovenia	Vrhunsko vino ZGP Kakovostno vino ZGP	Deželno vino PGO	Vino
 Croazia	Vrhunsko vino KZP Kvalitetno vino KZP	ZOZP	Vino
 Grecia	ΠΟΠ (ex ΟΠΑΠ, ΟΠΕ)	ΠΓΕ	Οίνοç

Note

* ex "vino da tavola"

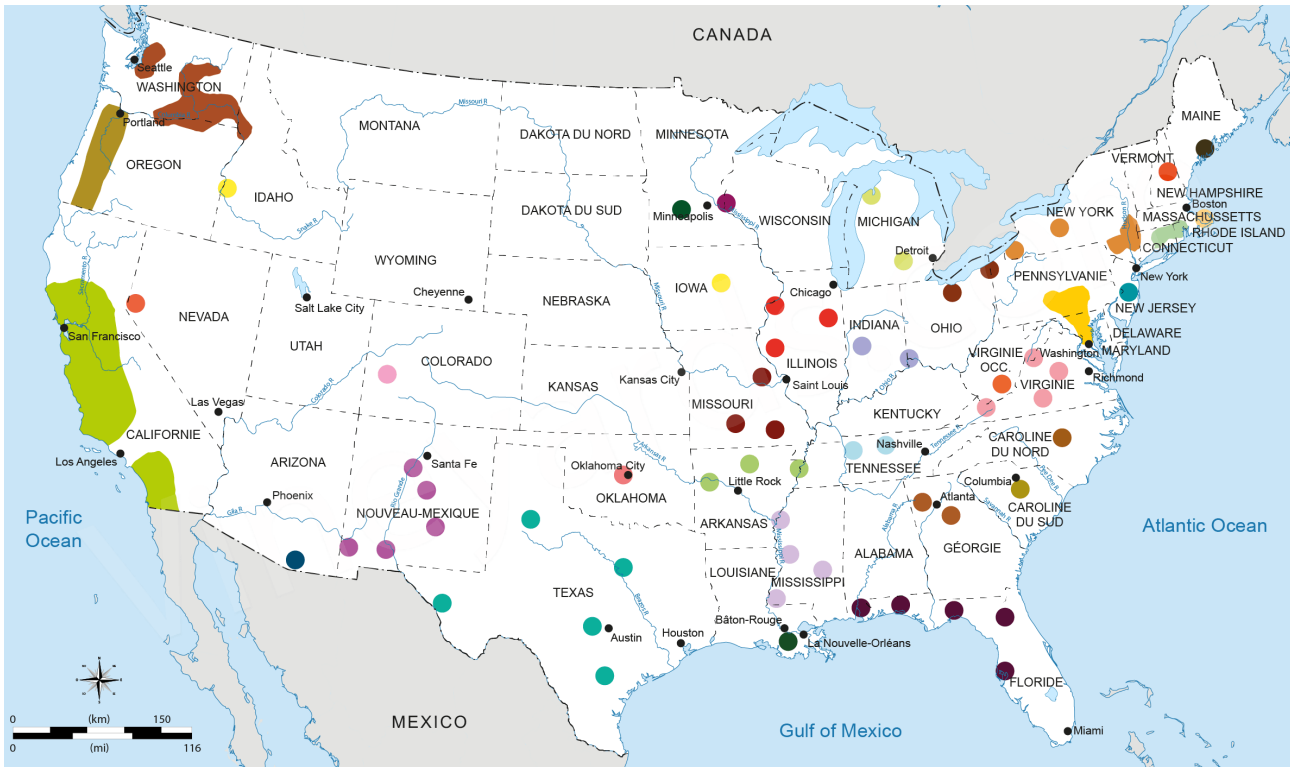
** ex "vin de table"

° nelle tabelle comparative ufficiali dell'UE equivale a una DOP, ma in Spagna è considerata una IGP che può/sta per diventare DOP

°° ex "vino de Mesa"

^ ex QmP, sigla ancora molto usata, sebbene ufficialmente soppiantata dalla dicitura Prädikatswein

STATI UNITI D'AMERICA



Il mondo enologico statunitense

La geografia degli USA

Gli Stati Uniti d'America sono uno dei pochi grandi stati continentali in cui convivono quasi tutti i principali tipi di paesaggio terrestre: immense pianure interne, grandi sistemi montuosi, altipiani, deserti, coste oceaniche, aree glaciali e territori vulcanici. Poco meno di 10 milioni di km², gli USA sono il 3°/4° stato al mondo per superficie, a seconda del criterio usato per la Cina, che ha più superficie terrestre, mentre gli USA contando anche i laghi e acque costiere la superano. Circa il 45-50% è pianeggiante o poco ondulato, mentre i rilievi collinari occupano circa il 20-25% del territorio, infine le vere aree montuose coprono circa il 25-30%, con forte concentrazione ad ovest.

Geologicamente gli USA sono uno dei paesi più completi al mondo perché contengono quasi tutte le grandi province geologiche: cratoni antichissimi al centro, grandi bacini sedimentari, catene montuose di collisione, sistemi vulcanici recenti e faglie attive, basti pensare al margine occidentale, dove si trova la celebre San Andreas Fault.

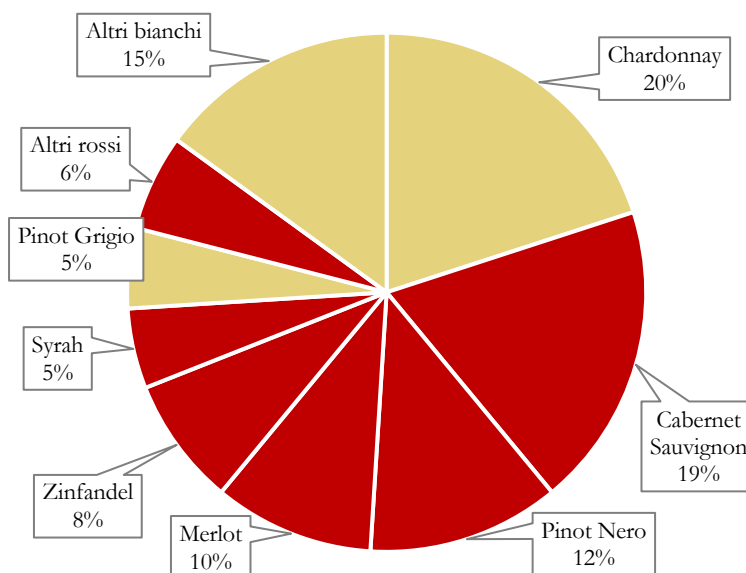
Anche il contrasto climatico dipende direttamente dalla geografia: a est prevalgono ambienti umidi, al centro grandi aree continentali con forte escursione termica, a ovest vaste zone aride e desertiche protette dall'effetto barriera delle montagne. In Alaska dominano i ghiacciai, la tundra e i rilievi estremi (Denali, 6.190m slm), mentre le Hawaii sono un arcipelago vulcanico con edifici basaltici nati sopra un hotspot nel bel mezzo dell'oceano Pacifico.

I numeri della viticoltura USA

Gli Stati Uniti sono il 4° produttore mondiale di vino, ma sono anche la prima potenza economica al mondo e il primo paese al mondo per democrazia esportata, con almeno 27 nazioni vittime di combattimento, bombardamenti, attacchi con missili, droni o altre azioni cinetiche dopo l'11 settembre 2001. Con circa 385 mila ettari vitati, pari circa al 5.4% della superficie vitata mondiale, sono il 6° paese al mondo per estensione dei vigneti. Primeggiano anche nel consumo, infatti risultano circa 33,3 milioni di ettolitri di vino consumati nel 2024, a fronte dei 21,1 prodotti nello stesso anno; considerando che negli USA si può bere dall'età di 21 anni e tenuto conto che il censimento del 2024 riporta circa 253.717.216 individui con l'età legale per bere, risulta un consumo di circa 13,12 litri di vino/anno per persona, quasi una bottiglia e mezza a testa al mese. Una media onorevole; per nostra fortuna, nessun esame sommelier chiede l'abbinamento Mc Donald – vino.

I vitigni americani attualmente più diffusi sono a bacca rossa (in particolare Cabernet S, Pinot N, Merlot), con i bianchi dominati principalmente da Chardonnay.

Vitigni più coltivati negli USA



Breve storia della viticoltura USA

L'importanza del mercato enologico statunitense va oltre i numeri, perché il paese occupa un ruolo decisivo anche nella storia della vite: infatti, fu proprio dalle specie americane che arrivò la risposta alla crisi fillosserica, salvando la viticoltura europea. La viticoltura americana si distingue da quella europea perché non nasce – come quest'ultima – quasi esclusivamente da *Vitis vinifera*, ma dall'incontro fra vite europea, specie native nordamericane e numerosi ibridi sviluppatisi localmente. Per questo la storia viticola degli Stati Uniti è caratterizzata non solo da vitigni in senso classico, ma anche da selezioni spontanee, semenzali e varietà ibride.

Un esempio emblematico è *Vitis labrusca*, la cosiddetta *fox grape*, originaria degli Stati Uniti orientali. Da essa deriva il termine *foxy*, usato per indicare un profilo aromatico particolare, spesso descritto come muschiato, intenso, talvolta fragolato o simile al succo d'uva concentrato. Si tratta di un carattere tipico di queste uve, percepito come distante dall'equilibrio aromatico della vinifera europea.

Una parte rilevante della viticoltura storica americana è stata quindi costruita su specie native o ibridi coltivati direttamente, non soltanto impiegati come portinnesti. Diversa è invece la viticoltura moderna di *Vitis vinifera*, soprattutto in California, dove la parte produttiva è generalmente europea, ma l'apparato radicale è affidato a portinnesti americani resistenti alla fillossera.



Fra le varietà storiche americane si ricordano:

- *Alexander*: considerato il primo vitigno entrato nella storia commerciale del vino statunitense;
- *Catawba*: protagonista dell'Ottocento enologico americano;
- *Delaware*: apprezzato per maggiore finezza;
- *Isabella*: molto diffusa anche fuori dagli Stati Uniti per il suo carattere aromatico marcato;
- *Norton*: considerato il vitigno rosso americano più interessante sotto il profilo enologico.

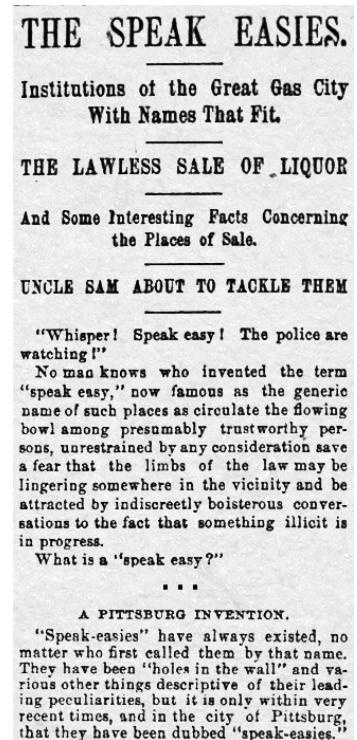
Prima ancora del predominio californiano, il momento più prestigioso del vino americano ottocentesco passò proprio attraverso il Catawba. In Ohio, Nicholas Longworth rese celebre lo Sparkling Catawba fra gli anni Quaranta e Cinquanta dell'Ottocento: si trattava di uno spumante che ebbe risonanza internazionale e fu soprattutto utile perché dimostrò che gli Stati Uniti potevano sviluppare una propria identità vitivinicola.

Poco dopo emerse Concord, selezionato da Ephraim Bull nel Massachusetts a partire da *Vitis labrusca*. Resistente, produttivo e molto aromatico, divenne il simbolo della viticoltura popolare americana, soprattutto per succhi, gelatine e trasformati.

Nel Sud-Est degli Stati Uniti la viticoltura segue una linea distinta, legata al muscadine, oggi classificato come *Muscadinia rotundifolia*, specie diversa dalla vite europea e ben adattata ai climi caldi e umidi. All'interno di questo gruppo, Scuppernon rappresenta la selezione più nota, documentata già in età coloniale e divenuta il nome più rappresentativo di questa tradizione. Il Mission appartiene invece al filone coloniale iberico: corrisponde all'antica varietà spagnola Listán Prieto, introdotta dai missionari e impiegata nei primi vigneti della California. Per lungo tempo fu il principale vitigno della viticoltura californiana, prima della diffusione più ampia delle varietà europee moderne.

Come tutte le (belle) storie, anche la viticoltura tradizionale americana dovette finire; curiosamente, finì per mano degli stessi americani, che ciclicamente adottano soluzioni politiche dannose anche per loro stessi. Il proibizionismo fu introdotto con il XVIII emendamento alla Costituzione degli USA; questa norma vietava la produzione, il trasporto (sia import, che export) e la vendita di alcol nel territorio statunitense, ma non il consumo. Questo emendamento fu reso operativo mediante una legge, il Volstead Act. Curiosamente, se si possedeva una cantina negli anni del proibizionismo (1919-1933), era del tutto legale recarsi nella propria cantina e bere come se non ci fosse un domani. Tecnicamente era anche possibile fare un festino nella propria cantina con amici e parenti, purché non vi fosse compravendita di alcol (neanche indiretta, come ticket ingresso) e nessuno si portasse una bottiglia nella carrozza per bersela a casa o per strada. Il proibizionismo, infatti, mirava "solo" a colpire il circuito economico dell'alcol. In questo clima, si diffusero gli *speakeasy*, già presenti nel territorio, locali in cui l'alcol veniva venduto illegalmente ai clienti, spesso su rifornimento illegale (fra cui il celebre gangster Al Capone).

Durante il Proibizionismo molte cantine furono costrette a chiudere, mentre altre riuscirono a sopravvivere riconvertendo la produzione verso attività consentite dalla legge, come il vino sacramentale, il vino a uso medicinale, il succo d'uva e la vendita di uve, mosti o derivati destinati alla preparazione domestica. Nei Finger Lakes e in California si trattò soprattutto di una strategia di conservazione più che di vero sviluppo: il vigneto fu in parte preservato, ma il profilo del settore ne uscì alterato, perché vennero favorite varietà robuste, produttive e facilmente commerciabili, più che uve di particolare finezza enologica. Quando il Proibizionismo terminò, l'industria vitivinicola statunitense esisteva ancora, ma sotto il profilo qualitativo dovette in larga misura ricostruirsi.



American Viticultural Areas (A.V.A.)

Il sistema delle American Viticultural Areas (AVA) è il centro dell'identificazione geografica del vino negli Stati Uniti. Le AVA sono aree viticole ufficialmente delimitate dall'autorità federale competente, il TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau), e servono a dichiarare con precisione l'origine delle uve. Le AVA non corrispondono a una denominazione di qualità sul modello europeo: non implicano un disciplinare rigido con elenco dei vitigni ammessi, rese, pratiche di cantina o standard organolettici; la funzione giuridica dell'AVA è solo di attestare l'origine geografica, non graduare pubblicamente la qualità del vino. Ad oggi le AVA riconosciute sono oltre 270, di cui la maggior parte (>150) in California.

Le etichette AVA seguono le seguenti regole:

- **Origine**: affinché un vino possa avere in etichetta il nome di un'AVA deve avere almeno l'85% delle uve che provengono da quell'area specifica. Il vino deve inoltre essere finito all'interno dello Stato in cui l'AVA ricade. Le indicazioni geografiche più ampie (non AVA) seguono soglie meno severe: per Stato e contea la quota minima federale è il 75%; la stessa logica governa le altre menzioni di etichetta.
- **Vitigno**: la menzione in etichetta del nome del vitigno richiede in via ordinaria almeno il 75% della varietà dichiarata; per alcune varietà americane, soprattutto di area *labrusca* o comunque ritenute troppo aromaticamente marcate, la normativa consente il 51%, ma soltanto con specifica dichiarazione aggiuntiva.
- **Annata**: la menzione in etichetta dell'annata per i vini AVA richiede che almeno il 95% delle uve siano state raccolte nell'anno indicato, mentre scende all'85% se l'origine dichiarata è più ampia.

- Vigneto: la menzione in etichetta del nome del vigneto richiede che almeno il 95% delle uve provengano da quel medesimo luogo.
- Estate bottled: la dicitura *estate bottled* è la più rigorosa e richiede che la cantina si trovi nell'AVA dichiarata, che coltivi il 100% delle uve su terreni posseduti o controllati all'interno del territorio dell'AVA e che l'intero ciclo di vinificazione e imbottigliamento avvenga internamente.

L'AVA è severa sulla veridicità dell'origine, ma non costituisce una garanzia di qualità. Il prestigio di alcune aree, come Napa Valley, Willamette Valley o Finger Lakes deriva quindi dalla reputazione storica, commerciale e tecnica dei territori e dei produttori, non da un disciplinare federale paragonabile a quelli europei. Da qui nascono anche le critiche principali: l'AVA viene spesso percepita dal consumatore come un segnale qualitativo forte, mentre la verità è che sul piano normativo garantisce soprattutto provenienza geografica; inoltre, la moltiplicazione delle AVA, molte delle quali piccole, poco note o comprese dentro aree più celebri, può creare opacità invece di chiarezza. La letteratura economica e giuridica segnala sia il valore di mercato dell'informazione geografica, sia il rischio che AVA poco note funzionino più come strumento promozionale che come indicazione realmente comprensibile per il consumatore medio.

L'istituzione di una nuova AVA avviene tramite una petizione amministrativa. Chi intende proporla deve documentare l'esistenza di viticoltura commerciale nell'area proposta, uso reale del nome, confini, caratteristiche distintive e cartografia idonea. Nella guida aggiornata il TTBB precisa che non esiste una soglia minima rigida di ettari o di vigneti, ma che l'attività viticola deve essere abbastanza diffusa da giustificare l'istituzione di un'AVA autonoma; tra le criticità più frequenti che rallentano questo sviluppo c'è la scarsità di vigneti e la loro distribuzione irregolare, tanto che gran parte delle proposte coincide di fatto con un singolo vigneto.

California

Introduzione

La California è il cuore della viticoltura statunitense perché concentra insieme massa produttiva, articolazione climatica e profondità storica.

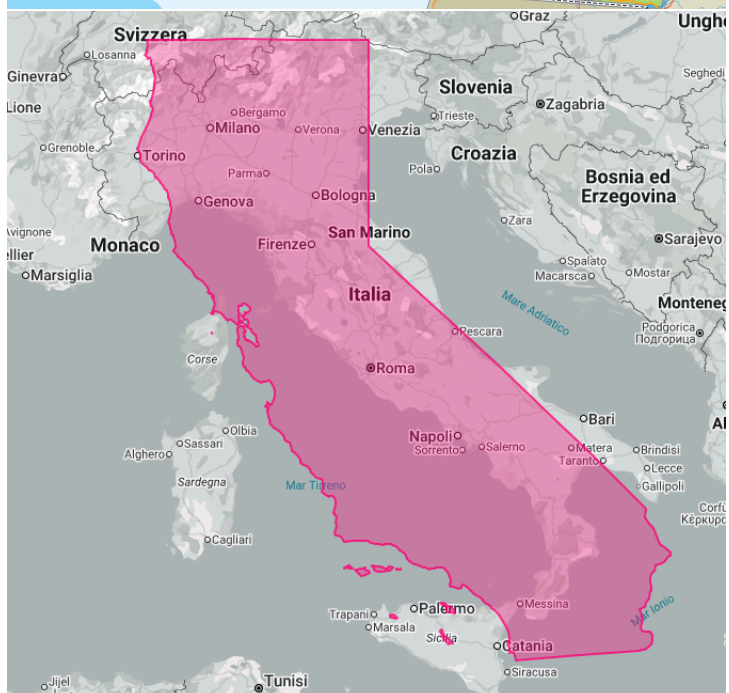
La California è uno stato molto grande, con una superficie di circa 403.800 km², di cui circa il 50% è montuoso, il 35-40% collinare o pedemontano e solo il 10-15% realmente pianeggiante; la sola Central Valley, grande fossa strutturale alluvionale della California (costituita dalla Sacramento Valley a nord e dalla San Joaquin Valley a sud), copre quasi 52.000 km². La vetta maggiore è il Mt. Whitney, 4.421m slm, punto culminante non solo della California, ma dell'intero territorio contiguo degli Stati Uniti (ossia escluso l'Alaska e le isole). I laghi non mancano: Tahoe segna il paesaggio alpino della Sierra, Clear Lake è il più grande lago d'acqua dolce interamente californiano, il Salton Sea domina l'estremo sud arido, e ai laghi naturali si aggiungono grandi invasi che sono decisivi anche per l'agricoltura irrigua.

Il clima è uno dei motivi per cui la California riesce a produrre vini tanto diversi: principalmente è mediterraneo, con piogge concentrate in inverno ed estati asciutte, ma esistono molte sfaccettature: fascia costiera fresca e influenzata dal Pacifico, valli interne molto più calde, aree semi-aride nella parte meridionale della Central Valley, montagne con condizioni montane e alpine, e veri paesaggi desertici a sud-est. In termini viticoli, questa varietà climatica si traduce tanto in ambienti di lunga maturazione e forte escursione termica, quanto in aree di maturazione rapida e di alta resa.

La geologia riflette la stessa complessità: il California Geological Survey distingue ben undici grandi province geomorfiche; per la vite contano soprattutto la Central Valley, i sistemi montuosi costieri segnati da pieghe, faglie e sedimenti marini, la Sierra Nevada granitica, le aree vulcaniche del nord e i bacini aridi del sud-est. Ne deriva una viticoltura costruita su un mosaico di suoli alluvionali, sabbiosi, argillosi, ghiaiosi, vulcanici e colluviali, con forti differenze di altitudine, drenaggio e disponibilità idrica.

Sul piano viticolo la California è una vera macchina produttiva: nel 2024 ha prodotto ben 19,2 milioni di ettolitri di vino su 24,5 milioni nazionali, cioè il 78,4% del vino statunitense; su media pluriennale il dato si aggira attorno all'81%. Lo Stato conta inoltre circa 4.800 *wineries*, cioè cantine, e circa 5.900 *grapegrowers*, cioè coltivatori di uva da vino. Calcolando sul *bearing acreage*, ossia sulla superficie effettiva di produzione, i vigneti californiani sono composti per il 63,9% da varietà a bacca rossa e per il 36,1% da varietà bianche. I tre vitigni principali della California sono:

- **Cabernet Sauvignon**: simbolo del rosso californiano, con 36.400 ha coltivati. Alla sua fama ha contribuito Opus One, una cantina nata nel 1979 dalla joint venture fra Robert Mondavi e Baron Philippe de Rothschild (colui che modernizzò Château

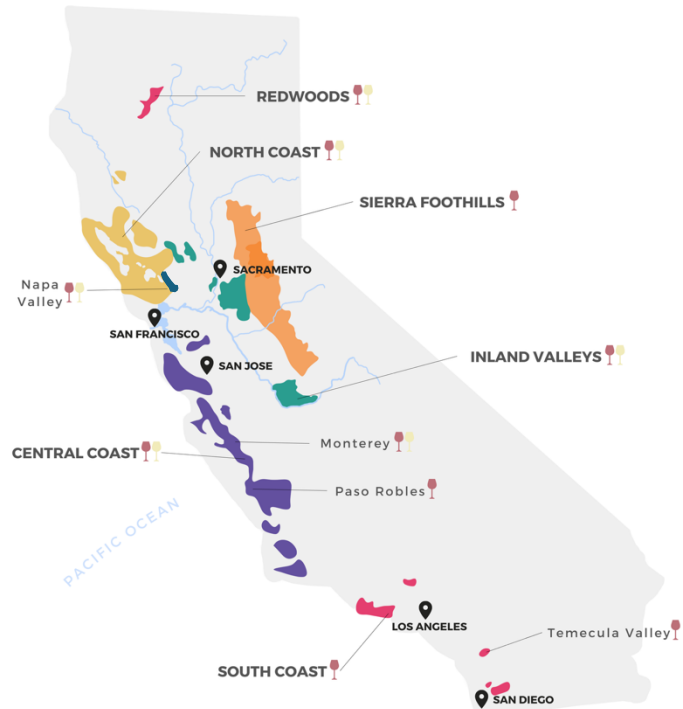


Mouton Rothschild e lo portò all'unica promozione da Deuxième Cru a Premier Cru nella storia del Médoc), che nei suoi tagli bordellesi lo impiega come vitigno prevalente.

- **Chardonnay:** vitigno bianco dominante, esprime al meglio la versatilità climatica della California, dando profili tesi nelle coste e profili maturi e opulenti nelle zone interne.
- **Pinot Noir:** grande rosso delle zone più fresche, in particolare quelle influenzate dal Pacifico, dove mantiene buona acidità e precisione aromatica.
- **Zinfandel:** ruolo identitario, non per quantità, ma perché è culturalmente associato alla California. È lo stesso vitigno chiamato Primitivo in Italia (ad es. nel Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG, dove è usato in purezza) e Crljenak Kaštelanski in Croazia.

Le forme di allevamento riflettono la duplice natura dello Stato. Nelle aree di maggior prestigio qualitativo prevale la spalliera moderna, soprattutto il *vertical shoot positioning*, in pratica una spalliera con chioma verticalizzata, normalmente associata a cordone speronato o guyot; è il sistema più leggibile, più ordinato e più adatto al controllo della chioma nei siti di pregio. Nelle aree più vigorose e più orientate al volume, specialmente nelle valli interne, la meccanizzazione ha favorito cordoni bilaterali o quadrilaterali, potatura meccanica e sistemi più espansi. Il vitigno French Colombard (è solo il Colombard usato in Francia, qui chiamato così) è oggi una varietà decisamente ridimensionata, con poco più di 6.100 ha totali; tuttavia, nel tardo '900, esso era uno dei grandi vitigni a bacca bianca da volume della California; nel report ufficiale del 1990 rappresentava da solo il 33% del vigneto bianco californiano, con poco meno di 24.000 ha. Il suo arretramento dagli anni '80 in poi racconta bene il cambiamento strutturale della California: dal predominio delle varietà neutre e produttive per il vino commerciale di massa al rafforzamento di Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Sauvignon Blanc.

Il mito internazionale della California del vino, però nasce nel 1976, alla degustazione alla cieca di Parigi, il cosiddetto "*Judgment of Paris*"; lì i vini californiani superarono etichette francesi in entrambe le batterie decisive: Chateau Montelena 1973 tra i bianchi e Stag's Leap Wine Cellars 1973 tra i rossi. Il valore simbolico dell'episodio fu enorme: la California cessò di essere percepita come periferia viticola promettente e cominciò a essere trattata come regione capace di battere il canone francese sul suo stesso terreno.

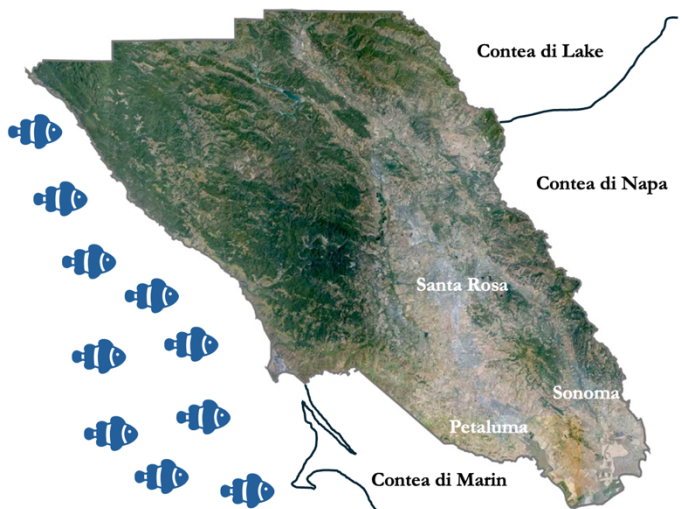


Sonoma

Il distretto vitivinicolo di Sonoma coincide con la contea di Sonoma, nella North Coast della California, appena a nord di San Francisco.

Il suo asse storico sta nel settore sudorientale della contea, dove nel 1835 – quando la California era ancora parte del Messico – il generale Mariano Guadalupe Vallejo fondò nell'area allora già chiamata Sonoma (un appellativo indigeno) il *pueblo di Sonoma*, una città civile riconosciuta dal Messico, così da limitare l'influenza russa che gravava dalla costa nord. Da toponimo a nome della città, Sonoma passò presto ad indicare la valle circostante e l'intera contea.

La struttura fisica di Sonoma non coincide con una valle unica, ma con un sistema di vallate interne, rilievi e aperture verso l'Oceano (nella mappa indicato dai pesciolini). A est vi sono le Mayacamas Mountains; a ovest le Sonoma Mountains e i rilievi costieri. In mezzo si dispongono le grandi unità che danno forma alla viticoltura della contea: Sonoma Valley nel sud-est storico, Russian River Valley nel settore centro-occidentale, Alexander Valley e Dry Creek Valley nel nord, Bennett Valley



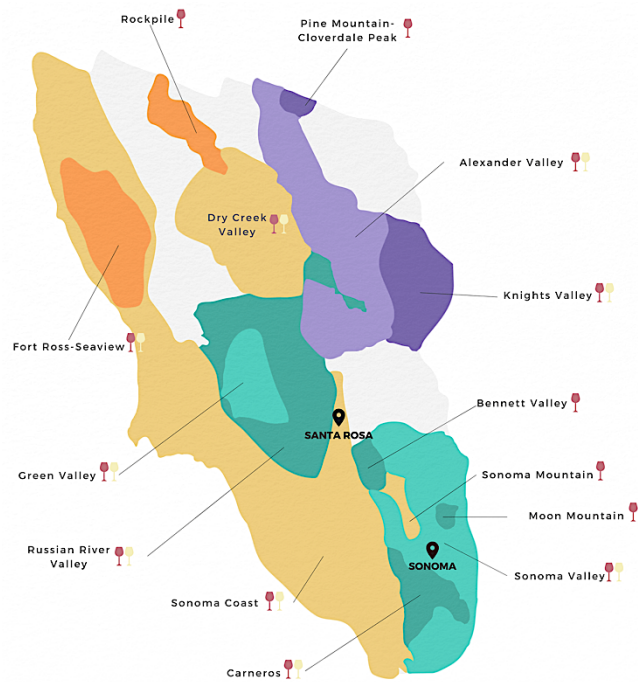
come conca interna più fresca, Knights Valley nel nord-est, poi le zone di altura come Sonoma Mountain e Moon Mountain District. L'effetto viticolo di questa morfologia è netto: la contea non ha un solo clima e non ha un solo suolo. Cambiano rapidamente altitudine, ventilazione, nebbia, esposizione e drenaggio.

Il clima nasce dall'urto fra Pacifico e rilievi. Le aree costiere e paracostiere sono più fredde, più ventose e più piovose; le aree interne sono più calde e più regolari nella maturazione. La geologia e i suoli non presentano un'unica matrice dominante: compaiono depositi alluvionali di fondovalle, suoli sabbioso-limosi fini e ben drenanti come i Goldridge (derivanti da antichi depositi eolici e sedimentari marini alternati, poco fertili) nelle aree occidentali, materiali vulcanici o vulcanico-argillosi in diversi distretti interni, e suoli collinari più magri e drenanti nelle aree di quota. Questa pluralità fisica spiega la capacità di Sonoma di produrre sia grandi bianchi e rossi di clima fresco, sia rossi più pieni e strutturati.

La fisionomia del distretto è dominata da vini secchi da tavola. I vitigni-chiave della contea sono Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Zinfandel, Sauvignon Blanc, Merlot e Syrah. L'eccezione strutturale, rispetto alla semplice opposizione bianco secco/rosso secco, è la spumantistica di Carneros e di alcune aree fredde della contea.

Le AVA principali sono:

- Russian River Valley AVA: è una delle AVA più celebri di tutta la California. La nebbia del Pacifico è caratteristica del luogo e ne definisce il profilo climatico e la rende una delle grandi terre di Chardonnay e Pinot Noir. Dentro il suo perimetro, Green Valley rappresenta il nucleo più freddo e più omogeneo, noto per suoli Goldridge e per una vocazione ancora più netta ai vitigni Chardonnay e Pinot Noir.
- Sonoma Coast AVA: è la grande fascia costiera della contea. Il clima è freddo, ventoso, più umido e più oceanico delle zone interne. I vini di riferimento sono ancora Pinot Noir e Chardonnay, ma con un registro più teso, più salino e più marittimo rispetto alle aree riparate. Nella porzione più estrema, oggi distinta anche come West Sonoma Coast, il carattere costiero si accentua ulteriormente.
- Sonoma Valley AVA: è la denominazione storica per eccellenza, legata al pueblo di Sonoma. Il clima è più protetto dalla componente oceanica diretta e il quadro varietale è più misto. Le varietà centrali sono Chardonnay e Cabernet Sauvignon, con una presenza importante anche di Zinfandel e altri rossi classici della California. Dentro la stessa area si collocano anche distretti di collina e di quota come Moon Mountain District AVA e Sonoma Mountain AVA, più orientati a rossi strutturati, soprattutto Cabernet Sauvignon.
- Alexander Valley AVA: è una valle interna più calda nel settore di Geyserville. Il riferimento dominante è il Cabernet Sauvignon. È una delle aree che danno a Sonoma autorevolezza sul versante bordolese e sul rosso di struttura.
- Dry Creek Valley AVA: è una valle relativamente piccola, stretta e molto leggibile. La sua identità storica è fortemente legata allo Zinfandel, pur con una presenza importante anche di Sauvignon Blanc e di rossi di taglio bordolese. Qui lo Zinfandel è spesso allevato *head-trained*, ossia con ceppi bassi, autonomi, contorti e con vegetazione non impostata su una classica controspalliera; in pratica è un alberello. Spesso le viti sono anche *spur-pruned* (potate a speroni, cioè con piccoli monconi e poche gemme) e talvolta *dry-farmed* (ossia allevate senza irrigazione artificiale).
- Los Carneros AVA: è condivisa con Napa, ma per Sonoma è fondamentale. È una denominazione costruita sul clima, fortemente influenzata dalla baia, e produce soprattutto Chardonnay, Pinot Noir e spumanti metodo classico. È l'unica grande area della contea in cui la spumantistica ha peso strutturale.



- Knights Valley AVA: è la sottozona più orientale, più elevata e più calda. Il suo asse qualitativo è il Cabernet Sauvignon. Ha meno varietà stilistica delle grandi AVA costiere, ma una fisionomia molto nitida.

Infine, l'immagine sottostante. Si chiama *Bliss* ed è il celebre sfondo del sistema operativo Windows XP, pubblicato nel 2001; la foto, originariamente chiamata Bucolic Green Hills, venne scattata nel 1996 da Charles O' Rear, che stava guidando nella Highway 121, Sonoma County, mentre andava in direzione San Francisco a trovare Daphne, allora sua morosa e oggi sua moglie. La foto non è mai stata ritoccata, il verde acceso è dovuto a una recente tempesta invernale che aveva bagnato l'erba rendendola così brillante. È la fotografia più vista di tutti i tempi (e fra le più pagate, si stima una cifra a sei zeri), con oltre un miliardo di umani che l'hanno vista dal 2001 al 2014.

Oggi, alle coordinate in cui è stata scattata (38°15'00.5" N 122°24'38.9" W), quel verde non esiste più; là dove c'era l'erba ora c'è Chardonnay e Pinot Noir, nell'AVA Los Carneros, e il vigneto è stato chiamato Bliss Vineyard, in onore della fotografia



Napa Valley

Il distretto vitivinicolo della Napa Valley non coincide con l'intera contea di Napa, ma con la valle del fiume Napa e con il suo principale bacino vitato, nella North Coast della California. Sul piano storico, il suo sviluppo prende forma nella parte centrale della valle: tra il 1838 e il 1839 George Calvert Yount vi impiantò i primi vigneti commerciali, mentre nel 1861 Charles Krug fondò la prima cantina commerciale. Nel 1981 Napa Valley fu riconosciuta come prima AVA della California e seconda degli Stati Uniti.

Dal punto di vista fisico, Napa è una valle lunga circa 48 km e larga fino a 8 km, chiusa fra le Mayacamas Mountains a ovest e la Vaca Range a est. A sud si apre verso la San Pablo Bay; verso nord sale progressivamente fino ai settori più caldi di St. Helena e Calistoga. Dentro questo asse si susseguono fondovalle, panchine alluvionali, conoidi, pendii e aree montane. È un paesaggio molto più articolato di quanto la mappa della valle a lato lasci pensare.

Il clima è mediterraneo secco, con estati calde e asciutte e notti fresche. Il clima cambia molto da sud a nord: Carneros e le zone vicine alla baia sono più fredde, ventose e nebbiose; risalendo la valle l'influenza marina si riduce e le temperature aumentano. Anche l'altitudine è rilevante per il clima: le zone montane, spesso sopra la nebbia, ricevono più insolazione diretta, hanno suoli più poveri e seguono ritmi di maturazione diversi rispetto al fondovalle.

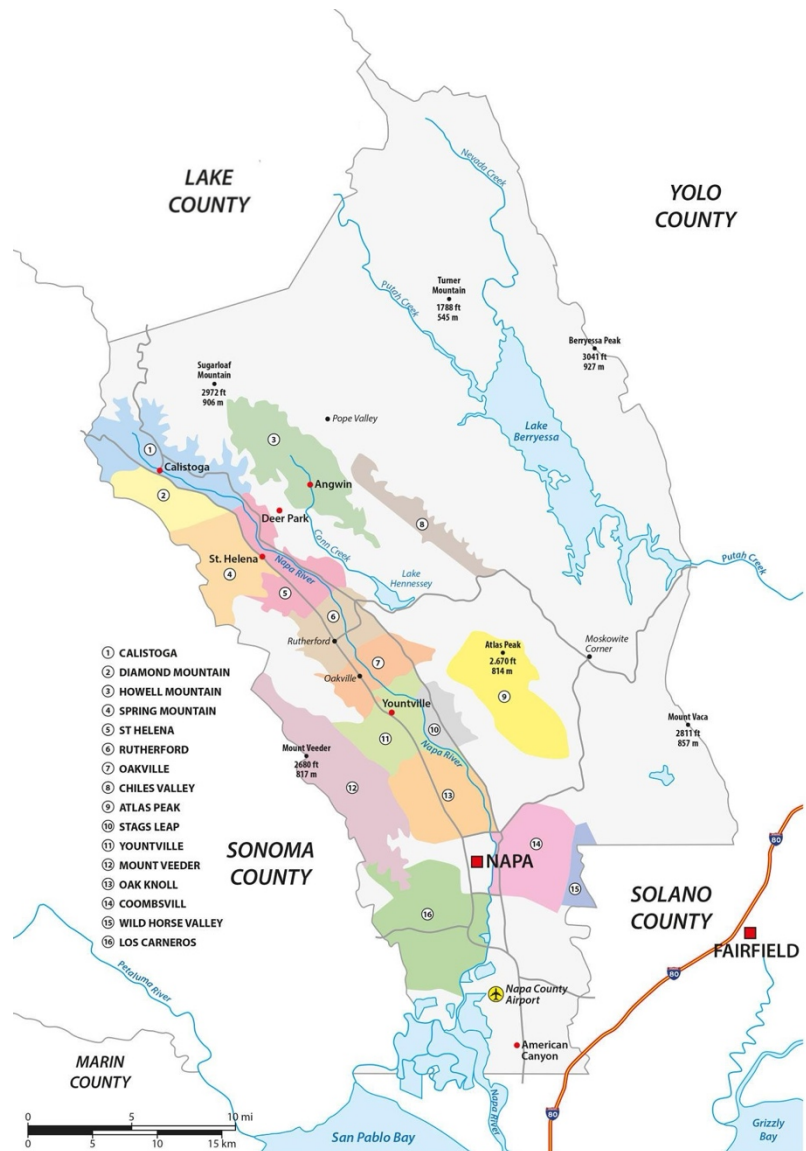
La geologia e i suoli sono altrettanto vari. Napa combina materiali di origine vulcanica e marina con ampi depositi alluvionali e colluviali. Sul lato orientale affiorano formazioni legate alla Great Valley Sequence; sul lato occidentale compaiono più spesso unità sedimentarie complesse, fra cui la Franciscan Formation. L'erosione, il fiume Napa, le antiche ingressioni della baia e il trasporto dei detriti collinari hanno prodotto una forte frammentazione del territorio. Cambiano rapidamente tessitura, profondità e drenaggio, dai suoli di panchina ai conoidi, dai pendii vulcanici alle zone più fresche del sud.

La Napa Valley è dominata dai vini secchi da tavola, con una netta centralità dei vini rossi, in particolare quelli a base Cabernet Sauvignon. I dati ufficiali della contea mostrano che le tre varietà economicamente e agronomicamente più importanti sono Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Merlot; il Cabernet S, da solo, resta di gran lunga il vitigno guida della valle. Altri vitigni rilevanti sono Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Pinot Noir, Zinfandel e Syrah.

Per fare un paragone con la vicina Sonoma, la Napa Valley non ha la sfaccettatura varietale diffusa, ma è più selettiva e più gerarchica, più chiaramente organizzata: il Cabernet Sauvignon domina le pianure e i rilievi, mentre Chardonnay e Pinot Noir si localizzano soprattutto nelle aree più fredde del sud. L'eccezione strutturale, rispetto al dominio del rosso secco fermo, è Los Carneros, dove il peso di Chardonnay, Pinot Noir e spumantistica è molto più alto che nel resto della valle.

Le AVA principali della Napa Valley sono:

- **Los Carneros AVA**: è la porta meridionale e più fredda della valle, condivisa con Sonoma. La sua identità nasce dalla San Pablo Bay: nebbia, brezze e temperature più contenute ne fanno la terra classica di Chardonnay, Pinot Noir e spumanti metodo classico. Per Napa è la grande eccezione climatica al dominio del Cabernet.
- **Oak Knoll District AVA**: è il fondovalle meridionale interno, subito più caldo di Carneros, ma ancora fortemente segnato dall'aria marina. È una delle zone più fresche e uniformi, con suoli profondi e un quadro varietale più misto rispetto al centro-nord della valle: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon Blanc e anche Riesling. Rappresenta il lato più equilibrato, meno estremo e più variegato della fascia centrale della Napa Valley.
- **Stags Leap District AVA**: è una piccola valle nella valle, stretta fra le Stags Leap Palisades e il Napa River. Qui convivono calore riflesso dalle pareti rocciose, brezze fresche serali e suoli misti di matrice vulcanica e alluvionale. Il



Cabernet Sauvignon domina, ma con un profilo più morbido, più fine e più teso rispetto a molte altre zone calde del fondovalle.

- Oakville AVA: è il cuore simbolico della Napa centrale. Riceve sia il calore delle parti più interne sia ancora una quota di raffrescamento da nebbie e brezze; per questo i Cabernet risultano maturi e potenti, ma spesso anche molto energici e rifiniti. È una delle AVA che più hanno costruito la reputazione internazionale della valle sul versante bordolese.
- Rutherford AVA: è la grande delle sottosezioni centrali della Napa Valley. L'abbondanza di sole, il ruolo dei benchland (terrazze pedecollinari) occidentali e i suoli ghiaiosi profondi ne fanno una delle zone più riconoscibili per il Cabernet Sauvignon, spesso associato a tessiture fitte, frutto denso e tannino granulare. È il cuore della Napa.
- Howell Mountain AVA: è il versante e altipiano orientale sopra la linea della nebbia. Suoli vulcanici, bassa fertilità, forte drenaggio, molte ore di sole e scarsa influenza marina producono rossi più strutturati, più austeri e più longevi. È una delle grandi AVA montane del Cabernet di Napa, con una presenza non secondaria anche di Merlot e Zinfandel. È la prima sottozona istituita ad AVA (cd. *nested AVA*) autonoma dentro Napa Valley AVA, nel 1983.
- Mount Veeder AVA: sul versante occidentale delle Mayacamas, è una delle AVA montane più fresche della valle. I pendii sono ripidi, i suoli per lo più sedimentari e poveri, le rese basse; i Cabernet tendono a risultare più nervosi, tannici e longevi, spesso con un profilo meno opulento del fondovalle.
- Calistoga AVA: occupa il settore più settentrionale della Napa Valley, in una delle zone più calde e interne della valle, chiusa da rilievi e con forte escursione termica. I suoli hanno frequente componente vulcanica e buon drenaggio, condizioni favorevoli soprattutto per Cabernet Sauvignon e Zinfandel. I vini risultano in genere più maturi, pieni e strutturati rispetto alle sottozone meridionali di Napa.

Central Valley

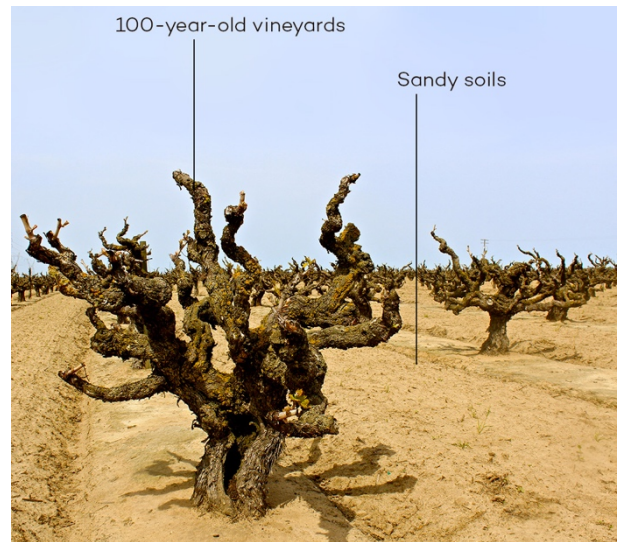
La Central Valley è il principale bacino viticolo quantitativo della California e concentra la parte maggiore della produzione enologica dello Stato. Si estende nell'interno californiano e comprende soprattutto la San Joaquin Valley a sud e la Sacramento Valley a nord, in un grande sistema pianeggiante di origine alluvionale. Il clima è nettamente più caldo rispetto alla fascia costiera: estati lunghe, forte insolazione, scarse piogge durante la stagione vegetativa e ricorso strutturale all'irrigazione. Questo permette rese elevate, maturazioni rapide e grande regolarità produttiva.

Dal punto di vista enologico, la Central Valley è la regione dei vini di grande volume e da largo consumo, dei mosti concentrati, delle basi per distillazione e costituisce una parte consistente dell'export industriale californiano. La qualità media non coincide con quella delle aree più prestigiose della North Coast (Sonoma e Napa), perché il contesto climatico e agronomico favorisce soprattutto produttività e standardizzazione. I suoli sono generalmente profondi, fertili e alluvionali, adatti a viticoltura meccanizzata su larga scala.

Dentro questo quadro esistono però distretti con identità più definite, come la Lodi AVA.

Lodi AVA è la grande denominazione della Central Valley, nella parte nord della San Joaquin Valley, tra Sacramento e Stockton. Il cuore storico della denominazione è Mokelumne River AVA, caratterizzata da suoli sabbiosi profondi e ben drenanti, molto adatti alla sopravvivenza di vecchie vigne spesso a piede franco. È qui che si concentra una parte importante del patrimonio storico di Zinfandel della California, vitigno considerato identitario della zona.

I vini della Lodi AVA a base Zinfandel sono in genere caldi, ampi e fruttati, con note di mora, lampone maturo, prugna e spezie dolci. Rispetto allo Zinfandel di Napa, quello di Lodi tende ad essere meno austero e meno tannico; rispetto a certe versioni molto alcoliche, però, le vigne vecchie di Lodi possono dare vini più equilibrati e complessi. Proprio per questo Lodi è oggi insieme una grande area produttiva e una delle zone più significative per capire lo Zinfandel storico californiano.

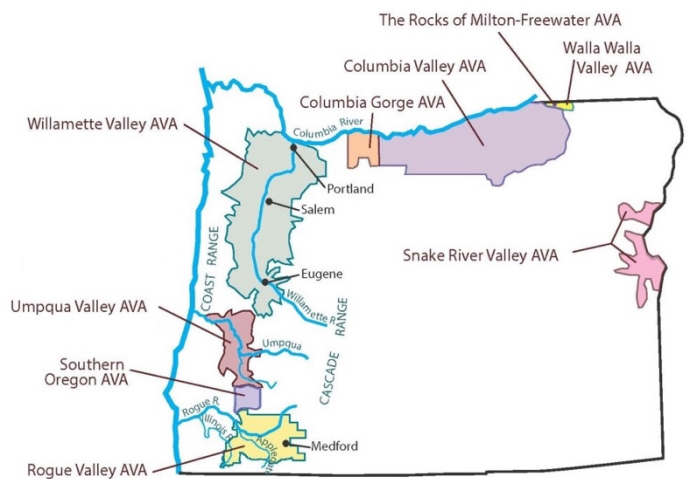


Oregon

Viticoltura dell'Oregon

La viticoltura dell'Oregon ha un'identità molto definita ed è molto meno dispersiva di quella californiana. L'Oregon ricorre in particolare ai vitigni di clima fresco, in primis il Pinot Noir, che rappresenta da solo circa il 59% della superficie vitata dello Stato; seguono Pinot Gris e Chardonnay, mentre nelle zone più calde acquistano importanza anche Syrah e Cabernet Sauvignon. L'Oregon vitivinicolo non è improntato sulla quantità o sulla neutralità produttiva, bensì è una realtà che ha cercato fin dall'inizio riconoscibilità stilistica, precisione e rapporto stretto con il territorio. Anche per questo, pur avendo un peso produttivo molto inferiore rispetto alla confinante California, l'Oregon occupa una posizione culturale molto superiore alle sue dimensioni. Le AVA principali da menzionare sono Columbia Valley, Willamette Valley, Southern Oregon, Rogue Valley, Umpqua Valley e Snake River Valley. La fama internazionale di questo Stato dipende soprattutto dalla Willamette Valley AVA, il cui clima più fresco e umido è particolarmente adatto ai vitigni borgognoni; qui il Pinot Noir è il vitigno principale. I suoli su cui viene allevato sono un misto di vulcanici, marini sedimentari e depositi eolici di loess, aspetto geologico che spiega la forte frammentazione interna e la nascita di numerose sotto-AVA. A questo vitigno se ne aggiunge un secondo, uno quasi anomalo per gli Stati Uniti: il Pinot Gris, che in Oregon ha raggiunto un peso ben superiore a quello che ha altrove.

Infine, l'Oregon ha sviluppato una cultura della sostenibilità molto marcata: da diversi anni l'Oregon è impegnato nelle certificazioni ambientali e una quota rilevante dei vigneti è certificata LIVE (Low Input Viticulture and Enology), una certificazione di sostenibilità che valuta l'uso dei fitofarmaci, la gestione del suolo, il consumo idrico, la biodiversità, l'uso consapevole dell'energia, l'impatto ecologico complessivo e la gestione della cantina. Per questo l'Oregon conta non solo per la qualità dei suoi vini, ma per la coerenza con cui ha costruito una propria idea di viticoltura.



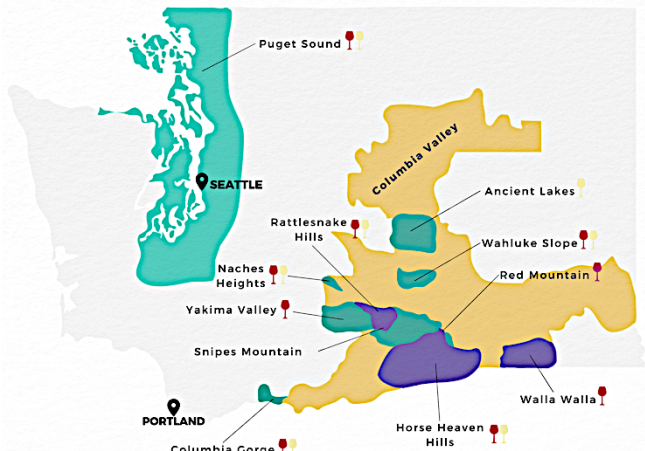
Washington



Viticultura di Washington

Lo Stato di Washington si trova all'esatto opposto della capitale degli Stati Uniti Washington D.C.; quando lo Stato si separò dall'Oregon nel 1853, il Congresso federale pensò di chiamarlo Columbia, nome del fiume che segna il confine con l'Oregon, ma questo avrebbe generato confusione con l'area federale della capitale Washington, il District of Columbia. Fu così che gli americani ebbero un autentico colpo di genio: chiamare lo stato Washington. Immagino che il pensiero nei corridoi del Congresso fosse tipo: *“perché chiamarlo Columbia, dato che genererebbe confusione con l'omonimo distretto della capitale Washington, se invece possiamo chiamarlo direttamente Washington, in onore del nostro primo Presidente?”*. Si pensi che, come alternativa, fu proposto anche il nome Washingtonia: al tempo non brillavano per inventiva.

La viticoltura dello Stato di Washington ha un peso nella produzione di vino americano: con oltre 20.000 ha, oltre 1.000 cantine e più di 80 varietà coltivate, Washington è il secondo Stato degli Stati Uniti per produzione vinicola, dopo la California. La viticoltura si concentra quasi interamente nella parte orientale dello Stato, a est della catena montuosa Cascade Range, dove l'ombra pluviometrica crea un ambiente secco, molto luminoso e con precipitazioni scarse; in questo contesto l'irrigazione è un fattore essenziale della qualità e della regolarità produttiva.



Lo stato di Washington è dominato da vitigni internazionali, in particolare Cabernet Sauvignon (26,9%), Riesling (14,7%), Chardonnay (14,3%), ma anche Syrah (10,7%), Merlot (8,3%), Sauvignon Blanc (6,3%) e altri vitigni minoritari.

Le AVA principali sono:

- **Columbia Valley AVA:** è la denominazione principale dello Stato, comprende gran parte della superficie vitata, i vitigni principali sono Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Riesling e Syrah.
- **Yakima Valley AVA:** è la prima AVA federale di Washington, riconosciuta nel 1983. La produzione è molto diversificata e combina diverse varietà.
- **Walla Walla Valley AVA:** è una delle aree di maggiore reputazione qualitativa e la sua identità è nettamente centrata sui rossi. Condivisa con l'Oregon (AVA transstatale), è stata istituita nel 1984 e i vitigni di riferimento sono Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah; questa AVA deve la sua fama ai rossi strutturati.
- **Puget Sound AVA:** rappresenta l'eccezione occidentale dello Stato, a ovest della Cascade Range, nell'area marittima grossomodo compresa fra Olympia e Bellingham, comprese le aree insulari e peninsulari. Qui il clima è molto più fresco e umido, i vitigni principali sono Pinot Noir, Müller-Thurgau, Madeleine Angevine (bianco precoce, fresco, origine francese) e Siegerrebe (bianco aromatico, origine tedesca).

New York

Viticoltura di New York

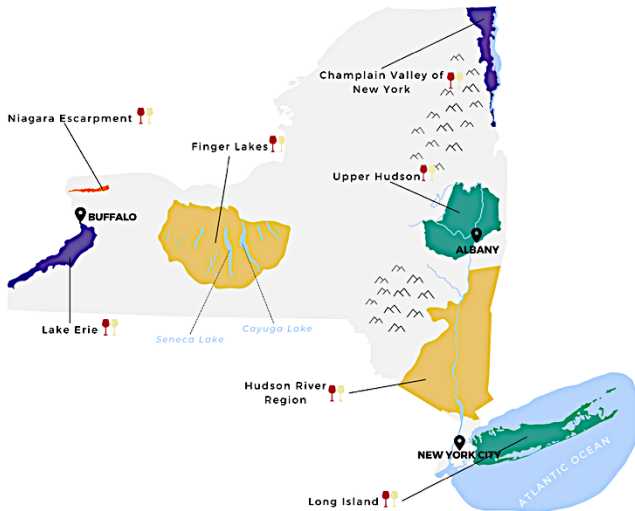
La viticoltura dello Stato di New York è una delle più antiche e articolate degli Stati Uniti. La New York Wine & Grape Foundation, l'organizzazione di riferimento per la promozione e il supporto dell'industria vitivinicola dello Stato, riporta che la superficie vitata è di circa 11.970ha; solo di 6.370ha (53,2%) è nota la varietà coltivata.

Il vigneto newyorkese è molto diverso da quello di Washington, Oregon e California (west coast), perché non è dominato soltanto da *Vitis vinifera* e vini secchi di impostazione europea. Qui convivono uve americane, ibridi e vitigni internazionali. Il vitigno più coltivato è il Concord, uva americana da *Vitis labrusca*, che rappresenta circa il 43% della superficie varietale dichiarata; seguono Aurora (o Aurore), Riesling, Niagara, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Catawba, Pinot Noir, Cayuga White, Merlot, Seyval Blanc, Vidal Blanc e Gewürztraminer. I dati ufficiali dello Stato riportano oltre 134 varietà coltivate, dato che rende New York uno degli Stati più eterogenei sotto l'aspetto ampelografico degli Stati Uniti.

Le AVA principali sono:

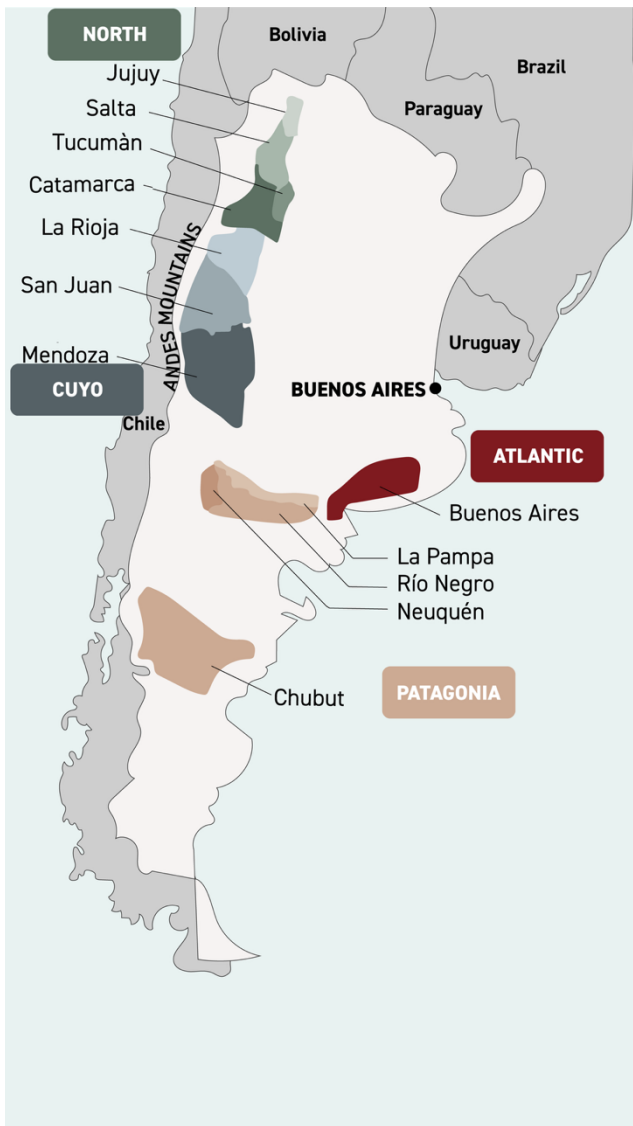


- **Finger Lakes AVA:** è la regione di maggiore reputazione qualitativa moderna: si sviluppa attorno a laghi glaciali profondi, capaci di mitigare il freddo, ed è nota soprattutto per Riesling, Cabernet Franc, Chardonnay, Gewürztraminer e Pinot Noir, pur mantenendo una presenza significativa di Concord, Catawba, Cayuga White e altri ibridi. Il nome della zona deriva dalla forma che hanno i laghi di origine glaciale, allungati, che dal satellite appaiono come dita. In basso a sinistra, una foto di vigneti dei Finger Lakes.
- **Lake Erie AVA:** condivisa con Pennsylvania e Ohio, è la maggiore area vitata dello Stato e resta dominata dal Concord, con forte vocazione agricola e trasformativa più che da fine wine. La mappa nella pagina seguente è ingannevole: infatti, a dispetto dell'estensione dell'area, i vigneti qui coprono una superficie di 7.145ha, mentre l'AVA Finger Lakes – apparentemente più grande – copre “appena” 3.656 ha.
- **Long Island AVA:** sull'omonima isola, è l'AVA dello Stato di New York che più risente dell'influenza dell'oceano Atlantico, oltre ad essere quella più orientata alla *Vitis vinifera* e meno legata a uve americane o ibridi. I vitigni principali sono Merlot, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. Il clima marittimo, più mite e ventilato rispetto alle aree interne, favorisce vini da clima fresco, tendenzialmente più eleganti che concentrati.
- **Hudson River Region AVA:** apparentemente l'area più vasta nella mappa, sono soltanto 85ha coltivati. Riconosciuta nel 1982, è la prima AVA dello Stato di New York e una delle più antiche degli USA. Si sviluppa lungo la valle del fiume Hudson, a nord della città di New York, ed è un'area dove la viticoltura è piuttosto frammentata e orientata a vitigni da clima fresco e ibridi. I principali sono: Cabernet Franc, Riesling, Chardonnay, Vidal Blanc e Seyval Blanc.
- **Niagara Escarpment AVA:** localizzata vicino al lago Ontario e al confine con il Canada, è un'AVA piccola, influenzata dal sistema dei Grandi Laghi, che attenua in parte gli estremi termici; inoltre, la scarpata/rilievo su cui sorge contribuisce al drenaggio ed alle esposizioni solari. La viticoltura è di clima fresco, con Riesling, Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Franc, accanto a ibridi e varietà resistenti al freddo.



- Upper Hudson AVA: a nord della Hudson River Region, nell'area alta della valle del fiume Hudson. È un'AVA recente e molto fredda, dove la viticoltura è possibile soprattutto grazie a varietà resistenti agli inverni rigidi. Qui i vitigni internazionali hanno un ruolo secondario, sono più importanti Marquette, Itasca, Frontenac, La Crescent, Petite Pearl e altri ibridi da clima freddo.
- Champlain Valley of New York AVA: AVA all'estremo nord-est dello Stato, lungo il lago Champlain, vicino al Vermont e al confine canadese. È una delle aree più fredde della viticoltura newyorkese. La coltivazione si basa soprattutto su vitigni resistenti al freddo, come Marquette, Frontenac, La Crescent, Itasca e St. Pepin. Il lago aiuta a moderare il clima, ma l'ambiente resta severo e molto diverso da Finger Lakes o Long Island.

ARGENTINA



Viticoltura dell'Argentina

L'Argentina è il principale produttore di vino del Sud America. Il paese si sviluppa principalmente da nord a sud, con la cordigliera delle Ande a ovest e le grandi pianure, le aree collinari e, più a sud, le *mesetas* patagoniche (altipiani aridi e ventosi, spogli) a est, sul lato rivolto all'Atlantico.

I vigneti si trovano principalmente ai piedi delle Ande, in valli e in aree aride rese fertili dall'irrigazione. Gran parte del vino argentino si ottiene da vigneti coltivati in ambienti aridi o semiaridi, molto luminosi, con piogge scarse e forte dipendenza dall'irrigazione. L'acqua con cui sono irrigati i campi proviene in larga parte dallo scioglimento delle nevi andine e permette la coltivazione in zone che, senza irrigazione, sarebbero spesso troppo secche.

I vini argentini sono classificati in modo grossomodo simile a quanto avviene in Europa:

- *Indicaciones Geográficas (IG)*: corrispondono alle indicazioni geografiche e servono a identificare l'origine delle uve e a proteggere i nomi territoriali; sono il livello più usato per i vini argentini, perché permettono di distinguere province, valli, dipartimenti e aree più precise, soprattutto a Mendoza. Non vanno confuse con le nostre IGP, perché in Argentina indicano soprattutto l'origine geografica del vino, più che un modello produttivo dettagliato.
- *Denominación de Origen Controlada (DOC)*: sono categorie di vini più restrittive e molto meno numerose: le più note sono Luján de Cuyo DOC e San Rafael DOC, entrambe nella provincia di Mendoza. In termini pratici, la denominazione di origine controllata aggiunge regole più strette sul modello produttivo.

In generale, per indicare un vitigno in etichetta è generalmente necessario che almeno l'85% delle uve da cui si è ottenuto il vino siano della varietà dichiarata.

Dal punto di vista climatico, la viticoltura argentina è legata soprattutto ad ambienti aridi o semiaridi. Nelle principali zone produttive ai piedi delle Ande, come Mendoza e San Juan, le precipitazioni sono scarse e il cielo è spesso sereno, con forte luminosità e notevole esposizione solare. Il clima è in genere continentale, con estati calde, inverni freddi e forti escursioni termiche tra giorno e notte, soprattutto nei vigneti di quota.

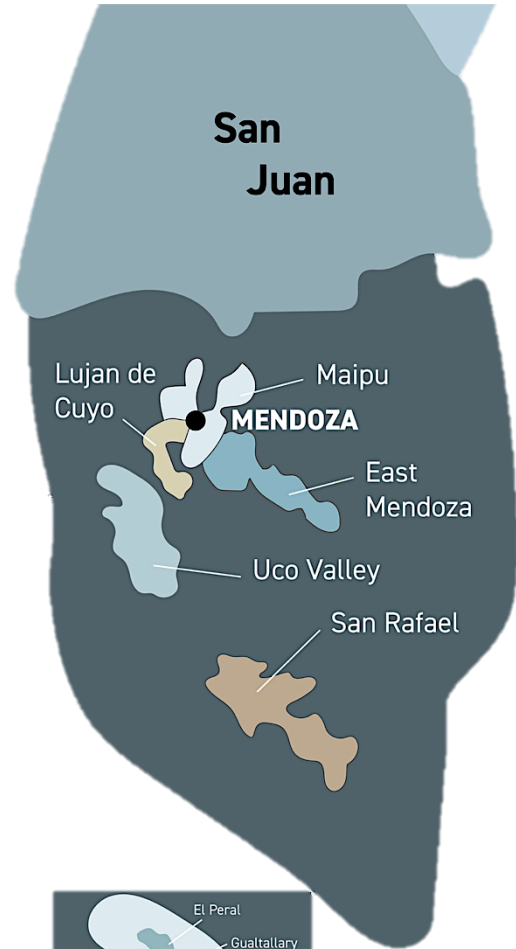
I principali rischi climatici sono la grandine, frequente in alcune aree di Mendoza, le gelate primaverili e autunnali, la scarsità idrica e, nelle zone più esposte, l'eccessiva radiazione solare. L'altitudine è un fattore decisivo: nelle aree più elevate mitiga il caldo, aumenta l'escursione termica e permette maturazioni più lente rispetto alle zone più basse.

Il clima cambia molto da nord a sud. Il nord, in particolare a Salta, è caldo, secco e di alta quota. Cuyo, con Mendoza e San Juan, è arido e continentale. La Patagonia è più fresca, asciutta e ventosa, con stagioni vegetative più brevi. L'area atlantica della provincia di Buenos Aires è invece più umida, ventilata e influenzata dal mare.

L'Argentina conta grossomodo 199.946ha di vite, distribuiti in oltre 22.000 vigneti. Il vitigno principale è il Malbec, che da solo supera i 47.000ha (circa il 23,9% del totale); di origine francese, ha trovato in Argentina la sua patria moderna, soprattutto a Mendoza, al punto da diventare il simbolo internazionale della viticoltura del Paese. Accanto al Malbec, tra i rossi, hanno rilievo Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc e, nelle aree più fresche, Pinot Noir; tra i bianchi i riferimenti principali sono Torrontés Riojano, Pedro Giménez, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Il Pedro Giménez non va confuso con il Pedro Ximénez, il celebre vitigno spagnolo: nonostante la somiglianza del nome, si tratta di due varietà diverse, come ha chiarito anche l'*Instituto Nacional de Vitivinicultura* (INV, ente pubblico argentino) attraverso analisi con marcatori SSR, cioè analisi genetiche del DNA della vite, che hanno escluso non solo l'identità, ma anche una qualunque relazione diretta fra i due vitigni. In Argentina esistono inoltre diverse varietà *criollas*, ossia nate nel continente americano dall'adattamento e dall'incrocio di varietà introdotte dagli spagnoli; tra queste la più importante è il già menzionato Torrontés Riojano, aromatico, usato per vini generalmente secchi e molto riconoscibili al naso. Cereza è una *criolla rosada* molto diffusa (11,8%, 2° uva argentina). La produzione argentina è concentrata soprattutto sui vini fermi secchi, in particolare rossi, con il Malbec come riferimento principale; sono presenti anche spumanti, soprattutto da Chardonnay e Pinot Noir, prodotti sia con metodo Martinotti sia con metodo tradizionale.

Le regioni vitivinicole vengono abitualmente raggruppate in quattro grandi aree: Norte, Cuyo, Patagonia e Atlántica.

- **Norte:** è l'area dei vigneti di quota al nord, in ambienti molto luminosi e asciutti, con forti escursioni termiche. Salta è la provincia più nota. A Uquía (foto a lato), nella Quebrada de Humahuaca, provincia di Jujuy, esiste un vigneto a ben 3.329m slm: è il secondo più ad alta quota del mondo (il primo è in Tibet, 3.563m slm). Il clima non è alpino, si tratta infatti di una zona desertica di montagna (<150mm annui di pioggia), con temperature diurne estive fino a 30°C e notturne sotto 0°C. Il vitigno principale è il Torrontés Riojano, ma sono presenti anche Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat e Syrah. I vini sono soprattutto fermi.
- **Cuyo:** è il cuore della viticoltura argentina e comprende Mendoza, San Juan e La Rioja. È l'area più importante per superficie, produzione e reputazione. Il clima è arido, l'irrigazione è decisiva e la vite si concentra negli *oasis* ai piedi della cordigliera, cioè nelle aree rese coltivabili dall'acqua proveniente dallo scioglimento delle nevi andine. Qui dominano i vini fermi, soprattutto rossi.
 - **Mendoza:** sottozona del Cuyo, rappresenta la regione vitivinicola più importante dell'Argentina. Il Malbec è il vitigno principale, ma si producono vini anche da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bonarda, Syrah, Merlot, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon. Le aree storiche sono Luján de Cuyo e



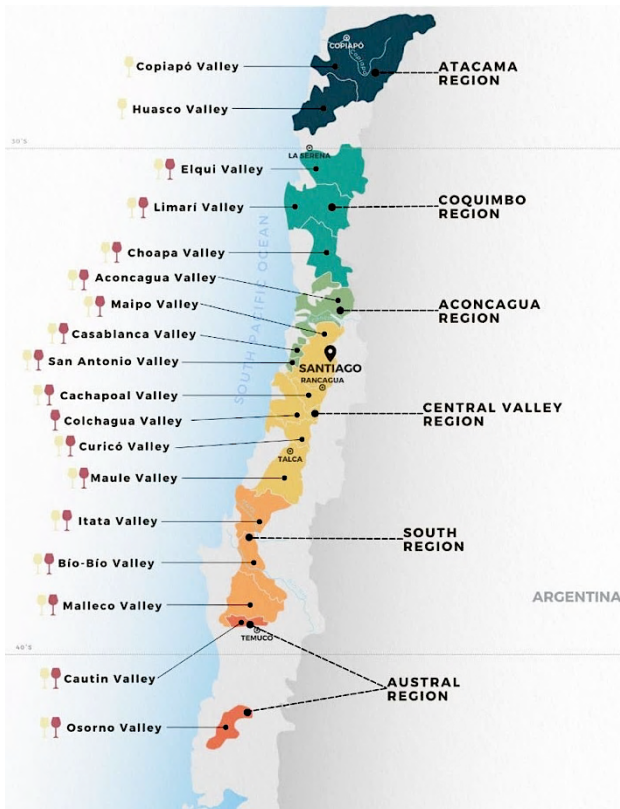
Maipú, vicine alla città di Mendoza; la zona orientale (Este o East Mendoza) è quella più produttiva; la zona sud comprende San Rafael e la Valle de Uco, proprio quest'ultima è oggi una delle aree più ricercate, soprattutto per vigneti di quota.

- Valle de Uco - Tupungato: dipartimento della provincia di Mendoza e una delle aree più note della Valle de Uco, Tupungato è associato alla viticoltura di quota e a vini fermi da Malbec, Cabernet Franc, Chardonnay e Sauvignon Blanc.
- San Rafael: è una zona del sud di Mendoza. Ha una tradizione storica importante ed è una delle due DOC argentine più note, insieme a Luján de Cuyo. Produce soprattutto vini fermi da Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Chenin Blanc, Chardonnay e altri vitigni. È meno mediatica della Valle de Uco, ma ha un peso storico e normativo rilevante nella classificazione argentina.
- Luján de Cuyo: una delle zone storiche di Mendoza, situata nella cosiddetta *Primera Zona*, ai piedi delle Ande, è considerata una delle culle del Malbec argentino. La sua fama è legata soprattutto ai vecchi vigneti e a rossi da Malbec pieni, maturi e regolari, ma vi si coltivano anche Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Chardonnay. La DOC Luján de Cuyo, nata tra la fine degli anni '80 e l'inizio dei '90, è stata la prima Denominación de Origen Controlada dell'Argentina ed è stata creata per proteggere l'identità storica del Malbec della zona.
- San Juan: è la seconda provincia vitivinicola argentina per importanza produttiva. Situata a nord di Mendoza, è più calda di questa e storicamente è stata legata anche a produzioni di volume, mosti, uve da tavola e uve da passa. Oggi alcune zone più fresche o più alte (come Pedernal, Zonda, Ullum e Calingasta) hanno maggiore interesse qualitativo. La Syrah è uno dei vitigni più caratteristici della provincia, ma i principali sono Cereza, Malbec, Bonarda e Pedro Giménez. Molto coltivata anche uva da tavola (Flame Seedless).
- La Rioja: non va confusa con la Rioja spagnola, l'unica DOCa. È una piccola regione del Cuyo, molto importante per il Torrontés Riojano, tanto che il vitigno prende il nome proprio da questa provincia. Accanto al Torrontés si trovano Malbec, Bonarda, Syrah e Cabernet Sauvignon. I vini sono soprattutto fermi, con uno stile generalmente più tradizionale e meno noto a livello internazionale rispetto a Mendoza.
- Patagonia: questa macroarea comprende le regioni Río Negro, Neuquén, La Pampa e Chubut. È più meridionale, fresca e ventosa rispetto a Cuyo. Río Negro è la zona storica più importante: la viticoltura si sviluppa lungo la valle del fiume omonimo, in un ambiente secco ma meno caldo rispetto a Mendoza e San Juan. I vitigni sono Pinot Noir, Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon. Gli stili principali sono vini fermi, con rossi meno caldi rispetto a molte aree di Mendoza e bianchi più freschi.
- Atlántica: è la regione più recente e sperimentale, situata sulle colline a sud di Buenos Aires e piuttosto vicina alla costa atlantica. Qui l'oceano ha un ruolo più evidente rispetto al resto della viticoltura argentina, improntata per lo più sul clima e sui terreni ai piedi delle Ande. In questa regione il clima è più umido, ventilato e moderato. I vitigni principali sono Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño, Riesling, Pinot Noir, Cabernet Franc, Merlot e Tannat. Si producono bianchi, sia fermi che spumanti, oltre a rossi più freschi, con un'identità molto diversa dalle zone aride dell'interno.



CILE





Viticultura del Cile

Il Cile si estende per 4.270 km, risultando 3,5 volte più lungo dell'Italia. La sua larghezza varia dai 445 km del punto massimo (poco meno della distanza tra Trieste e Torino) ai soli 90 km del punto minimo (circa la distanza tra Trieste e Jesolo Lido). Mediamente è largo circa 180 km, una distanza simile a quella tra Napoli e Foggia.

Circa l'80% del territorio ha carattere montuoso, il restante 20% si distribuisce tra fascia costiera, valle centrale e rilievi minori.

Dal punto di vista geologico, il Cile è un paese di frontiera tettonica a causa della subduzione della placca di Nazca al di sotto della placca sudamericana: è proprio questo processo che ha costruito le Ande, che alimenta il vulcanismo e che rende il paese uno dei più sismici del mondo. Questi movimenti tettonici spiegano perché il paesaggio cileno abbia una forte energia verticale, con montagne alte, vallate strette e una lunga continuità di suoli legati a materiali alluvionali, colluviali e, in molte aree, anche vulcanici.

Dal punto di vista climatico, nel nord domina l'aridità estrema, nel centro si afferma un clima mediterraneo, con estati secche e inverni più piovosi; a mano a mano che si scende verso sud aumentano freschezza, pioggia e influenza oceanica. Per la viticoltura il clima ideale è quello del Cile centrale, dove la vite beneficia di estati asciutte, forte luminosità, ventilazione e importanti escursioni termiche tra giorno e notte. A questa struttura generale si aggiunge il ruolo decisivo del Pacifico,

raffreddato dalla corrente di Humboldt (o corrente del Perù, fra le correnti oceaniche più fredde del pianeta), e il ruolo delle Ande, che isolano e insieme modulano le temperature. Da questi aspetti geografico-climatici ne derivano aree interne più calde e regolari, aree costiere più fresche e ventilate, aree meridionali più umide e difficili.

Enologicamente, l'identità moderna del Cile si è costruita soprattutto su varietà internazionali, in gran parte francesi, entrate stabilmente nel vigneto nazionale a partire dal XIX secolo. Il vitigno storico cileno è il País, specie a bacca rossa, non aromatico, introdotto in epoca coloniale e a lungo centrale nella viticoltura del paese; per molto tempo è stato associato a vini semplici, ma negli ultimi decenni è tornato importante nelle zone storiche del sud. Il vitigno a bacca rossa più coltivato in Cile è il Cabernet Sauvignon, soprattutto nel Maipo, mentre il vitigno simbolicamente più "cileno" sul mercato internazionale è Carménère, recuperato dopo una lunga confusione con il Merlot; infatti, per molto tempo in Cile molte vigne furono credute di Merlot, quando invece erano di Carménère. Tra i bianchi, i due vitigni principali sono Sauvignon Blanc e Chardonnay, soprattutto nelle vallate più fresche e vicine al Pacifico. Il catasto viticolo del *Servicio Agrícola y Ganadero* (SAG – ente pubblico che si occupa di sanità vegetale e animale in Cile) mostra che Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, País e Carménère da soli coprono insieme il 56% della superficie viticola nazionale.

Nei vigneti cileni uno degli elementi più singolari è la lunga persistenza di vigne a piede franco: la fillossera, infatti, a differenza di quanto avvenuto in Europa e in gran parte delle aree viticole mondiali, non si è stabilmente insediata nel paese, e questo ha permesso la conservazione di numerosi impianti non innestati, soprattutto nelle zone più antiche. Tuttavia, questo non si traduce nella presenza in ogni vigneto cileno di viti a piede franco, perché nelle realizzazioni più recenti spesso sono usati portainnesti americani per ragioni agronomiche, ma resta il fatto che il paese ha mantenuto una continuità storica rara di vigne sul proprio apparato radicale. L'isolamento geografico del Cile ha contribuito a ridurre drasticamente la presenza della fillossera nel paese.

Nella viticoltura storica del sud appartiene anche il *raulí*, termine che non designa un vitigno ma un legno, quello di *Nothofagus alpina*, specie nativa cilena, in pratica un faggio australe. La presenza del raulí nella storia del vino cileno non ha il significato che oggi attribuiamo al rovere nell'affinamento: il raulí non veniva impiegato per conferire al vino uno stile preciso, arricchirlo di aromi terziari o segnare tecnicamente l'affinamento, come avviene con il legno in gran parte del mondo, ma era usato per la conservazione e il trasporto del vino. Le grandi *pipas*, destinate alla conservazione o al trasporto del *pipeño* – il vino contadino del sud – avevano capacità diversa a secondo dell'epoca, dell'area e dell'uso, in generale da 80-400 litri. Il richiamo al raulí è utile per capire la cultura e la pratica enologica rurale, fatta di economia povera, uso domestico dei recipienti, di vino sfuso.

Accanto al vino fermo, la tradizione viticola cilena comprende anche una produzione distillatoria di primo piano. Il *pisco* è un *aguardiente*, ossia un'acquavite di vino, ed è ottenuto per distillazione di vino già fermentato ottenuto a sua volta da varietà



aromatiche, in particolare Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Torontel, Moscatel de Austria e Pedro Jiménez. Il pisco è un prodotto identitario del Cile. Il catasto SAG registra 9.287,4ha di *variedades pisqueras*, concentrati interamente nelle uniche due regioni ammesse, Atacama e Coquimbo, con Pedro Jiménez e Moscatel de Austria che insieme costituiscono il 69% del totale.

L'assetto territoriale della viticoltura cilena è definito dalla zonizzazione ufficiale fissata dal *Decreto 464* (ufficialmente: *Decreto N° 464 del Ministerio de Agricultura, que establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización*), che distingue regioni viticole, sottoregioni, zone e aree. Nel Decreto, tutte le sottozone hanno ufficialmente il nome "Valle" seguito dalla specificazione, come ad esempio "Valle del Maule", anche se sovente vengono chiamate colloquialmente solo con il nome proprio, ad esempio "Maule".

Infine, molti manuali tendono a semplificare a fini didattici la zonificazione del Cile, tuttavia il seguente è l'unico modo corretto (*ex lege*) di suddividere le aree vitivinicole cilene.

- **Atacama:** la Región Vitícola de Atacama comprende Valle de Copiapó e Valle del Huasco. È la più settentrionale del Cile vitivinicolo e si colloca ai margini del deserto di Atacama; per questo la sua viticoltura ha carattere di *oasis* (come in Argentina a ridosso della Cordigliera), con aridità estrema, forte insolazione e dipendenza decisiva dall'acqua disponibile. La valle di Huasco, che le fonti di settore presentano come una frontiera estrema del vino cileno, capace di produrre vini notevoli in un contesto climatico limite. Sul piano storico la valle è legata soprattutto al Pajarete, vino generoso (>14% vol. con fermentazione naturale), e alla produzione di uve destinate anche al pisco e uve País.
- **Aconcagua:** la Región Vitícola de Aconcagua comprende Valle del Aconcagua, Valle de Casablanca e Valle de San Antonio. Casablanca ha segnato una svolta decisiva nella storia recente del vino cileno; è una valle mediterranea fortemente mitigata dalle brezze oceaniche, e proprio da questa condizione climatica deriva la sua vocazione per Sauvignon Blanc e Chardonnay, ai quali si è aggiunto in modo ormai stabile il Pinot Noir. Alcuni testi menzionano il Riesling, che pur essendo presente è certamente meno rappresentativo e meno presente rispetto al Pinot Noir.
- **Valle Central:** le principali aree della Región Vitícola del Valle Central sono:
 - **Maipo:** è la valle più classica e più rappresentativa, quella in cui il Cabernet Sauvignon dà il meglio di sé rispetto a tutte le altre aree del Cile. La collocazione tra Ande e Cordigliera della Costa (una catena montuosa parallela alle Ande, più bassa e meno estesa), insieme a una lunga continuità produttiva, ha fatto di questa zona il riferimento centrale per il grande rosso cileno di impostazione classica.
 - **Rapel:** include Cachapoal e Colchagua, ha una struttura più ampia e più articolata e si identifica soprattutto con rossi più caldi e maturi, in particolare da uve Carménère, Cabernet Sauvignon e Merlot.
 - **Curicó:** nonostante goda di minor fama mediatica rispetto ad altre valli, quest'area rappresenta un pilastro dell'enologia cilena. Forte di una tradizione che risale all'Ottocento, la regione sfrutta la sua eterogeneità climatica per produrre vini estremamente versatili, distinguendosi oggi come il distretto d'elezione per spumanti di alta qualità.
 - **Maule:** regione vasta e storica, ha saputo valorizzarsi attraverso vini di qualità. Il suo patrimonio di vigne centenarie allevate ad alberello, la viticoltura eroica e l'assenza di irrigazione di soccorso ne fanno la culla di vini di grande personalità, con il Carignan nel ruolo di protagonista assoluto.
- **Sur:** le principali aree della Región Vitícola del Sur sono:
 - **Itata:** una delle culle più antiche della viticoltura cilena, conserva un'identità distinta rispetto al modello dominante del XX secolo, costruito sulle varietà francesi e sulle grandi aziende del centro. Qui continuano ad avere un ruolo centrale País, Cinsault e Moscatel, in un contesto climatico più fresco e più piovoso di quello del Cile centrale classico. Il *cultivo de secano* (lett: la "coltivazione in asciutto", ossia senza irrigazione di soccorso) è ancora diffusa come scelta consapevole per far soffrire la vite e dare carattere al vino. Itata ha riacquisito rilievo proprio perché ha saputo recuperare un modo di fare vino meno 'bordolese', meno aziendale e più legato alla storia rurale del territorio.
 - **Bío Bío:** quest'area è caratterizzata da un clima più fresco, più umido e più complesso da gestire; le maturazioni sono meno regolari, con gelate invernali e vendemmie più tardive rispetto alle vallate centrali. In questo contesto trovano condizioni favorevoli Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling, mentre in alcune aree permane anche la componente storica del País.
- **Austral:** la Región Vitícola Austral rappresenta la nuova frontiera estrema del vino cileno, dove la viticoltura sfida latitudini un tempo ritenute impossibili. Infatti, anche se l'Austral si estende fino al 46° parallelo sud – che nell'emisfero nord attraversa il Trentino-Alto Adige e Bordeaux – nell'emisfero sud le condizioni climatiche sono molto più severe: non essendoci grandi masse continentali a mitigare il clima, i venti antartici e l'umidità del Pacifico rendono il freddo molto più pungente e difficile per la vite. Le aree principali, come le valli del Cautín e del Osorno, sono caratterizzate da un clima freddo, influenzato da venti costanti e precipitazioni abbondanti, che impongono una gestione del vigneto meticolosa e rischiosa. In queste terre vulcaniche, il modello agricolo si allontana nettamente dalle grandi estensioni del centro, divenendo eroico e di precisione. Il vitigno principale è lo Chardonnay, che qui raggiunge livelli di acidità e mineralità, affiancato da un Pinot Noir austero ed elegante e da esperimenti ben riusciti con il Riesling e il Sauvignon Blanc.

Riepilogo Americhe

Sono di seguito riassunti in forma tabellare i territori, le eventuali sottozone più rilevanti, i vitigni più diffusi (in ordine decrescente) e alcune delle peculiarità degne di menzione.

Stati Uniti d'America.

- 4° al mondo per volume di vino prodotto; 6° per superficie vitata.
- Vitigni più diffusi: Chardonnay (20%), Cabernet Sauvignon (19%), Pinot N (12%), Merlot (10%), Zinfandel (8%).
- Fox grape: è a vitis labrusca, uva con profilo aromatico muschiato, intenso, fragolato o di succo d'uva concentrato; deriva l'aggettivo foxy, con accezione dispregiativa per la qualità.
- Vitigni americani: Alexander, Catawba, Delaware, Isabella, Mission (è l'iberico Listán Prieto), Muscadine, Norton.
- Proibizionismo: 1919-1933, vietato vendere o trasportare alcol *Speakeasy*: locali in cui vendevano alcol illegalmente.
- AVA: *American Viticultural Areas*, sono aree delimitate, garantiscono l'origine del vino; meno rigide dei disciplinari.
- Stati principali:
 - *California*:
 - 75-80% del vino USA
 - Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot N, Zinfandel (=Primitivo, Crljenak Kaštelanski)
 - Colombard era vitigno principale (33%), oggi molto ridimensionato.
 - Distretti principali: Sonoma, Napa Valley, Central Valley.
 - *Oregon*:
 - Pinot N 59% del totale
 - AVA quasi tutte nelle pianure/colline ad ovest
 - Viticoltura sostenibile a basso impatto ambientale
 - *Washington*:
 - 2° stato USA per produzione
 - Quasi solo vitigni internazionali
 - *New York*:
 - Concord 43% (1° vitigno); coltivati 143 vitigni, molto diffuse le uve americane e gli ibridi
 - Alcune AVA ospitano vitigni selezionati per climi molto freddi e rigidi, altre hanno internazionali

Stato	Sottozone principali	Vitigni principali	AVA principali
California	Sonoma	Cabernet Sauvignon Chardonnay Pinot N Zinfandel	• <i>Russian River Valley AVA</i>: fra le + celebri • <i>Dry Creek Valley AVA</i>: famosa per zinfandel • <i>Sonoma Coast AVA</i> • <i>Sonoma Valley AVA</i>
	Napa Valley	Cabernet Sauvignon Chardonnay Merlot Vitigni minori: Sauvignon B, Cabernet Franc, Pinot N, Zinfandel, Syrah	• <i>Los Carneros AVA</i>: Chardonnay & Pinot N • <i>Oakville AVA</i>: centrale e simbolica • <i>Rutherford AVA</i>: centrale e simbolica • <i>Stags Leap District AVA</i> • <i>Howell Mountain AVA</i>: prima sottozona ufficiale, buona presenza di Zinfandel e Merlot.
	Central Valley	Colombard Chardonnay Rubired Cabernet Sauvignon Pinot G Zinfandel	• <i>Lodi AVA</i> • <i>Mokelumne River AVA</i>: vigne piede franco e zona storica dello Zinfandel
Oregon		Pinot N Pinot G Chardonnay Syrah Cabernet Sauvignon	• <i>Willamette Valley AVA</i>: Pinot N & Pinot G su suoli vulcanici, marini e colici molto frammentati
Washington		Cabernet Sauvignon Riesling Chardonnay Syrah Merlot	• <i>Columbia Valley AVA</i>: è la principale per volume • <i>Walla Walla Valley AVA</i>: rossi, condivisa con Oregon, ha grande reputazione
New York		Concord Aurora Riesling Niagara Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Chardonnay	• <i>Finger Lakes AVA</i>: maggior reputazione, vitigni adatti a climi freddi • <i>Long Island AVA</i>: uve internazionali, la più oceanica • <i>Champlain Valley of NY AVA</i>: clima molto freddo, vitigni resistenti alle gelate.

Argentina.

- Principale produttore del Sud America
- Vigneti alle pendici delle Ande, in ambienti aridi e molto luminosi
- Denominazioni:
 - Indicaciones Geográficas (IG): indicano origine territoriale del vino, non corrispondono a IGP, perché non danno regole di modello produttivo
 - Denominación de Origen Controlada (DOC): poche e restrittive, danno regole sul modello produttivo
- Vitigni più diffusi: Malbec (23.9%), Cereza, Bonarda, Cabernet Sauvignon.
- Criollas: varietà formatesi in Argentina da adattamenti / incroci di origine iberica.

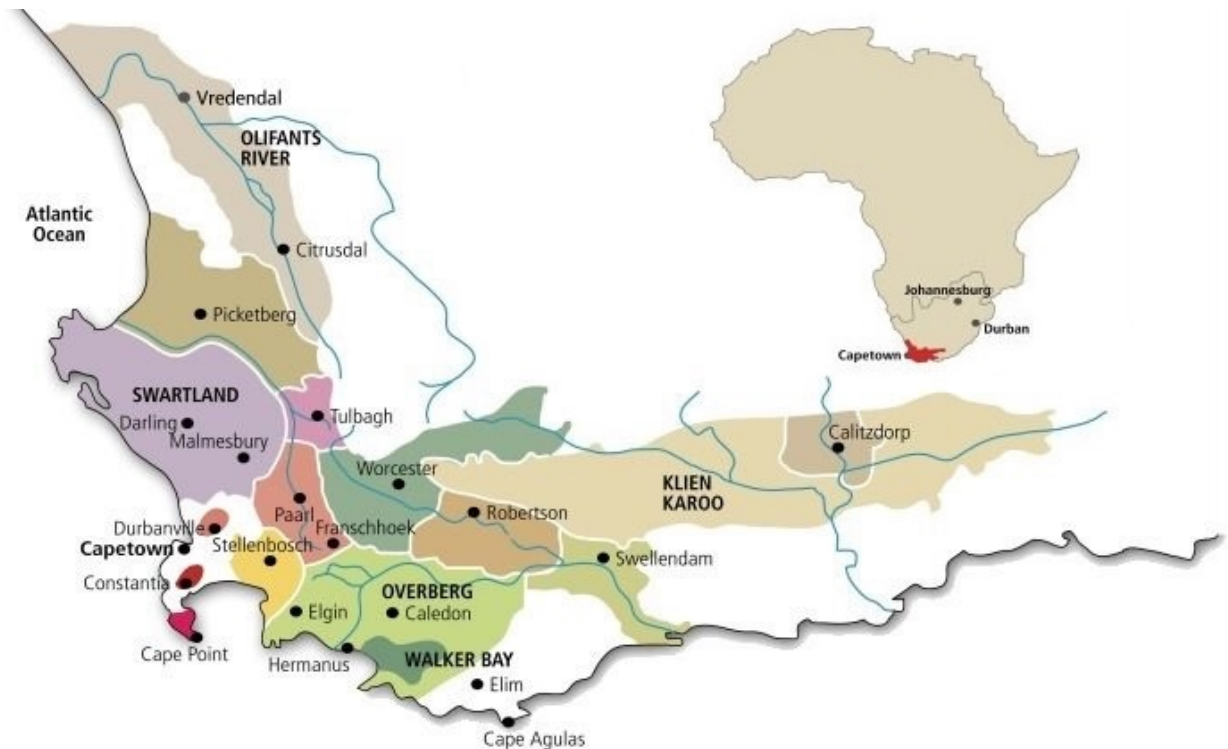
Regioni	Sottozone principali	Vitigni principali	Caratteristiche
Norte	<u>Salta</u> : sottozona più nota	Malbec Torrontés Riojano Cabernet Sauvignon	Vigne in quota (anche 3.329m slm, 2° al mondo) Zone desertiche di montagna
Cuyo	Mendoza	Malbec	Molte aree storiche: Luján de Cuyo (DOC), Maipú, Este Mendoza, San Rafael (DOC), Valle de Uco
	San Juan	Cereza Malbec Syrah	Zona importante, di volume, uve da tavola e uva passa
	La Rioja	Torrontés Riojano Malbec Cabernet Sauvignon	Il vitigno Torrontés prende il nome dalla zona
Patagonia	Rio Negro	Malbec Pinot N Merlot Cabernet Sauvignon	
Atlántica		Chardonnay Isabella Sauvignon B Pinot N	Regione recente, a sud di Buenos Aires, sull'Atlantico Regione molto diversa dai vini delle Ande Con Isabella si fanno vini e succhi

Cile.

- País: vitigno a bacca rossa, introdotto in epoca coloniale, tipico del Cile.
- Vitigni principali: Cabernet Sauvignon (più coltivato), Carménère (più simbolico, confuso per anni con Merlot); Sauvignon Blanc più coltivato fra i bianchi.
- Molti vigneti sono a pie de franco: il Cile è isolato da oceano, Ande e da zone desertiche a nord (poca fillossera).
- Raulí: un tipo di faggio australe il cui legno veniva usato per grandi contenitori (*pipas*) per trasportare il vino contadino del sud (*pipeño*)
- Pisco: è un'acquavite di vino da *variedades pisqueras* (specifici vitigni aromatici e Pedro Jiménez)

Regioni	Sottozone principali	Vitigni principali	AVA principali
Atacama	Valle de Copiapó	Syrah Chardonnay	Ai margini del deserto di Atacama Viticoltura è fatta di oasi <i>Pajarete</i> : vino generoso
	Valle del Huasco		
Aconcagua	Valle del Aconcagua	Sauvignon Blanc Chardonnay Pinot N	Casablanca: valle mediterranea, buoni vini internazionali
	Valle de Casablanca		
	Valle de San Antonio		
Valle Central	Valle del Maipo	Cabernet Sauvignon Sauvignon B	Cabernet Sauvignon di qualità, zona famosa
	Valle del Rapel		Rossi caldi e maturi
	Valle de Curicó		
	Valle del Maule		Vigne centenarie a alberello (País), Carignan di qualità
Sur	Valle del Itata	País Moscatel de Alejandría	Zona antica della viticoltura cilena <i>Cultivo de secano</i> : coltivazione in asciutto
	Valle del Bío Bío		Clima fresco, gelate invernali, vendemmie più tardive
Austral	Valle del Cautín	Chardonnay Pinot N	Clima limite: venti antartici, umidità Pacifico, piogge abbondanti, suoli ad alta mineralità
	Valle del Osorno		

SUDAFRICA



Introduzione

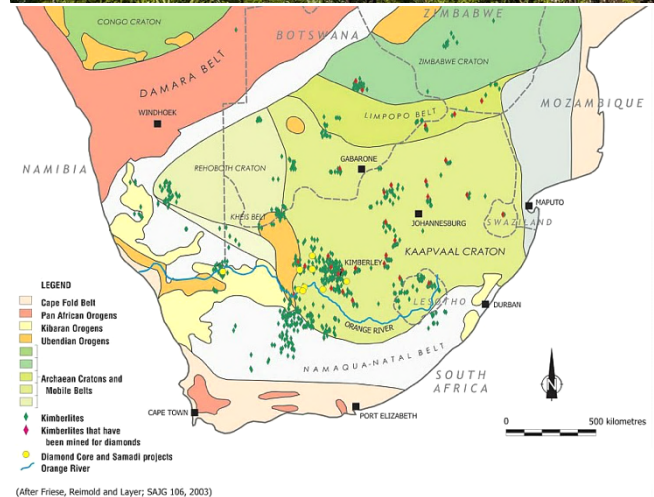
Il Sudafrica è una nazione giovane, nata come Unione Sudafricana il 31 maggio 1910 dall'unione di Colonia del Capo, Natal, Transvaal e Orange Free State; la trasformazione in repubblica arrivò nel 1961; la vera nascita del Sudafrica contemporaneo, però, arriva nel 1994, quando il Paese divenne una democrazia a suffragio universale dopo la fine dell'apartheid.

Il Sudafrica ha ben 3 capitali, riflesso della nascita stessa dello Stato: quando si costruì l'Unione, nessuno dei poli principali voleva cedere del tutto centralità agli altri, così le funzioni furono distribuite: Pretoria divenne sede dell'esecutivo, Città del Capo del legislativo, Bloemfontein del giudiziario, anche se la Corte costituzionale si trova a Johannesburg, con Bloemfontein che mantiene la sede della Suprema Corte d'Appello. Questa suddivisione del potere racconta bene il Paese: non una centralizzazione netta, ma un equilibrio ricercato fra aree storiche diverse; anche la lingua riflette questa frammentazione: in Sudafrica parlano moltissime lingue, 11 ufficiali, la più diffusa è lo Zulu, poi viene lo Xhosa, poi l'Afrikaans e a seguire le altre.

Dal punto di vista geografico, il Sudafrica ospita un grande altopiano interno, separato dalle zone più basse dalla Great Escarpment, la lunga scarpata che costituisce una delle strutture topografiche più nette dell'Africa australe. I Drakensberg (foto a lato) ne sono il tratto più spettacolare e più elevato, con cime che superano i 3.300 m; nel sud-ovest compaiono poi catene di montagne piegate più antiche, mentre le pianure vere e proprie sono rare e limitate alle pianure costiere, per lo più disposte in fasce ristrette.

Dal punto di vista climatico, il Sudafrica si trova in fascia subtropicale, ma l'altitudine dell'interno smorza molto le temperature; anche il mare, presente su ben tre lati, mitiga il caldo. In generale, il clima è piuttosto secco, con appena 400-500 mm annui di piogge; la regione di Città del Capo riceve soprattutto piogge invernali, mentre gran parte del resto del territorio ha piogge estive, con la conseguenza che l'ovest risulta essere più arido e influenzato dall'Atlantico meridionale, mentre l'est più umido e più caldo per l'apertura verso l'Oceano Indiano.

Infine, sotto l'aspetto geologico, il Sudafrica è vecchio, molto vecchio, un Matusalemme, infatti il basamento dell'Africa australe appartiene a una delle porzioni più antiche e stabili della crosta terrestre, fra cui il cratone del Kaapvaal, con al di sopra una distesa di rocce del sistema del Karoo, che occupano buona parte dell'altopiano. L'area su cui sorgono i vigneti sudafricani è lontana dal nucleo continentale antico, che si trova molto più a nord-est. Concentrati nel sud-est, i vigneti sorgono su terreni nati dall'incontro di graniti, scisti e metasedimenti del basamento, più arenarie quarzitiche e altre rocce della cintura piegata del Capo.



Viticoltura del Sudafrica

Il Sudafrica vitivinicolo di qualità si concentra quasi interamente nel Capo Occidentale, ovvero nella fascia sud-ovest del paese, dove la vicinanza dell'oceano, le montagne, le valli e l'escursione climatica creano un ambiente nettamente diverso rispetto all'interno continentale sudafricano.

I vitigni più coltivati – secondo dati 31/12/2025 – sono:

- **Chenin Blanc:** 15.913ha, 18.4% del totale, dà luogo a buona parte dei vini bianchi del Sudafrica. È localmente chiamato Steen, in particolare nella zona del Capo.
- **Sauvignon Blanc:** 10.184ha, 11.8% del totale
- **Colombard:** 8.960ha, 10.4% del totale, è localmente iscritto nei registri ufficiali dello Stato senza la d finale, Colombar.
- **Cabernet Sauvignon:** 8.749ha, 10.1% del totale
- **Syrah:** 8.340ha, 9.6% del totale, è localmente iscritto nei registri ufficiali dello Stato come Shiraz.
- **Pinotage:** vitigno a bacca rossa identitario del Sudafrica, con 6.605ha, il 7.6% del totale. Questo vitigno è stato creato nel 1925 incrociando Pinot Noir e Cinsaut ed è impiegato per fare vini rossi fermi, vini bianchi (ottimi Blanc de Noirs), spumanti, rosati e vini dolci o fortificati.

Curiosamente solo in Francia il Cinsaut è chiamato Cinsault, con la “i” in più, modifica peraltro del tutto inutile dato che la pronuncia delle due dizioni è la medesima: sē.so, una specie di san-so, con la “a” nasale, ma i francesi sono fatti così. Infine, sempre per curiosità, un tempo in Sudafrica il Cinsaut era chiamato Hermitage, senza un motivo specifico, giusto per fare confusione con l'omonima zona nel Rodano con cui, per inciso, non ha alcun legame genetico/botanico. Il nome stesso Pinotage deriva dalla crasi delle due parole Pinot + Hermitage.

Molti vitigni conservano nomi locali, come il Moscato di Alessandria che in Sudafrica è detto anche Hanepoot, forma afrikaner antica e radicata. Ancora, il Cape Riesling (lett: “Riesling del Capo”) è chiamato Crouchen (o Crouchen Blanc in Francia, un vitigno minore dei cugini transalpini), vitigno a lungo erroneamente confuso con Riesling Renano; per evitare errori, dalla vendemmia 2010 il Sudafrica ha sancito che non si può più chiamare con il nome “Riesling del Capo” e va chiamato necessariamente Crouchen.

Il Wine of Origin è il sistema di classificazione e certificazione di origine del Sudafrica; spesso abbreviata in W.O., in afrikaans è anche detto *Wyn van Oorsprong*, è stato istituito nel 1973 e certifica i vini secondo una gerarchia territoriale:

- **Geographical unit:** livello gerarchico più ampio, non indica un’unità di terroir, ma una vasta zona geografica amministrativa; sono esempi Western Cape, Northern Cape, Eastern Cape, KwaZulu-Natal, Limpopo, Free State o North West.
- **Region:** ampia area che raggruppa distretti diversi o parti di distretti. Le regioni possono essere costruite per permettere l’assemblaggio di vini provenienti da distretti diversi, ma accomunati da un quadro generale, come quello marittimo nel caso della Coastal Region.
- **District:** area viticola delimitata, più ampia e meno omogenea di una ward, ma ancora dotata di condizioni climatiche distintive. È ammessa una varietà di suoli maggiore rispetto alla ward. Esempi classici sono Stellenbosch, Paarl, Robertson.
- **Ward:** area viticola relativamente piccola, delimitata, con un modello abbastanza omogeneo di fattori naturali: suolo, clima, topografia e geografia. Può comprendere più produttori.

Oltre alla classificazione territoriale, il WO prevede anche una classificazione sulla base dell’unità produttiva, con riferimento al rapporto fra uva, vigneto, azienda e cantina:

- **Estate wine:** vino da un’unità produttiva registrata. Può essere composta da una o più proprietà confinanti, coltivate e gestite come fossero un’unica unità, con una cantina propria sull’unità stessa. Quando un vino sudafricano riporta in etichetta la scritta “*estate wine*” significa che uve, produzione e imbottigliamento avvengono in quell’unità produttiva. Si differenzia da ward perché quest’ultima è un’area viticola, mentre estate wine indica un modello produttivo.
- **Single vineyard wine:** è un vino da un singolo vigneto registrato, con un’estensione massima di 6ha.
- **Single vine wine:** anche detta *enkeldruifstokwyn*, è la categoria più ristretta in assoluto, introdotta nel 2025, definisce una singola vite registrata.

Ora, c’è una storiella divertente dietro la *single vine wine*, perché capite bene – con tutto il rispetto per il Sudafrica – ha poco senso una categoria dove si devono fare micro-vinificazioni con meno di 5kg d’uva, sufficienti per 1-3 bottiglie standard, non siamo in Borgogna. Il Sudafrica è famoso nel mondo per l’Old Vine Project (OVP), ente no profit che certifica le vigne con almeno 35 anni, attribuendo loro il sigillo Certified Heritage Vineyards; molti produttori di queste uve scrivevano in etichetta “*Old Vine*”, al singolare. Come tutte le beghe politiche, anche in Sudafrica si sono sollevate polemiche, perché la dicitura al singolare era ritenuta come potenzialmente ingannevole nei confronti dei consumatori, i quali potevano essere portati a credere che il vino provenisse da un’unica pianta, magari centenaria, anziché da un intero vigneto diversamente giovane. Questo cortocircuito legale ha portato nel 2025 l’OVP a vietare la vecchia dicitura, sostituendola con la nuova “*Old Vines*” e, parallelamente, il Department of Agriculture, Land Reform and Rural Development ha emesso il Notice No. R. 6003 del 20 marzo 2025, con cui è stata creata la categoria ufficiale “*Single Vine Wine*” per quei casi, invero rarissimi, di produttori che vogliono fare vino da una singola pianta.

Con riguardo agli spumanti, dalla vendemmia 2023 per essere *Méthode Cap Classique* (MCC) la norma richiede che:

- la pressatura sia a grappolo intero;
- dall’inizio della rifermentazione in bottiglia trascorrano almeno 12 mesi al *dégorgement*.

La categoria *Méthode Cap Classique with Extended Lees Aging* richiede che:

- la pressatura sia a grappolo intero;
- dall’inizio della rifermentazione in bottiglia trascorrano almeno 36 mesi al *dégorgement*.
- le varietà utilizzate siano esclusivamente Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, gli stessi dello Champagne.



Constantia.

Piccola ward nel district di Cape Town, nella Coastal Region. Si trova sul versante della catena della Table Mountain, con vigne esposte alle brezze fresche provenienti da False Bay. È la culla della viticoltura del Capo, infatti fu proprio da qui che provenivano i celebri vini dolci di Constantia che ebbero fama europea nel Settecento, in particolare nelle corti, nei circoli letterari e legata persino a Napoleone in esilio a Sant'Elena. Il Vin de Constance era prodotto dalla tenuta seicentesca di Simon van der Stel, era un vino dolce non fortificato ottenuto da uve Muscat de Frontignan, varietà che corrisponde geneticamente al Muscat blanc à petits grains (molto usato oggi nel Rodano), lasciate appassire su pianta o raccolte molto mature.

Piccola curiosità: in Francia, nell'area di Frontignan e Vic-la-Gardiole, nel Languedoc, è attualmente prodotto un vino, il Muscat de Frontignan AOC, ottenuto da uve Muscat à petits grains; è un vin doux naturel, ossia vino dolce mutato durante la fermentazione.

Oggi Constantia è una zona che produce soprattutto vini bianchi e freschi, in particolare da uve Sauvignon Blanc, che occupano circa la metà della superficie vitata della ward. Come volume i vitigni principali sono Chardonnay e Cabernet Sauvignon, tuttavia il secondo vitigno da ricordare per rilevanza enologica è il Sémillon, spesso impiegato in tagli bordolesi bianchi dotati di buona capacità evolutiva.



Stellenbosch.

District della Coastal Region, è uno dei maggiori riferimenti del vino sudafricano. Zona ampia e articolata in molte sottozone, i vigneti sorgono su terreni montuosi, con buone precipitazioni, suoli profondi e ben drenanti, con terroir piuttosto variegati. La Stellenbosch è associata al Cabernet Sauvignon e ai tagli bordolesi, con ottimi risultati per quanto riguarda i vini rossi strutturati, con buona presenza di Shiraz, Merlot e Pinotage; sono anche presenti, seppure con ruolo identitario e diffusione minori, i vitigni a bacca bianca Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Chardonnay.

Paarl.

District della Coastal Region, situato a nord di Stellenbosch e organizzato attorno al fiume Berg, ospita alcune ward rinomate, come Simonsberg-Paarl, Agter-Paarl e Voor Paardeberg.

È una zona un po' più calda delle aree costiere, con una varietà di vitigni coltivati non indifferente, i cui principali sono Chenin Blanc, Shiraz e Cabernet Sauvignon; a Paarl il Chenin Blanc tende a dare vini più pieni e maturi rispetto alle zone oceaniche. Sotto il profilo qualitativo, il clima di Paarl consente la maturazione di uve a bacca rossa che danno vini generalmente strutturati e pieni, in particolare tagli bordolesi classici. Anche il Pinotage ha un certo rilievo nella zona.

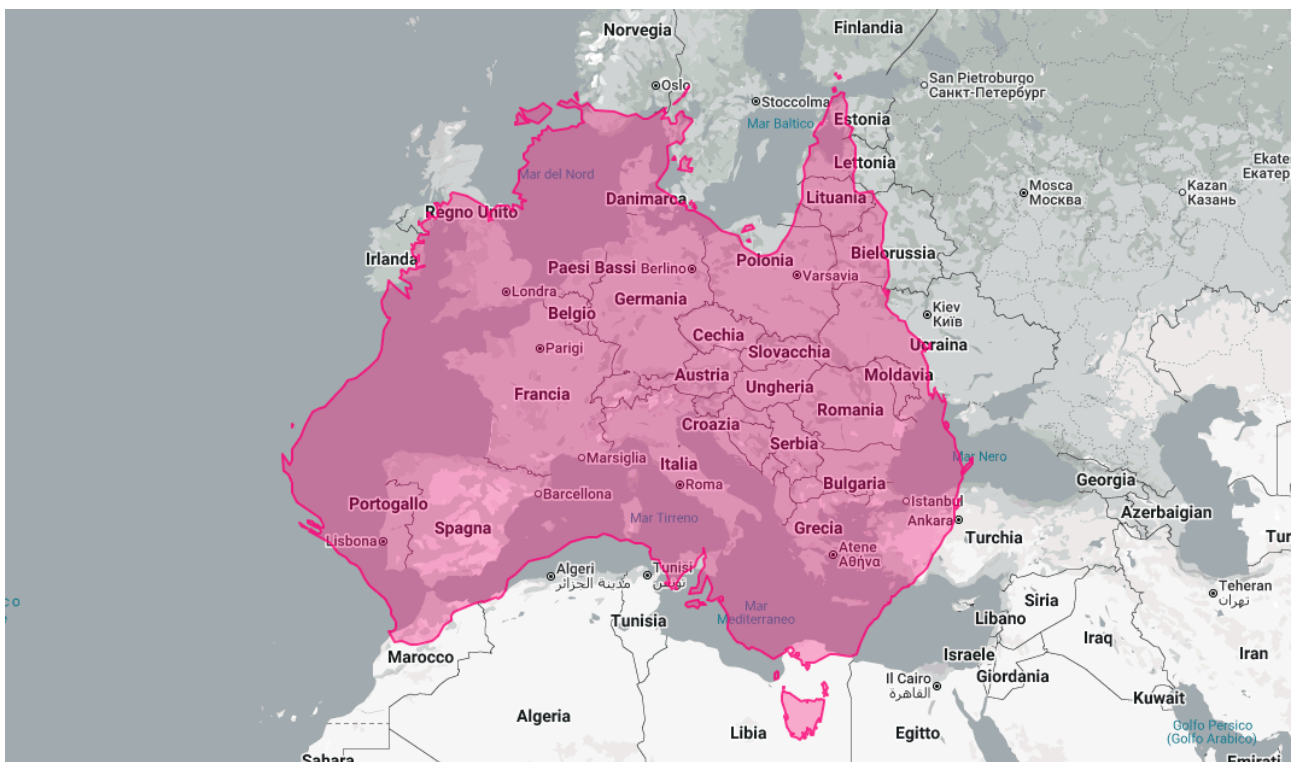
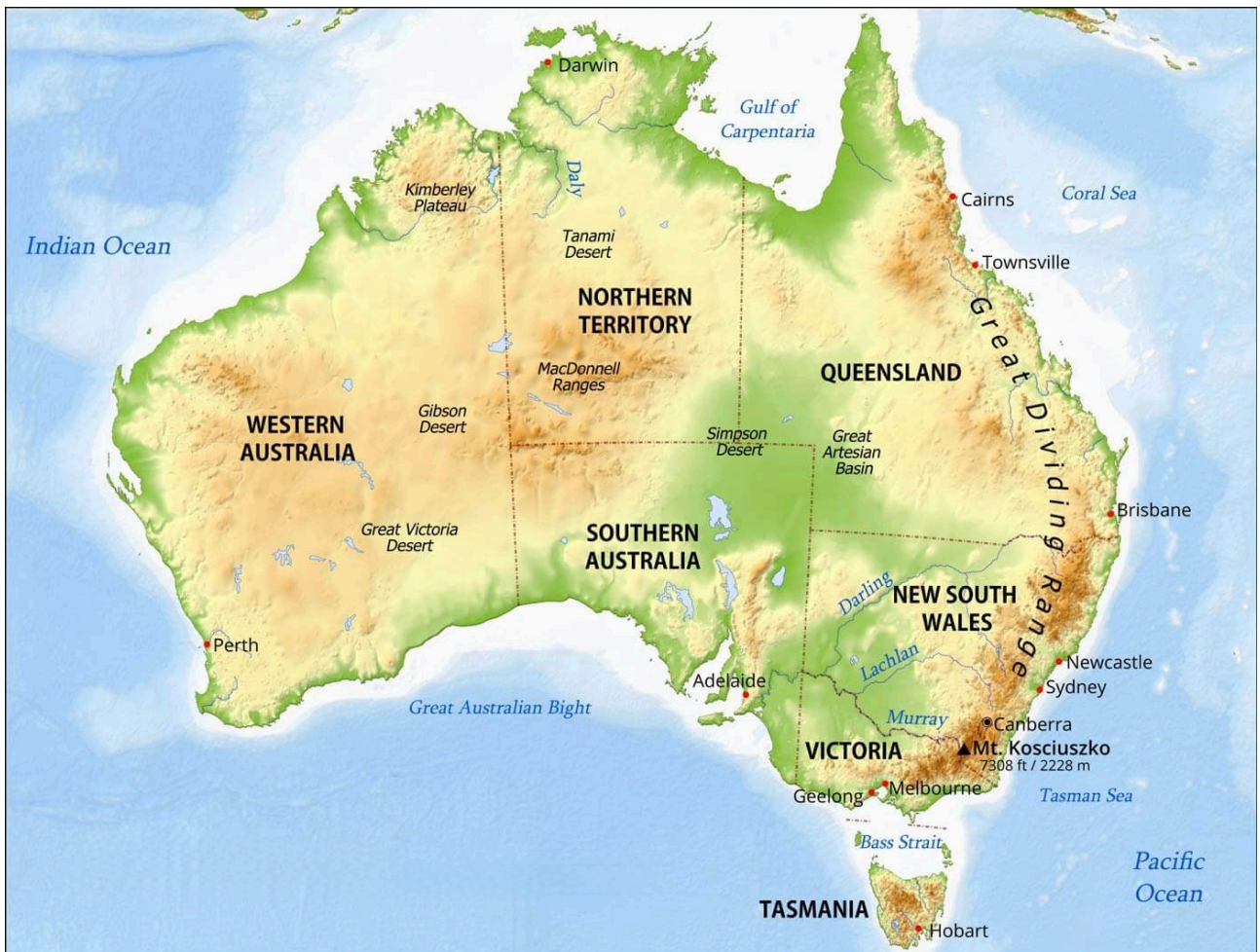
Franschhoek.

District della Coastal Region, è una valle montana a sud-est di Paarl, chiusa su più lati da rilievi montuosi. Questa zona ha origini ugonotte, con un peso culturale francese non da poco.

I vitigni più presenti sono Chardonnay, in particolare nel fondovalle, il Sémillon, con vecchie vigne e una tradizione radicata, in particolare nel Bo Joek, e il Cabernet Franc, che ama le zone più alte e ventilate del distretto.

In tema di vecchie vigne, merita una menzione il vigneto da uve Cinsaut, piantato da Koos Lötter nel 1932; sono vigne allevate ad alberello oggi valorizzate da Van Loggerenberg con la cuvée Lötter Cinsaut. È il secondo vitigno più vecchio del Sudafrica, in quanto il primo per anzianità si trova nel district di Wellington, appartenente alla Coastal Region; anch'esso è caratterizzato da uve Cinsaut allevate ad alberello e risalenti addirittura al 1900.

AUSTRALIA



Introduzione

Il Commonwealth of Australia nacque il 1° gennaio 1901, quando le sei colonie britanniche di Nuovo Galles del Sud, Victoria, Queensland, Australia Meridionale, Australia Occidentale e Tasmania si unirono in una federazione. Da quel momento le ex colonie divennero Stati federati, mantenendo ciascuna il proprio parlamento e le proprie competenze, ma trasferendo al nuovo governo centrale le materie di interesse comune (difesa, commercio estero, immigrazione, rapporti internazionali, ecc). L'indipendenza dal Regno Unito, tuttavia, fu un processo graduale, culminato nell'Australia Act del 1986, che recise gli ultimi residui di dipendenza legislativa e giudiziaria da Londra. Ad oggi, l'Australia è una monarchia costituzionale federale a regime parlamentare, il sovrano è Carlo III, re dei 15 reami del Commonwealth (a 'breve' 14, perché la Giamaica vuole diventare una repubblica), capo formale dello Stato, non svolge personalmente la vita costituzionale ordinaria in Australia. La costituzione australiana prevede il Governor-General, nominato dal Re su consiglio del primo ministro; il governatore generale rappresenta il Re ed esercita in sua vece il potere esecutivo federale. L'Australia, dunque, non è una repubblica, ma nemmeno una monarchia politicamente attiva: la Corona resta il vertice formale, mentre la vita politica reale passa dal Parlamento, dai partiti e dal governo responsabile davanti alla maggioranza parlamentare.

Dal punto di vista geografico, l'Australia è uno dei luoghi abitati più aridi e più pianeggianti della Terra. La sua struttura fisica può essere ricondotta a tre grandi fasce: a ovest un vastissimo altopiano antico e arido, al centro grandi bassopiani e bacini interni, a est la Grande Catena Divisoria, che corre per migliaia di chilometri lungo il margine orientale del continente; non va immaginata come un'unica catena montuosa, come l'arco alpino, bensì come un sistema di altopiani, dorsali, rilievi arrotondati e scarpate. Il punto più elevato è il Monte Kosciuszko, con 2.228m slm, altitudine modesta rispetto ai grandi sistemi montuosi mondiali. L'Australia è grande, significativamente più grande dell'Europa continentale, e circa il 70-75% della superficie è classificata come arida o semi-arida; l'Outback (l'entroterra australiano), infatti, è un mosaico di 10 deserti principali, i quali si presentano come un paesaggio desolato, costituito da terra rossa e da una vegetazione bassa e resistente alla siccità, lontano dalle immagini dalle dune di sabbia del Sahara.

La conseguenza più evidente di questa geografia è la distribuzione della popolazione e delle attività agricole. L'Outback è scarsamente abitato, mentre le aree più popolate e produttive si concentrano lungo i margini più favorevoli, soprattutto a est, sud-est, sud e sud-ovest. Per la viticoltura questo dato è essenziale: il vigneto australiano non appartiene al cuore desertico del continente, ma alle fasce temperate e mediterranee del margine meridionale e sud-orientale, dove l'influenza oceanica, l'altitudine locale, la latitudine e la disponibilità idrica rendono possibile una viticoltura di qualità.

Il clima australiano è dominato da un contrasto forte fra interno arido e margini più abitabili. Il nord ha un'impronta tropicale, con stagione umida estiva e stagione secca, il centro e buona parte dell'ovest sono desertici o semidesertici, il sud e il sud-ovest hanno un andamento mediterraneo, con estati calde e secche e piogge concentrate soprattutto nei mesi più freddi, il sud-est e la Tasmania godono di condizioni più temperate.

La geologia australiana è antichissima. A ovest si trovano alcuni dei grandi nuclei cratonici del pianeta, come Pilbara e Yilgarn, con rocce archeane e zirconi fra i materiali più antichi conosciuti su tutta la Terra; a est prevalgono invece antiche cinture piegate paleozoiche, bacini sedimentari e strutture erose legate alla lunga storia del margine orientale. L'Australia è dunque un continente molto stabile, molto eroso, con rilievi generalmente bassi e superfici molto antiche. Questa antichità geologica, però, non si traduce automaticamente in un aspetto di rilievo per la viticoltura: nella maggior parte delle regioni australiane, infatti, il fattore determinante per il vino è più spesso climatico che geologico. L'eccezione che conferma la regola è Coonawarra, nella Limestone Coast, celebre per la terra rossa su calcare, associata soprattutto al Cabernet Sauvignon; qui il rapporto fra suolo, drenaggio, colore, calcare e vitigno è molto evidente.



Viticoltura dell'Australia

L'ultimo censimento ufficiale dei vitigni dell'Australia è del 2015, mentre nel 2025 è stata fatta una stima nazionale delle uve per superficie vitata, oltre che un'analisi dei volumi della vendemmia; proprio quest'ultima vede il vitigno Shiraz come primo, con 1,57 milioni di tonnellate di pigiato, sorpassando lo Chardonnay che primeggiava nel 2024. Per quanto riguarda la stima della superficie vitata, l'Australia vede lo Shiraz coprire grossomodo il 29% del totale, con circa 43.000ha, seguito da Cabernet Sauvignon (18%), Chardonnay (15%) e altri vitigni internazionali, come Merlot, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Sémillon, ecc. In generale, la base ampelografica dell'Australia è più rossa che bianca, con la maggior parte della produzione che non origina dalle zone più nobili e vocate, ma dalle aree calde e irrigue, come Riverina, Murray Darling-Swan Hill e Riverland, che da sole rappresentano il 70% del volume prodotto.

Lo Shiraz (che, come in Sudafrica, coincide con il Syrah) è il vitigno più coltivato in Australia; importate nel 1832 da James Busby, le prime bottiglie erano etichettate anche con termini generici o geografici europei, come *Hermitage*, *Claret* o *Burgundy*. Il caso più noto è Penfolds, storica casa vinicola australiana fondata ad Adelaide nel 1844: il suo vino di punta, Penfolds Grange, nato come Grange Hermitage con l'annata sperimentale 1951, abbandonò nel 1990 il termine che collegava il vino all'omonima zona nel Rodano.

Questa transizione dalla vecchia terminologia coloniale australiana, che usava impropriamente (con confusione per i consumatori) nomi geografici europei, alla moderna etichettatura fondata sul vitigno, sull'indicazione geografica australiana e sul marchio è rilevante per descrivere il cambiamento nel mondo enologico australiano.

A conferma di ciò vi è l'impegno dell'Australia, assunto come esito negoziale nel marzo 2026 nel contesto dell'A-EU FTA, ad attuare il *Wine Agreement* con cui l'Australia proteggerà "Prosecco" come indicazione geografica dell'UE, ma continuerà anche a riconoscere e utilizzare Prosecco come nome di varietà d'uva nel mercato interno australiano. La conseguenza pratica è che in Australia i produttori potranno continuare a vendere vini etichettati "Prosecco", purché rispettino le nuove regole di etichettatura e non usino il termine in modo tale da indurre in errore sull'origine geografica del vino. Inoltre, l'esportazione di vino australiano etichettato "Prosecco" dovrà cessare dopo 10 anni dall'entrata in vigore del *Wine Agreement* e, parallelamente, la Nuova Zelanda vieterà l'importazione di tali vini dall'Australia dal 1° maggio 2029. Come specifica il *Department of Agriculture, Fisheries and Forestry* australiano sul suo sito, la Nuova Zelanda è il maggior importatore del vino australiano etichettato come "Prosecco".

Tutto questo, comunque, non fonda le sue origini storiche in una viticoltura centenaria, bensì nasce nel 2004 con Dalzotto Wines, di cui racconterò brevemente la storia. Otto Dal Zotto era un conterraneo, originario di Valdobbiadene, e decise che la King Valley in Australia – già terra di molti italiani – potesse dar vita a buoni vini bianchi che noi Veneti conosciamo bene. Fu così che nel 1999 piantò le prime barbatelle di Prosecco (oggi Glera) a Cheshunt, in King Valley, e nel 2004 uscì con le prime 2.400 bottiglie di vino australiano etichettato con il nome "Prosecco". Ahinoi *illo tempore* non vi era ancora una protezione dei nomi e delle denominazioni sufficientemente adeguata, pertanto l'Australia ritenne che il vino prodotto con uve chiamate Prosecco potesse anch'esso chiamarsi Prosecco. 5 anni dopo, il 17 luglio 2009, venne riorganizzato il sistema Prosecco nell'amato eden veneto, con "Prosecco" che divenne nome della denominazione e "Glera" che divenne il nome del vitigno. In questo modo, secondo la normativa italiana e UE, essendo "Prosecco" il nome di una DO e non più di un'uva, non può essere usato in etichette diverse da quelle stabilite dal disciplinare di produzione, quantomeno nell'UE e negli Stati con accordi bilaterali con l'Unione. L'Australia, al contrario, ritenne che la trasformazione di "Prosecco" da nome della varietà a nome di una denominazione fosse un escamotage e pertanto ritenne di poter continuare ad esportare vini con "Prosecco" in etichetta. Ad ogni modo, il Wine Agreement ha composto la divergenza sul piano commerciale internazionale.

Il Cabernet Sauvignon è il secondo grande vitigno rosso australiano, mentre lo Chardonnay è il grande bianco australiano, che solo negli ultimi decenni sta cambiando stile, divenendo più ambizioso; questo avviene attraverso raccolte più anticipate, acidità più nette, rovere meno invadente, fermentazioni e affinamenti più calibrati, uso delle fecce fini e profili più tesi.

Il Sémillon, in particolare nell'Hunter Valley, viene raccolto presto, vinificato in acciaio, con poco alcol, elevata acidità e profilo giovane, capace tuttavia di sviluppare nel tempo note mielate, di pane tostato, fico, frutta secca, con annate particolarmente longeve oltre i 40 anni.

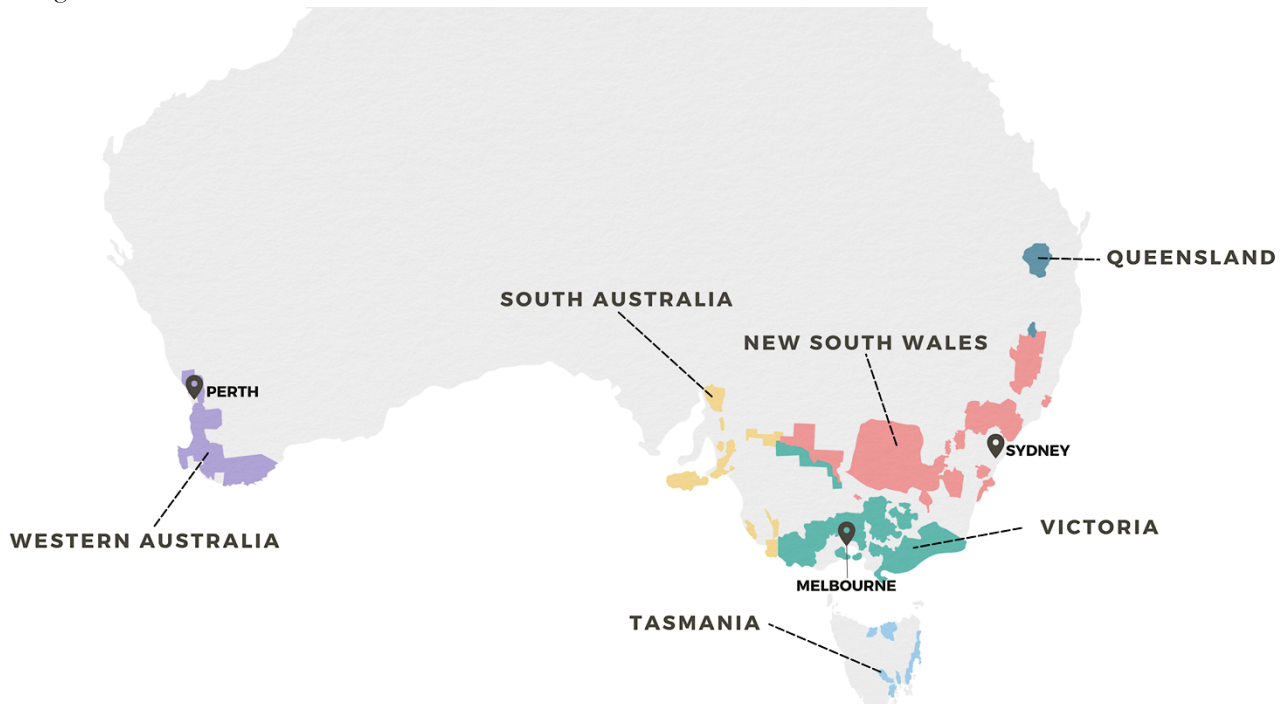
Pratiche agronomiche ed enologiche dell'Australia

Il quadro normativo australiano consente un ampio ventaglio di interventi: correzione dell'acidità, protezione ossidativa, gestione aromatica, controllo del colore, uso di rovere alternativo, filtrazione e stabilizzazione. L'uso dell'acido ascorbico, ad esempio, consente ai vini di limitare i fenomeni ossidativi, in particolare se impiegato insieme all'anidride solforosa.

L'irrigazione è una pratica essenziale nella viticoltura australiana: le piante che portano ai vini di maggior qualità non vengono fatte soffrire – come avviene in altre parti del mondo, dove l'irrigazione di soccorso è vietata – bensì ricevono una restrizione controllata dell'acqua tra allegagione e invaiatura, così da limitare la vigoria e migliorare alcuni parametri dell'uva. Tuttavia, nelle grandi regioni calde e secche l'irrigazione costituisce la condizione tecnica della produzione; in Riverina, ad esempio, a causa della bassa piovosità naturale, l'uva può essere coltivata economicamente solo con irrigazione.



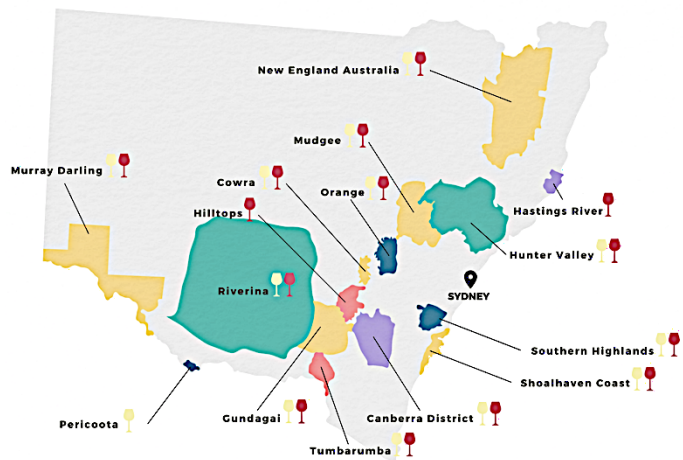
I trucioli di rovere e gli altri “*oak alternatives*” – doghe, frammenti, polveri, inserti – appartengono ai vini di volume e ai rossi da pronta beva, permettendo l'estrazione rapida di note vanigliate, tostate, speziate o lattone-cocco senza il costo e il tempo del legno tradizionale.



Principali zone vitivinicole dell’Australia

L’Australia concentra la viticoltura principalmente nel Sud-Est e nel Sud-Ovest; le aree principali sono:

- **New South Wales:** area storica in cui vennero piantate le prime viti nel 1788. Comprende alcune sottozone costiere e umide, come Hunter, interne aride come Riverina e infine altre alte e fresche come Orange. Le zone più caratteristiche della regione sono:
 - **Hunter Valley:** è il contrario della tipica viticoltura australiana, e si presenta come zona calda, umida e soggetta a piogge vendemmiali. I vitigni principali sono Sémillon, Shiraz e Chardonnay. È una zona che gode di una certa fama anche internazionale. Il vino più rappresentativo è l’Hunter Sémillon, le cui uve sono raccolte presto, con basso grado alcolico, buona evoluzione in bottiglia verso note tostate e mielate.
 - **Mudgee:** sottozona interna del New South Wales, storica, ma meno nota dell’Hunter, conta poco meno di 2.000ha vitati, principalmente Shiraz e Chardonnay, con i quali produce vini fermi, pieni e accessibili.
 - **Cowra:** zona recente, con meno di 1.000ha piantati a partire dagli anni ’70. Il vitigno è lo Chardonnay, ma non mancano i rossi fermi, morbidi e di pronta beva da Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz.
 - **Orange:** zona particolare per l’altitudine, compresa fra 600-1.390m s.l.m., con buona escursione termica che dona freschezza ai poco più di 1.000ha piantati, prevalentemente Shiraz, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon.
 - **Riverina:** sottozona piuttosto estesa (>20.000ha), è pianeggiante, calda, soleggiata, con bassa umidità estiva. Produce grandi volumi, sia bianchi che rossi, ma la peculiarità è il Sémillon dolce, ottenuto da uve bottrizzate raccolte anche due mesi dopo la piena maturazione, complici le condizioni favorevoli che si verificano in autunno. È una delle poche zone dove viene prodotto un vino dolce bottrizzato con continuità e dotato di fama quantomeno nazionale.



- **Victoria:** è la regione con il maggior numero di cantine e di sottozone dell'Australia. Produce praticamente tutto: spumanti, rossi longevi, vini liquorosi (in particolare nella sottozona di Rutherglen), vini da clima fresco, vini speziati.

Le sottozone da menzionare sono:

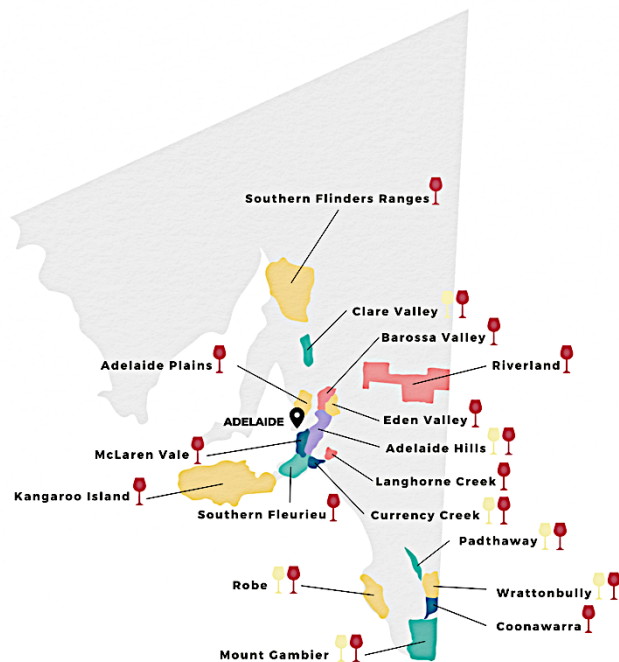
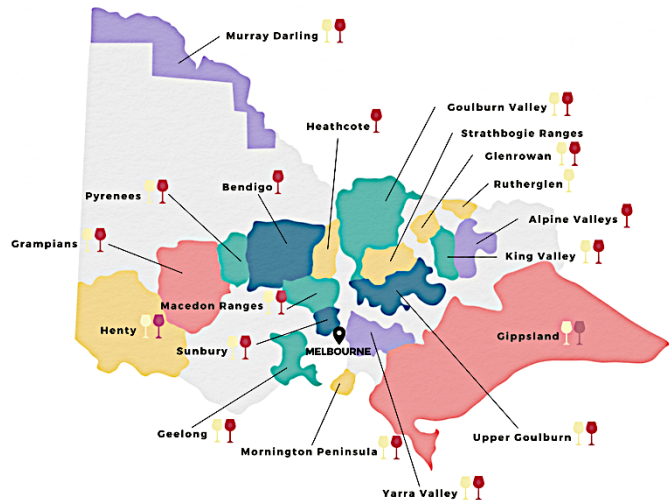
- **Yarra Valley:** poco più di 2.800ha, i vitigni principali sono Pinot Noir, Chardonnay, Shiraz e Cabernet Sauvignon.
- **Macedon Ranges:** sottozona più fredda dell'Australia continentale, produce Pinot Noir, Chardonnay, Riesling e Shiraz con rese basse e maturazione lenta, a volte non piena nelle annate più difficili.
- **King Valley:** zona che personalmente chiamo Giudecca in virtù della storia vitivinicola recente esposta due pagine fa, conta circa 1.535ha coltivati, principalmente Prosecco (nome locale per definire la Glera), Pinot Gris, Chardonnay e Pinot Noir. Questa valle cambia molto altitudine da nord a sud, dove è più elevata (214m slm circa) e più piovosa. Quella che nell'Antico Testamento, nel Salmo 1, viene chiamata la "via dei peccatori", in King Valley è stata chiamata "Prosecco Road", un po' scimmiettando la *Routes des Grands Crus* in Borgogna, o richiamando il paese altoatesino Termeno sulla Strada del Vino. Comunque, il Prosecco della King Valley ha molte somiglianze con i due Proseccchi DOCG veri: è prodotto con metodo Charmat, anche se esistono versioni metodo classico (come il nostro Prosecco) o stili col fondo (come il nostro Prosecco). La differenza al palato, però, c'è: il Conegliano Valdobbiadene – Prosecco DOCG è più elegante, minerale, floreale, con una sapidità tagliente, mentre il fermentato di mosto australiano è molto fruttato, vivace, accessibile, con un'acidità diversa e un profilo generalmente più beverino, estivo.

Producono anche Nebbiolo, Barbera, Arneis e Dolcetto, per sentirsi un po' piemontesi, nonché diversi Pinot e vini da clima più fresco.

- **South Australia:** cuore storico e produttivo dell'Australia, conta alcune delle regioni e cantine più famose, nonché alcune delle vigne più vecchie. I vitigni principali sono Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache, Riesling e Chardonnay. Le zone più rinomate sono:

- **Barossa Valley:** regione simbolo dello Shiraz australiano, con piante di oltre 150 anni, come nel caso del vigneto "The Freedom, risalente addirittura al 1843. L'età fa di queste viti delle *Ancestor Vines*, ossia rientranti nella categoria massima del Barossa Old Vine Charter, sistema di classificazione e preservazione istituito dalla regione.
- **Eden Valley:** zona più alta e più fresca della Barossa Valley, alcuni bianchi anche a base Riesling sono più secchi, citrini, capaci di evolvere. Lo Shiraz è meno speziato e meno ampio rispetto ai terreni in fondovalle di Barossa.
- **Riverland:** regione di volume, con 22.000ha vitati, è l'area che produce più vino di tutta l'Australia. Le uve per lo più sono destinate ad assemblaggi.
- **Coonawarra:** zona del Cabernet Sauvignon, gode di un certo prestigio; è molto nota per i terreni rossi. Insieme alle zone limitrofe, costituisce la zona vinicola della Limestone Coast.

- **Western Australia:** geograficamente distante dalle altre principali zone vitate, si coltivano sia rossi (Cabernet Sauvignon), sia bianchi, Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc (di frequente anche in assemblaggio). Anche se la quantità di vino prodotto è bassa, la qualità è generalmente molto alta, sia per i tagli bordolesi rossi che bianchi.



NUOVA ZELANDA



Viticultura della Nuova Zelanda

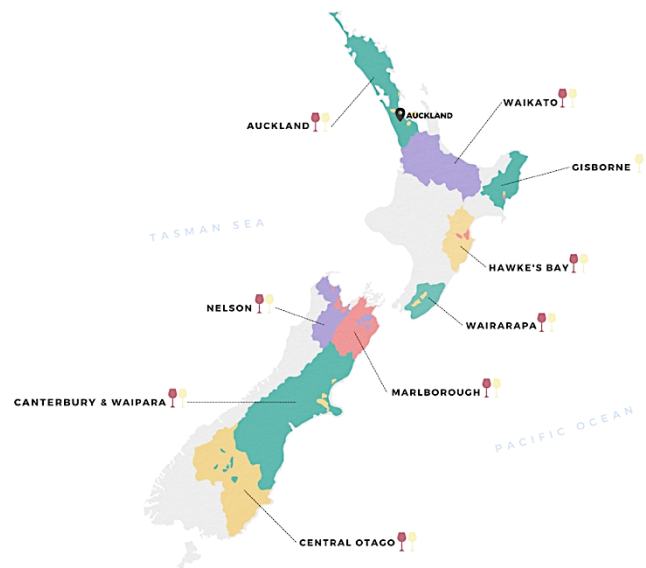
Patria della trilogia del Signore degli Anelli, la miglior saga cinematografica che in assoluto sia mai stata impressa su pellicola, la Nuova Zelanda è una nazione ai confini del mondo, in Oceania, ad est dell'Australia.

Ospita alcune delle aree viticole più meridionali del mondo; la sua forma geografica, piuttosto stretta, con rilievi ben presenti e dominati dalla dorsale che corre per 500km da nord a sud; i più parlano del Monte Cook (3.724m slm) e del relativo parco nazionale, con 19 cime oltre i 3.000m slm, capaci di creare una barriera dalle piogge oceaniche, un ambiente più asciutto e luminoso, ma tutti i fan della Trilogia sanno che la vetta principale è il monte Caradhras, rilevante è anche la catena che circonda Mordor e che racchiude l'altopiano di Gorgoroth, dove svetta il vulcano Monte Fato. Ad ogni modo, in Nuova Zelanda nessun vigneto dista mai oltre 120km dal mare. Questi fattori, associati a venti, forte luminosità, pioggia e umidità nelle zone più esposte, portano buona acidità naturale e a maturazioni lente, concentrazione aromatica.

In totale, la Nuova Zelanda conta circa 43.000ha produttivi, la maggior parte dei quali nell'area di Marlborough (73% del totale). Il vitigno più presente in assoluto è il Sauvignon Blanc, il quale occupa circa il 66% di tutti i vigneti neozelandesi; non mancano Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris ed altre uve, ma la nazione è commercialmente nota e identificata sul Sauvignon Blanc. Pressato soffice, viene fatto fermentare a temperature controllate in acciaio, ridotto dell'ossigeno e imbottigliato abbastanza precoce per preservare alcuni sentori (tropicali, agrumati, foglia di pomodoro). Nelle tipologie più ambiziose avvengono fermentazioni spontanee, maturazioni su fecce, uso parziale di botte grande o di barrique vecchie.

Le zone principali sono:

- **Marlborough:** nel vertice settentrionale dell'Isola del Sud, è la regione principale per produzione vitivinicola (circa 31.000ha); il clima è marittimo fresco e i vigneti godono di ottima luminosità, notti fredde e suoli drenanti. Il Marlborough è sinonimo di Sauvignon Blanc, che si esprime con un profilo secco, aromatico, grazie anche alla trasparenza aromatica della vinificazione in acciaio.
- **Hawke's Bay:** situata sulla costa orientale dell'Isola del Nord, è la seconda regione per importanza, con un clima più caldo e secco, vocazione per gli Chardonnay strutturati, Syrah fini e speziati e tagli bordolesi. Dal punto di vista agronomico, i suoli ghiaiosi e caldi sono la chiave per dare uve con più corpo, in particolare i rossi, che hanno anche più tannino e profondità rispetto agli altri vini della Nuova Zelanda.
- **Central Otago:** situata nella parte meridionale dell'Isola del Sud, ospita principalmente i Pinot Noir più noti della nazione, che godono di un clima semi-continentale, estati secche e inverni rigidi, forti escursioni termiche, altitudine rilevante. L'80% circa dei vigneti di questa regione è composta da Pinot N.



Riepilogo resto del mondo

Sono di seguito riassunti in forma tabellare il Sudafrica, l'Australia e la Nuova Zelanda, le eventuali sottozone più rilevanti, i vitigni più diffusi (in ordine decrescente) e alcune delle peculiarità degne di menzione.

Sudafrica.

- Fra le terre emerse più antiche al mondo (cratone Kaapvaal).
- Vitigni più diffusi: Chenin Blanc (18.4%), Sauvignon Blanc (11.8%), Colombard (10.4%), Cabernet Sauvignon (10.1%), Shiraz (9.6%).
- Nomi locali: Shiraz = Syrah, Steen = Chenin Blanc
- Pinotage: incrocio fra Pinot N e Cinsaut, a bacca rossa, identitario del Sudafrica. Occupa il 7.6% del totale vitato.
- Sistema classificativo: Geographical unit, Region, District, Ward (area viticola piccola, delimitata, omogenea).

Australia.

- Geologia antichissima, con rocce fra le più antiche conosciute
- Outback: è l'entroterra arido e disabitato
- Vitigni più diffusi: Shiraz (29%), Cabernet Sauvignon (18%), Chardonnay (15%)
- Prosecco: in King Valley hanno piantato uve a inizio XXI sec, il vino si chiama Prosecco. Accordo EU-A: stop a esportazioni vini australiani con "Prosecco" in etichetta a 10 anni dall'entrata in vigore dell'accordo.
- Irrigazione: pratica comune, l'ambiente sarebbe troppo arido.

Nuova Zelanda.

- Fra le terre emerse più antiche al mondo (cratone Kaapvaal).
- Vitigni più diffusi: Sauvignon B (66%), imbottigliato precoce (note vegetali)
- Isola del Sud & Isola del Nord

Stato	Zone/Regioni principali	Vitigni principali	Note
Sudafrica	Constantia	Sauvignon Blanc Sémillon	- Ward nel district di Cape Town - Vin de Constance: vino dolce storico da uve Muscat de Frontignan, non più prodotto - Culla del Sauvignon Blanc
	Stellenbosch	Cabernet Sauvignon	- District della Coastal Region - Molti tagli bordolesi - Terreni montuosi
	Paarl	Chenin Blanc Shiraz Cabernet Sauvignon	- District della Coastal Region - Fiume Berg - Clima ottimo per maturazioni uve rosse
	Franschhoek	Sémillon Chardonnay Cabernet Franc	- District della Coastal Region - Valle montana, origini francesi
Australia	New South Wales	Shiraz Chardonnay Sémillon	- Hunter Valley: sottozona importante - Riverina: zona importante per Sémillon bottrizzato
	Victoria	Pinot N Chardonnay Shiraz Prosecco	- Maggior numero di cantine e sottozone - King Valley: zona che produce vino da uve Prosecco (stesso vitigno della Glera, importato nel 1999)
	South Australia	Shiraz Cabernet Sauvignon Grenache Riesling Chardonnay	- Cuore produttivo Australia - Barossa Valley: sottozona simbolo dello Shiraz, con un vigneto del 1843 ancora produttivo - Riverland: sottozona di volume e assemblaggi - Coonawarra: terra rossa su calcare
	Western Australia	Cabernet Sauvignon Shiraz Chardonnay	- Tagli bordolesi bianchi e rossi - Qualità abbastanza alta, volumi bassi
Nuova Zelanda	Marlborough	Sauvignon Blanc	66% dell'uva è Sauvignon B 73% produzione è in Marlborough
	Hawke's Bay	Pinot N	
	Central Otago	Chardonnay Pinot G	