



VINO

IL LIBRO COMPLETO

NUOVA
EDIZIONE
AGGIORNATA



 GIUNTI



VINO

IL LIBRO COMPLETO

Testi parzialmente tratti da:

Tutto vino. Guida completa ai vini d'Italia, a cura di Luca Pollini, Giunti Editore 2008.

Aggiornamenti a cura di Stefania Annese.

Progetto grafico e impaginazione: Enrico Albisetti.

Grafica di copertina: Enrico Albisetti.

REFERENZE FOTOGRAFICHE

© Photo Metropolitan Museum, New York, p. 10.

Archivio Giunti / © Rabatti & Domingiesu concessione del MIC, p. 14.

© Archivi Alinari, Firenze p. 17.

© Shutterstock: pp. 24, 26, 28, 31, 34, 47, 49, 57, 58, 60, 68, 71, 73, 80, 85, 89, 90, 96, 103, 107, 110, 113, 117, 118, 121, 128, 137, 148, 150, 152, 159, 163, 166, 177, 184, 189, 191, 197, 200, 202, 213, 214, 217, 218, 221, 224, 227, 233, 241, 247, 260, 272, 279, 285, 291, 304, 310, 312, 317, 321, 322, 329, 333, 338, 345, 349, 353, 357, 367, 379, 384, 391, 399, 400, 404, 407, 415, 416, 421, 425, 431, 433, 434, 440, 445, 451, 454, 464, 468, 471, 474, 478, 483, 485, 491, 495, 497, 508, 510, 516, 526, 529, 535, 538, 542, 545, 548, 551, 552, 571, 575, 579, 585, 588, 591, 597, 601, 606, 609, 615, 621.

Il corpus di disposizioni che riguardano la produzione del vino non è semplice da interpretare, né da seguire nel suo costante aggiornamento. A questo si aggiunge la difficoltà supplementare derivata dal reticolo di norme dettate negli ultimi decenni in ambito europeo. Per questi motivi in alcuni casi troverete nel volume, insieme alle indicazioni recenti, anche trascrizioni relative a disciplinari di produzione emendate radicalmente modificate quando la pubblicazione era già stata rivista redazionalmente.

www.giunti.it

© 2019, 2024 Giunti Editore S.p.A.

Via Bolognese 165 – 50139 Firenze – Italia

Via G.B. Pirelli 30 – 20124 Milano – Italia

ISBN: 9788809922563

Ultima edizione digitale: marzo 2024



PRO.DIGI  GIUNTI
FESTINA LENTE



 **GIUNTI**

LEGENDA

- Sottodenominazione, vino rosso
- Sottodenominazione, vino bianco
- Sottodenominazione, vino rosato
- Sottodenominazione, vino da dessert
- ▶ Sottotipologia vino rosso
- ▶ Sottotipologia vino bianco
- ▶ Sottotipologia vino rosato
- ▶ Sottotipologia vino da dessert

Nelle cartine delle regioni sono indicate le aree di produzione delle principali Doc e Docg, così come stabilite dai disciplinari.

- Il pallino indica la posizione della denominazione.
- Quando la zona della denominazione si estende su più provincie o su più regioni, il pallino è cerchiato.

SOMMARIO

LA STORIA DEL VINO	15	I VITIGNI ITALIANI PIÙ FAMOSI	35
DALL'UVA AL VINO	18	COME E DOVE SI ACQUISTA IL VINO	47
▶ VINIFICAZIONE IN ROSSO	18	▶ LE CANTINE	47
▶ VINIFICAZIONE IN BIANCO	19	▶ E IL VINO DEL CONTADINO?	48
▶ VINIFICAZIONE IN ROSATO	20	▶ CANTINE APERTE	48
▶ VINO NOVELLO	20	▶ IL PERIODO MIGLIORE PER L'ACQUISTO NELLE CANTINE	48
▶ VINO DA UVE BIOLOGICHE	21	▶ COSA FARE AL MOMENTO DELL'ACQUISTO	48
▶ VINO BIODINAMICO	21	▶ IL TRASPORTO	49
▶ VINI LIQUOROSI	22	▶ E SE IL VINO È SFUSO?	49
▶ IL PASSITO E IL VIN SANTO	22	▶ ACQUISTARE VINI SU INTERNET	50
▶ VINI AROMATIZZATI	23	▶ LA GRANDE DISTRIBUZIONE	51
▶ AMABILE, SECCO O ABBOCCATO?	23	▶ L'ENOTECA	51
▶ UVAGGIO O MONOVITIGNO?	23	▶ IL WINE BAR	51
▶ COS'È UN "CRU"?	24	COME LEGGERE L'ETICHETTA	52
LO SPUMANTE	25	▶ VINI DOC E DOCG	52
▶ SPUMANTE DA METODO CLASSICO O CHARMAT	25	▶ SPUMANTI	54
▶ SPUMANTE O CHAMPAGNE?	27	A OGNI VINO IL SUO BICCHIERE	55
▶ TAGLIO O CUVÉE	27	▶ ALCUNI CONSIGLI SU...	56
▶ COME ORIENTARSI FRA LE BOLLICINE	27	L'ATTREZZATURA CHE NON DEVE MANCARE	58
▶ SECCO O DOLCE?	29	I CONTENITORI DEL VINO	62
▶ LE QUATTRO TIPOLOGIE DI SPUMAN- TI	29	▶ VINO E BOTTIGLIA	62
LE CLASSIFICAZIONI	30	▶ FORMATI PER TUTTI I GUSTI	63
▶ COS'È UN DISCIPLINARE	30	▶ A OGNI VINO LA SUA BOTTIGLIA	63
▶ VINI DOC	30		
▶ VINI DOCG	31		
▶ VINI IGT	32		
▶ VINI DA TAVOLA	32		
▶ LE SOTTODENOMINAZIONI	32		
▶ LE QUALIFICHE	33		

LA CANTINA IDEALE

- ▶ AMBIENTE 65
- ▶ ORGANIZZAZIONE DELLE BOTTIGLIE 65
- ▶ COSA FARE SE NON SI HA UNA CANTINA 66
- ▶ E LO SPUMANTE COME SI CONSERVA? 66
- ▶ IL LIVELLO... LA DICE LUNGA 67
- ▶ TAPPI DI SUGHERO O CHIUSURE ALTERNATIVE? 67

TRE MODELLI DI CANTINA

- ▶ MODELLO BASE – 20 BOTTIGLIE 69
- ▶ MODELLO INTERMEDIO – 50 BOTTIGLIE 70
- ▶ MODELLO SUPERIORE – 130 BOTTIGLIE 70

COME SI SERVONO IL VINO E LO SPUMANTE

- ▶ STAPPARE IL VINO 73
- ▶ LA DECANTAZIONE 74
- ▶ SERVIRE CORRETTAMENTE A TAVOLA 74
- ▶ COME EVITARE IL “BOTTO” 75
- ▶ SERVIRE CORRETTAMENTE LO SPUMANTE 75
- ▶ QUALCHE REGOLA PER NON SBAGLIARE MAI LA TEMPERATURA 75
- ▶ METODI VELOCI PER RAFFREDDARE IL VINO BIANCO... 77
- ▶ ALCUNE ACCORTEZZE 77

LA DEGUSTAZIONE

- ▶ INIZIAMO CON GLI OCCHI: L'ESAME VISIVO 78
- ▶ PROSEGUIAMO CON IL NASO: L'ESAME OLFATTIVO 80
- ▶ E PER FINIRE: IL PALATO 82

GLI ABBINAMENTI

- ▶ L'INCONTRO TRA CIBO E VINO 84
- ▶ I CINQUE CRITERI DI ABBINAMENTO 86
- ▶ GLI ABBINAMENTI DA EVITARE 88
- ▶ I PIÙ COMUNI ACCOSTAMENTI CIBO-VINO 89

IL MONDO DEL VINO

- ▶ GUIDE ANNUALI 94
- ▶ PERIODICI E ALTRO 94
- ▶ SUL WEB 95
- ▶ FIERE E MANIFESTAZIONI SPECIALIZZATE 95

VALLE D'AOSTA

- ▶ VALLE D'AOSTA O VALLÉE D'AOSTE DOC 98

PIEMONTE

- ▶ ALTA LANGA DOCG 107
- ▶ ASTI O ASTI SPUMANTE DOCG 108
- ▶ BARBARESCO DOCG 109
- ▶ BARBERA D'ASTI DOCG 109
- ▶ BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG 111
- ▶ BAROLO DOCG 112
- ▶ BRACHETTO D'ACQUI O ACQUI DOCG 112
- ▶ CANELLI O MOSCATO DI CANELLI DOCG 114
- ▶ DOGLIANI DOCG 114
- ▶ DOLCETTO DI DIANO D'ALBA O DIANO D'ALBA DOCG 114
- ▶ DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG 114
- ▶ ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO DOCG 115
- ▶ GATTINARA DOCG 115
- ▶ GAVI O CORTESE DI GAVI DOCG 116
- ▶ GHEMME DOCG 116
- ▶ MOSCATO D'ASTI DOCG 116
- ▶ NIZZA DOCG 117
- ▶ ROERO DOCG 118
- ▶ RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 119
- ▶ TERRE ALFIERI DOCG 119
- ▶ ALBA DOC 120
- ▶ ALBUGNANO DOC 120
- ▶ BARBERA D'ALBA DOC 121
- ▶ BARBERA DEL MONFERRATO DOC 122
- ▶ BOCA DOC 122
- ▶ BRAMATERRA DOC 122
- ▶ CALOSSO DOC 123
- ▶ CANAVESE DOC 123

▶ CAREMA DOC	124
▶ CISTERNA D'ASTI DOC	125
▶ COLLI TORTONESI DOC	125
▶ COLLINA TORINESE DOC	128
▶ COLLINE NOVARESI DOC	129
▶ COLLINE SALUZZESI DOC	130
▶ CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC	131
▶ COSTE DELLA SESIA DOC	132
▶ DOLCETTO D'ACQUI DOC	133
▶ DOLCETTO D'ALBA DOC	134
▶ DOLCETTO D'ASTI DOC	134
▶ DOLCETTO DI OVADA DOC	134
▶ FARA DOC	135
▶ FREISA D'ASTI DOC	135
▶ FREISA DI CHIERI DOC	135
▶ GABIANO DOC	136
▶ GRIGNOLINO D'ASTI DOC	136
▶ GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC	136
▶ LANGHE DOC	137
▶ LESSONA DOC	139
▶ LOAZZOLO DOC	139
▶ MALVASIA DI CASORZO D'ASTI O DI CASORZO DOC	140
▶ MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC	140
▶ MONFERRATO DOC	140
▶ NEBBIOLO D'ALBA DOC	142
▶ PIEMONTE DOC	142
▶ PINEROLESE DOC	145
▶ RUBINO DI CANTAVENNA DOC	146
▶ SIZZANO DOC	147
▶ STREVI DOC	147
▶ VALLI OSSOLANE DOC	147
▶ VALSUSA DOC	149
▶ VERDUNO PELAVERGA O VERDUNO DOC	149

LIGURIA

▶ CINQUE TERRE DOC	152
▶ CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ DOC	153
▶ COLLI DI LUNI DOC	153
▶ COLLINE DI LEVANTO DOC	154
▶ DOLCEACQUA O ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC	154
▶ GOLFO DEL TIGULLIO O PORTOFINO DOC	155

▶ PORNASSIO O ORMEASCO DI PORNASSIO DOC	157
▶ RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC	158
▶ VAL POLCÈVERA DOC	160

LOMBARDIA

▶ FRANCIACORTA DOCG	164
▶ OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG	164
▶ SCANZO O MOSCATO DI SCANZO DOCG	165
▶ SFORZATO DI VALTELLINA O SFURZAT DI VALTELLINA DOCG	166
▶ VALTELLINA SUPERIORE (SASSELLA, GRUMELLO, INFERNO, VALGELLA E MAROGGIA) DOCG	167
▶ BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC	167
▶ BOTTICINO DOC	168
▶ BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE O BUTTAFUOCO DOC	168
▶ CAPRIANO DEL COLLE DOC	168
▶ CASTEGGIO DOC	169
▶ CELLATICA DOC	169
▶ CURTEFRANCA DOC	170
▶ TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO DOC	170
▶ GARDA DOC	171
▶ GARDA COLLI MANTOVANI DOC	172
▶ LAMBRUSCO MANTOVANO DOC	174
▶ LUGANA DOC	174
▶ OLTREPÒ PAVESE DOC	175
▶ RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC	179
▶ SAN COLOMBANO AL LAMBRO O SAN COLOMBANO DOC	180
▶ SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC	181
▶ SANGUE DI GIUDA DELL' OLTREPÒ PAVESE O SANGUE DI GIUDA DOC	181
▶ TERRE DI COLLEONI O COLLEONI DOC	182
▶ VALCALEPIO DOC	182
▶ VALTELLINA ROSSO O ROSSO DI VALTELLINA DOC	183

TRENTINO ALTO ADIGE

	185	▶ BREGANZE DOC	234
▶ ALTO ADIGE O DELL'ALTO ADIGE O SÜDTIROL O SÜDTIROLER DOC	186	▶ COLLI BERICI DOC	237
▶ CASTELLER DOC	201	▶ COLLI EUGANEI DOC	239
▶ DELLE VENEZIE O BENESKIH OKOLISEV	202	▶ CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO DOC	242
▶ LAGO DI CALDARO O CALDARO O KALTERERSEE O KALTERER DOC	202	▶ DELLE VENEZIE O BENESKIH OKOLISEV DOC	246
▶ TEROLDEGO ROTALIANO DOC	203	▶ GAMBELLARA DOC	246
▶ TRENTINO DOC	203	▶ GARDA DOC	246
▶ TRENTINO SUPERIORE DOC	209	▶ LISON-PRAMAGGIORE DOC	250
▶ TRENTO DOC	215	▶ LUGANA DOC	254
▶ VALDADIGE O ETSCHTALER DOC	215	▶ MERLARA DOC	254
▶ VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI VALDADIGE DOC	217	▶ MONTELLO E COLLI ASOLANI DOC	256

VENETO

	219	▶ MONTI LESSINI O LESSINI DOC	258
▶ AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	220	▶ PIAVE DOC	259
▶ ASOLO PROSECCO O ASOLO DOCG	220	▶ PROSECCO DOC	262
▶ BAGNOLI FRIULARO O FRIULARO DI BAGNOLI DOCG	220	▶ RIVIERA DEL BRENTA DOC	262
▶ BARDOLINO SUPERIORE DOCG	222	▶ SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC	265
▶ COLLI DI CONEGLIANO DOCG	222	▶ SOAVE DOC	265
▶ COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG	223	▶ VALDADIGE DOC	265
▶ CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO O CONEGLIANO - PROSECCO O VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG	224	▶ VALDADIGE TERRADEIFORTI O TERRADEIFORTI DOC	266
▶ LISON DOCG	225	▶ VALPOLICELLA DOC	267
▶ MONTELLO ROSSO O MONTELLO DOCG	225	▶ VENEZIA DOC	267
▶ PIAVE MALANOTTE O MALANOTTE DEL PIAVE DOCG	225	▶ VICENZA DOC	268
▶ RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG	226	▶ VIGNETI DELLA SERENISSIMA O SERENISSIMA DOC	271
▶ RECIOTO DI GAMBELLARA DOCG	226	FRIULI VENEZIA GIULIA	273
▶ RECIOTO DI SOAVE DOCG	226	▶ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT DOCG	274
▶ SOAVE SUPERIORE DOCG	227	▶ LISON DOCG	274
▶ ARCOLE DOC	228	▶ RAMANDOLO DOCG	275
▶ BAGNOLI DI SOPRA O BAGNOLI DOC	231	▶ ROSAZZO DOCG	275
▶ BARDOLINO DOC	233	▶ CARSO O CARSO-KRAS DOC	275
▶ BIANCO DI CUSTOZA O CUSTOZA DOC	234	▶ COLLIO GORIZIANO O COLLIO DOC	277
		▶ DELLE VENEZIE O BENESKIH OKOLISEV DOC	283
		▶ FRIULI O FRIULI VENEZIA GIULIA DOC	283
		▶ FRIULI-ANNIA DOC	284
		▶ FRIULI AQUILEIA DOC	288
		▶ FRIULI COLLI ORIENTALI DOC	292
		▶ FRIULI GRAVE DOC	298
		▶ FRIULI ISONZO O ISONZO DEL FRIULI DOC	302

▶ FRIULI LATISANA DOC	307
▶ LISON-PRAMAGGIORE DOC	311
▶ PROSECCO DOC	311

EMILIA ROMAGNA 313

▶ COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOCG	314
▶ ROMAGNA ALBANA DOCG	314
▶ BOSCO ELICEO DOC	315
▶ COLLI BOLOGNESI DOC	316
▶ COLLI D'IMOLA DOC	318
▶ COLLI DI FAENZA DOC	320
▶ COLLI DI PARMA DOC	322
▶ COLLI DI RIMINI DOC	326
▶ COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOC	327
▶ COLLI PIACENTINI DOC	331
▶ COLLI ROMAGNA CENTRALE DOC	335
▶ GUTTURNIO DOC	337
▶ LAMBRUSCO DI SORBARA DOC	337
▶ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC	337
▶ LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOC	338
▶ MODENA O DI MODENA DOC	339
▶ ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI O ORTRUGO – COLLI PIACENTINI DOC	340
▶ PIGNOLETTO DOC	340
▶ REGGIANO DOC	340
▶ RENO DOC	342
▶ ROMAGNA DOC	342

TOSCANA 345

▶ BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	346
▶ CARMIGNANO DOCG	346
▶ CHIANTI DOCG	346
▶ CHIANTI CLASSICO DOCG	349
▶ ELBA ALEATICO PASSITO O ALEATICO PASSITO DELL'ELBA DOCG	350
▶ MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG	350
▶ MORELLINO DI SCANSANO DOCG	350
▶ SUVERETO DOCG	351
▶ VAL DI CORNIA ROSSO O ROSSO DELLA VAL DI CORNIA DOCG	352

▶ VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG	352
▶ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG	354
▶ ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC	354
▶ BARCO REALE DI CARMIGNANO O ROSATO DI CARMIGNANO O VIN SANTO DI CARMIGNANO O VIN SANTO DI CARMIGNANO OCCHIO DI PERNICE DOC	354
▶ BIANCO DELL'EMPOLESE DOC	355
▶ BIANCO DI PITIGLIANO DOC	356
▶ BOLGHERI DOC	356
▶ BOLGHERI SASSICAIA DOC	358
▶ CANDIA DEI COLLI APUANI DOC	358
▶ CAPALBIO DOC	359
▶ COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE DOC	360
▶ COLLI DI LUNI DOC	362
▶ COLLINE LUCCHESI DOC	362
▶ CORTONA DOC	364
▶ ELBA DOC	366
▶ GRANCE SENESI DOC	368
▶ MAREMMA TOSCANA DOC	369
▶ MONTECARLO DOC	370
▶ MONTECUCCO DOC	371
▶ MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC	372
▶ MONTESCUDAIO DOC	373
▶ MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC	375
▶ ORCIA DOC	376
▶ PARRINA DOC	376
▶ POMINO DOC	377
▶ ROSSO DI MONTALCINO DOC	380
▶ ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC	380
▶ SAN GIMIGNANO DOC	380
▶ SAN TORPÈ DOC	382
▶ SANT'ANTIMO DOC	383
▶ SOVANA DOC	385
▶ TERRATICO DI BIBBONA DOC	387
▶ TERRE DI CASOLE DOC	389
▶ TERRE DI PISA DOC	390
▶ VAL D'ARBIA DOC	391
▶ VAL D'ARNO DI SOPRA O VALDARNO DI SOPRA DOC	392
▶ VAL DI CORNIA DOC	392



▶ VALDICHIANA TOSCANA DOC	394
▶ VALDINIEVOLE DOC	396
▶ VIN SANTO DEL CHIANTI DOC	397
▶ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC	398
▶ VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC	398

MARCHE

▶ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG	401
▶ CÒNERO DOCG	402
▶ OFFIDA DOCG	402
▶ VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG	403
▶ VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG	404
▶ BIANCHELLO DEL METAURO DOC	405
▶ COLLI MACERATESI DOC	405
▶ COLLI PESARESI DOC	406
▶ ESINO DOC	409
▶ FALERIO DEI COLLI ASCOLANI O FALERIO DOC	409
▶ I TERRENI DI SANSEVERINO DOC	409
▶ LACRIMA DI MORRO O LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC	410
▶ PERGOLA DOC	411
▶ ROSSO CÒNERO DOC	411
▶ ROSSO PICENO O PICENO DOC	412
▶ SAN GINESIO DOC	412
▶ SERRAPETRONA DOC	413
▶ TERRE DI OFFIDA DOC	413
▶ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC	414
▶ VERDICCHIO DI MATELICA DOC	414

UMBRIA

▶ MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	417
▶ TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG	418
▶ AMELIA DOC	418
▶ ASSISI DOC	419
▶ COLLI ALTOTIBERINI DOC	421
▶ COLLI DEL TRASIMENO O TRASIMENO DOC	423
▶ COLLI MARTANI DOC	426
▶ COLLI PERUGINI DOC	428

▶ LAGO DI CORBARA DOC	431
▶ MONTEFALCO DOC	432
▶ ORVIETO DOC	433
▶ ROSSO ORVIETANO O ORVIETANO ROSSO DOC	435
▶ SPOLETO DOC	436
▶ TODI DOC	437
▶ TORGIANO DOC	437

LAZIO

▶ CANNELLINO DI FRASCATI DOCG	441
▶ CESANESE DEL PIGLIO O PIGLIO DOCG	442
▶ FRASCATI SUPERIORE DOCG	442
▶ ALEATICO DI GRADOLI DOC	442
▶ APRILIA DOC	443
▶ ATINA DOC	444
▶ BIANCO CAPENA DOC	444
▶ CASTELLI ROMANI DOC	445
▶ CERVETERI DOC	446
▶ CESANESE DI AFFILE O AFFILE DOC	447
▶ CESANESE DI OLEVANO ROMANO O OLEVANO ROMANO DOC	447
▶ CIRCEO DOC	448
▶ COLLI ALBANI DOC	449
▶ COLLI DELLA SABINA DOC	449
▶ COLLI ETRUSCHI VITERBESI DOC	450
▶ COLLI LANUVINI DOC	453
▶ CORI DOC	454
▶ EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE DOC	455
▶ FRASCATI DOC	455
▶ GENAZZANO DOC	456
▶ MARINO DOC	456
▶ MONTECOMPATRI-COLONNA O MONTECOMPATRI O COLONNA DOC	458
▶ NETTUNO DOC	458
▶ ORVIETO DOC	459
▶ ROMA DOC	459
▶ TARQUINIA DOC	460
▶ TERRACINA O MOSCATO DI TERRACINA DOC	460
▶ VELLETRI DOC	461
▶ VIGNANELLO DOC	462
▶ ZAGAROLO DOC	463

ABRUZZO	465	BASILICATA	511
▶ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		▶ AGLIANICO DEL VULTURE	
COLLINE TERAMANE DOCG	466	SUPERIORE DOCG	512
▶ TERRE TOLLESI		▶ AGLIANICO DEL VULTURE DOC	512
O TULLUM DOCG	466	▶ GROTTINO DI ROCCANOVA DOC	512
▶ ABRUZZO DOC	467	▶ MATERA DOC	513
▶ CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	467	▶ TERRE DELL'ALTA VAL	
▶ CONTROGUERRA DOC	467	D'AGRI DOC	515
▶ MONTEPULCIANO		PUGLIA	517
D'ABRUZZO DOC	471	▶ CASTEL DEL MONTE	
▶ ORTONA DOC	472	BOMBINO NERO DOCG	518
▶ TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	473	▶ CASTEL DEL MONTE NERO	
▶ VILLAMAGNA DOC	473	DI TROIA RISERVA DOCG	518
MOLISE	475	▶ CASTEL DEL MONTE ROSSO	
▶ BIFERNO DOC	476	RISERVA DOCG	518
▶ MOLISE O DEL MOLISE DOC	476	▶ PRIMITIVO DI MANDURIA	
▶ PENTRO D'ISERNIA		DOLCE DOCG	519
O PENTRO DOC	480	▶ ALEATICO DI PUGLIA DOC	519
▶ TINTILIA DEL MOLISE DOC	481	▶ ALEZIO DOC	519
CAMPANIA	483	▶ BARLETTA DOC	520
▶ AGLIANICO DEL TABURNO DOCG	484	▶ BRINDISI DOC	520
▶ FIANO DI AVELLINO DOCG	484	▶ CACC'E MMITTE	
▶ GRECO DI TUFO DOCG	484	DI LUCERA DOC	521
▶ TAURASI DOCG	485	▶ CASTEL DEL MONTE DOC	521
▶ AVERSA DOC	486	▶ COLLINE JONICHE	
▶ CAMPI FLEGREI DOC	486	TARANTINE DOC	524
▶ CAPRI DOC	487	▶ COPERTINO DOC	524
▶ CASAVECCHIA		▶ GALATINA DOC	525
DI PONTELATONE DOC	488	▶ GIOIA DEL COLLE DOC	527
▶ CASTEL SAN LORENZO DOC	488	▶ GRAVINA DOC	528
▶ CILENTO DOC	489	▶ LEVERANO DOC	528
▶ COSTA D'AMALFI DOC	490	▶ LIZZANO DOC	531
▶ FALANGHINA DEL SANNIO DOC	492	▶ LOCOROTONDO DOC	532
▶ FALERNO DEL MASSICO DOC	492	▶ MARTINA O MARTINA	
▶ GALLUCCIO DOC	493	FRANCA DOC	532
▶ IRPINIA DOC	494	▶ MATINO DOC	532
▶ ISCHIA DOC	498	▶ MOSCATO DI TRANI DOC	533
▶ PENISOLA SORRENTINA DOC	499	▶ NARDÒ DOC	533
▶ SANNIO DOC	500	▶ NEGROAMARO	
▶ GUARDIA SANFRAMONDI		DI TERRA D'OTRANTO DOC	534
O GUARDIOLO DOC	503	▶ ORTA NOVA DOC	534
▶ SANT'AGATA DE' GOTI		▶ OSTUNI DOC	535
O SANT'AGATA DEI GOTI DOC	504	▶ PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	536
▶ SOLOPACA DOC	505	▶ ROSSO CANOSA DOC	536
▶ TABURNO DOC	507	▶ ROSSO DI CERIGNOLA DOC	537
▶ VESUVIO DOC	509	▶ SALICE SALENTINO DOC	537
		▶ SAN SEVERO DOC	539
		▶ SQUINZANO DOC	540

▶ TAVOLIERE DELLE PUGLIE O TAVOLIERE DOC	540
▶ TERRA D'OTRANTO DOC	541

CALABRIA

▶ BIVONGI DOC	543
▶ CIRÒ DOC	544
▶ GRECO DI BIANCO DOC	546
▶ LAMEZIA DOC	546
▶ MELISSA DOC	547
▶ SANT'ANNA DI ISOLA CAPO RIZZUTO DOC	547
▶ SAVUTO DOC	547
▶ SCAVIGNA DOC	549
▶ TERRE DI COSENZA DOC	549

SICILIA

▶ CERASUOLO DI VITTORIA DOCG	553
▶ ALCAMO DOC	554
▶ CONTEA DI SCLAFANI O VALLEDOLMO DOC	557
▶ CONTESSA ENTELLINA DOC	562
▶ DELIA NIVOLELLI DOC	565
▶ ELORO DOC	568
▶ ERICE DOC	569
▶ ETNA DOC	574
▶ FARO DOC	576
▶ MALVASIA DELLE LIPARI DOC	576
▶ MAMERTINO DI MILAZZO O MAMERTINO DOC	576
▶ MARSALA DOC	578
▶ MENFI DOC	580
▶ MONREALE DOC	582
▶ MOSCATO DI PANTELLERIA DOC	589
▶ MOSCATO DI SIRACUSA DOC	589
▶ NOTO DOC	589
▶ PANTELLERIA DOC	590
▶ PASSITO DI PANTELLERIA DOC	592

▶ RIESI DOC	592
▶ SALAPARUTA DOC	594
▶ SAMBUCA DI SICILIA DOC	596
▶ SANTA MARGHERITA DI BELICE DOC	599
▶ SCIACCA DOC	600
▶ SICILIA DOC	603
▶ SIRACUSA DOC	604
▶ VITTORIA DOC	605

SARDEGNA

▶ VERMENTINO DI GALLURA DOCG	607
▶ ALGHERO DOC	608
▶ ARBOREA DOC	611
▶ CAGLIARI DOC	612
▶ CAMPIDANO DI TERRALBA O TERRALBA DOC	613
▶ CANNONAU DI SARDEGNA DOC	614
▶ CARIGNANO DEL SULCIS DOC	614
▶ GIRÒ DI CAGLIARI DOC	616
▶ MALVASIA DI BOSA DOC	616
▶ MANDROLISAI DOC	617
▶ MONICA DI SARDEGNA DOC	618
▶ MOSCATO DI SARDEGNA DOC	618
▶ MOSCATO DI SORSO-SENNORI O MOSCATO DI SORSO O DI SENNORI DOC	618
▶ NASCO DI CAGLIARI DOC	619
▶ NURAGUS DI CAGLIARI DOC	619
▶ SARDEGNA SEMIDANO DOC	620
▶ VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	620
▶ VERNACCIA DI ORISTANO DOC	621

INDICE DEI NOMI

622



LA STORIA DEL VINO

“Vino” ha origine dalla parola sanscrita “vena” formata dalla radice *ven* (amare), la stessa della parola *Venus*, Venere. Il vino è dunque, da sempre, strettamente legato all’amore, alla gioia di vivere, bevanda capace di rilassare il corpo, inebriare i sensi, liberare l’istintività dell’uomo, facilitare lo scambio con l’altro, ma anche mettere in contatto l’uomo con il soprannaturale. Nettare la cui assunzione rende gli uomini simili agli dèi, nella gremità; parte integrante del rito della messa, nella cristianità. L’origine del vino si perde nella notte dei tempi. Come per il fuoco, così anche per il vino, la sua “invenzione” fu del tutto casuale. L’uomo della preistoria scopri per caso che il succo d’uva dimenticato in un recipiente di pelle, a causa dell’alta temperatura, aveva subito una magica trasformazione, dagli esiti sorprendenti e per niente malvagi. Anzi. Il gusto era buono e gli effetti inebrianti. Le prime tracce della coltivazione della vite (una pianta che nasce molto prima dell’uomo) si trovano in Asia minore, nelle terre tra il Tigri e l’Eufrate. Ben nota è nella tradizione ebraico-cristiana la figura di Noè (*Genesi*) che appena uscito dall’arca pianta una vite e si ubriaca del suo vino. Ma furono gli egizi a iniziare una vera e propria pratica enologica. Nella terra dei faraoni nascono i primi grandi viticoltori e bevitori di vino. Erodoto li descrive in preda all’ubriachezza più sfrenata mentre festeggiano il plenilunio. I vini allora erano in gran parte rossi, venivano conservati in anfore e – pratica modernissima per i tempi – il “produttore” apponeva un sigillo con l’anno della vendemmia: un primo tentativo di invecchiare il vino.

Con l’emergere della civiltà greca, i metodi di vinificazione si perfezionano e l’ubriachezza assume un carattere sacrale, tanto da riservare nell’Olimpo delle divinità un posto importante proprio al dio del vino, Dioniso, figlio di Zeus. Anche in Italia, allora chiamata *Enotria* (terra della vite), fiorisce nelle colonie la civiltà del vino: a Sibari, in Calabria, viene costruito addirittura un enodotto, cioè un condotto di argilla che convoglia il vino verso il porto dove viene imbarcato. Dai greci il vino si diffonde ai romani. Il vino di Roma ha poco a che fare con quello a noi noto e molto probabilmente non incontrerebbe il nostro gusto: i romani lo bollivano per conservarlo meglio e così si trasformava in un liquido denso e sciropposo di alta gradazione e di sapore dolce. Lo allungavano sempre con acqua (in latino *mescere* significa “mescolare”), talvolta con quella di mare, per renderlo meno denso e meno acido.

Le mense più ricche avevano un esperto che decideva di volta in volta, e a seconda del menu, quali fossero le percentuali di vino e acqua da mescolare. Tra i più ricchi era apprezzato il *mulsum*, o vino con il miele, ed era normale addolcire o speziare il prezioso nettare di Bacco con zucchero di canna, resina, pepe, sale, petali di rose e di viole, cannella, zafferano, aloe e sambuco. Il vino veniva conservato in recipienti di terracotta rivestiti di pece tenuti vicino alle canne fumarie, e questo gli conferiva un gusto affumicato. Se era troppo scuro lo si chiarificava con albume o addirittura con il gesso. Solo gli uomini potevano bere questa "delizia", rigorosamente vietata alle donne. Nel frattempo i galli creano uno strumento che rivoluzionerà per sempre la conservazione del vino: la botte di legno.

Nel Medioevo saranno i monaci benedettini e cistercensi a tenere in vita la cultura del vino e a darle nuova linfa: produrre quel nettare – parte integrante del rito della messa – equivale a diffondere il messaggio di Dio: per questo nei campi di chiese, abbazie e monasteri "spuntano" le viti. E non a caso il vocabolario vitivinicolo è ricco di termini monastici e molte Doc hanno preso il nome da ordini religiosi (per esempio Châteauneuf-du-Pape). Sono i monaci che inventano nuovi uvaggi e sperimentano nuove tecniche (è un benedettino italiano a creare il metodo della rifermentazione in bottiglia, poi ripreso da Dom Pérignon, l'inventore dello Champagne). Certo è ancora un vino "a metà": proviene da miscele di uve bianche e rosse, e non supera l'anno di conservazione. Ma è il consumo che sta cambiando, e il bevitore che lo sorseggia nelle osterie di città comincia ad apprezzarlo senza bisogno di allungarlo. Con il Rinascimento, i mercanti olandesi, inglesi e veneziani trasportano per nave migliaia di ettolitri di vino, mentre i grandi Châteaux di Bordeaux cominciano a produrre i grandi vini di pregio e a conquistarsi la fama. Anche nel Nuovo Mondo appena scoperto nascono i pionieri del vino. I *conquistadores* si sono accorti che il vino non regge la traversata, e per risolvere il problema portano con sé le talee di viti europee, per impiantarle sul suolo americano. Ma la vera epoca d'oro del vino è il Settecento. Il secolo dei Lumi darà grande impulso alle tecniche di produzione e alla conoscenza del vino: viene inventato l'imbottigliamento con il tappo di sughero (fino ad allora la bottiglia veniva tappata con piccoli legni avvolti da stracci imbevuti nell'olio o legati da una colta di cera); viene messa a punto la tecnica champenoise; vengono studiati i lieviti e lo zolfo e inventati i torchi. Nasce la leadership della Francia, che diffonde in tutto il mondo i suoi grandi vini di Bordeaux e della Champagne. Ormai si piantano vigneti in tutto il mondo. Purtroppo un



grande "nemico" della vite, fino ad allora sconosciuto, e sbarcato dal Nuovo continente con un battello a vapore, causerà danni gravissimi: siamo nel 1850, e il nemico del vino si chiama fillossera. È un afide micidiale che divorerà le viti europee per quarant'anni e impegnerà i vignaioli in una lotta tragica e costosissima. La battaglia contro la peste della vite sarà vinta solo nel 1910 da un francese che individuerà il rimedio: innestare le viti europee su ceppi di vite americana. Numerose varietà di uva, probabilmente anche pregiatissime, sono però scomparse per sempre dai vigneti europei. La mappa dei vitigni non è più la stessa, ma il vino è salvo, e arriva intatto fino alle nostre tavole. Solo in qualche piccola area esistono dei vigneti che hanno resistito all'attacco di questo tremendo afide e che, perciò, si chiamano "franchi di piede". In Italia li possiamo trovare, per esempio, in alta Valle d'Aosta (Blanc de Morgex), nell'area flegrea in Campania e ai piedi dell'Etna in Sicilia.

DALL'UVA AL VINO

La vendemmia è un'operazione delicatissima, ed è indispensabile che tutto lo sforzo che il vignaiolo ha dedicato alla raccolta manuale dei grappoli non sia vanificato da cattive modalità di trasporto. L'uva deve arrivare in cantina con gli acini perfettamente integri, sani e asciutti: la loro rottura, con le alte temperature della stagione in cui avviene di solito la vendemmia, potrebbe provocare processi di fermentazione non controllata, e perciò pericolosissimi. Arrivati a destinazione, i grappoli vengono pigiati, in genere dopo che l'uva è stata separata dai raspi (diraspatura), ma non è raro che i grappoli vengano vinificati interi. Qui ha inizio la metamorfosi dell'uva in vino: il mosto comincia a fermentare. In pratica i lieviti (microrganismi che si trovano sulla buccia degli acini) trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol etilico. Sebbene questa fermentazione alcolica tenda ad avvenire spontaneamente, in genere vengono aggiunti al mosto lieviti selezionati, che garantiscono che il processo avvenga in modo ottimale. Ciascuna tipologia di vino (rosso, rosato, bianco) seguirà una sua strada, quella che gli addetti al settore chiamano "vinificazione".

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Nella vinificazione in rosso di solito il raspo viene tolto per evitare che trasmetta al mosto troppi tannini (sostanze un po' allappanti e amarognole); tuttavia, quando il raspo è maturo, alcuni produttori possono decidere di non eliminarlo. Le parti solide dell'uva (bucce e semi) vengono lasciate a macerare insieme al mosto. Più tempo le bucce rimangono a contatto con il mosto, più forte sarà l'intensità di colore del vino; le bucce rivestono infatti un ruolo importantissimo nel processo di vinificazione, perché grazie alle particolari sostanze che contengono (tannini e antociani) determinano il colore e le essenze aromatiche del vino. Il tempo di contatto delle bucce con il mosto può variare da un minimo di 5 giorni, per i vini da bere presto, freschi e non molto colorati, fino a un massimo di un mese per i grandi rossi (Barolo, Barbaresco, Brunello), ricchi di tannini da far maturare. Terminato questo processo – che il vignaiolo ha seguito scrupolosamente adoperandosi in continui rimontaggi per impedire arresti di fermentazione (i lieviti, infatti, hanno bisogno di ossigeno per moltiplicarsi, ed è proprio il rimontaggio che apporta ossigeno al mosto) – si procede alla svinatura: le parti solide (vinacce) vengono tolte dal mosto e torchiate per estrarre il vino che contengono (vino di torchio,

VINIFICAZIONE IN ROSSO

UN POSSIBILE SCHEMA



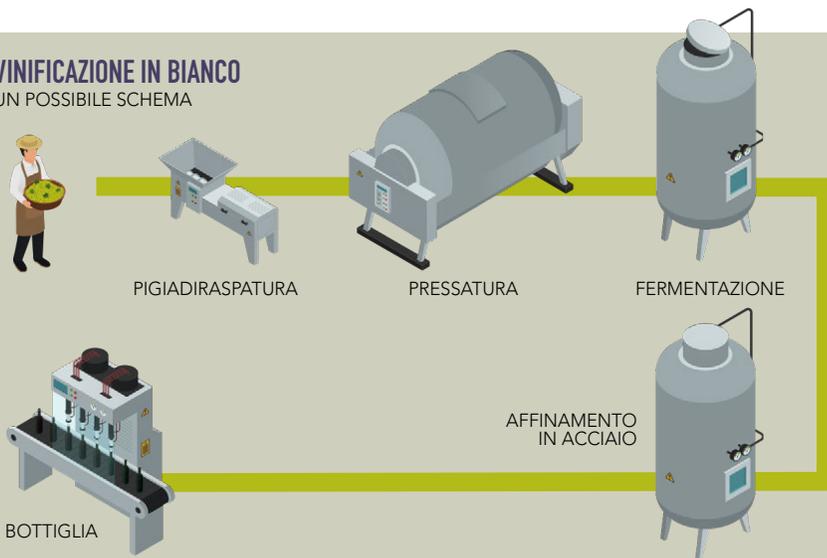
molto ricco di colore e tannini) che spesso viene vinificato a parte e aggiunto al vino fiore per dargli spessore. Il mosto viene poi travasato in recipienti di acciaio dove continua una fermentazione lenta, alla quale segue poi una seconda fermentazione – detta malolattica – innescata, però, dai batteri e non, quindi, dai lieviti, come accade nella fermentazione alcolica. Seguirà – per i vini adatti – la fase dell’affinamento in grandi botti o in piccoli fusti di rovere (*barriques*, cioè piccoli fusti di legno di quercia da 225 litri, o *tonneaux*, di capacità maggiore) che servono soprattutto per stabilizzare il vino, e che spesso gli conferiscono anche aromi di legno e spezie. La durata di questo “riposo” dipenderà dal tipo di vino e dai relativi disciplinari: in genere due anni o più se il vino si vuole vantare del titolo “Riserva”. L’affinamento continuerà nelle bottiglie. Qui, l’ambiente quasi totalmente privo di ossigeno porterà il vino al suo perfetto equilibrio.

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Per ottenere vini bianchi da uve a bacca bianca ma anche da uve rosse (come il pinot nero), le parti solide dell’uva non devono rimanere a macerare con il mosto – come per il vino rosso – e quindi vanno separate immediatamente, per evitare che cedano sostanze coloranti. Per questo vengono utilizzate delle pigiatrici, che schiacciano l’uva con molta delicatezza e favoriscono l’estrazione di un mosto abbastanza pulito (spremitura soffice) separato dalle bucce. Se

VINIFICAZIONE IN BIANCO

UN POSSIBILE SCHEMA



si desidera ottenere un vino bianco fruttato da bere giovane, la via migliore è quello di farlo fermentare in un tank di acciaio a temperatura controllata (18° C). Se invece si vuole un vino più complesso, lo si fa fermentare in botti di legno (*barriques* o *tonneaux*). I più famosi vini bianchi del mondo (come il Montrachet) sono ottenuti facendo fermentare il vino proprio in botti piccole.

VINIFICAZIONE IN ROSATO

I vini rosati si ottengono invece vinificando in bianco le uve a bacca rossa, e più raramente dalla mescolanza (in termine tecnico "taglio") di vini bianchi e rossi. Nel caso più comune il mosto viene mantenuto per pochissimo tempo a contatto con le vinacce (24-36 ore) in modo che possano cedere solo una parte del loro colore. Quindi si svina e si fa fermentare il mosto a bassa temperatura, seguendo la stessa procedura utilizzata per i vini bianchi. I rosati sono vini freschi e fragranti, con un profumo di frutti appena raccolti e un colore inconfondibile. Per la loro difficile e delicata realizzazione, l'enologo deve utilizzare tutte le sue competenze e la sua abilità.

VINO NOVELLO

Il novello si chiama così perché è prodotto immediatamente dopo la vendemmia. È un vino fresco e profumato, che va bevuto presto perché non è assolutamente adatto all'invecchiamento. Si ottiene con la tecnica della

macerazione carbonica: l'uva non pigiata viene messa tutta intera (raspi compresi) in serbatoi che vengono privati dell'aria mediante immissione di anidride carbonica, e questa condizione viene mantenuta per 7-9 giorni. I lieviti indigeni migrano dalla buccia alla polpa alla ricerca di ossigeno e acqua innescando un processo di fermentazione. Al termine del ciclo si procede alla vinificazione in rosso, con una lieve pigiatura e un'ulteriore fermentazione di 3-4 giorni. Il vino, leggero e dal sapore molto simile al chicco d'uva, non può essere commercializzato prima del 6 novembre, mentre il termine ultimo per l'imbottigliamento è il 31 dicembre dello stesso anno della vendemmia.

VINO DA UVE BIOLOGICHE

Oggi si registra un vero e proprio boom dell'agricoltura biologica e dei prodotti biologici, tra cui naturalmente anche il vino. In Italia, sono più di diecimila le aziende agricole che utilizzano uve biologiche, un numero aumentato esponenzialmente negli ultimi anni. Ma in cosa si differenzia questo vino? Per produrre un vino che unisca qualità e genuinità, realizzato nel pieno rispetto dell'ambiente, il produttore deve attenersi a specifici regolamenti e disciplinari della Comunità europea (la prima regolamentazione Cee n. 2092 che li disciplina risale al 1991). Sono biologici i prodotti per i quali, in tutte le fasi del ciclo produttivo, è escluso l'utilizzo di prodotti chimici (pesticidi e fertilizzanti) e si cerca di evitare l'utilizzo di sostanze chimiche estranee al vino o nocive alla salute dell'uomo (anidride solforosa). Le aziende agricole sono sottoposte ogni anno a rigidi controlli: così si garantisce la dicitura "Da agricoltura biologica" contenuta in etichetta. Esistono anche i cosiddetti vini naturali che si differenziano da quelli biologici perché seguono i cicli della natura: fermentazione spontanea e nessun additivo chimico.

VINO BIODINAMICO

È un ambito particolarmente controverso, la cui trattazione richiederebbe un volume a parte. In estrema sintesi, si tratta di un'interpretazione più radicale dei dettami biologici, cui si aggiungono numerose prescrizioni colturali ed enologiche mutuata dall'opera di Rudolf Steiner (1861-1925). Fondatore dell'antroposofia, Steiner è autore di una complessa teoria filosofica ed esoterica, considerata indimostrabile dalla scienza ufficiale. Sta di fatto che un numero considerevole di vini vengono oggi ottenuti seguendo le sue indicazioni, tra i quali non poche etichette di vertice assoluto (come per esempio i vini del Domaine de la Romanée-Conti, i più costosi del mondo).

VINI LIQUOROSI

I vini liquorosi sono prodotti da un vino base di titolo alcolometrico complessivo naturale non inferiore ai 12°. Il vino base può essere concentrato a freddo, o addizionato di mistella, alcol etilico, acquavite di vino o mosto concentrato. Il titolo alcolometrico finale deve essere compreso tra i 16 e i 22°. **1)** L'alcol viene aggiunto nel corso della fermentazione in una o più riprese. Se la "fortificazione" avviene all'inizio della fermentazione, il vino risulterà molto dolce, mentre se avviene alla fine, il vino risulterà quasi secco. **2)** Il vino liquoroso si può ottenere anche aggiungendo al vino semplicemente mistella (distillato di vino o alcol a 95°) in modo tale che esso ottenga la gradazione alcolometrica necessaria. Fra i vini liquorosi italiani ricordiamo il San Martino della Battaglia, la Malvasia delle Lipari, la Malvasia di Bosa, il Vesuvio Lacrima Crysti e l'Aleatico di Gradoli. **3)** Altre volte il vino viene addizionato di mosto cotto o di mosto concentrato. Il mosto cotto si ottiene da un mosto sottoposto a fuoco diretto o a vapore, e serve a conferire al vino un colore ambrato e un sapore lievemente amarognolo. La quantità di mosto cotto immessa nel vino determinerà la differente caratteristica del prodotto finito (più o meno dolce). Questi vini possono subire un periodo d'invecchiamento molto prolungato e assumere specifiche caratteristiche a seconda dei contenitori in cui dimorano. Tra di essi (che in passato venivano chiamati anche "vini conciat") si ricordano il nostro Marsala, o i portoghesi Porto, Madera e Moscatel de Setubal, gli spagnoli Jerez (Sherry) e Malaga.

IL PASSITO E IL VIN SANTO

È un vino dolce che si beve soprattutto con il dessert, ma ultimamente si va sempre più diffondendo l'abbinamento con i formaggi, specie se maturi e piccanti o erborinati. La tecnica di produzione dei passiti è diversa a seconda del modo in cui si appassiscono le uve, e varia secondo il clima che caratterizza la zona di produzione. Generalmente si usano uve moscato e malvasia che, finita la vendemmia, vengono messe ad appassire su graticci, stuoie, pietre vulcaniche esposte al sole (famoso quelle di Pantelleria) o in appositi locali. I grappoli possono anche rimanere attaccati al tralcio: è il metodo utilizzato per il Tokaj, il Sauternes, il Picolit, i vini del ghiaccio e per tutti i vini denominati "a vendemmia tardiva". In entrambi i casi l'uva entra in sovraturazione e gli acini, grazie all'effetto combinato del sole, delle gelate invernali o di una speciale muffa naturale (*Botrytis cinerea*), raggiungono un'elevata concentrazione zuccherina. Nel corso del processo di appassimento, 100 chili di uva fresca si riducono a non più di 60 di uva appassita, talvolta molto meno. La vinificazione

avviene tra gennaio e febbraio, dopodiché il mosto può fermentare e maturare in acciaio e nel legno. Tra i fiori all'occhiello di questa tipologia di vino, citiamo, tra gli italiani, il Passito di Caluso, lo Sciacchetrà ligure, la Malvasia delle Lipari e il Moscato di Pantelleria. Molto noto è anche il Vin Santo toscano, ottenuto da uve trebbiano toscano e malvasia: un passito che anziché essere fatto fermentare e venduto nell'annata, viene fatto fermentare e poi invecchiare per alcuni anni in botti da 100 litri o anche più piccole (i caratelli).

VINI AROMATIZZATI

I vini aromatizzati si ottengono partendo da un vino bianco base, con l'aggiunta di alcol etilico per aumentare il grado alcolico, zucchero per aumentare la consistenza, estratti o infusioni di spezie ed erbe (cannella, china, rabarbaro, assenzio, maggiorana) per esaltare odori e profumi. Il più noto è il Vermut, che si prepara aggiungendo a una base di vino bianco, alcol, zucchero e un'infusione di erbe aromatiche. Della stessa famiglia fa parte il Barolo Chinato, che deve il suo nome alla china calissaia, una delle droghe più importanti utilizzate nella sua preparazione.

AMABILE, SECCO O ABBOCCATO?

La prima sensazione gustativa, la più intensa, quella che si avverte immediatamente sulla lingua è quella dolce. Per questo nel degustare un vino è così importante il cosiddetto "residuo zuccherino", cioè la quantità di zucchero residuo che rimane dopo la fermentazione. Per descrivere la sensazione dolce si usano i termini: secco, abboccato, amabile, dolce. Impariamo a riconoscere questa classificazione dall'etichetta:

- ▶ **SECCO O ASCIUTTO**, se il vino ha un tenore di zucchero residuo fino a 4 g/l.
- ▶ **ABBOCCATO**, se il vino ha un tenore di zucchero residuo compreso tra 4 g/l e 12 g/l.
- ▶ **AMABILE**, se il vino ha un tenore di zucchero residuo compreso tra 12 e 45 g/l.
- ▶ **DOLCE**, se il vino ha un tenore di zucchero residuo non inferiore a 45 g/l.

UVAGGIO O MONOVITIGNO?

L'uvaggio si ottiene mescolando uve di vari vitigni, che messe a fermentare insieme danno un unico prodotto. Molti grandi vini sono frutto di questa tecnica enologica (il Chianti, per esempio, nella vecchia "ricetta" creata da Bettino Ricasoli, prevedeva un uvaggio formato da sangiovese, trebbiano toscano, canaiolo nero e malvasia del Chianti), tanto che alcuni disciplinari prevedono specificatamente

le percentuali di uve dei vari vitigni che devono concorrere alla produzione di un determinato vino. I vini derivati da monovitigni sono invece vini prodotti con una sola varietà di uva (per esempio da uva interamente chardonnay o pinot bianco).

COS'È UN "CRU"?

Il termine "cru" è di origine francese ("cru" è participio passato del verbo *croître*, crescere, quindi si riferisce a tutto ciò che nasce dalla terra). Indica uno specifico vigneto (o anche una sua piccola parte ben precisa), in una zona a particolare vocazione viticola in cui terreno, clima e altri fattori – naturali e non – danno al vino caratteristiche organolettiche particolari. Accanto all'individuazione geografica, indica la proprietà, il vitigno, lo stile produttivo, la commercializzazione e la tradizione di un'azienda. In Francia, nelle grandi aree di produzione come la Borgogna, la Savoia e l'Alsazia, i Premier Cru e Grand Cru indicano uve che vengono raccolte, invecchiate e imbottigliate vigna per vigna e non vengono mai assemblate le une con le altre. Anche in Italia, in questi ultimi anni, i produttori hanno sentito l'esigenza di qualificare meglio i vini provenienti da vigneti di particolare pregio. La legge prevede controlli molto rigidi: la superficie di questa parcella è individuata sulle mappe catastali e le uve provenienti da quest'area devono essere vinificate separatamente.

