



Un elenco descrittivo sui vitigni autoctoni italiani

Il termine autoctono riservato ad un'uva significa che quel vitigno è nato e si è sviluppato in un preciso luogo geografico adattandosi al territorio che lo ha ospitato fin quasi a fondersi con esso. Così come accade per i nobili casati, che vantano alberi genealogici che affondano sicuri nei meandri del tempo, anche l'uva autoctona per essere tale deve risiedere nel luogo di origine da parecchi anni.

In Italia possiamo vantare un patrimonio costituito da oltre un centinaio di uve autoctone di consolidata tradizione, alcune molto conosciute, altre in via di estinzione. Per fortuna i vini prodotti con uve autoctone oggi sono di gran moda, perchè sono ricchi di personalità e rappresentano una buona risposta all'omologazione mondiale del gusto.

AGLIANICO (Campania e Basilicata) E' un aristocratico vitigno rosso di origine ellenica e dà origine al campano Taurasi e all'Aglianico del Vulture. Molto diffuso in Basilicata, nel Vulture. L'omonimo vino presenta un gusto secco e robusto. Può essere anche invecchiato o spumante. All'Aglianico viene spesso dato l'epiteto di "Barolo del Sud".

La sua versatilità ne fa uno dei più importanti vitigni meridionali e dai suoi grappoli hanno origine vini di grande qualità: dai rosé vivaci, fruttati e di buona beva ai rossi ben strutturati, morbidi e longevi. La sua maggiore area di diffusione è rappresentata dalla Campania, dalla Basilicata, dalla Puglia e dal Molise. Con molta probabilità la varietà è stata portata in Italia dai coloni greci durante l'ottavo secolo a.C. e si ritiene che il termine Aglianico sia una variazione della parola Hellenico o Hellenico, successivamente mutato, come suggerisce il noto ampelografo Attilio Scienza, in Aglianico sotto la dominazione spagnola, che durò in quella parte dell'Italia del Sud dal secolo XV al secolo XVI.

Infatti nella parlata iberica la doppia "l" si pronuncia "gl". Un'altra ipotesi suggerisce invece che il nome derivi dal termine latino *aglaia* che significa splendore. Qualunque sia l'etimologia, il termine Aglianico fu usato per la prima volta in una lettera del 1559, in cui Sante Lancerio, cantiniere del papa Paolo III, descrivendo i vini d'Italia al Cardinal Guido Ascanio Sforza, così si esprime sull'Aglianico: "Il vino Aglianico viene dal Regno di Napoli, dove si fa buon Greco". Andrea Bacci, medico di Paolo III, aveva anche lui una parola o due da aggiungere su questa varietà: "Viene preparato con uve piuttosto secche, reso vigoroso dal rovere e conservato in ottimi vasi.

Risulta pertanto profumato e sapido: gradevole al gusto, piacevolissimo e stabile, di elevato potere nutritivo, corroborante per lo stomaco e le membra più che aperitivo...".

ALBANA (Emilia) Originaria delle colline romagnole da vini secchi o amabili, tranquilli o frizzanti. Molto probabilmente furono i Romani a portare l'Albana in Romagna. Qualcuno infatti pensa che questa varietà prenda il nome dai colli Albani, posti a sud di Roma; altri ritengono che la parola derivi dal latino *albus*, bianco. L'uva che si ottiene da questo vitigno è una vera e propria fabbrica di zucchero, inoltre ha un'acidità piuttosto alta con elevate quantità di tannini nei semi e nelle bucce.

Il vino che si ottiene è particolarmente adatto per l'invecchiamento nel legno. Nel 1987, l'Albana di Romagna si guadagnò la prerogativa di essere il primo vino bianco italiano a ricevere la docg.

La zona di produzione dell'Albana di Romagna è concentrata nelle province di Forlì, Ravenna, Bologna e nella punta estrema della valle del Po, tra gli Appennini e l'Adriatico. Qui il suolo, ricco di fossili, è una mistura di creta, calcare, marna e sabbia. Il clima è continentale, con inverni freddi ed estati calde e secche. Sotto la doc Albana di Romagna vengono prodotte quattro tipologie di vino: il secco, l'amabile, il dolce e il passito. L'Albana secco tende ad essere un bianco leggero e brioso, da bere giovane. Quello amabile è fresco, fruttato e deliziosamente dolce ed ha una gradazione minima di 12°, caratteristica che ritroviamo anche nella versione dolce. Ma è il passito ad aver ottenuto il più importante riconoscimento internazionale.

Quando viene fatto con uve attentamente selezionate da vignaioli esperti, l'Albana Passito è ricco, succulento e seducente. La produzione di questo vino si può fare in due modi: si può lasciare l'uva a maturare più a lungo direttamente sulla vite oppure si possono raccogliere i grappoli e metterli ad essiccare lentamente su graticci o su stuoie, in stanze ben ventilate. La vinificazione deve essere portata avanti in cisterne di acciaio inossidabile o in botti. La minima gradazione alcolica di questo vino è di 15,5° e deve essere invecchiato per almeno sei mesi. La maggior parte dei vinificatori, tuttavia, invecchiano i loro vini da due a quattro anni. In media, vengono prodotte annualmente meno di 200.000 bottiglie di Albana Passito.

Con l'Albana si produce anche uno Spumante: per elaborare questo vino dolce e vellutato (che ha una gradazione alcolica minima di 15°) i grappoli di Albana vengono messi ad appassire per breve tempo prima della pigiatura. Nei Colli Bolognesi, ovvero nella zona collinare limitrofa alla città di Bologna, l'Albana viene mescolato con il Trebbiano Romagnolo per fare un bianco secco leggero chiamato Colli Bolognesi Bianco.

ALBAROLA (Liguria) Questo vitigno potrebbe aver avuto origine in Toscana, dove è ancora usato come componente minore in alcuni bianchi, come il Candia dei Colli Apuani.

In Liguria è la componente più importante dei vini delle Cinque Terre e, sotto il nome di Bianchetta Genovese, l'uva viene occasionalmente vinificata anche da sola. Contribuisce anche a rafforzare altri bianchi liguri.

ALEATICO (Campania) Questa varietà, molto probabilmente, è una variazione del Moscato Nero. In Italia il vitigno venne introdotto dai Greci in tempi molto remoti. Oggi, pur essendo diffuso in molte regioni della penisola, viene coltivato principalmente in Toscana, Puglia, Lazio, Campania e Sicilia, dove aggiunge una sfumatura dolce, simile a quella del moscato, ai profumi degli uvaggi locali. Il vitigno entra in diversi disciplinari come componente di svariate doc.

Le più importanti delle quali sono l'Elba Aleatico e Val di Cornia in Toscana e l'Aleatico di Gradoli nel Lazio e le varie doc presenti territorialmente in Puglia.

ALBARANZEULI BIANCO (Sardegna) Questo vitigno sardo a bacca bianca, denominato pure Albillu ed Albicello, ha delle omologie genetiche con l'Albanello/a marchigiano o siciliano. Si tratta di un vitigno rustico, piuttosto produttivo, resistente alle crittogame, in grado di dare buoni risultati enologici soprattutto se vinificato in uvaggio con altre varietà locali. La sua origine è alquanto incerta, probabilmente di lontana provenienza spagnola, è attualmente in via di estinzione. La sua diffusione, estremamente limitata, riguarda alcuni Comuni dell'oristanese, dove viene denominato Lacconargiu o Lacconarzu, e qualche vecchio vigneto del nuorese. Non sono note le caratteristiche organolettiche dei vini ricavati dalla sua vinificazione in purezza.

ARVESIMIADU (Sardegna) Questo vitigno probabilmente autoctono sardo è anch'esso a rischio di estinzione. Conosciuto anche con il nome di Arvu Siniadu, Argu Ingiannau o Uva Oschirese, è diffuso sporadicamente in provincia di Sassari, talvolta in Campidano. È un vitigno molto vigoroso con grappoli grossi ed allungati, molto spargoli, con acini piccoli, ben adattato a terreni leggeri di collina, preferibilmente granitici. Le sue uve vengono esclusivamente vinificate insieme ad altri vitigni per la produzione di vini bianchi comuni, dunque non se ne conoscono le caratteristiche organolettiche peculiari.

ARNEIS (Piemonte) Sta riacquistando importanza in Piemonte nell'area di Alba, dopo la quasi totale scomparsa. Questa varietà viene coltivata in Piemonte nella provincia di Cuneo. La più grande concentrazione di vigne si trova sulla sponda sinistra del fiume Tanaro, nella zona del Roero. La sua prima citazione è del 1478, dove a Canale si parla di una vinea muscatelli et renexiy. L'Arneis viene solitamente vinificato secco, ma alcuni produttori lo fanno anche in una versione dolce dopo l'appassimento delle uve.

Raramente viene usato insieme ad altre varietà locali (Favorita, Cortese) come base per spumanti. Il nome Arneis deriva dal termine piemontese arneis, che sta ad indicare un personaggio birichino. Nei tempi antichi, una fila o due di questa varietà veniva spesso piantata nelle vigne di uva rossa affinché la maturazione prematura delle uve preservasse la vendemmia delle rosse dall'attacco delle vespe.

BARBERA (Piemonte) Vitigno a frutto rosso da cui si ricava il vino omonimo nativo del Piemonte, diffuso soprattutto nell'Italia del Nord, dove dà origine a ben 7 diverse Doc, di cui 3 in Piemonte (Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato). Contende al Sangiovese il primato di principale uva italiana per la produzione di vini rossi. Il Barbera dà vini rossi tannici, corposi e ricchi di acidità. Il Barbera si trova in tutta Italia. Nella sua regione natale, il Piemonte, il vitigno viene normalmente vinificato in purezza, mentre in altre regioni il più delle volte è usato in assemblaggio.

Si tratta di una varietà vigorosa che prospera in terreni sabbiosi e crete. Tuttavia, molti produttori ritengono che possa dare risultati estremamente eleganti su terreni ricchi di calcare posti a latitudini temperate. A lungo considerato come adatto per ogni evenienza, il Barbera fu usato come vitigno da taglio, per portare in tavola vini più beverini.

La sua acidità medio-alta, la densità del colore, i tannini medio bassi e la sua estrema versatilità hanno fatto sì che i produttori in passato lo elaborassero nelle più disparate versioni: semi-spumante, novello e addirittura in bianco. La sua prima citazione la troviamo all'inizio del VI secolo nei catasti di Chieri e di Nizza, ma fu poi il Galesio a chiamarla Vitis vinifera montisferratensis per caratterizzarla come uva tipica del Monferrato, ovvero di quel territorio che ha per capoluogo Asti, dove il vigneto Barbera occupa più di 20.000 ettari ad una altezza tra i 200 e i 500 metri. Il suo nome, secondo una recente interpretazione, deriva dall'incrocio tra la parola barba, usata per descrivere il suo complesso sistema di radici e il termine dialettale albéra, che sta ad indicare i siti boscosi dove le viti furono impiantate in sostituzione degli alti alberi.

BLANC DE MORGEX (Valle d'Aosta) E' coltivato fino ad una altezza di 1400 metri. Viene vinificato in purezza e dà origine ad un vino bianco secco. Non teme la flossera.

BRACHETTO (Piemonte) E' un vitigno originario della Provenza e diffuso in Piemonte. Si vinifica maggiormente in purezza (con lo stesso nome) dando origine a vini rossi amabili e frizzanti intorno ad Acqui e Asti.

Si ritiene che il Brachetto abbia avuto origine sulle colline del Monferrato astigiano e che già i Romani ne bevessero, quando i centurioni arrivavano ad Acqui. Racconta poi la leggenda che Cleopatra con questo vino irretì Giulio Cesare prima e Marcantonio dopo, portandoli ad esaudire i suoi desideri di potere. Vero o non vero, sta di fatto che il fascino del Brachetto è rimasto nascosto fino al XIX secolo, quando la moda per i vini dolci e frizzanti raggiunse il suo apice.

La richiesta di mercato spinse i vignaioli locali a ridisegnare i loro vigneti, ma le speranze andarono in fumo ancora una volta a causa della phylloxera vastatrix e, quando arrivò il momento dei reimpianti, questa varietà a scarsa produttività lasciò il terreno a uve più prolifiche. Tuttavia il gusto in fatto di vini seguì una forte evoluzione e una ventina di anni fa, con l'affermazione dei vini da dessert, il Brachetto venne reimpiantato e si diffuse soprattutto in Piemonte, con produzioni più modeste anche nell'Oltrepò Pavese e nella Liguria. Le vigne più apprezzate si trovano ora sulle colline intorno al comune di Acqui Terme e il Brachetto di quest'area ha ricevuto la doc nel 1996 con il nome di Brachetto d'Acqui.

Il vino, leggermente frizzante, ha una gradazione alcolica minima di 11,5°, mentre quello spumantizzato ha una gradazione minima di 12°. Un'area molto più ampia, che comprende le colline delle province di Alessandria, Asti e Cuneo, dà origine alla doc Piemonte Brachetto. Questo vino amabile e spesso frizzante viene fatto con un minimo dell'85% di Brachetto, ed ha una gradazione alcolica minima di 11°. Raramente il Brachetto viene vinificato in modo da risultare completamente secco, anche se ci sono alcuni produttori che lo propongono in questa versione, specialmente nel Roero. Con il suo basso livello di tannini, una buona acidità e decisi profumi, è ideale per la produzione di spumante.

BOMBINO (Puglia) Le origini e la storia di questa varietà italiana del sud non sono note, ma sembra sia stato introdotto in Puglia in epoca antica. Oggi si trova principalmente in Puglia, Basilicata, Lazio e Sardegna, dove di solito è una componente insieme ad altre varietà rosse come Uva di Troia, Malvasia Nera, Aglianico e Montepulciano nella composizione di altri vini. Il grappolo del Bombino nero è grosso e compatto e presenta due ali pronunciate.

Gli acini sono grossi, hanno buccia spessa e consistente, di colore blu e pruinoso. La vendemmia di questo vitigno dall'abbona vigoria avviene verso la prima metà di ottobre. È comunque la principale varietà della doc pugliese Castel del Monte Bombino Nero doc e può essere presente come componente nel Castel del Monte Rosato.

BOVALE (Sardegna) Affine per certi versi al Mourvedre, al Morastrell ed al Minustrello della Corsica, questo vitigno a bacca nera, detto

anche Bovaletto, si è probabilmente differenziato nel corso dei secoli dal Bovale Grande, o Bovale di Spagna. Dal punto di vista ampelografico, esso si caratterizza per una produttività elevata, una buona adattabilità a diversi climi e ambienti ed una media tolleranza alle principali crittogame. Solitamente vinificato insieme ad altre varietà locali, alle quali apporta colore, acidità e corpo, esso entra nella produzione della DOC Mandrolisai, prodotto nelle province di Nuoro e di Oristano, e Campidano di Terralba, prodotto nelle province di Cagliari e di Oristano.

CADDIU (Sardegna) Conosciuto con altri nomi, tra cui Caddu a Bosa, Niedda Perda Sarda a Terralba e Caddiu Nieddu a Oristano, esso è diffuso quasi esclusivamente nella Bassa Valle del Tirso, consociato ad altre varietà a bacca nera. È una varietà molto vigorosa, mediamente produttiva, con una discreta resistenza ai freddi invernali ed alle crittogame. Le sue uve vengono utilizzate solo assieme ad altri vitigni per la produzione di vini rossi comuni, ma anche quale uva da tavola, data la consistenza e la dimensione degli acini.

CAGNULARI (Sardegna) Vitigno a bacca rossa di probabile origine spagnola, è diffuso soprattutto nel sassarese. In Gallura viene chiamato a volte "Caldreddhu". Deriva con tutta probabilità dal Bovale di Spagna, sebbene per molti caratteri sia confrontabile con il Mourvedre. Viene coltivato soprattutto nei terreni di Usini, con interessanti realtà dedicate a questo vitigno anche nei comuni di Ossi, Tissi, Uri, Ittiri, Sorso ed Alghero. È un vitigno utilizzato come vino da taglio per contribuire alla produzione di un vino rosso da pasto.

CANAIOLO (Toscana) Vitigno bianco e nero. Ha origini antiche. Un tempo molto diffuso oggi è in declino per l'agguerrita concorrenza del Sangiovese.

CANNONAU (Sardegna) Le origini e la provenienza del vitigno Cannonau non sono conosciute con certezza assoluta, ma tutti sono concordi ad ipotizzarne la comparsa in Sardegna, proveniente dalla penisola iberica fin dall'inizio della dominazione spagnola sull'isola. Comunque stiano le cose, il Cannonau ha di fatto trovato in Sardegna un habitat ideale, godendo l'immediato favore dei viticoltori locali che lo hanno diffuso praticamente in ogni angolo dell'isola, fino a fargli ricoprire circa il 20% di tutta la superficie vitata del territorio. Il Cannonau viene usato nella produzione di rossi, rosé e di vini a sostenuta gradazione alcolica. La zona DOC del Cannonau di Sardegna comprende l'intera regione, che a sua volta è divisa in tre sottozone: Oliena (incentrata sui comuni di Oliena e Orgosolo in provincia di Nuoro), Capo Ferrato (che include i comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius in provincia di Cagliari) e Jerzu (incentrato sui comuni di Jerzu e Cardedu in provincia di Nuoro).

CARICAGIOLA (Sardegna) Di origine incerta, questo vitigno a uva rossa è diffuso quasi esclusivamente in Gallura. Secondo alcuni sarebbe autoctono, secondo altri proveniente dalla vicina Corsica (dove viene chiamato Bonifaccenu o Carcaghjolu Nero, ovvero "nero che dà molta uva"); secondo altri ancora deriverebbe dal Vermentino Nero toscano o sarebbe imparentato con il Mourvedre Nero o Bonvedro portoghese. Di costituzione vigorosa ed elevata produttività, rustico, preferisce terreni di natura silicea, dove da luogo a vini di colore rosso rubino acceso, con aroma di frutti rossi, ricco di tannini, di acidità contenuta.

CARIGNANO DEL SULCIS (Sardegna) Ancora una volta ci troviamo di fronte ad un vitigno di origine incerta. La tesi più accreditata, basata sull'analisi dei suoi numerosi sinonimi dialettali, lo vuole proveniente da occidente, probabilmente dall'Aragona, in Spagna, da dove si diffuse, assumendo via via nomi diversi, dal sud della Francia fino all'Algeria ed alla Tunisia. In Sardegna si sarebbe concentrato nella zona sud-occidentale grazie alla sua resistenza ai venti ricchi di salsedine provenienti dal mare. Dalla sua trasformazione si ottengono dei gradevolissimi vini da pasto, capaci di vivere con successo una propria vita commerciale.

CASSETTA (Trentino e Veneto) Vuole la leggenda che questa varietà abbia avuto origine nella piccola valle di San Valentino in Trentino, per poi diffondersi nella parallela valle Lagarina. Oggi, è coltivata nelle province di Trento e di Verona. Il Cassetta, che prende il nome da una famiglia che viveva nella frazione di Marani, era quasi scomparso nel 1990 quando Albino Armani (titolare dell'omonima azienda) e Tiziano Tomasi (la cui azienda di famiglia è la Cà Da Lora) diedero vita ad un progetto per lo studio di questa varietà, da portare avanti con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dove Tomasi operava come ricercatore. Il Cassetta è ricco di polifenoli, ha una pronunciata acidità e tannini relativamente alti. I vini a base di Cassetta possono tranquillamente continuare ad evolversi per dieci anni e più. "Questo non è un vino moderno", ci avverte Tomasi...

Il colore è rubino molto concentrato mentre al naso presenta tracce di catrame e note terrose minerali. In bocca possiede tannini decisi e sabbiosi associati ad un notevole acidità e a note erbacee con sentori di prugna, lampone e ciliegia.

CARRICANTE (Sicilia) Il Carricante è un vitigno autoctono a bacca bianca che fino al secolo scorso era coltivato in tutta l'isola, poi, la tendenza a produrre vini più colorati, alcolici e strutturati ha spinto i produttori a ridurre l'utilizzo e oggi si coltiva quasi esclusivamente alle quote più alte della regione etnea e in piccolissime quantità, consociato con altri vitigni, nel calatino e nel ragusano. Il nome Carricante pare gli sia stato attribuito dai viticoltori di Viagrande (Ct) che diverse centinaia d'anni fa lo hanno selezionato ed è legato all'abbondante produzione (riempiva il carro). Ha foglia media, sub-orbicolare o pentagonale, trilobata o pentalobata; grappolo medio, conico, semplice o con un'ala, semi-spagolo o spagolo; acino medio, sub-ellissoidale, con buccia ricoperta di abbondante pruina e consistente, di colore verde giallastro con sfumature verdi-biancastre; la polpa ha sapore semplice e dolce. Predilige sistemi di allevamento di scarsa espansione, con potatura corta e povera. Ha produzione abbondante e costante. È sensibile alle brinate primaverili e alla siccità, che provoca a volte scottatura sui grappoli non protetti. Tollera poco le malattie crittogamiche. Questo vitigno entra nella costituzione dell'Etna Bianco.

È un vitigno a maturazione tardiva che coltivato ad alberello ed opportunamente vinificato dà origine a grandi vini bianchi d'inaspettata durata, in cui predominano sensazioni olfattive di mela, zagara, anice, insieme ad un tipico gradevole nerbo acido al gusto che gli conferisce struttura e longevità.

CATARRATTO (Sicilia) Antico vitigno bianco della Sicilia, è presente maggiormente nella zona di Trapani. Entra a far parte dell'Alcamo Doc ed è la base per Marsala e Vermouth. Questo antico vitigno è una delle varietà più coltivate in Sicilia dove è conosciuto da tempo memorabile e serve per aggiungere corpo e alcol a molti bianchi locali. Il nome significa abbondanza e la sua produzione nell'isola è tale da collocare quest'uva a bacca bianca tra le prime sei al mondo.

Prima dell'introduzione del vitigno Grillo, il Catarratto veniva usato da solo o con l'Inzolia nella preparazione del Marsala. Ci sono due importanti sottovarietà. Il Catarratto comune, che viene abbondantemente coltivato nell'area di Trapani, ha un alto contenuto zuccherino ed è perciò più adatto per la produzione del Marsala. Il Catarratto lucido, che ha un più basso livello zuccherino, è più diffuso nella zona di Alcamo.

CESANESE (Lazio) È un vitigno storico nato in tempi antichi sulle colline che circondano Roma. Ci sono due biotipi principali di Cesanese: quello comune e quello di Affile. Come implicito nei nomi stessi, il Cesanese comune si trova in vari posti del Lazio, mentre la produzione del Cesanese di Affile è limitata alla provincia di Roma e, in prevalenza, al comune omonimo.

Sono tre i vini a DOC che hanno come base questi biotipi: il Cesanese del Piglio, il Cesanese di Affile e il Cesanese di Olevano Romano. Le zone di produzione sono unite tra di loro e si trovano ad est della zona dei Castelli Romani. Questi vini possono essere vinificati secchi o dolci e possono essere fatti in versioni ferma e spumantizzata.

CIGLIEGIOLO (Toscana) Questa varietà fu probabilmente introdotta in Italia dalla Spagna al seguito dei pellegrini che ritornavano da

Santiago de Compostela.

Il nome deriva dall'aroma e dal colore ciliegia che sono caratteristici dell'uva. Questo vitigno è soprattutto coltivato nel sud della Toscana dove riesce a dare vini interessanti. La sua bassa acidità lo rende adatto ad arrotondare altri vini che necessitano di morbidezza. Può invecchiare bene. A volte viene usato nei vini novelli toscani.

CODA DI VOLPE (Campania) E' un vitigno noto sin dal tempo dei Romani: è usato in Campania nella preparazione del Bianco del Vesuvio doc ed entra anche nella vinificazione del Greco di Tufo. Si tratta di un'antica varietà della Campania il cui nome deriva dal fatto che la piega apicale del grappolo, piuttosto ricurva, a qualcuno fa venire in mente la coda di una volpe. In Campania si producono due tipologie di Coda di Volpe. La prima si trova nella zona del Sannio in provincia di Benevento. Qui il Coda di Volpe è il vitigno più importante per un vino fermo, secco, che viene anche prodotto nella versione spumante dolce e come vino da dessert da grappoli leggermente appassiti. In questo caso il Coda di Volpe ha una gradazione minima di 14,5 gradi. La seconda tipologia, che si trova nel Taburno, sempre in provincia di Benevento, è situata sulle fresche colline poste a ridosso del Sannio. Il suolo è argilloso su strati di pietra calcarea vulcanica. Il Coda di Volpe del Taburno è un vino secco e fermo, fatto con almeno l'85% del vitigno omonimo. In questa zona, viene anche prodotto uno spumante gustoso e di buona beva, fatto con Coda di Volpe e/o Falanghina.

Il Coda di Volpe è anche coltivato sui pendii del Vesuvio, il vulcano attivo che sovrasta la baia di Napoli; qui il vitigno viene chiamato "caprettone" o "crapettone" e dà il suo contributo alla doc Vesuvio bianco. Questa varietà è anche presente nella composizione delle doc: Campi Flegrei Bianco, Greco di Tufo e Solopaca Bianco.

COLORINO (Toscana) Il Colorino è l'evoluzione di una vite toscana selvatica che viene ancora coltivata soprattutto in questa regione, in particolare modo nelle province di Firenze, Siena, Arezzo e Pistoia. Il vitigno si può anche trovare, con minore diffusione, in Umbria, nelle Marche, nel Lazio e in Liguria. Come si può facilmente dedurre dal nome, il Colorino veniva tradizionalmente usato per aggiungere un colore più carico a vari vini provenienti da altri vitigni.

Ora, alcuni produttori hanno iniziato a fare sperimentazioni con questa varietà che potrebbe, in futuro, giocare un ruolo più grande nella composizione di vini.

CORTESE (Piemonte) I più famosi vini bianchi del Piemonte, in particolare il Gavi, derivano da questa varietà autoctona (si trova anche in Lombardia). Si ritiene che il Cortese abbia avuto origine sulle colline piemontesi di Tortona e di Alessandria. Da qui successivamente si diffuse nell'Oltrepò Pavese e poi nei vigneti intorno al Lago di Garda. Il vino che si ottiene dalle uve di questo vitigno ha un'alta concentrazione di zucchero, un'acidità considerevole e un tasso alcolico relativamente basso. I Cortese migliori sono morbidi e con tenui profumi.

CORVINA (Veneto) E' il vitigno che dà origine soprattutto al Valpolicella e all'Amarone. Ha colore intenso, ricco di frutto, è tannico. Questa varietà sembra esprimersi al meglio sulle colline venete dove dà origine alle due doc più affermate: il Bardolino e il Valpolicella. Ogni anno, in queste zone, sono sempre più numerosi i produttori che vinificano la Corvina in purezza. In generale la Corvina è la componente primaria in assemblaggio con altri vitigni dei più famosi vini della zona. I suoi partner principali sono il Rondinella e il Molinara, con l'opzione di aggiungere piccole percentuali di altre uve scelte tra una vasta schiera di varietà (tra cui Barbera, Sangiovese e Cabernet).

La Corvina regala affascinanti e gustosi rosé, rossi dal corpo medio, deliziosi vini da dessert e soprattutto il ricco e possente Amarone.

CORVINONE (Veneto) Per decenni questo vitigno è stato ritenuto un biotipo del Corvina, ma nel 1993 un test del DNA ha dimostrato che si tratta di una varietà autonoma. Quando il Corvinone viene coltivato in vallate basse o in pianura produce grandi raccolti e i suoi acini larghi assorbono e trattengono l'acqua. Queste non sono le caratteristiche di un buon vitigno da vino; tuttavia, se il Corvinone è piantato nelle vigne di collina su di un suolo scarno e quando le rese vengono severamente controllate, si possono produrre vini decisamente fruttati e vellutati. Questa varietà ha la buccia spessa, un requisito essenziale in un'uva destinata all'appassimento.

CROATINA (Lombardia) Il vitigno pare sia originario dell'Oltrepò Pavese, noto fin dal Medioevo. La sua resistenza all'oidio gli ha fatto guadagnare terreno alla fine del XIX secolo. Oggi, viene coltivato per la maggior parte in Lombardia (nella zona dell'Oltrepò Pavese appunto) e in Piemonte (soprattutto nelle province di Vercelli e Novara ed in misura minore in quella di Alessandria e nel territorio posto a cavallo tra Asti e il Roero dove dà origine ad una recente doc (il "Cisterna d'Asti") e in Emilia-Romagna (nella zona della doc Colli Piacentini).

Nell'Oltrepò Pavese, nei Colli Piacentini e nel Roero questa varietà viene a volte chiamata Bonarda. Questo crea confusioni infinite per gli amanti del vino italiano, dal momento che la Bonarda è una varietà ben distinta. Nell'Oltrepò Pavese la Croatina, insieme a Uva Rara, Barbera, Vespolina e Pinot Nero, gioca un ruolo nella composizione dei rossi e rosé Buttafuoco e Sangue di Giuda.

La Croatina è anche il vitigno più importante nella composizione dell'Oltrepò Pavese Bonarda, che è spesso leggermente frizzante e simile al Lambrusco. Nei Colli Piacentini la Croatina viene mescolata al Barbera per fare un vino di corpo pieno chiamato Gutturino, ed è l'unica componente della doc Colli Piacentini Bonarda.

DOLCETTO (Piemonte) Presente sin dal 1300 nelle Langhe, viene vinificato in molti vini tra cui il Barbera del Monferrato, il Dolcetto d'Acqui, il Dolcetto di Ovada ed il Dolcetto d'Asti. Dà vini rossi asciutti (contrariamente al nome), morbidi, gradevoli, profumati. Qualcuno ritiene che il Dolcetto abbia avuto origine sulle colline del Monferrato. Proprio qui troviamo la prima citazione in una commedia astigiana dove una fantesca, tra le altre cose, chiede in cambio delle sue prestazioni un "dossèt" di Mongardino.

Altri sono dell'opinione che il suo terreno di nascita sia stato la Liguria e che si sia fatto strada in Piemonte durante i numerosi scambi commerciali interregionali che hanno avuto luogo nel Medioevo.

Al di là delle sue origini, la zona di produzione di questa varietà è tuttora limitata al Piemonte e alle regioni confinanti della Liguria e della Valle d'Aosta. Il nome "Dolcetto", può portare confusione: infatti il vino non è dolce. Dolci sono invece gli acini che un tempo servivano addirittura per la cura dell'uva.

Il Dolcetto coltivato in montagna e in alta collina tende a produrre vini eleganti e delicatamente profumati, mentre il Dolcetto della pianura tende ad essere più robusto e ad avere una gradazione leggermente più alta. In genere i Dolcetto sono vini freschi, fruttati e fatti per essere bevuti tra i due e i quattro anni dalla vendemmia. Alcuni produttori, tuttavia, scelgono di fare vini più concentrati e adatti all'invecchiamento.

DURELLO (Veneto) La zona dove si coltiva il vitigno Durello ha un'antica storia viticola in quanto proprio nel comune di Vestenanova, a Bolca nell'alta valle dell'Alpone, si sono ritrovate le prime ampelidee fossili che si considerano le antenate delle attuali viti. Per quanto riguarda le origini del vitigno si segnala, come già in precedenza accennato, che già nello statuto della Comunità di Costozza, nel 1292, si menzionò unitamente alla varadua, alla drumasta ed alla sclava, la durasena che si ritiene l'attuale Durello.

Il Durello secondo alcuni studiosi, non è altro che l'antico "occhio di pernice" già nominato da Aureliano Acanti nel suo ditirambo "Il Rocolo" fin dal 1754. Il Maccà nella sua "storia del territorio vicentino" confermò quanto già scrisse l'Acanti. Invece secondo Heman Goethe (1876) il Durello sarebbe il sinonimo di "hosiola" ma tale identità è contestata da altri autori. Il Rovasenda (1877) citò l'"occhio bianco" dei colli di Conegliano come sinonimo di "Durello" ma ciò non ha trovato altre conferme.

Il Conte Giulio da Schio nel suo volumetto sull'Enologia e viticoltura della provincia di Vicenza" (1905) affermò che sulle colline di Arzignano il Durello era il più diffuso e che lo stesso dava "uve zuccherine". Il Perz, nella sua monografia apparsa all'inizio del secolo

sull'ampia raccolta di documentazioni del Soriani Moretti, indico che la "Durella" o "durola bianca" era coltivata a Roncà ed in altri comuni e che tale vitigno si era diffuso nell'estremo lembo orientale della provincia veronese (in particolare nella zona di Roncà) provenendo, con tutta probabilità, dall'attiguo territorio di Arzignano (in provincia di Vicenza).

Il Molon nella sua "Ampelografia" (Hoepli, 1916) descrisse ancora la Durella col nome di "nosiola" mentre il Marzotto nella sua pubblicazione "Uve da vino" (1925) indica, come sinonimi della "Durella bianca" la "Durella di Chiampo" e la "Durella di Arzignano" segnalando che quest'ultima venne anche erroneamente designata come "nosiola". Secondo questo autore "La Durella dà uva molto ricercata per il taglio di uve grasse di pianura contenendo l'acido tannico necessario a chiarire ed a dare vivacità ai vini deboli e ricchi di mucillagini". Inoltre sempre secondo Marzotto l' "uva Durella" può ben maturare su terreni ben esposti ed asciutti, anche di piano, dando un vino buono, limpido, secco, di sapore dolce-acidulo che migliora molto con l'invecchiamento ed è molto serbevole". Dilani nella sua memoria "zona del Bianco e del Rosso dei Colli Berici", in accordo con altri sperimentatori, segnalò che la coltivazione della "Durella" in pianura si doveva assolutamente proscrivere mentre era da adottare nelle zone collinari e particolarmente in quelle con terreni di origine vulcanica. Infine nella pubblicazione del 1960 "Vitigni da Vino", del Ministero Agricoltura e Foreste, Cosmo e Polsinelli identificano la Durella con "rabiosa" delle colline asolane nonché con la "cagnina" delle parti più elevate delle colline a ponente di Schio, che però non avrebbe nulla a che fare con la "cagnina romagnola" anche perché quest'ultima è a frutto nero.

Il vino Durello, nei primi decenni di questo secolo si vinificava con macerazione delle parti solide e quindi oltre che acidulo, (aspro), si presentava, intensamente colorato e tannico (astringente). Tale prodotto, alquanto rustico, si prestava molto bene, secondo la richiesta di quel tempo, di consumarsi allungato con acqua, oppure di utilizzarsi come vino da taglio, per aumentare il tenore acido di altri vini.

Verso gli anni sessanta si passò decisamente alla vinificazione "in bianco", ottenendo un prodotto-base molto gradevole ed ottimale per la preparazione dello spumante. Le prime aziende produttrici di "durello spumante" apparvero infatti verso la fine di questo decennio. L'approvazione della denominazione di origine controllata, che ha avuto un lungo e tormentato curriculum, si è avuta solamente con il D.P.R. 25/06/87.

ERBALUCE (Piemonte) L'Erbaluce, noto ai tempi dei romani come Alba Lux (luce dell'aurora), è un antico vitigno piemontese. Alcune fonti ritengono che si possa trattare di una variante del Fiano, portata in Piemonte dai Romani. Altri credono che sia originaria della zona prealpina del Canavese. Il suo alto livello di acidità e la sua fragranza aromatica ne fanno una buona varietà sia per la produzione di spumanti che per l'appassimento.

L'Erbaluce è la componente primaria di uno dei vini bianchi più fruttati e gradevoli del Piemonte, la doc Erbaluce di Caluso o Caluso. La zona di produzione è limitata ad un piccolo territorio disteso intorno al comune di Caluso in provincia di Torino. La versione ferma ha una fine e gradevole fragranza, ma un bicchiere di spumante Erbaluce è un delizioso aperitivo o, se centellinato nel pomeriggio sgranocchiando qualcosa, una buona alternativa al tè delle cinque. Questi vini sono da bere giovani, per godere in pieno della loro fresca attrattiva.

Il Caluso Passito, delizioso vino da dessert, è forse il prodotto più noto della zona. I grappoli scelti per la sua produzione vengono lasciati ad appassire fino a Febbraio o Marzo. A questo punto, i livelli dello zucchero sono molto alti e la successiva fermentazione può durare circa un mese.

Il vino viene quindi invecchiato in botti di rovere per quattro anni prima di essere immesso sul mercato. Da circa 100 chili di grappoli freschi si possono ottenere 30 litri di Passito di Caluso. Ogni anno vengono prodotte da 25.000 a 30.000 bottiglie. Con una gradazione minima di 13,5° e la sua ricchezza di profumo, questo vino può continuare ad evolversi senza problemi per dieci o più anni. Il "Passito di Caluso liquoroso", anch'esso prodotto in zona è un vino che prevede l'aggiunta di mistella e si presenta con una gradazione di 17°. L'Erbaluce è anche l'unica uva presente nella doc Canavese Bianco, la cui zona di produzione si trova principalmente in provincia di Torino. Questo vino è secco e ha una gradazione minima di 10°. Tuttavia, alcuni, come il fragrante e fruttato Canavese Bianco del Castello di Loranze di Ferrando, possono arrivare a 13°. Lo stesso vitigno concorre al 100% nelle doc Coste della Sesia Bianco e Colline Novaresi Bianco.

FALANGHINA (Campania) Questo vitigno bianco tipico della Campania è famoso per entrare nella vinificazione di tutti i maggiori vini bianchi della regione. In aggiunta ad altre uve, forma vini bianchi dal profumo vinoso e gradevole e dal sapore asciutto e sapido. La Falangina si trova soprattutto in Campania. Molti ritengono che sia stata una componente del Falerno, il pregiato vino campano che bevevano gli antichi Romani. Le sue fortune, tuttavia, si sono affievolite con il passare del tempo. Ebbe a patire durante l'epidemia di fillossera agli inizi del XX secolo e continuò a perdere terreno dopo le due guerre mondiali, quando molte delle sue vigne furono abbandonate.

Il merito della sua riscoperta e la sua tutela dall'estinzione va in gran parte attribuito all'avvocato Francesco Avallone. Il suo profondo interesse per la storia fu determinante nell'indurlo a cercare i vini che bevevano gli antichi romani. Così nel 1963 fondò il podere Villa Matilde con l'esplicito proposito di ridare vita ad antiche varietà della zona di Falerno. Dice Maria Ida Avallone: "Mio padre, uno studioso della Legge Romana, ha sempre avuto una passione per la storia della nostra zona. E non poteva sopportare l'idea che questo grande vino, un tempo esaltato da poeti e intenditori, andasse perduto".

FAVORITA (Piemonte) La prima citazione di questo vino risale al 1676 e rimanda agli inventari dei Conti Roero. La sua origine è però da ricercarsi nell'usanza dei mercanti di olio liguri di accompagnare il loro commercio con il dono di barbatelle. Il Favorita è un biotipo del Vermentino. Coltivato da sempre nell'Albese e in particolare nel Roero, il vitigno dà un'uva da tavola prediletta per la mensa, da qui il suo nome di uva "favorita".

Come vino secco ha storia recente e deve le sue fortune soprattutto ad alcuni produttori di Langa e di Roero che propongono questo vino in modo interessante.

FIANO (Campania) Chiamato "Apianum" dagli antichi Romani, dà l'elegante e raffinato Fiano di Avellino. Questa antica varietà del Sud-Italia ha avuto origine nell'area intorno a Lapia, un borgo situato sulle colline a est di Avellino. La struttura del vino che si ottiene lo rende adatto ad un considerevole invecchiamento e le uve sono adatte all'appassimento. Come molte varietà di vitigni che si caratterizzano per la qualità e per la bassa produttività, anche il Fiano stava per estinguersi. Fortunatamente per gli amanti del vino il dr. Antonio Mastroberardino, che ha una passione per la storia e per la cultura della vite, nei primi anni '70 intervenne per salvarlo. Ci sono diverse varietà di Fiano in Campania. La più nota è il Fiano di Avellino. Piccole quantità di Greco, di Coda di Volpe e di Trebbiano possono essere aggiunte per comporre questo bianco secco. C'è poi il Fiano di Sannio, la cui zona di produzione si trova in provincia di Benevento. Questo vino viene prodotto nelle versioni ferma e secca e in quella spumante, che può essere "demisec" o solo dolce.

Il Fiano è presente nelle doc della Campania: Cilento Bianco, Penisola Sorrentina Bianco e Vesuvio Bianco. In Puglia è una delle componenti del Gravina, la cui zona di produzione si trova in provincia di Bari. Questo vino può essere secco o semidolce, fermo o spumante.

FUMIN (Valle d'Aosta) Il Fumin è originario della Valle d'Aosta. Fino a pochi anni fa, veniva usato per dare colore e acidità a vini di pronta beva. Adesso sta ottenendo i riconoscimenti e l'interesse che merita. È stato il padre di Costantino Charrère che, negli anni '70, ha vinificato per primo questa varietà da sola.

L'idea era piuttosto controversa a quel tempo, dato che le vigne in Valle d'Aosta venivano generalmente impiantate con un variegato assortimento di vitigni, tanto che il concetto di un vino proveniente da un'unica varietà era pressoché impensabile. Inoltre, il Fumin è un vitigno molto sensibile alle variazioni del microclima, il che comporta che i siti delle vigne vengano selezionati con cura.

Questa varietà ha una spiccata predisposizione all'affinamento in legno e questo offre un potenziale sicuro per produrre vini atti a

soddisfare il gusto internazionale. I vini a base di Fumin non vanno assolutamente bevuti giovani, ma necessitano di almeno due anni di maturazione. Le uve di Fumin sono la principale componente della doc (90%) valdostana Valle d'Aosta Fumin. Le stesse uve sono presenti in altri rossi della regione.

FRANCONIA (Friuli) Questo vitigno è di origine austriaca. Gli alti raccolti e la resistenza alle malattie ne hanno fatto un ideale vitigno di rimpiazzo dopo il passaggio distruttivo della fillossera nelle vigne d'Europa.

Per la sua ampia produttività e per la sua tolleranza alle malattie, venne impiantato in Francia, Germania, Slovenia e nelle regioni italiane del Friuli Venezia Giulia, del Veneto e della Lombardia, in particolare sulle colline della bergamasca. In Italia, fino agli anni '50, il vitigno Franconia era noto come Blaufränkisch o Limberger.

Il nome Franconia deriva appunto da frankisch, termine medievale usato per designare gli stranieri che parlavano tedesco. La coltivazione in Italia fu per la prima volta documentata nel 1877 nella provincia di Venezia ed è certo che la sua diffusione in Italia del Nord ebbe seguito soprattutto durante la dominazione austriaca. I viticoltori lo hanno sempre tenuto in gran conto nei loro vigneti grazie alla sua elevata produttività, alle buone caratteristiche di colore e di alcolicità, che apporta in diversi uvaggi, alla buona resistenza alle malattie e alla resistenza ai freddi invernali.

FRAPPATO (Sicilia) Questa varietà indigena può aver avuto origine nelle provincie di Siracusa e Ragusa in Sicilia. C'è chi pensa invece che il vitigno sia arrivato dalla Spagna.

E' molto diffusa in Sicilia, ed in particolare nell'area di Vittoria. Ha foglia media, pentagonale, glabra e di colore verde intenso; grappolo lungo, serrato, in molti casi serratissimo, al punto che quando gli acini giungono a maturazione possono rompersi con una certa facilità ed essere soggetti al marciume; può presentare una o due ali; acino medio, quasi rotondo, con buccia grigio bluastra o rossastra. L'uva può essere vinificata da sola o con altre varietà siciliane come il Nero d'Avola e da origine sia a vini freschi e fruttati che a prodotti decisamente importanti e strutturati.

FREISA (Piemonte) In passato era una delle varietà più importanti del Piemonte ed era ampiamente impiantata in Lombardia e Veneto. Adesso è praticamente limitata alle zone di Asti, di Casale nel Monferrato, di Chieri, di Alba e in piccole quantità sulle colline di Pinerolo.

Ne risulta un vino fresco e fruttato, che oggi viene vinificato secco, ma che in passato era preferibilmente elaborato dolce o in una versione spumantizzata. Alcuni produttori stanno sperimentando vinificazioni del Freisa che prevedono un affinamento di medio periodo nel legno e i risultati appaiono eccellenti. Infatti l'invecchiamento in botte concentra le note della frutta e frena la naturale esuberanza che è tipica di questa varietà. Entrambe le soluzioni, ovvero la vinificazione tradizionale e quella in via di sperimentazione, appaiono valide, anche se a nostro avviso appare più autentica la versione più tradizionale, ricca di frutta. Il Freisa viene anche usato in piccole quantità per aggiungere aroma ad altri rossi del Piemonte.

GAGLIOPPO (Calabria) Base della maggior parte dei vini rossi di Calabria, ed in particolare del Cirò. Il vitigno Gaglioppo è la varietà più impiantata in Calabria dove è una delle componenti di tutti i rossi a doc della regione. Il Gaglioppo si trova in quantità limitata anche nelle Marche, in Campania, in Umbria e in Sicilia.

Molto probabilmente il Gaglioppo arrivò sulla costa Jonica della Calabria con i primi coloni greci. Con le sue uve si produce la doc più nota, ovvero il Cirò Rosso, la cui area di produzione è incentrata intorno alla deliziosa cittadina di Cirò Marina, situata sulla costa vicino a Punta Alice, un promontorio posto a sud del Golfo di Taranto. La sua collocazione tra il mare e le montagne della Sila crea estreme differenze di temperatura tra il giorno e la notte. Questo fa sì che i grappoli maturino lentamente, raggiungendo in tal modo il pieno sviluppo degli aromi e del gusto. Al tempo dei Greci, i vini di questa zona erano così apprezzati da essere dati in premio ai vincitori dei Giochi Olimpici. Oggi il Cirò Rosso è fatto con il 95% da uve Gaglioppo, con l'opzione di poter aggiungere un 5% di Trebbiano Toscano e/o Greco Bianco. Il vino deve essere invecchiato per almeno 8 mesi e avere una gradazione minima di 12,5°. Sull'etichetta può essere aggiunta la dicitura "classico", quando l'uva usata per fare il vino si trova nei comuni di Cirò e Cirò Marina. Entrambe le versioni rossa e rosé di Cirò Classico possono essere etichettate "superiore" se hanno una gradazione minima di 13,5°. Quando il vino è stato invecchiato per almeno due anni, può essere chiamato "riserva".

Il Cirò Rosato, quando è vinificato bene ha il colore del succo delle arance sanguigne. I suoi aromi sono ampi ed eleganti e sul palato si riscontrano tracce minerali e di fragole ghiacciate. Per quanto riguarda gli altri vini rossi e rosé della regione calabra, il Gaglioppo viene mescolato a molte altre varietà bianche e rosse, tra cui il Greco Nero, il Nerello Cappuccio, la Malvasia Nera, il Malvasia Bianco e il Greco.

GAMBA DI PERNICE (Piemonte) Nel prezioso scrigno degli antichi vitigni autoctoni piemontesi, si trova il raro "Gamba di Pernice", che deve il suo curioso nome al fatto che il raspo, prima dell'inizio dell'invaiaura (colorazione dei grappoli che precede la maturazione) è di un colore rosso vivo che ricorda anche nella forma le zampe delle pernici, che in quel periodo popolano i vigneti. Questo vitigno, ancora presente su "piede franco" anche dopo il disastro provocato tra fine Ottocento e primi del Novecento dalla fillossera che ne fece sparire molti altri, è stato salvato dall'oblio grazie alla caparbia di alcuni giovani viticoltori, che lo hanno riscoperto e reimpiantato nella zona di produzione che interessa i comuni di Calosso d'Asti, Costigliole d'Asti e Canelli nel sud Astigiano. Territori ad alta vocazione vitivinicola, per altro molto noti per la qualità produttiva espressa con vitigni importanti come Barbera e Moscato. Sei vignaioli di questi comuni, già conosciuti ed apprezzati produttori sia di Barbera che di Moscato, si sono uniti recentemente nel Comitato di recupero e valorizzazione de "Gamba di Pernice" e dell'omonimo vino rosso che ne deriva. Si sono attivati insieme anche per la promozione e non è escluso che in futuro questo vino, per ora rarissimo quanto unico nel suo genere, possa ottenere una doc specifica.

Dal bel colore rosso granato mediamente carico, il "Gamba di Pernice" è un vino molto particolare all'esame olfattivo, connotato da intensi aromi speziati e balsamici che ricordano il pepe verde ed altre essenze orientali, con un fruttato che si esprime prevalentemente negli aromi di confettura e di ciliegia sotto spirito. Al gusto questo vino risulta particolarmente affascinante, con pronunciate note di goudron su fondo di uva appassita e con beva asciutta, sino ad un finale fortemente minerale, con il ritorno delle sensazioni speziate avvertite al naso. La gradazione alcolica è attorno ai 12,5% vol. Il carattere speziato di questo vino impone l'abbinamento a piatti fini ed aromatici di cui è ricca la cucina piemontese e non solo. Particolarmente indicato per accompagnare un piatto classico e storico come la Finanziera, è ottimo con gli agnolotti al pin, selvaggina di piuma e formaggi. Si consuma normalmente entro 2-3 anni dalla produzione, ma si è potuto constatare che col passare del tempo evidenzia sempre più la sua particolare nota speziata, sopportando tranquillamente i 10-12 anni di invecchiamento.

GARGANEGA (Veneto) Vitigno fondamentale del Soave, è coltivato soprattutto in Veneto. Si pensa che il Garganega abbia origini greche. Anche se si trova con sacche isolate in quasi tutte le regioni d'Italia, produce i suoi migliori risultati nelle province venete di Vicenza, Padova e Verona.

Se viene coltivata nei siti giusti e viene raccolta avendo cura che l'uva arrivi a piena maturazione, questa varietà è in grado di produrre dei bianchi con delicati aromi di pera, ananas e albicocca, che diventano più corposi e più gustosi quando il vino matura.

GRECANICO (Sicilia) Questa varietà siciliana fa parte della famiglia dei Greco. Si racconta che, in tempi passati non propizi, una consistente quantità di Grecanico abbia preso la strada del Veneto per incrementare la produzione del suo abbastanza prossimo cugino, il Garganega.

Oggi, la varietà si sta riappropriando del suo territorio ed è una componente di rilievo in un certo numero di fascinosi bianchi secchi siciliani. Oggi ne sono coltivati circa 5.000 ha e presenta alcune affinità aromatiche con il Sauvignon, ma probabilmente quando lo si

conoscerà meglio emergeranno distinzioni più realistiche. Ha foglia media, pentagonale, quinquelobata, più marcati i lobi superiori, denti irregolari molto pronunciati, lembo un po' rugoso, verde opaco, quasi glabro. Grappolo lungo, cilindrico, alato, con ali più o meno pronunciate, semispargolo o semicompatto con acinellatura più o meno evidente. Acino medio, sferoide, di colore giallo dorato, dalla buccia spessa e consistente.

GRECHETTO (Umbria) Il Grechetto è un pollone della famiglia dei Greco. Sotto la denominazione Grechetto sono compresi alcuni vitigni che hanno caratteristiche spesso molto diverse.

Presero questo nome perché durante il Medioevo le uve servivano a produrre vini simili a quelli che venivano importati dal Mediterraneo orientale. In Umbria (dove viene soprattutto coltivato in provincia di Perugia), viene vinificato come varietale nelle zone dei Colli Martani, Assisi, Colli del Trasimeno e Colli Perugini, ed è una delle componenti di molti bianchi secchi della regione, inclusi il Bianco di Torgiano, il Montefalco Bianco e l'Orvieto. In Toscana, è all'origine di vini varietali nelle zone doc di Cortona e Valdichiana ed è anche una componente di alcuni bianchi secchi.

GRECO (Campania) Come dimostra il nome, è un vitigno di origine greca, coltivato soprattutto in Campania (Greco di Tufo), in Calabria (Greco Bianco o Cirò Bianco). I vitigni Grechetto e Grecanico mostrano molte similitudini. Nell'VIII secolo a.C. una grave crisi dell'agricoltura, provocata in parte da un'eccedenza demografica, costrinse parte della popolazione greca meno abbiente a cercarsi altri territori al di là del mare. Alcuni di questi viaggiatori approdarono in quella che oggi è la Calabria, portandosi dietro un carico prezioso di semi e ceppi di vite.

Durante il Medioevo, i Veneziani, che sviluppavano i loro commerci nel Bacino Mediterraneo, crearono un mercato molto esteso di "vini greci". Per tenere il passo con la domanda, furono piantate vigne di Greco in tutti i porti dove i Veneziani avevano i loro fondaci. Con il passare del tempo, le vigne situate in queste varie aree cambiarono gradatamente le loro caratteristiche, in base al clima e al terreno in cui erano impiantate. È probabile, ad esempio, che il Garganega (vitigno principale del Soave) e il Grechetto (la base di molti bianchi toscani e umbri) provengano dalle viti del Greco.

Per creare maggiore confusione a livello ampelografico, la proclamata superiorità dei "vini greci" portò a chiamare "Greco" qualsiasi varietà locale di spiccata qualità. Dalla varietà originale del Greco si sono sviluppate due sottovarietà: il Greco Bianco e il Greco B. (anche noto come Greco di Tufo). Entrambi i vitigni concorrono nella composizione di pregevoli bianchi del sud.

GRIGNOLINO (Piemonte) Viene vinificato in quasi totale purezza. Produce vini chiari e delicati. È un vitigno diffuso in Piemonte oggi non molto coltivato per via della sua alternanza produttiva (un tempo assai diffusa). Il Grignolino è un vitigno piemontese, coltivato soprattutto nelle zone di Asti e del Monferrato Casalese.

Il nome Grignolino (chiamato Barbesino ai tempi del Medioevo) può derivare da grignola, un termine dialettale usato per indicare i semi dell'uva, che in questa varietà sono più numerosi (almeno 3) rispetto ad altre varietà. Il Grignolino è la componente principale di tre vini a doc. Il Grignolino d'Asti e il Grignolino del Monferrato Casalese sono vini secchi con una gradazione minima di 11° e possono includere piccole percentuali di Freisa nella loro composizione. La terza doc catalogata sotto "Piemonte Grignolino", include parte delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Questo Grignolino può includere il 15% di altri vitigni rossi nella sua composizione. Il Grignolino non è una varietà facile da lavorare e il vino che ne risulta ha un livello di tannino che contrasta con il colore leggero e con il corpo.

Il Grignolino era molto apprezzato presso la corte di Casa di Savoia. Infatti la sua acidità e la leggera struttura ne facevano un partner perfetto della ricca e burrosa cucina alla francese.

GRILLO (Sicilia) Questa varietà è probabilmente di origine pugliese. Si fece strada verso la Sicilia come vite di rimpiazzo, in conseguenza dell'epidemia di fillossera della fine del XIX secolo. Intorno agli anni '30 costituiva circa il 60% delle viti dell'isola. Questa quota si ridusse a circa 17.400 ettari negli anni '50.

Oggi, conta poco più di 6.000 ettari e la sua zona di produzione è per lo più confinata all'area sul lungomare tra Marsala e Trapani. Il Grillo viene usato come componente nel Marsala e viene anche mischiato con altre varietà per produrre seducenti bianchi secchi. Il vitigno del Grillo ha un alto tasso zuccherino e, come ogni affermata varietà bianca siciliana, produce vini con un buon corpo, che possono continuare ad evolversi per 3-4 anni.

GROPPELLO (Veneto) È un antico e rispettabile vitigno oggi limitato nelle zone della riviera del Garda. Entra nella vinificazione del Chiaretto doc e di molti altri vini da tavola. Degna base di alcuni rossi della Lombardia.

INZOLIA (Sicilia) È un vitigno bianco, tipico siciliano. Serve nella preparazione di vini secchi da tavola dal carattere deciso come Corvo, il Regaleali ed il Marsala. Conosciuta come Ansonica in Toscana. Il vino che si ricava è fruttato, secco, strutturato e molto piacevole. Si ritiene che questa varietà sia originaria della Sicilia, che rimane tuttora il suo feudo. In passato veniva principalmente usata nella composizione del Marsala oppure veniva commercializzata dove era necessario aggiungere alcol e corpo a vini di altre regioni. In anni recenti, i produttori siciliani hanno cominciato ad apprezzare il potenziale della varietà nella produzione di bianchi affascinanti.

Pertanto ora la maggior parte dei produttori offre un Inzolia varietale o un Inzolia rafforzato con piccole quantità di Chardonnay, Grillo, Catarratto, Grecanico o Sauvignon blanc. L'Inzolia è molto sensibile al clima e quelli che crescono in siti elevati tendono ad essere chiaramente erbacei. In Toscana l'Inzolia è più nota come Ansonica. Proprio in questa regione in passato era rilevante l'importazione di queste uve.

Al di là del bianco secco, viene anche prodotta una versione passito nell'isola d'Elba. Le uve per questo vino vengono appassite per almeno una settimana, prima di venire spremute e fermentate.

KERNER (Alto Adige) Kerner (Alto Adige) Nato dall'incrocio tra Schiava grossa o Trollinger con Riesling renano clone We S 25/30, nel 1969 da A. Herold. Originario quindi della Germania, trapiantato in Italia, Trentino Alto Adige, nel 1981.

Caratteri Ampelografici: foglia medio-piccola, pentagonale, pentalobata - grappolo piccolo, conico, corto alato e spargolo - acino medio-piccolo, sferico con buccia sottile e tenera di colore verde-giallo.

Caratteristiche del vino: se ne ricava un vino simile al Riesling renano, ma più caldo e meno fresco, con un sapore più duro. Viene utilizzato sia in uvaggi che in purezza.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA (Marche) Questo Lacrima non ha niente a che fare con il Lacrima Christi del Vesuvio che alligna in Campania (fatto con una miscela di Piediroso, Sciascinoso e l'opzione di Aglianico). Questo vitigno è invece una varietà rossa peculiare delle colline che circondano la città di Morro d'Alba nelle Marche, a nord-ovest di Ancona. Viene chiamato Lacrima per via del succo che trasuda dagli acini quando sono maturi.

La doc, concessa nel 1985, ha virtualmente salvato questo vitigno piuttosto raro dall'estinzione e, sicuramente, gli ha dato una nuova vita. Da appena 1 ettaro (nel 1985) la sua area coltivata è arrivata a circa 102 (nel 2000), mentre la piccola schiera di produttori entusiasti di questo vino continua a crescere. Questi ultimi stanno sperimentando la macerazione carbonica e la vendemmia tardiva, riducendo in vinificazione il contatto con le bucce, nonché l'appassimento.

LAGREIN (Alto Adige) Il Lagrein prospera in Trentino e nell'Alto Adige, dove è protagonista principale in due doc nel Lagrein Dunkel (o Lagrein scuro), un bel vino strutturato rosso dal colore profondo con potenzialità di invecchiamento, e nel Lagrein Kretzer (o Lagrein Rosato), un delicato rosé, destinato a essere bevuto giovane. Quando viene invecchiato per almeno due anni, il Lagrein Dunkel può essere

etichettato riserva, mentre quando il Lagrein viene prodotto nelle vigne del comune di Bolzano, può essere etichettato Lagrein di Gries (Grieser Lagrein o Lagrein aus Gries). Il nome di questa varietà derivi da Lagara, una colonia della Magna Grecia famosa per la qualità dei suoi vini. Il Lagrein ha bisogno di molta attenzione e che teme le avversità meteorologiche.

LAMBRUSCO (Emilia) Sebbene di origine antichissima, il Lambrusco ha sempre stentato ad essere ben conosciuto ed apprezzato fuori dalla sua zona di produzione, cioè nelle province di Reggio Emilia e di Modena. Vino dalla spuma vivace con sentore di violetta. I Romani chiamavano le viti selvatiche che crescevano ai margini (labrum) dei campi coltivati (bruscum) labrusca vitis. Con il tempo il nome diventò Lambrusco e l'appellativo si riferisce a una famiglia di viti, coltivate soprattutto nell'Italia del nord.

Le più importanti di queste viti, in termini di produzione di vino, sono il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Salamino (così chiamato perché si dice che i suoi grappoli assomiglino a dei salami) e il Lambrusco Grasparossa (così chiamato per il suo grappolo rosso). Dei tre, il Lambrusco di Sorbara produce il vino più leggero e gustoso, con dolci sfumature di succo di lampone. Nel naso c'è chi scopre le viole e, sul palato, aromi di fragole e ciliegie. Il vino fatto con il 100% di Lambrusco Salamino ha un colore scuro, quasi un porpora opaco con una vivace schiuma viola, aromi di frutta selvatica e corpo medio. Il Lambrusco Grasparossa è rubino, con schiuma color ciliegia.

I suoi aromi sono più ampi e i meno precisi dei tre. Si possono fare vini con ciascuno di questi tre vitigni presi da soli oppure mescolandoli con altre sottovarietà del Lambrusco, come il Lambrusco Marani, il Lambrusco Maestri e il Lambrusco Ruberti. Andrea Bacci (1524-1600), archiatra di papa Sisto V e autore di uno dei trattati più importanti sui vini italiani ed europei, il *De Naturali Vinorum Historia*, è stato veramente il primo a notare le differenze presenti nelle zone di produzione del Lambrusco. Egli afferma: "Sulle colline di fronte alla città di Modena vengono coltivate delle viti di Lambrusco, i cui grappoli bianchi e rossi producono vini speziati e fragranti, che fanno una schiuma deliziosa quando vengono versati nel bicchiere".

Le vigne della provincia di Modena tuttora continuano a produrre i vini più pregiati. Tra questi la doc Lambrusco di Sorbara. Il vino, composto con un minimo del 60% di Sorbara e un massimo di 40% di Salamino, è di pronta beva. Il Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro (fatto con un minimo dell'85% del vitigno omonimo) è il più fortemente aromatico e concentrato. Il Lambrusco Salamino di Santa Croce (fatto con un minimo del 90% del vitigno omonimo) può invece tenere fino a cinque anni grazie alla sua struttura. Tutti questi vini vengono prodotti nelle versioni rossa e rosé.

La doc Reggiano Lambrusco si trova in provincia di Reggio Emilia e tutela tutte le varietà di vini che si possono ottenere dai vari vitigni di Lambrusco: bianchi spumanti, rossi e rosé. In Lombardia si produce il Mantovano Lambrusco doc. Si tratta di un vino leggero e fruttato, sia rosso che rosé, fatto con varie sottovarietà di Lambrusco. Il Lambrusco tradizionale era un vino del tutto secco, la cui spuma veniva prodotta con una seconda fermentazione in bottiglia, proprio come per lo Champagne. I progressi tecnologici degli anni '60 hanno radicalmente cambiato il modello del Lambrusco. Con l'introduzione del metodo Charmat per i produttori divenne possibile aumentare drasticamente la quantità e rendere il vino dolce. È stato questo il modello, prodotto a livelli industriali, che, alla fine degli anni '70 e nei primi anni '80, ha letteralmente invaso gli Stati Uniti, dove è stato promosso come una specie di Coca Cola italiana. All'apice del suo maggiore successo, il Lambrusco rappresentava circa il 50% dei vini italiani importati negli Stati Uniti.

Il rappresentante di un'importante società vinicola di Modena mi ha detto: "Negli anni '80 per noi in America contavano solo gli affari: qualsiasi cosa frizzante con il nome di Lambrusco sull'etichetta vendeva da matti. Il Lambrusco non veniva più ritenuto un vino, ma una specie di bibita". Ma, negli anni '90, gli amanti del vino divennero più attenti e si diedero come motto: "Meno, ma meglio". E "meglio", nel caso del Lambrusco, significò fresco e fruttato piuttosto che dolce; una struttura ben definita piuttosto che l'inconsistenza amorfa di una bevanda di massa.

I produttori dell'Emilia Romagna, negli ultimi anni, hanno ammesso che era necessario tornare alle radici producendo vini più secchi e meglio strutturati. Questi vini sono ottimi e ideali da pasto. Disgraziatamente, la maggior parte dei Lambrusco migliori non vengono ancora esportati. Vale tuttavia la pena di andarli a scovare.

MAGLIOCCO (Calabria) Il Magliocco è un'antica varietà calabrese e viene soprattutto coltivato nelle province di Cosenza e Catanzaro. Alcune volte le uve di questo vitigno vengono usate per aggiungere corpo e struttura a vini locali. Il Magliocco è stato riportato in vita dalla società Librandi, che ha iniziato a ricercare e propagare antiche varietà indigene nel 1988. La sperimentazione si è espressa in un vino a base di Magliocco al 100%. Questo rosso fermentato in barrique, vendemmiato per la prima volta nel 1995, ha un buon potenziale d'invecchiamento. C'è notevole confusione tra il Magliocco e il Gaglioppo, il celebre vitigno calabrese che sta alla base del Cirò che qualcuno in regione continua a chiamare "Magliocco" o "Mantonico nero", ma in realtà si tratta di due varietà distinte.

MALVASIA DELLE LIPARI (Sicilia) Con il nome Malvasia vengono indicati molti vini, la maggior parte bianchi, sparsi un po' ovunque nel territorio italiano. Sebbene questi vini vengano originati da diversi cloni e biotipi, tutti tendono a condividere alcune caratteristiche: infatti presentano, con diversi gradi di intensità, una fragranza piccante di muschio e di albicocca e alti residui zuccherini. Queste caratteristiche rendono il Malvasia particolarmente adatto alla produzione di spumanti e di passiti.

La Malvasia delle Lipari è una sottovarietà di Malvasia bianca che è stata portata alle Lipari o Isole Eolie (l'arcipelago vulcanico della costa nord-orientale della Sicilia) dai Greci. La varietà era in declino, quando nel 1963 Carlo Hauner, designer e pittore, arrivò sull'isola di Salina come turista. Fu così colpito dalla bellezza del posto che vi si trasferì. Ed è stato in gran parte Hauner, scomparso negli anni '90, a dare nuova vita alle vigne e fama a questo vino.

Dalle uve fresche si ricava un piacevole vino bianco secco, ma è la Malvasia di Lipari Passito, fatta con uve appassite al sole ad avere maggiore fama. Questo passito, che ha una gradazione alcolica minima di 18°, ha un deciso e allettante sapore che oscilla tra le nocchie, le albicocche essiccate e i fiori di campo. Viene anche prodotto un tipo liquoroso, che ha una gradazione alcolica minima di 20°.

MALVASIA DI CANDIA (Lazio) Questa sottovarietà viene coltivata soprattutto in Lazio e, a livelli minori, in Emilia Romagna, Umbria, Toscana e Liguria. Nel Lazio le uve sono la componente principale (insieme al Trebbiano Toscano) di vini doc come: il Castelli Romani Bianco, il Cerveteri Bianco, il Circeo Bianco, il Colli Albani, il Colli della Sabina e il Cori Bianco.

Inoltre è anche una componente del vino più diffuso del Lazio: il Frascati. Di quest'ultimo vino, oltre che la versione secca, esiste anche una versione semidolce (amabile) e dolce (canellino). Quando il Frascati raggiunge la gradazione minima di 11,5°, può essere etichettato superiore. Se il vino viene imbottigliato prima del 31 dicembre dell'anno di vendemmia, viene chiamato novello. E non dimentichiamo il Frascati spumante!

MALVASIA ISTRIANA (Friuli) Il termine Malvasia deriva da una variazione contratta di Monembasia, una roccaforte bizantina, abbarbicata sulle rocce di un promontorio posto a sud del Peloponneso. La roccaforte era collegata con la terraferma da un'unica strada che portava all'entrata principale della città e il suo nome, Monembasia, alla lettera significa "un unico punto di ingresso". I Veneziani vi approdarono nel 1248 e stabilirono un accordo commerciale con la gente del posto, che permise loro di vendere i vini dolci che si producevano nella zona in tutta Europa con il nome di Monemvasia. Gli stessi Veneziani portarono poi il vitigno Monemvasia prima a Creta e più tardi in Italia, e incoraggiarono la sua coltivazione in tutto il bacino Mediterraneo. Il vino fatto con questa varietà era un prodotto estremamente popolare, tanto che Venezia pullulava di osterie, chiamate Malvase, consacrate al consumo di questo vino.

La Malvasia istriana è una sottovarietà che viene principalmente coltivata in Friuli Venezia Giulia, mentre la versione secca della Malvasia viene prodotta in tutte le zone tutelate dalla doc della regione. In tutti questi vini, si distingue un chiaro sentore di mandarino tipico del vitigno.

MALVASIA NERA (Lazio e resto d'Italia) E' il nome di una vasta gamma di vitigni dell'Europa del Sud (che possono essere sia bianchi che rossi). Le varietà bianche sono coltivate in tutta Italia, specialmente nel Lazio (Frascati, Est Est Est ...). Vitigni con questo nome si

trovano in tutte le regioni, usati per vini secchi e dolci, tranquilli e frizzanti. Il termine Malvasia deriva da una variazione contratta di Monembasia, una roccaforte bizantina, abbarbicata sulle rocce di un promontorio posto a sud del Peloponneso. La roccaforte era collegata con la terraferma da un'unica strada che portava all'entrata principale della città e il suo nome, Monembasia, alla lettera significa "un unico punto di ingresso".

I Veneziani vi approdarono nel 1248 e stabilirono un accordo commerciale con la gente del posto, che permise loro di vendere i vini dolci che si producevano nella zona in tutta Europa con il nome di Monembasia. Gli stessi Veneziani portarono poi il vitigno Monembasia prima a Creta e più tardi in Italia, e incoraggiarono la sua coltivazione in tutto il bacino Mediterraneo. Il vino fatto con questa varietà era un prodotto estremamente popolare, tanto che Venezia pullulava di osterie, chiamate Malvase, consacrate al consumo di questo vino.

Le sottovarietà di Malvasia Nera sono: Malvasia di Casorzo, Malvasia di Schierano nero, Malvasier, Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Basilicata, Malvasia rosa RS.

MARZEMINO (Trentino) Coltivato in Trentino è di origine austriaca. Vinificato con altre uve produce vini rossi dal gusto secco, vivaci e rustici. Il Marzemino sembra che abbia fatto la sua comparsa nelle vigne intorno alla città di Padova, per poi espandersi in Veneto, Lombardia, Trentino, Friuli ed Emilia. La varietà viene immancabilmente collegata a Mozart, che si pensa abbia avuto una grande passione per questo vino.

Quello che è certo è che il suo librettista, Lorenzo da Ponte, si è beato di questo vino al punto di citare l'eccellente Marzemino nel Don Giovanni. Il Marzemino viene prodotto nelle versioni secco, spumante e passito. Il migliore esempio di quest'ultimo stile è il Refrontolo Passito, che viene fatto con un minimo del 95% di Marzemino, coltivato nella zona dei Colli di Conegliano in un'area che comprende i comuni di Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto. Sul palato questo vino, che ha una gradazione minima di 15°, è molto morbido e pieno di ciliege dolci e mature. A livello locale viene servito da solo a fine pasto.

Nel Veneto ci sono altre due zone di produzione del Marzemino: il Marzemino di Breganze ha un corpo relativamente pieno, mentre il Marzemino del Garda è leggero e delicato. Quando ha una gradazione minima di 11,5° ed è stato invecchiato per due anni, può essere etichettato "riserva". Si pensa che possa dare il suo meglio a due o tre anni dalla vendemmia. In Emilia Romagna, nella zona dei colli di Scandiano e di Canossa, il Marzemino viene per lo più trattato come il Lambrusco, con la produzione di vini che sono spesso leggermente dolci e frizzanti.

In Lombardia il Marzemino (qui noto come Barzemino) è presente per circa il 30% nel Cellatica doc. Da citare anche il Marzemino bianco, di origine francese, proviene dalla Borgogna, da dove si è ben presto diffuso in Germania, Austria, Svizzera e Italia (Vicenza, Trentino e altre zone del Veneto) come uva da tavola.

MONICA (Sardegna) Non si hanno notizie certe riguardo alla sua origine. Sarebbe stato introdotto in epoca remota dai Mori. Più probabile appare invece la teoria che vuole il vitigno Monica provenire dalla Spagna; sviluppatosi inizialmente nell'algherese venne poi diffuso nel resto dell'Isola ad opera dei monaci camaldolesi. Quest'ultimo evento sarebbe alla base della denominazione del vitigno. Il vitigno Monica è il più diffuso in Sardegna, in pratica si trova ovunque con le sue ovvie differenze qualitative. La DOC fa una distinzione fra il Monica di Sardegna e il Monica di Cagliari. La zona di maggior produzione è compresa fra Cagliari, Iglesias ed Oristano ed è considerato il più rappresentativo fra i vitigni rossi.

MOSCATO BIANCO (Sardegna) Il Moscato è uno dei vitigni più diffusi e caratterizzati di tutta l'Europa vinicola. Tra i tanti suoi diversi cloni, in Sardegna è diffuso da tempo immemorabile il "Moscato Bianco", la cui presenza può essere fatta risalire all'epoca dell'occupazione romana. Qui, nel corso dei secoli e con il concorso dei diversi terreni e delle differenti condizioni pedoclimatiche, le sue caratteristiche si sono differenziate dal ceppo continentale originario. Nell'ambito delle diverse aree geografiche dell'Isola, hanno origine vini ben differenziati: Moscato di Sardegna, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori.

MOSCATO D'ASTI (Piemonte) E' sicuramente una delle varietà più pregiate ed antiche del mondo. Il vitigno è famoso soprattutto perché dà vita al famoso vino spumante (ma anche a vini dolci liquorosi). Originario del Piemonte, un tempo veniva anche utilizzato come base per i vermouth.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (Abruzzo) Varietà scura dominante in Abruzzo, che sta guadagnando favore anche in altre regioni per i buoni varietal ed in uvaggi. Dal Montepulciano si ricava un vino strutturato, ricco di colore, profumo fruttato. Ha origine in Abruzzo, nel XIX secolo, si è diffuso in Puglia, nelle Marche e nel Lazio. Il Montepulciano è una vite che dà vini fruttati con tannini naturalmente morbidi. Il buon livello di alcool e di estratti conferisce al vino una potenzialità persino più grande del Sangiovese, perché ne nascono vini gradevoli al palato capaci di porsi ad alto livello nello scenario enologico nazionale ed internazionale.

Il Montepulciano occupa circa la metà del terreno coltivato a vite in Abruzzo ed è la base di quasi tutti i rossi a doc della regione. L'area di produzione è estremamente vasta e comprende siti collinari o altopiani in tutte le quattro province. Il paesaggio vitato va dai picchi nevosi del Gran Sasso per scendere attraverso le colline fino alle coste del Mare Adriatico. Nella zona montagnosa il suolo è per lo più di roccia calcarea, mentre in quella collinare è invece argilloso-calcareo e sabbioso. Il clima è generalmente mite, con dolci brezze che arrivano dal mare. Il Montepulciano d'Abruzzo viene fatto con almeno l'85% del vitigno omonimo, ha una gradazione minima di 11,5° e deve essere invecchiato per almeno cinque mesi. Quando raggiunge i due anni d'invecchiamento e con una gradazione alcolica minima di 12°, il vino può essere etichettato riserva. La versione rosé di questo vino viene chiamata Cerasuolo.

NASCO (Sardegna) Già conosciuto in epoca romana, questo vitigno a bacca bianca deriva il suo nome dal latino "muscus" ovvero "muschio", per via del caratteristico aroma avvertibile specialmente nell'uva matura e nel vino invecchiato. La sua diffusione, limitata all'entroterra di Cagliari, avvalorerebbe l'ipotesi di una sua introduzione attraverso l'approdo di Karalis. Mediamente vigoroso e produttivo, esprime le sue migliori caratteristiche su terreni piuttosto sciolti, in aree a clima caldo e asciutto, dove esprime una mediocre resistenza alle avversità climatiche ed ai principali patogeni. Attualmente la sua coltivazione, ridotta a pochi ettari, è circoscritta alle aree viticole di alcuni Comuni in provincia di Cagliari, dove è alla base della DOC Nasco di Cagliari, prodotto nelle province di Cagliari e Oristano. Il vino che se ne ricava è liquoroso, di colore giallo dorato, con delicati aromi di moscato e di mandorla amara, di media struttura, con fin di bocca piacevolmente amarognolo.

NEBBIOLO (Piemonte) E' uno dei vitigni più antichi: risale al 1200. E' il nobile progenitore dei più grandi rossi piemontesi - Barolo, Barbaresco, Gattinara - e di una schiera di altri vini in Piemonte, Lombardia (Valtellina) e Val d'Aosta. Si vinifica in purezza. E' un simbolo della viticoltura italiana. Il Nebbiolo è senza dubbio una delle uve autoctone italiane più aristocratiche e conosciute. Sebbene alcuni sostengano che il Nebbiolo abbia avuto origine nelle zone collinose intorno alla città di Alba, documenti recenti risalenti al 1200 già lo vedono citato lungo la via Francigena che da Torino, attraverso la valle di Susa, saliva fino al Monginevro. La presenza di tanti monasteri aveva favorito la coltura della vite poiché il consumo di vino dei viandanti era considerevole. Molto spesso commercianti e pellegrini che qui transitavano portavano con sé, quali merci di scambio, barbatelle di viti: tra queste, molto probabilmente, anche quelle di Nebbiolo. E' un'uva tardiva che viene raccolta verso metà Ottobre o anche a Novembre, quando la nebbia autunnale percorre le valli; proprio per questo si ritiene che l'origine del nome Nebbiolo derivi da nebbia. Il Nebbiolo è una varietà sensibile ed estremamente esigente in termini di ambiente, terreno e clima. Richiede zone elevate, siti non troppo aridi e una buona esposizione. Le zone in cui viene coltivato con successo si trovano nelle regioni più a nord dell'Italia: in particolare il Nebbiolo collinare viene ottenuto in Piemonte, mentre il Nebbiolo di montagna cresce in Valle d'Aosta e in Lombardia (Valtellina). Il Nebbiolo è il più importante vitigno rosso del Piemonte ed è la componente primaria in quattro docg della regione. Le vigne più famose sono oggi in Langa, dove il terreno è in massima parte

calcareo, con aggiunte variabili di sabbia e creta. E proprio questa la zona dove vengono prodotti i mitici Barolo e Barbaresco!

NEGROAMARO (Puglia) Varietà della Puglia che domina i grandi rossi della penisola salentina e del Sud. Di origine greca, per troppo tempo, purtroppo, considerato soltanto vino da taglio.

NERELLO MASCALESE (Sicilia) Vitigno siciliano di pregio. La designazione Nerello riguarda una vasta famiglia di vini siciliani. Il Nerello Mascalese è una sottovarietà, che si pensa abbia avuto origine sulle pendici vulcaniche dell'Etna nella piana di Mascali. Negli anni '50 questo vitigno veniva coltivato nelle province di Messina e di Catania. Negli anni '80 si era diffuso per tutta la Sicilia, diventando la seconda varietà più piantata (dopo il Nero d'Avola).

Le sue uve vengono raramente vinificate da sole, ma sono una componente importante di molte doc della regione. Oggi il Nerello mascalese è un complesso di popolazioni clonali assai eterogenee, la cui resa è fortemente condizionata dal versante in cui è coltivato, dal sistema di allevamento (le rese, inversamente proporzionali alle qualità organolettiche e alla concentrazione degli acini, si alzano utilizzando nell'ordine alberello, contropalliera e tendone), dalla densità dell'impianto e dalle pratiche colturali impiegate. Allevato ad alberello, difficilmente produce più di 70 quintali per ettaro.

NERO D'AVOLA (Sicilia) C'è una seducente selvatichezza in certe varietà autoctone italiane, che le rende decisamente più interessanti rispetto ai vigneti classici diffusi in tutto il mondo. I loro aromi sono autentici e irripetibili, ma sempre in evoluzione: echi e suggestioni si accavallano e si danno il cambio sul palato con allettante eleganza.

Il Nero d'Avola è uno di questi protagonisti. La sua fragranza è sempre gradevole, con sfumature di mirtillo che si fondono con i toni più decisi delle bacche selvatiche. I suoi tannini sono soffici e il suo corpo morbido. Come tutte le varietà più eleganti dei vitigni autoctoni, il Nero d'Avola è in grado di soddisfare tutti i desideri del suo vinificatore. Se quest'ultimo cerca una soluzione giovane che sia appagante, il Nero d'Avola gliela darà. Se invece s'immagina di fare un vino leggiadro con potenzialità d'invecchiamento, il Nero d'Avola non lo deluderà. Giacomo Tachis, wine-maker appassionato di tutto ciò che è siciliano, ha descritto in più riprese il Nero d'Avola come il Barone, il Principe, il Re, l'Imperatore della viticoltura siciliana.

Questo vitigno viene coltivato quasi esclusivamente in Sicilia, dove viene vinificato da solo o insieme ad altri. In assemblaggio è sempre più associato a Cabernet, Merlot, Sangiovese o Syrah per fare vini eccezionali e pieni di fascino, molti dei quali non fanno parte di alcuna doc. Il potenziale del Nero d'Avola ha attratto l'attenzione di produttori di altre regioni, che hanno cominciato ad investire nelle vigne siciliane, con l'intenzione di produrre vini gradevoli a basso e medio prezzo.

C'è oggi la tendenza a pensare ai grandi vini in termini di potenza, imponenza, forza muscolare e pungente aggressività. È perciò un piacere genuino assaggiare un vino come questo, che riporta alla mente parole a lungo trascurate come razza, fascino e classe. È utile ricordare agli amanti del vino che la longevità e la struttura non devono essere appesantite da gravosi tannini e dalle sensazioni opprimenti della barrique.

Oggi, molti produttori hanno scelto di fare vini morbidi, ma longevi con tutto il 100% di Nero d'Avola. Inoltre, i viticoltori di tutta la Regione stanno esplorando il modo in cui le differenze relative al sito, al terreno e ai metodi di allevamento possono incidere sullo sviluppo di questo vitigno, mentre i vinificatori stanno sperimentando varie possibilità di vinificazione e di invecchiamento. Questa varietà è la componente di una ventina di vini siciliani a doc.

NIEDDERA (Sardegna) Il nome sta ad indicare un vitigno dalla buccia scura, in grado di dare origine a vini fortemente colorati. Nulla si sa di certo su questa antica varietà sarda, anche se, secondo alcuni autori, il Nieddera sarebbe un particolare biotipo di Carignano. Il Nieddera è diffuso in pochissimi esemplari nelle zone di Cagliari, Nuoro ed Oristano. Viene utilizzato per la produzione di un vino di eccellente qualità il Valle del Tirso IGT Nieddera rosato della Casa Vinicola Contini.

NOSIOLA (Trentino) E' il più antico vitigno bianco del Trentino. Di colore giallo, a volte molto intenso e tendente al verde, ha un gusto piacevolmente fresco, fruttato e leggermente aromatico. La Nosiola è una varietà autoctona italiana che trova la sua zona di origine in due aree nel sud del Trentino. La prima è quella della Valle dei Laghi lungo il fiume Sarco fino all'estremità nord del lago di Garda. La seconda area si trova sulle colline di Pressano, a circa dieci chilometri da Trento. Il nome Nosiola deriva da nosela, un termine dialettale che significa nocciola selvatica, che è poi l'aroma dominante nei vini fatti con questa varietà.

Il Nosiola è molto sensibile al clima e, per questa ragione, ci sono grandi variazioni nella qualità da vendemmia a vendemmia. I vini migliori derivano da grappoli coltivati in vigne con la giusta esposizione, che permette loro di maturare nel modo migliore. Fino a tempi recenti il mercato del Nosiola era pressoché limitato alle osterie e ai ristoranti del territorio. Nel 1972, Giuseppe Fanti è stato il primo a imbottigliare il Nosiola e la sua piccola azienda è tuttora nel novero dei migliori produttori.

La decisa acidità del Nosiola lo candida alla produzione di spumanti e infatti sono in corso esperimenti in questo campo. Alcuni produttori hanno anche optato di far fermentare questa varietà nel legno, con livelli di successo che variano da uno all'altro.

Il Vino Santo del Trentino è un passito a base di Nosiola, che viene invecchiato per almeno tre anni e che ha una gradazione di circa 16°. L'area di produzione di questo vino è limitata ai comuni di Arco, Calvino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano. La varietà può anche essere una componente del Sorni Bianco, la cui zona di produzione comprende il comune di Lavis, Giovo e San Michele dell'Adige.

NURAGUS (Sardegna) L'origine del vitigno Nuragus si perde nell'arco dei tempi: è certamente uno dei primi vitigni introdotti in Sardegna, con molta probabilità dai navigatori fenici all'atto della fondazione della città di Nora, i cui ruderi si trovano ai margini meridionali della pianura del Campidano. Questa ipotesi è basata oltre che sul nome (il prefisso "nur" è di derivazione fenicia), anche sull'area di diffusione, limitata appunto alla pianura retrostante l'approdo. Questo vitigno non ha particolari esigenze pedoclimatiche, resiste abbastanza bene alle crittogame e ha un'ottima produttività: infatti raggiunge nei vigneti tradizionali ad alberello anche i 100 q/ettaro, quando in analoghe circostanze altri vitigni difficilmente arrivano ai 50 q/ettaro. Questa è una delle ragioni per cui all'atto della ricostituzione dei vigneti fillosserati si è preferito il Nuragus all'altro migliore, ma più delicato, Semidano. Dalla vinificazione del Nuragus si ottiene l'omonimo vino DOC Nuragus di Cagliari nelle tipologie frizzante e amabile; inoltre l'uva raccolta anticipatamente viene utilizzata per la produzione di base di spumante brut. Il vino comune ottenuto dai vigneti tradizionali, di facile maderizzazione, viene usato come vino da taglio o vino base per la preparazione di vermouth.

PASSERINA (Lazio) Le origini di questo vitigno sono incerte. Condivide, tuttavia, parecchi fattori genetici con il Trebbiano Toscano, da cui potrebbe essere derivato. Si trova nelle Marche, Abruzzo, Umbria e Lazio, dove viene usato in piccole percentuali in alcuni bianchi. La Passerina, come altri vitigni della sua famiglia, deve probabilmente il suo nome alle piccole dimensioni dei suoi acini. E' un vitigno con foglia grande, grappolo medio, quasi spargolo, alato-composto, piccolo molto corto; acino medio-grande, un po' puntinato, giallastro a maturità.

L'alto tasso di acidità di questa varietà ne fa un candidato ideale per la produzione di spumanti. Al naso offre note di mela verde e, per qualcuno, ci sono tracce minerali in bocca. Oggi la maggior superficie coltivata a Passerina si ha nel Lazio in provincia di Frosinone.

PECORINO (Marche e Umbria) Il Pecorino, una varietà che matura presto, preferisce i siti collinari freschi ed elevati. La ragione per cui questo vitigno condivide il nome con il noto formaggio omonimo rimane incerta, ma può riferirsi ai movimenti stagionali dei pastori e delle loro greggi, che tradizionalmente avvengono nelle regioni dove appunto si trova il vitigno Pecorino.

A metà dell'800 le viti di Pecorino venivano coltivate nelle Marche, Abruzzo, Umbria, Lazio e Puglia. Tuttavia, le basse rese di questa

varietà indussero i produttori ad abbandonare il vitigno a favore di altri più prolifici. Il suo ritorno nelle Marche può essere identificato con Guido Cocci Grifoni, la cui azienda possiede vigne situate nella zona doc dei Colli Ascolani di Falerio.

Il disciplinare di questa denominazione include l'aggiunta di uve Pecorino.

Cocci Grifoni si è dato il compito di scoprire e di diffondere questo vitigno. Grazie al successo da lui ottenuto con la vinificazione di Pecorino al 100%, la varietà ha ottenuto la sua specifica doc nel 2001 con il nome di Pecorino di Offida.

In Abruzzo, il Pecorino viene incluso in alcuni spumanti prodotti nella zona doc del Controguerra. Anche qui i produttori stanno cominciando a sperimentare il Pecorino varietale.

In Puglia (dove, a volte, va sotto il nome di Uva Piccoletta o Uvina), in Umbria (dove è noto come uva delle pecore o uva pecorina) e nel Lazio (dove spesso viene identificato come Trebbiano Vicio), il Pecorino può essere usato come componente minore in bianchi secchi. I vini a base di Pecorino hanno un buon tasso di alcol e di acidità, pertanto posseggono il potenziale per invecchiare bene.

PELAVERGA DI VERDUNO (Piemonte) A lungo si è pensato che il Pelaverga coltivato a Verduno, nell'Albese, fosse lo stesso vitigno coltivato sulle colline saluzzes chiamato Pelaverga di Pagno (chiamato Cari nel Chierese e Peilavert ne canavesano), poi, a metà degli anni ottanta, si è cominciato ad intuire che ci potevano essere delle differenze e così uno specifico studio ha individuato in questo vitigno una cultivar con caratteristiche ampelografiche tutte sue. Perciò, dall'inizio degli anni novanta, è stato registrato come "Pelaverga piccolo". Diversi produttori da tempo credono ed investono su questa varietà e così, il 20 ottobre 1995, è giunto il riconoscimento della denominazione di origine al vino, chiamato Verduno Pelaverga.

La zona di produzione è piccola, il territorio di Verduno ed una parte dei paesi limitrofi di La Morra e Roddi d'Alba, nella provincia di Cuneo. Al di là della gradazione alcolica, che al minimo dev'essere dell'11% Vol., interessanti sono soprattutto i caratteri organolettici, che rendono il vino inconfondibile: il colore è rubino e violetto, il profumo intenso, avvolgente, fragrante e delicatamente speziato (sentori di pepe), il sapore secco, vellutato, caldo ed armonico.

PETIT ROUGE (Valle d'Aosta) Secondo alcuni studi, il Petit Rouge può appartenere ad un gruppo di viti note come "Oriou", che sono indigene della Valle d'Aosta, mentre altri pensano che sia di origine burgunda.

Il vitigno è una delle varietà più impiantate in Valle d'Aosta e oggi è diffusa da Saint Vincent ad Avise, sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea, fino ad altitudini di circa 750 metri sul livello del mare. Offre morbidezza ed eleganti profumi ai vini rossi della regione ed è presente per almeno il 60% anche nello Chambave rouge e nel Torrette.

PICOLIT (Friuli) Originario del Friuli, ha dato per lungo tempo il più pregiato vino da dessert d'Italia. Sta risorgendo a nuova vita. Le origini di questo vitigno, la cui zona di produzione è limitata alle province di Gorizia e di Udine, sono incerte. Pare che sia arrivato sulla scena enologica grazie ad un impeto di patriottismo alla fine del XVIII secolo, quando il conte Fabio Asquini creò un mercato per un vino dolce fatto da questa varietà, in alternativa al Tokay ungherese.

Esportò poi il suo Picolit in Inghilterra, Francia, Germania e Austria e anche i suoi più prossimi vicini, i Veneziani, non mancarono di esprimere il loro gradimento per il suo vino. Il nome della varietà deriva certamente dalla piccola misura dei suoi acini e dalle sue basse rese, che vanno attribuite al fatto che è vulnerabile all'aborto floreale.

Per questo motivo le viti del Picolit vengono spesso impiantate con una piccola percentuale di altre varietà, soprattutto di Verduzzo Friulano, per incoraggiare l'impollinazione incrociata. La maggior parte del Picolit viene elaborata passita e la vinificazione avviene quasi sempre in barrique, in questo modo può tranquillamente continuare ad evolversi per dieci e più anni.

La doc Colli Orientali del Friuli Picolit occupa l'area della regione nord orientale ed è situata verso il confine slavo in provincia di Udine. Il Picolit che si produce in questa zona ha una gradazione minima di 14°. Viene etichettato "superiore" quando arriva a 14,5°. Dentro questa doc ci sono due sottozone che possono essere nominate sull'etichetta: Cialla e Rosazzo. Il Picolit dell'area del Collio Goriziano (normalmente nota come Collio) ha una gradazione minima di 14° e dopo due anni d'invecchiamento può essere etichettato "riserva".

PIGNOLO (Friuli) Il vitigno prende il nome dai grappoli molto stipati, che a qualcuno ricordano le pigne. La sua presenza in Friuli, e più in particolare nella sottozona di Rosazzo, risulta documentata fin dal Medioevo. Ma, a metà degli anni '50, la varietà è stata di fatto ridotta a due vigne a ridosso dell'Abbazia di Rosazzo.

Nel 1981, quando Walter Filiputti decise di prendere in mano le vigne dell'Abbazia, il suo primo pensiero fu quello di togliere le vecchie vigne e di ripiantare al loro posto qualcosa di più conosciuto. Fortunatamente, il suo entusiasmo per il progresso fu tenuto a freno da un vecchio frate, che gli assicurò che dal Pignolo si potevano fare vini eccellenti.

La varietà ha un'alta acidità e ricchi tannini e questo la rende una buona candidata per l'invecchiamento e la conservazione in cantina. Un Pignolo del 1985, assaggiato nel 2000, conservava la sua giovanile vitalità e aromi speziati, che erano un'ottima prova del potenziale della varietà per l'invecchiamento.

PIEDIROSSO (Campania) È una delle più antiche varietà della Campania. Alcuni ampelografi pensano che si tratti della varietà che, nella sua *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio chiamava "Colombina".

Il riferimento è motivato dal fatto che il nome Piedirosso deriva dal colore che la rachide dell'uva prende in autunno, quando diventa "rossa come il piede di una colombina nera".

La varietà, che quasi sempre è piantata disordinatamente sulle colline intorno al Vesuvio, figura in molte doc di vini rossi campani. Forse il più noto di questi ultimi è il Lacrima Christi Rosso e Rosato.

In passato, il Piedirosso, meno tannico e di corpo più leggero, veniva usato per ammorbidire il più potente Aglianico. Tuttavia, con le moderne tecniche di vinificazione, non c'è più affatto bisogno di ricorrere al Piedirosso per questo scopo.

PICULIT NERI (Friuli) Da non confondersi con il Picolit Rosso del Friuli o con il Refosco Gentile. Il nome significa "piccolino" in quanto con ogni probabilità trae il nome dalla forma minuta degli acini. Si coltiva solo nella zona di Castelnuovo del F. e di Pinzano al Tagliamento ad occidente della Provincia di Pordenone. Vino rosso ottimo da bersi anche fuori pasto, a tavola lo consigliamo con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati. Profumo erbaceo, sfumature di vaniglia e "fumè". Gusto: secco, caldo, sapido, morbido.

PIGATO (Liguria) Il Pigato è un biotipo del Vermentino, e il suo nome deriva dalla trasposizione dialettale "pigau", che significa macchiato, ma alcuni lo farebbero derivare addirittura dal latino "picatum", il vino aromatizzato con pece del tempo dei Romani.

L'origine del Pigato in Liguria, e più precisamente nel savonese, risale al quindicesimo secolo, ed è stato introdotto grazie ai fiorenti commercianti tra l'antica repubblica marinara di Noli e la Grecia, in particolare la Tessaglia. Oggi si trova principalmente nelle province di Savona, di Imperia e di Genova. Occasionalmente può essere una componente minore in bianchi secchi ed è presente, per almeno il 95%, nel Pigato della Riviera Ligure di Ponente. Il Pigato ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il suo bouquet svela sentori di pesca matura, erba e fiori campestri; note di muschio marino anticipano un sapore completo e gradevole.

PIGNOLETTO (Emilia) E' un vitigno bianco dei Colli Bolognesi. Produce vini bianchi frizzanti dallo stesso nome. Il Pignoletto è molto probabilmente la stessa varietà del Grechetto B. È di casa in Emilia-Romagna. A livello locale, si ritiene che il nome derivi da un vino chiamato "Pino Lieto", descritto da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* come "non dolce abbastanza per essere buono" e quindi non particolarmente apprezzato, poiché è noto che gli antichi romani amavano il vino dolcissimo: da tali affermazioni si può dedurre che nell'antichità il Pignoletto era già conosciuto. Il Tanara, nel 1654, col suo trattato "Economia del Cittadino in Villa", fa precisi riferimenti

ad "Uve Pignole" che sono coltivate nelle colline della provincia bolognese, anche se è sempre stato caratterizzato come altro vitigno con ampelografia similare.

Detto questo, il Pignoletto è, in realtà, la base di vini piacevoli prodotti in una varietà di versioni (fermo, semi-spumante, spumante e passito) ed è la componente principale in parecchie doc dell'Emilia Romagna.

PRIMITIVO (Puglia) Si ritiene che il Primitivo abbia origini dalmate. Altre ricerche sostengono invece che sia stato importato in Puglia (la regione italiana in cui è più coltivato) oltre 2000 anni fa. Altri ancora, incluso l'ampelografo Antonio Calò, che si è riproposto di arrivare alla fonte di questa varietà, affermano che il Primitivo arrivò in Puglia alla fine del XVII secolo e che l'area coltivata con questo vitigno subì una forte espansione nel XIX secolo, quando venne piantato nelle vigne decimate dalla fillossera. Studi compiuti nell'Università di California a Davis hanno stabilito che il Primitivo e lo Zinfandel condividono lo stesso DNA. Ecco allora il commento di un produttore pugliese: "Sono come due gemelli separati al momento della nascita, uno che cresce a Manhattan e l'altro nel Bronx" (rifiutandosi ovviamente di specificare quale dei due). L'Unione Europea considera lo Zinfandel e il Primitivo varietà identiche, con la possibilità di usare indifferentemente i due nomi sulle etichette. Il Calò sostiene che la varietà è stata probabilmente portata in California a metà del XIX secolo da Agoston Haraszthy, l'imprenditore ungherese che si occupò in America, tra l'altro, di viticoltura, allevamento, miniere d'oro e politica. Il successo del Primitivo sui mercati stranieri non è stato immediato, anzi ha impiegato un bel po' di tempo prima di consolidare dietro la sua immagine anche quella del Sud e della Puglia. Dapprima considerato solo adatto come componente migliorativa di altri vini, il Primitivo è adesso una star sulla scena internazionale del vino. I cambiamenti nelle fortune di questa varietà non sono solo dovute al legame con il suo alter ego californiano, ma soprattutto perché si sono verificati importanti interventi nella lavorazione della vite e nella vinificazione. Sono emblematiche la vendemmia precoce e la drastica riduzione delle rese, che hanno portato a vini più morbidi, più fruttati e con un tasso alcolico meno aggressivo. I produttori stanno anche provando la possibilità di affinare questa varietà nel rovere, anche se a ben vedere il Primitivo è certamente in grado di produrre vini stuzzicanti, fruttati e ben strutturati, senza dover ricorrere all'invecchiamento nella botte.

La zona del Primitivo di Manduria si trova nella penisola del Salento ed è limitata ad un'area che comprende pochi comuni (tra cui Manduria) nelle province di Taranto e Brindisi. Il vento caldo che soffia permanentemente attraverso la penisola contribuisce a mantenere in salute le vigne impedendo la formazione di muffe, mentre l'estrema diversità di temperatura tra il giorno e la notte fa sì che le uve maturino più lentamente, ma questo non impedisce che raggiungano il pieno sviluppo degli aromi e dei sapori. Il vino che viene elaborato con base esclusiva di Primitivo è decisamente strutturato con aromi fruttati di more speziate. Ha una gradazione minima di 14° e un invecchiamento obbligatorio di nove mesi. In aggiunta a questa versione secca, ci sono tre versioni dolci: "Dolce naturale" (che ha una gradazione minima di 16° e un periodo obbligatorio di invecchiamento di nove mesi); "Liquoroso dolce naturale" (che ha una gradazione minima di 17,5° e deve essere invecchiato per almeno due anni). Infine il "Liquoroso secco" (che ha una gradazione minima di 18° e un periodo obbligatorio d'invecchiamento di due anni). Il Gioia del Colle Primitivo è un vino rosso rubino intenso su fondo violaceo, ha bouquet caldo e aromatico, con sapore pieno e cadenza amabile. Questo vino ha una gradazione minima di 13°. Con due anni d'invecchiamento e una gradazione minima di 14° può essere etichettato "riserva".

Il Primitivo è anche la più importante varietà (con Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia) nel Gioia del Colle Rosso e Rosato.

Inoltre, il Primitivo gioca un ruolo anche nelle seguenti doc pugliesi: Aleatico di Puglia, Gioia del Colle Aleatico Dolce e Liquoroso Dolce Aleatico, Salice Salentino Dolce e Liquoroso Dolce.

PROSECCO (Veneto) E' un vitigno bianco che dà origine assieme a Pinot Bianco, Riesling Italico e Verduzzo, al vino omonimo. Molto conosciuto ed apprezzato sin dall'antichità dà vini tranquilli (delicatamente profumati), frizzanti o spumanti. E' diffuso soprattutto in Veneto. E' la base di uno degli spumanti italiani di maggiore successo. Alcuni sostengono che questa varietà corrisponda al mitico vino Pucino, che tanto piaceva all'imperatrice Livia. Tralasciando tuttavia gli aneddoti, molti sostengono che il vitigno abbia avuto origine nei pressi della città di Trieste, dove è noto come Glera. Di qui si è mosso a ovest nella zona dei Colli Euganei, dove viene chiamato Serprina e poi si è diffuso in tutto il Veneto del nord-est, dove per lo più è noto come Prosecco.

La zona di produzione delimitata dal disciplinare della doc include quindici comuni, di cui Conegliano e Valdobbiadene sono i più importanti. Il Prosecco può essere Extra Dry (che è la tipologia classica e più diffusa), Brut (versione più moderna e di gusto internazionale) e Dry (amabile, la cui produzione più importante è il Superiore di Cartizze). Lo spumante viene ottenuto con una rifermentazione in autoclave che ne esalta i profumi varietali e la freschezza, e che è alla base della bevibilità e della piacevolezza del Prosecco. Questo metodo, definito italiano, è stato introdotto nella produzione del Prosecco Spumante alla fine del 1800 grazie alla lungimiranza della famiglia Carpenè di Conegliano Veneto che può essere considerata la creatrice del "Prosecco con le bollicine". Le esperienze maturate da Carpenè e il suo carisma sono serviti successivamente per creare in loco una delle prime Regie Scuole Enologiche italiane, e ciò ha consentito di formare tecnici esperti in grado gestire negli anni quello che sarebbe diventato lo spumante più bevuto dagli italiani.

Sebbene il Prosecco Spumante in Veneto sia l'aperitivo preferito, questo vino sta rapidamente conquistando consensi internazionali.

Il Cartizze, piccola area di alta collina nel comprensorio di Valdobbiadene, dove i vigneti sono coltivati in condizioni di forte pendenza, rappresenta la sottozona più rinomata, il cru della denominazione.

I vini qui prodotti hanno profumi più complessi e ampi e sono dotati di particolare struttura. La gradazione minima è di 11,5° e prendono il nome di Superiore di Cartizze, prodotto nella versione Dry. Il Prosecco è anche la principale varietà del non comune Torchiato di Fregona dei Colli di Conegliano. Questo passito deve avere una gradazione minima di 16° e deve essere invecchiato per tredici mesi prima di venire immesso sul mercato. Le vigne che producono uve per questo vino si trovano nei comuni di Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, tutti in provincia di Treviso.

RABOSO (Veneto) E' un vitigno diffuso da Verona al Piave. Produce un vino rosso di colore scuro e di sapore forte. Utilizzato anche per tagli. Il nome "Raboso" può derivare da rabioso un termine dialettale usato per descrivere un frutto che è ancora un po' acerbo e pertanto un po' astringente. Il Raboso dà il massimo in terreni pietrosi alluvionali ed è, molto probabilmente, il discendente di una varietà selvatica indigena della Valle del Piave.

A causa, forse, del suo patrimonio genetico rustico, il Raboso è stata una delle poche varietà a passare quasi indenne attraverso il flagello della fillossera, anche se ha dovuto perdere un po' di terreno a vantaggio del Cabernet e dello Chardonnay quando le vigne vennero ripiantate all'inizio del XX secolo.

Ci sono due principali sottovarietà: il Raboso del Piave e il Raboso Veronese. Il Raboso del Piave viene coltivato in Veneto, soprattutto nella valle del fiume omonimo. Sotto il nome di Friularo, questo vitigno compone nella misura del 90% il Friularo di Bagnoli di Sopra, la cui zona di produzione si trova in provincia di Padova. Quando il vino viene invecchiato per almeno due anni (uno dei quali deve essere nel legno) può essere etichettato riserva. L'espressione vendemmia tardiva sull'etichetta indica che almeno il 60% delle uve usate per fare il vino sono state raccolte dopo l'11 Novembre.

Il Raboso del Piave e il Raboso Veronese, sia da soli che mescolati insieme, giocano un ruolo significativo in altri vini che ricadono sotto la doc Bagnoli di Sopra. Infatti possono fare da base ai rossi, ai rosé, ai passiti, ai bianchi e agli spumanti della zona.

Le due varietà vengono anche usate insieme per la produzione della doc Piave Raboso, la cui zona è in parte situata in provincia di Treviso e in parte in provincia di Venezia. Il Raboso Veronese viene soprattutto coltivato nelle province di Venezia, Vicenza e Rovigo dove con altri vini concorre alla doc Colli Euganei Rosso. Il Raboso Veronese viene anche impiantato in Emilia-Romagna, dove viene usato in piccole percentuali per fare vini diversi.

REFOSCO (Friuli) Refosco è il nome di una famiglia di viti che si trovano soprattutto in Friuli Venezia Giulia e nel Veneto, con più ridotti impiantamenti in Sardegna e Puglia. La vite ha avuto origine in Friuli ed è stata la varietà più importante della regione fino a quando, alla fine del secolo XIX, il Merlot e il Cabernet entrarono in campo.

La sottovarietà, che è più ampiamente usata per produrre vini, è il Refosco dal Peduncolo rosso, cosiddetta dal colore del suo peduncolo.

Un altro membro importante della famiglia del Refosco corre sotto il nome di Terrano. Il Refosco Nostrano è ugualmente coltivato in Friuli, particolarmente nell'area intorno al comune di Faedis e viene soprattutto usato nella produzione di vini locali. Quasi ogni zona friulana ha un vino varietale a base di Refosco dal Peduncolo Rosso. Il Veneto produce anche un vino nella zona di Lison-Pramaggiore, che si trova tra i fiumi Livenza e Tagliamento.

RETAGLIADO (Sardegna) Chiamato anche Bianca Lucida, Retagladu, Rechilliau o Retellau, a seconda della zona nella quale è coltivato, questo vitigno a bacca bianca si ritiene autoctono sardo per le numerose citazioni da parte di diversi Autori. È un vitigno molto vigoroso e produttivo che predilige terreni calcareo-argillosi, ben esposti ed asciutti. Attualmente, esso è sporadicamente diffuso in Gallura, dove viene utilizzato solo in uvaggio con il Vermentino o con altre varietà locali, per l'ottenimento di vini di ottima qualità.

RIBOLLA (Friuli) Antico vitigno autoctono friulano a frutto bianco, recentemente rivalutato ed inserito nell'ambito della Doc Colli Orientali del Friuli. Produce un vino dal sapore asciutto, vinoso, fresco ed armonico. I vini ottenuti con questo vitigno sono il Colli Orientali del Friuli ed il Collio Goriziano.

La Ribolla Gialla è una delle viti indigene più vecchie del Friuli, dove prospera sulle colline ventilate delle zone del Collio Goriziano e dei Colli Orientali. Quasi certamente è l'antica Rebula dell'isola greca di Cefalonia, che i Veneziani diffusero in Dalmazia. Nel XII secolo, quando il Friuli era un importante fornitore di vini della Repubblica di Venezia, questa varietà godeva già di una grossa popolarità sotto il nome di Rabiola del Collio. I filtrati dolci di Ribolla erano quotatissimi agli inizi del secolo nell'Impero Austro-Ungarico.

Dopo alterne vicende, il vitigno, vigoroso, tardivo a germogliare, precoce nella maturazione, resiste oggi nelle posizioni più soleggiate, asciutte della collina orientale del Friuli, dando un prodotto superiore e apprezzato ovunque. La sua importanza declinò radicalmente nel XIX secolo quando l'oidio infettò vaste fasce di vigne. Tradizionalmente la Ribolla Gialla veniva usata per produrre il Torbolino, vino curioso essenzialmente dolce, con fermentazione ferma, che veniva servito in autunno per il Giorno dei Morti.

RONDINELLA (Veneto) Il Rondinella, come vino da monovitigno, è di un colore rubino poco pronunciato. Ha un corpo leggero e un vago bouquet floreale. Per alcuni sa di cachi non proprio maturi, mentre per altri contiene una vaga eco di ciliegie.

Con grande probabilità questo vino arrivò in Veneto alla fine del XIX secolo. Il suo nome può essere stato originato dal fatto che il colore scuro dei suoi chicchi richiama alla mente le piume della rondine. Nella vicina regione della Lombardia, il Rondinella entra fino al 40% nella composizione della doc Garda Colli Mantovani rosso e rosé.

La Rondinella è vitigno molto rustico, generoso, adatto anche ai terreni più argillosi e meno esposti; gemme basali di media fertilità, grappolo di medie dimensioni, cilindrico. Si adatta perfettamente anche per l'appassimento, in particolare dai vigneti collinari più magri, e dal suo frutto si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, con aroma gentile, fruttato, con sapore non tannico ma di buona struttura.

ROSSESE (Liguria) Il Rossese, di origine francese, venne probabilmente portato in Liguria dai soldati della famiglia Doria. Si diffuse poi dai poderi dei Doria in Dolceaqua lungo la Riviera Ligure. Il nome della varietà può dipendere dal colore del grappolo, ma questa ipotesi è fuorviante perché c'erano anche uve a bacca bianca che a quel tempo venivano contraddistinte con questo nome.

I vini prodotti con questa varietà possono continuare a invecchiare per tre o quattro anni. La storia assicura che Napoleone Bonaparte fosse un grande appassionato di Rossese, come del resto lo era di Dolcetto, tanto che prediligeva quello che si coltivava sulle colline monregalesi, dove per alcuni anni è invalsa l'abitudine di predisporre cene nepoleoniche con ricette che oggi risultano iper-energetiche.

RUCHE' (Piemonte) L'origine del nome Ruchè è di difficile derivazione. Poiché la varietà è strettamente legata al territorio di Castagnole Monferrato, un piccolo comune vicino a Asti, alcuni pensano che sia attribuibile alla confraternita dei frati di San Rocco, altri alla predilezione del vitigno per le rocche più scoscese ed assolate. I risultati positivi della Cantina furono propiziati dal legame commerciale con un'azienda di Cocconato, la Fratelli Dezzani, che lo impose all'attenzione del mercato con successo immediato. Oggi gli impianti nella zona della doc, ottenuta nel 1987, sono numerosi e il vino sta scoprendo anche una piccola ribalta internazionale.

Per quanto riguarda la descrizione ampelografica, il Ruchè si presenta come uva a frutto nero con vigoria vegetativa media e produttività buona ma non sempre costante. La foglia è medio - piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo ha forma cilindrico - piramidale, allungato, compatto e composto con acini medi e subrotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinoso. L'epoca di maturazione coincide con la fine di settembre o, al massimo, l'inizio di ottobre. Non essendoci attestazioni bibliografiche ed essendo molto vaghe le testimonianze verbali sull'origine del vitigno, questo vino si è dotato di un alone di mistero che lo rende molto affascinante. Per quanto riguarda l'origine del nome, sono state fatte due ipotesi: si pensa che derivi da San Rocco poiché sarebbe stata una comunità di monaci devoti a questo santo che avrebbero introdotto la sua coltivazione in zona; c'è invece chi attribuisce il suo nome alla predilezione del vitigno per i terreni delle rocche più alte.

Un tempo, per la gente di Castagnole Monferrato, il Ruchè era il vino della festa, un vino che si poneva come alternativa ad altri di consumo quotidiano e che col tempo ha acquistato un alone leggendario diventando nell'immaginario collettivo il vino che aveva accompagnato le milizie astigiane nelle crociate e che aveva contribuito alla vittoria dei Longobardi contro i Franchi nei pressi di Refrancore. Il fascino e il mistero di questo vino sono reali, le sue origini sconosciute e il suo sapore così particolare lo distinguono nettamente da tutti gli altri vini piemontesi e lo rendono una vera perla della viticoltura di questa regione.

La zona di produzione del Ruchè comprende l'intero territorio dei comuni di: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scuzolengo e Viarigi.

SAGRANTINO (Umbria) È il vitigno a frutto rosso autoctono giunto a Montefalco grazie ai frati francescani nel Medioevo, proveniente dall'Asia Minore. Due le tipologie di vino che se ne ricava: secco e passito. Il secco ha colore rubino tendente al granato, dal profumo di more di rovo e dal gusto caldo e speziato. Il Sagrantino di Montefalco è uno dei grandi vini rossi italiani. Il vitigno del Sagrantino può essere stato portato nella città umbra di Montefalco dai Francescani spagnoli. C'è anche chi ritiene che ci sia San Francesco stesso all'origine della sua presenza nella città. Altri teorizzano che sia stato importato dai monaci bizantini dalla Grecia durante il Medioevo. Ad ogni buon conto, è quasi sicuro che la vite non esistesse in Montefalco prima del secolo XII. Durante il Medioevo Montefalco era, a rigor di termini, una comunità religiosa, con il vino che giocava un ruolo importante nei riti e nelle cerimonie. Curare le vigne e lavorare in cantina erano compiti importanti per i monaci e le monache degli ordini locali. Nel XIV secolo furono stabilite regole precise sulla cura delle vigne e nel 1540 esisteva un'ordinanza comunale che stabiliva la data del raccolto. Il nome Sagrantino potrebbe dunque derivare da sagrestia o sacrestia, tenendo conto che sacro e sagra hanno la stessa radice etimologica.

Le viti di Sagrantino preferiscono esposizioni a sud e suoli ricchi di calce. La sua zona di produzione è limitata a pochi comuni in provincia di Perugia, di cui il più importante rimane Montefalco. Il Sagrantino di Montefalco è docg dal 1992. L'area di produzione è limitata ai pendii collinari in buona esposizione di Montefalco e di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria. Il vino viene fatto esclusivamente con Sagrantino, ha una gradazione minima di 13° e deve essere invecchiato per almeno trenta mesi prima di essere immesso sul mercato. L'altra a docg della zona è il Sagrantino di Montefalco Passito. La sua gradazione alcolica minima è di 14,5° e deve essere invecchiato per almeno 30 mesi prima di venire immesso sul mercato. La cosa migliore è gustare il vino tra il quarto e il sesto anno, quando è al suo apice.

Il Sagrantino si trova associato al Sangiovese nel Montefalco Rosso doc. Il vino è ricco e vellutato ed è l'ideale per accompagnare specialità

locali come la capra arrostata e il formaggio pecorino. Ha una gradazione minima di 12° e deve essere invecchiato per almeno 18 mesi. Quando ha raggiunto un minimo di 30 mesi di invecchiamento e ha una gradazione minima di 12.5°, può essere etichettato "riserva".

SANGIOVESE DI ROMAGNA (Emilia Romagna) Ha antichissime origini in Emilia Romagna viene vinificato in purezza producendo un vino rosso omonimo dal gusto un po' ruvido.

SANGIOVESE DI TOSCANA (Toscana) E' un vitigno rosso molto diffuso. Diverso dal Sangiovese di Romagna, rappresenta la base di tutti i rossi toscani (Brunello e Rosso di Montalcino, Chianti, Nobile di Montepulciano...). Dà un vino di colore rubino, profumi di frutti rossi, molto strutturato e capace di invecchiare. E' un simbolo della viticoltura italiana.

SCIAGLIN (Friuli) E' un vitigno friulano autoctono noto nelle colline dello Spilimberghese già dal XV secolo. Il nome trae origine da "schiavolino", cioè vino della Slavia, terra posta al limite delle Alpi Giulie. Ora si coltiva solo nella zona di Pinzano al Tagliamento e Castelnuovo del Friuli. Vino di grande personalità, richiede piatti altrettanto importanti: inimitabile con crostacei e risotti alle erbe come "sclopit". Ottimo da gustare fuori pasto. Profumo: aromatico, speziato, delicato, intenso. Gusto: secco, caldo, fresco, di corpo, persistente.

SCIASCINOSO (Campania) E' un antico vitigno rosso della Campania. Vinificato con altre varietà come l'Aglianico e il Sangiovese, produce vini come l'Aglianico del Taburno. Ha un sapore asciutto o amabile, armonico e frizzante.

SCHIAVA (Alto Adige) E' il vitigno base del Trentino Alto Adige. Viene vinificato in rosso con altri vitigni producendo vini rossi profumati, morbidi e piacevoli. Ne esistono diverse varietà: Schiava Grossa, Schiava Gentile e Schiava Grigia. La Schiava più che un vitigno rappresenta un gruppo varietale che spesso ha caratteristiche ampelografiche anche molto diverse. Il nome deriva dal modo in cui venivano coltivate già nel medioevo, quello cioè delle viti schiave (schiave), che rimanda ad un sistema di allevamento che imponeva una severa potatura della vigna in vista di ottenere una buona qualità di uva. L'origine del vitigno è probabilmente slava ed in Italia settentrionale giunse con l'avvento dei Longobardi.

Tra le sottovarietà di Schiava più diffuse ci sono la Schiava Gentile, la Schiava Grossa e la Schiava Grigia. Queste cultivar sono diffuse in Alto Adige, ma sono presenti in Trentino e si possono anche trovare in provincia di Verona e di Brescia. In Alto Adige, la Schiava corre spesso sotto il nome di Vernatsch ed è il vitigno principale con cui sono composti molti rossi. In questa regione, i nomi delle zone di produzione e i metodi di vinificazione possono anche essere scritti sull'etichetta in italiano o in tedesco. I due vini più noti a base di Schiava sono il Santa Maddalena (St. Magdalener) e il Caldaro o Lago di Caldaro (Kalter o Kaltersee). Il Santa Maddalena viene prodotto da uve cresciute sulle colline intorno alla città di Bolzano e prende il nome da uno dei comuni della zona.

Si può aggiungere fino al 10% di Lagrein e/o di Pinot Nero. Le vigne del Caldaro si trovano vicino al Lago di Caldaro in provincia di Bolzano. Anche in questo caso, si possono aggiungere alla Schiava piccole percentuali di Pinot Nero e Lagrein.

SCHIOPPETTINO (Friuli) Raro vitigno del Friuli usato per uno squisito rosso. Questa varietà ha fatto la sua comparsa sulla scena friulana per la prima volta nel 1282. Il termine Schioppettino un tempo indicava il vino ottenuto dalle uve della Ribolla nera, che in provincia di Udine correva sotto il nome di Scopp.

Secondo alcune interpretazioni il termine Schioppettino stava ad indicare il particolare frizzare del vino, percepibile dal crepitio nella bottiglia, oppure dal croccare dei suoi acini. Questa vite oggi viene soprattutto coltivata sulle colline pedemontane del comune di Prepotto. Negli anni che seguirono al dilagare della fillossera lo Schioppettino perse terreno a vantaggio di varietà più robuste e di più alto raccolto.

Gli anni '70 e '80 assistono ad un rinnovato interesse per lo Schioppettino che, nel 1992, andò a far parte dell'elenco dei vini varietali a doc prodotti nei Colli Orientali del Friuli. Il tradizionale vino Schioppettino era dolce o semidolce. Oggi è generalmente secco, con un buon corpo e un'acidità relativamente alta.

SEMIDANO (Sardegna) La vite è presente in Sardegna da tempi remoti; la sua coltura è stata sempre favorita dai popoli che si sono avvicinati nella storia nel controllo dell'isola. La produzione però cominciò a diventare stabile soltanto nell'Ottocento, durante il Regno Sardo sotto i piemontesi, mentre in Europa molti impianti venivano colpiti dall'epidemia di fillossera. Attualmente il panorama produttivo della regione è molto ricco e propone vini DOC principalmente di monovitigni, come il Semidano, da cui viene prodotto il Sardegna Semidano DOC.

SYLVANER (Alto Adige) Prodotto nella Valle d'Isarco, con l'utilizzo esclusivo dell'omonimo vitigno, il Sylvaner è un vino ideale per aperitivi di tutto rispetto.

Esistono pareri contrastanti sulla nascita di questo vino. Alcuni lo fanno discendere dai vitigni della Valle del Reno. Sicuramente è un'uva trasmigrata nella Valle d'Isarco fra Settecento e Ottocento, nel periodo di maggiori scambi commerciali all'interno dell'Impero austro-ungarico. Oggi la Cantina sociale "Valle Isarco" è la maggiore produttrice, anche se la DOC ne consente la produzione in tutto il territorio della provincia di Bolzano adatto alla viticoltura. L'uva Sylvaner è molto diffusa in Europa, soprattutto nell'area tedesca dov'è conosciuta con i nomi di Silvaner, Gruner Silvaner e Frankenriesling; la si trova anche in Boemia e in Croazia e, con il nome di "Arvine Grande", nel Valais svizzero, da dove, come "Petite Arvine", sarebbe giunta anche in Valle d'Aosta.

TAZZELENICHE (Friuli) Il Tazzelenghe ha avuto origine in Friuli e la sua area di produzione resta circoscritta a questa regione. Vitigno autenticamente friulano, già descritto dal Molon nella sua Ampelografia, citato anche dal Marzotto nel volume Uve da vino e descritto dal Poggi nel suo Atlante dei vini friulani. La zona d'origine sicura è sconosciuta, ma si sa con certezza che faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane ed ora quasi tutti scomparsi. Assieme a pochi compagni di cordata si salvò dalla mannaia devastatrice, quando dalla Francia arrivarono i più nobili Merlot, Cabernet e Pinot. Pochi impianti sono rimasti semi abbandonati qua e là, forse più per far ombra che uva. Così, dopo il Medioevo dei vitigni friulani, qualcuno sta rifiorendo a nuova gloria. Assieme al Tazzelenghe, detto più propriamente Taceleenghe, si sono salvati il Pignolo, lo Schioppettino, il Refosco. Attualmente lo troviamo coltivato, solo in collina, nelle zone di Buttrio, Manzano, Cividale, e altri piccoli paesi.

I vini basati su questa varietà raggiungono alti livelli di tannini e una decisa acidità. Sono state queste qualità ad influenzare con più probabilità il nome del vitigno, che è una combinazione tra i termini dialettali usati per "tagliare" (tazze) e "lingua" (lenghe), insomma un vino "taglialingua". Il Tazzelenghe ha una vera e propria affinità elettiva con il legno (in particolare con la barrique) e, naturalmente, ha bisogno di tempo per esprimere il suo vero potenziale.

Un discreto numero di produttori sta elaborando questa varietà per creare vini robusti, affascinanti e longevi.

TEROLDEGO (Trentino) E' il principe dell'enologia trentina. Vitigno di origine autoctona. Dà un vino di carattere ideale per l'invecchiamento. Di colore rosso rubino intenso; il bouquet richiama la viola; il gusto è caldo, asciutto e corposo. C'è chi dice che il nome Teroldego derivi da una corruzione di tiroler gold: questo era il nome usato a Vienna per i vini prodotti da questo vitigno. A supporto di questa tesi c'è il fatto che il vino Teroldego era estremamente popolare in Austria, Germania e Svizzera alla fine del XVIII secolo. Un'altra versione suggerisce invece che il nome deriva da Tirodola, con riferimento a un metodo di allevamento chiamato le turrelle, che costituivano il tutore vivo a cui si reggeva la vite. Oggi, la produzione del Teroldego è essenzialmente limitata alla pianura del Rotaliano nella zona nord della provincia di Trento, alla confluenza dei fiumi Noce e Adige.

Il Teroldego Rotaliano doc, che sull'etichetta può anche essere chiamato Rosso o Rubino, ha una gradazione minima di 11,5. Quando la sua gradazione è di 12°, può essere etichettato "superiore". Se ha almeno due anni d'invecchiamento, può essere chiamato "riserva".

TIMORASSO (Piemonte) La coltura del Timorasso interessava un tempo un vasto territorio dell'Alessandrino, dal Novese al Tortonese, e si spingeva fino a Voghera in provincia di Pavia: intensamente coltivato era proprio nel Tortonese orientale, dove oggi la sua presenza perdura sottoforma di filari o piante sparse ma anche, nell'ultimo ventennio, con vigneti in purezza soprattutto nelle valli Grue e Curone, mentre una presenza più sporadica è segnalata nella Valle Ossona e in Val Borbera. Attualmente il Timorasso è un vitigno autorizzato in provincia di Asti e Alessandria e provvisoriamente in provincia di Cuneo.

Nonostante le sue origini antiche il Timorasso appartiene all'ultima generazione dei "bianchi" della provincia di Alessandria, infatti, è un vino che gli agricoltori locali hanno prodotto fin da tempi remoti ma che solo in anni recenti, verso la fine degli anni ottanta, dopo un periodo si abbandonano, hanno ripreso ad impiantare.

E' un vitigno rustico e vigoroso, piuttosto compatto quando si crei un eccessivo affastellamento della vegetazione che lo rende soggetto ad attacchi di marciume del grappolo. La produttività è buona ma non elevata, generalmente inferiore a quella dell'uva Cortese con la quale condivide molte zone produttive. Un tempo il Timorasso era utilizzato sia per la vinificazione che per il consumo allo stato fresco, mentre attualmente viene vinificata sia insieme ad altre uve bianche locali che in purezza, ottenendone un vino sicuramente originale, di acidità moderata, dotato di una piacevole sapidità ed una buona resistenza all'invecchiamento.

Il Timorasso ha una produttività piuttosto incostante, in compenso il vitigno è resistente alle principali malattie e agli eventi atmosferici. Il vino prodotto è bianco asciutto, corposo e piuttosto alcolico; i dati di alcune recenti prove lo indicano anche adatto ad un breve invecchiamento.

TOCAI FRIULANO (Friuli) Vitigno a frutto bianco diffuso particolarmente in Friuli, Veneto e Lombardia orientale, dal quale hanno origine ben 12 vini doc. il vino è color paglierino carico, con profumi di mandorla e fiori. Di buona struttura. Il Tocai Friulano viene coltivato nelle regioni del Friuli, del Veneto e nelle zone orientali della Lombardia. Le uve di questo vitigno si usano solitamente come componente in molti vini del Veneto, in particolare nel Bianco di Custoza e nel Lugana, ma è in Friuli che la varietà è salita alla ribalta come vino varietale al 100%.

I produttori della regione hanno voluto aggiungere l'attributo "Friulano" al nome della varietà in tempi abbastanza recenti, per soddisfare un reclamo avanzato all'Unione Europea dall'Ungheria, il cui vino più famoso è il Tokay. Il Tokay ungherese non è prodotto da vitigni Tocai, ma dall'assemblaggio di più vitigni quali il Furmint, l'Hârzevelu e il Muscat; inoltre il suo stile va esattamente nella direzione opposta del Tocai italiano.

Questo vitigno autoctono corre il rischio di perdere il suo nome a causa di meccanismi burocratici così potrebbe succedere, se non interverranno fatti diversi, che il Tocai Friulano dal 2008 finisca per chiamarsi solo Friulano, se i ricorsi in appello dei produttori alla Corte Europea non andranno a buon fine.

Questa confusione tra Tocai friulano e Tokay ungherese è sorta essenzialmente dal via vai dei missionari italiani dell'XI secolo o dei nobili del XVII secolo. La tesi maggiormente consolidata e sostenuta dalla documentazione storica è che la contessa Aurora Formentini sposa al conte Batthyány portò delle talee di vino Friulano in Ungheria come parte della sua dote nel 1632.

D'ogni modo, la cosa più probabile è che sia stata la fama storica del Tokay ungherese come favoloso elisir medicinale, "capace di ridare la vita a quelli che sono in punto di morte", a fare legare il suo nome a vini più importanti di altre regioni. Fuori dell'Italia, questa varietà è più comunemente nota come Sauvignon Vert o Sauvignonasse.

TOCAI ROSSO (Veneto) Il Tocai Rosso non ha alcun dato certo sulla sua origine, alcuni ritengono sia stato introdotto in Italia dall'Ungheria per la prima volta nella zona dei Colli Berici che sovrastano la città di Vicenza, nei tempi in cui questi territori erano soggetti alla dominazione di Maria Teresa d'Austria. Ancora oggi il Tocai rosso trova il suo areale produttivo d'elezione proprio sui colli Berici e nel Veneto Orientale, dove viene coltivato scegliendo i terreni piuttosto forti, profondi e ben concimati. Il grappolo è tozzo, di forma tronco-piramidale con una o due ali molto evidenti. L'acino è grande, con buccia grossa, pruinosa ma fragile. Colore blu-violetto irregolare. Polpa succosa, incolore, dolce.

Alcuni esperti lo assimilano al sardo Cannonau, ma la diatriba non è stata ancora completamente risolta.

TRAMINER (Trentino) Di origini asiatiche, è famoso soprattutto per un suo clone, il Gewurztraminer, che ha grande notorietà in Francia. Da vini ricchi di profumi, eleganti e freschi. Il Traminer Aromatico è il nome con cui il Gewürtztraminer è conosciuto in Italia.

Molti studiosi sostengono che abbia avuto origine nelle vigne che circondano la cittadina di Termeno in Alto Adige. In questa regione bilingue, Termeno è anche nota come Tramin. Che la parola "Traminer" significhi "proveniente da Tramin" è un concetto che viene spesso sbandierato come asso nella manica quando si discutono le origini del Gewürtztraminer. Il Traminer Aromatico italiano ha uno stile molto diverso da quelli prodotti in altri paesi. Questa ampia divergenza nella fragranza e nel gusto può essere attribuita al modo in cui le viti selvatiche si sono sviluppate nel corso dei secoli nei vari microclimi d'Europa e ai vari cloni adesso usati nei diversi paesi per produrre questo vino.

Generalmente parlando, il Traminer Aromatico Italiano ha uno stile più morbido, più gentile e più floreale dei suoi omonimi. Quando il vino è fatto bene, ha profumi eccezionalmente eleganti, mentre il suo livello alcolico è controbilanciato dalla concentrazione degli aromi fruttati.

TREBBIANO (Lazio e Resto d'Italia) Del Trebbiano abbondano ancora le vigne italiane, ma anche francesi, tanto che è il vitigno più coltivato al mondo. E' un vitigno bianco classico usato nella composizione del Chianti (ormai però sono pochi i vignaioli che usano questa pratica). In purezza, produce vini magri e neutri che ben si combinano con varietà aromatiche. Il nome Trebbiano comprende una vastissima famiglia di vitigni. I più importanti, in termini di vinificazione italiana, sono il Trebbiano Toscano (che si trova in tutta Italia ed è noto in Francia come Ugni Blanc), il Trebbiano di Soave (anche noto come Verdicchio) e il Trebbiano Romagnolo.

C'è chi sostiene che il nome "Trebbiano" possa derivare dal fiume Trebbia, un affluente del Po; altri invece lo fanno derivare dal termine latino Trebulanum, nome con cui venivano designati certi vini di villaggio al tempo di Roma antica; altra ipotesi lo fa derivare da Tribulanum, un vino che lo scrittore latino Plinio segnalò nei dintorni di Napoli. Il Trebbiano, nella storia dell'enologia contemporanea, ha subito una cattiva reputazione ed è stato ingiustamente accusato di produrre vini piuttosto impersonali. Il suo problema di immagine è direttamente legato alla superproduzione e ai metodi di vinificazione superficiali che sono stati impiegati in passato. Come è successo con molte altre varietà italiane, quando le viti vengono trattate con la cura dovuta e vengono messe in atto pratiche di vinificazione intelligenti, i vini che ne risultano possono essere straordinariamente interessanti.

Le tecniche di vinificazione che stanno cambiando il profilo e il gusto del Trebbiano includono l'eliminazione del raspo e dei semi prima della spremitura e della macerazione sulle bucce per arrivare ad una totale estrazione delle componenti polifenoliche del vitigno, con fermentazione e/o maturazione nel legno.

UCELUT (Friuli) Come accade per numerosi vitigni autoctoni anche per l'Ucelùt l'origine è decisamente incerta. E' un vitigno bianco che fa parte delle cosiddette "uve ucelline", cioè quelle uve coltivate ai margini dei boschi e molto gradite agli uccelli. Una volta era molto diffuso nelle Tre Venezie ed in Piemonte mentre ora è coltivato solo nei comprensori dei Comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano, in provincia di Pordenone.

La sua comparsa ufficiale è legata all'Esposizione di Udine del 1863 e negli anni successivi venne diffuso dai Vivai dello Stabilimento Agro-orticolo della città partendo da piante provenienti da Ramuscello e San Giovanni, probabile zona iniziale di produzione. Ma già nel 1921 in un convegno venne indicata la zona di Castelnovo come quella dell'"Ucellut". Il vitigno aveva preso la via della collina dove poteva dare qualità superiore, mentre venne abbandonato nella sua primitiva zona di origine. Raramente viene vinificato in purezza, ma quando

avviene può dare origine sia ad un piacevole vino bianco secco dal profumo piacevolmente floreale e dalla buona struttura, che ad un interessante vino dolce partendo da uve surmaturate o leggermente appassite.

UVA DI TROIA (Puglia) E' un buon vitigno rosso diffuso nelle province di Bari e Foggia. Entra come base per la vinificazione di molti vini doc come il Rosso di Canosa, il Cacc'e mmitte di Lucera e l'Orta Nova.

VELTLINER (Alto Adige) Attualmente coltivato nel nell'Italia nord-orientale, pare abbia origini tedesche, anche se qualcuno sostiene che l'etimologia del nome ne dimostri a pieno titolo la nazionalità italiana (Valtellina). L'acino medio di color verde pastello giunge alla piena maturazione verso la metà di settembre, quando si può riscontrare la buona produttività del vitigno.

VERMENTINO (Liguria e Sardegna) E' un vitigno giunto in Liguria dalla Spagna nel 1300. Ben adattato alle caratteristiche locali produce uve bianche di pregio che entrano nei vini delle Cinque Terre. Bene anche la Sardegna. Dà vini freschi, delicati, moderatamente aromatici.

VERDICCHIO (Marche) E' la principale uva bianca delle Marche. Colore paglierino e profumi delicati. Ci da un vino con un giusto fresco, piacevole, dal retrogusto amarognolo. Il test del DNA ha provato che Verdicchio, Trebbiano di Soave e Trebbiano di Lugana sono la stessa cosa. Sotto queste due ultime denominazioni è diffuso in Veneto, dove può essere una delle componenti del Soave, del Gambellara e del Bianco di Custoza. Può anche essere presente nelle doc lombarde Trebbiano di Capriano del Colle, Bianco dei Colli Morenici Mantovani del Garda e Lugana. Questi vini sono stati esaminati più a fondo nella voce dedicata al Trebbiano. Nelle Marche, la varietà è nota come Verdicchio, un nome che deriva probabilmente dai riflessi verdognoli del vino. Il Verdicchio può raggiungere con facilità i 13° e, quando il raccolto è sotto controllo e la vendemmia seguita con cura, i vini prodotti da questa varietà hanno una buona struttura, un'alta concentrazione e una squisita tendenza al sapore di albicocca, che completa la nota minerale-salata che è la sua prerogativa. Il suo carattere versatile - non molto diverso dallo Chardonnay - lo rende adatto a molte versioni: dallo spumante secco ai freschi e gustosi vini di pronta beva, fino a quelli di maggior peso (a volte in rovere) e ai passiti da dessert. Non sorprende perciò che rappresenti circa i due terzi della produzione delle Marche.

Le sue due maggiori aree piantate a vigna sono intorno alla città medievale di Jesi e al borgo di Matelica. Il fiume Esino, che ha la sua sorgente negli Appennini, scorre al centro di queste due città facendosi strada verso il mare. Nel lontano passato, quest'area era il bacino di una laguna e il suo suolo argilloso/sabbioso è estremamente ricco di minerali, in particolare ferro e magnesio. Fonti competenti sostengono che la varietà si trovi sul posto fin dall'VIII secolo a.C. Le vigne della zona di Matelica si trovano a sud-ovest di Jesi e sono impiantate a un livello più alto, sulle colline pedemontane degli Appennini. C'è una marcata differenza nelle versioni delle due zone. I vini di Jesi tendono ad avere aromi di fiori di sambuco e ad essere più fruttati.

Il Verdicchio di Matelica è più smorzato ed elegante, con una delicata ma persistente nota di albicocca. Quando il vino viene fatto con uve provenienti da viti mature, che hanno rese naturalmente basse e un sistema radicale profondo e complesso, il Verdicchio può sviluppare un'intensità di aromi e una vera capacità di invecchiamento.

VERNACCIA DI ORISTANO (Sardegna) La denominazione "Vernaccia" viene spiegata come derivante dal latino "vernaculus", che significa "del posto", oppure "locale". Secondo l'ipotesi più accreditata, l'introduzione di questo vitigno in Sardegna sarebbe dovuta ai Fenici che l'avrebbero introdotta attraverso il porto di Tharros. La Vernaccia di Oristano, da non confondersi con la Vernaccia di San Gimignano, è diffusa e coltivata esclusivamente in Sardegna, nella Valle del Tirso da sempre famosa per la coltivazione pressoché esclusiva di questo straordinario vitigno sardo (uno dei pochi a potersi definire realmente autoctono). Dallo stesso si ricava l'omonimo vino DOC, dal colore giallo, dorato e ambrato, dal profumo delicato, alcolico, con sfumature di fiori di mandorlo e un sapore fino, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare. Gradazione minima 15,5 gradi e invecchiamento obbligatorio di due anni in botti di castagno o di rovere. È un buon vino da fine pasto. Con una gradazione di 15,5 gradi e tre anni di invecchiamento la Vernaccia può portare la qualifica superiore; per la riserva occorrono, invece, quattro anni di invecchiamento. Si produce anche nei tipi Liquoroso dolce e Liquoroso secco o dry, con un invecchiamento di due anni e una gradazione di 16,5 gradi nel tipo dolce e di 18 gradi nel tipo secco o dry. Tipologie indicate come vino da dessert e da meditazione. Particolarmente interessante è il metodo di produzione: il vino viene affinato in botti di castagno o di rovere tenute in parte vuote, in ambienti soggetti a forti sbalzi termici.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (Toscana) Il nome Vernaccia può avere tante derivazioni. C'è chi sostiene provenga da vernaculus, un termine latino usato per definire tutto ciò che proviene da un certo luogo. Altro etimo è Vernazza, una città delle Cinque Terre in Liguria. Altri ancora trovano la sua origine in vernaceus, ovvero il vino che veniva usato dalla servitù. Ad ogni buon conto Vernaccia è il nome di tre varietà del tutto distinte: due bianche (Vernaccia di San Gimignano e Vernaccia di Oristano) e una nera (Vernaccia di Serrapetrona).

Si pensa che questa Vernaccia sia stata piantata nei pressi della città di San Gimignano nel XIII secolo da Vieri de' Bardi, originario della Liguria. I vini prodotti con questa varietà trovarono quasi subito la strada verso le botteghe di Londra, dove venivano venduti con il nome di Vernage. La Vernaccia si fece apprezzare a tal punto che verso la fine del XV secolo, talee delle viti furono portate in Lombardia e nelle Marche. Tuttavia, la Vernaccia non prosperò adeguatamente lontano dalle colline temperate poste intorno a San Gimignano. La Docg tutela oggi una delle zone più piccole della Toscana, con circa 850 ettari di vigne, che sono impiantate ad un'altitudine media di 280 metri sul livello del mare, su un terreno che è un misto di sabbia gialla, di argilla e di pietra vulcanica.

VERNACCIA DI SERRAPETRONA (Marche) Questa varietà si trova in Umbria e nelle Marche. La doc più conosciuta è la Vernaccia di Serrapetrona, i cui 40 ettari di vigne si trovano nei pressi della piccola città di Serrapetrona in provincia di Macerata, a circa 30 chilometri da Ancona. Le vigne si distendono ad una altitudine media di 500 metri sul livello del mare. La zona interessata alla produzione di questo vino spumante DOC è limitata ad una ristretta area con al centro il comune di Serrapetrona, in provincia di Macerata, che dà il nome alla Vernaccia. Rientrano nella zona di produzione anche i comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. In questa area, ai tempi della "centuriazione romana", esisteva una progredita viticoltura e si producevano declamati vini intensamente colorati.

Questo spumante viene, oggi come un tempo, prodotto in quantità limitata e scrittori di fama, come Mario Soldati, o gastronomi illustri ne hanno celebrato le sue virtù. Circa il 60% delle uve usate per produrre questo naturale spumante rosso vengono appese ad appassire per alcuni mesi dopo il raccolto. Poi, verso gennaio, vengono spremute e il mosto ricco e denso che ne risulta viene mescolato con il vino fatto da uve fresche della stessa vendemmia. Il vino può essere prodotto sia nella versione secca che dolce.

VERDUZZO FRIULANO (Friuli) Ci sono due tipi distinti di Verduzzo. Il Verduzzo Friulano viene coltivato soprattutto in pianura e prospera su terreni argillosi e pietrosi, come quelli delle Grave del Friuli.

Viene normalmente vinificato secco e produce un vino con freschi, ampi profumi di mela e pera. Quando invece viene coltivato in collina su terreni marnosi, come quelli dei Colli Orientali, viene usato per fare vini dolci, dal corpo pieno, con un buon potenziale di invecchiamento. Entro i Colli Orientali c'è la sottozona del Ramandolo, le cui vigne si trovano attorno ai comuni di Nimis, Tarcento e Ramandolo. Questa sottozona presta il suo nome ad un vino fruttato dolce o semidolce fatto con il Verduzzo.

La ricchezza di questo vino è il risultato di un raccolto più tardivo o di un leggero appassimento. Il Ramandolo viene spesso maturato nel rovere. La grande varietà delle versioni - dipende dalle intenzioni del vinificatore e varia da leggero ed elegante a opulento e ricco.

VESPAIOLA (Veneto) Vitigno tipico del vicentino settentrionale (Breganze), di incerta origine. Acerbi (1825) e Di Rovasenda (1877) segnalano la sua presenza anche con diverse sinonimie ed omonimie, in parte chiarite dal Marzotto (1925). Pare che il suo nome derivi dalla predilezione che ne hanno le vespe per la ricchezza in zuccheri delle sue uve. Questa varietà si trova principalmente sulle colline della zona di Breganze nel Veneto, a sud di Vicenza. Ci sono due vini doc a base di Vespaiola, il Breganze Vespaiolo che è un bianco secco leggero tradizionalmente consumato sul posto e il Torcolato, opulento vino dolce ottenuto con uve appassite.

Secondo Maculan, noto produttore locale a cui si deve la diffusione del Torcolato, ci vogliono circa cinque anni perché il Torcolato raggiunga il suo apice, con la possibilità di poter continuare a maturare per almeno altri cinque. Nelle grandi vendemmie, il vino può durare per vent'anni e più.

VITOVSKA (Friuli) Vitigno diffuso in Friuli-Venezia Giulia, in provincia di Trieste. Si pensa proveniente dalla Slovenia, ma non si hanno delle notizie certe. Foglia grande, pentagonale, pentalobata - grappolo grande, piramidale, alato e compatto - acino medio, sferico con buccia di colore verde. Se ne ricava un vino dal profumo fruttato, dal sapore acidulo e sapido.