

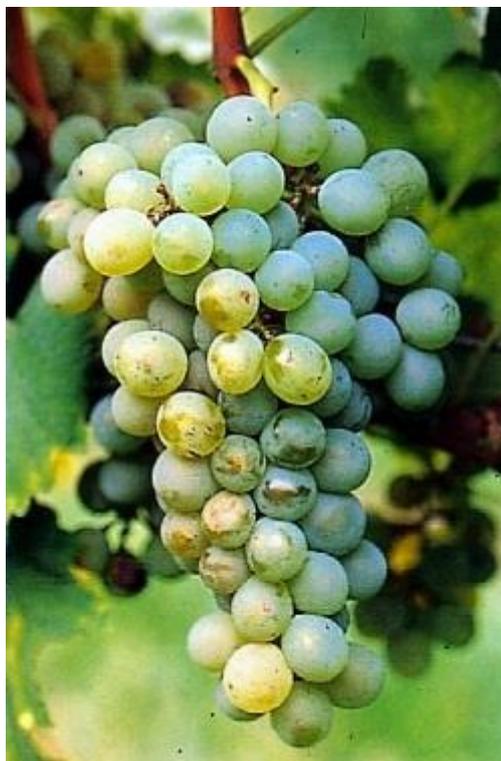


VITIGNI BIANCHI 2

Carricante

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Carricante](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Carricante è un vitigno bianco autoctono siciliano, in via di scomparsa dopo essere stata una delle uve più coltivate. Le prime testimonianze risalgono al 1760, che lo descrivono coltivato già da secoli intorno all'Etna. La rinuncia a molte delle sue coltivazioni si deve però a delle vinificazioni più qualitative, come ormai è prerogativa di tutta l'isola che si sta segnalando anche a livello internazionale. Il Carricante invece non riesce a fornire la stessa struttura di altre uve, anche se ha ottime rese che dovrebbero essere all'origine del nome.

Si presenta con grappoli di media grandezza, alato e a spargolo. Anche i chicchi sono di media grandezza, ellittici e molto prinosi, di colore verde tendente al giallo e bianco. Non ha particolari problemi di terreno ma necessita di irrigazioni abbastanza sostenute in quanto soffre la siccità.

Anche il sistema di allevamento deve essere specifico, non espanso e potato corto. Ma le alte e costanti rese ne fanno un vitigno utile nei tagli. Ha problemi con le gelate in primavera, e con le malattie crittogamiche. Matura tardi. La sua diffusione è circoscritta alla provincia di Catania.

I vini del Carricante

Una volta era molto coltivato e vinificato anche in purezza in molte produzioni, sempre minori per via della sua mancanza di struttura nei vini. Oggi viene più che altro impiegato nei tagli con il Catarratto e l'Ansonica, ma anche con il Nerello Mascalese in un inusuale assemblaggio con un uva rossa. Nei vini comunque riesce ad apportare una certa morbidezza, con aromi fini, con buone aromaticità. I profumi predominanti sono erbacei e floreali, con un palato che segue le tendenze olfattive. Una buona caratteristica di questo vino è la sua acidità che gli consente dei piccoli affinamenti nelle botti, anche con dei veri e propri invecchiamenti. In bocca inoltre conserva una certa sapidità che lo rende un buon accompagnamento per piatti strutturati. Questo ne fa ancora un ottimo vino che se ben vinificato offre grandi prodotti.

È presente nel DOC Etna bianco, dove è sempre stato storicamente coltivato.

I produttori

Anche se raramente, quando vinificato a dovere in purezza il Carricante può dare grandissimi vini, come l'Etna Bianco Superiore Pietramarina, un top ten di Benanti. Un gran colore oro è da preludio ai profumi di frutta bianca, girasole, pompelmo, con erbe aromatiche e miele supportate da mineralità e tostature di noci. Un vino che vuole un abbinamento ben strutturato, come le capesante con besciamella e tartufo.

Nel Edèlmio, sempre di Benanti, divide alla pari l'assemblaggio con lo Chardonnay, sempre con un bel colore oro, con struttura densa, sapida e ben calda. L'olfatto apre ai fiori e poi al melone e l'ananas, sostenuti da una buona mineralità. Ottimo con il tonno siciliano.

Catarratto

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Catarratto](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Catarratto è un vitigno a bacca bianca autoctono siciliano che viene molto coltivato nella provincia di Trapani anche se conta buone estensioni in tutta l'isola. La sua origine si perde nella notte dei tempi, essendo tra i più antichi dell'isola. Le prime testimonianze scritte sono del 1696 ad opera del Cupani nel 1696 e successivamente si deve arrivare al 1970, quando Pastena descrive quattro diverse varietà di Catarratto: il Catarratto comune o latino, il Catarratto lucido spargolo, il Catarratto lucido serrato e il Catarratto lucidissimo o extra lucido. La differenza nelle varie varietà risiede tutta nella forma del grappolo. Il Catarratto Lucido è il più utilizzato. Il Catarratto si distingue per un'alta concentrazione di acidi ferulici. Si presenta con un grappolo di medie dimensioni, piramidale, allungato e compatto, con due ali. Anche gli acini sono di medie dimensioni, sferici, poco pruinosi, verde-giallo tendente al dorato sulle superfici esposte direttamente ai raggi solari. Sopporta bene i parassiti e le malattie anche se soffre di acinellatura e colatura che rendono le sue rese molto produttive abbastanza incostanti. La maturazione è media.

Viene allevato con sistemi a media espansione e ad alberello. Tra le più coltivate sull'isola ultimamente a ceduto un poco il passo al Grillo. Comunque rimane nei primi sei posti al mondo per estensioni coltivate, grazie anche alle sue alte rese che dovrebbero essere all'origine del nome che significa abbondanza. Viene diviso in due sottovarietà, il Catarratto comune, tipico della provincia di Trapani che per la sua alta concentrazione zuccherina viene utilizzato nella vinificazione del Marsala; e il Catarratto lucido, meno concentrato, tipico dell'area di Alcamo.

I vini del Catarratto

Il Catarratto era molto impiegato in purezza o in assemblaggio con l'Inzolia per la vinificazione del Marsala, poi l'inserimento del Grillo ne ha limitato l'impiego. Comunque resta utilizzatissimo in Sicilia grazie al suo apporto alcolico e di colore. Fa parte di numerose denominazioni di origine quali l'Alcamo, l'Etna, il Contessa Entellina, il Menfi, il Santa Margherita del Belice, lo



Sciacca e il Monreale oltre al già citato Marsala.

Vinificato in purezza ha un colore giallo paglierino che tende al dorato. L'impianto olfattivo è fruttato e leggermente floreale, con profumi di caprifoglio e agrumi, limone in particolare, su un fondo di erbe aromatiche. Il palato è molto alcolico e strutturato, ma il sapore risulta piuttosto piatto anche se la bocca esprime una notevole freschezza e una certa acidità. Per le sue sfumature alle erbe ricorda il Sauvignon Blanc. Comunque lo si trova quasi sempre in assemblaggio ormai. Fa parte in purezza di alcuni IGT.

I produttori

Tra i più apprezzati Catarratto IGT abbiamo quello di Ferreri a Santa Ninfa, in provincia di Trapani, un buon vino di 13% vol molto fruttato e floreale con more e viole in primo piano. Ben fresco e sapido, il palato ben si presta ad associazioni con il tonno agli agrumi.

Da Calatrasi invece abbiamo il Catarratto Terre di Ginestra, di color paglierino dorato e aromi esotici di mango, pere, anice e erbe aromatiche. Bella bocca minerale ed elegante, strutturata, per il pesto siciliano.

Da Foraci invece viene assemblato con il 15 per cento di Inzolia per vinificare il buon Alcamo Bianco Conte Ruggero, sempre esotico con il melone e il mango, seguiti dalla camomilla che si avvolge in belle sensazioni iodate e minerali. Il palato è di buon corpo, sempre sapido, per la pasta con le sarde. Sempre da Foraci viene assemblato ancora con l'Inzolia per l'Inzolia-Catarratto Galhasi, dove esprime profumi di pesca, mandorla, erbe di campo e polline. Il palato fresco ne fa un compagno ideale per i crostacei, anche nel risotto.

Insieme al Sauvignon il Catarratto è invece protagonista dell'ottimo Cielo d'Alcamo IGT di Tenute Rapitalà, un vino dolce dal vestito dorato intenso, con bei sentori maturi di frutta marina e miele finiti da sensazioni marine. Il palato avvolgente richiama il miele, con finiture alle albicocche e botritizzate. Ottimo con il foie gras. Da provare sempre della stessa azienda l'assemblaggio con il 30 per cento di Chardonnay nel Casalj, un vino dai profumi muschiati, con albicocche e lamponi. Fresco e vegetale, il palato risulta strutturato e pieno, da associare alla rana pescatrice ai carciofi.

Da Spadafora viene assemblato al 50 per cento con l'Inzolia per un discreto Monreale Bianco Alhambra dai toni dei frutti bianchi, degli agrumi e delle erbe aromatiche. Acido e sapido, il palato si associa bene con i pesci azzurri. Sempre da Spadafora è l'uva secondaria del Don Pietro Bianco, con il 50 per cento di Inzolia e il 20 di Grillo, per un buon IGT con forti aromi di fiori di pesco, glicine, pere williams e macchia marina. Fresco, con toni acidi, viene affinato anche in legno, per i cannolicchi gratinati.

È parte dell'assemblaggio anche dell'ottimo Carlo Hauner dell'omonima azienda, con un bel vestito dorato e bei toni floreali e minerali che anticipano i profumi fruttati. Palato dotato di sapidità e balsamicità, va provato con il coniglio fritto.

Chardonnay

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Lo Chardonnay nel mondo](#)
- [I migliori Chardonnay italiani](#)



La varietà

Forse più di ogni altro vitigno lo Chardonnay è sinonimo di vino di qualità, anzi, di vino. Dire Chardonnay è come dire vino.

Questa varietà originaria della Borgogna è una delle grandi nobili bianche, piantata in tutto il mondo ormai, fu a lungo l'unica piantata nella sua terra d'origine con produzioni di altissima qualità che hanno reso famosa la Borgogna in tutto il mondo. Fu poi affiancata dall'Aligoté, ma la sua fama e qualità non è mai stata messa in discussione dalla seccchissima varietà borgognona che pure viene molto utilizzata.

Produce vini molto alcolici, con ottimi aromi floreali e gusti sottilmente dolci, soprattutto nella versione di fermentazione in rovere, tecnica introdotta con ottimi risultati molti decenni fa.

La sua ampia gamma aromatica è dovuta ai componenti della sua buccia, polifenoli contenuti anche nei lamponi, nella vaniglia, nei frutti esotici e tropicali, nei pomodori, nelle foglie di tabacco, nelle pesche, nei petali di rose e nelle foglie da tè. In questo modo riesce a fornire al vino una gamma olfattiva unica, complessa ed elegante che ne fanno la più utilizzata per i grandi nobili fermi, per gli spumantizzati di Franciacorta e della Champagne.

É inoltre facilissima da coltivare, e se vogliamo trovargli un problema, se così si può chiamare, è la grande vigoria che fornisce, se non tenuta sotto controllo, delle rese altissime, tanto che i viticoltori devono sempre intervenire con precise e costanti potature. Infatti sopra gli 80 ettolitri per ettaro la qualità del vino inizia ad abbassarsi velocemente, quindi se si vuole un prodotto di estrema qualità, bisogna intervenire con decisione. Addirittura alcuni coltivatori, per ottenere i più aristocratici dei vini, limitano le rese a 30 HI/Ha.

Altro problemino, facilmente controllabile, è la sua precocità, con germogliazione anticipata anche

rispetto allo stesso precoce Pinot Noir. Questo potrebbe creare problemi per le gelate primaverili, ma nella Champagne è stato adottato un sistema semplice e naturale. Si spruzza infatti dell'acqua sulle piante che gela a 0° mentre germogli e frutti gelano a -2°C. Racchiusi così in un involucro di ghiaccio a zero gradi sono isolati e non soffrono le gelate.

Si adatta a tutti i tipi di terreno e clima, ed è una varietà costante sia nelle rese che nella qualità. Lo Chardonnay non tradisce mai, e anche per questo è coltivatissimo.

Inoltre è adattissimo sia alla spumantizzazione, con grandissimi risultati nella Champagne e nella Franciacorta, sia alla produzione di vini fermi, con altrettanti nobili risultati in molte zone del mondo. In Francia è presente nella Borgogna, nella Champagne e nel Mâconnais dove le vendemmie tardive riescono a fornire ottimi vini dolci. Se vinificato correttamente, con la giusta acidità, può subire anche invecchiamenti decennali.

Lo Chardonnay nel mondo

È ormai una delle uve più piantate al mondo, e la lista dei paesi che lo coltivano sembra infinita, dalla Romania alla Nuova Zelanda, dall'Italia al Sud America, dalla California al Sud Africa, non c'è paese vinicolo che non abbia grandi estensioni di terreni vitati a Chardonnay.

In Romania e Nuova Zelanda viene vendemmiato tardi per la produzione dei vini dolci, in Franciacorta precocemente per la spumantizzazione e la conservazione dell'acidità essenziale per i lunghi invecchiamenti.



In Australia lo Chardonnay è la base per tutte le grandi produzioni di bianchi, con risultati a dir poco esuberanti. Nei climi caldi come per esempio l'australiano settentrionale, viene vendemmiato prima per non perdere la necessaria acidità, e questo non influisce minimamente nella qualità.

Solo in Sud Africa ha incontrato qualche problema a causa del “vizietto” di questa nazione per la contraffazione. Infatti molto Auxerrois fu spacciato inizialmente per Chardonnay, e questa situazione si è spesso ripetuta in questo paese per altre uve. Un vero peccato perché i viticoltori seri di questa area invece riescono a vinificare ottimi prodotti che possono competere a livello internazionale. Fortunatamente questa tendenza sta lentamente scemando, ma la cattiva abitudine molto in uso fino agli anni 80 del novecento ha spesso rovinato anche la reputazione di chi invece, nel paese di Nelson Mandela, voleva produrre del buon vino.

I migliori Chardonnay italiani

È difficile anche in questo caso stilare una graduatoria dei migliori Chardonnay italiani. Se vogliamo però iniziare da una zona geografica allora questa è la Franciacorta, che ha saputo replicare con uno stile tutto suo l'opulenza dei grandi Champagne, usando lo stesso assemblaggio o anche lo Chardonnay in purezza,

con risultati sopraffini. Altri grandi Chardonnay in purezza sono vinificati in Trentino, e primo di tutti gli esempi è certamente il Ferrari con la sua Riserva del Fondatore e gli altri grandi Brut al 100 per cento Chardonnay, tutti spumanti a cinque stelle.

Ma la lista dei grandi Chardonnay italiani è talmente lunga, dalla Toscana all'Umbria, dalla Sicilia alla Puglia, tutti hanno dei grandi vini ottenuti da questa varietà. Solo la Liguria, con il suo grande Vermentino, sembra immune.

Chardonnay

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Lo Chardonnay nel mondo](#)
- [I migliori Chardonnay italiani](#)



La varietà

Forse più di ogni altro vitigno lo Chardonnay è sinonimo di vino di qualità, anzi, di vino. Dire Chardonnay è come dire vino.

Questa varietà originaria della Borgogna è una delle grandi nobili bianche, piantata in tutto il mondo ormai, fu a lungo l'unica piantata nella sua terra d'origine con produzioni di altissima qualità che hanno reso famosa la Borgogna in tutto il mondo. Fu poi affiancata dall'Aligoté, ma la sua fama e qualità non è mai stata messa in discussione dalla seccissima varietà borgognona che pure viene molto utilizzata.

Produce vini molto alcolici, con ottimi aromi floreali e gusti sottilmente dolci, soprattutto nella versione di fermentazione in rovere, tecnica introdotta con ottimi risultati molti decenni fa.

La sua ampia gamma aromatica è dovuta ai componenti della sua buccia, polifenoli contenuti anche nei lamponi, nella vaniglia, nei frutti esotici e tropicali, nei pomodori, nelle foglie di tabacco, nelle pesche, nei petali di rose e nelle foglie da tè. In questo modo riesce a fornire al vino una gamma olfattiva unica, complessa ed elegante che ne fanno la più utilizzata per i grandi nobili fermi, per gli spumantizzati di Franciacorta e della Champagne.

È inoltre facilissima da coltivare, e se vogliamo trovargli un problema, se così si può chiamare, è la grande vigoria che fornisce, se non tenuta sotto controllo, delle rese altissime, tanto che i viticoltori devono sempre intervenire con precise e costanti potature. Infatti sopra gli 80 ettolitri per ettaro la qualità del vino inizia ad abbassarsi velocemente, quindi se si vuole un prodotto di estrema qualità, bisogna intervenire con decisione. Addirittura alcuni coltivatori, per ottenere i più aristocratici dei vini, limitano le rese a 30 HI/Ha.

Altro problemino, facilmente controllabile, è la sua precocità, con germogliazione anticipata anche

rispetto allo stesso precoce Pinot Noir. Questo potrebbe creare problemi per le gelate primaverili, ma nella Champagne è stato adottato un sistema semplice e naturale. Si spruzza infatti dell'acqua sulle piante che gela a 0° mentre germogli e frutti gelano a -2°C. Racchiusi così in un involucro di ghiaccio a zero gradi sono isolati e non soffrono le gelate.

Si adatta a tutti i tipi di terreno e clima, ed è una varietà costante sia nelle rese che nella qualità. Lo Chardonnay non tradisce mai, e anche per questo è coltivatissimo.

Inoltre è adattissimo sia alla spumantizzazione, con grandissimi risultati nella Champagne e nella Franciacorta, sia alla produzione di vini fermi, con altrettanti nobili risultati in molte zone del mondo. In Francia è presente nella Borgogna, nella Champagne e nel Mâconnais dove le vendemmie tardive riescono a fornire ottimi vini dolci. Se vinificato correttamente, con la giusta acidità, può subire anche invecchiamenti decennali.

Lo Chardonnay nel mondo

È ormai una delle uve più piantate al mondo, e la lista dei paesi che lo coltivano sembra infinita, dalla Romania alla Nuova Zelanda, dall'Italia al Sud America, dalla California al Sud Africa, non c'è paese vinicolo che non abbia grandi estensioni di terreni vitati a Chardonnay.

In Romania e Nuova Zelanda viene vendemmiato tardi per la produzione dei vini dolci, in Franciacorta precocemente per la spumantizzazione e la conservazione dell'acidità essenziale per i lunghi invecchiamenti.



In Australia lo Chardonnay è la base per tutte le grandi produzioni di bianchi, con risultati a dir poco esuberanti. Nei climi caldi come per esempio l'australiano settentrionale, viene vendemmiato prima per non perdere la necessaria acidità, e questo non influisce minimamente nella qualità.

Solo in Sud Africa ha incontrato qualche problema a causa del “vizietto” di questa nazione per la contraffazione. Infatti molto Auxerrois fu spacciato inizialmente per Chardonnay, e questa situazione si è spesso ripetuta in questo paese per altre uve. Un vero peccato perché i viticoltori seri di questa area invece riescono a vinificare ottimi prodotti che possono competere a livello internazionale. Fortunatamente questa tendenza sta lentamente scemando, ma la cattiva abitudine molto in uso fino agli anni 80 del novecento ha spesso rovinato anche la reputazione di chi invece, nel paese di Nelson Mandela, voleva produrre del buon vino.

I migliori Chardonnay italiani

È difficile anche in questo caso stilare una graduatoria dei migliori Chardonnay italiani. Se vogliamo però iniziare da una zona geografica allora questa è la Franciacorta, che ha saputo replicare con uno stile tutto suo l'opulenza dei grandi Champagne, usando lo stesso assemblaggio o anche lo Chardonnay in purezza,

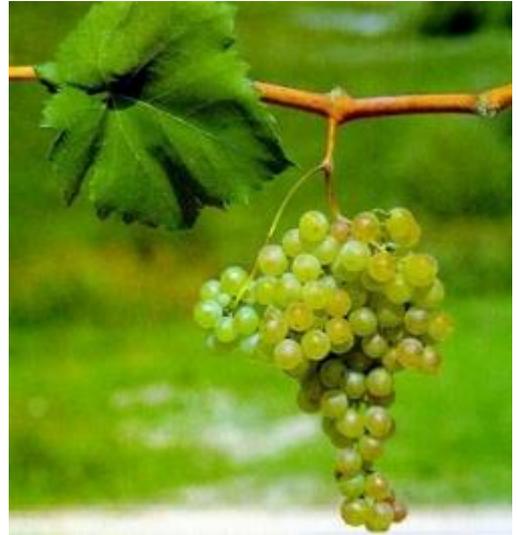
con risultati sopraffini. Altri grandi Chardonnay in purezza sono vinificati in Trentino, e primo di tutti gli esempi è certamente il Ferrari con la sua Riserva del Fondatore e gli altri grandi Brut al 100 per cento Chardonnay, tutti spumanti a cinque stelle.

Ma la lista dei grandi Chardonnay italiani è talmente lunga, dalla Toscana all'Umbria, dalla Sicilia alla Puglia, tutti hanno dei grandi vini ottenuti da questa varietà. Solo la Liguria, con il suo grande Vermentino, sembra immune.

Cortese

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Cortese](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Cortese è un vitigno a bacca bianca autoctono del Piemonte, probabilmente originario delle colline del comune di Tortona e della provincia di Alessandria. Oggi è diffuso anche nell'Oltrepo Pavese e sulle colline che circondano il Lago di Garda. Molto noto in Piemonte dal XVIII secolo, era tra i più coltivati della zona, poi ridotto in estensioni a causa della fillossera che nell'ottocento rischiò di compromettere definitivamente quasi tutti i vigneti europei. Le maggiori estensioni odierne si trovano nell'area della denominazione di origine Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria nella zona del confine lombardo. Dopo un periodo d'oblio causato dalla fillossera, il Cortese fu riscoperto e proposto da Mario Soldati agli inizi degli anni cinquanta. Ma è intorno a Gavi che il vitigno ha ritrovato la sua identità con produzioni molto importanti. È conosciuto anche con i sinonimi dialettali di Corteis, Courteis e Courteisa.

Il Cortese si presenta con grappoli di dimensioni medio-grandi, piramidali e molto alati. Anche gli acini hanno dimensioni medio-grandi, ovali e dalla buccia sottile dorata nella parte esposta al sole e gialla in quella esposta alla penombra, poco pruinosi. È un vitigno molto vigoroso, con ottime rese costanti. Per contro ha notevoli problemi con l'oidio e la botrite. Non ha però problemi di terreno a patto che non siano umidi ed eccessivamente fertili. Per ottenere i risultati migliori necessita di zone collinari ed ottime esposizioni che asciugano il clima. Si possono utilizzare più forme di allevamento, ma in preferenza gradisce la potatura corta dove raggiunge ottime qualità.

I vini del Cortese

Il Cortese fornisce vini sia in purezza che in assemblaggio fornendo alte concentrazioni zuccherine e al tempo stesso un'elevata acidità con una bassa alcolicità. Generalmente il Cortese vinifica prodotti morbidi e delicatamente profumati, ma varia a seconda della zona di coltivazione.

In Piemonte è il Cortese di Gavi ad essere protagonista, con i vigneti coltivati sulle colline attorno alla città fortificata di Gavi. Questa è stata la seconda denominazione DOCG in Italia. Ai produttori di Gavi si devono infatti le prime vinificazioni di qualità che hanno reso famoso questo vino, con l'introduzione della criomacerazione e della barrique, anche se negli ultimi anni sembra che ci sia un ritorno alla vinificazione più tradizionale. I produttori ormai ritengono che l'affinamento in botte di rovere faccia perdere al Cortese il suo carattere delicato, e lo renda troppo simile a dei classici come lo Chardonnay invece di avere una sua identità. Nel territorio di Gavi si vinificano vini fermi ma anche spumante con il Cortese in purezza, come nell'Alto Monferrato e nel Piemonte Cortese, dove però il disciplinare obbliga solo il minimo del 85 per cento del vitigno.



Stessa percentuale in Lombardia, nel Oltrepo Pavese Cortese DOC, sempre vinificato fermo, frizzante o spumante. In Veneto invece il minimo del 85 per cento di Cortese è assemblato nel

Garda Cortese DOC prodotto sulle colline della provincia di Verona, oltre che in quelle lombarde di Mantova e Brescia, purché della zona del lago. Qui il vino risulta più dolce, dotato di freschezza e briosità. A seconda della vinificazione i vini ottenuti dal Cortese possono essere leggeri o più strutturati, molto caratteristici, amabili o secchi, specie negli spumanti. In genere presentano una gamma olfattiva delicata, che richiama profumi fruttati di albicocche e mele, con una bocca che porta con se sempre toni sapidi.

I produttori

Descrivendo i produttori non si può che parlare dalla zona di Gavi e dall'azienda La Scolca degli eredi di Mario Soldati. L'azienda è sicuramente la regina del Cortese a partire dal suo Gavi Soldati La Scolca Brut D'antan Riserva, uno spumante DOCG dalle belle sfumature dorate con bollicine molto fini. Ottimi sentori di frutta esotica assemblati con il cedro candito, il ginepro, l'uva passa e la chiusura tostata della nocciola. Fresco e cremoso il palato si associa a molti piatti al tartufo dopo 18 mesi sui lieviti. Vinificato anche in rosato con il 4 per cento di Pinot Nero il vini assume profumi di frutti di bosco, ribes e fragoline, con una vena sapida in bocca per l'aragosta alla catalana.

Il Gavi di Gavi Etichetta Nera assume invece i profumi classici della mela sfumati dagli agrumi. Sapido e fresco è un ottimo compagno dei crostacei. Ma La Scolca riserva almeno altri quattro grandi vini con il Cortese in purezza.

Ottimo anche il Gavi Montessora di Giustiniana, anche rapporto al prezzo, con bei profumi profondi di mela, pera, mirabella, biancospino e glicine. Ancora sapidità al palato con vene di agrumi, per le frattaglie di maiale alle erbe.

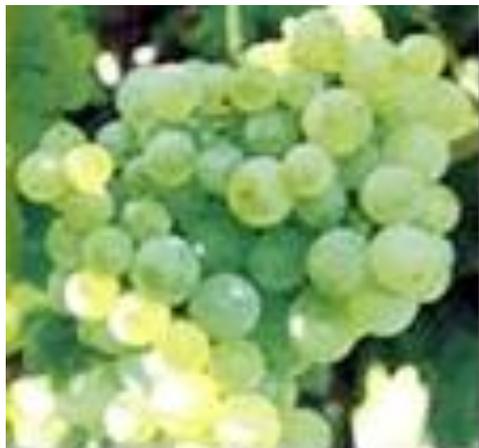
Da Cà Bianca invece il Gavi si fa più morbido, con nette sensazioni di gelsomino, selce, agrumi, finite dalle pere e dalle nocciole. Il palato è ben minerale ed equilibrato, ottimo per accompagnare la pasta all'uovo al salmone.

Grande Gavi di Gavi Etichetta Oro anche da Morgassi Superiore, un vino profondo, con la nocciola sfumata di caramello che si immerge in nette sensazioni floreali. L'affinamento in legno conferisce struttura e corpo ad un vino sapido, persistente, ottimo con il pesce azzurro alle erbe aromatiche.

Damaschino

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Damaschino](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Damaschino è un vitigno bianco siciliano di probabile origine, come fa supporre il nome, siriana o almeno araba, introdotta probabilmente durante la dominazione saracena sull'isola, specialmente nella zona occidentale con la provincia di Trapani in prima linea nelle coltivazioni. La prima citazione storica venne però fatta da Mendola nel 1868 e quindi si resta sempre nel campo delle ipotesi non avendo notizie certe. Questo perché il suo impiego, molto limitato fino all'ottocento, venne notevolmente incrementato per reimpiantare i vigneti dopo la crisi della fillossera nei vigneti del Marsala, restando comunque confinato in questa zona.

Il Damaschino ha un'ottima vigoria, e presenta grappoli e acini di grandi dimensioni. Il grappolo è piramidale, alato e a spargolo mentre i chicchi sono poveri di pruina, con colori gialli tendenti al verde, che si colorano di arancio con le esposizioni solari. Ha tempi di maturità medi. Non ha nessuna preferenza di terreno o clima, e viene utilizzato per lo più per le sue produzioni molto abbondanti. Soffre il marciume, mentre resiste con buoni risultati allo oidio e alla peronospora.

I vini del Damaschino

Il Damaschino come detto in precedenza è un vitigno il cui utilizzo è nato più da un'emergenza che da una vera scelta qualitativa. Viene infatti sempre assemblato con altri vitigni, specialmente nelle produzioni di Marsala, anche se in misura sempre minore. Quando vinificato in purezza, per lo più per produzioni artigianali, dà luogo a vini scarichi, anche nel colore paglierino. I profumi sono alquanto delicati, molti leggeri anche se di sufficiente fattura. Il palato è molto leggero, buono per la pronta beva, come aperitivo o con piatti decisamente privi di sapore. Lo si trova in assemblaggio anche nelle denominazioni di origine del Delia Nivolelli e dell'Alcamo.

I produttori

Decisamente pochi i produttori da segnalare per un vitigno che non ha mai entusiasmato e che vede via via coltivazioni sempre più limitate una volta finita l'emergenza fillossera.

I prodotti più riusciti sono sicuramente in assemblaggio nel Delia Nivolelli, dove riesce ad avere profumazioni delicate e fruttate di susina e cedro, ma molto lievi, con gusti secchi ma comunque morbidi. Si può abbinare a delle carni bianche senza pretese, nel consumo giornaliero, o sceglierlo nelle calde sere d'estate per carni rosse alla padella o risotti con i fagioli serviti freddi. Anche qualche affettato neutro può andare bene, o in aperitivo magari mescolato con soda o campari, con una bella fetta d'arancia nello Spritzer. Anche i gradi alcolici sono molto bassi e raramente arrivano a 11% vol.

Falanghina

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [La varietà e l'ampelografia](#)
- [I vini](#)
- [I migliori vini con la Falanghina in purezza](#)



La storia

La Falanghina è una varietà molto antica, le cui origini sono abbastanza misteriose, ma con buona certezza possiamo ritenere che fosse coltivata già ai tempi dei Romani.

Attualmente viene coltivata nella zona a nord di Napoli, nei Campi Flegrei, e nel Sannio. Dimenticata per lungo tempo, è stata riscoperta con successo negli ultimi due decenni, tanto da divenire un sinonimo di qualità ed un vanto per la Campania. Il suo nome deriva probabilmente dal greco *falangos*, mutuato poi dai Latini in *phalange* in riferimento non ai famosi schieramenti armati che caratterizzavano la Grecia classica, ma al significato di *legata ad un palo*.

La prima descrizione in epoca moderna risale al 1804 grazie agli studi di Columella Onorati, al secolo Nicola Onorati, uno dei tanti frati francescani che diedero il loro importante contributo all'ampelografia in tempi in cui la botanica era poco più che una scienza tramandata oralmente dai contadini. Il suo contributo all'agricoltura, come docente all'Università di Napoli per la facoltà di agricoltura, fu tra i più importanti nell'allora Regno di Napoli, che a quel tempo figurava come una delle prime cinque nazioni europee per importanza. Successivamente fu Giuseppe Acerbi, nel 1825, a descriverne le qualità come scrittore e viaggiatore, archeologo e musicista tutto fare, proveniente da una famiglia aristocratica di origine austriaca intimamente legata alla cultura. Nonostante non fosse un "botanico", Acerbi fornì una delle descrizioni più dettagliate di questa splendida varietà, che fu base anche per il lavoro di Federico Corrado Denhart, del 1829, anch'esso molto completo ed accurato. Questi lavori furono di un'importanza straordinaria nell'ambito dell'ampelografia e la Falanghina entrò a far parte così dell'allora Orto Botanico Reale di Napoli.

Dopo l'Unità d'Italia fu il Cavaliere Giuseppe Frojo nel 1879 a descriverne minuziosamente tutto il ciclo vegetativo e la successiva vinificazione. Tutti questi studi sono stati alla base del successivo successo della Falanghina, esploso definitivamente nella seconda metà del secolo successivo grazie all'adozione anche in Italia, delle normative a tutela delle denominazioni di origine controllata.

Nei nostri giorni la svolta si è avuta qualche decennio fa, quando i piccoli coltivatori, soprattutto a nord di Napoli, hanno cambiato il loro sistema di allevamento, che era quello *puteolano*, molto

produttivo per ottenere delle viti destinate alla distillazione, con sistemi di allevamento più precisi e moderni, con regole ferree e restrittive che consentissero di migliorare la qualità.

Data fondamentale fu certamente il 1989, quando venne istituita la denominazione Falerno del Massico Bianco DOC. il successo di questa denominazione attrasse l'interesse di molti viticoltori da tutta Italia e si assistette ad una vera e propria battaglia tra gli allevatori campani, che rivendicavano l'originalità della loro uva, e gli altri, che tentavano di approfittare del successo ottenuto dalla varietà campana. Furono coinvolte numerose personalità del mondo enologico italiano per avere pareri e analisi e affermare la regionalità di quest'uva.

La varietà e l'ampelografia

Come accennato sopra, con il cambiamento dei sistemi di allevamento, prima poco propensi verso la qualità e per uve destinate più alla distillazione, si è entrati nella storia moderna della Falanghina e del suo vino. Consci oggi del grande ruolo svolto da questo vitigno nel panorama enologico italiano, i coltivatori hanno totalmente rivoluzionato i loro allevamenti, adottando i sistemi di potatura classici previsti dai disciplinari per ottenere la denominazione di origine, che consentono la produzione di uve qualitativamente superiori. Con le potature più rigide, che lasciano sulla pianta un massimo di 8 gemme, e l'adozione dei nuovi impianti come quello a Guyot basso, la Falanghina ha trovato la sua massima espressione producendo frutti estremamente ottimi dal punto di vista qualitativo. I vinificatori inoltre hanno lasciato le vecchie mentalità quantitative per concentrarsi anch'essi sulla qualità, grazie alle nuove uve, e già da tre decenni la Falanghina è divenuta lentamente uno dei simboli dell'enologia italiana.



Oggi questa varietà esprime aromi intensi e profondi, conferendo al vino un'eleganza che prima era annacquata da un pensiero di produttori di sola quantità.

I grappoli hanno forma conica, con elevata densità e compattezza, ben dotati di pruina. La pianta è vigorosa, e le sue rese sono nella media, costanti, con punte che arrivano anche ad essere abbastanza elevate nelle annate favorevoli.

Nell'Isola di Procida la Falanghina sembra esprimersi ancor meglio che sulla terraferma, e i vini dell'isola si fanno largo sul mercato italiano.

Matura dalla seconda metà di settembre, con buone rese. È un'uva dotata di una buona fertilità, resistente alla peronospora e più sensibile allo oidio. Dotata di una buona concentrazione di zuccheri e di un'acidità media. Attualmente può essere categorizzata in due distinti cloni: il beneventano e il Flegreo.

I vini

La Falanghina produce vini intensi ed aromatici, con profondi profumi di frutta bianca, ananas, pesca, banana e mela che sfumano in un secondo naso floreale ed agrumato, tonificato da aromi di miele ed erba tagliata di fresco. Dopo due anni di maturazione entrano nel quadro olfattivo i profumi passiti e mentolati, i frutti bianchi secchi alle albicocche e l'anice, mentre la natura vulcanica delle zona conferisce sentori di selce. I vini prodotti con la Falanghina sono sostenuti da una buona struttura acida medio bassa, che ne consente lunghe maturazioni.

Per vini così aromatici è meglio evitare l'invecchiamento in legno, ed utilizzare l'acciaio, che ne lascia inalterati i profondi aromi.

La Falanghina è l'assemblaggio base per molti vini come il Falerno del Massico e il Galluccio.

Anche gli altri campani come il capri DOC bianco, il Penisola Sorrentina DOC bianco, il Campi Flegrei DOC bianco e il Costa d'Amalfi hanno un assemblaggio in cui la Falanghina ha un ruolo importante.

I migliori vini con la Falanghina in purezza

La Falanghina è usata sia nei tagli che in purezza, dove riesce ad esprimersi ad alti livelli.

Tra i migliori troviamo l'azienda Mustilli, che oltre a produrre un ottima Falanghina, ha anche dei prezzi più che corretti in rapporto con la qualità.

Il suo Sant'Agata dei Goti Falanghina Vigna Segreta è un topo class, di 13,5% vol di Falanghina pure dal colore giallo dorato lucente e carico. Ottimo naso alla frutta esotica matura, frutta secca, miele fiorito e cioccolato bianco. Bocca con struttura decisa e morbida, caldo e avvolgente, con un lungo finale. Passa nove mesi in legno per essere poi abbinata con piatti decisi, come le fettuccine al tartufo. La Falanghina generica invece è più delicata, con sentori di mela e fiori di campo. La bocca è fresca e sapida, da associare alla pasta con i totani.

Moio ha la sua Falanghina nel Falerno del Massico Bianco Aloara, di un bel colore paglierino brillante che riflette luci oro. Minerale con frutta esotica al naso, questo è un vino ben sapido e strutturato, con maturazione in barrique. Ottimo per i saltimbocca alla romana. C'è anche il fratello minore Falerno del Massico Bianco dai bei sentori d'ananas e fiori gialli, con bocca minerale e fresca, ben sapida per gli spaghetti al polpo, un classico della cucina campana.

Ottima il Falanghina di Vadiaperti, di un bel paglierino tenue e profumi di mandorlo fiorito e mela. Ben sapido, da abbinare agli spaghetti con vongole veraci.

Tra i migliori la Falanghina di Villa Matilde, il Falerno del Massico Bianco Caracci, un vino oro brillante con belle note tostate e affumicate concluse da cedro e pesca matura. Bocca elegante e fine, sapida con un lungo finale esotico. Dopo la maturazione in barrique va abbinato alla sella di coniglio alle erbe aromatiche. Non da meno il fratello, Eleusi, un vino dolce dalla Falanghina con colore ambra deciso. Il naso esprime sentori profondi di datteri, miele di zagara, confettura d'albicocche e crema inglese. Bocca piacevolmente morbida e dolce, equilibrata da una bella freschezza e mineralità. Chiusura lunga da abbinare ai formaggi stagionati e ben saporiti o agli

erborinati di pregio.

Le Vigne irpine propongono la Falanghina del Sannio dai profumi delicati di frutta esotica e fiori bianchi, con tocchi minerali. Anche qui sapidità e freschezza, per associazioni con pesci grassi e saporiti bolliti.

Telaro vinifica la Falanghina in purezza per il suo Galluccio Ripa Bianca, dai bei toni paglierini e i profumi ai frutti bianchi quali la fresca nespola e l'albicocca, avvolti nelle mineralità del granito. Calda e sapida la bocca ha una struttura lunga, da abbinare con gli spaghetti allo scoglio.

Il Simposium di Montesolae esprime i raffinati profumi dei fiori di campo e della frutta bianca, con una bocca sapida e calda. Un vino alcolico per gli spaghetti alle vongole veraci.

Il Sannio Falanghina di Mastroberardino è un classico e famosissimo vino, di un bel paglierino chiaro, con delicati aromi di mela e mandorlo fiorito. Sempre sapido, e fresco, è un vino leggero che ben si accompagna agli spaghetti con le telline.

Un bel vino leggero e interessante è il Taburno Falanghina di FontanaVecchia, paglierino con bei riflessi verdognoli. Interessante naso dai fiori bianchi e mela, avvolti in toni di agrumi. Struttura gustativa molto equilibrata, ben fresca e leggermente sapida, per accompagnare gli spaghetti ai ricci.

Ottimo il Galluccio Bianco di Fattoria Pratico. Paglierino brillante e naso intenso con agrumi e fiori bianchi su cui vengono ricamate note di erbe aromatiche. Delicato e leggermente vegetale in bocca, si accompagna bene ai molluschi.

Dalla Corte Normanna un Sannio Falanghina elegante e luminoso, con un naso elegante ai fiori di acacia, erba tagliata e sfumature di mela. Gusto molto fresco rinforzato da un'ottima sapidità, che supporta anche un buon grado alcolico. Esige piatti ricchi, come il risotto agli scampi. Dalla stessa azienda anche una Falanghina un po' inusuale, il Sannio Falanghina Palombaia di un bel dorato chiaro. Note di tostatura e burro fuso al naso, completate dalla mela golden e dalla pesca sciroppata. Bocca morbida, che pecca un po' in lunghezza e persistenza, da accompagnare al soufflé di formaggio.

Fiano

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Fiano](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Fiano è un vitigno bianco di origine antichissima e come molti autoctoni dell'Italia meridionale la sua natività dovrebbe essere greca, quando gli antichi coloni di questo popolo fondarono numerose colonie nella nostra penisola e in particolare in Sicilia e Campania intorno al VII secolo avanti Cristo importando anche le loro uve. Ormai autoctone, vista la lunghissima militanza nella nostra penisola, queste uve spesso esprimono il meglio dell'enologia mondiale. Ma esistono comunque due ipotesi. Questa, la prima, vede in particolare al Fiano ritenuto importato dai greci, attribuita l'origine presso Lapio, nella zona orientale della provincia di Avellino. Il nome si deve probabilmente alla locuzione *uve apiane*, derivate da *Vitis Apicia* a indicare l'antica località di Lapio, tuttora sua zona di produzione o più probabilmente a indicare *Apina* nel significato di dolce profumo che attira le api. Da qui nel tempo quindi *Apiana*, poi *Afiana* e infine Fiano.

Un'altra ipotesi fa risalire l'origine dell'uva da una migrazione forzata di popolazioni liguri nella zona di Avellino ad opera dei Romani. L'ipotesi vede i Liguri Apuani abitanti delle omonime Alpi Apuane opposti a Roma durante la seconda Guerra Punic in alleanza con Cartagine. Dopo una prima vittoria vennero sconfitti dalle legioni nel 180 a.C., e quindi deportati in massa, gli storici parlano di 50000 persone, in Campania dove avrebbero importato la loro vite Apuana, che poi avrebbe subito lo stesso processo nel nome. Altre a delle ipotesi che si possono riferire all'antichità, i primi documenti certi sul Fiano sono del 1800 con il Bollettino Ampelografico del Regno di Napoli dove si parla del Fiano diffuso in Irpinia, nella provincia di Caserta, in Puglia e in Basilicata. Sembra che la sua introduzione in Puglia e Basilicata risalga al 1200 quando Carlo II d'Angiò ordinò la spedizione di migliaia di piante da Cava dei Tirreni a Manfredonia, ma la sua introduzione è forse precedente.

Il grappolo si presenta di piccole o medie dimensioni, di forma piramidale alata con acini molto serrati di medie dimensioni e forme ellittiche. La buccia si presenta spessa, dorata e poco pruinosa. Il vitigno è vigoroso, fertile ma con basse rese. Le produzioni migliori sono sui terreni vulcanici, ma si può esprimere pienamente anche sull'argilla e in condizioni di suoli pesanti. Trova in Irpinia la sua area migliore, con ottime maturazioni grazie inverni rigidi ed estati fresche ma dalle escursioni termiche nette e decise. I terreni migliori, vulcanici e argillosi, sono tra i 400 e i 700 metri

d'altitudine. La maturazione giunge a cavallo di settembre e ottobre. Oltre all'Irpinia trova coltivazioni da lungo tempo anche in Puglia e Basilicata e in Sicilia si sta diffondendo negli ultimi anni.

I vini del Fiano

Dal Fiano si vinificano ottimi bianchi strutturati e aromatici, con gusti secchi e vini che possono essere anche invecchiati, questo grazie ad un'attenzione particolare dei produttori che hanno trasformato il loro modo di vinificare e allevare il Fiano, con un cui una volta producevano solo dei dolci e frizzanti vini da tavola.

Oggi nelle vinificazioni in purezza riesce ad esprimere tutto il suo carattere territoriale con le varie micro-aree a fare di ogni piccola zona un suo Fiano del tutto personale e diverso, dai vini equilibrati di Lapio, a quelli importanti e opulenti di Summonte. A Montefredane invece il Fiano si fa minerale per divenire invece fine e delicato a San Michele. Questo tipo di attenzione verso il Fiano ha coinvolto quasi tutti i viticoltori e i produttori ma solo negli ultimi due decenni, e si prospetta quindi che le vinificazioni diverranno sempre più qualitative, evolvendo verso vini aristocratici.



Già oggi il vino del Fiano, di colore paglierino intenso, sviluppa ottimi profumi alla nocciola tostata, frutta bianca come pera e spezie dolce per finire la nota olfattiva. Anche al palato si presenta strutturato, aromatico e persistente, esprimendo un giudizio complessivo molto positivo, complesso e di notevole importanza anche a livello internazionale.

Questi vini meritano abbinamenti importanti come i crostacei, i frutti di mare o le grandi paste al pesce della tradizione campana come i saporiti spaghetti allo scoglio. Bene anche con i formaggi molli e le carni bianche. Nelle denominazioni di origine lo si trova sia in purezza che assemblato nel Fiano di Avellino, nel Cilento DOC, nel Sannio dove viene anche spumantizzato e nel Penisola Sorrentina. Al di fuori della Campania va a comporre anche se in piccoli tagli nel Locorotondo e nel Martina Franca DOC della Puglia.

I produttori

Anche per il Fiano è difficile fare una breve lista senza dimenticare qualche ottimo vino. Ottimi Fiano vengono prodotti da Villa Diamante, Terredora, Petilia, il famoso Mastroberardino, Macchialupa, gli altrettanto famosi feudi di San Gregorio, Colli di Lapio e le Cantine di Antonio Caggiano. Quest'ultimo vinifica il Fiano nel suo Béchard affinato in barrique, per splendidi profumi tostati di vaniglia, miele, pesca matura, melone e fiore di zagara. Ottima sapidità al palato, ottima struttura calda e lunga persistenza fruttata. Da provare con il risotto allo zafferano e porcini.

Il Fiano di Colli di Lapio esprime invece un paglierino pallido, delicati profumo di nocciola fresca, mele renette, agrumi, pere e fiori di campo. Il palato qui è minerale, più fresco ma sempre strutturato per il coniglio alle erbe.

Forastiera

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini dalla Forastiera](#)
- [I migliori produttori](#)



La varietà

La Forastiera è un'uva bianca la cui origine è incerta ma si sa di preciso che fu importata per combattere la fillossera che colpì duramente i vitigni europei nell'ottocento.. Viene chiamata anche Furastiera, Forestiera, Frastera. È tipica dell'isola di Ischia, dove le coltivazioni risalgono al tempo degli Eubei, i primi colonizzatori greci che importarono dalla madrepatria la Biancolella nel VII secolo A.c. L'isola produsse vino da questo vitigno fino all'ottocento, quando la farfalla fece rischiare l'estinzione dell'uva autoctona. Così nella seconda metà dell'ottocento si inserì questa uva di provenienza sconosciuta e per questo indicata come *forestiera*, da cui il nome e i vari nomignoli. Oggi quest'uva si è perfettamente integrata tanto che viene designata come autoctona e non importata. È diffusa, oltre che a Ischia, anche nel resto della regione, a macchia di leopardo, o in misura molto minore in Sardegna.

Il grappolo ha dimensioni medie, è cilindrico o piramidale con forma a spargolo. Gli acini hanno la buccia sottile con alte concentrazioni di pruina, e sono gialli con riflessi verdi. La maturazione è nella media, dopo la metà di settembre. Ha una buona produttività, costante ed è una specie vigorosa.

Resiste naturalmente alla fillossera, motivo per cui fu importata e ad altre malattie in genere. Non è facile coltivarla e infatti dopo la crisi dovuta alla farfalla parassita e le nuove soluzioni poi trovate nel corso del novecento si consigliò di sradicarla ma ormai le coltivazioni erano estese e il vino di buona qualità.

I vini dalla Forastiera

La Forastiera fornisce vini di discreta qualità anche se incostante visto che risultano morbidi in determinate annate. I profumi sono di fiori e frutti bianchi. Al palato risulta, secco, fresco, e leggermente frizzante in alcune annate. Trova ottimi abbinamenti con i gamberoni e altri crostacei, serviti a circa 9 gradi. Il colore è un giallo paglierino tenue. Viene impiegato nell'Ischia DOC e in alcuni IGT come il Beneventano, l'Epomeo, il Campania, il Terre di Volturno, il Colli di Salerno, il Pompeiano, il Paestum e il Roccamorfina.

I migliori produttori

Ischia è la patria della Forestiera e tra i produttori si segnala Casa d'Ambra con il suo Ischia Forastiera Euposia in purezza, di un bel paglierino. Ottimo olfatto di fiori di mandorla e di agrumi, con delle note salmastre. Ha un buon palato elegante e leggero, fine, ottimo per il sauté di cozze.

Il vitigno partecipa anche all'assemblaggio dell'Ischia Biancolella de Il Giardino Mediterraneo, un ottimo bianco ai fiori con toni salmastri, ben sapido e fresco con un finale fruttato, ottimo per le grigliate miste di pesce.

Altra partecipazione è nel Ischia Bianco Superiore Vigne di Chignole di Pietratorcia, un bel vino alla frutta secca e erbe aromatiche, ben sapido per il dentice ai funghi e patate novelle.

Garganega

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Garganega](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Garganega è un vitigno a bacca bianca diffuso in Veneto la cui origine sarebbe greca, come molte viti italiane, importata nella penisola da quasi tre millenni, al tempo della colonizzazione del VII secolo avanti Cristo. La sua coltivazione viene praticata in particolare nell'area del Soave e del Gambellara, dove l'allevamento riguarda un sottotipo, il Garganega di Gambellara.

Il Garganega si presenta con grappoli lunghi e di medie dimensioni a forma cilindrica, alati e a spargolo. Le bacche sono di dimensioni medie, sferiche, con poca pruina sulle bucce consistenti con colori che tendono al dorato. La vite del Garganega ha un'ottima vigoria, con alte produzioni da tenere sotto controllo in quanto spesso eccessive per la qualità dei vini. Data la sua coltivazione molto antica, il Garganega ha originato molteplici sottovarietà che però non riescono a replicare la qualità del vitigno madre. Le produzioni più interessanti si trovano nelle provincie di Padova, Vicenza e Verona, ma il Garganega trova ettari vitati anche in altre piccole aree della penisola.

I vini del Garganega

Il Garganega, in passato sfruttato per la sua produttività che forniva vini scialbi, con l'avvento delle denominazioni di origine ha trovato ottime vinificazioni, sia in purezza che in assemblaggio, specialmente

nel Veneto, con bei vini che riescono a fornire delle buone gamme olfattive ai frutti bianchi dolci come albicocche e pere, con tocchi esotici di ananas, con tendenze a brevi affinamenti che riescono a garantire una bella corposità. Nelle vinificazioni migliori la gamma olfattiva si arricchisce anche dei profumi di acacia e del sambuco, con belle note agrumate.

L'area del Soave è certamente la più interessante, con il Soave DOC in provincia di Verona cesellato sulle colline che vedono anche una zona di particolare pregio, quella del Classico, dove il Garganega viene tagliato con un massimo del 30 per cento di Trebbiano di Soave o Chardonnay o utilizzato in purezza. I vini in genere vanno bevuti in gioventù anche se non mancano invecchiamenti anche di otto anni e sperimentazioni in legno con ottimi risultati. Nell'evoluzione storica del vitigno dalla produzione di quantità a quella di qualità, il primo vino degno di quest'ultima fu il Calvarino, prodotto dal 1971 in assemblaggio con il Trebbiano con una bella profumazione floreale. Qui a Soave si possono avere annate particolarmente favorevoli da regalare vino longevi più di dieci anni, ma il Soave viene anche spumantizzato per ottenere vini freschi e briosi. Con la denominazione di Recioto di Soave DOCG, la prima di questo tipo per la regione approvata nel 1998, il Garganega viene vendemmiato precocemente per essere fatto appassire sui graticci fino all'inverno e quindi vinificato dolce, per un vino di qualità ormai divenuto famoso. Ottima sia la gamma olfattiva classica di frutti bianchi maturi alla albicocca e alle pesche, con i toni erbacei del tè verde, che quella gustativa, che si replica al palato con un bel bilanciamento acido dei sapori dolci e densi espressi nel vino. Anche questo vino viene a volte spumantizzato, per un vino diverso nei gusti, che trova comunque qualche estimatore.

Il Gambellara DOC, autorizzato nel 1970, è un'altra denominazione di rilievo per il Garganega, una naturale prosecuzione del Soave con cui confina. Qui la percentuale minima di Garganega nell'assemblaggio viene aumentata al 80 per cento, e viene vinificato sia secco che passito nel Gambellara Recioto DOC. L'appassimento del Gambellara differisce da quello del Soave in quanto questo avviene con le uve appese al soffitto. Ma a Gambellara si vinifica anche il Recioto Spumante, di buonissima fattura, e il Vin Santo di Gambellara.

Di buona qualità sono i vini prodotti dal Garganega nel Colli Berici e Colli Euganei DOC, dove però le produzioni di bianchi sono basse a favore di quelle dei rossi. Viene utilizzato anche nel Bianco di Custoza.

I produttori



La lista dei produttori di qualità è molto lunga e ricca. Forse la migliore espressione del Garganega è il Soave Classico La Rocca di Pieropan, con il vitigno in purezza che regala un bel colore dorato brillante. Bella gamma olfattiva che si sviluppa sul rosmarino e il miele prima di divenire esotico con il mango e il pompelmo rosa e strutturato dalla pietra focaia e sfumature affumicate. Equilibrato, morbido, minerale e sapido, ricco, lungo e persistente. Il palato è forse migliore del naso, e il vino richiede abbinamento importanti come l'astice al timo. Ottimo anche il suo Soave Classico Calvarino, tagliato con il 30 per cento di Trebbiano e l'altro Soave Classico, dove il

Trebbiano scende al 10 per cento.

Nella versione dolce il Garganega si esprime in purezza nell'ottimo Recioto di Soave La Broia di Roccolo Grassi, vestito splendidamente d'oro rifinito dall'ambra. Grande impatto olfattivo, con mela cotogna e renetta sfumata dai fiori d'arancio. Ottimo l'equilibrio acido-dolce e bella persistenza in un palato ben presente e di corpo strutturato. Da provare con il fegato d'oca al vino.

Poi il Gambellara Vin Santo di Vignato, un altro vino dolce di pregio vestito d'ambra e luci di topazio. Bella presenza olfattiva di datteri, miele di zagara e albicocche, con un fondo di caramello. Grande equilibrio fresco-sapido, avvolgente, da provare con il foie gras.