



VITIGNI BIANCHI

Albarola

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini dell'Albarola](#)
- [I produttori](#)



La varietà

L'Albarola è un vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto in Liguria, la cui origine è contesa tra questa regione, in particolare dalle Cinque Terre, e la Toscana, dove è pure coltivata con una certa diffusione. L'Albarola trova moltissime similitudini con il Bianchetta Genovese, tanto che sono state riscontrate anche dalle recenti analisi di laboratorio, in particolare quella del DNA, che ne hanno confermato una presunta omogeneità tanto da essere considerati un unico vitigno con due sinonimi e con caratteristiche di ambientazione al territorio. Per il momento comunque vengono considerati due vitigni seppur dalla somiglianza impressionante. Questo ha però dato spesso luogo a confusioni tra le varie zone sulla varietà realmente allevata. La similitudine si nota specialmente sulle colorazioni, sia delle uve che dei vini, molto scarichi e pallidi.

In passato veniva chiamata *Calcatella* per la caratteristica serrata tra i grappoli, uno a ridosso dell'altro, *calcati* appunto nel linguaggio informale. La netta somiglianza tra i due vitigni, Bianchetta ed Albarola, venne segnalata già nell'ottocento da De Maria, Gallesio e Leardi. Il Gallesio in particolare la riteneva originaria della Liguria, ma alcuni ne sospettano la provenienza toscana, dove viene coltivato e incluso in alcuni disciplinari, anche se il suo impiego è quantitativamente molto inferiore rispetto alla riviera ligure. Dell'Olio Macaluso invece la indica chiaramente nel 1963 come una varietà la cui origine sarebbe da ricercare in un'ampia area dalla Riviera di Levante al Sarzanese poi sconfinata nella Toscana settentrionale. La sua coltivazione nell'ottocento era comunque molto più estesa rispetto ad oggi, specialmente nella Riviera di Levante.

Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio-piccole a forma cilindrica, compatti e alati. Le bacche rispecchiano sempre dimensioni medio-piccole, ovali probabilmente proprio per quella caratteristica "calcata" dell'uva. Un'abbondante pruina ricopre le fini bucce, comunque coriacee, di un colore molto pallido bianco tendente al verdolino o al giallino. Tra i vantaggi di questo vitigno ci sono rese alte e costanti, la resistenza alle malattie e alle correnti marine. Inoltre può essere allevato con vari sistemi tra cui la controspalliera, e le potature possono essere poco o mediamente espanse,

spesso miste. Soffre invece per la peronospora, l'impallinatura, l'oidio e il marciume. Per questo viene coltivato su colline con buona esposizione e ventilazione, che abbassino l'umidità restando comunque ambienti freschi. È conosciuta anche con i sinonimi di Bianchetta, Gianchetta, Trebbiana, Termosci e Trebbiana di Sarzana.

I vini dell'Albarola

L'Albarola è un'uva molto neutra ed anonima e per questo non viene quasi mai vinificata in purezza, ma fa parte di numerose denominazioni liguri molto famose come il Cinque Terre e qualche denominazione toscana, almeno nei disciplinari. Se vinificata in purezza infatti fornisce vini chiari e pallidi con sfumature verdi. I profumi sono molto sottili e semplici, generalmente nella gamma delle erbe non aromatiche. Il palato è altrettanto semplice ma aspro, con una struttura medio leggera e poco acida, per un consumo esclusivamente in età giovanile. Va bene per il consumo quotidiano di vino economico. In assemblaggio invece apporta quantità e struttura, specialmente in alcol, ed è usata anche nel famoso Sciacchetrà ligure, vino dolce e liquoroso. Ma rientra in tutti i disciplinari DOC dei bianchi liguri, Colli di Luni, Colline di Levante e Golfo del Tigullio inclusi, dove viene impiegata generalmente nel taglio del Vermentino e del Bosco. Nell'assemblaggio trova alcuni abbinamenti da grande vino bianco, specialmente quando va a tagliare il grande Vermentino. In Toscana invece fa parte dei disciplinari del Candia dei Colli Apuani, del Montescudaio, del Bianco Pisano di Torpè e del Colli dell'Etruria centrale. Il suo impiego comunque non supera quasi mai il 20 per cento e mediamente si attesta sul 10 per cento in ogni assemblaggio, mentre in Toscana è utilizzato ancor più raramente nelle denominazioni.

I produttori



Naturalmente i produttori di fama che utilizzano l'Albarola sono quasi tutti liguri. Sassarini lo utilizza in tutte le sue produzioni, a partire dall'ottimo Cinque Terre Sciacchetrà Terre di Levante con il 10 per cento. Il vino è di un bell'ambrato a riflessi dorati, dove fanno la loro comparsa intensi aromi allo zafferano e alle albicocche in confettura. Bella sapidità al palato a bilanciare dolcezza e calorie. Da provare con il pandolce. Ma viene impiegato anche nelle altre vinificazioni sempre intorno al 10 per cento.

Al 25 per cento viene invece impiegato da La Polenza per il Cinque Terre Polenza DOC, di un bel paglierino brillato d'oro. Il naso ha belle profumazioni di frutta tropicale e chiusure di nocciola. Anche qui il palato evidenzia una bella sapidità per un vino da abbinare allo stoccafisso.

Il 30 per cento di Albarola fa parte del Colline di Levante Bianco di Cantina Levantese, un vino discreto con una veste paglierina a venature verdi. Bell'olfatto agrumato con una punta di glicine. Molto fresco e adatto alla torta pasqualina.

Ansonica

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini dall'Ansonica](#)
- [I migliori Ansonica](#)



La varietà

L'Ansonica, o Anzonica, o Inzolia, a seconda della regione di coltivazione, è un'importante varietà per quantità allevata soprattutto in Sicilia, con il nome di Inzolia, e in quantità minore in Toscana, dove viene chiamata con gli altri due nomi.

La sua coltivazione è in diminuzione a favore di varietà più alla moda o qualitativamente migliori.

Dà il meglio di se in Sicilia Occidentale, dove è un'importante componente aromatica associata spesso al più diffuso Cataratto nei bianchi secchi e leggeri della provincia di Trapani.

Si presenta con i grappoli a spargolo alato, composto da chicchi di grandezza media con una buccia pruinosa, ben spessa e verde. Ben polposo l'acino è fragrante e dotato di molti tannini.

Ha buona vigoria e amore per il clima caldo, infatti riesce meglio nella Sicilia piuttosto che in Toscana, dove è molto utile però sulla zona costiera e nelle isole, con il clima più mite e piene di sole. Presenta problemi con lo oidio, ma non verso altre patologie e comunque offre buone produzioni, soprattutto da quando si è passati dall'allevamento ad alberello, che forniva basse rese ma alte concentrazioni di zuccheri, a quello a spalliera, che apporta morbidezza e maggiore acidità al vino.

I vini dall'Ansonica

I vini dell'Ansonica, nei prodotti migliori, presentano buoni aromi di noce e frutta gialla, mentre i peggiori mancano di acidità e aromi. Molto utilizzato all'Isola del Giglio e all'Isola d'Elba, oltre che in Sicilia, i vini prodotti con questo vitigno sono dotati di un buon corpo, grazie alla grande quantità di zuccheri. Esprime anche odori erbacei, di fieno e erba tagliata, oltre che melone, pesche e albicocche.

Ha anche una buona attitudine ad appassire, e viene quindi impiegato nella produzione dei dolci passiti in Toscana, mentre in Sicilia viene usato nei bianchi secchi o come assemblaggio o in purezza nel Marsala. La sua struttura lo rende un vino per accompagnare bene i pesci saporiti o i crostacei. In Sicilia si serve bene con il pesce-spada alla siciliana o il tonno. Viene vinificato nel Contea Scafani, nel Salaparuta, nel Bianco d'Alcamo, nel Delia Nivolelli, nel Marmetino di Milazzo in Sicilia e nel Costa dell'Argentario e nell'Elba in Toscana, tutti DOC.

I migliori Ansonica

Un ottimo Inzolia in purezza viene vinificato da Cusumano in provincia di Palermo nel Cubia, un bel vino paglierino con riflessi dorati. Buona apertura con la frutta gialla, con melone e pesca. In bocca è fresco e sapido, con la glicerina a vellutare il palato. Ottimo per la pasta al sugo d'oca.

Donnafugata assembla l'Ansonica con lo Chardonnay per uno strepitoso Contessa Entellina Chiarandà ben denso e di color oro. Ben cremoso e ricco, questo aristocratico vino apre con la frutta tropicale, i fiori gialli e la crema di nocciola. Il fondo è minerale e marino. Palato dolce-acido, legnoso e molto minerale. Ottimo con il filetto di sarago al rosmarino.

Il Duca di Salaparuta con il Bianca di Valguerneia è un Ansonico puro di carattere, con frutta secca, iodio, frutta tropicale. Palato sapido, ottimo corpo, da invecchiamento. Per lui pasta all'uovo al tartufo nero.

Arneis

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini dell'Arneis](#)
- [I produttori](#)



La varietà

L'Arneis è un vitigno autoctono a bacca bianca della zona di Alba, in Piemonte, forse originario della riva sinistra del fiume Tanaro. In verità la sua origine è del tutto sconosciuta, molto antica, e non ci sono testimonianze che ne attestino la coltivazione fino al quattrocento, quando viene descritto come già fortemente legato alla zona del Roero, oggi sua terra di coltivazione. Si può dedurre che sia stato coltivato qui per secoli e quindi già ai tempi dei Romani, ma nessuna testimonianza può fornirne la prova. Nei secoli precedenti comunque si sa che occupava estese superfici, ridotte poi notevolmente tra la prima e la seconda guerra mondiale a causa dello spopolamento delle campagne per la forte industrializzazione che caratterizzò il Piemonte nelle sue forniture belliche. Fu poi dimenticato tanto che negli anni Sessanta erano presenti pochi vigneti per lo più mescolati a quelli del Nebbiolo per la sua caratteristica di tenere lontani gli uccelli, grazie ad una maturazione molto precoce e ad acini molto dolci.

Poi alcuni produttori, in cerca di bianchi di carattere da affiancare ai grandi rossi prodotti dal Nebbiolo e dal Barbera, ne riscoprirono le qualità, rilanciandone la coltivazione grazie anche a nuovi cloni che ne migliorarono notevolmente i risultati, prima incostanti. Da quella produzione incostante sembra tra l'altro che ne deriverebbe il nome dal dialetto locale in cui il termine Arneis indica le caratteristiche di "birichino" e "scapestrato". Questo nome sembra derivi dal medioevale del quattrocento *Renexio* o *Renexi*, quando sulle colline del Roero veniva utilizzato per produrre vini dolci. La sua riscoperta ha portato anche alla produzione di ottimi vini secchi.

Il vitigno si presenta con grappoli di medie dimensioni, compatti, a forma, in alcuni casi alati.

Gli acini sono sempre di medie dimensioni, sferici con colori verde-giallo che assumono toni dorati nella parte esposta direttamente al sole. Le bucce sono molto concentrate in prugna.

Ha un'ottima vigoria e ora anche una discreta costanza grazie ai nuovi cloni allevati a contropalliera con sistema di potatura Guyot, anche se può tranquillamente subire potature corte. Viene chiamato anche Nebbiolo Bianco per i suoi tralci robusti e dritti, ma è conosciuto anche con il nome di Bianchetta. Molto fertile, si trova a suo agio sui terreni collinari di ottima esposizione, con maturazioni che arrivano in genere alla fine di settembre, comunque mai prima della metà del mese.

Viene coltivato quasi esclusivamente sulla riva sinistra del Tanaro, nel Roero, in provincia di Cuneo. Altre che in Piemonte viene coltivato anche in Sardegna.

I vini dell'Arneis

L'Arneis una volta utilizzato quasi esclusivamente nella produzione dei vini dolci, oggi fornisce anche vini bianchi secchi di carattere specifico, fruttati e ben delineati da consumare però giovani, entro tre anni, a causa della bassa acidità. Naturalmente viene ancora prodotto del vino nella versione passito. Dal 7 dicembre 2004 ha anche una sua denominazione di origine con il Roero DOCG.

L'Arneis fornisce ai vini profumi di fiori e frutta bianca che vengono talvolta terminati da sensazioni di frutta secca. In genere il corpo è pieno, leggermente acido con un finale di mandorla amara. Viene molto utilizzato anche nella denominazione Piemonte DOC e Langhe DOC dove può essere vinificato in purezza. Nel Roero viene anche spumantizzato.



I produttori

Sono molti i produttori che vinificano l'Arneis con buoni risultati. Tra i migliori in purezza il Roero Arneis San Michele DOC di Deltetto, un ottimo vino dai sentori di frutta bianca sia mediterranea che tropicale, con belle finiture erbacee e cremose. Un bel corpo acido e pieno contrasta con un certo nervosismo al palato. Ottimo con la robiola. Anche il Daivej dello stesso produttore si segnala per la sua buona qualità, con naso fragrante di pane, con i tocchi tropicali dell'ananas e le sensazioni dell'acacia. Da provare con l'insalata russa.

Un grande Roero Arneis viene Bruno Giacosa, un maestro già del Barolo, con eleganti sensazioni di pesche, albicocche e fiori d'acacia finite da ottime note agrumate. Il palato è ben fresco, morbido, con un bel finale croccante. Ottimo con le terrine di verdure.

Senza dubbi ottimo anche il Roero Arneis Gianat di Negro, minerale e affumicato con toni di tostatura e di nocciola. Al palato è affumicato, con belle sensazioni dall'affinamento in rovere e note di caramello. Per lui il rombo al pistacchio.

Un gran prodotto anche il Roero Arneis di Vietti, di grande identità con profumi di pesche, nocciole e pere ben presenti. Il palato si esprime con eleganza e leggerezza, da associare alla quiche.

Con il Langhe Arneis Bricco Cappellina di Voerzio il vino esprime intensi profumi erbacei, con salvia e agrumi in primo piano. Palato pieno, molto equilibrato, leggero con una bella vena sapida. Ottimo con il lardo al rosmarino.

Con Ugo Lequio invece il Langhe Arneis si fa delicato, con profumi di fiori bianchi e nocciola tostata. Anche qui equilibrio e leggerezza contraddistinguono il palato, per formaggi freschi come i tommini al verde.

Arneis

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini dell'Arneis](#)
- [I produttori](#)



La varietà

L'Arneis è un vitigno autoctono a bacca bianca della zona di Alba, in Piemonte, forse originario della riva sinistra del fiume Tanaro. In verità la sua origine è del tutto sconosciuta, molto antica, e non ci sono testimonianze che ne attestino la coltivazione fino al quattrocento, quando viene descritto come già fortemente legato alla zona del Roero, oggi sua terra di coltivazione. Si può dedurre che sia stato coltivato qui per secoli e quindi già ai tempi dei Romani, ma nessuna testimonianza può fornirne la prova. Nei secoli precedenti comunque si sa che occupava estese superfici, ridotte poi notevolmente tra la prima e la seconda guerra mondiale a causa dello spopolamento delle campagne per la forte industrializzazione che caratterizzò il Piemontese nelle sue forniture belliche. Fu poi dimenticato tanto che negli anni Sessanta erano presenti pochi vigneti per lo più mescolati a quelli del Nebbiolo per la sua caratteristica di tenere lontani gli uccelli, grazie ad una maturazione molto precoce e ad acini molto dolci.

Poi alcuni produttori, in cerca di bianchi di carattere da affiancare ai grandi rossi prodotti dal Nebbiolo e dal Barbera, ne riscoprirono le qualità, rilanciandone la coltivazione grazie anche a nuovi cloni che ne migliorarono notevolmente i risultati, prima incostanti. Da quella produzione incostante sembra tra l'altro che ne deriverebbe il nome dal dialetto locale in cui il termine Arneis indica le caratteristiche di "birichino" e "scapestrato". Questo nome sembra derivi dal medioevale del quattrocento *Renexio* o *Renexi*, quando sulle colline del Roero veniva utilizzato per produrre vini dolci. La sua riscoperta ha portato anche alla produzione di ottimi vini secchi.

Il vitigno si presenta con grappoli di medie dimensioni, compatti, a forma, in alcuni casi alati.

Gli acini sono sempre di medie dimensioni, sferici con colori verde-giallo che assumono toni dorati nella parte esposta direttamente al sole. Le bucce sono molto concentrate in prugna.

Ha un'ottima vigoria e ora anche una discreta costanza grazie ai nuovi cloni allevati a contropalliera con sistema di potatura Guyot, anche se può tranquillamente subire potature corte. Viene chiamato anche Nebbiolo Bianco per i suoi tralci robusti e dritti, ma è conosciuto anche con il nome di Bianchetta. Molto fertile, si trova a suo agio sui terreni collinari di ottima esposizione, con maturazioni che arrivano in genere alla fine di settembre, comunque mai prima della metà del mese.

Viene coltivato quasi esclusivamente sulla riva sinistra del Tanaro, nel Roero, in provincia di Cuneo. Altre che in Piemonte viene coltivato anche in Sardegna.

I vini dell'Arneis

L'Arneis una volta utilizzato quasi esclusivamente nella produzione dei vini dolci, oggi fornisce anche vini bianchi secchi di carattere specifico, fruttati e ben delineati da consumare però giovani, entro tre anni, a causa della bassa acidità. Naturalmente viene ancora prodotto del vino nella versione passito. Dal 7 dicembre 2004 ha anche una sua denominazione di origine con il Roero DOCG.

L'Arneis fornisce ai vini profumi di fiori e frutta bianca che vengono talvolta terminati da sensazioni di frutta secca. In genere il corpo è pieno, leggermente acido con un finale di mandorla amara. Viene molto utilizzato anche nella denominazione Piemonte DOC e Langhe DOC dove può essere vinificato in purezza. Nel Roero viene anche spumantizzato.



I produttori

Sono molti i produttori che vinificano l'Arneis con buoni risultati. Tra i migliori in purezza il Roero Arneis San Michele DOC di Deltetto, un ottimo vino dai sentori di frutta bianca sia mediterranea che tropicale, con belle finiture erbacee e cremose. Un bel corpo acido e pieno contrasta con un certo nervosismo al palato. Ottimo con la robiola. Anche il Daivej dello stesso produttore si segnala per la sua buona qualità, con naso fragrante di pane, con i tocchi tropicali dell'ananas e le sensazioni dell'acacia. Da provare con l'insalata russa.

Un grande Roero Arneis viene Bruno Giacosa, un maestro già del Barolo, con eleganti sensazioni di pesche, albicocche e fiori d'acacia finite da ottime note agrumate. Il palato è ben fresco, morbido, con un bel finale croccante. Ottimo con le terrine di verdure.

Senza dubbi ottimo anche il Roero Arneis Gianat di Negro, minerale e affumicato con toni di tostatura e di nocciola. Al palato è affumicato, con belle sensazioni dall'affinamento in rovere e note di caramello. Per lui il rombo al pistacchio.

Un gran prodotto anche il Roero Arneis di Vietti, di grande identità con profumi di pesche, nocciole e pere ben presenti. Il palato si esprime con eleganza e leggerezza, da associare alla quiche.

Con il Langhe Arneis Bricco Cappellina di Voerzio il vino esprime intensi profumi erbacei, con salvia e agrumi in primo piano. Palato pieno, molto equilibrato, leggero con una bella vena sapida. Ottimo con il lardo al rosmarino.

Con Ugo Lequio invece il Langhe Arneis si fa delicato, con profumi di fiori bianchi e nocciola tostata. Anche qui equilibrio e leggerezza contraddistinguono il palato, per formaggi freschi come i tommini al verde.

Bellone

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Bellone](#)
- [Le aziende](#)



La varietà

Il Bellone è un vitigno a bacca bianca autoctono del Lazio, dove era conosciuto già in epoca romana e descritto da Plinio come *tutto sugo e mosto*. Poi venne inclusa nel Bollettino Ampelografico del 1881 come parte della famiglia dei Belli, rilanciando anche la sua coltivazione per la produzione di vini sia in purezza che in assemblaggio.

È conosciuto e coltivato quasi esclusivamente nella regione, in particolare nell'area sud di Roma fino alla provincia di Latina, a partire dai Castelli Romani fino a Cori, includendo anche l'area litorale di Anzio e Nettuno. Lo si trova comunque anche in altre regioni, seppur raramente. Tra i vari sinonimi con cui è conosciuto vi è Cacchione, Uva Pane, Zinna Vacca, Pacioccone, Arciprete e molti altri. Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio grandi a forma cilindrica-conica, occasionalmente alati e a densità serrata. Le bacche sono anch'esse di dimensioni medio-grandi, sferiche, con bucce spesse gialle e striate di marrone, ricoperte di abbondante pruina. Il vitigno è molto vigoroso, con rese molto generose ma irregolari. Viene allevato con sistemi a media espansione su terreni vari, preferibilmente vulcanici e leggeri, come quelli dei Castelli Romani. Preferisce suoli fertili, ben drenati ma freschi. Presenta una certa sofferenza alla peronospora e al marciume, mentre resiste bene alle altre malattie. La maturazione è tardiva, nei primi dieci giorni di ottobre. Viene segnalata come una varietà calorica, ma con concentrazioni zuccherine alte e digeribili.

I vini del Bellone

Il Bellone viene sempre più vinificato in purezza, grazie alla buona struttura e profumazione dei suoi vini. Questi sono giallo paglierino con belle venature dorate. La gamma olfattiva risulta molto fresca, con note fruttate mature al pompelmo e alla pesca, sfumate da fondi di miele e mandorla. Il palato è ben presente e corposo, con una bella alcolicità elevata e una chiusura amarognola. È un vino da bere giovane, entro due anni, con la classica cucina romana come le minestre con le fave o i risotti aromatizzati alle erbe. Immancabile l'abbinamento con il pecorino romano non stagionato ma è ottimo anche con gli antipasti di affettati magri e il pesce lacustre, specialmente in versione frittura classica del Lazio. In questa regione fa parte di molte denominazioni, come il Nettuno DOC ed il Marino DOC. Sempre nella regione lo si trova in purezza nelle denominazioni IGT, mentre in assemblaggio fa parte del disciplinare del Frascati DOC, del Velletri DOC, del Bianco Capena DOC, del Cori DOC, del Montecompatri Colonna DOC e del Zagarolo DOC.

Le aziende



Sono molte le aziende locali che nel Lazio vinificano il Bellone in purezza. Per esempio la Cantina Sociale Cincinnato con più di 250 soci e 550 ettari vitati che ha puntato molto sulla qualità riducendo le rese abbondanti del vitigno tra le 6 e le 8 tonnellate per ettaro. I vigneti sono quelli classici dei Castelli Romani, vulcanici e argillosi, con il vino che viene vinificato in rovere per 10 giorni e poi affinato sui sedimenti della fermentazione per 8 mesi, una rarità per un vino bianco, che viene ulteriormente maturato in bottiglia ancora per 6 mesi. Ne risulta un vino dal

colore paglierino carico e luminoso. La gamma olfattiva ne risulta quindi complessa, bisognosa di tempo per esprimere tutte le sue potenzialità, che una volta scoperte offrono aromi splendidi di ribes bianco, pesca stramatura, con speziature al pepe bianco e tocchi salmastri. Il palato è ben dotato e strutturato, complesso ed elegante. Il corpo è pieno, equilibrato tra una buona sapidità e una bella acidità che chiude con una bella persistenza al miele. È un ottimo abbinamento con i frutti di mare e con i risotti, ma anche con pesci strutturati.

Ottimo anche il Bellone IGT de I Pàmpini, in provincia di Latina ad Acciarella, sul litorale dove il vitigno viene coltivato con le tecniche biologiche che prevedono la vendemmia a metà settembre. Questo vino a differenza del precedente viene vinificato in acciaio per un vino profumato e fruttato, con aromi di pesca e pera mature e un palato ben presente, dal corpo pieno ed alcolico. È un ottimo abbinamento per i frutti di mare e i crostacei. Ottimo anche con la classica cucina romana, come i carciofi alla giudia, le minestre di verdure e legumi ma anche carni bianche e asparagi. Ottimo anche con pesci saporiti e molluschi.

Ottimo anche il Lentisco di Terra delle Ginestre, con la vendemmia manuale e la fermentazione parziale in legno di castagno. Bella la colorazione carica, con venature dorate antico. Grande naso penetrante e maturo, con frutta bianca e miele, e ancora mandorla. Al palato invece caffè tostato, su un fondo tutto affumicato dalla fermentazione in legno. Bella persistenza al palato, per abbinamenti

con piatti equilibrati, pesce e verdure ma anche formaggi ben stagionati.

Bianchetta Genovese

In questa pagina parleremo di :

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



La varietà

La Bianchetta Genovese è un vitigno a bacca bianca autoctono ligure, ma che viene coltivato da tempi molto antichi anche in Toscana nella provincia di Massa-Carrara. Il suo territorio è molto vasto, e comprende quasi tutta la Riviera di Levante, anche con il nome di Albarola, un vitigno per cui le analisi del DNA hanno rivelato somiglianze coincidenti molto forti, per cui vengono considerati un'unica varietà. Alcuni storici del cinquecento la ritengono di provenienza trevigiana, dove veniva impiegata per ammorbidire il Prosecco grazie ad una maturazione precoce che le consentiva l'ottimizzazione della maturità negli anni più freddi.

Per questa caratteristica si trova a suo agio sui rilievi liguri, ad alte quote con terreni difficili, allevata con un altro vitigno dalle stesse caratteristiche, il Verdiso.

Il Bianchetta Genovese è un vitigno vigoroso, che preferisce terreni e climi freschi e le aree collinari con buone esposizioni e ventilazioni. Non ha infatti problemi con i venti salini provenienti dal mare. Presenta dei grappoli di dimensioni medie, alati, con bacche invece piccole o tutt'al più medie di colore verde tendente al giallo, con bucce di spessore fine e concentrazioni medie di pruina. Oggi viene allevata in tutta la Liguria e nella parte confinante della Toscana.

I vini del Bianchetta Genovese

Il Bianchetta Genovese fa parte di alcune denominazioni di origine liguri, come il Colli di Luni, il Golfo del Tigullio, nel Colli di Levante e il Val Polcevera indicato come Albarola, mentre nel Cinque Terre viene chiamato Bianchetta. Viene impiegato anche per lo Sciacchetra, ma ha anche la sua tipologia nel DOC Colline di Levante.

Il suo impiego è quasi sempre in assemblaggio e raramente viene impiegata in purezza, apportando dei profumi delicati ed eleganti, spesso floreali e poco fruttati, mentre al palato apporta una buona sapidità equilibrata da gusti asciutti con un bel corpo pieno. Si abbina bene ai pesci grassi, e a pesci di grandi dimensioni magari cucinati agli agrumi. Bene anche con salumi freschi e formaggi

mediamente stagionati.

I produttori

Il Bianchetta lo troviamo quasi sempre in assemblaggio e pochi produttori si dedicano alle vinificazioni in purezza.

Con il 10 per cento fa parte dell'assemblaggio con Bosco e Vermentino del Cinque Terre Sciacchetrà Terre di Levante di Sassarini, un gran bel vino dolce dai riflessi ambrati, con un bel naso alle confetture di albicocche e zafferano. Ottima sapidità al palato ad equilibrare la dolcezza, da abbinare al pandolce della Liguria.

Presenza al 20 per cento sempre con Vermentino e Bosco per il Colline di Levante Costa di Biazzo di La Cantina Levantese, un bel vino secco dagli aromi citrini e le note fresche della menta e del pompelmo. Al palato è fresco ma anche morbido, per incontrare il risotto al nero di seppia.

Bianco d'Alessano

In questa pagina parleremo di :

- [Il vitigno](#)
- [I vini del Bianco d'Alessano](#)
- [I produttori](#)



Il vitigno

Il Bianco d'Alessano è un vitigno a bacca bianca di cui non si conosce l'origine, anche se molti lo indicano autoctono della Valle d'Itria. Se ne attesta la presenza nelle Murge Martinesi in provincia di Taranto grazie al Rovasenda che nel 1877 ne descrive alcune qualità in virtù del vino prodotto nella zona di Mendola dal Barone Antonio in Favara, che lo aveva in verità inserito nel catalogo siciliano delle sue collezioni di viti. Nella descrizione comunque si attesta l'eccellenza del mosto. Si sa per certo che il vitigno comunque non riusciva a fornire grandi risultati tanto da essere sempre coltivato e successivamente vinificato con l'altra uva locale, il Verdeca, molto utilizzata nella produzione dei vini base per i Vermouth. Molto diffuso in passato, il Bianco d'Alessano ha perso molto terreno a causa della sua bassa produttività comparata a quella della sua varietà concorrente di zona, il Verdeca appunto. Veniva coltivato fino alla fine dell'Ottocento anche insieme ad altre uve bianche locali, e questo conferma lo scarso apprezzamento di cui comunque il vitigno godeva. Specialmente nella zona di Martina Franca il vitigno è stato quasi del tutto espantato. L'unica caratteristica gradita da parte della popolazione locale sembrava essere la neutralità del colore tipica della sua vinificazione in purezza. Il Bianco d'Alessano è quindi un'uva di scarsa rilevanza anche a livello locale, e viene per lo più assemblato. Coltivato anche con i sinonimi di Acchiappalmento, Bianco di Lessano e Verdurino, la sua zona di diffusione principale nei comuni di Martina Franca in provincia di Taranto, in quello di Cisternino in provincia di Brindisi e in quello di Locorotondo in provincia di Bari. Le caratteristiche estetiche del vitigno presentano delle foglie grandi e orbicolari, con grappoli di dimensioni tra le medie e le grandi, con forme coniche tendenti al cilindrico, a densità compatta e a volte dotati di una sola ala. I chicchi appaiono di medie dimensioni, ben sferici e con molta pruina sulle spesse bucce. Il colore è giallo. Il vitigno non ha particolari esigenze pedoclimatiche, e si fa apprezzare per la sua adattabilità. Nella scelta si preferiscono terreni a medio impasto, con concimazioni profonde. Si alleva con sistemi a media espansione e potatura sostenuta. Contrariamente al passato il vitigno ha di molto aumentato la sua produzione, altro fattore che lo rende ancora coltivato. Tra i vantaggi anche un'ottima resistenza alle malattie, quali quelle crittogamiche, nonché alla peronospora e allo oidio. Soffre invece le gelate, che causano acinellature, ma queste sono molto scarse in un territorio come quello pugliese. A proteggerlo dalle gelate anche il germogliamento tardivo, come tardive sono le maturazioni, a cavallo tra settembre e ottobre. Ultimamente il vitigno è stato introdotto da un'azienda in Australia, e il vino ha ricevuto anche alcuni riconoscimenti nel concorso Australian Alternative Varieties Wine Show del 2010, con delle vinificazioni in purezza.

I vini del Bianco d'Alessano

Come detto il Bianco d'Alessano è vinificato raramente in purezza, e serve per lo più da taglio con il Verdeca, dove assume la colorazione verdognola di quest'ultimo, avendo il vino in purezza una colorazione estremamente neutra e chiara. Fa parte dei disciplinari del Martina Franca DOC, del Locorotondo DOC, del Gravina DOC, del Lizzano DOC e dell'Ostuni DOC, pur non avendo nessuna menzione monovarietale. In IGT si vinifica qualcosa in purezza sotto le denominazioni del Salento, del Murgia, della Valle d'Itria, del Puglia, del Tarantino e del Daunia.

Data la sua estrema neutralità e l'uso quasi esclusivo per il taglio è difficile dare una definizione delle proprietà organolettiche di questo vino e dei suoi abbinamenti. Molto dipende dall'uva principale utilizzata nell'assemblaggio, che quindi potrebbe esprimere sia profumazioni floreali che fruttate. In alcuni casi si riescono ad aggiungere tocchi erbacei nelle vinificazioni migliori. Anche gli abbinamenti quindi risentono della composizione dell'assemblaggio, e possono essere quelli generalmente indicati per i bianchi, come i piatti di pesce o verdure, o le uova.

I produttori



Albea produce un buon Locorotondo Il Selva assemblando il 55% di Verdeca con il 40% di Bianco d'Alessano e il 5% di Fiano. Il colore è un paglierino molto chiaro, con profumazioni alla pesca seguite dai fiori della ginestra e toni amari di mandorle. Buono il fragrante finale alla crosta di pane. Il palato è molto fresco ma manca di durevolezza. Va bene con le frittiture di pesce.

Di maggior pregio è il Locorotondo Vigneti in Talinajo della Cantina del Locorotondo, con il 65% di Verdeca, il 30% di alessano e il 5% di Fiano. Buona profumazione al cedro e ai fiori di limoni, con belle chiusure marine e alle erbe officinali. Palato fresco e molto minerale, ma sempre morbido. Un vino molto interessante da abbinare con le lumache.

Biancolella

In questa pagina parleremo di :

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



La varietà

Il Biancolella è un vitigno a bacca bianca della Campania, che secondo varie fonti, sarebbe di provenienza corsa. Nell'isola francese il vitigno viene allevato con il nome di Petite Blanche, e da qui sarebbe stato introdotto in epoche molto lontane nell'isola di Ischia, altra isola dove è molto coltivato e da dove provengono le prime notizie risalenti alla metà del XIX secolo, quando nel 1868 viene indicato da Guyot tra i più coltivati nell'isola campana e in quella francese, poi confermati da Di Rovasenda e Frojo descriveranno i vitigni coltivati ad Ischia. Bisognerà invece attendere il secolo successivo per avere una descrizione scientifica particolareggiata grazie a De Vermorel e Viala. Alcune fonti riferiscono di una sua iniziale introduzione in Corsica ad opera dei coloni greci del VII e VI secolo avanti Cristo, in particolare dall'isola di Eubea.

Il vitigno è abbastanza diffuso in provincia di Caserta e Napoli, con grande concentrazione di superfici vitate ad Ischia. Oltre alla Corsica, il vitigno trova qualche estimatore tra i viticoltori in Sardegna, ma conserva ancora un ruolo del tutto marginale.

Il Biancolella si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma cilindrica, alati e compatti. Le bacche sono di dimensioni medie, a forma sferica che spesso vengono sottoposte a compressione per divenire ovali nella maturità. Un'abbondante pruina ricopre le bucce fini, di colore verde. Le rese sono nella media e abbastanza regolari. I terreni migliori per il Biancolella sono poco fertili, con strati di formazione vulcanica, anche se non ha problemi nei terreni argillosi. I sistemi d'allevamento più utilizzati sono generalmente poco espansi mentre la potatura utilizzata è quella mista. Tra i vantaggi offerti dal vitigno vi sono la resistenza a condizioni climatiche avverse e alle malattie, mentre soffre la peronospora. Viene indicato anche con i sinonimi di Jancolella e Janculella.

I vini del Biancolella

Il Biancolella viene vinificato sia in purezza che in assemblaggio per far parte di numerose denominazioni di

origine campane, il Campi Flegrei DOC, il Capri DOC, il Penisola Sorrentina DOC, il Costa d'Amalfi DOC ma soprattutto il DOC Ischia. In particolare nell'Ischia Doc è vinificato sia in assemblaggio che monovitigno con la menzione Biancolella, ma si hanno anche spumantizzazioni bianche in assemblaggio con la Forestiera. Ad Ischia viene vinificato il Bianco con un assemblaggio di cui fa parte il Forestiera con percentuali che vanno dal 40 al 70 per cento, il Biancolella con percentuali tra il 30 e il 35 per cento, e altri vitigni bianchi autoctoni fino al 15 per cento. Nella versione monovitigno invece, la quantità minima di Biancolella stabilita dal disciplinare è del 85 per cento.

In purezza il vitigno si presenta con bei colori paglierini in cui spiccano belle sfumature verdoline. Il naso è piuttosto semplice, anche se vinoso e aromatico, con fiori e frutti bianchi. Nei prodotti migliori sfumano intense profumazioni di erbe aromatiche e a volte venature dolciastre di miele. Al palato risulta un prodotto fresco, bevibile e leggero, con alcune produzioni che offrono una bella sapidità di equilibrio. Negli abbinamenti il Biancolella è un buon vino a tutto pasto, ideale per i primi al pesce, i crostacei o i pesci saporiti come le alici. Ottimo anche con i frutti di mare, vongole e pesci di una certa importanza, ma trova compagnia in tavola anche con il formaggio non stagionato e la mozzarella. Il palato risulta secco, equilibrato. Il servizio va fatto intorno ai 10° C in calici a tulipano.

I produttori



I produttori migliori, pochi a dire la verità, sono quasi tutti concentrati sull'isola di Ischia. Casa d'Ambra vinifica un ottimo Biancolella in purezza nel suo Ischia Biancolella Frassitelli con un colore paglierino venato di riflessi dorati. Il vino è elegante seppur semplice, con bei sentori di albicocca e pesca su fondi di miele e fiori di zagara. Il palato si segnala per sapidità e ricchezza, con una bella struttura morbida. Chiude lungo e va abbinato a piatti importanti come le linguine all'astice. Buono, sempre della stessa azienda, anche l'Ischia Biancolella tagliato con il 15 per cento di Forastiera, stavolta principalmente floreale con un seguito di erbe aromatiche e susine. Il palato segnala ancora una buona sapidità, con una struttura leggera che lo rende un ottimo aperitivo.

L'altra grande azienda di Ischia, Il Giardino Mediterraneo, vinifica l'Ischia Biancolella Il Giardino di Odette con il vitigno in purezza dal naso complesso di mele e miele, erba limoncella e fiori di glicine, poggiati su tocchi iodati e salmastri. Sapidità e eleganza per un palato morbido e persistente per la coda di rospo ai carciofi. Vinifica anche l'Ischia Biancolella tagliato con il 15 per cento di Forestiera, sempre salmastro e floreale. Ancora sapido e fresco, con una lunga persistenza per le grigliate di pesce.

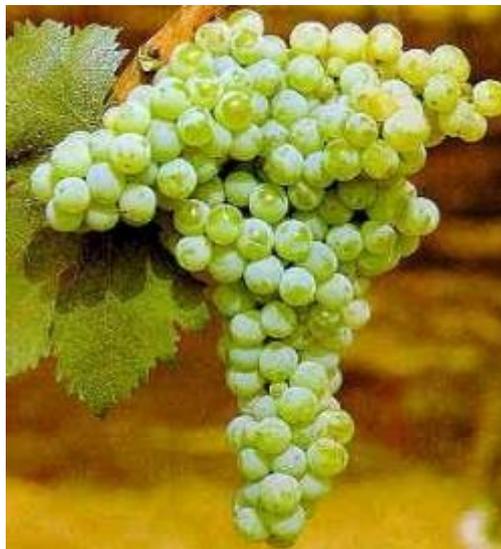
L'azienda Furore di Marisa Cuomo vinifica il Costa d'Amalfi Furore Bianco con il 40 per cento di Biancolella a tagliare la Falanghina. Ne risulta un vino paglierino con piccoli riflessi verdi, morbidi

profumi agrumati e alla pesca bianca, con un fondo di fiori di mandorlo. Fresco e sapido, si avvale anche di una bella persistenza. Ottimo con la spigola.

Bombino Bianco

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Bombino Bianco](#)
- [I migliori Bombino Bianco](#)



La varietà

Il Bombino Bianco è una delle varietà più importanti nel sud della nostra penisola, con la Puglia protagonista delle coltivazioni, anche se si trovano buone superfici coltivate anche nel Lazio, nelle Marche, in Abruzzo e in Emilia-Romagna.

In Abruzzo viene anche chiamata, grazie alla sua diffusione, Trebbiano d'Abruzzo, ma si differenzia dal vero Trebbiano per un'acidità molto minore. In questa regione, a differenza delle altre dove si bada più alla quantità, le rese vengono molto ridotte, in modo da avere ottimi vini, longevi e concentrati, che dimostrano le potenzialità, purtroppo non sfruttate, di quest'uva.

Il Bombino probabilmente ha un'origine spagnola, ma presente in Italia da tempo immemorabile. ha maturazione tardiva e altissime rese, che forniscono vini sciatti e neutri per i tagli tedeschi. Presenta grappoli di media dimensione, cilindrici o alati, con grandi acini e una buccia pruinosa di grosso spessore.

I vini del Bombino Bianco

Come detto la qualità del Bombino Bianco dipende dal controllo sulle rese da parte dei produttori. Se questi intendono ottenere solo delle grosse quantità di vino piatto da vendere ai tedeschi per i loro assemblaggi, questa varietà centra il loro obiettivo in pieno. Anche in Romagna si ha questa tendenza come dimostrano le produzioni di Bombino vinificato nel Pagadebit e Straccia Cambiale, due nomi che sono tutto un programma nel significato, un vino utilizzato come forma di pagamento in passato per l'abbondanza con cui si reperiva.

Ma alcuni produttori dimostrano che il Bombino Bianco è un'ottima uva se limitata, e ne è testimone l'Abruzzo e la Puglia, nel Cacc'e mmitte, nel Castel del Monte e nel san Severo. Ottimo anche per la spumantizzazione.

I migliori Bombino Bianco

Un grande Bombino Bianco viene spumantizzato in Puglia da D'Araprì, che vinifica ben quattro spumanti. Il D'Araprì Riserva Nobile è vinificato in purezza, con un bel naso di cedro, nocciola, biscotti al burro e note minerali. Ottimo palato cremoso e fresco, con una bella chiusura lunga. Spumantizzato con il Metodo Classico va abbinato a un piatto aristocratico come l'insalata d'Aragosta.

Il D'Araprì Grand Cuvee XXI Secolo prevede un taglio al 30 per cento con il Pinot Nero, per un bel naso pieno di pompelmo ed erbe aromatiche, con nocciola e pane in chiusura. Palato molto fresco e pieno, sempre con Metodo Classico per la coda di rospo alle verdure.

Vinifica anche il D'Araprì Pas Dosé con un taglio del 25 per cento di Pinot Nero e Montepulciano, un sorprendente spumante al pane tostato e lieviti, con nocciola e grumi. Ottimo per la burrata. Simile il Brut, ma con la frutta bianca al posto del pane e senza nocciole, fresco per le trote farcite alle erbe.

Bosco

In questa pagina parleremo di :

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



La varietà

Il Bosco è un vitigno a bacca bianca autoctono ligure e nella regione è tra i più coltivati ed utilizzati, tanto da essere presente in quasi tutti gli assemblaggi.

Il nome sembra derivare dalle caratteristiche molto boschive della sua terra originaria, specificatamente nel comune di Riomaggiore nelle Cinque Terre, è densamente boscosa. Dalle Cinque Terre, ma è ormai coltivato in tutta la regione. Altri testi vogliono che l'origine sia diversa e il nome venne utilizzato per indicare i ceppi importati nelle Cinque Terre dal bosco della Villa dei Marchesi Durazzo a Genova. Le sue origini comunque non sono mai state menzionate prima del Bollettino Ampelografico del 1883, che lo indicava in provincia di Genova. Nessun testo precedente ne fa menzione ma le tradizioni popolari lo vogliono radicato da tempo immemorabile a Riomaggiore.

Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medie o medio-grandi, conici e molto alati, a spargolo. Le bacche hanno grandezze medie ed ovaleggianti, con moltissima pruina sulle spesse bucce di colore verde tendente al grigio che tende al bruno per le parti direttamente esposte ai raggi solari. Soffre la colatura, l'acinellatura e l'oidio ma resiste bene alla peronospora e al marciume. La zona di coltivazione è quella collinare e pedemontana ligure dove i terreni ben ventilati non sono soggetti all'umidità, e si presentano asciutti e mediamente ricchi. Questo consente anche di appassire le uve per la produzione di ottimi vini dolci.

I vigneti sono coltivati con l'allevamento a pergola. Le rese sono buone e costanti quando colatura e acinellatura sono controllate.

I vini del Bosco

Il Bosco viene utilizzato raramente in purezza in quanto da solo fornisce vini piuttosto piatti ed anonimi, che

si ossidano facilmente. Ma assemblato con l'Albarola e il Vermentino invece contribuisce spesso alla realizzazione di grandi vini di alto livello. Infatti viene utilizzato per un minimo del 40 per cento nella denominazione delle Cinque Terre e nello Sciacchetrá, dove riesce a fornire una buona gradazione alcolica ad un vino che arriva ad un minimo di 17% vol in alcol. Un ottimo vino dolce per dessert con bei colori dorati che nell'invecchiamento si fanno ambrati maturando bei sentori erbacei e fruttati di confetture, con ananas, albicocche e mele in primo piano, ma sempre con note marine dovute all'influenza del vicino mare.

I vini secchi invece sono di colore oro chiaro che sfuma sul paglierino nei vini più giovani. Anche qui la gamma olfattiva si riempie di profumi erbacei e fiori di camomilla, con tracce marine. Il palato risulta quindi fresco e sapido, molto morbido.

Partecipa sempre in assemblaggio anche in molti IGT locali e in molti vini da tavola.

I produttori



Il Bosco trova molto spazio nelle Cinque Terre specialmente nella produzione della denominazione di origine Sciacchetrá. Sassarini è forse l'azienda che ne fa maggior uso nelle sue DOC, come ad esempio nel Cinque Terre Sciacchetrá Terre di Levante, un ottimo vino dolce con il 75 per cento di Bosco assemblato al 15 per cento di Vermentino e al 10 di Albarola. Aristocratici riflessi ambrati raffinan il vestito oro del vino che al naso presenta profondi sentori di zafferano a ricamare la base di albicocche in confettura. Il palato dolce trova un bell'equilibrio tra il caldo e il sapido, che ben si abbina al pandolce genovese. Nella tipologia secca Sassarini produce altri vini di gran pregio, in assemblaggio con il Bosco come uvaggio principale. Il Cinque terre Monterosso vede il Bosco protagonista con l'80 per cento, tagliato dal 15 per cento di Vermentino e dal 5 di Albarola. Bellissimo paglierino venato d'oro per un vino che esprime delicati profumi di gelsomino e pesca bianca, e un palato tutto strutturato sull'equilibrio fresco-sapido. È un vino che pretende abbinamenti

nobili, come l'aragosta. Nel Cinque Terre Vernazza invece il Bosco scende al 70 per cento per aumentare la presenza dell'Albarola. Il paglierino perde le venature dorate ma non la pregevole qualità. Mela golden e fiori di camomilla caratterizzano il naso, mentre il palato risulta morbido e fresco. Si trova in tavola accanto ai gamberi. Il Cinque terre Corniglia invece impiega ben l'85 per cento di Bosco, con il 10 di Vermentino e il 5 di Albarola. Tornano le sfumature dorate e il vino profuma di frutti tropicali e fiori d'acacia. Il palato torna sapido, caldo, pieno e lungamente aromatico. Da provare con piatti forti come le cozze marinate. Ancora Sassarini produce un Cinque Terre brillante, ma stavolta con profumi di macchia mediterranea e agrumi. Sapidità e freschezza contraddistinguono il palato da associare alle frittiture di pesce.

Molto Bosco in assemblaggio anche per La Polenza nel suo Cinque Terre Sciacchetrá con il 20 per cento di Vermentino e il 10 di Albarola. Ambrato e venato d'oro, il vino offre profumi pieni di albicocche e cedro candito. Molto caldo, il palato offre quelle vene sapide caratteristiche, da provare con la pasticceria semi-secca e le canestrelle. Nel Cinque Terre Polenza il Bosco scende al

50 per cento con Vermentino e Albarola in eguali quantità. Anche qui riflessi oro e frutta matura, ma esotica, e a finire piccoli tocchi di nocciola. Anche qui il palato è caldo e sapido, da provare con il baccalà.