



VITIGNI ROSSI 1

Aglianico

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



L'Aglianico è uno dei vitigni rossi più importanti dell'Italia meridionali, di origini antichissime e con quasi assoluta certezza greche con il suo nome che ha il significato appunto di ellenico. Comunque ormai lo si può considerare a tutti gli effetti un autoctono del sud visto che la sua importazione in Italia dovrebbe risalire all'antichità e alla Magna Grecia, con diffuse coltivazioni un po' in tutto il sud anche se in modo particolare in Campania, nelle province di Avellino e Benevento, in Basilicata, nelle province di Potenza e Matera, in Molise e in qualche terreno pugliese.

L'introduzione dovrebbe risalire all'ottavo secolo avanti Cristo e il nome Aglianico dovrebbe essere stato introdotto solo con la dominazione spagnola nel Rinascimento, anche se alcuni fanno derivare il nome dalla parola latina *aglaia*, che significa splendore. La prima testimonianza scritta di un vitigno dal nome Aglianico risale al 1559 in una lettera di Sante Lancerio, cantiniere del papa Paolo III, al Cardinal Guido Ascanio Sforza per fornire delle informazioni sul vino del Regno di Napoli. Anche il medico di Paolo III Andrea Bacci scrisse a proposito del vino prodotto dall'Aglianico elogiandone i profumi e la sapidità utili a favorire la digestione.

Conosciuto anche con i sinonimi Aglianicone, Ellenico, Uva Nera, Gesualdo e Guanico, viene definito anche il Barolo del Sud per la ricchezza e profondità dei suoi aromi e l'adattabilità a molti tipi di vinificazione. Preferisce i terreni di origine vulcanica, e in questo trova nella Campania una terra ricca di questi elementi con alte concentrazioni di materiale effusivo. Quelli preferiti sono freddi e di alta quota per sincronizzare la sua precocità in maturazione e germogliamento. Il grappolo si presenta compatto, cilindrico, con acini sferici dalla buccia fine molto pruinosa. Il colore è blu e all'interno la polpa risulta ben dotata di acidità e astringenza. Fornisce ottime rese costanti, e buone resistenze a freddo e malattie in generale, soffrendo solo leggermente la peronospora e l'oidio. Il sistema di allevamento più utilizzato è l'alberello con potatura corta.

La zona dove si esprime al meglio delle sue capacità è il Vulture della provincia di Potenza., in Basilicata., dove intorno a questo monte di 1326 metri, antico vulcano inattivo, torva le sue condizioni ambientali perfette, fresche, in quanto teme il caldo, e senza le gelate che teme altrettanto.

I vini dell'Aglianico

L'Aglianico è sicuramente uno dei migliori vitigni italiani nelle vinificazioni sia in purezza che in assemblaggio, con numerose denominazioni d'origine a lui dedicate e la produzione di vini ricchi, longevi, profondi e strutturati. Si presta inoltre a diversi tipi di vinificazione, da quella in rosato ai rossi corposi fino ad alcune spumantizzazioni.



I vini dell'Aglianico sono in genere di un bel rubino con affinamenti verso il mattone, con un ottimo corpo e un palato morbido, con dei tannini dolci e mai piccanti, ma con una struttura acida molto intensa. I gusti esprimono subito sapori di more, di prugne selvatiche, seguite dalle delicate viole e dalle fragole selvatiche fino ai più strutturati nelle vinificazioni aristocratiche che si segnalano anche per la presenza intensa del pepe nero, del cioccolato amaro e della liquirizia.

I vini più importanti ed eleganti prodotti con l'Aglianico sono sicuramente il Taurasi in Campania e l'Aglianico del Vulture in Basilicata. Fortemente legati alla loro terra ne rispecchiano i ricchi connotati vulcanici, con colori rubino profondo e la forte astringenza mitigata dall'affinamento in barrique e da quello in bottiglia. La regione che più sfrutta le sue doti è senz'altro la Campania, che oltre al Taurasi dove il suo vino era conosciuto prima della conquista romana, viene assemblato ovunque nelle varie denominazioni d'origine.

In Molise viene coltivato sulle colline di alta quota in 70 comuni e fa parte della DOC Biferno.

In Puglia lo si trova nella denominazione d'origine Castel del Monte mentre in Basilicata, come detto, trova la produzione migliore nel Vulture su terreni a base di tufo, con molti sali minerali che arricchiscono il terreno dove sono piantate le vigne a circa 600 metri di quota. Il Vulture è un Aglianico puro, il cui DOCG è valorizzato al massimo con 15 comuni attorno al vulcano che si riservano la parte migliore. Dopo tre anni di affinamento in botte i vini hanno diritto alla menzione *Vecchio* e dopo cinque alla menzione *Riserva* e *Superiore* con gradi alcolici sopra i 13% vol. Questi vini hanno una grande densità e ricchezza minerale, con strutture complesse e alcoliche. I profumi sono ben vinosi e fruttati. Profondi aromi di spezie e fiori appassiti si sprigionano prima di dare spazio a bouquet tostati e complessi, di particolare e eleganza che necessitano un buon invecchiamento per essere degustati a dovere. Gli abbinamenti sono molteplici, strutturati, aristocratici.

I produttori

Difficile stilare una classifica dei produttori in poche righe senza escludere qualche eccellente vino.

Facendo riferimento solo all'eccellenza ecco che andiamo in Basilicata, da Cantine del Notaio e il suo Aglianico del Vulture Il Repertorio, un vino magnifico, dal rubino intenso, e i profumi complessi di garofano, gerbera, mora e ribes. Splendide le rifiniture di spezie e gomma vulcanizzata

su uno specchio salmastro. Tannini e tanta mineralità metallica in bocca con una chiusura balsamica che richiede la faraona ripiena.

Splendido l'Aglianico di Paternoster Don Anselmo, un vino ricco di colore, estremamente identitario con il territorio vulcanico, dove domina la grafite e la pietra lavica, l'aneto e il rabarbaro. Il naso prosegue con un fine cioccolata alla menta e la liquirizia dolce immerse nella marasca. Un palato equilibrato, elegante e minerale. Una fantastica persistenza che chiama come abbinamento il cinghiale.

Aleatico

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



L'Aleatico è un vitigno rosso particolare e aromatico della Toscana, forse importato nella regione dai Greci al tempo delle loro colonizzazioni nella penisola italiana. La sua origine rimane comunque incerta e il suo forte aroma di Muscat suggerisce anche una diversa provenienza come mutazione rossa, naturale e spontanea, del *Muscat Blanc à Petit Grain*. Le prime testimonianze scritte risalgono al trecento quando veniva chiamato, nell'opinione del De Crescenzi, *Livatica*. La sua provenienza greca troverebbe valore dal testo di metà del novecento di Logothesis in cui si fa riferimento al *Liatico di Creta* conosciuto ed apprezzato già nel XVI secolo, quando Francesco Redi, poeta e scienziato dei Medici, ne tesseva le lodi nel *Bacco in Toscana*. Sempre un artista protetto da casa Medici, il pittore Bartolomeo del Bimbo, lo raffigurò in un suo quadro nel seicento con il nome di *Liatico della Villa de' Biadori*. Altre testimonianze storiche lo descrivono tra i protagonisti delle Colline Pisane (Giovanni Mariti, 1797), e tra quelli della Val di Nievole (Sismondi 1801), come uva moscato rossa. Di Rovasenda a fine ottocento invece lo colloca in provincia di Lucca descrivendolo come *Aleatico ciliegino* noto anche con il nome *Occhio di Pernice*.

Tra i vari sinonimi con cui è stato descritto troviamo *Aleatico di Portoferraio*, *Uva Liatica*, *Leatico*, *Aliatico*, *Aleatica*, *Aleatico nero di Firenze* e *Aleatico gentile*.

Le testimonianze riguardano anche le isole del Tirreno come la Corsica dove veniva assemblato nel *Rappu*, un vino di alta alcolicità e struttura.

Non è comunque molto diffusa, anche la si trova in piccole superfici anche nel Lazio e in Puglia. In Toscana occupa circa 65 ettari di cui una quarantina nelle aree a denominazione di origine. La si trova soprattutto all'isola d'Elba e in provincia di Grosseto. Negli ultimi anni anche grazie a vinificazioni più attente nella versione dolce e passito sta leggermente ampliando la sua superficie vitata.

Presenta un grappolo di medie dimensioni, alato e compatto, con acino sempre di medie dimensioni,

sferico, con buccia blu leggermente spessa, molto concentrata in pruna. Il germogliamento è abbastanza precoce, mentre la maturazione è di medio periodo, a volte leggermente precoce, comunque nelle prime due settimane di settembre.

Ha una buona tolleranza alle malattie anche se può soffrire di acinellatura. Viene coltivata su terreni collinari sciolti di buona esposizione e temperature calde. La sua terra d'elezione resta comunque l'Elba, dove viene generalmente appassita.

I vini dell'Aleatico

L'Aleatico viene principalmente appassito per ottenere vini dolci da dessert. Fa parte comunque anche di numerosi assemblaggi nella versione secca come nel DOC Bolgheri rosato, nell'Elba rosso, nel Vinsanto Occhio di Pernice, nel Montereio, nel Parrina e negli IGT Maremma toscana e Toscana. Al di fuori della Toscana lo si trova nel Aleatico di Gradoli, nel Aleatico di Puglia, nel Gioia del Colle, nel Salice talentino, nell'Orvieto, nel Val di Cornia e nel Sovana. Può, in queste denominazioni, essere vinificato anche in purezza.

Dall'Aleatico si vinifica un passito rosso rubino intenso con sfumature violacee che tendono all'ambrato con l'invecchiamento. Ha un buon impianto olfattivo persistente, dove predomina l'aroma di sottobosco, finito dalla rosa e dall'amarena. Il palato è generalmente morbido e setoso, con richiami gustativi all'impianto olfattivo sfumato nella frutta secca. Gli aromi di Moscato sono ugualmente presenti, per cui se ne presuppone l'origine da questo vitigno.

I produttori

Un ottimo Aleatico in purezza è vinificato da Petricci e Del Pianta nel suo Val di Cornia Aleatico Stillo Passito di 15% vol di un bel rubino porpora. Bei profumi di ciliegia sotto spirito con sfumature di iris aprono alle more in confettura e allo smalto. Dolce, morbido e fresco il palato ha un buon equilibrio. Da provare con le crepes ai lamponi.

Ottimo anche l'Elba Aleatico DOC di Cecilia, puro, dolce, di 15% vol con begli aromi di mirtilli, fragole e gerani sorretti da note di noce moscata. Struttura piena ed equilibrata al palato per le sfogliatine alle fragole.



Da Bulichella invece l'ottimo Aleatico IGT ancora più alcolico, 16% vol, ancora con le ciliege sotto spirito in primo piano aperte da nette sensazioni di rosa e chiuse da toni iodati. Strutturato e ben dolce, dai tannini ben modellati, il palato si associa bene alle crostate di frutta rossa.

Sempre un buon Elba Aleatico viene da Acquabona, puro da 14% vol. Un vino dai toni porpora, con frutti rossi in confettura, fiori di gelso e spezie dolci e nere nell'impianto olfattivo. Bel palato avvolgente e dolce con una bella persistenza. Ottimo con il cioccolato speziato o al peperoncino.

Al di fuori della Toscana è la Puglia l'altra regione protagonista per l'Aleatico, vinificato ottimamente in assemblaggio con la malvasia Nera da Valle dell'Asso nel suo Il Macàro S.A. IGT, un bel vino dolce da 15% vol vestito di arancio scuro. Alla frutta sotto spirito nel naso seguono la frutta secca e le spezie con toni leggermente tostati. Il palato è caldo e sapido. Dopo sei anni d'invecchiamento si degusta con il pecorino di fossa.

Santi Dimitri invece vinifica un puro Aleatico Passito Serra dei Santi con aperture ai frutti di bosco, profumi di rosa finiti da tocchi minerali. Il corpo è solido, ben strutturato, con una buona freschezza da associare alla pasta frolla ai frutti di bosco e gelatina.

Ancellotta

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



L'Ancellotta è un vitigno rosso della zona del Modenese i cui primi riferimenti storici risalgono al 1400, quando le venne attribuito questo nome grazie alla diffusione che la famiglia Lancillotti riuscì a dare a questo vitigno della famiglia del Lambrusco, dove attualmente rappresenta il 15 per cento del taglio del Lambrusco Reggiano, che viene per lo più esportato con notevole successo. Questa varietà di Lambrusco è quella più coltivata tra le sue simili della famiglia. Questo grazie ad un apporto qualitativo di grande livello sempre rispetto alle altre Lambrusco, tanto che se ne vinifica anche qualche vino in purezza. Oggi questa varietà trova molta popolarità in tutto il Reggiano e nelle aree limitrofe anche al di là del Po. È un vitigno molto vigoroso, con maturazione mediamente tardiva tra la fine di settembre e i primi d'ottobre, con grappoli medi e cilindrici e

chicchi ben sferici, con consistente pruina sulla spessa buccia. Trova anche qualche ettaro in altre regioni, come il Trentino dove fu introdotto nel primo dopoguerra e poi via via nel nord est, in Puglia, in Sardegna e nelle altre regioni dell'Italia centrale. Incontra molta sensibilità alla botritizzazione e alla peronospora, ma è lo iodio la sua principale avversità. Tra gli insetti teme la cicalina mentre resiste bene alle correnti d'aria e alla siccità.

I vini da Ancellotta

Generalmente il vitigno viene utilizzato nei tagli ma trova anche qualche vinificazione in purezza di buona qualità. È uno dei principali componenti del Lambrusco Reggiano, del Reggiano Rosso DOC e del Colli di Faenza, oltre ad avere coinvolgimenti in quasi tutti i tagli del Lambrusco.

Il vitigno è interessante perché apporta molto colore e zucchero ai vini, e quindi una discreta alcolicità. Fornisce in genere poca acidità e quindi deve essere tagliato con vini più strutturati.

I vini presentano colori rubino molto brillante, e se invecchiati tendono all'aranciato. Esprime bene sentori di frutta rossa, odori vinosi con un palato amabile e morbido. Va bene con antipasti e piatti non strutturati al sugo e alla carne, con poca aromaticità.

I produttori dell'Ancellotta

Come detto in precedenza l'Ancellotta viene vinificato in purezza solo in un IGT di sufficiente qualità ma che non è riuscito a imporsi se non a livello locale. Per trovare l'Ancellotta in qualche vino di conoscenza nazionale bisogna cercarlo in assemblaggio con altri Lambrusco, dove riesce ad apportare le sue caratteristiche.

Un ottimo vino di questo tipo è il Reggiano Lambrusco Rosso Selezione da Agricoltura Biologica di Venturini Baldini della provincia di Reggio. Di 11,5% vol, possiede una bella spuma rosa, con un naso aromatico ai frutti di bosco. In bocca è secco, pulito e ben acido. È un buon accompagnamento per le cotolette di mortadella e formaggio. Nel Secco Tenuta del Roncolo invece, sempre di Venturini, il vino si fa anche floreale e acquista in freschezza e fragranza per il maiale.

Avanà

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



L'Avanà è un vitigno a bacca rossa molto raro e antico, forse di origine francese della regione della Savoia, ma comunque presente in Val di Susa da molti secoli. Era molto diffuso in questa zona prima della crisi della fillossera, mentre oggi resta un vitigno di nicchia. La sua presunta origine francese deriva dalle similitudini del vitigno con il Gamay d'Orléans e il Troyan, ma soprattutto con l'unione politica tra Savoia e Piemonte fino alla metà dell'ottocento. La prima testimonianza scritta risale al 1606 ad opera del Croce per un vitigno denominato *Avanato*.

Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio-piccole, a forma cilindrica e raramente alati.

Le bacche sono di dimensioni medio-grandi, sferiche, ricoperte con poca pruina ma con bucce blu di alta consistenza. Viene allevato con sistemi espansi su qualsiasi tipo di terreno. Ha un'ottima adattabilità ai vari tipi di condizioni ambientali, ma soffre l'oidio e le piogge tardive. Per il resto è un vitigno vigoroso, con buone rese se allevato con potatura lunga. Non soffre la muffa e il marciume, caratteristiche ideali in valle, ma necessita di ottime esposizioni luminose.

I vini dell'Avanà

L'Avanà è un vitigno che se vinificato in purezza regala vini di buon pregio, fruttati e freschi, da bere giovani con strutture leggere e colori poco accesi con sfumature aranciate. In Val di Susa, nel comune di Chiomonte, viene sfruttato per la vinificazione del *ice-wine*, il vino ghiacciato, un particolare tipo di lavorazione dei vini spesso praticata in Germania. Per questo tipo di vinificazione le uve restano sulla pianta fino all'inverno e poi vendemmiate con temperature di -8° , con raccolte manuali notturne, secondo le disposizioni del disciplinare. La pressatura avviene con i chicchi ancora ghiacciati. Il ghiaccio ha la funzione di concentrare gli zuccheri per ottenere vini amabili o dolci, con gradazioni più alte. Il vino del ghiaccio viene quindi affinato per nove mesi prima di essere commercializzato. I vini di Chiomonte sono rosati con venature color oro. La gamma olfattiva si presenta con profumi di frutta tropicale e bianca, come le albicocche e fichi secchi. Il palato risulta molto dolce, aromatico e fresco. Risulta ottimo sia con i dessert che in aperitivo alla temperatura di servizio di 8° C. Queste vinificazioni sono di nicchia, mentre nelle altre zone l'Avanà viene assemblato generalmente con il Becouet e il Barbera.

I produttori

Pochissimi i produttori che impiegano l'Avanà in purezza. Interessante il progetto che ha preso il via a Chiomonte già da molti anni con il vino del Ghiaccio San Sebastiano, che sta regalando emozioni per aromi fini e delicati, anche se il corpo risulta leggero. Un prodotto difficile da reperire sul mercato, ma sicuramente da provare.

Barbera

In questa pagina parleremo di :

- [La Barbera](#)
- [I vini Doc del Barbera nel piemontese](#)
- [La Barbera nel resto d'Italia](#)

La Barbera



La Barbera è un'uva autoctona italiana, originaria del Piemonte, tra le più conosciute e piantate uve rosse d'Italia fino agli anni 90 del novecento, quando “esplosero” le uve autoctone del sud, dove comunque è coltivata in alcune zone del Sannio, del nord della Puglia e della Sicilia.

Le talee sono state esportate anche nelle Americhe dove ha conosciuto una discreta fama. Rimane comunque diffusissima in Piemonte, e fino a 20 anni fa contendeva il primato nelle estensioni dei vigneti al Sangiovese.

La sua introduzione nelle Langhe sembra essere del 1685 ad opera del Conte Cotti de Neivi. Come semplice curiosità diciamo subito che l'utilizzo del nome femminile di “la Barbera” è utilizzato solo nel piemontese, mentre nel resto d'Italia viene utilizzato il nome maschile di “il Barbera”.

Come uva la Barbera matura abbastanza tardi, circa due settimane dopo l'altro autoctono piemontese Dolcetto, ma prima dell'aristocratico Nebbiolo, base per i grandi Piemontesi Barolo.

La sua caratteristica più importante è l'elevata acidità anche nella piena maturazione degli acini, che oltre ad apportare le doti di invecchiamento nel vino, la rese molto adatta ai climi caldi come quelli del Sud Italia, dove era molto coltivata fino alla valorizzazione dei grandi autoctono meridionali appunto, oggi pienamente realizzati. Questa capacità di adattamento ai climi caldi comunque ha dato luogo a molte sottospecie locali, che, anche se hanno perso il loro nome originale, provengono originariamente dalla Barbera.

È una varietà molto fertile, che predilige la potatura corta a Guyot e l'allevamento a controspalliera. Ha un'ottima resistenza alla peronospora, ma qualche problema con le muffe e il marciume.

In Piemonte quasi la metà dei vini rossi viene prodotta da questa varietà, con caratteristiche molto variabili a seconda del metodo di vinificazione e invecchiamento.

I vini prodotti con la Barbera hanno tutti una elevata acidità e bassi contenuti di tannini, generalmente leggeri, astringenti e dai gusti aspri e fragranti. I novelli spesso sono frizzantini, ma se opportunamente invecchiati, si possono ottenere vini potenti, dagli aromi intensi. Possono invecchiare molti anni in rovere con splendidi risultati. L'invecchiamento in rovere fu introdotto dal

Bricco dell'Uccellone per apportare dei tocchi speziati al vino e mitigare l'acidità. La Barbera si può distinguere in due categorie ben precise, che i francesi chiamerebbero *cépage* e *cru*, dove il *cru* è rappresentato da parcelle particolari che gli aggiornamenti nei disciplinari iniziano a proteggere in modo particolare per avere vini pregiati, e la *cépage* normale è la classica Barbera coltivata ovunque con i risultati di vini giovani e vivaci.

In Piemonte i migliori risultati si hanno a nord e a sud di Alba e a Monforte d'Alba, dove è stata istituita la zona del Barbera d'Alba. Altre zone importanti sono quelle del Barbera d'Asti e Nizza Monferrato.

In Lombardia la Barbera trova molti estimatori nell'Oltrepò Pavese, dove viene impiegata per la produzione dei rossi frizzanti o tagliata con la Croatina e la Bonarda per risultati più morbidi. Rara in Franciacorta, dove viene usata per i rossi generici.

Sempre tagliata con la Bonarda la si incontra nei Colli Piacentini e in Val Tidone per la produzione del Gotturno Doc, mentre sui Colli Bolognesi viene vinificata in monovitigno ma senza i prestigiosi risultati piemontesi. Presente anche in qualche zona dei Colli Euganei.

Buono l'utilizzo nell'Italia centrale, anche se in questa parte della penisola l'acidità naturale di quest'uva sembra stranamente spegnersi in molte occasioni.

Importante anche il suo ruolo in Sardegna, dove fu per altro molto coltivata al tempo del Regno dei Savoia. Alcuni botanici ritengono addirittura la varietà autoctona sarda Pignatello una sottospecie mutata del Barbera.

Al di là del confine italiano, la Barbera trova spazio sulla riviera slovena, e in America, grazie all'emigrazione italiana. L'Argentina e la California sono naturalmente le zone di coltivazione più importanti, mentre il resto dei territori vede solo qualche sporadico vigneto sparso. Sulla costa nord della California sembra addirittura che quest'uva riesca a produrre dei risultati migliori del Nebbiolo. Come varietà invece trova un larghissimo uso nei vini da tavola, dove non può essere menzionata in etichetta ma dove è una componente molto comune.

I vini Doc del Barbera nel piemontese

Per la sua importanza la Barbera ha dato origine a numerose denominazioni di origine tutte piemontesi, mentre in altre regioni, pur non comparando con il proprio nome sull'etichetta accanto all'acronimo DOC, è inclusa nel disciplinare come uva per la produzione di quel determinato vino protetto.

Il Barbera d'Alba DOC è forse il più conosciuto dei vini protetti a base di Barbera in purezza che deve garantire una gradazione alcolica minima di 12% vol. on una gradazione minima di 12,5% vol e un invecchiamento di almeno un anno in legno, la denominazione ha diritto alla menzione *superiore*. L'area di produzione è situata sulle colline intorno ad alba, le Langhe di Alba, e nel Roero. I vini della zona, prodotti da basse rese, sono profondi e compatti, con intensi



aromi di prugna e vaniglia.

Il Barbera d'Asti DOC invece prevede l'impiego, nel disciplinare, del 85 per cento di Barbera, tagliato con Fresia, Grignolino e Dolcetto, naturalmente a discrezione del produttore che può utilizzare anche esclusivamente la Barbera. La sua produzione è consentita nelle provincie di Asti e Alessandria, anche se i vini migliori provengono dalle colline che circondano la città dello spumante. In questa zona infatti i Barbera risultano particolarmente eleganti e complessi, molto equilibrati dopo un invecchiamento di pochi anni. Recentemente sono state istituite delle sottozone proprio per rimarcare questi risultati, e ora si può aggiungere in etichetta, a seconda della micro zona di produzione e solo per il Barbera d'Asti Superiore, le menzioni *Colli Astiani* o *Astiano*, *Nizza* e *Tinella*, con alcune norme più rigide proprio per proteggere un vino più nobile rispetto al Barbera d'Asti generico. Anche in questa denominazione valgono le stesse norme viste per la precedente per quel che riguarda la menzione *Superiore* in etichetta.

Il Barbera del Monferrato DOC è ugualmente autorizzato nelle due provincie di Asti ed Alessandria con lo stesso tipo di assemblaggio. Le differenze con la denominazione precedente si stanno limando negli ultimi anni. Se prima infatti sotto questa denominazione si vinificavano vini giovani, vivaci e frizzanti, dotati anche di una discreta spuma, l'ultimo decennio ha visto i produttori, che intendano fregiarsi di questa denominazione, cercare di imitare i loro colleghi vinificatori di vini più intensi e profondi. Tra le poche differenze con il disciplinare del Barbera d'Asti, abbiamo la gradazione alcolica minima richiesta, che scende a 11,5% vol per il generico, mentre permangono le stesse regole se si vuole ottenere la menzione *Superiore*.

Il Colli Tortonesi Barbera DOC è autorizzato invece nella sola zona della provincia di Alessandria a ridosso del confine con la DOC dell'Oltrepo Pavese, dove si trovano appunto le colline di Tortona. Anche qui il disciplinare impone un impiego minimo di Barbera del 85 per cento e una gradazione alcolica minima di 11,5% vol e 12,5% vol per la menzione *superiore*. Se attentamente vinificate, le uve di questa zona possono sorprendere per complessità di aromi ed eleganza, con un palato denso e cremoso.

Il Gabilano DOC, con il Rubino di Cantavenna DOC, segue all'incirca lo stesso disciplinare ma hanno una differenza nell'assemblaggio, dove la Barbera richiesta va da un minimo del 70 ad un massimo del 95 per cento. È quindi previsto un taglio, che si può effettuare con del Grignolino o della Freisa.

La Barbera nel resto d'Italia

Come detto la Barbera si trova a suo agio anche nei climi caldi del sud, oltre che nel resto dell'Italia nord occidentale.

Nell'Oltrepo Pavese è parte del taglio per il Botticino DOC, mentre per il Franciacorta rosso viene utilizzato in assemblaggio con i due Cabernet.

In Emilia la zona più importante è quella a ridosso del confine lombardo, dove si vinifica il Colli Piacentini Barbera DOC, con la varietà utilizzata in purezza per la produzione delle tipologie

spumante, dolce e secco. Un taglio importante con il Barbera si ha nel Gutturnio DOC per vini vivaci e frizzanti o più complessi e fruttati.

Alcune sottozone dei Colli Bolognesi prevedono l'utilizzo del Barbera in purezza per ottenere i vini fermi e secchi di Serravalle, delle Colline Marconiane, di Monte San Pietro, delle Terre di Montebudello e delle Colline di Riosto. Per Monte San Pietro, zona di particolare pregio, si produce anche il *Riserva* dall'invecchiamento minimo di tre anni. Sempre in Emilia la Barbera è protagonista nel Colli di Imola DOC e ne Colli di Parma DOC.

della Sardegna abbiamo già menzionato il “sospetto”, ancora non confermato dai test di laboratorio, della origine delle uve autoctone. Il Barbera è comunque regolarmente coltivato in tre province, Sassari, Cagliari ed Oristano, con risultati variabili che sfruttano tutte le potenzialità di tipologie che quest'uva riesce a dare.

La DOC Castel San Lorenzo in Campania sfrutta bene le qualità del Barbera tanto da dedicargli la menzione di vitigno accanto a quella della denominazione, con il classico 85 per cento minimo nell'assemblaggio obbligatorio nel disciplinare. La Barbera è anche una componente essenziale del rosso generico, con una percentuale variabile tra il 60 e l'80 per cento obbligatori per legge.

La Barbera è inoltre presente in Umbria, Puglia, nelle Marche e in altre regioni dove viene però impiegata nella produzione di vini da tavola a basso costo, nella tipologia fermo leggero o frizzante leggero in assemblaggio con altre uve. Viene anche spumantizzato da molti coltivatori, sempre in assemblaggio. Il suo impiego sta lentamente diminuendo grazie alla fama e alla sicurezza che i vini meridionali hanno acquisito negli ultimi quindici anni.

Barbera del Sannio

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Benvenuti a Castelvetero si dovrebbe scrivere sulle bottiglie di vino prodotte da questa uva rossa, perché il vitigno è coltivato praticamente solo in questo comune del Sannio e niente ha a che vedere con la sua omonima piemontese secondo le analisi dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura. Si chiama con questo nome perché secondo l'enologo Nicola Venditti in queste zone non si usava fare vinificazioni in purezza e le uve locali venivano sempre assemblate. Quest'uva in particolare non aveva nemmeno un nome e rimase sconosciuta a non Castelveteranesi per moltissimo tempo, finché non gli si diede questo nome in quanto, essendo sensibile al trasporto veniva usata solo per le produzioni locali comparandola nelle valutazioni alla famosa omonima piemontese.

Le prime testimonianze di un vitigno aromatico denominato Barbera, molto diffuso nella zona, risalgono alla metà dell'ottocento per opera degli agronomi Gasparrini e Frojo.

È un vitigno che è riuscito a sopravvivere nonostante la concorrenza spietata dell'Aglianico e di numerose uve importate, anche grazie alle sue peculiari qualità.

La Barbera del Sannio ha grappoli a spargolo con chicchi piccoli e come detto delicati, per la buccia sottile specialmente dopo la maturazione, che giunge i primi dieci giorni di settembre.

I vini del Barbera del Sannio

Il Barbera del Sannio oggi riscoperto fornisce vini di colore, leggeri e di pronta beva non adatti all'invecchiamento. Gli acini hanno alte concentrazioni di antociani, con bei profumi intensi e fruttati di ciliegia seguiti da toni floreali di rosa e viola. La bocca è dotata di tannini morbidi che si affidano ad un corpo di media struttura. Trova molti abbinamenti anche per la sua facilità d'approccio e si può bere con della semplice pasta al pomodoro fresco o con grigliate di carni bianche.

Prima in IGT con la denominazione Barbera del Beneventano da quindici anni la Barbera ha la sua denominazione DOC Barbera del Sannio. Non facile da vinificare, è ancora una prerogativa dei produttori locali.

I produttori

Un ottima Sannio Barbera viene prodotto dalle Cantine Fontana delle Selve con il Thelemako DOC in purezza di 13,5% vol. Ottima luminosità nel colore rubino che apre ad aromi vinosi profondi, con fiori freschi e ciliege ben equilibrate. Bel corpo, sostenuto ma leggero con gusti fragranti e una lunga persistenza floreale. Ottimo con i paccheri all'amatriciana.

Un altro buon Barbera Sannio DOC è quello Di Santo Ugo, che apre con aromi di vegetali freschi e dolci con una bocca morbida e ben equilibrata, da provare con il pollo alla piastra e i peperoni.

Il Barbera è protagonista anche del Grotta di Futa Barbera Beneventano IGT di A Cance'llera con un olfatto alla mela cotogna, che sfumature floreali. Il palato è persistente, discretamente acido per la pasta al pomodoro fresco e basilico.

Bovale

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Il vino del Bovale](#)
- [I vini con il Bovale](#)

La varietà



Il Bovale è un uva probabilmente originaria della Spagna, in particolare il Bobal spagnolo, e importata poi in Sardegna al tempo della dominazione degli Aragona sull'isola. Nessuna certezza però è stata fornita, e le prove del DNA, generalmente le sole che possano stabilire con sicurezza l'origine di una pianta, non sono mai state eseguite. I patrioti vorrebbero questa varietà come autoctona sarda, mentre i botanici propendono per la natività iberica.

Si distingue in due varietà principali, il Bovale Sardo, più austero, e il Bovale Grande. Utilizzati entrambi negli assemblaggi con gli altri autoctoni sardi Monica e Cannonau, possono essere vinificati anche in purezza,

raramente, con il primo che fornisce i risultati migliori, mentre il secondo ha rese più alte. Il Bovale Grande è più comune e diffuso in tutta l'isola mentre il suo cugino Sardo trova spazio soprattutto nella provincia di Oristano.

Entrambi sono comunque vigorosi, con buone rese e germogliamento verso aprile, con la fioritura per il Grande leggermente più precoce che per il Sardo. La maturità, tardiva viene comunque raggiunta insieme verso la metà del mese di settembre.

Il grappolo è di medie dimensioni e conico, con acini neri e pruinosi, rotondi e piccoli, ma leggermente più grossi nel Grande.

Il vino del Bovale

Come detto il Bovale viene usato quasi esclusivamente in assemblaggio con il Cannonau e il Monica, fornendo supporto ai DOC Mandrolisai e Campidano di Terralba. Riescono a fornire ottime colorazioni scure grazie alla presenza di grandi quantità di flavoni nella buccia, mentre il succo ha alte dosi zuccherine, che apportano nella fermentazione buone quantità di alcol. Riesce a fornire anche profumi profondi di frutta rossa, e un buon supporto tannico. Impercettibili sfumature speziate possono accompagnare le annate migliori.

I vini con il Bovale

Come detto il Bovale viene usato in assemblaggio e seppur in misura molto piccola riesce a partecipare alla produzione di alcuni grandi vini di Sardegna.

È presenta al 5 per cento nell'ottimo Tuttiga di Argiolas, un grande vino balsamico, con mirto, caramelle al lampone, la vaniglia e ancora vegetali. Palato loto morbido, si accompagna benissimo ai cosciotti d'agnello all'origano.

Entra anche, sempre al 5 per cento, nel Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune di Cantina Santadi, uno spettacolare vino impetuoso, con linfa, resina balsamica, funghi, pomodori, pelle, carrube e pane fragrante, e ancora china e grafite. Fantastico il palato, morbido e tannico, ideale per la selvaggina in umido.

Al 20 per cento entra invece nel Ajana di Ferruccio Deiana, un vino di carattere, con confetture di frutti di bosco, liquirizia dolce, vaniglia, un corpo sapido e minerale. Un gran vino per gli gnocchi al ragù di agnello.

Cabernet Franc

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Il Cabernet Franc nel mondo](#)
- [Il Cabernet Franc nei vini italiani](#)

La varietà



Il Cabernet Franc è una varietà rossa francese generalmente secondaria rispetto al suo fratello maggiore Cabernet Sauvignon, e trova un ruolo di primo piano solo nell'Anjou-Tourraine della Valle della Loira e in una piccola porzione della rive destra della Gironde nel Bordolese.

Rispetto al fratello matura in condizioni climatiche più fresche, con risultati meno tannici e colorazioni più chiare. Di corpo più leggero e aromi più evanescenti del Cabernet Sauvignon, i vini del Franc sono comunque molto

apprezzati, e questa varietà si presenta spesso in assemblaggio dove apporta freschezza nei gusti e nella struttura, ammorbidendo gli aromi a volte spigolosi di varietà più potenti.

Alcuni dei vini a base di Cabernet Franc comunque raggiungono delle longevità invidiabili. Il profumo caratteristico del Cabernet Franc è il truciolo di matita.

Esteticamente le due varietà sono praticamente uguali, a parte piccoli particolari, tanto che alcuni ritengono il Franc una mutazione spontanea per l'adattamento ai climi umidi e freschi dall'altra parte del fiume. I Cabernet infatti sono probabilmente originari del bordolese, e il Franc nel settecento, era usato per la produzione di vini eleganti e nobili dalla zona di Saint-Émilion, Fronsac e Pommery.

Questa sua attitudine ad una maturazione di una settimana in anticipo e alla predilezione per i climi freddi, se da una parte lo rende vulnerabile alla colatura, dall'altra ne fa un'uva capace di maturare bene anche con condizioni climatiche spesso avverse, come quelle soventi continentali della costa occidentale francese che si affaccia sull'Oceano Atlantico.

Nel bordolese in particolare, il Franc garantisce quella sicurezza fondamentale per i danni provocati dal maltempo al Cabernet Sauvignon e soprattutto al più sensibile Merlot. Attualmente nelle zone sabbiose del Médoc viene assemblato per almeno il 15 per cento, e in casi di necessità, il suo impiego aumenta notevolmente anche se i risultati qualitativi sono più bassi di quelli dell'altra riva del fiume. Nel Libournais invece è preferito al suo fratello per apportare corpo ai vini a base di Merlot, che qui non riesce a fornire una struttura ben solida per i lunghi invecchiamenti.

Comunque la sua superficie vitata è nettamente minoritaria rispetto al Cabernet Sauvignon nel

Bordolese mentre aumenta considerevolmente nella valle della Loira, ben più fredda ed umida, dove riesce a fornire splendidi risultati.

Il Cabernet Franc nel mondo

Al di fuori della sua patria d'origine il Cabernet Franc trova un vasto impiego in molti paesi, per primo nel nord est italiano dove a volte le rese sono talmente alte da dare frutti dai profumi molto erbacei ma poco fruttati. Anche se in Italia spesso non si fa nessuna differenza tra i due Cabernet tanto da indicare con la sola prima parola l'uvaggio in etichetta, la superficie vitata a Cabernet Franc è addirittura doppia rispetto a quella del cabernet Sauvignon. Il suo uso è molto importante, e la varietà sembra trovarsi a suo agio nel clima delle prealpi venete e friulane soprattutto.



Il Cabernet Franc si è diffuso anche nei Balcani, per la stessa motivazione, specialmente in Kosovo e in Albania. Per lungo tempo venne piantato solo per replicare i grandi Bordeaux anche in climi non assolutamente adatti, ma negli ultimi due decenni se ne è compresa meglio l'importanza e l'utilità, ma soprattutto gli ottimi risultati che il Franc riesce a fornire nel suo habitat ottimale. Importante zona di allevamento delle uve Cabernet Franc è la California del nord, con le sue nebbie umide che raffreddano molto il clima dove questa varietà si trova a suo agio e riesce a produrre ottimi vini anche in purezza. Anche la costa orientale degli Stati Uniti, nel nord con un clima freddo e pungente, ha iniziato una coltivazione di qualche ettaro.

Ora si inizia a diffondere anche in Argentina, Australia e Nuova Zelanda, sempre nelle zone più fredde dei paesi, per ottenerne le rese migliori.

Il Cabernet Franc nei vini italiani

Come visto il Cabernet Franc si trova a suo agio nei climi freddi del nord est italiano, dove troviamo molte denominazioni d'origine a lui dedicate un po' ovunque, dal Friuli principalmente al Veneto, dall'Alto Adige alla Franciacorta.

In Friuli è l'uva primaria del Latisana Cabernet Franc DOC con percentuali che vanno dal 90 per cento alla purezza assoluta, ma anche nei Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc DOC ha la stessa rilevanza e nei Collio Goriziani e nel Carso DOC. forte presenza anche negli altri DOC friulani Aquilea, Isonzo, Grave e Annia

In Veneto è ben presente nei Colli Euganei Cabernet Franc DOC, e nel Breganze ma anche negli altri Colli Asolani e di Conegliano.

Fa parte di numerosi assemblaggi in Trentino e Alto Adige anche come uva primaria e ve ne è una piccola presenza anche in Umbria e nel Controguerra abruzzese dove può essere vinificato anche in

purezza.

Cabernet Sauvignon

In questa pagina parleremo di :

- [Le caratteristiche nei vini](#)
- [La varietà](#)
- [Il Cabernet Sauvignon nel mondo](#)

Le caratteristiche nei vini



Il Cabernet Sauvignon è una delle varietà nobili, francese, di origine Bordolese, nello specifico dell'area del Médoc e delle Graves dove l'ottimo drenaggio del terreno favorisce queste uve a maturazione tardiva. Con il Merlot, e in misura minore con il suo fratello Cabernet Franc, rappresenta l'assemblaggio tipico dei grandi rossi di Bordeaux, dando luogo anche in purezza, a fantastici vini longevi e di elevata qualità.

La caratteristica principale di questa varietà è l'incredibile adattabilità a qualsiasi terreno, in tutte le parti del mondo, senza per questo perdere il suo inconfondibile timbro nel vino. Anche le condizioni climatiche non rappresentano un problema per il Cabernet Sauvignon, in grado di fornire sempre il massimo a qualsiasi latitudine.

Nel vino riesce a fornire spiccati gusti fruttati di frutti rossi freschi e in vecchiaia maturi, ma sono gli aromi vegetali a renderlo unico. Il peperone verde è una costante dei suoi aromi, accompagnato dalle sfumature tipiche che variano dal terroir e dalle annate. E sono proprio gli aromi secondari e i bouquet, più che quelli primari e maggiormente riconoscibili, a fare di questa varietà una grande uva da vino.

La struttura poi è solida, inconfondibile, con una ricca trama tannica. Riesce a trovare ottimi invecchiamenti nel rovere francese, dando prova di sé nei grandi Bordeaux di Saint-Émilion e del Médoc.

La varietà

Il cabernet Sauvignon si presenta con acini piccoli, e un rapporto tra vinaccioli e polpa molto elevato. La buccia è spessa, blu scura, ricchissima di elementi aromatici e coloranti. I vinaccioli forniscono la maggior parte dei tannini mentre le bucce regalano il color rubino denso e scuro al vino. L'elevato spessore rende anche il Cabernet Sauvignon molto resistente al marciume e agli insetti. Ha una certa sensibilità invece allo oidio, anche se curabile, e all'eutipa e l'eclorosi, purtroppo non curabili.

È un vitigno molto vigoroso, per questo si utilizzano dei portinnesti deboli, in modo da limitarne la

crescita che favorirebbe rese eccessive, e quindi la diluizione del vino. Rispetto alle due altre uve di Bordeaux matura con due settimane di ritardo, molto lentamente, ma questo permette maggiore flessibilità per la vendemmia.

Il Cabernet Sauvignon nel mondo

Come quasi tutte le grandi nobili francesi, anche il Cabernet Sauvignon ha colonizzato tutte le aree vinicole del pianeta, e la sua adattabilità maggiore rispetto a molte altre sue simili, ne fa uno dei vitigni più piantati in assoluto.

È presente largamente ovunque, in Tasmania come in Nuova Zelanda, in California come in Australia, in Italia come in Cile. Tutti i paesi europei lo coltivano, così come quelli americani.

I risultati sono sempre di gran pregio, anche nelle vinificazioni meno accurate. È un vitigno con il quale è molto difficile sbagliare.

Cagnulari

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Cagnulari è un vitigno rosso autoctono della Sardegna che si trova in molte coltivazioni del Sassarese dove occupa il 13 per cento delle superfici vitate, una media molto al di sopra anche delle altre provincie dell'isola. È un'uva quasi del tutto sconosciuta quindi anche agli altri abitanti della Sardegna, ignorata anche da molti testi botanici come il Manca dell'Arca e il Moris, e solo recentemente venuto alla ribalta almeno a livello locale. Questa poca notorietà è dovuta a numerosi fattori, tra cui una certa somiglianza con i classici Bovali della regione che ne ha spesso diffuso la credenza che il Cagnulari fosse una sua

clonazione e modificazione climatica dopo l'arrivo in Sardegna dalla Spagna. Questa ipotesi viene comunque ancora presa in considerazione vista la mancanza di una analisi del DNA specifica. In Gallura viene chiamato *Caldarello* o *Caldareddu*, mentre il nome *Cagliunari* viene utilizzato ad Alghero.

Il vitigno è molto antico, nonostante non si abbia nessuna certezza sulla sua origine, e si trova a suo agio specialmente nell'area nord-occidentale del Sassarese, in una zona molto ristretta dove trova dei terreni calcarei e argillosi, sciolti, dove le esposizioni solari sono ottimali e abbondanti. Infatti il sistema di allevamento è quello poco espanso dell'alberello, o in alcuni casi quello delle basse contropalliere. L'esposizione e i sistemi d'allevamento fanno maturare le uve in modo ottimale, per ottenere dei chicchi ricchi di zuccheri e polifenoli.

Il Cagnulari presenta grappoli compatti e alati, con bacche di piccole dimensioni, delicati con buccia molto sottile., dalla buccia molto delicata. Poco descritto dalla nomenclatura botanica, ha ancora bisogno di approfonditi studi per divenire un vitigno di livello nazionale, e la sua coltivazione è ancora affidata quasi esclusivamente ai viticoltori locali. È diffuso soprattutto nei comuni di Uri, Ossi, Ittiri, Tissi, Ussini e Alghero.

I vini del Cagnulari

Il Cagnulari è poco noto anche agli stessi sardi, e solo negli ultimi anni è stato riscoperto, soprattutto grazie all'azienda di Giovanni Cherchi, che lo ha rivalutato dopo che si era rischiesta addirittura l'estinzione per mancanza di interesse, con produzioni di pregevole fattura.

Questo nonostante in passato il Cagnulari veniva molto usato negli assemblaggi apportando robustezza a vini troppo deboli. Il novecento aveva visto fino agli anni 80 una riduzione consistente delle superfici coltivate a vantaggio dei più famosi Cannonau e Bovale, tanto che la sua fine sembrava segnata. Invece con la riscoperta di Cherchi il Cagnulari ha anche conquistato nel 1995 una sua denominazione di origine nel DOC Alghero Cagnulari e l'Indicazione Geografica Tipica come Isola dei Nuraghi, e viene vinificato sia in purezza che in assemblaggio con il Cannonau e il Pascale di Cagliari nell'area di Mejlugu. In purezza assume un bel colore rubino vivo, e una gamma olfattiva in cui i frutti di bosco anche in confettura sono bilanciati da una bella e lieve balsamicità. Il palato risulta strutturato e complesso, grazie agli zuccheri e ai polifenoli in gran quantità, con una morbidezza e un calore del tutto tipici. È un ottimo accompagnamento per carni rosse elaborate ed arrostiti, o formaggi stagionati tipici della Sardegna.

Purtroppo la sua visibilità è ancora oscurata dagli opulenti Cannonau, Carignano e dai più noti e diffusi Pascale, Bovale e Monica, ma si può considerare il Cagnulari un vino che potrebbe rivelarsi un ottimo investimento in futuro. Al momento viene più spesso utilizzato in assemblaggio.

I produttori



Naturalmente per parlare di Cagnulari non si può non partire da Giovanni Cherchi, il suo padre moderno, scopritore e salvatore, che lo vinifica in IGT.

Nel Luzzana il Cagnulari occupa il 60 per cento dell'assemblaggio per unirsi al Cannonau in un vino di ottima fattura, di un bel rubino denso, quasi impenetrabile, con un naso pieno di prugne mature, more, ginestre e speziature dolci di noce moscata. Molto alcolico, sui 14% vol, è altrettanto fresco, vellutato e con tannini levigati. Affinato sia in acciaio che in botte per un anno, va abbinato al classico maialino al finocchio sardo.

Cherchi vinifica anche un Cagnulari in purezza di buona fattura, di un bel rubino, con un naso pieno di sfumature vegetali e balsamiche, con frutti rossi cotti e speziature dolci. Al palato risulta fresco, abbastanza alcolico con

tannini ben equilibrati. Passa 14 mesi tra acciaio e botte prima di essere servito con l'agnello alla salsetta d'aglio.

Molto buono anche il Cagnulari Antiche Vigne di Feudi della Medusa, da vitigni di almeno 60 anni di età. Il vino inizia con un naso floreale di viola seguito dal miele amaro e dalle speziature. Palato molto strutturato, abbastanza persistente ma morbido, da provare con l'agnello in umido. I Feudi utilizzano il Cagnulari anche in assemblaggio con il 15 per cento per affiancare il Bovale e il Cannonau nell'ottimo Biddas Arrubias Corona de Logu, un IGT molto particolare, sapido e polposo, con splendide note di more di gelso e rosa. Inizialmente austero si ammorbidisce nell'assaggio, per chiudere su particolari note olivastre e di muschio, con una lunga persistenza. Anche questo vino va

provato con l'agnello, ma in crosta. Il vitigno fa parte al 20 per cento anche del Bithia, con il Cannonau e il Cabernet Sauvignon, per un discreto vino pieno di ciliegie, lamponi e smalto. Palato sapido per la pasta al sugo di tonno.

