

Quattrocalici

Marcello Leder



L'Italia del Vino

Storia, Enografia e Cultura

Quattrocalici - *L'Italia del Vino*

©Marcello Leder, 2022

©Quattrocalici, 2022

Tutti i diritti riservati e protetti dalla legge sui diritti d'autore. In particolare nessuna parte di questo volume, testi o illustrazioni, può essere riprodotta, memorizzata o adattata in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in alcun altro modo, o utilizzata in pubblicazioni, anche elettroniche, inclusi siti web e social media, senza autorizzazione scritta dell'editore.

I edizione Marzo 2022

Denominazioni di Origine aggiornate al 31.12.2021

Quattrocalici Editore, Vicenza

Quattrocalici[®] Marchio registrato

info@quattrocalici.it

www.quattrocalici.it

Quattrocalici

L'Italia del Vino

Storia, Enografia e Cultura

Testi ed illustrazioni di Marcello Leder

Wine Knowledge at Your Fingertips®

Sommario

Introduzione	6
La vite e il vino in Italia	9
L'Origine della vite	10
Gli Albori della viticoltura in Italia	13
Il Vino e la civiltà Etrusca	13
Il Vino nell'epoca Romana	14
Il Vino nel Medioevo e nel Rinascimento	17
Il Vino nell'Età Contemporanea	20
La Vite e il vino nel Mondo	22
La Vite e il territorio	24
La Vite e il vino in Italia	29
I più importanti vitigni in Italia	34
Vitigni a bacca bianca	34
Vitigni a bacca nera	42
Le Denominazioni di Origine in Italia	50
Storia delle Denominazioni di Origine in Italia	50
Cosa sono le Denominazioni di Origine	51
La Piramide della Qualità	51
Come nasce una Denominazione di Origine	52
Etichette dei Vini Italiani	54
Le Regioni del vino	59
Friuli-Venezia Giulia	60
Veneto	73

Trentino-Alto Adige	87
Lombardia	100
Piemonte	112
Valle d'Aosta	130
Liguria	140
Emilia	149
Romagna	158
Toscana	167
Marche	181
Umbria	191
Lazio	200
Abruzzo	209
Molise	218
Campania	224
Puglia	235
Basilicata	246
Calabria	253
Sicilia	263
Sardegna	275
Bibliografia e sitografia	286
Lettere consigliate	287
Indice dei vitigni	288
Indice dei vini	290
Indice delle denominazioni	292
L'autore	302

Introduzione

Per chi vive in Italia, il vino è parte integrante della cultura e del vivere quotidiano. La gastronomia delle singole regioni si integra con i vini che vi si producono e con la cultura dei territori, creando un mosaico la cui composizione porta al naturale desiderio di approfondire l'integrazione tra territorio, cultura ed enogastronomia, ed il vino rappresenta uno degli argomenti di maggiore interesse in questo contesto.

D'altronde il vino fa parte della Cultura italiana fin dalle sue lontane origini. La vite ha seguito l'uomo nelle sue migrazioni dall'est verso l'ovest del continente euroasiatico, e il *Mediterraneo centrale* rappresenta il suo principale centro di *domesticazione*, dopo il Caucaso dove ha avuto le sue origini. Vite e viticoltura trovano uno spazio importante in tutte le civiltà antiche, a partire dai *Fenici*, dai *Greci* e dagli *Etruschi*, per arrivare all'*Antica Roma*, che, esportando la propria cultura in tutto il mondo allora conosciuto, ha contribuito in modo determinante alla diffusione della vite e del vino nel continente Europeo.

Se da una parte furono proprio gli *Antichi Romani* a favorire in modo determinante la diffusione della viticoltura in *Francia*, le epoche storiche successive videro l'*Italia*, in quanto culla della viticoltura Europea, perdere smalto se confrontata con quanto avveniva oltralpe. Questa situazione era destinata a perdurare nel corso dei secoli, fino all'inizio del '900, quando prima la *fillossera*, poi le due guerre mondiali, portarono alla necessità di *ricostruire i vigneti*, con il conseguente inizio di una nuova viticoltura, basata sulla ricerca della qualità prima del profitto. Anche qui la Francia partiva avvantaggiata dalla sua storia recente, e si dovette attendere la fine degli anni '60 del secolo scorso, per vedere l'introduzione anche in Italia del sistema delle *Denominazioni di Origine*, sul quale si basano tutti i tipi di classificazione del vino, dal punto di vista dei vitigni di base, della viticoltura, dei sistemi di vinificazione e nella valutazione organolettica delle tipologie. Furono infine gli scandali che coinvolsero il settore negli anni '80, a dare finalmente alla vitivinicoltura Italiana lo stimolo per uscire dal circolo vizioso della produzione intensiva, nel quale si trovava dall'ultimo dopoguerra. Da nord a sud del Paese, tutte le Regioni ed i territori iniziarono un percorso virtuoso che ha portato la fama del Vino Italiano negli ultimi decenni ai massimi livelli su tutti i mercati mondiali.

Il vastissimo patrimonio di *vitigni autoctoni*, che caratterizza la biodiversità della nostra viticoltura, mette moltissime delle specificità enologiche Italiane al riparo dalla concorrenza omologante del mercato, anche se pone delle oggettive difficoltà nel far emergere le singole eccellenze dalla complessità dell'insieme.

In questo ambito si inserisce il tema della divulgazione enogastronomica e di quella che oggi chiamiamo *Wine Education*. Conoscere e capire l'origine e le caratteristiche delle specifiche *tipologie di vino* e la loro integrazione col territorio e con le sue tradizioni è fondamentale per poter apprezzare quello che viene versato nel nostro bicchiere. *L'Enoturismo*, per il quale il nostro Paese offre delle opportunità straordinarie, con i suoi produttori appassionati e un patrimonio enologico interminabile, richiede agli appassionati basi di conoscenza del territorio e degli aspetti locali della viticoltura, per poter apprezzarne al pieno le sue potenzialità.

In questo contesto "*L'Italia del Vino*" è un libro creato con l'obiettivo di fornire all'appassionato *Wine lover* le informazioni di base per muoversi sul territorio e al *professional* un utile prontuario per avere sulle punte delle dita tutto quanto c'è da sapere sulle zone vitivinicole e sui vini che vi si producono.



L'approccio migliore alla lettura è quello del "*take what you need*". *L'Italia del Vino* è un manuale più che un libro di lettura. Lo si può leggere dall'inizio alla fine, ma la sua reale utilità è quella di trovare a portata di mano l'informazione che serve, inserita però nel suo contesto, a differenza di quanto accade per le ricerche *on-line*. I testi sono stati scritti in uno stile immediato e senza fronzoli, supportati, sempre e dove serve, da disegni ed infografiche originali. Accompagniamo il lettore in un percorso che parte dalla *Storia del vino in Italia*, per arrivare alla *Geografia dei territori*, ai *Vitigni* e ai concetti base del *Sistema delle Denominazioni*, per finire col dettaglio dell'*Enografia* delle singole Regioni Italiane, corredate da cartine dettagliate delle singole zone vinicole.

Marcello Leder, Vicenza, Marzo 2022



I vini dell'antica Roma

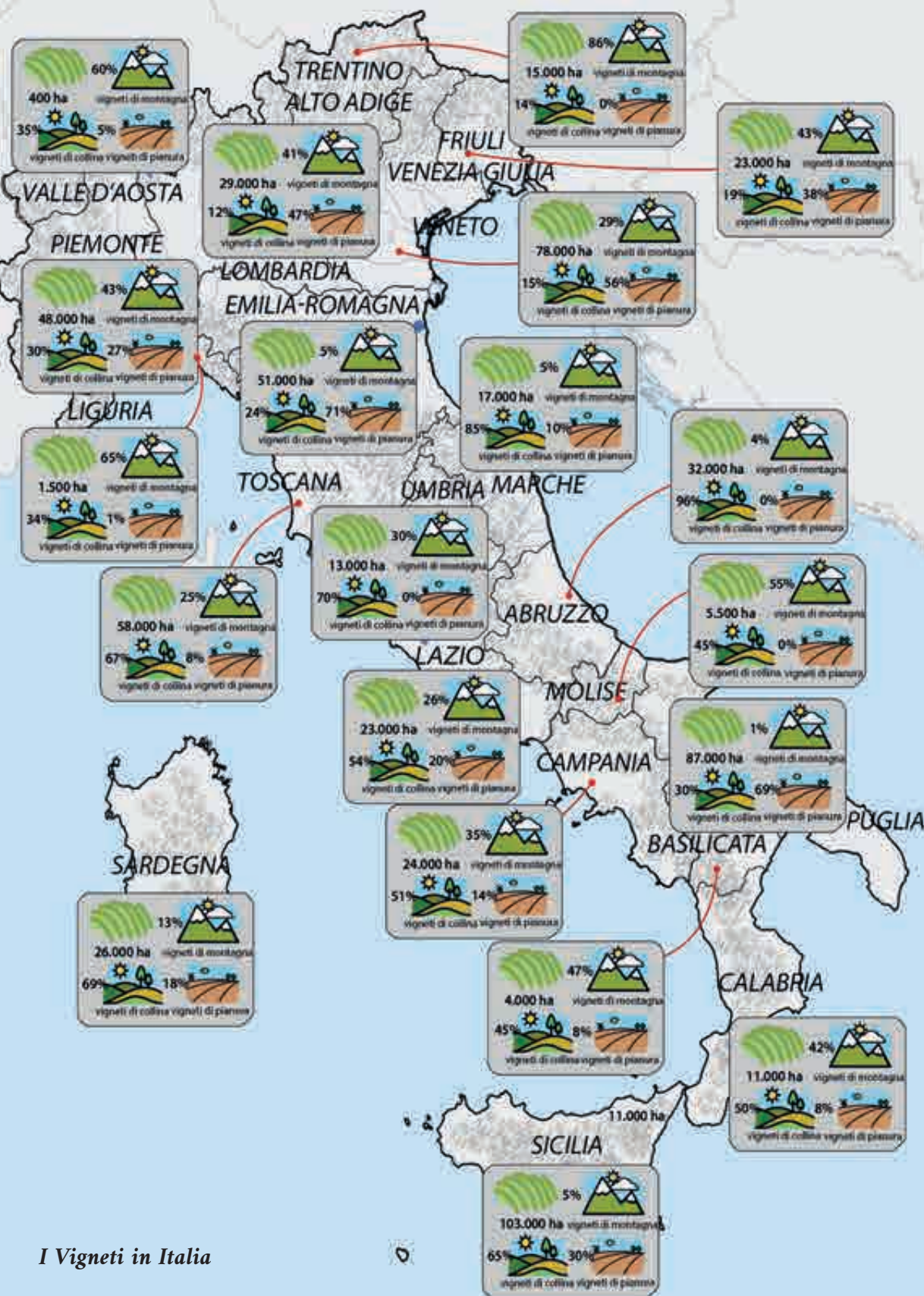
I terreni *sabbiosi* tendono a dare *vini più leggeri e beverini*, quelli ad alto contenuto in *argille* vini più intensi e strutturati, quelli ricchi in *limo* vini più morbidi ed equilibrati (a parità, ovviamente, di vitigno e di tutte le altre condizioni pedoclimatiche).

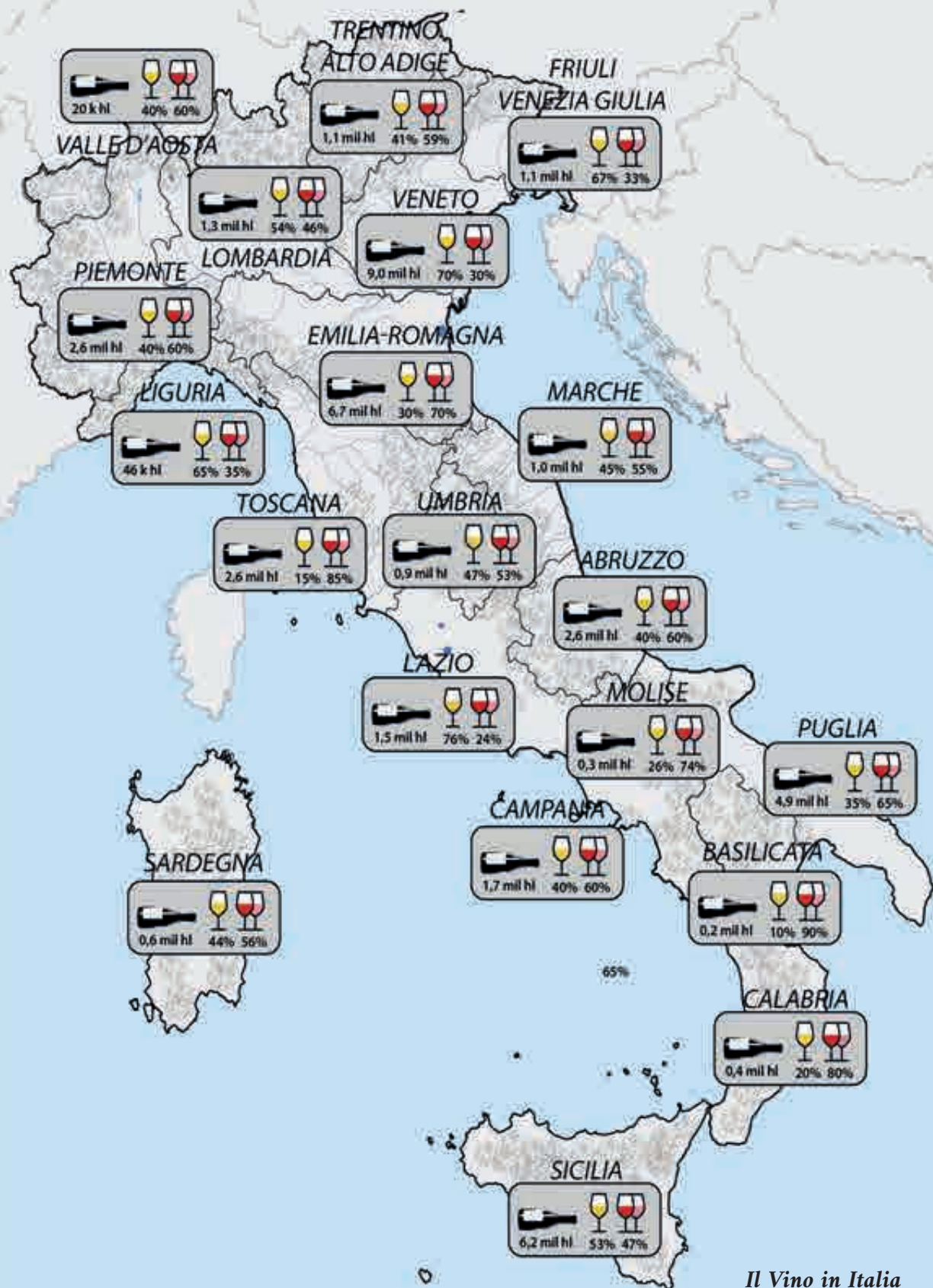


Caratteristiche dei suoli nel vigneto Italia

L'Italia, con i suoi 1.300 km di estensione nord-sud, presenta situazioni pedoclimatiche molto diverse, alternando rilievi montani con colline che degradano verso zone pianeggianti, il tutto circondato da oltre 7.000 km di sviluppo costiero. Vediamone alcuni esempi significativi. Muovendoci in direzione est-ovest lungo l'arco alpino, la prima zona vinicola che si incontra è la *Valle d'Aosta*, i cui vigneti si trovano lungo il corso della Dora Baltea, che nasce dal monte Bianco e attraversa una valle abbastanza larga e soleggiata, con terreni di origine quaternaria. La natura del terreno è prevalentemente sabbioso-argilloso, anche con notevoli diversificazioni tra le varie zone viticole. I vigneti della *Valtellina* si trovano sulla riva destra del fiume Adda, rivolta a sud e quindi più soleggiata. Il terreno qui è principalmente sabbioso, formatosi dallo sfaldamento delle rocce granitiche durante il periodo del ritiro dei ghiacciai, molto permeabile ed adatto alla coltivazione della vite. In *Alto Adige*, i vigneti si trovano sulle colline e sui versanti montuosi che costeggiano le valli dei fiumi Adige ed Isarco, con terreni di origine sedimentaria, caratterizzati da porfidi e calcare, in particolare lungo la Valle Isarco.

Le *Prealpi* e le *colline* che costeggiano la *Pianura Padana* rappresentano *terroir* ideali per la coltivazione della vite, caratterizzati dalla presenza di rocce sedimentarie, in prevalenza calcaree. Muovendoci lungo l'arco prealpino, in direzione est-ovest, troviamo le *Langhe*, caratterizzate da terreni in parte marnosi, in parte argillosi, con presenza di gesso in alcune zone, adatte per la coltivazione di uve a bacca nera, che qui danno vini di grande tannicità e struttura. Più a est, l'*Oltrepò Pavese* presenta terreni dalla struttura eterogenea di sabbia, argilla





I più importanti Vitigni in Italia

In Italia ogni regione possiede un notevole patrimonio di *vitigni autoctoni*, che sono sempre affiancati da varietà diffuse in vaste zone d'Italia, come ad esempio *Sangiovese*, *Montepulciano* e *Trebbiani*, o da *vitigni internazionali*, come *Merlot*, *Chardonnay*, *Sauvignon* e molti altri. Circa 30 vitigni sono i protagonisti dei vini più famosi e contano per l'80% della superficie vitata nazionale. Ad essi si affiancano delle eccellenze locali, sempre più ricercate dai mercati.

VITIGNI A BACCA BIANCA

I *vitigni a bacca bianca* coltivati in Italia sono più di 300, leggermente inferiori sia come numero che come superficie coltivata a quelli a bacca nera. Di seguito abbiamo elencato i più importanti per superficie vitata, mentre quelli "minori" si possono trovare nelle schede dedicate alle singole regioni. I *Trebbiani* rappresentano quasi il 20% del totale, di oltre 250.000 ettari. A seguire il *Catarratto* (bianco lucido e bianco comune) con più del 10%. La *Glera*, protagonista della produzione del Prosecco, arriva a circa il 6% della superficie. Lo *Chardonnay* è il primo vitigno internazionale a bacca bianca per superficie coltivata, con quasi 20.000 ettari, seguito dal *Pinot grigio* (che ad onor del vero, sarebbe a *bacca grigia*) e, a buona distanza, dal *Sauvignon*.

Trebbiano Toscano

I *Trebbiani* sono una famiglia di vitigni coltivati nell'Italia centro-settentrionale, accomunati dal nome e da alcune caratteristiche morfologiche, come la grande dimensione dei grappoli e le bacche di colore biancastro, ma non hanno però antenati comuni. Il *Trebbiano toscano* è caratterizzato più dalla produttività che dalla personalità e, anche grazie alla sua spiccata acidità, si presta bene all'appassimento, come nel *Vin Santo del Chianti*. Le alte rese non pregiudicano la qualità come in altre uve e il Trebbiano toscano viene lasciato in genere più o meno libero di crescere e produrre, senza potature eccessive.



Regioni e superficie coltivata



Le Denominazioni di Origine in Italia



Storia delle Denominazioni di Origine in Italia

L'idea di ufficializzare il legame tra i prodotti agroalimentari e la loro origine, con l'obiettivo di proteggere le eccellenze di un determinato territorio, risale all'inizio dell'800. La classificazione dei Cru di Bordeaux è del 1855, mentre in Italia la prima e sommaria delimitazione delle zone vitivinicole risale al 1930, con l'introduzione dei vini definiti "Tipici", che erano classificati come Speciali, Superiori e Fini. Finalmente nel 1963, con apposito decreto, vennero create le Denominazioni di Origine come le conosciamo oggi. Esse erano inizialmente suddivise in Denominazioni semplici, Denominazioni di Origine Controllata (DOC) e Controllata e Garantita (DOCG). Il Vino Nobile di Montepulciano e il Frascati furono tra i primi vini a potersi fregiare della DOC. Le DOCG sono riservate a vini di particolare pregio, già classificati come DOC da almeno 5 anni. Il Vino Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino, il Barolo e il Barbaresco sono state tra le prime DOC a ricevere tale promozione, a partire dalla vendemmia del 1980. Il quadro normativo venne completato nel 1992 con l'introduzione delle IGT (Indicazioni Geografiche Tipiche), che hanno meno vincoli territoriali e produttivi, in modo da permettere la classificazione e la valorizzazione dei vini pur lasciando maggiore possibilità di manovra ai produttori. Nel 2008 la Comunità Europea effettua una serie di riforme nel settore vitivinicolo, semplificando e armonizzando l'assetto normativo dei vari paesi ed equiparando la normativa dei vini a quella degli altri prodotti agroalimentari, definiti DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta). Rimangono di fatto due categorie di vini: quelli con indicazione geografica (DOP e IGP) e quelli senza (vini generici o con indicazione del solo vitigno). DOCG, DOC e IGT rimangono in uso in Italia come "menzioni tradizionali" all'interno del nuovo contesto Europeo.



Le Denominazioni del Vino in Italia

Per ogni regione italiana:

Breve storia della viticoltura

L'ambiente e il clima

I vitigni

Le zone del vino

I vini regionali in evidenza

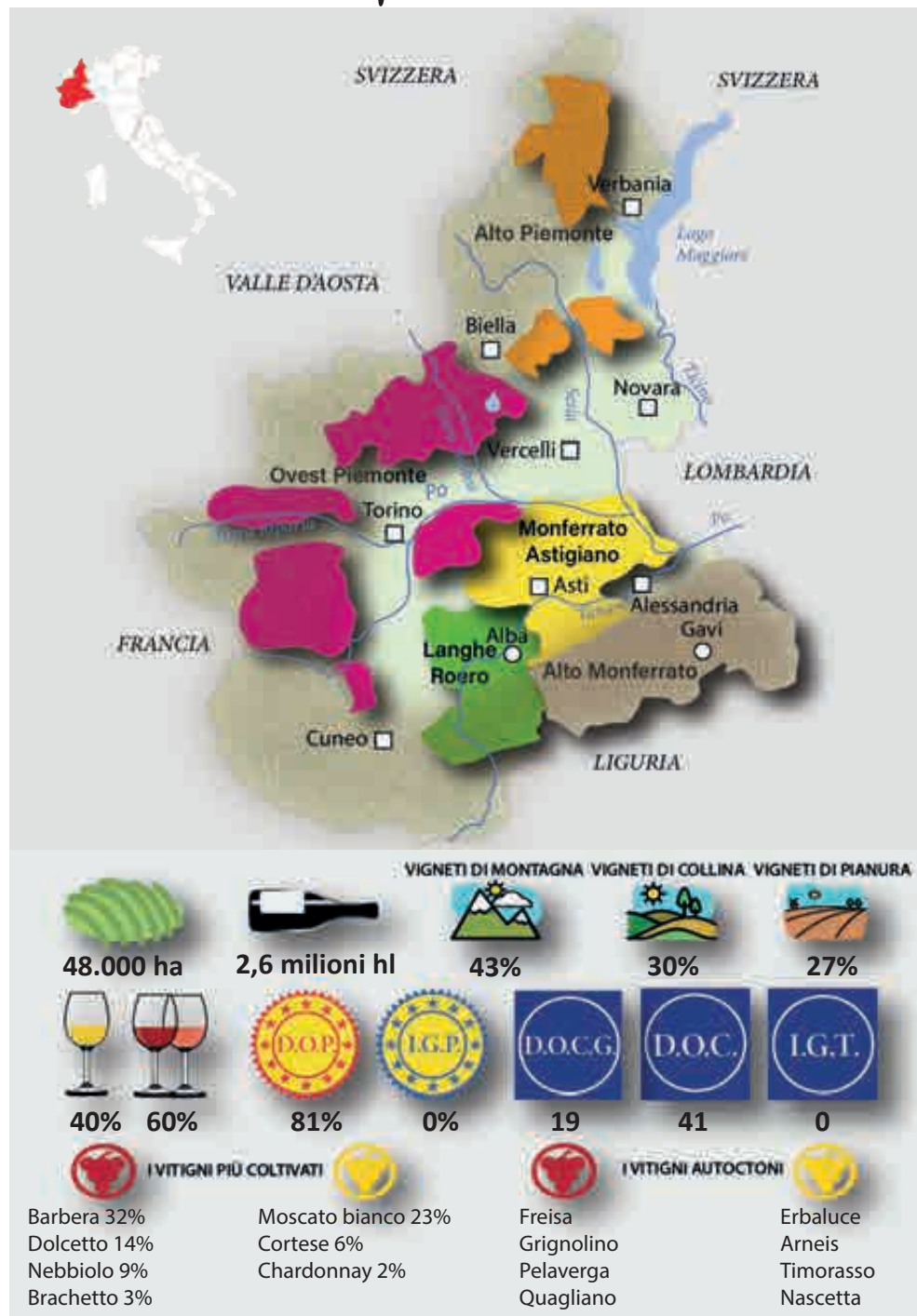
Le denominazioni di origine

La cucina regionale e i prodotti tipici



Le Regioni del Vino

Piemonte



Cenni storici

Da sempre il *Piemonte* è terra di grandi vini. La viticoltura è presente nella regione sin da epoche preromaniche, ad opera delle popolazioni celto-liguri. La dominazione romana, a partire dal VI secolo a.C., portò alla sua espansione, che proseguì anche nel Medioevo ad opera di vari ordini monastici, la cui opera portò alla definizione delle attuali zone vinicole, dal *Monferrato* alla *Langa*, fino all'*Alto Piemonte*. Il *Nebbiolo* viene identificato come vitigno già a partire dal 1200 d.C., ma conobbe la sua notorietà solo a partire dal 19° secolo, ad opera del Cavour e dei Marchesi di Barolo. Fino alla prima metà del diciannovesimo secolo i vini Piemontesi erano prevalentemente dolci, tradizione da ricondurre a motivi sia commerciali che tecnici. Dal punto di vista commerciale, dal momento che la maggior parte dei vini veniva esportata grazie alla Repubblica marinara di Genova via mare, i vini dolci garantivano maggiore conservabilità durante i lunghi viaggi marittimi. Dal punto di vista tecnico, il *Nebbiolo*, principale vitigno Piemontese, ha una maturazione piuttosto tardiva. Il freddo delle cantine dove avvenivano le fermentazioni durante i mesi di Novembre e Dicembre e la non disponibilità di lieviti selezionati interrompeva il processo di fermentazione, lasciando quindi nel vino una certa quantità di zuccheri residui.



Juliette Colbert Falletti
(1785-1864)



Camillo Benso di Cavour
(1810-1861)

Il protagonista del rinascimento dell'enologia Piemontese è stato il *Barolo*, grazie all'enologo francese Louis Oudart. Giulietta Falletti, Marchesa di Barolo, chiese a Oudart di migliorare i vini da *Nebbiolo* prodotti nella sua cantina. Oudart comprese le potenzialità del *Nebbiolo* e intuì che se ne poteva ottenere un ottimo vino secco. Nacque così il *Barolo* e fu grazie a Camillo Benso conte di Cavour, che decise di convertire le cantine della sua tenuta di Grinzane per la produzione del *Barolo*, che questo vino iniziò ad acquisire la sua fama a livello nazionale e internazionale. Alla fine dell'800 anche il *Barbaresco* acquisì la propria identità, grazie agli studi svolti dalla Scuola Enologica di Alba.

Questi due grandi vini, e gli sviluppi a loro legati, erano destinati a segnare la storia della viticoltura Piemontese fino ai giorni nostri.

Gli anni a cavallo tra la fine dell'800 e il secondo dopoguerra videro passare la devastazione della *fillossera*, l'emigrazione della popolazione agricola verso le Americhe e due guerre mondiali. Lo sviluppo che seguì, portò ad un rapido incremento nei volumi e di conseguenza ad uno scadimento della qualità dei vini piemontesi e dei loro prezzi, che culminò nel 1986 con lo scandalo del vino al metanolo. Questi episodi segnarono però l'inizio della rinascita della vitivinicoltura piemontese, con un rinnovamento della qualità e dell'immagine dei vini più importanti, a partire dal *Barolo*, che gradualmente si mosse verso un profilo enologico meno orientato al lungo invecchiamento in cantina. Questo aprì alla *querelle* tra *vignaioli tradizionalisti* ed *innovatori*, i primi ancorati alla tradizione delle lunghe maturazioni in botti grandi, e i secondi più propensi a creare vini più immediati, grazie anche al contributo delle *barriques*. La *Barbera*, con le sue denominazioni di origine, si trasformò invece da un vino tradizionalmente aspro e leggero a un prodotto dal profilo organolettico armonico e dalla buona struttura, adatto a competere sui mercati internazionali.

L'ambiente e il clima

Il territorio del *Piemonte* è montuoso per il 43%, pianeggiante per il 26% e collinare per il 31%. E' proprio sulle colline, a nord, lungo la fascia pedemontana, e a sud della regione, dove da sempre viene coltivata la vite. Il clima è continentale, con elevate escursioni termiche stagionali e giornaliere. Gli inverni sono lunghi e freddi e le estati molto calde e afose nelle zone di pianura, meno calde e più ventilate nelle zone collinari e di montagna. Le precipitazioni sono abbastanza costanti, con picchi nelle zone più elevate delle Alpi Cozie e Graie, nel Verbano occidentale e Cusio, nell'alta Valsesia e nel biellese. In pianura l'umidità è elevata, soprattutto in autunno e inverno, con la formazione di fitte nebbie. La neve è presente in modo regolare nelle zone più elevate di tutto il Piemonte. La maggior parte dei fiumi piemontesi sono di origine torrentizia, con piene autunnali e primaverili e magre estive ed invernali, ad eccezione del Po e del Ticino. I laghi presenti nella regione sono il Lago Maggiore, il Lago d'Orta, il Lago di Mergozzo, il Lago di Candia e il Lago di Viverone. Le caratteristiche del terreno sono diverse a seconda della zona. Le *Alpi piemontesi* sono costituite da rocce cristalline e solcate da profonde valli trasversali. Le *Colline di Torino e Casale* hanno terreni costituiti da porfidi, graniti e gneiss. Le *Colline del Monferrato e delle Langhe* sono zone particolarmente vocate alla viticoltura, i cui terreni sono costituiti da marne, calcari marnosi, arenarie, gessi e conglomerati. Il *Piano alto di Cuneo* è infine costituito da materiali alluvionali che si sono depositati, dando origine ad un basso ripiano.

I vitigni



Il *Piemonte* conta su 46.300 ettari vitati, per il 68% con uve a bacca nera e per il 32% a bacca bianca. Il vitigno più coltivato è la *Barbera*, con quasi il 30% della superficie. Il secondo è il *Dolcetto*, mentre il *Nebbiolo* arriva a fatica al 10%. Seguono vitigni autoctoni, come il *Freisa* e il *Grignolino*, il *Cortese*, l'*Erbaluce* e il *Timorasso*.

Vitigni internazionali

In *Piemonte* si coltivano anche molti vitigni internazionali, primo fra tutti lo *Chardonnay*, con il 2% della superficie vitata, seguito dal *Pinot nero* (<1%), ambedue impiegati soprattutto per la spumantizzazione con il metodo classico, rappresentato in regione dalla denominazione *Alta Langa DOCG*. *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* sono anch'essi presenti in regione, ciascuno con meno dell'1% della superficie vitata, e sono impiegati soprattutto in uvaggio con vitigni locali.

Vitigni autoctoni e locali



Nebbiolo (4.500 ha, 9%)

Il *Nebbiolo*, così chiamato per via della sua vendemmia tardiva, viene coltivato nelle *Langhe* e nel nord del *Piemonte* (dove viene chiamato *Spanna*) e dà origine ai più famosi vini piemontesi, come il *Barolo* e il *Barbaresco*. Se ne conoscono tre cloni principali, il *Lampia*, il *Michet* e il *Rosé*, in genere mescolati nei vigneti. Il *Michet* è più intenso a livello aromatico, mentre il *Rosé*, più scarico, sta via via scomparendo.



Barbera (13.900 ha, 30%)

La *Barbera* è diffusa in *Piemonte* in particolare nelle zone di *Asti* ed *Alba*. Per quanto poco sensibile al *terroir*, si possono riscontrare nei vini alcune caratteristiche ascrivibili alle zone di produzione. In passato il suo vino era considerato “rustico”, per l'elevata acidità, ma oggi giorno se ne ottengono anche ottimi vini di pronta beva, o altri, più longevi e di buona struttura.



Dolcetto (6.000 ha, 13%)

Il *Dolcetto* ha origine tra il *Piemonte*, in particolare nel *Monferrato*, e la *Liguria*, soprattutto nell'*Imperiese*, dove è conosciuto come *Ormeasco*. L'origine del suo nome sembra derivi dall'elevata dolcezza dell'uva matura. Se *Barbera* e *Nebbiolo* sono più acido il primo e più duro, per via dei tannini, il secondo, il *Dolcetto* presenta bassa acidità e bouquet suadente, che lo rendono più morbido al palato.



Brachetto (1.250 ha, 3%)

Il *Brachetto* è un vitigno autoctono a bacca nera, coltivato nella zona di *Acqui Terme*, in *Piemonte*, dove dà vita alla denominazione *Brachetto d'Acqui DOCG*. Se ne ricava uno spumante dolce, elaborato con il metodo *Charmat* ed una meno comune versione passita. Si tratta di un *vitigno aromatico*, ossia dotato di forti profumi varietali, che caratterizzano sia il vino che le bacche mature.



Freisa (1.000 ha, 2%)

La *Freisa* è diffusa nel *Monferrato Astigiano* e *Casalese*, nella *Langa Cuneese*, nelle *colline Torinesi*, nelle colline del *Saluzzese*, del *Pinerolese*, del *Canavese* e del *Novarese*. È un vitigno rustico, ideale in quest'area di scarse precipitazioni estive. Si utilizza sia in purezza che nei tagli, in tutta la regione. Il vino può supportare invecchiamenti di medio termine, ma il suo profilo gusto-olfattivo lo rende più adatto ad un consumo immediato.



Grignolino (900 ha, 2%)

Il *Grignolino* viene coltivato tra i *Colli Astigiani* ed *Alessandrini* e nel *Monferrato Casalese*, in alcune zone della provincia di Cuneo, e nell'*Oltrepò Pavese*, dove è conosciuto come *Barbesino*. Il suo nome probabilmente viene dal dialetto astigiano "*grignòle*", cioè vinaccioli, di cui i suoi acini sono particolarmente ricchi. Viene spesso vinificato in uvaggio con *Barbera* e *Freisa* dando dei vini di una colorazione più intensa e maggior equilibrio.



Moscato bianco (9.700 ha, 21%)

Il *Moscato bianco* è un vitigno aromatico a bacca bianca della famiglia dei Moscati, coltivato in tutta Italia. Dalla grande acidità, dà vita a moltissimi vini, soprattutto spumantizzati e passiti, il più delle volte dolci. E' legato al Piemonte per la sua storia e per la diffusione nella regione, dove è protagonista degli spumanti *Asti DOCG* e del tradizionale *Moscato d'Asti*, dolce e lievemente frizzante.



Cortese (2.600 ha, 6%)

Il *Cortese* è il vitigno autoctono a bacca bianca più coltivato in *Piemonte*, presente nella regione sin dal '700 e diffuso soprattutto a sud di *Alessandria*, da Ovada fino ai Colli Tortonesi. E' dell'*Alessandrino* il suo vino più famoso, il *Cortese di Gavi DOCG*, che raggiunge i più alti livelli qualitativi della regione. L'acidità intrinseca dei suoi mosti lo rende anche adatto alla spumantizzazione col Metodo classico.



Erbaluce (310 ha, <1%)

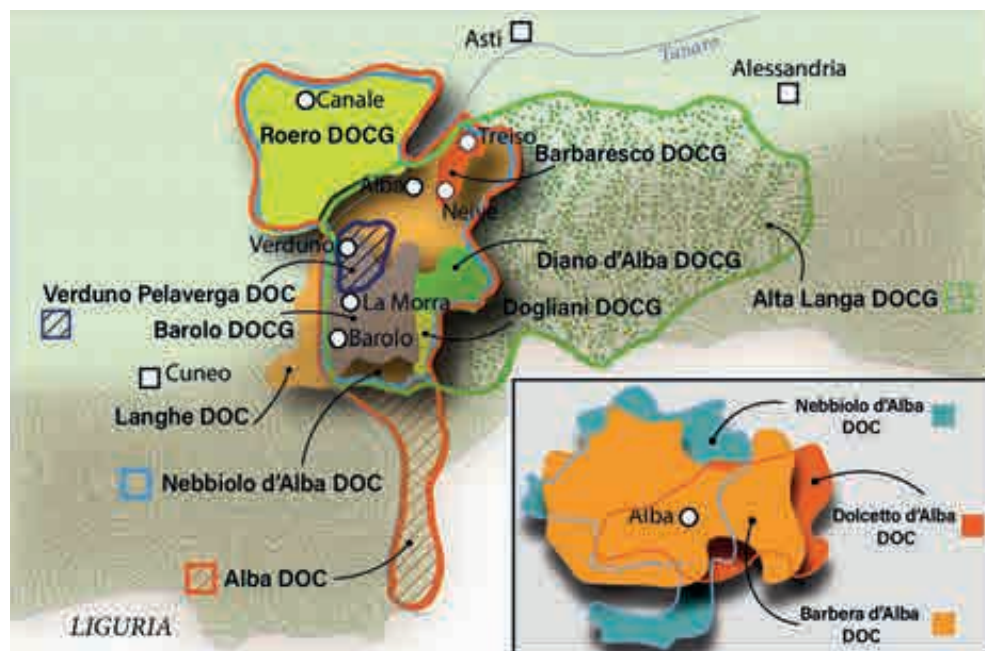
L'*Erbaluce* è un vitigno autoctono del *Piemonte*, la cui origine è nel basso *Monferrato* e nella zona subalpina del *Cannave*. Il nome sembra derivi dal latino "*Alba Lux*" (luce dell'aurora) per la luminosità dei suoi acini. E' un vitigno molto versatile, grazie alla sua spiccata acidità, e se ne ottengono diverse tipologie di vino, dai vini secchi, agli spumanti, ai vini dolci passiti, anche *botittrizzati*.

Gli altri vitigni autoctoni della regione

Il patrimonio ampelografico del Piemonte è assai vasto, anche se pochi sono i vini regionali che sono arrivati alla notorietà al di fuori dei suoi confini. Tra quelli a bacca nera, il *Pelaverga* e il *Pelaverga piccolo*, che in comune hanno solo il nome e che vengono coltivati nel Saluzzese; il *Ruchè* di Castagnole Monferrato, la *Vespolina*, la *Bonarda Piemontese* e la *Croatina*, coltivati nell'Alto Piemonte assieme al Nebbiolo. Tra i vitigni a bacca bianca il *Timorasso* dei Colli Tortonesi, divenuto recentemente di gran moda, l'*Arneis*, che dà vita ai vini bianchi del *Roero* e la *Favorita*, anch'essa coltivata nel *Roero* e nel *Tortonese* e riconosciuta come biotipo del Vermentino.

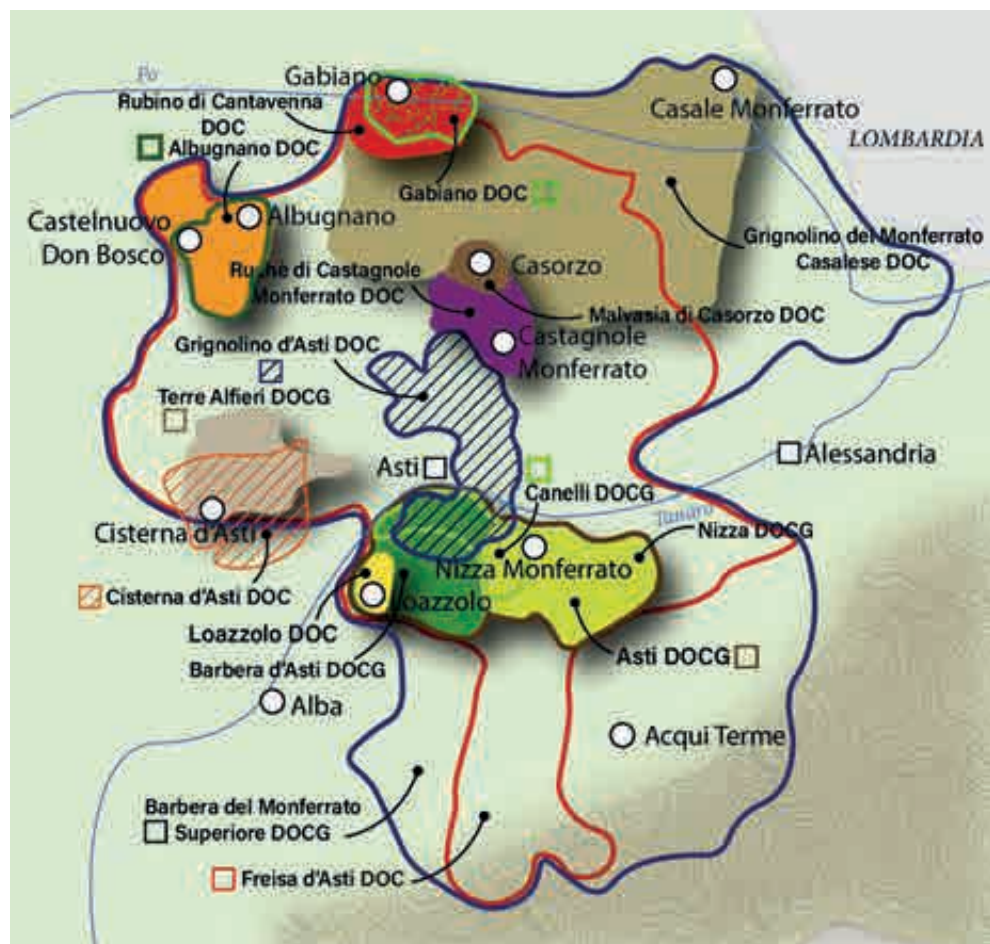
Le Zone del Vino

Le Langhe e il Roero



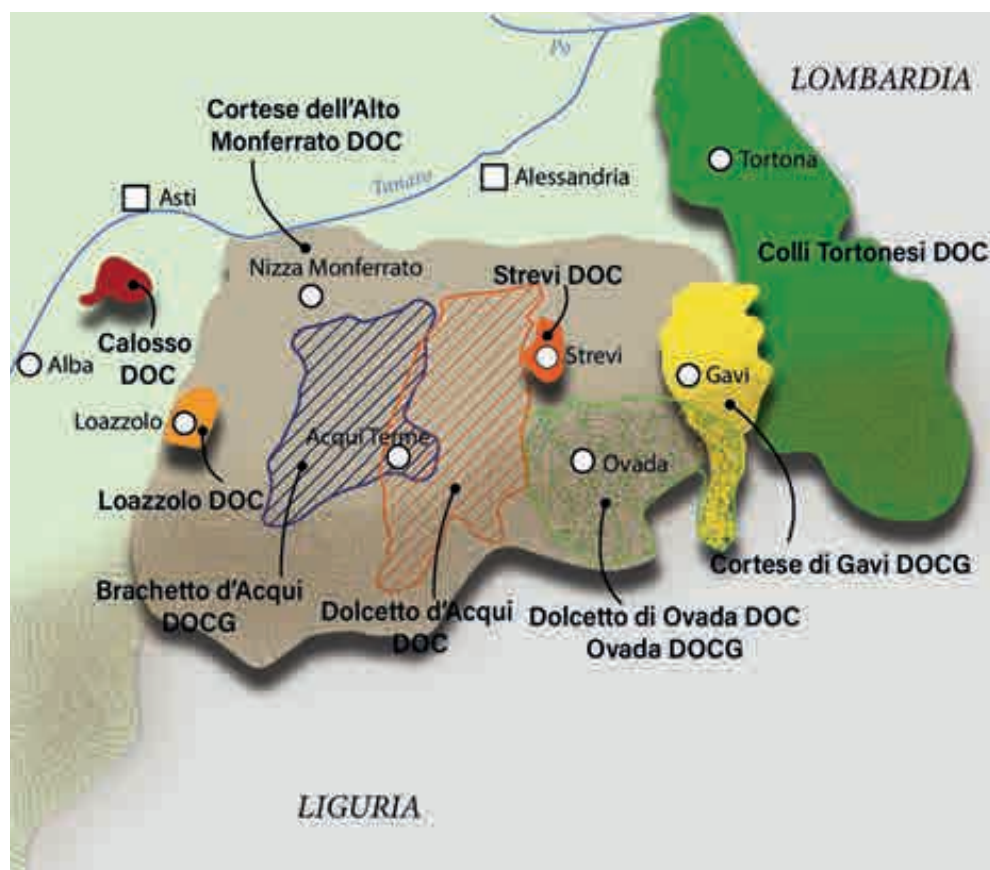
Il fiume *Tanaro* divide le *Langhe* dal *Roero*, le prime alla sua destra orografica, a sud-est del fiume il secondo alla sua sinistra, verso nord-ovest. Qui il suolo ha morfologia diversa tra la zona di *Barolo* e *La Morra*, ricca di marne azzurre, meno compatte, detta *Area Tortoriana*, e l'*Area Elveziana*, ricca di marne grigie e brune molto compatte, cui appartengono i comuni di *Serralunga d'Alba*, *Monforte* e *Castiglione Falletto*. Le *Langhe* racchiudono le denominazioni *Barolo* e *Barbaresco DOCG*, i cui vini hanno carattere più austero, mentre il *Roero*, con i suoi terreni più soffici e permeabili, dà un *Nebbiolo* più minerale e delicato. Il *Nebbiolo*, presente anche nell'Alto Piemonte, si esprime quindi in modi diversi, non solo in funzione delle tecniche di vinificazione e della durata della maturazione, ma anche e soprattutto per le caratteristiche del *terroir*, che esprime in maniera diversa. Queste terre non significano però solamente *Nebbiolo*: nelle *Langhe* si producono molti altri vini, primo tra tutti il *Barbera d'Alba DOC*, e i *Dolcetti*, a partire dal *Dogliani DOCG*, fino al *Dolcetto d'Alba* e di *Diano d'Alba*. Da ricordare anche il bianco *Langhe Favorita DOC*, dall'omonimo vitigno, parente stretto del *Vermentino*, e per finire, la denominazione *Alta Langa DOCG*, dedicata allo spumante metodo classico, da *Pinot nero* e *Chardonnay*. Nella *DOC Verduno Pelaverga*, a sud-ovest di *Alba*, l'unico vino, rosso, si produce con uno dei vitigni più rari del Piemonte, il *Pelaverga piccolo*.

Il Monferrato Astigiano



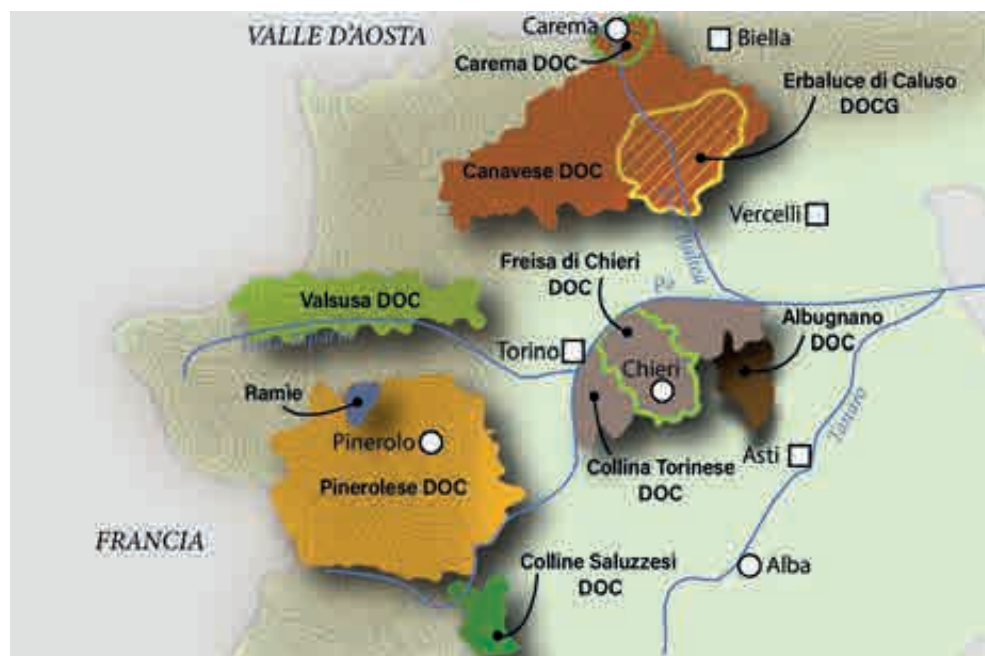
Il *Monferrato* include le province di *Alessandria* e *Asti*, arriva a sud fino ai piedi dell'Appennino, a ovest alle *Langhe*, a nord-est alla *Lombardia* e ad ovest alle *Colline torinesi*. La parte nord è il *Monferrato Astigiano*, che, con le sue 23 denominazioni, che si incrociano e sovrappongono in un inestricabile groviglio, si estende fino ai Colli Casalesi. Nella sottozona *Casalese* della *DOC Monferrato* si coltiva il *Grignolino*, con la *DOC Grignolino del Monferrato Casalese*, oltre alla *Freisa*, alle *Malvasie* a bacca nera di *Casorzo* e di *Schierano*, e alla *Barbera*, con la *Barbera del Monferrato DOC* e del *Monferrato Superiore DOCG*. Le *DOC Gabiano* e *Rubino di Cantavenna* includono vini rossi basati sulla *Barbera*, presente anche nell'*Astigiano*, con la *DOCG Barbera d'Asti*. Dedicata al *Moscato* bianco è l'*Asti DOCG*, con le sottozone *Strevi*, *Santa Vittoria d'Alba* e *Canelli*, recentissimamente promossa a *DOCG* (*Canelli o Moscato di Canelli DOCG*), e la *DOC Loazzolo*, con il raro vino passito prodotto nel comune omonimo.

L'Alto Monferrato



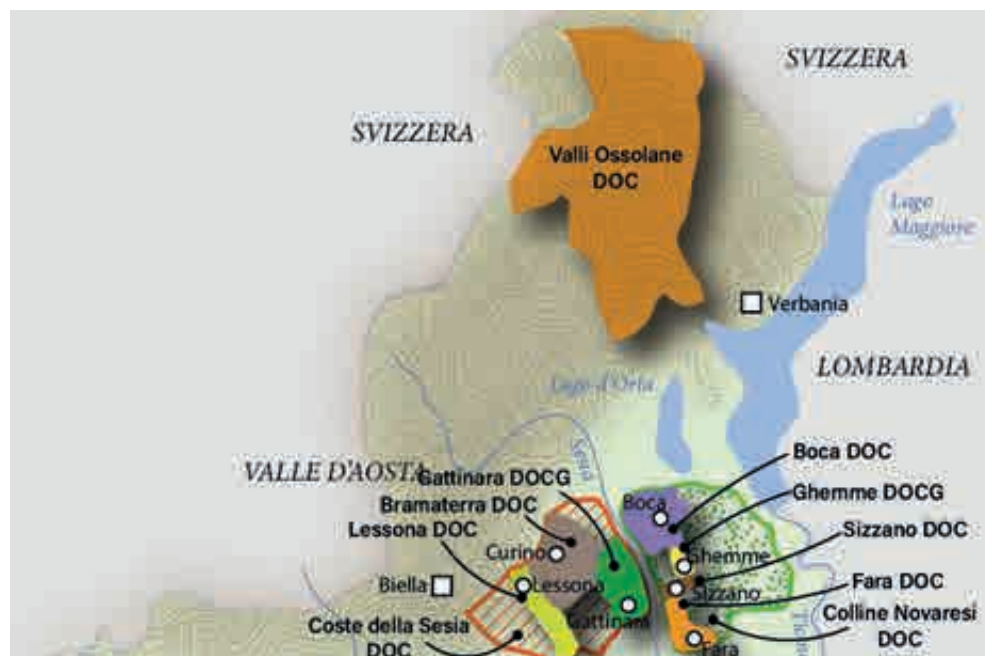
A sud c'è invece l'*Alto Monferrato*, che dalla piana di Alessandria arriva fino all'Appennino Ligure. La piccola *DOC Calosso* è focalizzata sul vitigno autoctono a bacca nera Gamba rossa, con la tipologia passita "*Passarà*" che affianca la base e la riserva. La zona di Acqui è nota per il famoso spumante dolce *Brachetto d'Acqui DOCG*, oltre che per il *Dolcetto d'Acqui DOC*. Invece, la piccola *DOC Strevi* è dedicata al *Moscato passito*. Le denominazioni *Ovada DOCG* e *Dolcetto di Ovada DOC* sono anch'esse dedicate al Dolcetto. Al Cortese, primo vitigno autoctono a bacca bianca per superficie coltivata in Piemonte, sono dedicate le *DOC Cortese dell'Alto Monferrato* e la *DOCG Gavi o Cortese di Gavi*. Nel Tortonese la *DOC Colli Tortonesi* vede tra i numerosi suoi protagonisti il *Timorasso*, sche dà un vino complesso e di grande struttura, noto anche come *Derthona*. Per finire, la vasta *DOC Monferrato* racchiude tutto il Monferrato Astigiano (con la sottozona "*Casalese*") e l'Alto Monferrato, con le tipologie Freisa e Dolcetto in purezza, un bianco basato sul Cortese, un rosso a base di vitigni locali e internazionali e la versione rosato ("*Chiarretto*" o "*Ciaret*").

L'Ovest del Piemonte



Le zone vinicole lungo la fascia pedemontana a ovest del Piemonte includono la DOC *Colline Saluzzesi*, con tipologie dedicate a vitigni autoctoni, tutti a bacca nera, come *Quagliano*, *Pelaverga*, *Chatus*, oltre alla *Barbera*. Più a nord la DOC *Pinerolese*, include anch'essa solo vini rossi, ottenuti con i principali vitigni Piemontesi, e il *Ramie*, vino ottenuto dagli autoctoni *Avanà*, *Avarengo* e *Neretto di Bairo*, mentre una tipologia è dedicata al *Doux d'Henry*, che, nonostante il nome francese, è autoctono della zona. Spostandoci ancora più a nord, la DOC *Canavese*, oltre ai vini rossi a base di *Nebbiolo*, *Barbera*, *Bonarda*, *Freisa*, *Neretto* ed *Uva rara*, include una tipologia di vino bianco, fermo e spumante, prodotta con il vitigno *Erbaluce*, cui è dedicata anche la *DOCG Caluso o Erbaluce di Caluso*, territorialmente inclusa nella prima. La piccolissima *Carema DOC* occupa la punta più settentrionale della zona, a ridosso con la Valle d'Aosta, con un unico vino a base di *Nebbiolo*, anche in versione riserva, da vigneti che arrivano fino a oltre 700 m, coltivati con i caratteristici allevamenti a pergola. La *DOC Collina Torinese*, subito a est del capoluogo, comprende un territorio abbastanza ampio, i cui vini rossi vengono prodotti con i vitigni *Barbera*, *Bonarda*, *Freisa*, *Malvasia di Schierano* (a bacca nera) e *Cari*, nome localmente attribuito al vitigno *Pelaverga grosso*. Nel suo territorio rientrano anche i confini della denominazione *Freisa di Chieri DOC*, nelle cui tipologie il vitigno è declinato come fermo, frizzante e spumante, sia secco che dolce. La *DOC Albugnano* comprende invece un vino rosso e rosato basato sul *Nebbiolo*.

L'Alto Piemonte



Per *Alto Piemonte* intendiamo le zone vinicole poste al sud delle Alpi, nelle provincie di *Novara*, *Vercelli*, *Biella* e *Verbano-Cusio-Ossola*. Questa è una delle zone in cui il *Nebbiolo* riesce a dare vini di altissima qualità ed infatti rappresenta la parte dominante nei vigneti locali, accompagnato da *Croatina*, *Bonarda piemontese* e *Uva rara*. In quest'area, lo sviluppo dell'industria tessile e la coltivazione del baco da seta, hanno rischiato di far scomparire la viticoltura, situazione aggravata all'inizio dello scorso secolo dal flagello della *fillossera*. Oggi, meno di 1.000 ettari vitati sono dedicati ad una viticoltura di qualità, in un territorio dalla morfologia variegata in cui sono presenti numerose denominazioni di origine. Il *Nebbiolo* trova le sue due massime espressioni, in termini di finezza e longevità, nelle *DOCG Gattinara* e *Ghemme*. La prima è in provincia di Vercelli, la seconda in provincia di Novara, ad est del fiume Sesia. Le *DOC Fara* e *Sizzano* sono anch'esse in provincia di Novara, con vini rossi prodotti con i numerosi vitigni locali. Il *Bramaterra DOC*, anche in versione riserva, è un vino ottenuto dal *Nebbiolo* (*Spanna*) dal 50 all'80 %, con *Croatina*, *Bonarda* e *Vespolina*. La *DOC Boca*, a nord del Novarese, ha vini simili, ma con percentuali di *Nebbiolo* dal 70 al 90%. La *DOC Valli Ossolane*, al confine con la Svizzera, vede quattro tipologie di vino, che al *Nebbiolo*, assieme alla *Croatina*, affiancano anche il *Merlot*, e una delle quali è un vino bianco prodotto con lo *Chardonnay*. L'intera zona è racchiusa in due *DOC di ricaduta*, *Costa della Sesia DOC* in provincia di Vercelli e *Colline Novaresi DOC* in provincia di Novara.

La Zonazione, storia e finalità

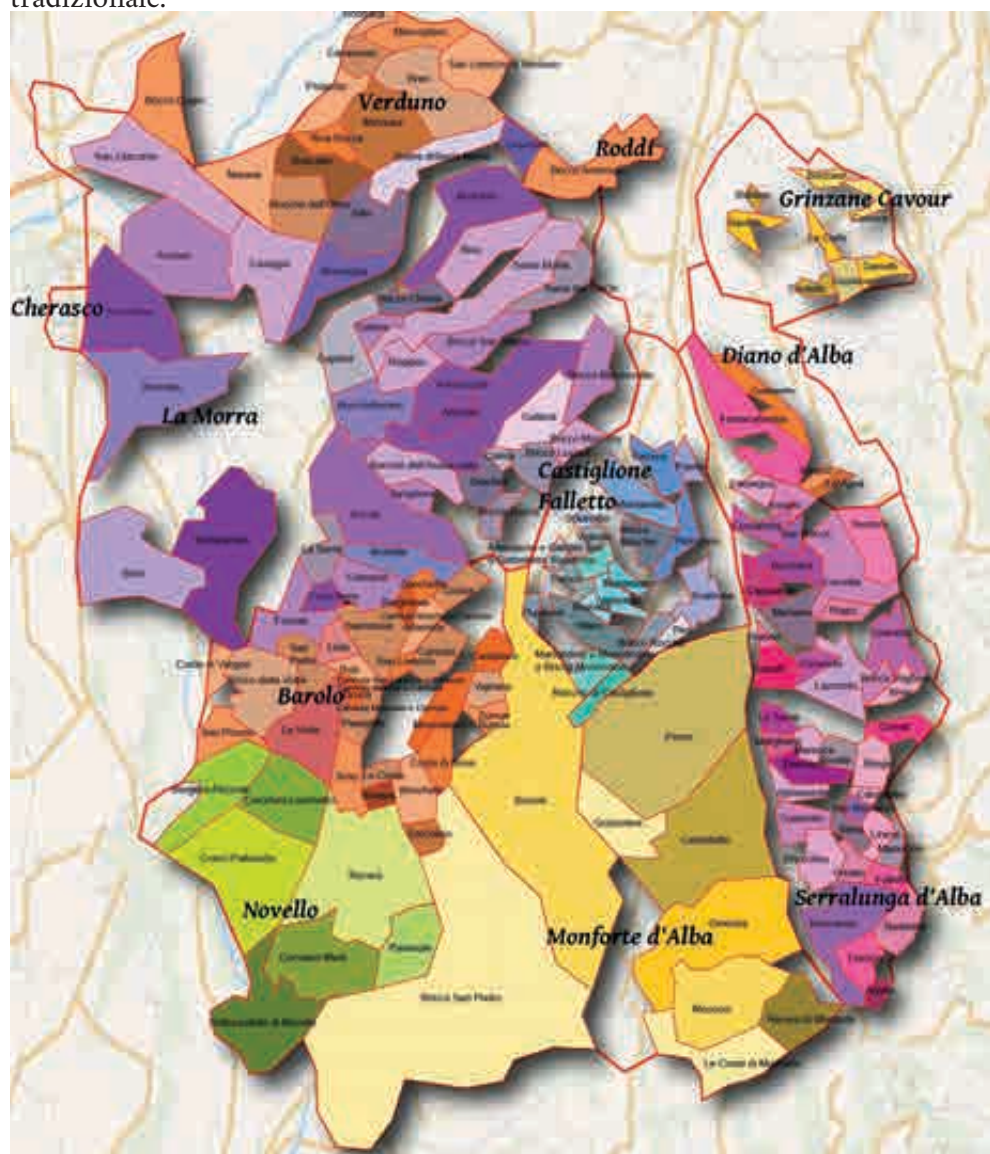
La “zonazione” è lo studio di un’area di produzione vinicola per determinare l’impatto dei diversi aspetti microclimatici e pedologici sulla qualità delle uve e dei vini che se ne ottengono. Già nell’800 in Francia si comprese l’importanza del *terroir* per la qualità dei vini prodotti e le più importanti aree vinicole, come Bordeaux, Champagne e Borgogna, fin da allora valutano il pregio di un vino utilizzando “*classements*” basati sui “*crus*” letteralmente “microzone” nelle quali si suddivide il *terroir* di provenienza. Per far questo, il territorio sotto esame viene ripartito in zone omogenee dal punto di vista pedoclimatico, delle quali vengono valutate le potenzialità produttive, rispetto a uno o più vitigni e obiettivi enologici. Lo studio dell’interazione vite-ambiente, il miglioramento della qualità dei vigneti, ma anche la valorizzazione del territorio e della sua vocazionalità viticola rientrano tra gli obiettivi della zonazione. I moderni studi di zonazione comprendono indagini pedologiche, agronomiche, microvinificazioni, analisi di laboratorio e sensoriali eseguite in funzione delle zone delimitate con strumenti di cartografia avanzata, utilizzando anche sistemi GIS (*Geographic Information System*) per catalogare i dati del territorio.

Le Menzioni o Unità Geografiche Aggiuntive

Il *Testo Unico del Vino*, che riunisce le principali norme italiane in materia di viti e vino, prevede che per i vini DOP sia consentito il riferimento a *Unità Geografiche Aggiuntive* (UGA), più piccole, localizzate all’interno della stessa sottozona, ove presente, a condizione che le uve da esse provenienti siano vinificate separatamente. Tali unità geografiche possono corrispondere a comuni, frazioni o zone amministrative o aree geografiche locali. La lista delle unità aggiuntive deve essere allegata al disciplinare di produzione. La spinta commerciale verso nuovi marchi ed attributi per legare i prodotti agroalimentari al territorio, sta spingendo sempre più consorzi ad intraprendere studi di zonazione e a creare proprie unità aggiuntive, per la gioia di chi si appassiona di enografia e di classificazione dei vini. La prima ad adottarle è stata la *Barbaresco DOCG*, nel 2007. Nel 2009 si è aggiunta la *Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG*, con la menzione “*Rive*”, 43 “*crus*” di cui 12 prendono il nome del comune in cui sono coltivate e 31 da una sua frazione. Nel 2010 la *DOCG Barolo* ha ufficializzato le 181 *menzioni tradizionali*, già a vario titolo utilizzate fin dagli anni ‘70. Più di recente, la *DOC Soave* ha individuato dal 2017 33 UGA, di cui 29 della zona classica e la *DOCG Chianti Classico*, 11 UGA, applicabili alla tipologia *Gran Selezione*, che appariranno in etichetta a partire dalla vendemmia 2022. Altre denominazioni, come la *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC*, con i suoi 23 Castelli, progettano di farlo in futuro.

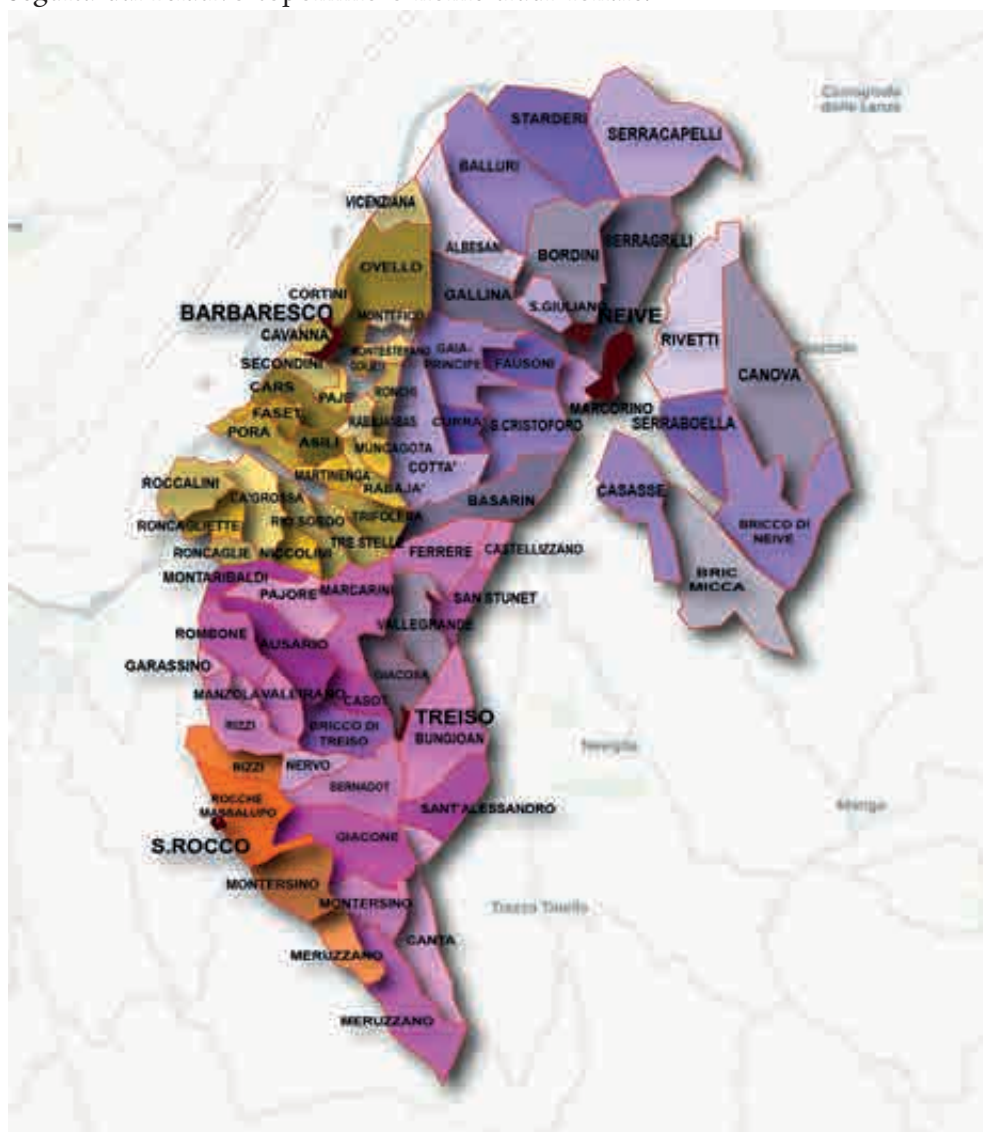
Le Menzioni Geografiche Aggiuntive del Barolo

A seguito di oltre vent'anni di studio e classificazione delle diverse zone in cui tradizionalmente, già dagli anni '70 veniva suddivisa la denominazione, a partire dalla vendemmia del 2010, ai vini *Barolo* e *Barolo riserva DOCG* può essere ufficialmente inserita in etichetta una *menzione geografica aggiuntiva*. Le menzioni del Barolo sono ben 181, corrispondenti ad altrettante parcelle di territorio. Le suddette menzioni geografiche aggiuntive possono essere accompagnate dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.



Le Menzioni Geografiche Aggiuntive del Barbaresco

Il Barbaresco DOCG è stata la prima denominazione in Italia a consentire l'inserimento in etichetta delle *Menzioni Geografiche Aggiuntive* (MGA), a partire della vendemmia del 2007. Per il *Barbaresco e Barbaresco Riserva DOCG* gli studi di zonazione basati sui *crus* legati a toponimi tradizionali ha dato vita inizialmente a 66, poi a 75 menzioni aggiuntive, per altrettante parcelle di territorio nelle quali è stata suddivisa la denominazione. Le suddette menzioni geografiche aggiuntive possono essere accompagnate dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale.



Vini regionali in evidenza



Barolo

Il *Barolo* è una delle massime espressioni del *Nebbiolo*. Il clima, con rischi di gelate in primavera, piogge e nebbie in autunno, comporta una forte differenziazione tra vini di annate diverse. I vini *tradizionali*, robusti e tannici, sono affinati in botti grandi, mentre gli innovativi, più morbidi e gentili, in tutto o in parte in *barriques*. Il colore è granato tenue e profumi eleganti, con note fruttate, floreali e i sentori balsamici e speziati dovuti all'affinamento.



Barbaresco

Il *Barbaresco*, anch'esso uno dei più iconici vini del *Nebbiolo*, risente di una *forte differenziazione tra annate diverse*, e anche tra i comuni della zona si notano differenze tra i vini. A *Treiso* c'è più *eleganza*, a *Neive* più *longevità* e a *Barbaresco* più *struttura*. Il Barbaresco ha colore granato tenue, profumi eleganti con note fruttate e floreali, sentori balsamici e speziati dall'affinamento in botte, tannino austero ma al tempo stesso vivace.



Barbera

La *Barbera* è uno dei vitigni più diffusi nel *Nord-ovest* d'Italia, e trova in *Piemonte* le sue massime espressioni, con vini sia in purezza che in uvaggio. I vini sono diversi a seconda della provenienza, ma i *tratti comuni* sono il *colore rosso rubino* a volte brillante, *l'intensità e complessità al naso*, con note fruttate, floreali e speziate, la buona struttura, acidità e tannini di media intensità.



Dolcetto

Il *Dolcetto* interessa in *Piemonte* almeno *sette* denominazioni, sia *DOCG* che *DOC*. Rappresenta il vino del consumo quotidiano, in contrapposizione con i grandi vini rossi presenti in regione. Il nome viene dall'elevata dolcezza dell'uva, mentre il vino ha colore rosso rubino, a volte con riflessi violacei, acidità modesta e al naso profumi di liquirizia, mandorla amara, more e ciliegie.



Freisa

Il *Freisa* è un vino praticamente sconosciuto al di fuori del Piemonte ed è un peccato, perché si tratta di un vino originale nella sua semplicità, leggero, profumato, elegante, dai tannini delicati e di una bevibilità incredibile. Il *Freisa* è per i Piemontesi la classica bottiglia da tutti giorni, estremamente versatile nell'abbinamento, ma il cui ideale sono i grandi antipasti piemontesi, a partire dal vitello tonnato.



Cortese

Il *Cortese* trova la sua zona di elezione in provincia di *Alessandria*, da *Ovada* fino ai *Colli Tortonesi*. Il vino più famoso è il *Gavi DOCG*, vinificato da uve Cortese in purezza. I vini sono in genere giovani e freschi, ma un più lungo affinamento in bottiglia li arricchisce di carattere e complessità. La freschezza è il suo punto di forza, ma presenta anche intensità, buona struttura ed equilibrio.



Erbaluce

L'*Erbaluce* è un vitigno originario del *Canavese*, in provincia di *Torino*. L'acidità dei suoi mosti lo rende adatto per tutte le tipologie, di vino, inclusi gli *spumanti*, *classici* e *charmat*. Il *Caluso passito* è uno tra i migliori vini da dessert in Italia, dal colore giallo dorato e ampio al naso. Il vino *fermo e secco*, il più diffuso, è sapido e fresco, fruttato, con note floreali ed un leggero sottofondo agrumato.



Timorasso

Il *Timorasso* è coltivato esclusivamente sui *Colli Tortonesi*, di cui è autoctono. E' un vitigno che dà vini cui l'invecchiamento dona fascino, intensità e complessità aromatica. Viene vinificato prevalentemente in purezza e in acciaio, per esaltare i fini profumi fruttati e floreali tipici del vitigno. Un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione, dai 6 ai 12 mesi, mette in risalto la sua struttura e complessità.

Le Denominazioni di Origine del Piemonte

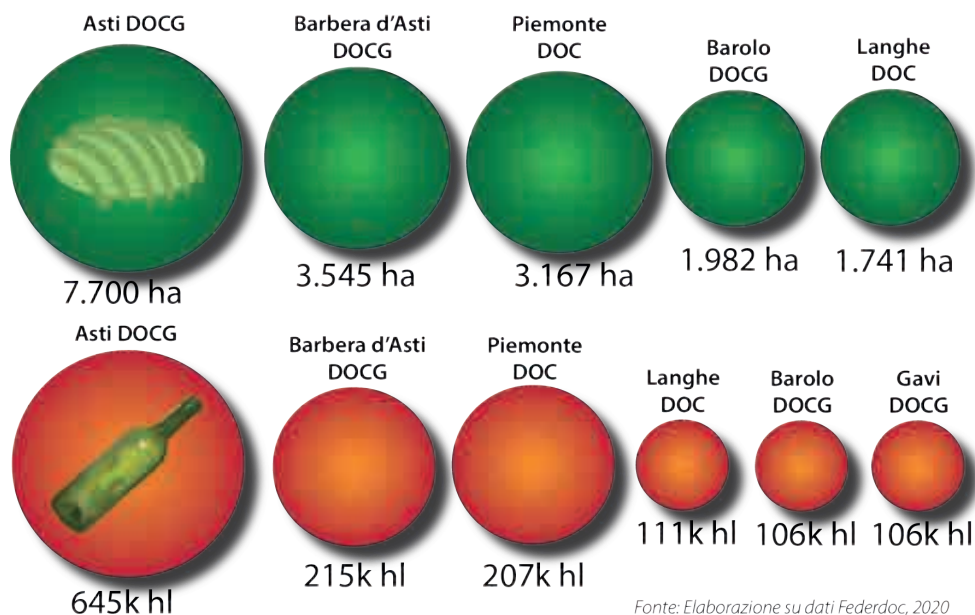
DOCG

Alta Langa DOCG, Asti DOCG, Barbaresco DOCG, Barbera d'Asti DOCG, Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Barolo DOCG, Brachetto d'Acqui o Acqui DOCG, Canelli o Moscato di Canelli DOCG, Dogliani DOCG, Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba DOCG, Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG, Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG, Gattinara DOCG, Gavi o Cortese di Gavi DOCG, Ghemme DOCG, Nizza DOCG, Roero DOCG, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, Terre Alfieri DOCG

DOC

Alba DOC, Albugnano DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera del Monferrato DOC, Boca DOC, Bramaterra DOC, Calosso DOC, Canavese DOC, Carema DOC, Cisterna d'Asti DOC, Colli Tortonesi DOC, Collina Torinese DOC, Colline Novaresi DOC, Colline Saluzzesi DOC, Cortese dell'Alto Monferrato DOC, Coste della Sesia DOC, Dolcetto d'Acqui DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Dolcetto d'Asti DOC, Dolcetto di Ovada DOC, Fara DOC, Freisa d'Asti DOC, Freisa di Chieri DOC, Gabiano DOC, Grignolino d'Asti DOC, Grignolino del Monferrato Casalese DOC, Langhe DOC, Lessona DOC, Loazzolo DOC, Malvasia di Casorzo o Casorzo DOC, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC, Monferrato DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Piemonte DOC, Pinerolese DOC, Rubino di Cantavenna DOC, Sizzano DOC, Strevi DOC, Valli Ossolane DOC, Valsusa DOC, Verduno Pelaverga o Verduno DOC

Denominazioni per superficie vitata e produzione



Fonte: Elaborazione su dati Federdoc, 2020

La cucina tradizionale Piemontese

La cucina del *Piemonte*, ricco di colline, montagne e zone pianeggianti, rispetta le caratteristiche del territorio subendo anche qualche influenza dalla vicina Francia. Dalle pianure del Vercellese, il *riso* è protagonista di moltissime ricette, mentre dalle colline dell'Albese il *tartufo bianco* caratterizza i piatti locali, come molti altri prodotti del bosco, come i funghi e le nocciole. Molti

Indice dei Vitigni

Sono circa 140 i più importanti vitigni coltivati in Italia, la cui superficie rappresenta più dell'80% del totale dei 630.000 ha coltivati a vite nel nostro Paese. Il rimanente 20% viene suddiviso tra oltre 500 ulteriori varietà, inclusi molti cloni locali, alcune delle quali non arrivano a raggiungere i 10 ettari complessivi, a testimonianza della vastissima biodiversità che caratterizza la nostra viticoltura.

Aglanico	46, 226	Croatina	102, 152
Aglanico del Vulture	248	Dolcetto	48, 116, 143
Albana	161	Durella	76
Albarola	143	Erbaluce	117
Ancellotta	151	Falanghina	226
Ansonica	39, 266	Fiano	227
Barbera	44, 102, 115	Fortana	152
Bellone	203	Frappato	267
Biancame	184	Freisa	116
Bombino bianco	238	Fumin	133
Bombino nero	238	Gaglioppo	49, 255
Bosco	143	Garganega	38, 75
Bovale	278	Glera	36, 75
Brachetto	116	Glera lunga	76
Cabernet sauvignon	45	Grecanico dorato	266
Cagnina	161	Grechetto	194
Cagnulari	279	Greco	227
Calabrese	44, 256, 266	Greco bianco	256
Canaiolo nero	170	Greco nero	255
Cannonau	48, 277	Grignolino	116
Carignano	278	Grillo	39, 266
Catarratto	36, 265	Groppelli	103
Cesanese	203	Inzolia	39, 266
Chardonnay	37	Kerner	91
Ciliegiolo	143, 170	Lacrima	185
Cococciola	212	Lagrein	90
Coda di volpe	227	Lambruschi	49, 103
Cornalin	133	Lambrusco a foglia frastagliata	90
Cortese	117	Maceratino	185
Corvina	47, 77	Magliocco canino	255

Malvasia bianca di Basilicata	249	Raboso Piave	77
Malvasia bianca di Candia	202	Refosco dal peduncolo rosso	64
Malvasia bianca lunga	184	Ribolla gialla	63
Malvasia del Lazio	203	Rondinella	77
Malvasia istriana	63	Rossese	142
Malvasia nera di Basilicata	249	Sagrantino	194
Malvasie	41	Sangiovese	42,160,169,183,193,203,
Marzemino	90		212,221,248
Merlot	43	Sauvignon	40
Molinara	77	Schiava	89
Monica	278	Schioppettino	64
Montepulciano	43, 183,211,220, 249	Sylvaner verde	91
Montonico bianco	256	Syrah	47
Moscato bianco	38, 117, 134	Tazzelenghe	64
Moscato giallo	91	Teroldego	89
Mostosa	161	Tintilia	221
Nasco	279	Tocai friulano	41, 62
Nebbiolo	103, 115, 132	Traminer aromatico	90
Negro Amaro	46, 237	(Gewürtztraminer)	
Nerello cappuccio	256	Trebbiani	211, 220
Nerello mascalese	267	Trebbiano abruzzese	35
Nosiola	91	Trebbiano di Soave	103
Nuragus	278	Trebbiano romagnolo	35, 160
Ortrugo	152	Trebbiano spoletino	194
Pascale	279	Trebbiano toscano	34,169,185,193
Passerina	184, 212	Uva di troia	238
Pecorino	185, 212	Uva Longanesi	161
Perricone	267	Verdello	194
Petit rouge	132	Verdicchio	184
Petite arvine	134	Verduzzo friulano	62
Picolit	63	Verduzzo trevigiano	76
Piedirosso	227	Vermentino	40,142,170,277
Pigato	142	Vernaccia di Oristano	279
Pignoletto	152	Vernaccia di San Gimignano	170
Pignolo	64	Vespaiola	76
Pinot grigio	37	Vien de Nus	133
Prie blanc	133	Vitovska	63
Prie rouge	134	Vuillermin	134
Primitivo	45, 137,249	Zibibbo	267

Indice dei Vini

In Italia vi sono più di 500 *denominazioni di origine*, tra DOP e IGP, che danno vita a più di 6000 diverse *tipologie di vino*, ottenute declinando ciascuna denominazione per i diversi vitigni o uvaggi/assemblaggi previsti dai disciplinari. Molti di questi vini hanno grande rilevanza storica e culturale, rappresentando l'eccellenza dei territori e delle denominazioni di riferimento. In molti altri casi si tratta di vini marginali dal punto di vista quantitativo, spesso difficili, se non quasi impossibili, da reperire sul mercato. Nella stesura dei testi, analizzando il panorama enologico di ciascuna regione Italiana, abbiamo menzionato circa 120 tipologie di vino, le più significative per i territori di origine e che rappresentano, a livello di mercato, oltre il 90% della produzione vinicola della Penisola. Queste includono vini prodotti sia con vitigni autoctoni che internazionali, i quali in alcuni casi si sono integrati nella viticoltura locale tanto da divenire quasi delle icone rappresentative del territorio. Ricordiamo ad esempio il Pinot nero nell'Oltrepò Pavese, il Pinot grigio ed il Müller-Thurgau nel Trentino, il Sauvignon in Friuli, Merlot e Cabernet sauvignon a Bolgheri e molti altri. L'elenco che segue raccoglie quindi i vini la cui conoscenza dovrebbe essere "sulla punta delle dita" del *wine lover* informato.

Aglianico del Taburno	232	Cesanese	206
Aglianico del Vulture	250	Chambave Muscat	137
Albana	164	Chardonnay	95
Aleatico di Gradoli	206	Chianti	177
Amarone	83	Cinque Terre Sclacchetrà	146
Asprinio	232	Cirò rosso	260
Barbaresco	126	Cortese	127
Barbera	126	Dolcetto	126
Barolo	126	Durello	83
Bianchetto del Metauro	188	Enfer d'Arvier	137
Blanc de Morgex et de La Salle	137	Erbaluce	127
Bombino nero	242	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone	206
Bonarda dell'Oltrepò Pavese	109	Falanghina	231
Brunello di Montalcino	177	Falerno del Massico	232
Cagnina di Romagna	164	Fiano di Avellino	231
Cannonau	282	Franciacorta	108
Carignano del Sulcis	282	Frascati	206
Catarratto	271	Freisa	127
Cerasuolo d'Abruzzo	215	Friulano	69

Indice delle Denominazioni

DOCG	Regione	pag.
Aglanico del Taburno DOCG	Campania	228
Aglanico del Vulture Superiore DOCG	Basilicata	250
Alta Langa DOCG	Piemonte	118
Amarone della Valpolicella DOCG	Veneto	78
Asti DOCG	Piemonte	119
Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli DOCG	Veneto	80
Barbaresco DOCG	Piemonte	118
Barbera d'Asti DOCG	Piemonte	119
Barbera del Monferrato Superiore DOCG	Piemonte	119
Bardolino Superiore DOCG	Veneto	78
Barolo DOCG	Piemonte	118
Brachetto d'Acqui o Acqui DOCG	Piemonte	120
Brunello di Montalcino DOCG	Toscana	173
Canelli o Moscato di Canelli DOCG	Piemonte	119
Cannellino di Frascati DOCG	Lazio	205
Carmignano DOCG	Toscana	175
Castel del Monte Bombino Nero DOCG	Puglia	240
Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG	Puglia	240
Castel del Monte Rosso Riserva DOCG	Puglia	240
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG	Marche	186
Cerasuolo di Vittoria DOCG	Sicilia	269
Cesanese del Piglio o Piglio DOCG	Lazio	205
Chianti Classico DOCG	Toscana	171
Chianti DOCG	Toscana	171
Colli Asolani - Prosecco o Asolo - Prosecco DOCG	Veneto	81
Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG	Emilia-Romagna	154
Colli di Conegliano DOCG	Veneto	81
Colli Euganei Fior d'Arancio Euganei DOCG	Veneto	80
Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG	Friuli-Venezia Giulia	67
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG	Veneto	81
Cònero DOCG	Marche	186
Dogliani DOCG	Piemonte	118
Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba DOCG	Piemonte	118
Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG	Piemonte	120
Elba Aleatico Passito DOCG	Toscana	174
Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG	Piemonte	121
Fiano di Avellino DOCG	Campania	230
Franciacorta DOCG	Lombardia	107
Frascati Superiore DOCG	Lazio	205
Gattinara DOCG	Piemonte	122

L'Italia del Vino

Storia, Enografia e Cultura

L'Italia del Vino è il libro ideale per approfondire la conoscenza del Vino Italiano in tutte le sue espressioni regionali. La prima parte contiene cenni storici sulla viticoltura, i suoli e i principali vitigni coltivati in Italia. Si passa poi al dettaglio delle singole regioni, approfondendo gli aspetti locali della vitivinicoltura, dei vitigni e dei vini, con a corredo cartine dettagliate per le denominazioni di ciascuna zona vinicola. Un indice ragionato per vitigni, vini e denominazioni permette un'agevole navigazione tra i contenuti presentati nel testo. *L'Italia del Vino* è un manuale che permette di avere sulla punta delle dita tutto quanto serve sapere sul Vino Italiano, pensato sia per i professionisti del settore che per i *wine lovers*.



€ 28,80
www.quattrocalicini.it
info@quattrocalicini.it

ISBN 978-88-945513-3-4



9 788894 551334