



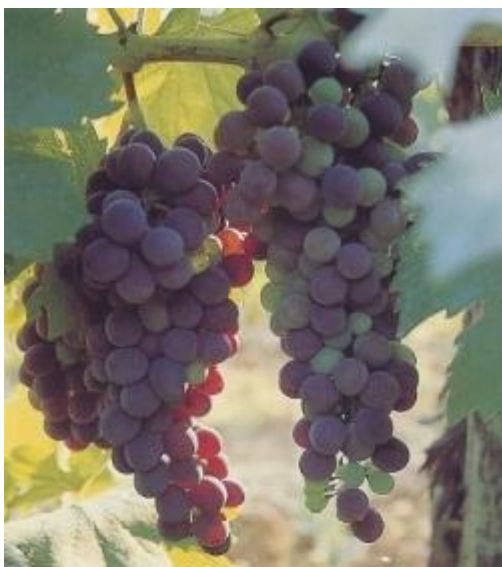
VITIGNI ROSSI 2

Canaiolo

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Canaiolo è un vitigno a bacca rossa autoctono della Toscana, che fu molto importante in passato per rendere famosa la regione nel mondo, tanto che fino a tre secoli fa era più coltivato dello stesso Sangiovese, e ancora oggi è il vitigno utilizzato per ammorbidire i Chianti; nel Settecento era addirittura più popolare del Sangiovese. Oggi è coltivato in tutto il centro Italia con i sinonimi di Caccione Nero, Uva dei cani, Uva merla e Tindiloro. Ma il suo territorio è certamente la Toscana per cui si hanno le prime testimonianze storiche che parlano dell'uva canaiola, termine che ha dato luogo a due diverse teorie nel XIV secolo; una vuole il termine derivare dalla canicola d'agosto e al suo periodo di maturazione, l'altra per il gusto amarognolo che ricorda la rosa canina per via del sapore amarognolo. Il primo a menzionare il vitigno fu il De Crescenzi, che ne parla intorno al 1300 precisando anch'egli il termine latino *dies caniculares*, cosa che fa presupporre che il vitigno fosse conosciuto già dai Romani anche se nessun cronista dell'epoca lo ha mai citato direttamente.

Il vitigno si presenta con grappoli di medie dimensioni, mediamente a spargolo e di forma piramidale, alati. Le bacche sono sempre di dimensioni medie, sferici, con bucce spesse e ben ricoperte di pruina, con colori blu tendente al viola. È poco vigoroso e produttivo, e questo chiaramente ne limita l'utilizzo al solo taglio. Viene coltivato anche nelle Marche, in Umbria, in Liguria e nel Lazio. Ha anche problemi per quel che riguarda gli innesti, e difficoltà a maturare negli autunni freddi.

I vini del Canaiolo

Come detto il Canaiolo viene vinificato per gli assemblaggi, nel Chianti ma anche nel DOC Carmignano, nel Colli dell'Etruria Centrale, nel Morellino di Scansano, nel Colline Lucchesi, nel Montecarlo, nel Rosso e nel Nobile di Montepulciano, nel San Gimignano e Barco Reale, mentre in purezza viene utilizzato raramente.

Viene utilizzato nelle altre regioni anche nel Colli di Luni DOC in Liguria, nel Colli Etruschi Viterbesi nel Lazio e nel Cortona, nel Lago di Corbara, nel Pomino, nell'Orvieto Rosso e nel Torgiano.

Nei vini apporta soprattutto morbidezza, specie nei Chianti giovani generalmente acidi e molto secchi. In purezza riesce a produrre vini gradevoli, leggermente fruttati e poco floreali negli autunni caldi. Trova le migliori vinificazioni in purezza in Valdarno dove i vini risultano profumati in gioventù, con sentori erbacei, fruttati e a volte floreali, specie se affinati in legno, pratica non molto utilizzata per via della già molto presente morbidezza naturale. Nelle vinificazioni invecchiate il vino prende aromi di vaniglia, con speziature diffuse e catrame.

I vini giovani trovano abbinamenti a tutto pasto, molto semplici, sia con primi al pomodoro che con antipasti affettati misti ma freschi. Può accompagnare anche i formaggi non stagionati, mentre nei prodotti invecchiati si evolve per le carni grigliate o i formaggi saporiti a pasta media. La temperatura di servizio ideale di aggira intorno ai 15°C.

I produttori



In una delle sue rare vinificazioni in purezza il Canaiolo fornisce un ottimo vino di alta qualità nel IGT Poggio l'Aiuole di Castello di Modanella, con un bel colore rubino brillante e un naso colmo di profumi floreali e fruttati alla ciliegia e al sottobosco. Il palato è ben fresco, con richiami fruttati chiusi da una lunga persistenza ammandorlata. Ottimo con i ravioli al sugo di carne.

Il Canaiolo è al 10 per cento parte dell'assemblaggio del grande Chianti Classico il Poggio Riserva di castello Monsanto, un vino nobile con eleganti profumi di peonia, macchia mediterranea, muschio, agrumi e lamponi, con ottima chiusura balsamica e minerale. Il palato risulta eccezionale come il naso, con splendidi equilibri che lo fanno un vino da meditazione.

Con il 15 per cento invece fa parte del buonissimo Chianti Terre di Corzano, un gran vino dal rubino trasparente con penetranti aromi di lampone e more selvatiche sfumate dal rabarbaro e dalla maggiorana. Palato vivace e sapido, con tocchi balsamici e chiusura lunga per le bistecche di maiale al finocchio.

Nell'IGT Terrine di Castello della Paneretta partecipa al 50 per cento con il Sangiovese in un ottimo vino dal rubino brillante, pieno di lamponi, viole, tabacco di sigaro e cuoio. Il palato è fresco e sapido, con una lunga persistenza affumicata, da provare con la coda alla vaccinara.

Piccola presenza, al 10 per cento, nel Vino Nobile di Montepulciano di Capoverso, un vino ricco di aromi di humus e fiori appassiti. La base è composta da ciliege e prugne secche poggiate su tocchi balsamici e un fondo di tabacco. Il palato è ben strutturato, solido e fresco, ottimo per la tagliata di manzo.

Bella presenza, al 20 per cento, con il 70 per cento di Sangiovese e il 10 di Cabernet Sauvignon, nello splendido Carmignano Le Vigne Alte di Montalbiolo Riserva, con profondi profumi di ciliegia, cuoio, cioccolata al latte e corteccia di cedro. La bocca è ben elegante, levigato con una bella chiusura speziata. Ottimo con la lepre.

Cannonao

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Cannonao, o più comunemente chiamato Cannonau, è la varietà rossa più coltivata e vinificata della Sardegna con il 28 per cento delle superfici vitate dedicate a questa splendida uva.

La sua origine è tuttora incerta e al centro di un dibattito tra Spagna e Italia che se ne contendono la “proprietà”. Per lungo tempo infatti si è pensato che il Cannonau fosse la Grenache spagnola o addirittura l'Alicante, importati al tempo della dominazione degli Iberici sull'isola nel 1400, ma un recente studio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali dimostrerebbe che la varietà sia autoctona. Solo il test del DNA, se si farà, saprà dare la risposta definitiva alla controversia. Sono comunque molte le similitudini con la Grenache, e poche con l'Alicante, che fanno intuire una probabile origine spagnola. Il Cannonau ha un succo più denso e colorato e delle foglie più gialle.

Ha una buona vigoria, con sistemi dall'allevamento a potatura corta. Le rese sono alte e costanti, grazie anche ad una ottima resistenza alle avversità e ai parassiti. È anche un uva un po' tardiva, così da adattarsi meglio al clima

dell'isola.

È coltivata soprattutto nella zona orientale dell'isola e vinificata in purezza per la produzione della famosa denominazione Cannonau di Sardegna.

I vini Cannonau

I vini prodotti con il Cannonau vedono quasi sempre una vinificazione in purezza dell'uva, grazie alle sue ottime qualità e potenzialità.

Si tratta generalmente di vini ricchi, pieni e piuttosto secchi con versioni di ottima qualità più sapide o abboccate; i toni sono di un bel colore rubino e gli aromi leggermente profumati. Nell'impatto

olfattivo generalmente esprime frutti di bosco, rossi o neri, più o meno maturi, e spezie dolci o croccanti.

Molto dipende nei risultati dal produttore e dalla vinificazione, che comunque tende ad essere sempre più improntata verso la qualità già da qualche decennio a questa parte. A questo proposito, oltre alla denominazione generica Cannonau di sardegna, esistono anche due sottodenominazioni di ottima qualità, il **Cannonau di Sardegna Jerzu** e il **Cannonau di Sardegna Capo Ferrato**.

Le aziende

Alcune ottime aziende si segnalano a livello nazionale e ultimamente internazionale per il loro Cannonau di estrema qualità.

Tra i migliori certamente l'azienda Jerzu Antichi Poderi con l'ottimo Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva, di un'eccellente purezza, con un bel colore granato. Splendida entrata di curry, cumino e zafferano che lascia poi il posto al boero, ai fichi secchi, al caramello e al cacao amaro. Alcolico, strutturato, da associare a piatti speziati e timballi di pasta. Sempre Antichi Poderi vinifica il Cannonau di Sardegna Chuèrra Riserva, splendido e animale, selvaggio all'inizio ma poi delicato con l'iris e la peonia, per tornare forte con il muschio e la resina. Ottimo in bocca, alcolico, sapido, con frutti neri, macchia mediterranea e toni marini. Un grande abbinamento con l'agnello alle erbe.

Ma Antichi poderi è uno specialista del Cannonau, e se ne consiglia tutta la gamma, dal Akratos al Marghìa.

Un'altra azienda da tenere bene a mente è la Vinicola Alberto Loi e il suo Cannonau di Sardegna Alberto Loi Riserva. E ancora Giampiero Puggioni e Santa Maria La Palma, o l'ottimo Gostolai o Ferruccio Deiana.

Carignano

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [La coltivazione](#)
- [Il Carignano in Italia](#)
- [La vinificazione](#)

La varietà



Il Carignano è una varietà a bacca rossa forse originaria della Francia, dove è conosciuta con il nome di Carignan, poi esportata anche negli Stati Uniti, dove è chiamata Carignane, e in Italia con il nome di Carignano. Un'altra probabile origine, forse la più accreditata, è la Spagna, dove è conosciuta come Cariñena,

Non è un'uva molto apprezzata in patria, in Francia e in Italia, dove le grandi tradizioni autoctone ne surclassano l'impiego, ma se ne fa un uso esteso negli Stati Uniti, in Francia e in Spagna, ma come uva da taglio.

Il suo impiego infatti è generalmente riservato agli assemblaggi, per la sua grande caratteristica produttiva. I francesi la descrivono come fantastica quantitativamente ma disastrosa qualitativamente.

È però per questo motivo tra le più piantate oltralpe, con estensioni addirittura cinque volte superiori al nobile Chardonnay, che pure in Francia è coltivatissimo, soprattutto al sud, nel Languedoc, nonostante le amministrazioni locali ne incentivino lo sradicamento a favore di uve dalle qualità molto migliori. Addirittura negli anni 90 del novecento se ne segnalavano numerose eccedenze in tutta Europa. Fu molto usata in sostituzione dell'Aramon, un'uva algerina ancor più scadente da cui la Francia dipendeva ai tempi del colonialismo e che divenne rara con l'indipendenza del paese nordafricano, principale fornitore di uva da taglio per le tavole francesi.

Se all'epoca fu una scelta naturale per sopperire al blocco delle importazioni dal Magreb, oggi il suo utilizzo appare quanto meno fuori luogo, a distanza di 50 anni dai fatti di Algeri, considerando l'enorme disponibilità di altre uve.

Il Carignano è un'uva che apporta colore, tannini, amertume e acidità, ma non aromi ed eleganza. Ne risultano quindi vini privi di profumi e gusti, a parte l'amaro, con il grande inconveniente che la forte acidità lo rende imbevibile da giovane. Il vino prodotto con il Carignano inoltre non ha nessuna evoluzione durante la maturazione, resta quindi anonimo anche invecchiando.

La coltivazione

Come se non bastasse, il Carignano è anche una varietà difficile da coltivare, molto sensibile allo oidio, alla peronospora, al marciume e spesso soggetta agli attacchi dei vermi uvaioli.

Sembra che giovi più all'industria chimica, visto le cure a base di infestanti antiparassitari di cui ha bisogno, che all'agricoltura enologica.

Anche l'utilizzo delle macchine meccanica per la raccolta è resa molto difficoltosa dalla saldezza con cui i grappoli sono attaccati al ramo della vite. Per ovviare a questo inconveniente si preferisce coltivarla ad alberello nodoso anziché a filari.

Germoglia molto tardi, e questo fu un altro dei motivi che lo videro preferito all'Aramon che in Francia soffrì molto le gelate per la sua leggerezza.

Inoltre matura molto tardi, rendendone utile l'allevamento solo nelle zone meridionali, mentre in quelle settentrionali non riesce nemmeno a svilupparsi.

L'unico suo vantaggio sembra essere l'enorme produttività in vino, fino a 200 ettolitri per ettaro, ma che aveva un senso nella metà del novecento, quando c'era un largo consumo di vino di scarsa qualità e a basso prezzo. Oggi, soprattutto in Italia, ma anche nel resto del mondo, la tendenza del bere meno, ma meglio, ha di fatto annullato questo vantaggio, ma nonostante i numerosi espianti fatti finora, le estensioni vitate del Carignano erano così numerose che la sua presenza è ancora notevole.

Per questo i disciplinari, francesi soprattutto, devono ancora tenere in considerazione quest'uva, in particolare nel Roussillon-Languedoc, dove la sua presenza è la più notevole del mondo.

Si cerca di limitarne l'impiego, con successo, aumentando le percentuali di Syrah e Mourvèdre, ma ancora lo si deve inserire nell'assemblaggio. Utilizzato molto nei vini da tavola francesi, riesce a migliorarsi in assemblaggio con il Cinsaut o il Grenache.

In Italia è coltivata nel Lazio e soprattutto in Sardegna, dove grazie alla macerazione carbonica, riesce a dare risultati discreti e soddisfacenti, con vini robusti e saporiti, ben maturi. Ma la sua estensione vitata va via via sempre più scemando sotto i 2500 ettari.

In Spagna, forse la sua più accreditata patria d'origine, viene coltivato soprattutto in Catalogna, ma anche qui non è molto apprezzato, seppure più che in Francia per la peculiarità spagnola verso i gusti più acidi.

È invece ancora apprezzata in California dove, nonostante questo paese stia migliorandosi molto, se ne fa ancora un largo impiego.

In altri paesi è molto coltivata in Messico, mentre il suo utilizzo, già scarso, va via via diminuendo in Argentina, Uruguay e Cile.



Sempre nel sud della Francia, in Languedoc, è possibile reperire anche qualche ettaro della sua mutazione in uva bianca, il Carignan Bianco, sempre abbastanza anonimo.

Il Carignano in Italia

Come accennato nel paragrafo precedente, il Carignano trova spazio in Italia nel Lazio e soprattutto in Sardegna, dove invece riesce a dare risultati soddisfacenti.

I migliori Carignano provengono dal Sulcis, in provincia di Cagliari. Le voci popolari vogliono che questi risultati, che non riescono a trovarsi altrove, siano diretta conseguenza della dominazione spagnola degli Aragona, e della probabile origine proprio dalla terra di Aragon in Spagna.

Più semplicemente il metodo di lavorazione e il clima favorevole, aiutano a migliorare la resa qualitativa di questa varietà nell'altopiano del Sulcis.

Stiamo comunque parlando di discreti risultati e relativi solo a un'area piuttosto ristretta, in considerazione anche dell'enorme superficie vitata che invece questa varietà gode nel mondo.

Fatto sta che, fatto unico e raro, qui il Carignano ha guadagnato addirittura una sua denominazione di origine controllata, il *Carignano del Sulcis* appunto, fin dal 1977.

Il Sulcis è un territorio nella parte sud occidentale della Sardegna, diviso in due zone, una settentrionale con un'alta densità abitativa l'*Alto Sulcis* e l'altra meridionale, meno abitata, il *Basso Sulcis*.

L'Alto Sulcis è conosciuto per il Parco Minerario il cui sfruttamento risale all'antichità quando i Fenici, primi coltivatori, dominarono la Sardegna.

Il Basso Sulcis è invece più viticolo, con i vigneti che si estendono fino alla costa. Ha una geologia molto varia, e le coltivazioni sono presenti anche nell'Isola di Sant'Antioco.

Il clima è influenzato dai venti marini. Anche qui il Carignano fu utilizzato al principio come uva da taglio, ma poi i coltivatori sardi riuscirono a fare quello che il resto del mondo non seppe fare: produrre un buon vino a base di Carignano, seppur in assemblaggio con altri vitigni autoctoni.

Grazie ad un lavoro scrupoloso e alla macerazione carbonica, oggi il Carignano del Sulcis è una realtà affermata, anche se solo localmente. Verrebbe da chiedersi cosa ne pensi il resto del mondo, ma attualmente la sua reperibilità al di fuori dell'isola è abbastanza difficoltosa.

Il Carignano qui è presente nell'assemblaggio, come da disciplinare, addirittura per almeno il 90 per cento, e i coltivatori della zona riescono anche a trarne un novello ed un passito. Anche questo rimane confinato in questa stretta area, e sconosciuto al resto del mondo che cerca in tutti i modi di espantare questa varietà.

Tra i produttori migliori c'è la Cantina Santadi, dell'omonima cittadina della provincia cagliaritano, che produce il Carignano del Sulcis come rosso generico, Riserva e Superiore con ottimi risultati tanto da riuscire a vendere le sue bottiglie a dei prezzi piuttosto alti.

Il Superiore del 2002 è addirittura arrivato ai cinque grappoli con una ottima ed intensa gamma di aromi e sapori.

Prodotto con il 95 per cento di Carignano, ha un olfatto croccante di linfa e soffice, con sentori di resine balsamiche, funghetti, pomodori canditi, cuoio e la fragranza del pane appena cotto. In bocca esprime ricchezza e struttura, con gusti di china calissaia, sfumature di grafite e tannini solidi, ben evidenti ma equilibrati. Il finale è lungo, molto alcolico. Si accompagna alla selvaggina in umido.

Il Riserva ha la stessa eleganza, aromi intensi e penetranti di fiori macerati, minerali, alloro, tabasco, ginepro, prugna secca e legna bruciata. Palato solidissimo con gusti di terra umida. I tannini sono quelli potenti del Carignano. Da abbinare ad agnelli alle erbe aromatiche con le olive nere sarde, ben possenti nel gusto che aiutano ad ammorbidire l'alcolicità.

Altri vini eccellenti vengono dalla Cantina Sárdus Pater e le sue vecchissime vigne allevate su terreni sabbiosi. Qui il Carignano viene vinificato in purezza, anche Riserva con un bel colore viola e il naso pieno di visciole, mora di gelso, mallo di noce, pepe e cuoio sui fondi minerali e vegetali.

Alcolicità classica del Carignano, potenza elevata tanto da necessitare di un lungo arieggiamento. Abbinamento classico con capretto al forno e patate.

Il Carignano generico è rubino brillante, e si distingue per gli aromi di fresia, amarena e muschio. Bocca più equilibrata con tannini più soffici. Per questo vino si consigliano le carni rosse alle olive e salse piccanti.

La vinificazione

Nei processi di vinificazione le due aziende sarde menzionano esclusivamente la classica macerazione delle uve, per periodi di circa due settimane, quindi non possiamo per loro azzardare alcuna ipotesi di macerazione carbonica.

Ma eludendo qualsiasi riferimento e attenendoci invece a quanto dichiarato da altre aziende, sappiamo che l'unico modo per ottenere un vino che abbia degli aromi profondi dal Carignano è l'utilizzo della macerazione carbonica, che riesce ad estrarre molto velocemente e profondamente, gli aromi dalla buccia.

Questa viene infatti utilizzata normalmente per i novelli, in cui non si ha il tempo necessario per cui l'uva possa fare queste estrazioni da sola in modo soddisfacente, e in tutte quelle occasioni in cui non si riesce ad avere una materia prima che riesca a fornire il necessario apporto organolettico al vino.

Se il Carignano ha qualche possibilità di fornire dei vini più ricchi di aromi, l'unico modo per vinificarlo è attraverso la macerazione carbonica, che induce una sorta di estrazione degli aromi dall'interno degli acini verso l'esterno. Con la macerazione carbonica infatti si ha in effetti una fermentazione molecolare interna, e non la classica fermentazione da tutti conosciuta ad opera dei lieviti. La carbonica si ottiene semplicemente facendo macerare le uve per due settimane circa insufflandola di anidrite carbonica, in modo da scatenare questa macerazione intermolecolare

interna che porterà più rapidamente gli elementi dell'uva nel mosto.

Cesanese di Affile

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Il vino del Cesanese di Affile](#)
- [I migliori vini dal Cesanese di Affile](#)

La varietà



Il Cesanese è il vitigno rosso storico dei Castelli Romani e di Roma, conosciuto da secoli per aver riempito le cantine della nobiltà romana che ne decantava le grandi qualità. Sembra che fosse conosciuto già dal X secolo avanti Cristo e che alcuni imperatori, tra cui Nerone e Traiano, stabilirono nella zona più nobile di questo vitigno, Affile, le loro ville e i loro vitigni. Il primo documento scritto risale invece al 1600, ad opera di Rutilio Scotti, con la descrizione della varietà e delle sue proprietà officinali.

Oggi purtroppo, nonostante i grandi miglioramenti dell'enologia moderna, questa varietà sembra essere stata dimenticata dai più nel panorama nazionale, e le sue potenzialità sono tuttora inesprese.

Questo ha determinato sfortunatamente una riduzione consistente delle superfici vitate a Cesanese, una volta invece molto estese in tutto il Lazio. Oggi sono pochi i produttori che vinificano questo splendido vitigno. Con i migliori che producono le sotto denominazioni Cesanese del Piglio e Cesanese di Affile, nella zona di Olevano Romano.

Il Cesanese Comune e il più nobile Cesanese di Affile, sono certamente vitigni autoctoni, anche se la loro origine così antica non riesce ad essere precisata con assoluta certezza.

Il vitigno presenta grappoli medi con acini medio piccoli di colore nero violaceo e buccia spessa. Ama le buone esposizioni e le zone poco elevate, contrariamente ha difficoltà a maturare. Il terreno migliore è ben dosato di argilla e calcare, a quote comprese tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare, ventose e dalle escursioni termiche importanti.

Il vino del Cesanese di Affile

La varietà Cesanese di Affile produce vini ricchi in alcol, di colore rubino tendente al granato con l'età. La gamma olfattiva risulta lieve e delicatamente profumata ai frutti di bosco, con toni di mirtillo e more. Segue una vena speziata e floreale in cui spiccano sfumature di violetta. Il palato è ben strutturato e solido, dotato di tannini e un retrogusto amarognolo che contrasta la delicatezza del naso. Invecchia molto bene,

ammorbidendo la sua indole un po selvaggia giovanile.

Il Cesanese di Affile può essere anche spumantizzato, in una buona versione frizzante di quello secco.

I migliori vini dal Cesanese di Affile

Sono pochi i produttori che vinificano il Cesanese di Affile in purezza, ma tutti di ottima qualità sotto la denominazione DOC Cesanese del Piglio.

Ottimo il Cesanese del Piglio Torre del Piano di Casale della Ioria, alcolicissimo con ben 14,5% vol e un rubino brillante con sfumature granate. Grandi aromi di humus, mirtilli, funghi, liquyirizia e china. Palato potente e caldo, con una struttura tannica molto pronunciata. Da associare alle quaglie al vino.

Ottimo il Cesanese del Piglio Herculius di Coletti Conti, ancora da 14,5% vol, con il rubino che stavolta sfuma sul porpora. Bei frutti di bosco al naso, con amarena e spezie. Il palato si avvolge nella glicerina che stempera l'irruenza dei tannini. Ottimo con il cinghiale alle mele.

Da Marcella Giuliani il Cesanese del Piglio Dives scende a 13,5% vol ma conserva quelle splendide nuance porpora mentre seduce in profumi d'amarena, visciola, cioccolata e vaniglia. Palato leggermente ammandorlato, sempre potente e tannico. Ottimo con i petti d'oca all'aceto balsamico.

Sempre da Giuliani l'Alagna, un Cesanese sorprendente per i suoi profumi alle erbe aromatiche, di lavanda e sempre visciola. Purtroppo un po scontroso al palato, è un ottimo compagno per l'agnello con verdure.

Ancora un ottimo Cesanese da Vigneti Massimo Berucci, con il suo Vigne Nuove che torna a 14,5% con ciliegia e amarena sotto spirito in primo piano. Palato morbido, maturo, per l'anatra farcita.

Ciliegiolo

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Ciliegiolo è un vitigno a bacca rossa autoctono della Toscana anche se alcune teorie lo vogliono di origine spagnola, importato in Toscana dai pellegrinaggi di ritorno dal Santuario di Santiago de Compostela. Queste teorie però non trovano conforto in nessuna ricerca che abbia appurato somiglianze tra il Ciliegiolo e altre viti spagnole. In particolare si ricordano le osservazioni del Bruni del 1947 che hanno approfondito proprio questo tema. Alcune analisi recenti svolte con la nuova tecnica del DNA hanno invece avanzato altre ipotesi rispetto all'origine del Ciliegiolo, tutte autoctone e sorprendenti, che vogliono il vitigno ottenuto nell'antichità grazie agli incroci con le specie all'epoca presenti in Campania o nientemeno che il capostipite del Sangiovese.

Il suo nome invece è dovuto a presunti aromi di ciliegia. Comunque viene denominato anche con vari sinonimi sempre provenienti da retaggi passati come l'Aleaticone di Spagna o il Ciliegiolo di Spagna, ma anche come Reno, Santa Maria nero e Canaiolo romano.

Il vitigno si presenta con grappoli di grandi dimensioni, compatti e allungati in forma piramidale, sempre alati. Le bacche sono sempre di dimensioni grandi, sferiche, con una bella buccia pruinosa mediamente spessa e dal colore nero a riflessi violetti.

Si devono apportare potature di basso impatto in quanto le gemme basali sono poco fertili e incidono sulle rese. Il Ciliegiolo è dotato di una buona vigoria e matura precocemente. Per raggiungere buone rese costanti, oltre alla potatura, deve essere piantato sulle colline poco umide e fertili della campagna toscana che offre climi secchi e caldi. Ha la capacità di maturare bene anche in alta quota, dove è molto apprezzato. Il suo territorio preferito è la Toscana e la Maremma in particolare dove è giunto presumibilmente nel 1870, ma lo si trova anche nel Lazio, in Umbria, in Liguria e in Abruzzo. Negli ultimi decenni sta però perdendo terreno nelle superfici vitate a causa dell'irruenza dei supertuscans. Attualmente sono circa 5000 gli ettari coltivati.

I vini del Ciliegiolo

Come detto purtroppo negli ultimi decenni molti vitigni stanno sostituendo il Ciliegiolo, utilizzato più che altro negli assemblaggi con vini deboli in alcol e leggermente aspri. Il Ciliegiolo infatti fornisce a questi tagli alcolicità, sapori dolci di ciliegia e morbidezza, ma anche una sufficiente attitudine all'invecchiamento. Quando viene invece utilizzato in purezza il vino ha un bel colore rubino con brillanti venature viola, di buona gradazione in alcol, con profumi complessi e fini e palato strutturato e dal corpo pieno. Generalmente sono vini da bere giovani grazie alla bassa acidità, che li rende morbidi, ma riesce anche ad invecchiare quando i produttori richiedono al loro vino aromi ancora più intensi e complessi, di ottima fattura, dove le note fruttate di ciliegia si sviluppano per presentarsi con sentori di sottobosco, tocchi di prugne e marasche e ancora frutti di bosco in confetture.

Può essere vinificato anche in bianco o con macerazioni leggere per produrre vini rosati dotati di freschezza e leggeri profumi fruttati. Questa sua caratteristica fruttata lo porta ad essere impiegato anche per i Novelli e nei Chianti DOC. Inoltre può concorrere anche nella produzione di vini passiti. Più spesso viene vinificato in purezza nel Maremma Toscana e nel Toscana IGT o nel Ciliegiolo Rosso Passito. Trova abbinamento con le carni bianche ma anche con molluschi saporiti come le lumache. Ottimo con i salumi freschi o mediamente stagionati.

I produttori



Ottimo Ciliegiolo in purezza da Cesani con un vino di gran fattura, il Serisé IGT con belle sensazioni di visciola, pesche, rose rosse e erbe aromatiche sfumate da tocchi minerali. Bel palato pieno e astringente, di acidità viva bilanciata dalla lingua fruttata. Molto alcolico si abbina perfettamente con il pollo ai peperoni.

Buon Ciliegiolo con un 10 per cento di Alicante nel Ciliegiolo di Il Grillesino, bel rubino violaceo con forte presenza di ciliegia e sentori floreali di viola e geranio. Palato fresco e fruttato per le lumache in umido.

Ancor meglio il Ciliegiolo di Sassotondo, di un bel porpora denso e naso che apre con il floreale per poi finire sui lamponi e l'amarena. Bel palato morbido, ottimo con piatti di salumi assortiti.

Il Ciliegiolo concorre con il 30 per cento insieme a Prugnolo Gentile e Colorino per l'ottimo Muraccio podere La casetta di Tognetti, un bel IGT fatto di aromi di lamponi, rose rosse, vaniglia, cipria e un finale di sigaro. Palato pieno e avvolgente, con predominanza fruttata e sapidità. Da provare con la faraona.

Ciliegiolo al 20 per cento con il Sangiovese anche nel potente EA di Ripa, con un naso fine di speziature profonde, con chiodi di garofano, liquirizia, cuoio e rovi, finiti da una bella balsamicità. Il palato è intenso, tannico con chiusure affumicate. Da provare con lo spezzatino di cervo.

Piccola presenza, al 10 per cento, anche in un ottimo Chianti Classico vigna Il Poggiale Riserva di Castellare, ottimo, con naso alla ciliegia nera, alla mammola, al tabacco e ai chiodi di garofano.

Strutturato e acido, è un vino per grandi carni alla brace.

Colorino

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Colorino è un vitigno a bacca rossa autoctono toscano, probabilmente il risultato dell'allevamento delle uve selvatiche che crescevano spontanee nella regione. Per questa caratteristica viene chiamato anche con il sinonimo di *Lambrusco*, vitigno quest'ultimo risultato sempre delle varie domesticazioni, secondo il De Astis che lo descrive nel 1937. Viene classificato in due diverse varietà, di cui quella più comune e utilizzata in viticoltura è il *Colorino di Valdarno*. In passato le uve del Colorino venivano appassite e assemblate con il Sangiovese, in parte per apportare colore e in parte per ammorbidire il Chianti. Il nome Colorino infatti deriva proprio dalla caratteristica nota colorata che la sua vinificazione riesce a fornire ai vini. Oggi invece questa caratteristica non è più necessaria nel Chianti, grazie alla migliore qualità espressa dai cloni del Sangiovese e all'utilizzo di uve nobili come il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Syrah. Ma fortunatamente il Colorino non è stato abbandonato da tutti e i viticoltori che ne hanno continuato l'allevamento, hanno a loro volta sperimentato

nuove clonazioni arrivando a produrre dei buoni vini in purezza dal vitigno. Il Colorino si presenta con grappoli di piccole o medie dimensioni, con forme coniche, alati, variamente compatti. Le bacche sono di dimensioni altrettanto piccole o medie, sferiche, abbondantemente ricoperte di pruina sulle spesse bucce nere tendenti al violetto. Il vitigno è poco vigoroso anche se questo fattore è migliorato con la selezione degli ultimi anni, in compenso fornisce rese medio alte e costanti. È una delle poche viti che abortiscono i portinnesti. Per lui si scelgono sistemi di allevamento a media espansione e la vendemmia si effettua nei primi quindici giorni di settembre. È molto sensibile all'oidio ma sopporta bene i parassiti. Il suo allevamento coinvolge le province di Firenze, Arezzo, Siena e Pistoia in Toscana e alcune piccole aree del Lazio, delle Marche e dell'Umbria. Qui viene conosciuto anche con i sinonimi Colore, Abrostino e Raverusto.

I vini del Colorino

Il vitigno è ancora molto usato nei tagli, ma nelle nuove vinificazioni in purezza riesce a fornire vini spessi e sprofondi di colore che ricorda la barbabetola, con buone gradazioni alcoliche e strutture dotate. Difetta

molto in acidità e questo punto debole ne limita forse lo sviluppo a livello nazionale.

Un vero peccato perché la gamma olfattiva è di buona sostanza, con profumi terrosi ed erbacei al taglio mentre il palato presenta morbidezza e corpo, con belle note fruttate alla mela Golden.

Trova abbinamenti a tutto pasto, dai primi al ragù alle carni rosse non troppo elaborate, ma anche con i salumi e i formaggi stagionati.

I produttori

Il Colorino riesce a dare il suo contributo in alcuni fantastici Chianti come il Classico Il Poggio Riserva di Castello Monsanto, con il 10 per cento assemblato al Sangiovese. Ottimo colore e aromi di muschio, agrumi, peonia, lamponi e macchia mediterranea. Gran palato strutturato con una chiusura ancor migliore.

Concorre anche nel Luenzo IGT di Cesani, un fantastico vino rubino dal delicato aroma di mammole e piccole rose, mirtilli e more che poggiano su fondi terrosi e balsamici. Anche qui un gran palato rinforzato da una lieve sapidità, per essere servito con il capriolo.

Corvina Veronese

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



La Corvina Veronese è il grande vitigno rosso dell'Amarone e della Valpolicella, coltivato in tutto la provincia di Verona e sulle colline lombarde del lago di Garda. È chiaramente tra le uve più importanti di tutta la penisola, nonostante il suo impiego e la fama dell'Amarone e dei vini di Valpolicella sono piuttosto recenti. La sua origine comunque è tutta della Valpolicella, con molte sottovarietà conosciute come la Corvina piccola detta anche Corvina gentile o la Corvina grossa. Molti i sinonimi, Corba, Corbina, Corgnola, Corvina Nera, e tanti altri. Ma addirittura le prime notizie riferite al Corvina non erano

nemmeno troppo lusinghiere, tanto è vero che un documento del 1627 scritto da un certo Peccana lo segnala come un vino più degno di essere miscelato con acqua che per essere bevuto. Altri studi risalenti all'ottocento invece lo confondevano con altri vitigni, notizia poi smentita dalle prove del DNA. Solo nella seconda metà del novecento il Corvina trova finalmente il posto che merita a livello internazionale. Si presenta con grappoli di grandezza media, cilindrici e compatti, con chicchi sempre di media grandezza con spessa buccia molto pruinosa di colore blu tendente al violaceo. Ha un'ottima vigoria e resistenza al freddo con maturazione relativamente tardiva, a cavallo tra settembre e ottobre. Soffre un pochino la Botrytis.

I vini del Corvina

Il Corvina vinificato in purezza produce tra i migliori vini italiani, come il già citato Amarone, i vini della Valpolicella, il Recioto e il Bardolino. Questi vini sono di un rubino intenso, con un grande corpo e una ricchezza organolettica aristocratica, elegante e completa. Le uve possono essere anche appassite per dar luogo a grandi vini dolci. Si parla di grandi vini, con aromi e profumi complessi di frutti rossi, di vegetali e nei grandi invecchiati toni animali di bouquet, o di torrefazioni e tostature. i tocchi balsamici sono una costante delle sue vinificazioni, così come le lunghissime persistenze finali. Un vino che trova abbinamenti con carni rosse elaborate, solo le migliori naturalmente.

I produttori

Fare una lista dei produttori che vinificano il Corvina in purezza con risultati da primato mondiale è chiaramente impossibile. Non ne volgiano gli esclusi ma non si saprebbe nemmeno da dove iniziare.

L'Amarone di Corte Sant'Alda è ad esempio un top. Il suo Mithas è un campione dei vini, opulento, fruttato di more e ribes, che evolvono in confetture e frutta secca. Fine, elegante e morbido, con un lunghissimo finale al mallo di noce e tocchi balsamici. Un grande vino solo per carni pregiate.

L'Amarone di Beretta, Terre di Cariano, è ancora più opulento, alcolico, ampio, con frutta matura, legno, cacao, tabacco e finale balsamico. Grandissima struttura, morbidezza, con tannini fini e una lunga persistenza. Ottimo con il cinghiale in umido. Ma la Valpolicella meriterebbe un libro a parte solo per i suoi produttori.

Croatina

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



La Croatia è un vitigno a bacca rossa diffuso tra il confine piemontese e quello lombardo, di cui si hanno le prime notizie solo sul finire dell'ottocento, ed è a questa datazione che i botanici fanno riferimento per la sua origine. Il primo a descriverlo fu Di Rovasenda nel 1877, seguito poi da Molon nel 1906. La sua diffusione è limitata al comune di Rovescala nell'Oltrepò Pavese, dove in verità si pensa che fosse presente già dal XI secolo, e la si trova a macchia di leopardo in quasi tutto il Piemonte. Qui ha trovato un ambiente in cui viene apprezzata grazie ad un'altissima solidità nei confronti dell'oidio, uno dei principali problemi di questa zona e del Novarese. È conosciuto anche con i sinonimi di Croattina, Uga del zio, Neretto, Uva Vermiglia ma soprattutto Bonarda di Rovescala, ma non ha nulla a che vedere con la Bonarda Piemontese.

Il vitigno si presenta con grappoli di grandi dimensioni, alati a forma conica e abbastanza compatti. Le bacche hanno dimensioni medie, ben sferiche, con abbondante pruina sulle bucce spesse dal caratteristico colore turchese.

Fornisce rese molto alte ma non costanti, con germogliamento e maturazioni tardive. Si trova a suo agio ne terreni lavorati in profondità con forte presenza di argilla e limo o in alternativa argilla e calcare. Viene allevata con sistemi espansi a Guyot.

I vini del Croatia

Il Croatia dà luogo a vini meno eleganti rispetto alle altre uve coltivate nella zona, ma grazie alle alte rese e alla resistenza alle malattie, trova ancora molti estimatori tra coltivatori e produttori, con buone produzioni di vini fruttati da bere giovani, abbastanza leggeri ma con un carattere molto identitario e marcato. Apporta colore e acidità ai vini in assemblaggio. In genere il palato è asciutto, dotato di buoni e vivaci tannini e una discreta sapidità in equilibrio con una buona vena acida, a volte anche leggermente frizzante.

Ha anche conquistato una sua denominazione di origine propria nella DOC Oltrepò Pavese Croatina, nonostante l'estensione delle superfici vitate sia in diminuzione.

Viene anche assemblato alle altre uve del luogo, per apportare aromi di frutti con vitigni ben più importanti quali il Nebbiolo a Gattinara. Questo suo utilizzo nei tagli è molto diffuso nella regione Piemonte, mentre nei Colli Piacentini viene utilizzata nel taglio del Barbera. Qui viene usata per apportare colore ed acidità in vini giovani o dal breve affinamento. Nelle Colline Tortonesi invece, mitiga il Barbera, apportando comunque una buona robustezza.

La Croatina si presta bene per un consumo da tavola quotidiano, a tutto pasto, anche se non mancano le eccellenze. Va bene sia con primi al sugo, anche di carne, che con carni rosse semplici o quelle bianche, leggermente aromatiche o speziate dolci. Si trova bene anche con i salumi freschi, di cui esalta i profumi grazie ai suoi aromi fruttati, o con formaggi a pasta semi-dura. In Piemonte viene servito anche con pesci particolari, dal sapore forte associabile ai vini rossi, come le saporite aringhe o acciughe.

I produttori



Il vitigno Croatina trova la sua massima espressione in purezza nell'Oltrepò Pavese, ma concorre a buone produzioni anche in Piemonte. Per i vini lombardi in purezza, spesso con il nome di Bonarda, buone produzioni vengono da Tenuta La Costaiola nell'Oltrepò Pavese Bonarda Giada, di un ottimo rapporto qualità/prezzo. Susine e fragoline di bosco rappresentano la gamma olfattiva, con un palato molto fresco e fruttato, toccato da belle note frizzanti. Viene passato in autoclave prima di incontrare in tavola il maiale.

Un buon Croatina pura viene anche da Tenuta Il Bosco per l'Oltrepò Pavese Bonarda Frizzante, un vino vivace di color porpora, con un bell'aroma di ribes e mirtilli molto vinoso. Ancora fresco e fruttato al palato, in attimo connubio con i salumi freschi.

Sempre un Oltrepò Pavese Bonarda per Martilde, stavolta con note floreali in apertura prima di esprimere i classici ribes e marasca. Ancora fresco e sapido, con un finale alla mandorla e frutta da provare con la zuppa di fagioli.

La Versa invece taglia il suo Oltrepò Pavese Bonarda Terre d'Alteni con il 15 per cento di Barbera, anch'esso classico con i profumi di ciliegia e fragole. Bel corpo e bella persistenza, da provare con il fagiano.

Sempre in purezza l'Oltrepò Pavese Bonarda Dardo, ancora classico e fresco, ottimo per i salumi freschi.

Ottimo il San Colombano Rosso Vigna La Merla Riserva di Banino, con la Croatina al 50 per cento, con il 40 di Barbera e il 10 di Merlot. Qui il vino si fa più complesso, con la viola e la prugna che precedono le confetture di frutti rossi, ma soprattutto speziature di pepe nero e tostature di caffè.

Anche da Cantina di Casteggio per Il Longobardo il Croatina divide al 50 per cento con il Barbera all'assemblaggio. Vino di gran classe con una gamma aromatica complessa alle erbe aromatiche e tabacco, con frutti rossi e buone speziature. Bel palato potente, persistente e lungo, per abbinamenti importanti come i brasati di manzo.

Dolcetto

In questa pagina parleremo di :

- [Un po di storia](#)
- [La varietà](#)
- [La vinificazione](#)
- [I DOC e DOCG del Dolcetto](#)
- [I migliori Dolcetto piemontesi](#)

Un po di storia



Il Dolcetto è un vitigno a bacca nera autoctono del Piemonte, coltivato esclusivamente in questa regione dove ha trovato nelle Langhe la sua terra preferita. Si parla per la prima volta del Dolcetto in un documento del comune di Dogliani, nel 1593, dove si richiamava i coltivatori a non sprecare le uve raccogliendole prima che fossero ben mature.

Le prime notizie invece scientifiche certe su questo vitigno sono datate 1798, ad opera del Conte Giuseppe Nuvolone Pergamo, allora vicedirettore della Società Agraria di Torino, che ne descrisse le qualità per conto della compagnia. Successivamente nel 1839 viene descritto da Giorgio Gallesio nella sua opera *Pomona italiana, trattato degli alberi fruttiferi*, oggi disponibile gratuitamente su internet che allora fu pubblicato in fascicoli a partire dal 1817. Il Gallesio comunque aveva già descritto nel 1812 il

Dolcetto come un'uva autoctona del Monferrato, tornando sull'argomento poi nella sua opera, dove riportò anche tutte le altre viti piemontesi e le loro caratteristiche.

Il primo riconoscimento DOC per il Dolcetto è datato 1972, quando la denominazione di origine fu garantita al Dolcetto di Ovada. Oggi il Dolcetto vanta una buona fama, frutto soprattutto degli anni 70 e 80 del novecento, quando da questa varietà si vinificavano moltissimi vini da mensa, grazie alla sua buona produttività e coltivabilità.

Tra gli anni 20 e 30 sempre del novecento il Dolcetto fu protagonista delle terapie curative a base di uva, quella che oggi si chiama ampeloterapia, in quanto uva dai bassi contenuti di acidità ma dai ricchi tannini, quindi poco fastidiosa per lo stomaco se sottoposto a una dieta di sole uve.

Questa bassa acidità, e la dolcezza dei suoi acini, sono all'origine del nome dato a questa varietà, anche se i vini che se ne ricavano sono tutti secchi. L'uva del Dolcetto è comunque dolce tanto da essere in passato mangiata anche come uva da tavola.

In passato la sua coltivazione era così diffusa che veniva utilizzato come merce di scambio sia con

la vicina Liguria, sia a livello locale con la pianura, in cambio dei vitellini allevati dai pastori.

La varietà

Il dolcetto è una varietà a bacca rossa molto precoce, di bassa acidità che viene coltivata in provincia di Cuneo ed Alessandria, mentre è quasi del tutto assente nelle altre zone sia piemontesi che italiane, e del tutto sconosciuto all'estero, salvo qualche raro ettaro coltivato in California e in Argentina, di cui però si hanno notizie contrastanti.

Il Dolcetto è stato largamente impiegato per produrre vini di consumo quotidiano, ed è quindi parte della cultura delle Langhe, sua patria naturale e nativa. Questo suo largo utilizzo è favorito sia dalla bontà dei vini che produce, sia dalla sua precocità, che gli consente di dividersi il territorio con l'opulento Nebbiolo, senza intralciare e intersecare le due produzioni, evitando così ai coltivatori la scelta di, e se, coltivare una o l'altra varietà.



Rispetto al suo nobile vicino infatti, il Dolcetto matura anche con quattro settimane di anticipo, e quindi può lasciare le posizioni migliori e più esposte al sole, quelle più alte, al suo aristocratico compagno di Langhe, che maturando tardi invece, ha più bisogno di sole. Questa sua facilità di maturazione ha fatto sì che il Dolcetto venisse coltivato nelle zone meno esposte. Nell'area del Barolo e del Barbaresco ad esempio, il Dolcetto non viene coltivato sulle zone esposte a sud, lasciando così il posto alla coltivazione del nobile Nebbiolo. Solo nelle zone troppo alte per il Nebbiolo il Dolcetto prende il suo posto.

Ad Ovada e ad Alba ad esempio viene coltivato in zone dove le altre varietà avrebbero grosse difficoltà di maturazione. I coltivatori della zona asseriscono che il Dolcetto predilige le zone a marne bianche che si trovano sulla riva destra del Tanaro, mentre ne risente in condizioni di terreni pesanti e ricchi.

Il Dolcetto è quindi una varietà che si coltiva con estrema facilità, i cui unici inconvenienti sono rappresentati da una certa sensibilità alle malattie fungine e alla caduta dei grappoli a settembre dovute da alcune mattinate piuttosto fredde.

In Liguria il Dolcetto è coltivato con il nome di Ormeasco sulle montagne a ridosso del confine piemontese e rappresenta per l'Italia, la sua coltivazione più meridionale. Il Dolcetto infatti, proprio per la sua precocità, non può essere coltivato in climi caldi, e anche all'estero è presente in pochissime aree fredde.

Una notizia proveniente dall'amepeologo francese Galet, riferisce che il Dolcetto altri non sarebbe che il Douce Noir della Savoia, meglio noto con il nome di Charbonneau, e da qui sarebbe conosciuto in California con il nome di Charbono. Ma a parte Galet, nessun altro ampeologo attualmente dubita invece dell'origine piemontese del Dolcetto.

La vinificazione

Se il Dolcetto è una varietà estremamente facile da coltivare, per contro incontra molte difficoltà durante la vinificazione, difficoltà dovute proprio alla sua bassa acidità.

Le fermentazioni devono essere molto brevi in confronto alle altre uve, ma a venire incontro ai produttori sono gli elevati contenuti in tannini, che consentono, nonostante le brevi macerazioni, di ottenere colore e sapore, tanto che una delle caratteristiche dei vini da Dolcetto, sono proprio i depositi che si formano in seguito nella bottiglia. Le bucce degli acini sono ricchissime di pigmenti, e il vino ha colori molto scuri, rubino-violacei, come se avessero subito una lunga macerazione.

I vini ottenuti con il Dolcetto devono essere consumati preferibilmente entro i due, tre anni di età. Hanno un bel colore come detto poc'anzi, e se ben vinificati, possono invecchiare dai cinque agli otto anni.

Da giovani sono vini freschi, leggeri e vivaci, sempre secchi con un retrogusto spesso amarognolo per una pronta beva. Invecchiati sono dotati di un buon corpo e una discreta struttura, con sapori decisamente morbidi.

Può avere gusti anche ammandorlati, comunque fruttati e vinosi. È un vino che riesce ad accompagnare moltissimi tipi di pietanze, dagli agnelli alla cacciagione, fino alla carne bianca e ai salumi. Va servito tra i 16 e i 20°C.

I DOC e DOCG del Dolcetto

Il Dolcetto è protagonista anche di ben otto denominazioni, sia DOC che DOCG, tutte chiaramente appartenenti alla regione Piemonte.

La prima DOC ad essere inaugurata fu quella di Ovada nel 1972, ci sono poi le DOC Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, il rarissimo Dolcetto delle Langhe Monregalesi, il Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba e il Dolcetto di Dogliani.

Nella classificazione sotto il marchio DOCG invece c'è il Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani.

Il Dolcetto d'Alba è probabilmente il più famoso e consumato tra tutte le denominazioni, grazie al suo profumo e gusto estremamente fruttato e alla media acidità. Accompagna bene tutti i pasti e può essere anche invecchiato per ottenere la menzione *superiore*.

Il Dolcetto delle Langhe Monregalesi è una rarità prodotta in dieci comuni adiacenti a Mondovì, ed ha un gusto giovane e fruttato alla ciliegia e alla confettura di frutti rossi. Il gusto è ben secco, con retrogusto alle mandorle e un palato caldo e avvolgente.

Il Dolcetto di Dogliani è forse il più elegante tra le denominazioni, e come detto in precedenza, viene menzionato già nel cinquecento, a testimonianza della sua storia e tradizione.

Conserva ottimi profumi fruttati, sia da giovane, dove è fresco e vivace, sia invecchiato, dove ammorbidisce la sua alcolicità e matura come un grande vino. Più degli altri viene particolarmente curato nella vinificazione, con una pigiatura molto dolce e delicata, e una separazione dalle bucce la più rapida possibile, per non rovinarne il sapore e la morbidezza.

I migliori Dolcetto piemontesi

Sono moltissimi i vini di gran pregio vinificati con il Dolcetto in purezza. Ottimi prodotti come quelli di Anna Maria Abbona, che vinifica il Dolcetto di Dogliani Superiore di 14% vol con intensi profumi di ciliegia e susina rossa, avvolte nella delicatezza della mandorla. Un caldo palato per il coniglio. Oppure il Dolcetto di Dogliani Maioli, dagli aromi di fragola e frutti di bosco, fresco ed invitante per l'abbinamento con il pollo alla cacciatora. Sempre la stessa azienda produce anche il Dogliani Sori Dij But, sapido per il ragù e le Langhe Dolcetto, fresco e semplice per il maiale alla senape.

Per un grande Dolcetto di Diana abbiamo il Montagrillo di Claudio Alario, ottimo ed elegante con i suoi profumi di frutti neri, more, cassis e susine. Il palato vellutato è ben strutturato, da abbinare con la pasta e fagioli e altre minestre dai sapori forti. Ottimo anche lo scuro Costa Fiore, fruttato e intenso ma con la frutta rossa matura e dei tocchi balsamici. Per lui pappardelle al sugo d'anatra.

Uno dei migliori, con un prezzo assolutamente strepitoso in rapporto alla qualità, è il Dolcetto d'Alba di Luigi Baudana, ricchissimo e profondo, intenso negli aromi di lampone, ciliegia matura e susina, potente al palato e ben strutturato per il coniglio fritto.

Ancora uno dei migliori è il Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, con un colore denso e nero, un naso pieno di frutti neri, balsami e confettura. Corpo opulento e pieno, lunghissimo, da abbinare alla pasta fresca con sugo di lepre. Sempre Boglietti vinifica anche un Dolcetto più giovane, ma sempre intenso, con frutti rossi e neri, more di gelso e lamponi, corpo pieno e strutturato, da sorseggiare con la toma piemontese.

Con Francesco Boschis il Dolcetto di Dogliani Vigna dei Prey si veste degli intensi profumi della mora, della gelatina di prugna e delle spezie ammantate da tocchi balsamici. Ottimo palato strutturato per l'ossobuco ai pisellini. Il Superiore Vigna del Ciliegio apre un po' bruscamente ma poi esprime tutta la sua eleganza con i fiori rossi e le confetture alle more toccate dalla vaniglia. Il palato è fresco ma ricco e ben strutturato, complesso e lungo, con tutti i sapori ben in evidenza. Va accompagnato ai risotti di carne e salsicce.

Frappato

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Frappato è un antico vitigno a bacca nera autoctono della Sicilia, le cui origini precise sono tuttora sconosciute. Presenta poche documentazioni scritte, con la prima che risale al 1760 ad opera del Sestini che ne parla nel suo memoriale enologico di Vittoria, dove oggi viene ancora vinificato.

Altre notizie provengono dal primo novecento, presumendo un'origine spagnola dove sono presenti due varietà simili. Di certo si sa che era presente nella Sicilia orientale già dal XVII secolo, con il nome di Frappato dal significato di “fruttato”. Ma per il Barone Antonio Mendola, vissuto ai primi del novecento, il vitigno è un autoctono di Vittoria, presente nella zona già dal 1600. Viene chiamato anche con i sinonimi di Frappato Nero di Vittoria e Frappatu.

Il vitigno ha una vigoria media, presenta grappoli di dimensioni medio-grandi, di forma piramidale, alato, con densità compatto. Gli acini dono di dimensioni medie, a forma sferica con una buccia molto spessa, ad alta concentrazione di pruina e di colore blu-violaceo. Il sistema d'allevamento è ad alberello con potatura corta. Le rese sono costanti, relativamente basse. Il vitigno non subisce facilmente gli attacchi parassitari e da parte delle malattie. È però un vitigno precoce che lo rende sensibile alle gelate primaverili, mentre la maturazione è tardiva, verso la fine di settembre, nonostante una fioritura altrettanto anticipata.

I vini del Frappato

Il Frappato può essere vinificato sia in assemblaggio che in purezza contribuendo alla costruzione di ottimi vini. Il Frappato vinificato in purezza fornisce un ottimo vino rubino scarico,



brillante, con bei profumi vinosi, chiaramente fruttati come il nome etimologicamente chiama il vino, ma anche con sentori floreali. In assemblaggio lo si trova sfumato con sentori terziari di grafite e qualche nota animale che proviene dal vitigno secondario, in genere il Nero d'Avola. Al palato ha un corpo medio, con dei tannini morbidi e un gusto fresco e fruttato, leggero. In alcune vinificazioni più importanti assume un rubino con sfumature violacee.

Viene vinificato anche spumante in rosato utilizzando il metodo classico. Si impiega in assemblaggio nel Cerasuolo di Vittoria DOCG, nel DOC Alcamo, ne DOC Eoro, nel DOC Erice e nel DOC Vittoria, quasi tutte nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania, e alcune vinificazioni in provincia di Caltanissetta ed Agrigento.

È un vino che trova abbinamenti elastici, sia in antipasto per i formaggi che con secondi saporiti di pesce o primi equilibrati, per un vino generalmente leggero. Ma viene vinificato anche in IGT e come Vino da Tavola con buoni risultati e prezzi decisamente convenienti.

I produttori

Valle dell'Acate, in provincia di Ragusa, vinifica un ottimo Frappato entro i 10 euro, con un bel colore rubino trasparente, chiaro, con un naso di ciliegia sotto spirito, mora e cacao in chiusura. Palato con ottimo equilibrio, morbido, con abbinamento particolare, con il sushi di tonno.

Sempre da Valle dell'Acate il Frappato viene assemblato con il 60 per cento di Nero d'Avola per il Cerasuolo di Vittoria, sempre intorno ai 10 euro, con un colore di un bel granato sfumato dal rubino. La gamma olfattiva risulta ben elegante, con profondi aromi di grafite e belle sensazioni animali prima di chiudere con i sentori fruttati di more e amarene. Al palato risulta fresco, morbido, con notevole struttura e subisce una maturazione sia in acciaio che barrique per dodici mesi. Ottimo con le acciughe al finocchio.

Il Frappato viene vinificato in assemblaggio con il 40 per cento di Syrah anche da Duca di Salaparuta per il suo Megara, un elegante e intenso vino floreale, con un palato vinoso e morbido, dal persistente finale. Ottimo con il pesce spada. Sempre dal Duca di Salaparuta il Frappato concorre al 10 per cento con il Nero d'Avola per il Corvo Sciaranera, ben vinoso, sempre floreale, con un bel palato fresco da associare alla zuppa di pesce.

Ottimo il Cerasuolo di Vittoria Barocco di Avide, con il Frappato assemblato al 40 per cento di Nero d'Avola, di 13,5 % vol. Un bel colore granato anticipa la degustazione olfattiva complessa e strutturata, con grafite ad aprire i profumi di ciliegia e lampone, che replicano nel palato, sapido e persistente. Otto mesi in barrique prima di incontrare in tavola il cuscus di verdure e pesce. Ancora Avide vinifica il discreto Cerasuolo di Vittoria Etichetta Nera, con la percentuale di Nero d'Avola che scende al 20 per cento. Il colore è luminoso, rubino, per un naso fruttato, semplice ma fragrante. La bocca si equilibra tra freschezza e sapidità per chiudere su toni ammandorlati da associare ai ravioli con carciofi e animelle d'abbacchio. Discreto anche il Frappato Herea Rosso della stessa azienda, dal colore rubino e il naso pieno di ciliegia, ma un palato che sfuma su sentori animali, ma troppo acido. Va bene con antipasti freschi come gli affettati e i salumi in particolare.

Gaglioppo

In questa pagina parleremo di :

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

La varietà



Il Gaglioppo è un vitigno a bacca nera calabrese, diffuso anche in altre regioni italiane, che fu probabilmente importato nella regione meridionale dai Greci al tempo della loro colonizzazione del VII secolo avanti Cristo che sarà conosciuta come la Magna Grecia, quando i grappoli di questo vitigno erano offerti in premio agli eroi sportivi dei giochi organizzati dalla civiltà ellenica che sarebbero poi divenuti le moderne Olimpiadi. Lo si trova in provincia di Cosenza e Catanzaro, ma anche nelle Marche, in Umbria, Abruzzo, Campania e nella provincia di Messina con i sinonimi di Galloppo, Gaioppo, Galloppolo,

Magliocco tondo, Maghioccu nero, Mantonico nero, Aglianico di Cassano e moltissimi altri con oltre 7000 ettari coltivati. Geneticamente è molto simile al Frappato.

Si presenta con grappoli compatti di dimensioni medio-grandi, piramidali e alati. I chicchi sono sferici, di dimensioni medie e alte concentrazioni di pruina sulle bucce di medio spessore e colore rosso quasi nero. Le rese sono medie e costanti, con ottima resistenza alle condizioni climatiche avverse come le gelate e alla mancanza di apporto idrico, anche se è sensibile a volte all'oidio e alla peronospora. Si alleva con potature corte e sistemi non espansi.

In Calabria è il vitigno rosso più coltivato, specialmente sulle colline tra il litorale e la Sila dove le forti escursioni termiche fanno maturare i chicchi molto lentamente, sviluppando così pienamente le proprietà organolettiche del vitigno. Ama i climi secchi dove può offrire alte concentrazioni zuccherine.

I vini del Gaglioppo

Il Gaglioppo è parte essenziale di tutte le denominazioni di origine dei rossi calabresi, con un grande impiego nell'ottimo Cirò Rosso DOC, nell'area di Cirò Marina. Questa denominazione prevede l'uso di Gaglioppo per almeno il 95 per cento affiancato in caso dal Trebbiano Toscano o il Greco Bianco per i rosati o con il Nerello e i Cabernet per i rossi. Il Cirò Rosso deve essere



affinato per un minimo di 8 mesi e raggiungere il 12,5% vol in alcol. Vinificato anche con la menzione *classico* per la produzione nei comuni di Cirò e Cirò Marina anche nelle tipologie rosso o rosato e *superiore* e *riserva*. I vini rosati presentano un bel colore rosato-arancio con un bel naso elegante e complesso dove i frutti rossi sono predominanti e riprendono in bocca, con bei sentori di fragole finiti da bei tocchi di mineralità. Nei rossi invece il colore si fa rubino tendente al granato, con una gamma olfattiva ben speziata e dolce alla liquirizia, con tracce di catrame e finiture floreali di rose, che riprendono anche nella bocca dove la struttura si presenta ben tannica, con un corpo pieno e una bella alcolicità. I vini sono robusti, ma non sempre fini.

I produttori

Tra i grandi Gaglioppo in purezza troviamo il Cirò Rosso DOC Classico Superiore Colli del Mancuso Riserva di Ippolito, un'azienda nata nel 1845, che vinifica questo vino di altissimo livello internazionale, complesso e aromatico, con frutta rossa in confettura, spezie, rabarbaro e tocchi balsamici. Gran palato morbido, persistente e ben strutturato, da accompagnare ai brasati. Sempre da Ippolito ancora un grande Cirò Rosso DOC Classico Superiore Ripe del Falco Riserva con il Gaglioppo in purezza, un vino di razza dal lunghissimo invecchiamento, fino ai 15 anni. Il bouquet degli aromi terziari è predominante, con ottimi profumi di sottobosco, tabacco, cuoio e spezie dolci. Bocca morbida, persistente anche se ben austera, da provare con il cinghiale al sugo e alle erbe aromatiche. Ippolito vinifica anche un buon rosato con il Gaglioppo in purezza, il Cirò Rosato Mabilia DOC dai sentori di lamponi sotto spirito e rosa, con un palato fresco e sapido, per la zuppa di pesce. Ma Ippolito è uno specialista del Cirò Classico e del Gaglioppo con almeno altri quattro buoni vini.

Un fantastico Gaglioppo viene vinificato anche da Fattoria San Francesco nel suo Cirò Rosso DOC Classico Ronco dei Quattroventi, di un bel rubino vivace, con bei profumi terziari di spezie dolci e tocchi balsamici anticipati dai fiori secchi e dai frutti di bosco. Strutturato e morbido, il palato offre tannini levigati e presenti, con una lunga chiusura, ottimo per il pecorino calabrese.

Dal Gaglioppo Fattoria San Francesco vinifica altri buoni Cirò Rosso e Rosato DOC, da provare per gli ottimi aromi e il prezzo contenuto.

Da Enotria il Cirò Rosso DOC Classico Superiore Piana delle Fate Riserva, elegante e complesso, con i frutti rossi sotto spirito e chiusure balsamiche. Palato secco e fresco per dei tannini morbidi da provare con i brasati. Ottimo anche il Cirò Rosato DOC di questa azienda, con un bel rosa a sfumature corallo e profumi di rosa e marasca, con un bel palato fresco e sapido, ottenuto dalla criomacerazione per essere servito in tavola con gli spezzatini di coniglio.

Ottimo anche il Cirò Rosso DOC Classico Superiore Volvito Riserva di Caparra % Siciliani, con Gaglioppo in purezza e un bel colore granato. Gamma olfattiva balsamica, con spezie dolci e china. Trama tannica levigata e palato morbido, per accompagnare la selvaggina in umido. Vinificato anche rosato nel Cirò Rosato DOC Le Formelle, il Gaglioppo qui assume un bel colore rosa antico con profumi di caramella e lamponi sotto spirito. Fresco e sapido, è un ottimo abbinamento per le zuppe di pesce.

