



VITIGNI ROSSI 3

Albarossa

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini dell'Albarossa](#)

[I produttori](#)



La varietà

L'Albarossa è un vitigno autoctono piemontese di origine relativamente recente, nato da un incrocio tra il Nebbiolo di Dronero, detto Chatus, e il Barbera. La data di nascita esatta è fissata al 1938, quando il prof. Giovanni Dalmasso, dopo numerosi studi sui miglioramenti qualitativi delle uve piemontesi realizzando alcuni incroci che sarebbero poi stati registrati e catalogati presso la collezione viticola della regione Piemonte pur non essendo mai utilizzati per la coltivazione fino agli anni 80 del novecento, quando il professor Mannini del Cnr di Torino, riprese gli studi di questi incroci iniziando la sperimentazione nella Tenuta Cannona, il centro sperimentale vitivinicolo della regione Piemonte. L'Albarossa era parte di questi incroci, nato con l'intenzione di sfruttare le qualità di entrambe le migliori uve rosse piemontesi, quando si pensava che il Nebbiolo fosse stato utilizzato nelle sperimentazioni e non il Chatus come poi successivamente fu dimostrato dalle analisi successive. Il Chatus è un vitigno autoctono alpino, diffuso sui rilievi più bassi delle Alpi Marittime tra la Francia, con la regione dell'Ardèche, ed il Piemonte nel Saluzzese, nel Pinerolo e nella Savoia. Molto più diffuso in Italia che in Francia, il vitigno infatti rispecchia tutte le caratteristiche dei vitigni regionali piemontesi, fornendo orgoglio ma soprattutto qualità all'Albarossa.

Il vitigno ha molto soddisfatto i viticoltori, grazie ad ottime rese e vini di alta qualità, caratterizzati da una forte e fresca piemontesità equilibrata da eleganti trame tanniche. Il suo ambiente prediletto è quello collinare e ben esposto, dove le condizioni climatiche asciugano i terreni calcarei e fertili di elementi. Nel Catalogo nazionale delle varietà di vite (Cvt) dal 1977, il vitigno Albarossa è in grado ancora di regalare sorprese, ed è tuttora in fase di studio e sperimentazione, tanto che se ne sta elaborando un altro ottimo incrocio, il Cornarea, incrociandolo con il vitigno bianco Bussanello, a sua volta ottenuto dal Riesling e dal Furmit.

Il vitigno presenta grappoli di medie dimensioni e densità compatte, con bacche invece di piccole dimensioni e bucce spesse, in cui vi sono alte concentrazioni dei migliori elementi che forniscono qualità al vino, antociani e polifenoli, arricchiti da una notevole dose zuccherina e un'acidità naturale ben equilibrata. L'Albarossa gode di una grandissima considerazione tra gli esperti, che lo giudicano un grande nobile per vini rossi opulenti, pieni di personalità, anche se nell'affinamento preferisce di gran lunga la bottiglia al legno. Il vitigno si mostra sofferente all'oidio e alla muffa, a causa della sua compattezza, anche se le bucce riescono a diminuire l'impatto. Migliore resistenza invece è offerta alla peronospora. Di germogliamento precoce, deve essere protetta dalle brinate primaverili. La maturazione è invece tardiva, ed è quindi essenziale che il vitigno goda di una buona esposizione nel freddo clima che riscontra in Piemonte.

I vini dell'Albarossa

L'Albarossa, se coltivato nei tipi di terreni sopra descritti, può essere vinificato in purezza per fornire vini di colori carichi, sfumati sul viola, con gamme olfattive complesse e ampie grazie alle concentrazioni di polifenoli naturali, senza che queste disturbino il palato con un'eccessiva astringenza, mantenendolo morbido e setoso nonostante la buona acidità. Sono vini dalla grande forza alcolica, con intense profumazioni sia fruttate che floreali e tocchi molto generosi di spezie dolci come il tabacco. La bocca risulta calda, di ottima struttura e dotata di una buona dose di glicerina. Il corpo solido e i tannini raffinati ricamano una chiusura molto lunga e sentita. Gli abbinamenti possibili sono molti, e di gran pregio, in quanto il vino riesce ad accompagnare bene la selvaggina tanto quanto gli stufati e i brasati. Ma alcuni vini possono suggerire anche piatti di pasta con la provola, o tartufo. Attualmente il suo impiego è previsto solo nella denominazione di origine Piemonte Albarossa DOC, in una zona ampissima che comprende più di trecento comuni sparsi sui territori delle provincie di Asti, Cuneo e Alessandria.

I produttori



L'Albarossa, nonostante la sua indiscutibile qualità, è un vitigno ancora poco conosciuto al grande pubblico, così come le aziende che lo utilizzano, ancora semiconosciute.

Viotti è tra questi, con il suo Piemonte Albarossa DOC dai profumi di ribes e lamponi, con note di viola e finali speziati sul dolce. Importante la struttura sia alcolica che tannica, con un corpo pieno da provare con la faraona.

Tra le case molto note invece vi è Antinori, con il suo Prunotto Bricco Colma Monferrato, con il vitigno in purezza e un grado alcolico di ben 14%. Un vino elegante e complesso, figlio della tradizione dell'enologo Alfredo Prunotto che lavorò con grande fama nel Piemonte dei primi del Novecento. Questo vino dal rubino carico venato di violaceo, apre il naso ai profumi dell'amarena e di speziature dolci, finite dalla grafite. Il palato è sempre alcolico, ma anche molto fresco.

Bonarda

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini della Bonarda](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Bonarda è un vitigno a bacca rossa autoctono del Piemonte, spesso confuso con la Croatina e con l'Uva rara, che sono anche i sinonimi utilizzati al di fuori della regione, in particolare nei Colli Piacentini e nell'Oltrepò Pavese. La prime notizie del vitigno sono del 1700, quando inizia ad essere citato nei documenti piemontesi. Successivamente la Bonarda viene descritta dal Conte Nuvolone nel 1799 come uva del torinese, e poi da Acerbi nel suo famoso lavoro del 1825 come uva dell'alessandrino. Il primo a differenziare però la Bonarda dalle altre uve ritenute geneticamente uguali fu Di Rovasenda nel 1877. Non mancano comunque gli elementi di confusione anche in Piemonte. Nei già citati Colli Piacentini e Oltrepò Pavese viene indicato il nome Bonarda come sinonimo della Croatina, mentre nel Novarese e nel Vercellese è il nome locale dell'Uva Rara. La Bonarda Piemontese è invece un vitigno autoctono diffuso prima della crisi di fillossera e ora in via d'estinzione, oggi per lo più utilizzato nel taglio col Barbera. Esistono grandi estensioni vitate di Bonarda in Argentina e Brasile, ma il botanico argentino Alcalde ne sostiene la similitudine con il *Charbono* californiano, più che un'introduzione italiana in sud America del vitigno. La Bonarda Piemontese è comunque un vitigno aromatico per cui si utilizzano anche i sinonimi di Bonarda di Chieri, Bonarda del Monferrato , Bonarda di Gattinara e Uva Balsamina.

Il vitigno viene coltivato prevalentemente in Piemonte, e precisamente nel Torinese, sulla fascia collinare da Chieri fino al Monferrato e nella provincia di Asti. Qualche ettaro viene coltivato anche nel Pinerolese, in Valsusa e nel Canavese. Fuori dal Piemonte la sua diffusione è alquanto scarsa e limitata alla zona di Piacenza e Pavia.

Il vitigno si presenta con grappoli di grandi dimensioni o a volte medie con forma piramidale, mediamente a spargolo e alati. Le bacche invece sono di piccole dimensioni, raramente medie, ovali e molto pruinose, con colori blu quasi nero. È un vitigno vigoroso e fertile, da allevare con il Guyot anche se sopporta forme di potatura corta. Soffre la peronospora e le gelate, mentre ha buona resistenza all'oidio, al marciume e alla tignola. In qualche caso può presentare problemi di acinellatura. Viene coltivato prevalentemente su terreni argillosi e poco fertili.

I vini della Bonarda

Il vitigno Bonarda trova la sua massima espressione nella sua terra d'origine, il Piemonte, dove concorre agli assemblaggi delle denominazioni di origine Ghemme, Monferrato, Sizzano, Collina Torinese, Fara, Gattinara, Bramaterra, Boca, Lessona e Coste della Sesia. Viene vinificato in purezza sotto la denominazione Bonarda Piemonte DOC, mentre è molto usato nel taglio con il Barbera per apportare morbidezza alla spigolosa uva autoctona piemontese.

In Lombardia la Bonarda ha una sua propria denominazione con l'Oltrepo Pavese Bonarda DOC, ma si tratta di Croatina.

Oltre alla produzione di vino, la Bonarda viene commercializzata anche per il consumo fresco. Raramente vinificata in purezza, la Bonarda regala vini di colore rubino con sfumature porpora, dalla gamma olfattiva delicatamente aromatica, con gusti fruttati alla ciliegia e vegetali di bacche sul palato generalmente morbido e di medio corpo. I tannini sono accennati, con gradazioni alcoliche medie e una discreta persistenza.

Il vino spesso assume anche sfumature violacee con profumi speziati e in alcuni casi un palato leggermente frizzante, comunque sempre asciutto. Trova abbinamenti a tutto pasto, come vino da tavola quotidiano, utile negli antipasti di salumi freschi come con i formaggi non stagionati, per i primi al sugo leggeri o carni rosse e bianche non elaborate. Meglio servirlo tra i 16 e i 18 gradi centigradi. Può essere abbinato anche a frittate e verdure, sia grigliate che lesse.

I produttori



La provincia di Asti è certamente la più attiva per quel che riguarda la vinificazione della Bonarda, nella denominazione Piemonte DOC. I risultati sono buoni, come nel Piemonte Bonarda di Benotto a Costigliole d'Asti, un bel vino rubino con note granate che si esprime al naso con belle profumazioni di pepe verde e ciliege in confettura. Palato fresco con tannini accennati, in perfetto equilibrio e dal corpo mediamente strutturato sorretto da una buona persistenza. Da servire con il salame fresco piemontese.

A Roatto l'azienda La Montagnetta vinifica il Piemonte Bonarda Bunör tagliato con un 10 per cento di barbera, per un bel vino dal vestito rubino a toni violacei. Naso di bell'impatto, profondo e intenso, ma al tempo stesso delicato. Si riconoscono belle sensazioni floreali di glicine e rosa canina a cui segue la fragolina e aromi minerali di selce. Il palato è rustico e ben equilibrato, con una bella acidità. Da provare sempre con il salame ma questa volta d'oca.

Discreto Piemonte Bonarda Mie Gioie anche da Vinchio-Vaglio Serra, questa volta leggermente frizzante e ben fruttato al lampone e fragoline, a cui seguono le note floreali delle rose rosse. Al naso vinoso segue un palato fresco e brioso, con accentuati sapori fruttati bilanciati da una buona sapidità e un bel retrogusto amarognolo. È un ottimo vino in abbinamento con lo zampone.

Discreto anche il Piemonte Bonarda Moyé Vivace di Cascina Gilli, con belle profumazioni alla ciliegia, speziate dal pepe e dalle nocciole tostate. Al palato fresco e invitante, si abbina sempre ai salumi.

Cesanese

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini del Cesanese](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Cesanese è un vitigno a bacca rossa autoctono del Lazio, coltivato da tempo immemorabile nei dintorni di Roma. Le origini sono ancora avvolte nel mistero, ma sicuramente risalgono ad epoche molto antiche, associate da Plinio al gruppo familiare delle *alveole* presenti al tempo nella zona di Ariccia e utilizzate in grandi quantità per la produzione di vino rosso. Il vitigno è menzionato anche negli Statuti della Terra di Piglio del 1479 e da Rutilio Scotti nel 1600.

Il Cesanese fu descritto dall'Acerbi come un'uva produttiva e di qualità mentre il Di Rovasenda lo menziona come *Cesanese nero*, detto anche *Cezanese* o *Cesarese* e infine con il nome attuale di Cesanese nel *Bullettino Ampelografico* di Velletri. Il Cesanese viene diviso in due sottotipi, secondo la prima identificazione di Mengarini, il Cesanese Comune e il Cesanese D'affile, più pregiato e descritto in un nostro [articolo precedente](#).

La distinzione venne ripresa anche da Mancini indicando il Comune, chiamato oggi anche *Bonvino Nero*, con acino grosso e il D'Affile, chiamato anche *Del Piglio* per le molte coltivazioni che si trovano nella zona dell'omonimo comune, ad acino piccolo. Il Cesanese, pur fornendo vini di ottima qualità, ha conosciuto negli ultimi decenni un forte ridimensionamento delle sue estensioni vitate, anche se nell'area del Piglio, di Affile e di Olevano Romane, resta molto diffuso e seconda varietà coltivata, nel sottotipo più pregiato, mentre sui Castelli Romani si preferiscono ora varietà più note e famose. Negli anni 50 del novecento invece era sicuramente il vitigno rosso più diffuso e importante della regione, e nei secoli precedenti uno dei prediletti dalla nobiltà romana.

Il Cesanese Comune si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma cilindrica e a volte alati, con densità medie. Le bacche sono anch'esse di medie dimensioni e a forma ovale, con alte concentrazioni di pruina sulle coriacee e spesse bucce nere a sfumature violacee. È un vitigno che offre alte rese, regolari, se coltivato a basse quote mentre invece incontra difficoltà ad altitudini più elevate. Viene allevato con sistemi mediamente espansi e potature medio-corte. Necessita di buone esposizioni solari per non incontrare difficoltà nella maturazione.

I vini del Cesanese

Il Cesanese Comune viene vinificato generalmente in purezza ma anche in assemblaggio a seconda delle zone di coltivazioni, sia con il suo fratello più pregiato di Affile che con altri vitigni rossi coltivati nel Lazio. Riesce ad apportare

colore e gradazione alcolica nei vini, con profumazioni peculiari al territorio, tendenti a delicati aromi di bosco e frutti piccoli rossi come i classici mirtilli o le more che spesso si evolvono in complessi aromi quasi terziari. Al palato i vini risultano morbidi, dotati di buona struttura e di corpo pieno che offre sensazioni vellutate. Il vino ottenuto può essere bevuto giovane o dopo qualche anno di affinamento in botte, senza però abusare nell'invecchiamento. Il Cesanese può essere vinificato anche nella tipologia dolce per produrre vini da dessert. Può essere inoltre vinificato nella tipologia fermo, ma anche frizzante e spumantizzato. Nella tipologia dolce esalta le sue aromaticità che però risultano anche più volatili tanto da temere l'invecchiamento anche minimo. Oggi fa parte delle denominazioni DOC del Lazio o prodotto anche in IGT o come semplice vino da tavola spesso in assemblaggio con i più nobili Sangiovese, Barbera e Montepulciano. Nelle denominazioni di origine può essere etichettato con le menzioni secco, asciutto, amabile e dolce solo per il suo fratello più pregiato. " sono consentite per il vino " Cesanese del Piglio " che presenta le rispettive caratteristiche sopra citate.

I produttori



Il Cesanese Comune trova un ottimo impiego in assemblaggio presso l'azienda Villa Simone in due ottimi vini entrambi al 50 per cento con il Sangiovese. Il primo è il Ferro e Seta di un bel colore denso scurissimo sfumato di porpora. Il naso si riempie di viole appassite, prugna, foglie secche, liquirizia e tabacco. Ben palato, fresco e tannico, con bei richiami alla gamma olfattiva. Lungo e persistente, è ottimo con gli stufati di manzo e la coda alla vaccinara. Il secondo, La Torraccia, si veste di un bel porpora giovane, con aperture di ribes e more su fondi minerali di ferro e grafite. Al palato è ancora fresco e tannico, molto vivo, per il tacchino in crosta.

Ottimo anche il Meraco Rosso di San marco, dove il Cesanese è al 30 per cento in assemblaggio con Sangiovese (50%) e Cabernet Sauvignon. Colore granato e naso alle more e prugne avvolte in note di noce moscata, pepe nero e china. Palato vellutato, quasi setoso, morbido e dai tannini freschi e levigati. Ottimo con i brasati d'oca. Meno pregiato ma comunque di buona qualità il Cesanese One, rubino, con il naso che traspare odori animali di pelle conciata prima di lasciar posto ai classici frutti. Fresco e tannico, accompagna bene la tipica coda alla vaccinara.

Buon Cesanese al 40 per cento con il Sangiovese anche per il Racemo Rosso di L'Olivella, ancora rubino. Qui al naso compare la frutta sotto spirito, la pelle conciata e il tabacco da pipa. Palato morbido con una certa acidità che ne conferisce vivacità. Da provare con il capretto al forno.

Corinto Nero

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini del Corinto Nero](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Corinto nero è un vitigno a bacca rossa autoctono della Sicilia, particolarmente legato alle isole Lipari, che come moltissimi vitigni ormai italiani, fu introdotto durante la colonizzazione ellenica del VII secolo avanti Cristo conosciuta poi con il nome di Magna Grecia, fondamentale nella costruzione della civiltà romana e quindi italica dell'antichità. Lo stesso nome indica la sua provenienza dalla città di Corinto e lo si trova in abbondanza proprio nella sua patria d'origine e nella vicina Turchia è comunque molto coltivato, ma è coltivato anche in altre aree europee. Le prime notizie vengono infatti fornite dallo storico e scienziato romano Plinio con il nome di Uva Marina Nera, poi riaggornate dal Gallo in pieno Rinascimento nei suoi lavori del 1595. Il Molon lo indica invece nel 1906 con il nome di Passerina Nera. Il Corinto Nero viene a volte associato al Corinto bianco e al Corinto rosa ma si tratta di sue varietà simili ma distinte. Tra i vari sinonimi lo si trova con il nome di Tarmarina nel Reggiano, mentre in altre aree viene indicato con i sinonimi di Passolina, Aiga Passera, Staphina, Patras Currant, Niuriduzzi e molti altri.

Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio-piccole, a forma conica e lunghi, raramente alati, con densità a spargolo. Le bacche invece sono di dimensioni molto ridotte, sferiche e ricoperte con moltissima pruina. Le bucce sono molto fini e poco consistenti, delicate, di colore rosso tendente al viola. Una delle caratteristiche che distinguono questo vitigno è la *partenocarpia vegetale*, ovvero la fruttificazione senza sviluppo di semi. Il vitigno è poco vigoroso, con rese basse viste le dimensioni degli acini e dei grappoli, ma offre una buona adattabilità alle varie condizioni pedo-climatiche e poca sofferenza alle malattie. Matura precocemente.

I vini del Corinto Nero

Il Corinto Nero viene vinificato sia in purezza che in assemblaggio. Nella purezza offre poco colore al vino ed un naso delicatamente aromatico, ma con profumi profondi, mentre al palato risulta speziato e leggermente strutturato. Trova impiego anche nel commercio di uva passa. Viene utilizzato in assemblaggio nella denominazione di origine Malvasia delle Lipari DOC bianco mentre in purezza sta vivendo delle interessanti sperimentazioni, come nell'azienda di Nino Caravaglio che vinifica il Nero du Monti dalle uve cresciute su terreni fortemente vulcanici a 400 metri di quota. Il vino assume quindi un bel carattere per essere abbinato con carni rosse di una certa elaborazione.

I produttori

Tra i produttori si segnala Hauner che taglia la sua Malvasia con il % per cento di Corinto Nero sia per vinificare il passito. Il Malvasia delle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner è molto reputato, ricco di profumi di caramello, cedro,

datteri, miele ed erbe aromatiche. Palato sopraffino, denso ma fresco, pieno di aromi dolci di miele per essere abbinato alla torta di mele. Ottimo anche l'altro passito, ambrato e luminoso con le confetture d'albicocca e il torrone finite dalle erbe aromatiche. Palato equilibrato con piccoli tocchi alla nocciola nel finale per abbinarsi al parfait di pistacchi.

Nella versione non passito il Malvasia delle Lipari DOC di Hauner si fa ambra chiaro con belle sensazioni di gelsomino, fiori d'arancio e pompelmo. Bocca delicata e sapori di miele e frutta secca, da associare al tortino al pistacchio.

Forgiarin

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini del Forgiarin](#)

[I produttori](#)



La varietà

La Forgiarin è un vitigno a bacca rossa autoctono del Friuli, che deve il suo nome con molta probabilità alla cittadina di Forgaria, che si trova incastonato sulle colline occidentali della regione tra i paesi di Pinzano, Castelnovo, Valeriano e Spilimbergo, nella zona del DOC Grave, ricca di vitigni autoctoni friulani. Non si hanno notizie certe per quel che riguarda la storia del vitigno, tranne delle menzioni del 1863 all'esposizione regionale dell'Associazione Agraria Friulana di Udine e in alcuni testi ad opera del Pirona di circa mezzo secolo più tardi. Quasi del tutto dimenticato questo vitigno ha trovato nuova vita grazie al produttore Emilio Bulfon, uno specialista delle autoctone friulane che dagli anni 60 del novecento ha dedicato un'attenzione particolare alle uve della sua terra, favorendone le vinificazioni in purezza. Oggi il vitigno trova la sua terra prediletta nei comuni di Pinzano e Castelnovo, perfettamente identificato con il territorio. Il vitigno è mediamente vigoroso, con maturazione che varia da media a tardiva comunque vendemmiato a cavallo tra settembre e ottobre. Si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma conica, di corta lunghezza, a densità compatta e provvisto di ali. Le bacche sono anch'esse di medie dimensioni, ovali e molto pruinose con bucce nere sfumate al blu.

I vini del Forgiarin

La tendenza è quella di vinificare il vitigno in purezza per dar luogo a vinificazioni dal colore rubino abbastanza scarico, a venature violacee che evolvono su colori mattone nella maturità. La gamma olfattiva si fregia di intense profumazioni vinose in cui gli aromi tenui di frutti rossi si fondono a quelli vegetali del sottobosco e del muschio con finali tostati di mandorle dolci. Il palato risulta leggero e soffice, con tendenze amabili comunque mai troppo secco grazie ad una buona concentrazione zuccherina naturale che fornisce anche un discreto apporto alcolico. Viene equilibrato da una buona acidità e una buona trama tannica. Ad alcuni appassionati richiama per alcuni punti di vista il pregiato Pinot Nero. Negli abbinamenti trova ottime combinazioni con carni sia bianche che rosse, pollame nobile in particolare e lessati che non siano troppo strutturate e decise nei sapori. La temperatura di servizio ideale si aggira intorno ai 17° C.

Attualmente trova vinificazioni sotto la denominazione IGT.

I produttori

Forgiarin significa soprattutto Emilio Bulfon, il produttore che più si è adoperato affinché questo vitigno riprendesse vita nella denominazione IGT Friuli-Venezia-Giulia. Coltiva il suo vitigno con il Guyot per rese intorno alle 6 tonnellate per ettaro ottenendo un vino di un bel rubino a sfumature violacee. La gamma olfattiva ha predominanti odori di sottobosco, con palato elegante e caldo, dai tannini levigati e leggermente secco. Si trova ottimamente con il pollame e le carni rosse.

Franconia

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini del Franconia](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Franconia è un vitigno a bacca rossa dalle origini ancora incerte, basate su due ipotesi, entrambe al di fuori del territorio italiano. È conosciuto anche con i nomi di *Blaufrankisch* e *Limberg*. Le due ipotesi coinvolgono sia la Croazia che l'Austria. Nella prima ipotesi si fa riferimento al suo secondo sinonimo, per la città di Limberg, nel secondo caso alla vallata superiore del Meno, localmente chiamata Franken che tradotto in italiano diviene appunto Franconia. Per la prima tesi vi è però un'assenza di citazioni ampelografiche, che invece si riferiscono al solo Novecento. Per l'ipotesi austriaca invece non ha il conforto del nome tedesco *Blaufränkisch* dove il suffisso *blau* si riferisce al blu delle bacche ma il termine *frankisch* veniva utilizzato nel tardo Medioevo per indicare le uve straniere mentre le autoctone venivano indicate con il termine *heunisch*. In Austria invece il vitigno è molto diffuso, e sembra che la sua introduzione in Italia e successivamente in Francia sia iniziata nel 1879. In Italia è limitata all'area di Levico, in Trentino, e alla piana del Tagliamento, Cervignano e Palmanova in Friuli. È presente anche nella provincia di Bergamo in Lombardia e nella provincia di Treviso in Veneto. La sua coltivazione si sviluppa comunque prevalentemente in pianura. In Italia con il nome di *Blaufrankisch* il Rovasenda la descrive nel 1887 come vite sostitutiva di quelle colpite dalla fillossera.

Le prime citazioni storiche appartengono al Novecento, entrambe del 1925 ad opera del Marzotto, nel suo *Uve da vino* e del Poggi in *Atlante ampelografico*. In ogni caso il nome originale tedesco cadde in disuso solo a partire dagli anni 50 del Novecento.

In Italia settentrionale si è diffuso grazie alla sua precocità e produttività, nonché ad una buona resistenza a malattie e al freddo pungente. L'introduzione dall'Austria è probabilmente dovuta all'inserimento di uve nordiche durante l'impero Austro-ungarico in tutto il territorio allora controllato dalla dinastia degli Asburgo. La si trova infatti, dal 1870, non solo in Italia, ma anche in Slovacchia, in Ungheria, in Moravia e in Croazia, grazie anche alla crisi di fillossera della metà dell'Ottocento, per sopperire alla moria di viti. In Francia invece la sua introduzione risale al periodo 1875-1900, quando nel dipartimento centrale di Cher e quello più meridionale di Puy de Dome, venne conosciuta come *Limberger noir*. In Friuli viene citato già nel 1879, con qualche anno di ritardo rispetto a Caorle, in provincia di Venezia, dove la datazione si ferma al 1877. In provincia di Bergamo invece il vitigno arrivò solo nel 1929.

Il vitigno si presenta con grappoli di grandi dimensioni a forma piramidale e alati. Le bacche sono di dimensioni medio

grandi, con bucce coriacee blu ricoperte da abbondante pruina. Germogliamento e maturazione sono di media epoca. I terreni più adatti sono quelli argillosi delle pianure alluvionali friulane, mentre i sistemi di allevamento sono quelli che prevedono la potatura a guyot.

I vini del Franconia

Il Franconia viene utilizzato sia in purezza che in assemblaggio nel nord Italia e fa parte anche delle denominazioni di origine Colli Orientali del Friuli, anche monovitigno e nel Friuli Isonzo, sempre in purezza o in assemblaggio. Fornisce vini ricchi di antonociani, colorati, con buone profumazioni fruttate e floreali, con chiusure speziate. I vini del Franconia sono leggeri, da bere giovani, con corpo medio e gusto fresco, di struttura lieve. I gusti sono morbidi, ottimi per le carni rosse come arrostiti o selvaggina. Ma la sua qualità di freschezza e leggerezza lo rendono un ottimo vino anche per i primi piatti e gli antipasti di salumi freschi. In Friuli trova certamente i migliori estimatori e i migliori risultati, anche perché fu la prima regione a importarlo in Italia.

I prodotti migliori hanno bei colori rubino limpido, con una gamma olfattiva profonda e complessa, elegante, dove compaiono belle profumazioni di viola in quelle fruttate al lampone, alla ciliegia e alla fragola. Le chiusure sono speziate, con aromi di caffè, liquirizia e tabacco dolce. A volte compaiono note minerali. Il palato è asciutto ed equilibrato da una buona sapidità. I tannini levigati strutturano il corpo, con chiusure persistenti ed erbacee.

I produttori



In Friuli si trovano i migliori produttori di Franconia in purezza, come quello prodotto sui 50 ettari dell'azienda Blason in provincia di Gorizia. Il suo Franconia viene macerato per una settimana sulle bucce, per poi passare tre mesi in legno. Il vino acquista un bel colore rubino chiaro, con fantasiosi aromi di viola e frutta rossa, ciliegia in particolare. Il palato risulta più caldo dei Franconia classici, sapido e morbido. Una delle migliori espressioni del vitigno, con retrogusti erbacei sfinati da tannini suggestivi. Ottimo con la carne di maiale.

Freisa

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini della Freisa](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Freisa (o la Freise) è vitigno a bacca rossa autoctono piemontese a bacca rossa, di cui non si hanno certezze sull'effettiva origine. Le prime testimonianze scritte risalgono al cinquecento quando un vino molto pregiato con il nome di *Fresearum* veniva inserito in alcuni tariffari della dogana piemontese del comune di Pancalieri, nell'attuale provincia di Torino, nell'anno 1517. Successivamente Pietro Francesco Cotti descrive le sue coltivazioni di Fresia nella Val di Nieve a Brichetto del 1692 e poi altre tracce risalgono al 1760 quando in alcuni registri della Cantina di Lu vengono iscritte tra gli acquisti alcune barbatelle del vitigno e la vendita di vino Freisa.

Per avere invece la prima descrizione ampelografica bisognerà attendere il famoso *Calendario Georgico della Società Agraria di Torino* del Conte Nuvolone, che descrisse molte delle varietà piemontesi nel 1799. Un altro conte invece, verso il finire dell'ottocento, lo descrivera come tra i più diffusi vitigni del Piemonte nel suo *Album ampelografico*. Si tratta del Conte Giovanni di Rovasenda, noto e stimato botanico del secolo, che presiedeva l'apposita commissione incaricata della classificazione dei vitigni piemontesi.

Oggi il vitigno resta molto diffuso nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo, e nella zona di Casale Monferrato. Viene classificato in due sottotipi, la *Freisa Piccola*, più pregiata e coltivata in collina, e la *Freisa Grossa*, meno pregiata e comunque indicata in realtà come Neretta Cuneese diffusa nell'area di Salluzzo e come Freisa di Nizza diffusa nell'area di Pinerolo. Questo sottotipo è molto produttivo, ma qualitativamente inferiore rispetto al suo fratello piccolo, più indicato in produzioni di pregio. Una certa diffusione del vitigno Grosso si trova anche in Argentina con meno di mille ettari coltivati, mentre le estensioni totali piemontesi si sono ridotte a partire dagli anni 90 del novecento a poco più di 2000 ettari coltivati.

Il vitigno si presenta con grappoli lunghi di forma cilindrica, poco alati con un andamento quasi a spargolo. Le bacche sono tendenzialmente ovali con dimensioni medie. Alta la presenza di pruina sulle bucce fini ma molto coriacee, di colore nero tendente al blu. La Freisa è un vitigno vigoroso, con rese medio alte specialmente nel sottotipo Grosso, che arriva a maturazione nel periodo a cavallo tra il mese di settembre e quello di ottobre. I sistemi di allevamento utilizzati nella sua coltivazione sono la controspalliera e il Guyot, con potature espanse e lunghe che lascino molte gemme sul ramo. La Freisa si segnala anche per un'ottima attitudine nei riguardi delle malattie e delle muffe anche se si segnala una certa sensibilità all'oidio. Trova nei terreni del Piemonte a struttura argillosa e marnosa, un ottimo luogo dove crescere rigogliosa, tanto da essere molto utilizzata sia in purezza che nei tagli in tutta la regione, ricca di questo tipo di microterroir. La sua resistenza al marciume la rendono altrettanto apprezzata in una regione notoriamente umida.

I vini della Freisa

La Freisa è un vitigno che riesce ad apportare al vino una buona concentrazione tannica, con belle profumazioni fruttate. Anche l'apporto di colore è discreto, ma soprattutto quello acido e strutturale che gli consentono invecchiamenti di medio termine. È un caratteristico vitigno piemontese dunque, dove i profumi del lampone e della violetta sono costanti e penetranti. Il gusto può essere secco o amabile, e facilmente il vino può presentarsi in versione leggermente frizzante. Bevuto giovane è un ottimo e fresco corroborante, dotato di vivacità e brillantezza, mentre negli invecchiamenti assume dei toni più maturi, con i frutti che si scuriscono verso il nero e qualche accenno terziario. Ha anche una sua denominazione di origine propria ed una vinificazione dolce, ottimo abbinamento per la pasticceria secca o cremosa. La versione secca invece trova incontri culinari con i salumi, le carni rosse non elaborate e alcuni formaggi stagionati, ma si può anche abbinare a primi al ragù.

I produttori



In purezza la Freisa produce dei buoni risultati come il Monferrato Freisa La Bernardina DOC di Accornero, con belle profumazioni di terra bagnata e mirtillo che si ripete al palato, fresco e con tannini incisivi. Non molto lungo, chiude con gusti leggermente amari, per un abbinamento del tutto inusuale con il merluzzo alle erbe verdi.

Buona produzione in purezza anche dalla Cascina Gilli, con due vini, uno fermo e l'altro frizzantino. Il Freisa d'Asti Vigna del Forno DOC si pregia di intensi aromi ai frutti di bosco, con un palato dotato di buona sapidità e freschezza, per incontrare il pollo fritto. Il Freisa d'Asti vivace è invece di toni più delicati al ribes seguiti da tocchi vegetali. Frizzantino, il palato risulta molto fresco ma anche con tannini accentuati, per essere associato al cotechino con purè di patate.

Buon Freisa d'Asti anche dalla Cascina Roera, ancora con sensazioni terrose e bei tocchi di ginepro, a cui seguono sentori d'arbusto e bacche macerate. Ottima struttura piena al palato, dotato sempre di tannini evidenti e di una bella acidità, per piatti ben forti come la pasta all'uovo con fegatini.

Fumin

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[I vini del Fumin](#)

[I produttori](#)



La varietà

Il Fumin è un vitigno a bacca rossa autoctono della Val d'Aosta, molto rustico, diffuso in particolare in centro Valle, che sta destando le attenzioni degli appassionati negli ultimi anni anche grazie alla protezione della nuova denominazione DOC ad esso dedicata, il Valle d'Aosta Fumin. Le estensioni coltivate sono in espansione, da Saint-Vincent a Villeneuve, specialmente sulla riva sinistra della Dora Baltea fino a quote di 600-650 metri. Inoltre viene coltivato in vecchie vigne a Aymavilles insieme al Petit Rouge, altro noto vitigno valdostano. Il suo successo si deve a padre Costantino Charrère, il primo a vinificarlo in purezza nel 1970. Una volta era particolarmente diffuso ad Envers, con il nome dovuto alla caratteristica affumicata del vino prodotto.

Storicamente i primi documenti sul Fumin sono del 1838 ad opera di Lorenzo Gatti che lo descrive nel *Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta*. Il Fumin si presenta con grappoli di dimensioni medio-piccole, a forma piramidale e alati, con densità medie. Le bacche sono di piccole dimensioni, sferiche. Con colori blu e bucce pruinose e coriacee. Il vitigno risulta percepire molto i vari microclimi, ed è abbastanza fragile anche se resistente alle malattie.

I vini del Fumin

Il Fumin veniva prima vinificato in assemblaggio per fornire acidità e colore, ma ora il suo utilizzo in purezza è sempre più sfruttato, grazie a vini di buona qualità forniti dal vitigno. I vini infatti sono di un bel colore denso, con una gamma olfattiva di tutto rispetto, profonda, erbacea e in continua evoluzione. Il palato risulta corposo, ricco e intrigante, sempre dotato di acidità, secco e austero. Il vino inoltre tende ad invecchiare molto bene, tanto da non essere consigliato in giovinezza, dove risulta troppo aspro. Un affinamento in rovere invece ne ammorbidisce le qualità rendendolo elegante e appetibile dopo qualche anno.

Il vino del Fumin non si presta ad essere bevuto giovane, ma deve essere destinato all'affinamento; vien colto al meglio

alcuni anni dopo la raccolta, con un minimo di due anni di attesa.

Oggi ha visto dedicarsi la denominazione Valle d'Aosta Fumin DOC, dove deve essere presente con almeno il 90 per cento. I vini hanno tannini evidenti ma levigati dall'affinamento. Il naso esprime anche speziature quali pepe e tocchi fruttati alle prugne affiancate da bacche selvatiche. Buona anche la gradazione alcolica fornita.

I produttori

La Crotta dei Vigneron vinifica un ottimo Valle d'Aosta DOC Fumin l'Esprit Follet, un vino rubino dove le erbe di montagna si fondono alla mora e ai mirtilli, con una bella vena mentolata. Il palato è fresco e morbido, con tannini levigati dai 12 mesi di affinamento. Ottimo con il tonno al pomodoro e capperi.

Perfetto anche il Valle d'Aosta DOC Fumin Vigne La Tour di Les Crêtes, con preziosi aromi di more, ribes e spezie. Ancora fresco e morbido per le costole aromatizzate con la menta.

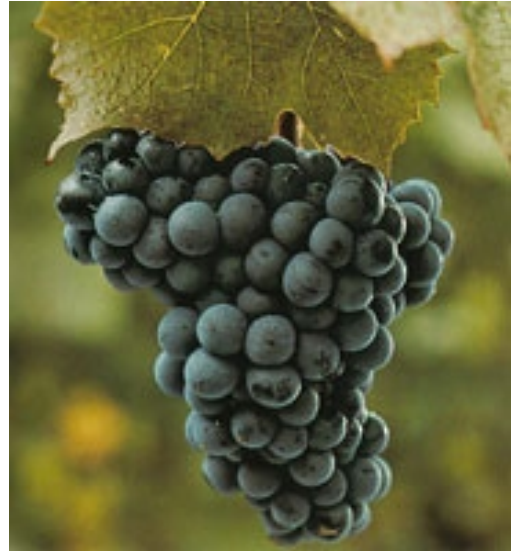
Gamay

In questa pagina parleremo di :

[La varietà](#)

[Il Gamay nel mondo](#)

[Il Gamay in Italia](#)



La varietà

Il Gamay è per eccellenza l'uva rossa del Beaujolais, il novello francese della Borgogna oramai famoso in tutto il mondo. Ne esistono moltissimi cloni, per ottenere novelli diversi e sempre più attraenti. La esatta dicitura di questa varietà è però *Gamay Noir à Jus Blanc* che indica la polpa bianca di questa varietà, così particolare e nobile.

Il Gamay a polpa rossa invece è chiamato *Teinturiers*, ed è poco diffuso, principalmente nel Mâconnais e in Touraine.

Sembra che la varietà sia originaria proprio del villaggio Gamay nel cuore della regione del Beaujolais, ma comunque ne è parte integrante. Le prime testimonianze di questo vitigno sono del 1395 quando l'allora Duca regnante sulla Borgogna ne decideva per legge l'espanto dei vigneti, evidentemente molto estesi, in quanto il vino prodotto era di scarsa qualità aromatica e di bassa alcolicità. Evidentemente l'editto non ebbe molto successo nell'estirpare questa qualità, e successivamente si sarebbero trovate le tecniche per far rendere al meglio quest'uva particolare.

La varietà è molto precoce in tutti i periodi del ciclo vegetativo, germinazione, fioritura e fruttificazione, con maturazioni anticipate e notevoli pericoli per le gelate primaverili. Nella Loira però questa caratteristica permette al Gamay di maturare in tempo rispetto a un clima che si fa subito freddo. Nei terreni freddi della Francia settentrionale e della Borgogna il sistema d'allevamento migliore è senza dubbio il basso alberello, il più adatto per esempio nei terreni ricchi di granito del Beaujolais. Questo sistema d'allevamento riesce a fornire ottime rese, anche in qualità senza grossi interventi di potatura oltre al consueto mantenimento dell'alberello.

La vinificazione del mosto viene effettuata abbastanza velocemente e questo ne ha determinato anche il successo commerciale del Beaujolais. Come uva precoce infatti raramente viene invecchiata più di due o tre anni, e questo lo poneva spesso in difficoltà rispetto ai grandi borgognoni. Da qui l'idea del vino novello, appena fermentato, spesso con macerazione carbonica in modo da fornire più colore e aromi al vino. Questo anche per quanto detto prima riguardo al Gamay, che tende ad essere chiaro anche se possiede delle tonalità più blu rispetto ad altri vitigni.

L'acidità fornita al vino è notevole, con profumi di frutti rossi molto freschi. Un altro aroma molto caratteristico di quest'uva è quello di banana, caramello dolce e acetato, dovuto proprio alla fermentazione anaerobica e alla macerazione carbonica.

Il Gamay raramente fornisce un forte apporto alcolico, e per questo si usa bene per i vini novelli, che richiedono una certa freschezza e leggerezza. Raramente viene assemblato, e solo in Francia e Svizzera, al Pinot Noir, ma i risultati sono spesso deludenti.

Molto meglio in purezza, avendo un legame indissolubile e dipendente con la sua area favorita, il Beaujolais appunto, dove la coltivazione della varietà è praticamente esclusiva a parte qualche ettaro vitato di Chardonnay, per la produzione di bianchi della zona. Una discreta produzione viene effettuata anche nel resto del corso del Rhone e in tutta la Loira, dove trova terreno fertile grazie alla sua precocità, anche se non riesce ad entrare come uva primaria nelle denominazioni di origine. L'unica denominazione a farne un elevato uso con un 40 per cento in assemblaggio è l'ottima Vin de Pays du Jardin de la France, uno dei vanti della valle.

Il Gamay nel mondo

Il Gamay è un'uva molto locale e poco coltivata al di fuori della Francia. Viene coltivato in Canada, paese freddo per eccellenza che ha bisogno di un tipo d'uva con le caratteristiche specifiche del Gamay. In Europa orientale viene spesso confuso con un vitigno molto simile autoctono, il *Blaufränkisch* ed trova buone estensioni vitate nei paesi dei Balcani, sempre per far fronte ad un clima piuttosto rigido. Ottimo il contributo dato dal Gamay nella vicina Svizzera, in particolare intorno a Ginevra e qualche estensione apprezzabile anche in Italia.



Immane come quasi tutte le uve in California, dove si sperimenta un po' di tutto e quindi anche il Gamay. Stranamente assente invece in Oregon, una terra che invece, dato il rigido clima, dovrebbe considerare la possibilità di utilizzare questa varietà. Totalmente assente logicamente nei climi caldi.

Il Gamay in Italia

In Italia il Gamay è coltivato per lo più nelle regioni settentrionali, nella confinante Val d'Aosta chiaramente, nel freddo e nebbioso Monferrato, dove viene assemblato con il Barbera, e in Friuli, anche se raramente entra di prepotenza nella produzione vinicola. Ultimamente lo si sta sperimentando anche in Umbria, intorno al lago Trasimeno.

Ma trovare fortuna nelle zone del Nebbiolo o del Pinot Noir non è impresa facile. In Val d'Aosta si può menzionare il Vallée d'Aoste Gamay di Lo Triolet, un discreto rosso porpora con belle note di ribes nero e pepe, con ciliegia e cannella. Chiaramente fresco e leggero, anche dotato di una certa sapidità appena accennata, si può bere con un timballo di baccalà con patate e verdure.

