



UVA 3

Uva biologica

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa è l'uva biologica](#)
- [Il vino biologico](#)
- [La navigazione a vista](#)



Cosa è l'uva biologica

È abbastanza difficile dare un'indicazione di uva biologica in quanto sia la normativa italiana che quella europea sono molto vaghe e imprecise al riguardo indicandola come un generico prodotto con certificazione biologica. Ancor meno si può dire del vino biologico per cui non esiste alcuna normativa europea o nazionale e quindi ci si affida ad un generico vino ottenuto da uve da agricoltura biologica, lasciando la certificazione biologica alle sole uve.

Fortunatamente esistono organismi di controllo per le aziende che vinificano in biologico con controlli sulla cantina e l'imbottigliamento. Ci si affida quindi alle etichette e alle certificazioni non avendo però delle linee guida nazionali ben stabilite.

Il vino biologico

Il vino biologico quindi per legge non esiste ma molti articoli e guide ne parlano come se fosse una definizione legale dell'enologia. In realtà ci si affida alle aziende e ad alcuni disciplinari che indicano esplicitamente il vino biologico anche se questo legalmente non esiste.

La confusione è alimentata anche dal Ministero delle politiche agricole che riconosce alcuni di questi disciplinari senza però una struttura base legale. Tutto si basa sulle norme in agricoltura biologica del regolamento CEE 2092/91.

Ci sono comunque dei disciplinari che indicano quali sono le pratiche consigliate, quelle autorizzate e quelle invece vietate.

La navigazione a vista

Quando si parla di uve e vino biologico quindi si parla di una navigazione a vista dove le singole regioni sono chiamate in causa. Le più attente prevedono nei loro disciplinari delle normative precise per indicare questo tipo di coltura e vinificazione, mentre quelle meno disciplinate lasciano alle aziende ampia libertà, confidando negli organismi di controllo privati che non sempre però si segnalano per trasparenza.

Molta incertezza riguarda i vecchi disciplinari non aggiornati che non includono le innovazioni dell'enologia negli ultimi venti anni, dove i problemi ambientali e biologici sono diventati parte integrante della società. Molti di questi disciplinari nulla dicono sull'utilizzo delle sostanze in sostituzione dei solfiti ad esempio. Le aziende interessate possono comunque chiedere l'intervento degli organismi di controllo per autorizzare nuove pratiche non ancora incluse nei disciplinari, ma in Italia i tempi burocratici sono spesso piuttosto lenti e questo rappresenta delle limitazioni sostanziali mentre in altri paesi come la Francia la vinificazione biologica è già una realtà.

In Italia per il momento ci si accontenta di navigare a vista senza grandi differenze tra prodotti biologici e non.

Uva caramellata

In questa pagina parleremo di :

- [L'uva caramellata](#)
- [La ricetta più semplice](#)
- [Caramellizzazione al rum](#)



L'uva caramellata

L'uva caramellata è un dessert semplicissimo da fare in casa anche per chi non ha dimestichezza con i fornelli e inoltre veloce da preparare. In verità tutta la frutta può essere caramellata, con grande gioia dei bambini che adorano lo zucchero e la frutta dolce. Quindi i principi di preparazione utilizzati per l'uva possono essere sfruttati per qualsiasi tipo di frutta fresca.

Il principio sfruttato è molto semplice e si chiama caramellizzazione, che utilizza l'effetto termico delle alte temperature sugli zuccheri. In buona sostanza si tratta di un imbrunimento ed un successivo indurimento degli zuccheri sottoposti in una soluzione acquosa a temperature superiori ai 100 °C, quando il glucosio ed altri zuccheri subiscono un fenomeno non enzimatico formando dei pigmenti e cambiando, o meglio creando, dei nuovi aromi. Questo fenomeno deve avvenire in presenza di ossigeno e luce, oltre che per mezzo del calore, e negli zuccheri devono essere presenti anche sostanze basiche che variano da 3 a 10 nella scala del Ph.

La prima fase isomerizza lo zucchero mentre nel passaggio successivo si ha la perdita del liquido, quindi una disidratazione con conseguente indurimento del composto che modifica sia le caratteristiche organolettiche che gli aromi della frutta. Più lo zucchero è semplice e naturale, come il fruttosio, più si ha una caramellizzazione semplice e facile da eseguire. Il sapore assume il classico gusto detto *strinato* molto utilizzato in gastronomia per la preparazione dei dolci di frutta, ma la caramellizzazione si verifica anche nel mosto cotto quando viene preparato l'aceto balsamico.

La ricetta più semplice

Preparare delle uve caramellate è semplicissimo e velocissimo, e vi basteranno pochi ingredienti. Scegliete

un bel grappolo di uva bianca con i chicchi ben sodi, non troppo maturi, 150 grammi di zucchero e una bottiglia di olio di mandorle per aromatizzare. Lavate chiaramente l'uva e fatene tanti piccoli grappoli staccando i raspi dal ramo principale. Su un piatto piano spalmate bel l'olio di mandorle e quindi iniziate a riscaldare lo zucchero in un pentolino insieme a 20 millilitri d'acqua. Utilizzate il fuoco molto basso in modo da non bruciare lo zucchero, e quando questo inizierà ad imbrunire intingete bene i piccoli grappoli per poi porli sul piatto piano pieno di olio di mandorle.

Fatelo raffreddare, magari in frigo, in modo che lo zucchero liquido si solidifichi.

Caramellizzazione al rum

Per gli amanti dei liquori si può anche utilizzare il rum al posto dell'olio di mandorle, anche se questo dessert è sconsigliato per i bambini e può essere consumato solo dagli adulti.

Bastano anche gli due grappoli di uva, soda, 250 grammi di zucchero, e del rum bianco commerciale. Separate tutti i chicchi e lavateli bene. Poi in un pentolino riscaldare lo zucchero, sempre a fuoco molto basso, direttamente in 10 millilitri di rum fino ad imbrunire lo zucchero.

Quindi con l'aiuto di alcuni stuzzicadenti intingete bene i chicchi nel composto e lasciatelo raffreddare in frigo prima di servire.

Uva cardinal

In questa pagina parleremo di :

- [L'uva da tavola](#)
- [L'uva Cardinal](#)
- [Le caratteristiche del vitigno](#)



L'uva da tavola

Per uva da tavola si intende un'uva destinata esclusivamente al consumo fresco e non alla vinificazione, con varietà appositamente scelte e coltivate secondo alcune differenze che le consentono di essere degustate e non vinificate.

Le uve infatti non sono tutte uguali e raramente quelle utilizzate per la vinificazione possono essere mangiate fresche e viceversa. Le uve da vino infatti sono sempre più acide di quelle da tavola, molto dolci invece. Inoltre le uve da vino vengono raccolte spesso in tempi ben determinati proprio per conservarne l'acidità. Questo fattore è molto importante nella vinificazione in quanto l'acidità consente di fornire struttura al palato e di conservare il vino anche molti anni. Senza di essa il vino risulterebbe una bevanda dolciastra alcolica, senza nessuna personalità. Le uve da vino sono quindi spesso immangiabili a causa della loro asprezza.

Per le uve da tavola invece la situazione è molto diversa. Qui si cerca soprattutto la dolcezza, e quindi la maturazione deve essere completa, in modo che gli zuccheri abbiano sostituito del tutto i vari acidi presenti nei chicchi durante lo sviluppo vegetativo. Inoltre vengono impiegate uve che naturalmente sostengono molto più gli zuccheri che gli acidi. Da qui le diverse selezioni, tra uve da vino e uve da tavola, che raramente possono essere utilizzate in entrambe le occasioni.

L'uva Cardinal

L'uva Cardinal venne elaborata per selezione, attraverso l'incrocio tra la varietà Flame Tokay e la varietà Ribier dai californiani E. Snyder e F. Harmon nel 1939. Il suo arrivo in Europa coincide con la fine della seconda guerra mondiale, quando i prodotti americani invasero i mercati del Vecchio Continente. La cardinal comunque rappresenta un'uva qualitativamente superiore, ed è considerata tra le migliori uve rosse da tavola. Ha infatti un sapore dolce, molto attraente anche se come uva non è particolarmente profumata. Ha comunque una polpa che riesce a fornire al palato piacevoli sensazioni dissetanti e al tempo

stesso nutrienti, essendo ben carnosa e strutturata.

Le caratteristiche del vitigno

L'uva cardinal è molto apprezzata anche dai viticoltori, essendo un vitigno ben vigoroso che fornisce ottime rese, non ha particolari esigenze pedoclimatiche, e può essere allevata anche con metodi espansi. La potatura però deve essere corta. Una piccola complicazione riguarda la sua scarsa resistenza a restare sulla pianta una volta giunta a maturazione. La vendemmia deve essere quindi rapida. Ha vantaggi anche commerciali grazie alla sua ottima resistenza al trasporto e di segnalare solo il 6% di acinellatura. Inoltre i grappoli sviluppati sono di grandi dimensioni, a forma conica allungata, con densità a spargolo e almeno un'ala. I chicchi sono di dimensioni molto grandi, ovali e rossi tendenti al viola. La buccia criccante ha uno spessore medio e abbondante pruina in superficie. Germoglia tra il 10 e il 20 Aprile e matura nei primi 20 giorni di Agosto.

Uva champagne

In questa pagina parleremo di :

- [Lo Champagne](#)
- [La classificazione dei vitigni](#)
- [Lo Chardonnay](#)
- [Il Pinot Noir](#)
- [Il Pinot Meunier](#)



Lo Champagne

Lo champagne è sicuramente uno dei vini, se non il vino, più conosciuto al mondo, simbolo di questa bevanda ma anche simbolo di lusso, aristocrazia e bontà.

Questo primato deriva da una qualità ricercata per secoli, con studi appassionati, di cui il più famoso è certamente quello di Dom Pérignon, e innovazioni tecnologiche importanti e rivoluzionarie, che hanno segnato la storia del vino, in particolare quello spumantizzato.

A questo aggiungiamo che la Champagne fu la prima a capire l'importanza del marketing, del marchio e delle rivoluzioni culturali che segneranno il XIX e il XX secolo.

La sua qualità è indubbia nella grande maggioranza dei suoi produttori, così come nelle uve utilizzate, tra le migliori e nobili del mondo.

Queste uve sono così pregiate da essere esportate in tutto il mondo dove le condizioni climatiche sono favorevoli, e tutti i produttori hanno cercato di replicare i risultati ottenuti nella regione a nord-est di Parigi con alterne fortune, ma anche con grandissimi risultati, come nella Franciacorta.

Queste uve erano così pregiate che minarono le uve italiane durante il dominio romano, e l'Imperatore Domiziano ne ordinò per decreto l'espianto. L'editto durò diversi secoli e fu cancellato successivamente prima della fine dell'Impero.

Da allora fu un continuo successo delle uve della Champagne fino alla situazione attuale, che le vedono tra le grandi nobili più ambite da tutti i coltivatori.

Nel Medioevo e successivamente dal Rinascimento in poi queste uve furono coccolate e migliorate, sia nell'allevamento che nella vinificazione. Oggi rappresentano il meglio dell'enologia.

Delle tre uve, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, curiosamente solo il primo è un'uva bianca, mentre i Pinot sono entrambe nere, ma adattissime alla vinificazione in bianco.

La classificazione dei vitigni

Le uve della Champagne vengono classificate dalla locale associazione e dall'Inao, l'ente governativo del vino francese, in tre categorie, *Premier Cru*, *Grand Cru* e *Cru*. Con questo sistema si stabiliscono i prezzi e la qualità dei vigneti, con i premier cru classificati come migliori. Questa classificazione è garanzia di qualità, in modo che il consumatore sappia sempre da quale tipo di vigneto provengono le uve.



Lo Chardonnay

Lo Chardonnay nasce nella notte dei tempi in Borgogna. Adattissimo ai climi freddi di questa regione, fu presto adottato anche dalla Champagne dove trova un clima altrettanto freddo e problematico per molte uve. Ma lo Chardonnay non solo non teme il freddo, ma è anche una varietà facilissima da coltivare, che non crea nessun problema, né nell'allevamento né nella vinificazione. Non ha problemi di maturazione, frequenti nei climi freddi, e addirittura le rese devono essere tenute a bada per un'eccessiva vigoria.

Ha inoltre un apporto aromatico unico, tra i migliori che si possano avere in un vino. Riesce a fornire profumi di lamponi, vaniglia, tabacco, frutti esotici, tè, pesche, rose, pomodori e tanti altri aromi che si identificano alternativamente o insieme nei vini. Spesso vegetali, altre volte esotici, gli champagne con lo Chardonnay in purezza è ritenuto il più pregiato, segnalato in etichetta con la menzione *blanc de blancs*, e la sua dichiarazione per un'azienda è un vanto e un fregio di cui andare fieri. Salon, prestigiosissima azienda, produce solo blanc de blancs, ponendosi nell'Olimpo dei vini.

Il Pinot Noir

Il Pinot Noir è l'altra grandissima uva della Borgogna adottata dalla Champagne, per la sua grande attitudine ai climi freddi e la sua elevata qualità.

A differenza dello Chardonnay però è un'uva delicata e abbastanza problematica, difficile sia da allevare che da vinificare. Ama i climi freddi ma ha maturazioni precoci e sensibilità alla colatura.

La vinificazione nella Champagne però è stata abilmente programmata per essere effettuata in bianco, con la seconda fermentazione in bottiglia. La spumantizzazione con il metodo classico infatti, permette di utilizzare anche uve poco mature, e quindi sostanzialmente più acide, e quindi evitare questi problemi che il Pinot Noir spesso porta con sé.

Con la spumantizzazione eseguita con il metodo classico infatti, l'aggiunta in una seconda fase dello zucchero per far ripartire la fermentazione, risolve il problema dell'acidità e della bassa gradazione alcolica. Naturalmente oggi si utilizzano soluzioni bilanciate e non una semplice soluzione zuccherina come avveniva una volta, ma questa pratica riesce a rendere gli champagne dei grandi

vini, da vini fermi che in realtà sono scialbi, acidi e di bassa gradazione. Negli champagnes apporta profumi e gusti di frutti rossi, e nei migliori prodotti toni erbacei e animali.

Il Pinot Meunier

Questo Pinot, uno dei tanti della grande famiglia dei Pinot, è praticamente sconosciuto al di fuori della Champagne, dove invece trova un largo utilizzo, grazie alla sua struttura che spesso rafforza la debolezza del Pinot Noir, che in molte annate non riesce a maturare a sufficienza. Come aromi si riconosce negli champagnes per i suoi spiccati aromi speziati e per la sua solidità di corpo.

Non viene mai vinificata in purezza, in quanto pur dando dei buoni risultati, la qualità delle altre due uve è talmente superiore che il suo impiego può essere solo nel taglio per rafforzare la struttura e arricchire gli aromi.

Uva Clinton

In questa pagina parleremo di :

- [Il vitigno](#)
- [I “vini” del Clinton](#)
- [Le controindicazioni e la rarità](#)



Il vitigno

L'uva Clinton, detto anche Clinto è un'uva di origine americana, che fu introdotta in Europa ai primi dell'Ottocento quando la fillossera minacciava i vitigni del Vecchio continente. Importata in Italia con il nome di U Grintu, in Veneto venne subito ribattezzata Clinton, con l'accento tipico di pronuncia veneta e non con quello utilizzato per pronunciare il nome del famoso presidente americano. Si ipotizza con molto sicurezza che questa vite sia il risultato di un incrocio naturale fra la Vitis Lambrusca e la Vitis riparia, due delle specie americane esistenti in Europa per la commercializzazione di vini ottenuti da queste qualità. Il nome Clinton comunque rimane quello originale, derivante direttamente dalla sua città originaria, Clinton appunto, nell'Iowa americano. Il vitigno si segnala per la sua grande resistenza alla terribile farfalla ma anche a molte delle malattie crittogamiche che colpiscono le viti. L'uva Clinton si distingue in due sottotipi principali, che hanno diverse caratteristiche di grappolo. Si ha il Clinton dal grappolo regolare a forma cilindrica e piccole dimensioni, e il Clintòn o *Grande Clinto* dal grappolo irregolare, anche in densità e di grandi dimensioni, anche nei chicchi, con rese più alte anche se più difficile di sapore sia a tavola che nella bevanda fermentata che produce, mentre il primo risulta di gusto più semplice e dolce. Prima del divieto di utilizzo di viti americane nella produzione di vino, quest'uva era conosciuta in tutta Europa, mentre oggi si sta quasi estinguendo.

I “vini” del Clinton

Il “vino” che si produceva da quest'uva, meglio definito per legge come bevanda spiritosa alcolica, si segnalava per un grado alcolico molto basso, di brevissima conservazione, che non riusciva a superare i tre mesi. La bevanda era di colore viola, molto scuro, con un'alta densità corposa. Veniva associato al fragolino per la difficoltà con cui si potevano lavare le macchie provocate da un suo versamento sulla tovaglia. Veniva però apprezzato per gli intensi profumi che emanava e in particolare per il suo gusto di fragola. Solo in rari casi l'Europa ne permette la produzione oggi. In quei piccoli casi i viticoltori usano aggiungere alcol per rinforzare la bevanda, allungarne la conservazione e rafforzarne la struttura, dopo la fermentazione eseguita secondo i metodi utilizzati per i vini nostrani.

Le controindicazioni e la rarità

Oggi la sua produzione è molto rara, e vi è a volte anche un po di diffidenza nell'aggiunta di alcol, che se addizionato come metilico, può recare danni alla salute. In realtà, quando ben prodotta, questa bevanda può anche accompagnare le piccole merende senza nessuna pretesa ma facendo la sua buona compagnia.

In passato anche l'eccessiva produzione di bevande molto povere qualitativamente portò alla decisione di vietarne la produzione. Inoltre l'eccesso di tannini poteva creare problemi di tossicità. Oggi la sua coltivazione è consentita solo su piccole parti domestiche e per uso familiare.

Uva da vino

In questa pagina parleremo di :

- [La vitis vinifera](#)
- [Le uve moderne](#)
- [Le uve italiane](#)



La vitis vinifera

Il vino come tutti sappiamo proviene dalla fermentazione dei frutti della *Vitis vinifera* nota a tutti come vite, antica pianta originaria del Caucaso e presente in Europa fin dalla fine del Neolitico. Attualmente vi sono al mondo circa 10.000 diverse qualità di viti, ma non tutte sono utilizzate per il vino. Queste coltivazioni occupano una superficie totale di 8 milioni di ettari che vengono usate sia per il consumo fresco da tavola che per la vinificazione. Per quest'ultimo scopo si pensa che le varietà più impiegate siano circa un migliaio in tutto il mondo, di cui una ventina occupano un ruolo predominante mentre le altre hanno notorietà più che altro nazionale o regionale, senza per questo essere inferiori in qualità. Questa grande varietà nelle uve si deve all'antica domesticazione della vite che viene datata intorno al 6000 avanti Cristo dalla *Vitis sylvestris*, l'antica vite selvatica da cui discendono tutte le varietà oggi esistenti, mutate sia spontaneamente che per incroci determinati dall'uomo. La vite domestica venne individuata poi nel 3000 avanti Cristo in Giordania, nell'odierno Iraq e in Egitto per raggiungere due secoli più tardi tutto il bacino del mediterraneo meridionale e in seguito l'Europa grazie ai vari popoli che si susseguirono in Italia e in Grecia.

Le uve moderne

Molte di queste varietà sono mutazioni naturali della pianta, che tende ad adattarsi perfettamente ai vari climi e ad incrociarsi anche con diverse specie della stessa famiglia. Oggi le possibilità di analisi hanno

conquistato anche l'enologia, capace di stabilire con certezza la genetica delle varie varietà. I vari test ad esempio hanno dimostrato come lo Chardonnay sia un incrocio naturale tra altre due viti della Borgogna, il Gouais Blanc e il Pinot. I test del DNA stanno divenendo sempre più frequenti per conoscere meglio questa preziosa pianta. Hanno permesso ad esempio di confermare con certezza quello che era un sospetto nemmeno tanto velato da molto tempo sul famoso Zinfadel californiano, nient'altro che il Primitivo pugliese, importato negli Stati Uniti alla fine dell'Ottocento. La storia narrava che durante il viaggio furono perse le etichette delle talee, e che la somiglianza tra i due vitigni non lasciavano dubbi. Un lungo studio a questo proposito è stato fatto dall'equipe dello studioso Sean Myles e comparso sulla famosa rivista PNAS (Proceedings of the National Academy of Science), analizzando un migliaio di uve tra le più coltivate. Di tutte le varietà conservate in questa speciale collezione solo 583 di queste presentano sostanziali differenze genetiche, mentre la restante percentuale ha stretti legami di parentela, di fratellanza o paternità. Si può quindi stabilire che molte delle varietà conosciute oggi, appartengono ad una sola grande famiglia, in cui i vari "figli" si adattano alle diverse condizioni del territorio quando introdotte dai luoghi d'origine. Almeno 83 varietà della collezione hanno una parentela di primo grado, mentre 384 varietà sono direttamente parenti. Il Merlot ad esempio è parente di primo grado con del Cabernet Franc, a sua volta imparentato con il Sauvignon Blanc per ottenere l'incrocio oggi conosciuto come il grande Cabernet Sauvignon. Un altro vitigno antichissimo, il grande Traminer ha almeno 20 parenti di primo grado come lo stesso Sauvignon, il Sylvaner e il grande Pinot nero. A questa grande famiglia si affianca una più piccola e indipendente, ben presente in Italia e nel mondo, quella dei Moscati, famosi per la dolcezza degli acini. Nella collezione vi sono 88 vitigni greci, antico fulcro della vinificazione, 60 francesi, 52 italiani e 33 addirittura russi.

Le uve italiane



Le uve italiane meridionali e molte del Centro, come abbiamo potuto vedere in numerosi articoli, hanno spesso molte affinità con le uve greche, in quanto la colonizzazione che diede vita alla Magna Grecia nell'Italia del VII secolo avanti Cristo, diede un grande impulso alla viticoltura nella nostra penisola. Ma una delle grandi caratteristiche delle nostre uve è che raramente queste sono imparentate fra di loro, nemmeno quando a stretto contatto nello stesso territorio. Tutte le uve piemontesi ad esempio non sono parenti tra loro, come non lo sono le varie uve bianche del Centro.

Solo il Negro Amaro compare come un clone del Nebbiolo Dronero, rarissimo e antichissimo. Sempre il Negro Amaro ha gradi di parentela di primo grado con il Sangiovese come padre o figlio. Altro vitigno famoso con primi gradi di parentela è il Nerello calabrese, padre-figlio del Sultanina rosè e l'Uva di Troia, pugliese, con il croato Plavac Mali. Le varietà italiane quindi, a differenza di quelle francesi, sviluppatasi molti secoli dopo, godono di un'identità propria, un'impronta culturale incancellabile e fortemente autonoma. Molto probabilmente questo si deve al fatto che dopo i primordi della domesticazione della vite, l'Italia fu il primo vero laboratorio antico da cui si sviluppò in seguito tutta l'enologia del mondo. Le uve italiane rappresentano quindi i vitigni di partenza trapiantati in tutta Europa e poi imparentati con i vitigni locali e le viti selvatiche.

Uva del deserto

In questa pagina parleremo di :

- [L'uva del deserto](#)
- [L'albero](#)
- [Proprietà benefiche](#)



L'uva del deserto

L'uva del deserto è il nome che molti danno al frutto del Litchi, che nulla ha a che vedere con la vite vinifera, ma da cui si producono essenzialmente molti succhi e distillati, molto in voga in alcuni paesi europei come la Francia. Questi succhi e distillati vengono ottenuti dal frutto di un albero, originario della Cina tropicale e quindi nemmeno propriamente inerenti al deserto.

Le prime testimonianze storiche scritte infatti risalgono alla Cina del 1000 dopo Cristo, descrittive a proposito di questo frutto poi importato in tutto il sud est asiatico e successivamente, alla fine del Settecento, in Europa e nelle Americhe. In Italia la sua coltivazione è diffusa particolarmente nelle due isole maggiori e in Calabria, segno evidente che l'albero può crescere anche in aree non del tutto tropicali e anche leggermente aride.

Sembra comunque che la tradizione pone quest'albero allo stato selvatico già sfruttato dalle corti imperiali cinesi secoli prima dell'anno zero.

L'albero

L'albero del Litchi è un sempreverde alto tra i 10 e i 15 metri, con una folta chioma globosa che fiorisce con bei fiori bianchi di circa 5 centimetri. I frutti sono più o meno delle stesse dimensioni, con una buccia rugosa e spessa che protegge la polpa. Fa parte della famiglia delle *Sapindaceae*, composta solo da questo gruppo. Oltre al suo valore nutritivo, in Cina viene coltivato anche per motivi estetici, grazie alle belle infiorescenze e alla loro profumazione.

Infatti viene indicato anche con il soprannome di *ciliegie cinese*, attestante proprio queste sue caratteristiche. La sua coltivazione è comunque caratteristica dei paesi caldi, in quanto non resiste a temperature inferiori allo zero. Oggi inoltre è molto più adattato ai climi temperati, che a quelli tropicali, mostrando rese elevate in assenza di umidità, nonostante richieda innaffiature abbondanti e regolari. Il suo clima ideale è quindi quello del limone, ma in Italia non ha la stessa popolarità.

Proprietà benefiche

Il litchi ha molte proprietà benefiche, dovute in particolare all'acido nicotinico, un vaso dilatatore naturale utile alla depurazione sanguigna e come antiossidante delle cellule. È quindi utile a combattere l'arteriosclerosi, mentre i minerali in esso contenuti come magnesio e potassio sono considerati un coadiuvante per la circolazione, in quanto mantengono elastiche le vene. Aiuta anche a combattere gastriti e colesterolo, dimostrandosi un efficace nutriente per i malati di colesterolo.

Una sua assunzione fresca è consigliata, grazie al basso apporto di zuccheri, per fornire al corpo questi elementi benefici.

Uva Fogarina

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Un po di storia](#)
- [I vini del Fogarina](#)



La varietà

La Fogarina è una varietà rossa autoctona dell'Emilia, precisamente del Reggiano, oggi quasi dimenticata ma che fino ai primi del novecento era coltivata assai intensivamente con alcune aree che arrivavano a coprire quasi l'80 per cento della superficie totale coltivata. È stata un'uva importantissima quindi che però a segnato il passo nel corso del secolo scorso quando nel riordino legislativo seguito all'istituzione delle denominazioni di origine fu esclusa dall'albo nazionale dei vigneti probabilmente in quanto vitigno particolare appartenente alla famiglia della Vitis Lambrusca. La condizione di questa vite è abbastanza particolare in quanto a seconda di molti esperti tra cui Luigi Veronelli, la Fogarina è in grado di fornire vini strutturati e di colore con profumi intensi e sapori decisamente nobili al pari dei supertuscans. Con il nuovo millennio i coltivatori locali hanno tentato un rilancio del vitigno e del vino da Fogarina grazie al Lambrusco, che dalle prove del DNA è risultato certamente la sua famiglia di appartenenza. La Regione ma soprattutto la Camera di Commercio di Reggio Emilia hanno avviato così una sperimentazione per riuscire a far riconoscere il vitigno nell'albo nazionale e chiedere quindi l'approvazione del Lambrusco Fogarina DOC, che riporterebbe questa splendida uva tra le migliori d'Italia. Il progetto, partito nel 2004, e della durata di 4 anni, sembra aver subito dei ritardi e dell'istituzione del DOC si sono perse le tracce. Intanto viene prodotto il Fogarina di Gualtieri, zona ad alta concentrazione di viti piantate, ma senza protezione legislativa alcuna a difesa di questo vitigno.

La Fogarina è un vitigno vigoroso e molto resistente a tutte le malattie, con una maturazione talmente tardiva che veniva raccolto a fine ottobre se non ai primi di novembre. Nonostante la sua maturazione molto tardiva, mantiene un'acidità molto sostenuta, tanto che si deve cercare di attenuarla. In purezza potrebbe fornire ottimi risultati anche in longevità, ma per il momento viene utilizzato quasi esclusivamente nel taglio dei prodotti minori, in attesa che il Ministero faccia la sua parte.

Un po di storia

Ai primi del novecento erano addirittura 60 mila gli ettolitri di vino prodotti ogni anno dalla Fogarina, con i vitigni piantati specialmente nelle golene. Era senza dubbio la varietà più coltivata della provincia di Reggio Emilia e in particolare nei comuni di Gualtieri, Brescello e Boretto dove raggiungeva l'80 per cento delle superfici vitate. Il nome Fogarina ha origini incerte ma sembra che tra le varie leggende due siano particolarmente serie per essere prese in considerazione. La prima indica la capacità di quest'uva di "dare fuoco", accendere e contribuire in modo decisivo nei tagli con altri vini, mentre l'altra riguarda un suo presunto arrivo nel Reggiano durante una piena del Po che trascino piante e semi che crebbero in un boschetto della zona detto appunto Folgarin. Ma anche Virgilio sembra che ne abbia parlato in un suo scritto. Insomma un bel rompicapo per un ottimo vitigno da uva ripudiato un po troppo in fretta. Fatto sta che ai primi del novecento il vitigno si era diffuso anche nelle province limitrofe, in particolare a Mantova e a Modena. Molto lo ritenevano il Focarino descritto in alcuni



testi medioevali e conosciuto nell'area come un vino molto venduto nel cinquecento. Questo avvalorerebbe l'autoctonia del vitigno e la tesi secondo cui già ai tempi di Virgilio la Fogarina era presente come Vitis Lambrusca nel Reggiano. La documentazione storica comunque ne accerta sicuramente la presenza ai primi dell'ottocento, grazie ai registri della cantina Domenico Rossi. Fino agli anni settanta del novecento comunque le superfici vitate di Folgarina nel Reggiano rimasero predominanti in alcuni comuni, gli stessi che oggi vogliono giustamente rilanciare la varietà, forti di dettagliate analisi ampelografiche redatte già a partire dai primi del novecento da numerosi esperti del settore. Il progetto ha avuto la sua prima fase iniziale nel 2000 e 2001 con l'individuazione delle piante madre da cui allevare i cloni migliori da innestare. L'area interessata è stata naturalmente quella di Gualtieri che si è occupata anche dei test di micro-vinificazione. Tutto è praticamente pronto per avviare a livello industriale la produzione del ritornato vitigno Fogarina tra i grandi del centro Italia.

I vini del Fogarina

Il Fogarina già in passato era stato descritto come un ottimo vino strutturato e profondo, ricco in alcol, con circa 14 gradi e di aromi, con lampone e ribes in primo piano. Le nuove micro-vinificazioni effettuate negli anni 2000 hanno confermato queste caratteristiche nel vino.

Il colore varia dal rubino al violetto intenso, con brillanti sfumature violacee. Al naso il vino esprime intense sensazioni floreali e speziate, seguite da profondi aromi di ribes e ciliegia rifinite da toni caramellati e qualche aroma vegetale come i peperoni ed erbaceo. Il palato risulta ricco, mediamente strutturato con una persistenza discreta fino ai sette secondi. Media anche l'acidità e l'astringenza, con la prima che deve essere certamente modulata a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere. Un vino atteso quindi, nella speranza che possa un giorno divenire un DOC.

Uva francese

In questa pagina parleremo di :

- [Le uve francesi](#)
- [Il marketing e le strategie di qualità della Francia vinicola](#)
- [Le uve francesi nel mondo](#)



Le uve francesi

Le uve francesi sono sicuramente le più conosciute e fra le più nobili, con quelle italiane. A differenza delle nostre autoctone, le uve francesi si sono diffuse ormai in tutto il mondo, mentre per quelle del Bel paese solo la California sembra essere molto recettiva.

Il successo delle uve d'Oltralpe è dovuto certamente all'indubbia qualità che le contraddistingue, ma anche ad un attento marketing pubblicitario che i nostri cugini hanno saputo mettere in atto già dagli inizi del settecento, quando capirono l'importanza del commercio di vino con i loro dirimpettai d'oltremarica inglesi, protagonisti del mercantilismo tardo rinascimentale che oggi si è trasformato nella grande società dei consumi della nostra epoca. Gli inglesi infatti furono ininterrottamente dal seicento fino all'avvento della potenza mondiale attuale, gli Stati Uniti, i maggiori importatori ed amanti di vino. E tra una guerra e l'altra con gli odiati rivali francesi, il commercio del vino tra la produttrice Francia e la consumatrice Inghilterra, crebbe a livelli molto alti. Il motivo è presto detto e molto semplice. In un'epoca dove i trasporti non erano certamente agevoli come nell'era moderna, la vicinanza tra i due pesi, e chiaramente la bontà dei vini, fu determinante per il successo dei vini francesi. Anche in quei casi dove il clima era troppo rigido per una produzione di vini di qualità, come lo era per la Champagne pre-spumatizzazione, le importazioni erano comunque molto sostenute. Gli Inglesi inoltre occuparono per molti anni le terre del Bordolese, che divenne una delle principali fonti di approvvigionamento per la Gran Bretagna, tanto che spesso per i vini della regione si utilizza ancora il termine Claret di coniazione anglosassone.

Il marketing e le strategie di qualità della Francia vinicola

Oltre alle considerazioni fatte in precedenza, dobbiamo fissare anche alcuni dei passi fatti dai viticoltori francesi per rendere le loro uve e i loro vini rinomati in tutto il mondo con almeno uno o due secoli di anticipo rispetto agli altri paesi. Abbiamo già accennato al marketing e alla Champagne, autentica protagonista di quest'esplosione dell'enologia francese.

I grandi produttori di questa regione furono i primi a capire l'importanza della “marca” e della sua pubblicità già ai primi dell'ottocento, quando le grandi case iniziarono a sponsorizzare lo sport ippico e successivamente quello motoristico, e iniziarono a proporsi come fornitori ufficiali delle case reali europee e dei paesi d'oltreoceano. Inoltre la Francia fu la prima a dotarsi di legislazioni di qualità dei vini, con la prima in assoluto approvata sotto Napoleone III già nel 1855, mentre la prima denominazione riguardò proprio la Champagne nel 1907. e questo lavoro ha premiato i francesi con il primato mondiale in fatto di vini almeno fino al lento risveglio italiano degli ultimi due decenni, che ha iniziato a rimettere in discussione questo primato.

Le uve francesi nel mondo

Nella sezione uva e vitigni potrete trovare tutte le informazioni sulle tantissime uve francesi utilizzate ormai ovunque sul pianeta per la produzione di tutte le tipologie di vini.

Queste uve ormai sono presenti in tutte le aree vinicole, dal sud America alla California, dal Sud Africa all'Italia. Ma è in Australia soprattutto, e in Nuova Zelanda, che sono particolarmente apprezzate non solo le uve, ma anche le conoscenze francesi nel campo enologico. Questi due paesi infatti non solo sono dei grandi produttori di uve francesi, ma anche i più importatori di enologi e botanici d'Oltralpe, che stanno prestando le loro conoscenze in modo da sfruttare al meglio le viti.

I risultati iniziano ad essere molto soddisfacenti, e l'Australia sta sempre più ponendosi al centro dell'attenzione nel panorama enologico internazionale.

Uva mazzarrone

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [L'uva](#)
- [La protezione IGP](#)



La storia

L'Uva Mazzarrone è un'uva da tavola molto rinomata, italiana, originaria della Sicilia e ancora largamente coltivata proprio nella sua zona natia, rappresentata dall'omonimo comune di Mazzarrone, e dai limitrofi comuni divisi tra la provincia di Catania, Licodia Eubea e Caltagirone, e quella di Ragusa, Comiso, Chiaramonte, Gulfi e Acate.

Quest'uva può essere sia bianca che rossa, e ne esiste anche una varietà nera. Qui quest'uva è coltivata da secoli tanto da essere entrata nella tradizione culturale siciliana e oggi anche protetta dalla legge con un suo apposito IGP. Il clima particolarmente mite dell'isola regala grappoli di qualità già in giugno, fino a settembre, una vera e piacevole anomalia del territorio. Il vigneto è considerato di grande qualità, e rifornisce di uva fresca da tavola molte aree della regione e dell'intera penisola. Ma non viene consumata esclusivamente fresca. L'uva mazzarrone viene utilizzata anche nella pasticceria locale, nella preparazione di confetture, gelatine e sorbetti, e non da ultimi anche nella preparazione di succhi di frutta. Oltre all'alimentazione viene impiegata nella preparazione di creme per la pelle.

L'uva

L'uva mazzarrone ha caratteristiche molto attraenti e qualità molto apprezzate dai viticoltori, che in particolare ne amano la lunga conservazione naturale, che può arrivare anche ad un mese, e superarlo, quando conservata in luoghi freschi e umidi. I chicchi pesano dai 3 ai 5 grammi e possono assumere tutti e tre i colori dell'uva da tavola. Quest'uva inoltre aumenta le proprietà officinali già tipiche della vitis, con poteri antisettici e antivirali. È anche lassativa, aiuta la diuresi e regola i fattori sanguigni, agendo favorevolmente sugli indici del colesterolo. Contiene anche molta vitamina C.

La protezione IGP

L'IGP a difesa dell'uva mazzarrone è stato istituito ufficialmente l'11 luglio 2000 con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale per il riconoscimento dell'Identificazione Geografica Protetta *Uva da tavola di Mazzarrone*. Il disciplinare seguente ha individuato nelle aree menzionate nel primo paragrafo il luogo di provenienza di questa storica uva, poi riconosciuta anche dalla Comunità Europea il 5 aprile 2003. il disciplinare è molto preciso per quel che riguarda la sua coltivazione. L'Uva da Tavola di

Mazzarrone deve essere allevata con il sistema tendone o a controspalliera, con densità 800 e 1600 piante/ettaro nel primo e di 1800 e 2500 piante/ettaro per la seconda.

Comunque le rese non possono essere superiori ai 300 q/ha per il primo e i 200 q/ha per la seconda. Molte altre caratteristiche sono definite nel disciplinare, come il peso dei grappoli e la loro qualità.

