Vini Rossi della Campania

Aglianico del Taburno

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- L'Aglianico del Taburno DOCG
- Le aziende

La zona vinicola

L'area di produzione di questo Aglianico è a pochi chilometri ad est di Benevento, arroccata intorno alle pendici del Monte Taburno, un massiccio isolato nell'appennino campano formatosi nel mesozoico. L'intera zona del beneventano in origine era occupata da un lago che per una violenta depressione del suolo tra il Taburno e il Matese si è svuotato verso il fiume Volturno. Le colline sono composte da strati ghiaiosi, o ammassamenti di ciottoli misti a calcare ed arenaria.

Durante il terziario accaddero intensi e vasti movimenti tettonici che formarono l'Appennino moderno.

I terreni sono costituiti in massima parte da elementi argilloso - calcareo - silicei, con qualche raro masso di granito, con molte sedimentazioni marine fossili e di selci trasparenti e calcedonio comune.

Non mancano segni di una preistorica attività vulcanica che ha dato origine a un suolo, soprattutto a Tocco Caudio, di tufo e pomici, foglie di mica e cristalli di pirosseno, che arricchiscono il terreno e le vigne di potassio.

Il clima è piuttosto freddo, con aria pura e salubre.

I vitigni rossi

L'Aglianico è il grande autoctono campano per eccellenza, allevato prevalentemente con il metodo a Guyot o a cordone speronato. Ha l'acino con molta pruina sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. Vinifica prodotti dal colore rubino intenso, da addolcire con l'invecchiamento in barrique, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. È ormai tra le grandi uve rosse d'Italia, anche se le sue potenzialità non sono ancora del tutto espresse per il ritardo con cui è stato valorizzato. È uno splendido vitigno autoctono e da

più di un decennio ha iniziato la scalata alla vetta dei vitigni nobili, grazie all'impegno dei viticoltori.

È un vitigno vigoroso, che resiste molto bene al freddo e fornisce dei vini con aromi eleganti e fini di frutti neri di bosco, leggermente speziati. È ideale per la coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate perché ha germogliazione e maturazione precoci e si trova bene sui terreni di origine vulcanica e su quelli calcarei. La sua versatilità ne fa uno dei più importanti vitigni meridionali con vini di grande qualità, dai rosati vivaci e fruttati e di buona beva ai rossi ben strutturati, morbidi e longevi.

In origine sembra sia stato importato in Italia dai coloni greci intorno al VII secolo a.C., in quanto si ritiene che il termine Aglianico provenga dalla parola Hellanico o Hellenico, successivamente mutato in Aglianico durante la dominazione spagnola.

Un'altra ipotesi afferma che il nome derivi dal termine latino aglaia che significa splendore.

Il termine Aglianico fu usato per la prima volta in una lettera del 1559, in cui Sante Lancerio, cantiniere del papa Paolo III, descriveva i vini italiani al Cardinal Guido Ascanio Sforza.

Andrea Bacci, medico di Paolo III lo descriveva come un vino profumato e sapido, stabile, di elevato potere nutritivo, corroborante per lo stomaco e le membra in un epoca in cui al vino si attribuivano alte proprietà curatrici.

L'Aglianico del Taburno DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno era già riconosciuta a

denominazione di origine controllata con decreto ministeriale del 29 ottobre 1986 ed è stata sostituita con decreto del 2 agosto 1993 per riconoscerlo nel DOCG.

Il disciplinare autorizza la produzione le tipologie Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno, Aglianico del Taburno rosato e Aglianico del Taburno Rosso Riserva o Aglianico del Taburno Riserva nei territori comunali di ApolIosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Gaudio, tutti in provincia di Benevento.

L'uvaggio autorizzato è costituito dall'Aglianico, che deve essere presente per un minimo del 85 % a cui possono concorre gli altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15 % restante.

Le rese massime devono essere di 9 tonnellate per ettaro e il grado alcolico naturale minimo da garantire è di 11,50% vol per il rosso generico e di 12,00% per il Riserva.

Per l'iscrizione all'albo sono idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari con orientamento adatto, ad esclusione dei vigneti di fondovalle e quelli ubicati su terreni particolarmente umidi. Per le uve è vietato l'allevamento a tendone.

I nuovi vitigni sono esclusi dalla produzione della tipologia Riserva per 5 anni dall'inizio dell'impianto.

Il Aglianico del Taburno Rosso deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve, mentre per il Riserva l'invecchiamento obbligatorio è di almeno tre anni, di cui almeno dodici mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'Aglianico del Taburno rosso o Aglianico del Taburno ha colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore, caratteristico, è gradevole e persistente con sapore secco, leggermente tannico e che tende al vellutato con l'invecchiamento.

L'Aglianico del Taburno Rosso Riserva o Aglianico del Taburno Riserva ha invece colore rosso granato intenso con il profumo caratteristico del vitigno, gradevole e persistente. Al palato il sapore è secco ma abbastanza morbido.

Le aziende

La Cantina del Taburno, formata da moltissimi soci, vinifica maglifici vini, che hanno conquistato i cinque grappoli dell'associazione italiani sommelier, con il suo Bue Apis, nome del toro sacro agli Egizi, venerato anche dall'imperatore Domiziano che lo collocò nei templi dell'antica Benevento.

Il colore è rubino concentrato, con eleganti profumi di amarena, tabacco e spezie, su un letto di cacao ed eucalipto. I tannini sono ricchi ed levigati. Invecchia per 24 mesi in botti di castagno prima di incontrare gli arrosti di carne ovina.

Il Delius ha aromi di spezie dolci e marasca matura, con viola e tabacco da pipa. Al palato è morbido e potente, dalla lunga persistenza. Per lui tagliata al pepe.

L'Aglianico del Taburno Fidelis viene tagliato con il 10% di Merlot e Sangiovese per avere un colore rubino sfumato, con profumi di polpa rossa, pepe, tabacco e cuoio. Al palato è vellutato e persistente, con le lasagne alla napoletana in abbinamento.

Fattoria La Rivolata vinifica a Torrecuso l'Aglianico Terra di Rivolta Riserva con un colore rubino molto concentrato. Il naso è speziato e balsamico, con pepe nero, ginepro, eucalipto e genziana, su sfumature di confettura di mirtilli. È tannico, corposo e persistente, con invecchiamenti di 18 mesi in barrique. Ottimo con il capriolo in salmì.

Molto buono anche il suo rosso generico, sempre di un rubino profondo con aromi speziati, fruttati

maturi e tabacco lavorato. Ottimo corpo e buona struttura tannica. Passa 6 mesi in botte e a tavola si accompagna con gli spezzatini al sugo.

Fontana Vecchia ha nel suo Aglianico del Taburno Vigna Cataratte Riserva il grande vino a cinque grappoli con un rosso rubino concentrato e impenetrabile, con piccole sfumature granata. I profumi sono carnosi, di terra, grafite e frutta in confettura. Il palato è ricco, pieno e tannico, con un lunghissimo finale. Ottimo con il carrè di maiale affumicato.

Vinifica anche il Grave Mora con eleganti profumi di frutta rossa e spezie, torrefazione ed humus chiusi dal tabacco. tannicità ricca e fine, il palato è equilibrato, lungo. Va servito con l'agnello al forno.

Il rosso generico si presenta con humus e spezie, frutta ed aromi vegetali con rotondità e morbidezza in bocca per accompagnare gli spezzatini in umido.

Ocone ha il suo Aglianico del Taburno Diomede, un gran vino di colore granata e profumi intensi di prugna secca, tabacco, pepe nero, liquirizia e cacao. Il palato è pieno, equilibrato nei tannini. Incontra lo spezzatino di maiale in umido.

Anche il suo Aglianico del Taburno Vigna Pezza La Corte ha colore granata con gamma olfattiva di spezie, liquirizia e tabacco su una base di confettura di frutti neri. A tavola con la carne alla pizzaiola.

Nel rosso generico il granata si fa chiaro e gli aromi ringiovaniscono sulla ciliegia, la liquirizia, la rosa canina e il pepe rosa. Il palato morbido è lievemente tannico, per le carni alla griglia.

Campi Flegrei

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Campi Flegrei DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area di produzione dei Campi Flegrei fa parte della zona costiera di Napoli e dell'isola di Procida, con terreni a forte carattere vulcanico, come è noto per questa zona, con il Vesuvio che è un vulcano ancora attivo.

Gli eventi che hanno generato l'assetto geologico-strutturale della Campania sono strettamente connessi agli eventi che hanno generato il quadro strutturale della penisola italiana.

In particolare l'area tirrenica è caratterizzata da crosta continentale assottigliata e, in alcune zone (Tirreno meridionale), da crosta oceanica, formatasi a partire dal Tortoniano superiore - Messiniano inferiore in seguito a processi avvenuti all'interno di una catena preesistente.

I vigneti sono fortemente e positivamente influenzati dal terreno di origine lavica, molto ricco di elementi minerali e nutritivi.

Il territorio è di natura prevalentemente collinare, geologicamente complessa con il substrato superficiale composto per la maggior parte da detriti di varia natura vulcanica.

Il clima è mediterraneo, con inverni miti e piovosi e estati calde e secche, rinfrescate dalla brezza marina che raramente manca nel golfo. Con 250 giorni l'anno di sole. La particolare conformazione morfologica del territorio produce vari microclimi, con la possibilità di variazioni climatiche anche significative nell'arco di pochi chilometri, con zone più continentali rispetto alla costa.

I vitigni rossi

I vitigni principali per la produzione di questo vino sono il Piedirosso, il cui nome dialettale è Per' e palummo, l'Aglianico e lo Sciascinoso, qui chiamato Olivella.

Dopo l'Aglianico, il Piedirosso è il vitigno autoctono a bacca rossa più diffuso in Campania. Il suo nome dialettale, Per' e palummo, deriva da una caratteristica del rachide: il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta della zampa dei colombi.

È un vitigno vigoroso che predilige forme di allevamento espanse. Ha produzioni medio-basse, con maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre, dove raggiunge una buona acidità totale di e un alto tenore in zuccheri.

Lo Sciascinoso è un vitigno molto vigoroso che germoglia precocemente e predilige forme di allevamento a spalliera. Raggiunge la maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre, con un'acidità totale alta e un basso tenore in zuccheri.

Dà vini di colore rosso rubino intenso o rosso sangue con bagliori rosso vivo, odore vinoso, gradevole, sapore leggermente acido, fresco, astringente, ben sostenuto.

Il Campi Flegrei DOC rosso

La denominazione di origine controllata Campi Flegrei fu istituita dal decreto ministeriale del 3 ottobre 1994 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei comuni di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto, e parte del territorio dei comuni di Marano e Napoli tutti in provincia di Napoli.

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino sono il Piedirosso o Pér „e palummo, presente nell'assemblaggio dal 50 al 70%, l'Aglianico e Sciascinoso (localmente detto Olivella) da soli o congiuntamente dal 10 al 30% nel taglio, a cui possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa, autorizzati per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Si possono iscrivere all'albo soltanto i vigneti di buona esposizione, esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

Le uve devono avere una resa massima di 10 tonnellate per ettaro e devono garantire un grado alcolico minimo di 10,50% vol.

Sono previste le tipologie Campi Flegrei Rosso, Novello e la tipologia monovitgno Piedirosso o Pér „e palummo dove la percentuale minima di quest'uva deve essere del 90% e la gradazione alcolica di 11,00% vol. Messo in commercio con un titolo alcolometrico minimo di 12,00% vol. e

dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorre dal 1° novembre dell'‟anno di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione Riserva. Le uve possono essere appassite per dare alla denominazione anche la menzione Piedirosso o Pér" e palummo Passito. In quest'ultima tipologia il vino non può essere fortificato con mosti concentrati o con altre metodologie.

Il Campi Flegrei Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con

l'invecchiamento. Il profumo è vinoso, gradevole, caratteristico per un sapore asciutto, tipico e armonico. A tavola si serve con l'abbacchio, le carni bianche, la pasta e i piccoli volatili.

Il Campi Flegrei Novello è di colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo è fruttato e gradevole con un sapore: asciutto o rotondo, armonico, anche leggermente vivace. Sempre con abbacchi e volatili.

Il Campi Flegrei Piedirosso o Pér „e palummo ha sempre colore rosso rubino più o meno intenso con profumo vinoso, e sapore asciutto, armonico. Per lui formaggi duri, arrosti, la selvaggina, i piccioni, le quaglie e la pernice, anche per il Riserva.

Nel Campi Flegrei Piedirosso o Pér „e palummo Riserva il colore è sempre rosso rubino più o meno intenso, ma tendente al granata con l‟invecchiamento. Il profumo è intenso, caratteristico con sapore asciutto, vellutato e armonico.

Per Campi Flegrei Piedirosso o Pér „e palummo Passito il colore diviene rosso granata più o meno intenso. IL profumo è gradevole, intenso, caratteristico. Vengono vinificate due tipologie, il Passito Secco e quello Dolce con sapore da secco a dolce, armonico, morbido, caratteristico. Entrambi devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 17,00% vol.. Ottimi sia con la pasticceria tipica napoletana sia fuori pasto.

Le aziende

Sono molte le aziende che producono questo vino soprattutto a livello locale.

Le Cantine Grotta del Sole vinificano il Lacryma, con vendemmia manuale nella seconda metà di luglio.

La Tenuta Matilde Zasso vinifica il monovitigno dal sapore austero, asciutto per sapori forti, volatili e arrosti.

La Sibilla produce il monovitigno dal colore rosso rubino ciliegioso e vivace, Al naso, emerge la potenza del frutto, mai surmaturo, con freschezza e sapidità ben amalgamate. Seguono eleganti aromi di geranio, frutti rossi, note vegetali e mineralità spinta. Il palato è energico e sottile, dal gusto secco, abbastanza caldo, notevolmente fresco e sapido con ancora le note olfattive di floreale, tra geranio e malvarosa, prugna e speziato, tra il pepe e la liquirizia, il tutto fuso in buon equilibrio e armonia.

Capri

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Le caratteristiche del vino
- Il Capri DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

La splendida isola di Capri è anche il territorio di questa denominazione dal sapore deciso e nobile.

Sembra che le due isole Ischia e Capri siano le prime colonie greche del mediterraneo, come testimonierebbe ritrovamento della famosa Coppa di Nestore a Ischia.

A differenza delle isole vicine Ischia e Procida, l'isola di Capri è di origine carsica, inizialmente unita alla Penisola Sorrentina, poi successivamente sommersa in parte dal mare e separata dalla terraferma,.

Capri presenta una struttura morfologica complessa, con cime di altezza media sui 450 metri sul livello del mare e vasti altipiani interni, tra cui il principale è quello detto di Anacapri.

A Capri non ci sono più sorgenti di acqua potabile, e l'isola dipende in questo totalmente dalla terraferma.

Il clima è di tipo mediterraneo, con inverni miti e estati calde e assolate, comunque rinfrescate dalle brezze marine.

L'isola era per questo molto apprezzata sia dai Greci che dai Romani, tra cui più facoltosi, ambivano ad una villa accanto a quella di imperatori e senatori.

La costa è frastagliata con numerose grotte e cale e ripide scogliere, ormai rese famose da numerosi film e TV. È qui che in epoca romana i ricchi utilizzavano questi anfratti come ninfei delle sontuose ville che vennero costruite qui durante l'Impero.

I vitigni rossi

Il vitigno principe per la produzione del Capri DOC rosso è il Piedirosso, l'uva autoctona a bacca rossa più diffuso in Campania. In dialetto è chiamata anche Per' e palummo, per una caratteristica del rachide: il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta della zampa dei colombi.

È un vitigno vigoroso che predilige forme di allevamento espanse. Le produzioni sono medio-basse, con maturazione tardive tra la prima e la seconda decade di ottobre, dove raggiunge una buona

acidità totale di e un alto tenore in zuccheri, fornendo così un buon apporto alcolico.

Le caratteristiche del vino

Dal colore è possibile stabilire la tipologia dell'uva impiegata per il suo impiego, la zona principale della sua coltivazione, il modo in cui è stata vinificata e il grado di maturazione del vino. Questi rossi man mano che invecchiamo prendono una colorazione molto più chiara. In relazione al colore, in gioventù tutti sono inclini ad assumere delle sfumature blu o porpora che vanno schiarendosi con il processo di maturazione del vino stesso. Inoltre in gioventù i vini sono distinti da profumi erbacei, floreali o fruttati, mentre nell'invecchiamento assumono un aroma molto più articolato se sono stati affinati in botte. Ii rossi maggiormente invecchiati tendono invece a caratterizzarsi per un odore di vaniglia, si spezie e di catrame, mentre per quanto attiene il sapore, i vini più giovani sono distinti da un sapore più strutturato, mentre dopo l'invecchiamento e l'affinamento in botte sono tendenti ad acquistare morbidezza ed equilibrio.

Il Capri DOC rosso

La denominazione di origine controllata Capri DOC è stata istituita dal decreto ministeriale del 7 settembre del 1977 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nell'isola di Capri in provincia di Napoli.

Il vitigni principale disciplinato per questa produzione è il Piedirosso che deve essere presente per un minimo del 80% nell'assemblaggio a cui possono concorre anche le uve a bacca nera, autorizzate per la provincia di Napoli, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

La resa massima dell'uva ammessa per la produzione dei vini DOC Capri non deve essere superiore a 12,00 tonnellate per ettaro.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate nella provincia di Napoli e le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

Il Capri rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con profumo vinoso, gradevole, e sapore asciutto e sapido. Ottimo con arrosti di carni bianche, abbacchio, minestre ma anche pesci in umido.

Le aziende

Sono pochi i produttori, vista la piccola estensione dell'isola. L'azienda agricola Tiberio, che prende il nome dal famoso secondo imperatore di Roma che qui costruì una villa bellissima per governare la città dall'isola, produce su un terreno calcareo con vigneti posti tra i 30 e i 390 metri di altezza, il Capri Rosso dal colore rosso rubino, con profumi di piccoli frutti rossi di sottobosco, con palato morbido e armonico per una temperatura di servizio di 18°C.

Scala Fenicia anch'essa ricorda dei motivi storici molto importanti come quelli dei commerci con Cartagine nei secoli precedenti la dominazione romana. Su un suolo sano, l'uva viene coltivata biologicamente insieme ai limoni e all'orto.

Terra Mitica produce il Capri Rosso dal colore rosso rubino e i profumi vinosi. Al palato è asciutto e sapido, da abbinare con arrosti di carne rossa e bolliti misti ma anche con il polpo.

Tra le cantine più vecchie, l'azienda agricola dei Fratelli Brunetti fu fondata nel 1909, con sede nell'antico monastero delle suore orsoline. La sua produzione è di elevata qualità, con numerosi riconoscimenti. Il suo Capri Rosso è di un bel colore rubino, con sapore asciutto e morbido che be si abbina a paste condite con sughi saporosi, arrosti leggeri, pollame, piccola selvaggina e formaggi leggermente piccanti.

Castel San Lorenzo

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Castel San Lorenzo DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area di interesse vinicolo del Castel San Lorenzo DOC è una regione montuosa in Campania meridionale che si estende come una penisola tra i golfi di Salerno e Policastro, anticamente parte della Lucania. La zona è limitata a nord dalla catena dei monti Alburni e ad est dal Vallo di Diano. La zona presenta una morfologia varia, formata da montagne e pianure, che si affacciano sul Tirreno con falesie e piccole spiagge sul litorale e rilievi calcarei nell'entroterra.

Il territorio è colmato da sedimenti fluvio-lacustri e detritici il cui spessore non supera i 150 metri, ed è caratterizzato superiormente da alternanze limoso-sabbioso-ghiaiose e raramente da depositi calcareo-detritici cementati.

La catena montuosa è caratterizzata da rilievi carbonatici che raggiungono delle quote comprese tra i 1200 ed i 1400 m. Ad occidente sono presenti, invece, i massicci carbonatici dell'Unità Alburno-Cervati le cui sommità, enormemente appiattite, hanno favorito l'instaurarsi del glacialismo prima e del carsismo successivamente.

La zona è forse tra le pochissime a non fare affidamento sui vitigni autoctoni campani.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali utilizzati per produrre questo vino sono il Barbera e il Sangiovese.

Il Barbera ha le sue origini nel Monferrato dove ancora oggi è senza dubbio quello maggiormente coltivato. Nulla si può dire di sicuro sulla sua origine pur essendo un vitigno molto importante e diffuso. Sembra che la sua prima citazione risalga all'inizio del VI secolo d.C. nei catasti di Chieri e di

Nizza.

Quanto al nome, secondo una recente interpretazione, deriva dall'incrocio tra la parola barba, usata per descrivere il suo complesso sistema di radici, e il termine dialettale albéra, che sta a indicare i siti boscosi dove le viti furono impiantate in sostituzione degli alti alberi.

Può essere vinificato sia da solo che in assemblaggio visto che è caratterizzato da una grande duttilità. Le sue uve, dotate di elevata acidità fissa, per questo sono utilizzate anche per la produzione di spumanti (soprattutto bianchi), per vini novelli (grazie alla buona dotazione antocianica e la scarsità di tannini) , per rossi giovani e frizzanti, per vini tranquilli di medio corpo e, infine, con uve ben mature ed affinamento più o meno prolungato nel legno per rossi ricchi e generosi, non di rado di grande eleganza.

I vini sono in genere color rubino carico, dai profumi intensi, vinosi e fruttati.

Nelle zone più adatte è possibile ottenere un vino ricco di struttura e di corpo adatto anche a sopportare un invecchiamento.

Negli ultimi anni è stata usata con successo l'affinamento in barriques che ha segnato una tappa importante nella storia di questo vitigno.

Il Castel San Lorenzo DOC rosso

La denominazione di origine controllata Castel San Lorenzo è stata istituita dal decreto ministeriale del 6 novembre 1991, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Castel San Lorenzo, Bellosguardo, Felitto, ed in parte quello dei comuni di Aquara, Castelcivita, Roccadaspide, Magliano, Vetere e Ottati tutti in provincia di Salerno.

Le uve iscritte al disciplinare sono il Barbera che deve essere presente dal 60 all'80% con il Sangiovese, presente dal 20 al 30% nell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Salerno, fino ad un massimo del 20%.

Sono idonei all'iscrizione all'Albo unicamente i vigneti ubicati su terreni ben esposti, con esclusione di quelli di fondovalle. Le rese massime autorizzate sono fissate a 10 tonnellate per ettaro.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso e il monovitigno Barbera, anche nella versione Riserva, quando il vitigno è presente per almeno l'85% nell'assemblaggio.

Il Castel San Lorenzo Barbera se sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve e commercializzato con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50%, può riportare in etichetta la qualificazione Riserva.

Il Castel San Lorenzo Rosso è di colore rosso rubino più o meno intenso con profumo vinoso, caratteristico, a volte fruttato. Il sapore è asciutto, leggermente acidulo, giustamente tannico

armonico. Per lui a tavola il coniglio alla ischiatana, la trippa alla napoletana, l'abbacchio, i formaggi semiduri e i salumi.

Il Castel San Lorenzo Barbera ha colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo è vinoso, caratteristico, gradevole, intenso con sapore asciutto, giustamente tannico e leggermente acidulo.

Nel Barbera riserva il colore rosso rubino tende al granata, mentre il profumo è etereo, intenso e persistente. Il sapore è asciutto, tannico, di corpo, vellutato ed armonico. A tavola si abbina con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi duri anche nella tipologia Riserva.

Le aziende

Le Cantine Russo si distinguono per il Barbera dalla buona acidità e il gusto tannico. Con adeguati periodi di affinamento si smussano le note più acerbe a favore di un profumo ed un gusto capaci di raggiungere livelli di eccellenza. Le uve sono coltivate biologicamente.

Va servito ad una temperatura non superiore ai 15°c, stappandolo due ore prima di mescere.

E' ideale con selvaggina e formaggi stagionati.

Da alcuni anni la piccola azienda a conduzione biologica di Roccadaspide vinifica il Castel San Lorenzo in queste colline alle spalle di Paestum, molto vocate all'agricoltura, con ottima esposizione e buona escursione termica.

Cilento

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Cilento DOC
- Le aziende

La zona vinicola

Il Cilento è una subregione montuosa in Campania meridionale che si estende come una penisola tra i golfi di Salerno e Policastro, anticamente parte della Lucania. La zona è limitata a nord dalla catena dei monti Alburni e ad est dal Vallo di Diano. Se ne fa derivare il nome da Cis Alentum, *al di qua dell'Alento*, l'antico fiume che ne segnava il confine.

La zona presenta una morfologia varia, formata da montagne e pianure, che si affacciano sul Tirreno con falesie e piccole spiagge.

Troviamo quindi una varietà di paesaggi, dalla costa rocciosa alle sabbie delle spiagge, insinuate nelle piccole conche. Notevole la presenza di fenomeni di carsismo, con numerose grotte sia sul litorale emerso e sommerso, che nell'entroterra.

Questa varietà porta anche ad un ecosistema complesso e variegato che fa della zona in esame, una perla del Mediterraneo.

I fondali del Cilento, come la terra emersa, sono pieni di testimonianze archeologiche di notevole interesse. Fortunatamente la zona non è stata antropizzata eccessivamente, mantenendo così le sue caratteristiche originarie.

Il Cilento ha origine nel Miocene, quando i movimenti tettonici lo fecero emergere dalle profondità marine.

I sedimenti che formano l'attuale litorale sono molto più recenti, e risalgono a circa 10.000 anni fa, periodo Olocenico.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali per produrre il Cilento DOC sono

l'Aglianico, il Piedirosso, il Primitivo, e il Barbera.

Il Piedirosso è il vitigno autoctono a bacca rossa più diffuso in Campania, subito dopo l'altro autoctono, l'Aglianico. Il suo nome in dialetto è Per' e palummo, che descrive una caratteristica del rachide: il colore rosso dei pedicelli degli acini che ricorda la tinta della zampa dei colombi.

È un vitigno vigoroso che predilige forme di allevamento espanse. Ha produzioni medio-basse, con maturazione tardiva tra la prima e la seconda decade di ottobre, dove raggiunge una buona acidità totale di e un alto tenore in zuccheri.

L'Aglianico è l'altro grande autoctono campano. I vigneti vengono allevati con il metodo a Guyot o a cordone speronato, e nonostante predilige i terreni di origine vulcanica, si trova a suo agio anche su terreni calcarei. Ha l'acino sferoide, con molta pruina sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. Produce vini dal colore rubino intenso, con aromi pieni che ricordano proprio il terreno di provenienza e una spiccata astringenza che, nei prodotti di maggior pregio, viene smussata e addolcita dall'invecchiamento in barrique, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. E' senz'altro una delle migliori uve rosse d'Italia, anche se le sue potenzialità non sono ancora del tutto espresse. E' ideale per la coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci.

Il Cilento DOC

La denominazione di origine controllata Cilento DOC nasce con il decreto ministeriale del 28 febbraio 1995, per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori comunali di Agropoli, Alfano, Camerota, Campora, Cannalonga, Castellabate,

Delle Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale; Casaletto Spartano, Cuccaro

Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra,

Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte

Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo,

Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino,

Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro La Bruca, Santa Marina,

Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca,

Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Valle della Lucania, Vibonati e parzialmente, trane le aree di pianura, i comuni di Ascea, Capaccio, Casalvelino, Castelnuovo Cilento.

Le uve autorizzate sono Aglianico con percentuali dal 60 al 75 % nell'assemblaggio, il Piedirosso e/o Primitivo, con presenza dal 15 al 20 % e il Barbera, che va dal 10 al 20 % dell'assemblaggio.

Si possono iscrivere all'albo unicamente i terreni collinari di buona esposizione, di natura preferibilmente silicio-calcarei, ad un'altitudine non superiore a 450 m.s.l.m., ad eccezione del

Comune di Moio della Civitella per il quale il limite è posto a metri 550 s.l.m. Sono esclusi gli arenili, le spiagge e le pianure di fondo valle.

La produzione massima di uva non dovrà superare le 10 tonnellate per ettaro, con gradazione alcolica minima di 11,00% vol per il Rosso generico e di 11,50% vol per il monovitigno Aglianico.

Il Cilento Aglianico deve essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di almeno un anno con decorrenza 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il Cilento Rosso è colore rosso rubino, con odore vinoso e caratteristico dei vitigni, e sapore delicato e asciutto. Per lui abbacchio al forno, arrosti, formaggi duri e semiduri, pasta e salumi.

Il Cilento Aglianico ha colore rosso rubino, sempre con odore vinoso e caratteristico e sapore asciutto, corposo e ben sapido. Ottimo con formaggi erborinati, minestre e arrosti.

Le aziende

Luigi Maffini vinifica il Cenito dai colori rosso rubino, con sentori di ciliegie nere, ribes, mandorle fresche e nocciola tostata. Al palato è denso, con buona struttura tannica, comunque morbida ed equilibrata. Lungo il finale sulle note delle spezie, della liquirizia e della nocciola tostata.

I Viticoltori Polito l'Aglianico producono sia nella tipologia DOC che IGT con ottimi risultati.

I Vitienocoltori Marino vinificano il Cellaia dal colore rubino, i sentori di nocciola, marasca e sottobosco, sui fiori di campo. Al palato è ricco, intenso e vellutato. Si abbina bene con gli arrosti di carni rosse, il coniglio in salmì e i formaggi di montagna stagionati.

Costa d'Amalfi

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Costa d'Amalfi DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area vinicola del vini Costa d'Amalfi riguarda una delle coste più belle d'Italia, dalle antiche tradizioni culturali che abbracciano un lungo arco di secoli.

La tradizione vinicola qui nasce con la colonizzazione dei Greci e i traffici commerciali intrapresi dai Fenici e dai Cartaginesi intorno al VII secolo a.C., per essere ampliati successivamente con il dominio di Roma e la fiorente citta marinara di Amalfi.

La Penisola Amalfitana rappresenta un alto strutturale orientato trasversalmente alla Catena sud appenninica, e delimitato dai graben della Piana Campana, a nord, e del Golfo di Salerno, a sud.

L'ossatura di questo rilievo è costituita da rocce carbonatiche di età mesozoica, riferibili all'unità paleogeografica della piattaforma Campano-Lucana e, da una copertura terrigena miocenica e da coperture quaternarie clastiche, con formazioni piroclastiche del Pleistocene originate dall'attività vulcanica.

Una serie di blocchi minori di sistemi di faglie dirette la smembrano in un susseguirsi di alti e bassi strutturali.

Dalla profondità verso l'alto si possono distinguere un complesso dolomitico del Trias, costituito da dolomie grigie stratificate, complesso calcareo-dolomitico del Giurassico superiore costituito da un'alternanza calcaree, calcarea dolomitica e dolomitici, ben stratificati; un complesso calcareo del Cretacico, costituito da calcari a strati e banchi; un complesso arenaceo miocenico, costituito quasi esclusivamente da arenarie ben stratificate; un complesso delle coperture clastiche quaternarie, costituito da brecce carbonatiche scarsamente o per nulla cementate e detriti di falda; un complesso piroclastico, costituito prevalentemente da materiali sciolti per l'azione delle acque superficiali.

Il clima è di tipo mediterraneo, con inverni miti e piovosi ed estati moderatamente calde, assolate e quasi mai afose.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali utilizzati nella produzione di questo vino sono gli autoctoni Piedirosso, Sciascinoso e Aglianico.

Il Piedirosso è il vitigno autoctono a bacca rossa più diffuso in Campania, molto vigoroso che si trova molto bene con le forme di allevamento espanse. Le sue produzioni sono medio-basse, ma a maturazione garantisce una buona acidità totale di e un alto tenore in zuccheri.

Anche lo Sciascinoso è un vitigno molto vigoroso che germoglia precocemente, ma questi si accorda meglio con le forme di allevamento a spalliera. Raggiunge la maturazione nello stesso periodo del Piedirosso, tra la seconda e la terza decade di ottobre, ma a differenza di questi, fornisce un basso tenore in zuccheri, mantenendo comunque un'acidità totale alta.

I suoi vini sono di colore rosso rubino intenso o rosso sangue e i profumi sono vinosi, con un gusto leggermente acido, fresco, astringente, ben sostenuto.

Il Costa d'Amalfi DOC rosso

La denominazione di origine controllata Costa d'Amalfi nasce per decreto ministeriale il 10 agosto 1995, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi e Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno.

Le uve dichiarate dal disciplinare sono il Piedirosso (localmente detto Per" e palummo) presente per un minimo 40%, lo Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico da soli o congiuntamente per un massimo del 60% nell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione dei vini gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Salerno, fino ad un massimo del 40% da soli o congiuntamente.

Sono idonei all'iscrizione all'Albo dei vigneti, unicamente i vigneti collinari, di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 650 metri s.l.m., mentre sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

Le rese massime delle uve non devono superare le 11 tonnellate per ettaro nei rossi generici, mentre per quelli prodotti con le menzioni di sottozona il limite massimo è fissato a 9 tonnellate.

Anche le gradazioni alcoliche minime dipendono dalla differenziazione tra generico e sottozona, dove per il primo la gradazione deve essere almeno di 10,00% vol, e per i secondi di almeno 10,50%.

Le tipologie previste sono il Rosso generico e le sue sottozone che però non sono obbligatorie in

etichetta e a completa discrezione dell'azienda produttrice.

Le sottozone sono: Costa d"Amalfi, con la sottozona *Furore*, e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Furore Praiano Conca dei Marini e Amalfi; il Costa d'Amalfi, con menzione di sottozona *Ravello,comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani; il Costa d"Amalfi, designato con la sottozona Tramonti, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.*

Il Costa d"Amalfi rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo vinoso e sapore asciutto, di medio corpo, giustamente tannico.

I vini Costa d"Amalfi Rosso, con le sottozone Furore, Tramonti e Ravello possono indicare in etichetta la menzione Riserva se messo in commercio dopo un periodo di invecchiamento di due anni, di cui uno in botte di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

È ottimo sia con la carne come le salcicce, che con i frutti di mare come polipetti e cozze.

Le aziende

Ettore Sanmarco vinifca un brillante Ravello Rosso di una bella struttura tannica e una buona alcolicità.

Giuseppe Apicella invece produce il Tramonti con sentori di frutti rossi di rovo, a cui seguono le spezie. Al palato è molto equilibrato tra acidità, tannini e morbidezza. La struttura è forte, per una lunga persistenza.

Falerno del Massico

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Falerno del Massico DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area vinicola del Falerno del Massico frutta i territori vulcanici creati dalle antiche eruzioni del ormai spento vulcano di Roccamorfina.

I depositi lavici sono ricchi di microelementi e di potassio che conferisce alle uve e ai vini, poi, profumi intensi e delicati.

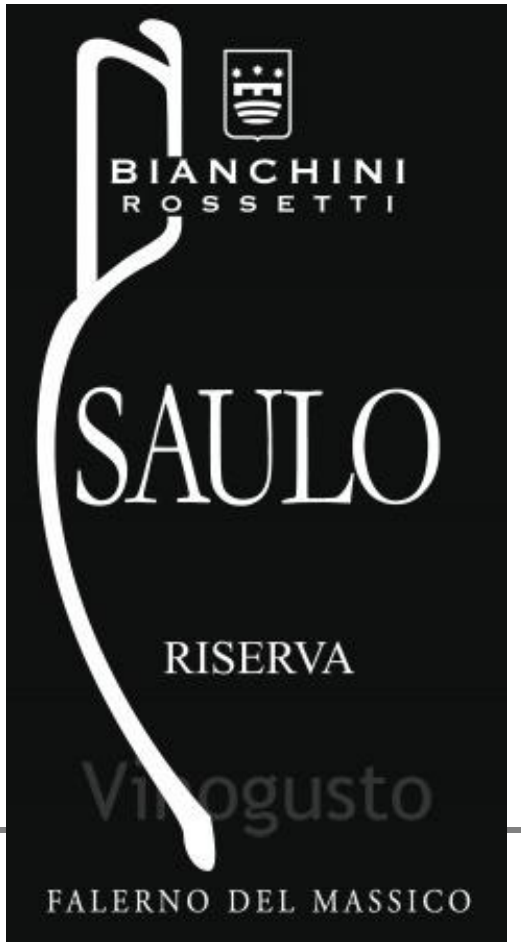
Il vulcano spento Roccamonfina, è rimasto in attività tra i 630.000 e i 50.000 anni fa, nella depressione tettonica del Garigliano, con la crosta terrestre più sottile a favorire la risalita del magma.

Cessata l'attività vulcanica, oggi l'area è interessata da una serie di attività sismiche e dalle sorgenti termali di acque oligominerali. La fertilità del suolo favorisce enormemente le coltivazioni, ed è presente anche una buona quantità di argilla.

Il clima è temperato, classico mediterraneo ma non afoso grazie all'azione rinfrescante delle brezze marine, con il mare a soli pochi chilometri.

Intorno al vulcano la zona è prevalentemente pianeggiante, con rilievi solo nell'entroterra. L'area interessata è quindi a bassa altitudine.

Il clima è temperato, mite e rinfrescato dalle brezze marine. Nelle valli dell'entroterra è spesso presente la nebbia notturna.



I vitigni rossi

I principali vitigni rossi utilizzati nella vinificazione del Falerno del Massico sono l'Aglianico, il Piedirosso, il Barbera e il Primitivo.

L'Aglianico è uno splendido vitigno autoctono che ha cominciato da più di un decennio la scalata alla vetta dei vitigni nobili, grazie all'impegno dei viticoltori che giustamente, stanno valorizzandolo per le sue enormi potenzialità.

È un vitigno vigoroso, che resiste molto bene al freddo e fornisce dei vini con aromi eleganti e fini di frutti neri di bosco, leggermente speziati.

Il Primitivo è l'autoctono pugliese per eccellenza, coltivato soprattutto nella Terra di Bari, da dove ha origine. Il nome deriva dalla precocità di maturazione della pianta in tutte le sue fasi, dal periodo di germogliamento alla fioritura, dall'invaiatura fino alla maturazione dell'acino. La raccolta delle uve avviene mediamente tra la fine di agosto e i primi di settembre. Le origini sono ancora incerte, anche se probabilmente dovrebbe essere stato importato della Dalmazia, alcuni studiosi che descrivono le stesse caratteristiche nel Plavac Mali, in Croazia. Forse la sua importazione in Puglia si deve agli Illiri. Ha un acino medio, sferoidale, con buccia di medio spessore molto concentrata di pruina. Predilige terreni di medio impasto, argillo-calcarei. Buona produzione, costante e di ottima qualità. Può subire aborto floreale in annate piovose e terreni profondi, è poco resistente al marciume e alle brinate primaverili.

Il Falerno del Massico DOC rosso

La denominazione di origine controllata Faleno del Massico nasce per decreto ministeriale il 3 gennaio 1986, per autorizzare la produzione di vini rossi nei comuni di Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico e Carinola tutti in provincia di Caserta.

I vitigni menzionati nel disciplinare sono l'Aglianico che deve essere presente da un minimo del 60% a un massimo del 80%, il Piedirosso presente per minino il 20% a un massimo 40% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione anche il Barbera e il Primitivo, da soli o congiuntamente, presenti nei vigneti, fino ad un massimo del 20% del totale.

Il Falerno del Massico nella tipologia Primitivo deve essere ottenuto dai vigneti composti dal Primitivo per almeno l'85%, con il restante 15% a cui possono concorrere gli altri tre vitigni già autorizzati per il rosso generico.

La produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore alle 10 tonnellate e la gradazione alcolica minima deve essere rispettivamente per il Falerno del Massico Rosso di 12,00% vol, e per il Falerno del Massico Primitivo di 12,50%.

Il vino rosso generico, se sottoposto ad un invecchiamento non inferiore ai due anni di cui uno in botti di legno, può mettere in etichetta la menzione Riserva.

Anche il vino Falerno del Massico Primitivo può fregiarsi delle menzioni Riserva o Vecchio con gli stessi invecchiamenti del rosso generico.

Il Falerno del Massico Rosso ha colore rosso rubino intenso, tendente al granata con l'invecchiamento. Il suo profumo è caratteristico ed intenso con sapore secco, caldo, robusto ed armonico.

Il Falerno del Massico Primitivo invece è di colore rosso rubino molto intenso. Il profumo è caratteristico, intenso e persistente con sapore secco o leggermente abboccato, caldo, robusto ed armonico.

Sono ottimi vini per le carni rosse e le minestre, ma anche trippa e formaggi semiduri.

Le aziende

Villa Matilde vinifica un Falerno di colore rosso rubino profondo. Il profumo è ricco e complesso con ampia gamma olfattiva, dalla frutta nera alle ciliege alle spezie, con noce moscata e cacao, alla floreale con evidenti note di viola. In retrolfazione torna il sentore di sottobosco con more e lamponi. Il palato è armonioso con corpo eleganti e tannini ricchi ma non aggressivi.

Bianchini Rossetti produce, su terreno argilloso e ricco di scheletro il Mille880 dal colore rubino, con naso di frutta matura, con una dominanza di frutti di bosco. Al gusto, è strutturato, intenso e persistente. Si abbina bene con l'arrosto di maiale con vellutata di formaggi e le carni alla griglia.

Galluccio

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Galluccio DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area del Galluccio DOC, in provincia di Caserta, è caratterizzata dal vulcano spento di Roccamonfina, che con la sua attività passata ha reso i terreni estremamente favorevoli alla coltivazione della vite. I depositi lavici, ricchi di microelementi e di potassio, conferiscono alle uve, prima, e ai vini, poi, profumi intensi e delicati.

Il vulcano spento Roccamonfina, fu attivo tra i 630.000 e i 50.000 anni fa, e nacque come vulcano nella depressione tettonica del Garigliano, con la crosta terrestre più sottile a favorire la risalita del magma.

L'antica attività vulcanica cessò circa 50.000 anni fa, e oggi si manifesta solo attraverso una serie di attivita sismiche ed è caratterizzata dalle sorgenti termali di acque oligominerali. La fertilità del suolo favorisce enormemente le coltivazioni. Sul versante sud-occidentale sono presenti alcuni antichi crateri laterali e a Fontanaradina sono presenti le cave di leucite vulcanica.

I vitigni rossi

Il vitigno rosso principale per la produzione di questo vino è l'autoctono Aglianico, il vitigno a bacca rossa più presente e coltivato in Campania.

È il grande autoctono campano, coltivato prevalentemente con il metodo a Guyot o a cordone speronato, con spiccata predilezione per i terreni di origine vulcanica, anche se reagisce molto bene su terreni calcarei. Ha l'acino sferico, e alte concentrazioni di pruina sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. I profumi sono pieni di aromi primari che derivano proprio dal terreno vulcanico. I vini

hanno spiccata astringenza da smussare e addolcire nell'invecchiamento in barrique. È una delle migliori uve rosse d'Italia, in continua crescita ora che si è deciso di valorizzarla per potergli fare esprime tutte le sue potenzialità. E' ideale per la coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci, come nel caso di una regione montuosa come la Campania.

Il Galluccio DOC rosso

La denominazione di origine controllata Galluccio fa riferimento al decreto ministeriale del 4 agosto 1997, che autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Conca della Campania, Galluccio, Mignano, Monte Lungo, Rocca d'Evandro, Tora e Piccilli, tutti in provincia di Caserta.

Il vino rosso deve essere prodotto con uva Aglianico per almeno il 70% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere , da soli o congiuntamente, gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

Le rese massime sono fissate a 11 tonnellate per ettaro, e per l'iscrizione all'albo sono considerati idonei unicamente i vigneti di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 500 metri s.l.m.; sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi.

Il Ministero per le Politiche Agricole e il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il parere della regione Campania, possono consentire che le operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio della provincia di Caserta, a patto che essi fossero in produzione per questo vino prima dell'entrata in vigore del disciplinare.

È autorizzata la menzione Riserva per il Galluccio Rosso quando le uve assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol. e l'immissione in commercio con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00% vol. sia effettuata dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui uno in botte di legno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il Galluccio Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con

l'invecchiamento. Il profumo è gradevole e delicato, con note anche speziate e con sapore asciutto, fresco e armonico.

Ottimo con la cacciagione, i formaggi piccanti e quelli semiduri, i salumi e gli abbacchi.

Le aziende

Porto di Mola vinifica il Camproccio Rosso DOC dal colore rosso rubino, con sentori di cannella, lampone, ribes e pepe nero. Al palato è caldo e robusto con buon corpo che supporta bene i tannini. Certamente un

ottima espressione del territorio.

La Fattoria Prattico produce un buon rosso, di gusti asciutti e di buon corpo, con sentori di frutti rossi leggermente speziati.

L'Azienda Vitivinicola di San Teodoro produce il Campapietro, molto speziato, in cui troviamo il cuoio, il tabacco e il pepe nero su una bocca ricca, ben equilibrata nei sentori del legno.

La Fattoria Colle Sasso ha terreni nel comune di Galluccio, area di grande vocazione agricola, caratterizzata dal susseguirsi di dolci rilievi dominati dal gruppo vulcanico di Roccamonfina, con un sistema regolato dai canoni dell'agricoltura biologica e con tutte le lavorazioni sulla pianta esclusivamente a mano .

Guardia Sanframondi o Guardiolo

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Guardia Sanframondi o Guardiolo DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area vinicola del Guardia Saframondi o Guardiolo, a pochi chilometri a nord est di Benevento, è posto sui territori calcarei a nord del Monte Taburno, poco dopo la zona del Solopaca. La zona si caratterizza per le colline calcaree formate da strati ghiaiosi, o ammassamenti di ciottoli misti a calcare ed arenaria. Durante il terziario i movimenti tettonici che hanno formato l'Appennino moderno, hanno conformato anche questa parte, in concomitanza con preistorica attività vulcanica che ha conformato un suolo a tratti tufaceo, con pomici, foglie di mica e cristalli di pirosseno, e forte presenza di potassio che arricchisce il terreno e le vigne.

I terreni sono argillosi-calcarei-silicei, con qualche raro masso di granito, e frequenti sedimentazioni marine fossili e di selci trasparenti e calcedonio comune, in massima parte derivanti dall'antico bacino lagunare che occupava la depressione a sud, sull'altro versante del monte.

Il clima è piuttosto freddo, con aria pura e salubre, e qualche presenza di nebbia.

I vitigni rossi

Qui si coltiva in massima per il Sangiovese e l'Aglianico per contribuire alla produzione di questo vino.

Il Sangiovese è il grande vitigno nobile italiano, di probabile origine toscana. Trova una sommaria differenziazione nelle due varietà principali, divise per la grandezza degli acini e dei grappoli: il Sangiovese Grosso, più nobile e utilizzato nei supertoscans, e il Sangiovese Piccolo, il più comune che viene impiegato in tutta Italia. Si esalta sui terreni di natura calcare che ne accentua gli aromi nei vini di alta qualità. Ha maturazione tardiva, con produzione di vini eleganti, alcolici e longevi nelle annate calde, mentre in quelle fredde si nota per l'elevata acidità e durezza di tannini. Se non controllato nelle rese eccessive l'acidità può risultare troppo elevata e con un problema di colore diluito. La buccia può soffrire spesso di marciume, per questo l'esposizione solare quando si decide di piantarlo risulta molto importante.

Il Guardia Sanframondi o Guardiolo DOC rosso

La denominazione di origine controllata Guardia Sanframondi vede la luce con il decreto ministeriale del 2 agosto 1993 che autorizza la produzione i vini bianchi, anche spumanti, rossi e rosati nei territori comunali di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere, tutti in provincia di Benevento.

L'uvaggio menzionato nel disciplinare è il Sangiovese che deve essere presente per un minimo del 80% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere le uve degli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Benevento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%, in particolare l'Aglianico.

Le rese delle uve sono autorizzate fino a un massimo di 10 tonnellate per ettaro e devono garantire un grado alcolometrico naturale minimo di 11,00% vol e di 12,00% per la tipologia Riserva.

Ai fini dell'iscrizione all'albo possono essere considerati solo i vigneti collinari ben esposti, impiantati su terreni di natura argillosa – calcarea, o di medio impasto, di altitudine non superiore ai 600 metri sul livello del mare, con esclusione di quelli di fondovalle o messi a dimora su terreni particolarmente umidi.

Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio possono essere effettuati all'interno della provincia di Benevento e quando sia dimostrato che la vinificazione di uve provenienti dalla zona di produzione stessa sia stata effettuata già prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso, il Rosso Novello, il Rosso Riserva, l'Aglianico e la sua Riserva.

Per ottenere la menzione Riserva in etichetta i vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Per la menzione Novello le norme sono quelle vigenti per tutto il territorio italiano.

Il Guardia Sanframondi o Guardiolo Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo vinoso, con sfumature di fruttato. Il sapore è asciutto, giustamente tannico e armonico.

Nel Guardia Sanframondi o Guardiolo Rosso Riserva il colore rosso rubino tende al granata e il profumo è vinoso, etereo e intenso. Per il sapore le caratteristiche sono asciutto, armonico e vellutato.

Il Guardia Sanframondi o Guardiolo rosso Novello ha invece colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al violaceo. Il profumo è delicato, fruttato, persistente, con sapore asciutto, anche morbido, fruttato e armonico.

Il Guardia Sanframondi o Guardiolo Aglianico ha colore rosso rubino più o meno intenso con profumo vinoso e gradevole. Nel sapore è asciutto, caratteristico, di corpo e armonico.

Nel Riserva il Guardia Sanframondi o Guardiolo Aglianico ha il colore rosso rubino più o meno carico, tendente al granata con profumo vinoso, etereo e persistente. Al palato il sapore è asciutto, vellutato, armonico, di corpo. Ottimo con arrosti, formaggi duri e semiduri e trippa.

Le aziende

La Guardiense vinifica molti Guardia Sanframondi o Guardiolo, tra cui il Janare Cru Aglianico Lùcchero dal rosso granato, con ottimi aromi per la pasta e fagioli, l'amatriciana, l'agnello al forno e il cinghiale in umido. Vinifica anche il Janare Selezione Aglianico.

Irpinia

In questa pagina parleremo di :

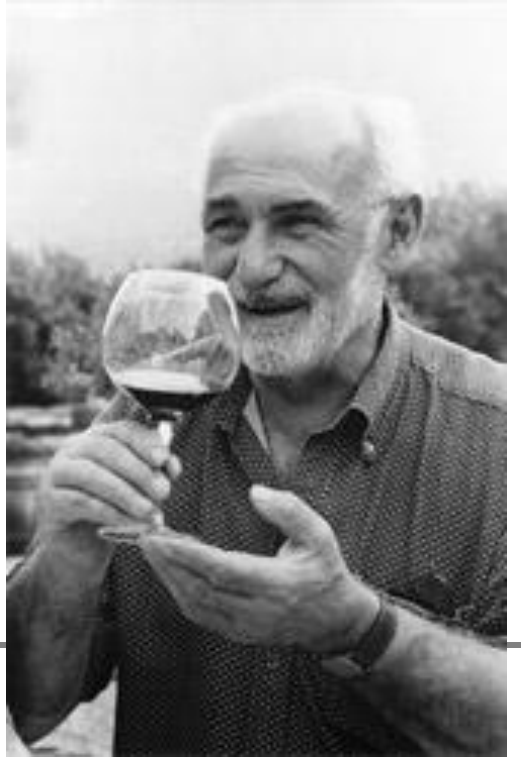
- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- L'Irpinia DOC rosso
- Le tipologie
- Le aziende

La zona vinicola

La zona vinicola dell'Irpinia DOC è un'ampia zona dell'Appennino campano che geologicamente è conformata da materiali affioranti dall'Unità del Vallone del Toro, costituita da una successione pelitico-evaporitica di età Messiniana composta da tre formazioni Argilliti policrome, Argilliti con gessi di *Mezzana di Forte* e "Calcareniti e marne dei *Serroni*.

In profondità, dal basso verso l'alto, si hanno invece formazioni di Flysch Rosso, del Flysch Numidico e da una successione arenacea, argille varicolori del Fortore e la Formazione di Corleto Perticara, costituita da successioni stratificate calcareo-marnoso-pelitiche e, nella porzione miocenica, da materiale arenitico marnoso, espressione di una sedimentazione silico-clastica , dapprima tufacea e poi quarzarenitica (Flysch Numidico) ed infine con le Arenarie di San Giorgio.

I vitigni rossi



Il vitigno rosso principale per la vinificazione dell'Irpinia DOC è l'Aglianico, affiancato dal Piedirosso e gli altri vitigni classici coltivati in Campania.

L'Aglianico si trova a suo agio sui terreni di origine vulcanica, e si pensa che possa dare buoni risultati anche in numerose zone del Lazio di stessa origine, soprattutto a sud di Roma. Il suo acino è sferico, con alta concentrazione di pruina sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. I suoi vini hanno un colore rubino intenso, con

aromi primari pieni derivati proprio dal terreno classico vulcanico, e una spiccata astringenza da smussare e addolcire con l'invecchiamento in barrique e l'affinamento in bottiglia. Senza dubbio una delle migliori uve rosse d'Italia, che deve però ancora esprimere tutte le sue potenzialità. Si trova bene nella coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci.

L'Irpinia DOC rosso

La denominazione di origine controllata Irpinia è abbastanza recente, istituita con decreto ministeriale il 13 settembre del 2005, per autorizzare la produzione di vini bianche, rossi e rosati, anche in tipologia passito, nell'intera provincia di Avellino con la specificazione anche della sottozona *Campi Taurasini*, che puo essere prodotta nei territori comunali di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella, Eclano,

Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi,

Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano San Domenico tutti in provincia di Avellino.

L'uva menzionate nel disciplinare è Aglianico che deve essere presente per un minimo del 70% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, gli altri vitigni a bacca nera, non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee per la provincia di Avellino nella percentuale massima del 30%. In particolare i classici autoctoni Piedirosso e Sciascinoso, che vantano anche le tipologie monovitigno quando presenti per almeno l'85% nel vino.

Le rese massime delle uve sono di 12 tonnellate per ettaro in tutte le tipologie ad eccezione della sottozona Campi Taurasini, dove la resa è fissata a massimo 11 tonnellate per ettaro.

Per l'iscrizione all'albo sono considerati unicamente i vigneti bene esposti ed impiantati su terreni a

giacitura pedocollinare, fino a 600 metri s.l.m.; questo limite non si applica ai vigneti nei territori dei comuni di produzione dei vini a DOCG "Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi" ed ai vigneti inclusi nella sottozona "Campi Taurasini"; la conformazione orografica deve essere tale da evitare il ristagno delle acque e l'eccessiva umidità e l'esposizione deve garantire la corretta maturazione delle uve. Sono esclusi pertanto tutti i vigneti posti nei fondovalle, in zone umide perché adiacenti a fiumi, torrenti o invasi di acqua, in zone fortemente ombreggiate, boschive o in radure esposte a nord, in zone di bassa pianura ed in terreni situati oltre i 600 metri s.l.m. e

in zone la cui esposizione non garantisce una corretta maturazione delle uve.

Sono autorizzate le tipologie Irpinia Rosso, Irpinia Novello, Irpinia Piedirosso, Irpinia Aglianico,

Irpinia Sciascinoso, Irpinia Aglianico Passito, Irpinia Aglianico Liquoroso e la già menzionata Irpinia sottozona dei Campi Taurasini.

L'Irpinia Passito Aglianico, devono essere elaborati con parziale appassimento delle uve sulla pianta

oppure dopo la raccolta fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 15,50% vol. È vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati rettificati e

il vino non deve essere immesso in commercio prima del 1° Giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino Irpinia Liquoroso con la menzione del vitigno Aglianico, deve essere elaborato secondo delle norme vigenti in Italia, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 16,00% vol. anche in questo caso è vietata ogni aggiunta di mosti concentrati o mosti concentrati e rettificati e il vino non deve essere commercializzato prima del 1° Ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

L'Irpinia con la specificazione della sottozona "Campi Taurasini" non può essere immesso al consumo prima del 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Le tipologie

L'Irpinia Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso; Il profumo è floreale, fruttato e persistente, con sapore asciutto, equilibrato e caratteristico. A tavola si serve con l'ossobuco, l'arrosto o l'abbacchio.

Nell'Irpinia Novello il colore assume il rosso porpora; Il profumo diventa vinoso, fruttato, intenso con sapore asciutto o abboccato, comunque intenso. Ottimo con gli antipasti, i risotti allo zafferano, i salumi e gli antipasti di verdure.

Per l'Irpinia Passito Aglianico il colore varia dal rosso granata carico all'aranciato, come da caratteristica del vitigno. Il profumo è delicato, floreale, fruttato e fragrante. Al palato può essere amabile o dolce, pieno, armonico. Si abbina con dessert, formaggi erborinati e piccanti o fuori pasto, anche in aperitivo.

Nell'Irpinia Aglianico Liquoroso il colore torna ad essere rosso rubino intenso, tendente al granata con l'invecchiamento. Il profumo è etereo e intenso. Il sapore può essere secco o più rotondo nelle tipologie amabile e dolce, caldo, pieno e vellutato. Bene con dessert, formaggi erborinati e piccanti e nella tipologia amabile con gli arrosti e i piatti a base di pesce.

L'Irpinia Aglianico ha sempre colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo caratteristico e intenso di questo fantastico vitigno. Il sapore rispecchia sempre queste caratteristiche ed è asciutto, giustamente tannico ed equilibrato. A tavola si abbina con l'abbacchio, la trippa alla napoletana, i salumi e i formaggi semiduri.

Il monovarietale Irpinia Piedirosso ha sempre colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo fruttato, persistente ed intenso. Il sapore è asciutto, giustamente tannico. Per lui il risotto alla novarese, i salumi e le carni sia rosse che bianche.

Il monovitigno Irpinia Sciascinoso rimane di colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo è sempre fruttato, persistente ed intenso con sapore asciutto, morbido, equilibrato. Si abbina con peniscia, abbacchio, salumi e pasta.

Nella denominazione di sottozona Irpinia Campi Taurasini il colore resta rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata con l'invecchiamento con profumo caratteristico, intenso, persistente e gradevole. Al palato è asciutto, giustamente tannico, morbido, di corpo e armonico. Per lui carni bianche ma anche zuppe alla marinara e pesci alla griglia.

Le aziende

Le Cantine di Marzo vinificano l'Aglianico rosso con sentori di frutti neri e spezie, con la vaniglia, il mirtillo, la mora e il ribes in primo piano, che poi si ripropongono in una bocca fresca e ben strutturata nei tannini e nel corpo.

Le Cantine di Antonio Caggiano producono il Salae Domini Aglianico dai profumi fruttati e speziati dove predomina la liquirizia. In bocca è morbido, con tannini in evidenza.

L'Antica Hirpinia produce un Aglianico dai riflessi arancioni, con profumi intensi di amarene per un palato pieno, vellutato, corposo e leggermente tannico

Ischia

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni utilizzati
- L'Ischia DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'isola di Ischia è caratterizzata dalla sua formazione vulcanica. In quest'isola ritroviamo nel suolo tutti gli elementi come il potassio che rendono le uve caratteristiche e aromatiche.

L'isola si è formata infatti in seguito a diverse eruzioni che nel giro di circa 150.000 anni ne hanno conformato la struttura.

Nella parte centrale abbiamo la formazione del Monte Epomeo, caratterizzato dai tufi verdi di circa 130.000 anni fa, colore dovuto alla sommersione e successiva riemersione dell'isola in tempi antichi.

La particolare formazione a cono dell'isola favorisce un clima mite anche nei periodi invernali. I venti sono comunque una caratteristica dell'isola e variano a seconda delle stagioni ma anche durante la giornata. Sono responsabili anche per la variazione dell'umidità che in inverno è del 63%, mentre si riduce sensibilmente in primavera.

L'isola storicamente è conosciuta per questo suo clima favorevole dai tempi più antichi, quando i nobili Romani stabilivano qui le residenze estive per proteggersi dall'afa della capitale.

I vitigni utilizzati

I vitigni rossi principali utilizzanti nella produzione di questo vino rosso sono la Guarnaccia e il Piedirosso.

La Guarnaccia è un vitigno bianco di origini forse siciliane coltivato soprattutto in Calabria. Gli acini, sono di colore variabile tra il verdognolo e il giallo ambrato. Il vino prodotto è di bassa acidità, leggermente tannico. È più che altro impiegato taglio. Ha una buccia consistente e pruinosa, media vigoria e produttività costante.

L'Ischia DOC rosso

La denominazione di origine controllata Ischia nasce dal decreto ministeriale del 31 luglio 1973 e autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nell'isola.

Le uve devono provenire dai vitigni di Guarnaccia, con percentuale variabile dal 40 al 50%, e il Piedirosso (Per”e Palummo in dialetto locale) con percentuale variabile dal 40 al 50%.

Possono concorrere all'assemblaggio gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Le rese massime autorizzate sono di massimo 9 tonnellate per ettaro e per l'iscrizione all'albo sono considerati idonei unicamente i vigneti su terreni di favorevole esposizione, derivati da rocce di origine vulcanica, sciolti, ben provvisti di scheletro, con notevole contenuto di pomice, poveri di carbonato di calcio, non molto dotati o scarsi di sostanza organica, abbastanza ricchi di anidride fosforica e potassio. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e quelli non sufficientemente soleggiati.

Le tipologie autorizzate sono il Rosso generico e il monovarietale Piedirosso, anche in versione Passito, dove il vitigno deve essere presente per almeno l'85% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Per la tipologia “Ischia Piedirosso Passito la resa non deve essere superiore al 40%.

Per la vinificazione del Passito le uve devono essere sottoposte all'appassimento, in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, e devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale di 14,50% vol.

È vietato qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l’impiego di mosti o di vini concentrati.

L'Ischia Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo vinoso. Il sapore deve essere asciutto, di medio corpo, giustamente tannico e il titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00% vol. Il periodo di affinamento deve essere di almeno tre mesi. In tavola si abbina con baccala al pomodoro, abbacchio, salumi, coniglio e trippa.

L'Ischia Piedirosso invece ha colore rosso rubino e profumo vinoso e caratteristico del suo vitigno. Il sapore è asciutto, di medio corpo, giustamente tannico.

Nella tipologia Passito il colore è rosso rubino tendente al mattone, con profumo delicato. Il sapore deve essere amabile, di corpo, caratteristico e intenso. Bevibile con dessert o fuori pasto.

Le aziende

I due produttori più importanti dell'isola sono D'Ambra e Pietratorcia.

D'Ambra effettua una maggiore selezione nelle vigne. Il Piedirosso è vinificato quasi in purezza, con l'aggiunta di piccole percentuali di altri vitigni autoctoni dell'isola tra cui altre due particolari vitigni, uno a bacca bianca, l'uva Rilla, ed uno a bacca rossa, il Cannamelu.

Il Piedirosso viene vinificato con piccole percentuali di Guarnaccia e Cannamelu, per un vino dal carattere deciso ma al contempo delicato e morbido. In abbinamento a tavola con il coniglio all'ischitana.

IL Riserva è un assemblaggio di Guarnaccia e Piedirosso, e subisce l'affinamento in diverse essenze di rovere che sono facilmente riconoscibili al naso, con nota di vaniglia e in bocca accattivanti note di liquirizia.

Le Cantine Pietratorcia (il cui nome deriva da Pietra Torcia, uno dei vari tipi di torchio usato nell'antichità, è formata dall'unione di tre famiglie, Iacono, Regine e Verde, che su 6 ettari selezionano i vitigni per la produzione di vini di pregio.

Il Tifeo, ottenuto da uve Guarnaccia e Piedirosso provenienti da diverse zone di Forio, ha un colore rubino intenso, un gusto vinoso, fruttato, caldo e di corpo. Lo Scheria Rosso è simile alla versione in bianco.

Penisola Sorrentina

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Penisola Sorrentina DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area vinicola della Penisola Sorrentina è situata nel versante meridionale della provincia di Napoli. Tutte le località della penisola hanno una antica e consolidata vocazione vinicola fin dai tempi dei coloni greci nel VII secolo a.C., che qui si stabilirono cominciarono i fiorenti commerci poi proseguiti con i Romani.

Il territorio è caratterizzato dalla catena montuosa dei Monti Lattari,che degradando verso il mare, costituita da una dorsale calcarea, calcareo - dolomitica e dolomitica, delimitata a nord dalla piana di Sarno, ad est dalla direttrice tettonica Nocera Superiore Vietri sul Mare e, dagli altri lati, dal mare.

All'interno della struttura la circolazione idrica sotterranea è condizionata dalle fasce cataclastiche connesse alle principali direttrici tettoniche, le quali limitano i travasi tra corpi idrici. Per effetto di un assetto strutturale piuttosto complesso, sono presenti anche importanti sorgenti di alta quota.

Il clima è mite, comunque non afoso per la vicinanza del mare che influenza le temperature con le brezze marine.

I vitigni rossi

I vitigni rossi coltivati per la produzione del Penisola Sorrentina DOC sono il Piedirosso, l'Aglianico e lo Sciascinoso.

L'Aglianico è il grande vitigno autoctono riscoperto da più di un decennio grazie al lavoro dei viticoltori che lo stanno valorizzando per le sue enormi potenzialità, avvicinandolo

giustamente ai vitigni nobili.

È vigoroso, molto resistente al freddo e garantisce dei vini con aromi eleganti e fini di frutti neri di bosco e spezie. È favorito sui terreni di origine vulcanica, da cui riprende gli aromi. Ha l'acino sferoide, pruinoso, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. Nei vini apporta un bel colore rubino intenso, con aromi pieni e una spiccata astringenza che può essere addolcita dall'invecchiamento in barrique e dall'affinamento in bottiglia. Rappresenta ormai una delle migliori uve rosse d'Italia, ideale per la coltivazione ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci.

Il Piedirosso è l'altro grande autoctono a bacca rossa della Campania, e per diffusione secondo solo all'Aglianico. Molto vigoroso con predilezione per le forme di allevamento espanse. Ha produzioni sono medio-basse, ma, una volta vinificato, fornisce una buona acidità totale di e un alto tenore in zuccheri.

Anche lo Sciascinoso è un vitigno autoctono molto vigoroso che germoglia precocemente, ma preferisce le forme di allevamento a spalliera. A differenza del Piedirosso fornisce un basso tenore in zuccheri, mantenendo comunque un'acidità totale alta.

I suoi vini sono di colore rosso rubino intenso o rosso sangue e i profumi sono vinosi, con un gusto leggermente acido, fresco, astringente, ben sostenuto.

Il Penisola Sorrentina DOC rosso

La denominazione di origine controllata Penisola Sorrentina vede la sua nascita con il decreto ministeriale del 3 ottobre 1994, che autorizza la produzione di vini bianchi e rossi, anche in versione Frizzante, in vari territori comunali anche divisi per sottozone e per tipologia.

Per il Penisola Sorrentina Generico si includono i territori dei comuni di Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Angelo, Massa Lubrense, Vico Equense, Agerola e parte del territorio dei comuni di Sant'Antonio Abate, Castellamare di Stabia, tutti in provincia di Napoli.

Il Penisola Sorrentina Rosso, designato con la sottozona *Sorrento* comprende l'intero territorio dei comuni di Sorrento, Piano di Sorrento, Meta Sant'Angelo, Massa Lubrense e Vico Equense.

Il Penisola Sorrentina Rosso Frizzante, della sottozona *Gragnano*, comprende l'intero territorio dei comuni di Gragnano, Pimonte e parte del territorio del comune di Castellamare di Stabia.

Il Penisola Sorrentina Rosso Frizzante, con la sottozona Lettere, comprende l'intero territorio dei comuni di Lettere, Casola di Napoli e parte del territorio del comune di Sant'Antonio Abate.

Le uve autorizzate nella produzione sono il Piedirosso (localmente detto Pér „e palummo) e/o Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico presenti, da soli o congiuntamente, per un minimo del 60% nell'assemblaggio, con una presenza di Piedirosso minima del 40%.

Possono concorrere anche le uve di altri vitigni a bacca rossa, autorizzati per la provincia di Napoli,

da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.

Sono considerati idonei per l'iscrizione all'albo, unicamente i vigneti posti su terreni collinari, di buona esposizione, di altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m., ad eccezione del comune di Agerola per il quale il limite è posto a 650 metri s.l.m. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

La resa massima di uva per ettaro del Penisola Sorrentina Rosso, anche Frizzante, non deve superare le 11 tonnellate, mentre per le sottozone la resa deve essere al massimo di 9 tonnellate per ettaro.

Per quanto riguarda il Penisola Sorrentina Rosso Frizzante, anche con la menzione di sottozona Gragnano e Lettere, le tecniche di spumantizzazione devono essere elaborate utilizzando le tradizionali pratiche della rifermentazione naturale, mentre è vietata la gassificazione artificiale, sia totale che parziale.

Il Penisola Sorrentina Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso con profumo vinoso. Il sapore è asciutto, di medio corpo, giustamente tannico. Il vino deve avere un titolo alcolometrico volumico totale di minimo 10,50% vol. Per questo vini gli accompagnamenti sono con le carni bianche, le minestre sia asciutte che in brodo, i formaggi semiduri e i salumi.

Il Penisola Sorrentina Sorrento Rosso è di colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata. Il profumo è vinoso e intenso, con un sapore asciutto, di buon corpo, sapido e giustamente tannico. Nel suo caso il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 11,50% vol.

Da bere con la cacciagione

Il Penisola Sorrentina Rosso Frizzante ha una spuma vivace ed evanescente. Il colore è rosso rubino con profumo vinoso, intenso e fruttato. Al palato è asciutto o morbido, a volte con vena amabile, sapido, frizzante e di medio corpo. Il titolo alcolometrico minimo è di 10,00% vol. È un vino a tutto pasto.

Anche il Penisola Sorrentina Lettere Rosso Frizzante e il Penisola Sorrentina Gragnano Rosso Frizzante hanno le stesse caratteristiche ma il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 11,00% vol. Ottimi con la pizza, specie se margherita.

Le aziende

La De Falco Vini produce il Gragnano DOC con profumi di viola e frutti di bosco. Al palato è amabile e frizzante.

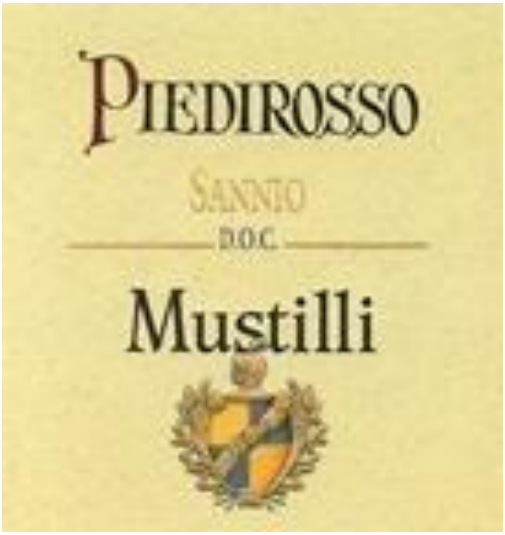
La tradizione vinicola della famiglia Stinca risale alla seconda metà del secolo scorso ma i vini prodotti erano destinati ad un consumo familiare. Il suo Rosso è vinificato dal 50% di Aglianico e 50% di Piedirosso su terreni argillosi. Il profumo è vinoso, con buon corpo e asciutto in bocca. Ottimo con le carni bianche come pollo e coniglio o gli involtini di melanzane e il peperone alla napoletana.

Sannio

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Sannio DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola



Il territorio del Sannio DOC è in provincia di Benevento, in una zona appenninica molto impervia che confina con l'Irpinia. Il territorio si presenta come un intrigo di valli ed alture, tra le quali si inerpicano numerosi fiumi e torrenti.

Storicamente la regione fu abitata da tempi remoti, prima dai Sanniti, assorbiti poi dai Romani.

Geologicamente è costituita da materiali affioranti con una successione pelitico-evaporitica di età Messiniana composta da tre formazioni Argilliti policrome, Argilliti con gessi di *Mezzana di Forte* e "Calcareniti e marne dei *Serroni*.

In profondità, dal basso verso l'alto, troviamo formazioni di Flysch Rosso, del Flysch Numidico e da una successione arenacea, argille varicolori del Fortore e la Formazione di Corleto Perticara, costituita da successioni stratificate calcareo-marnoso-pelitiche e, nella porzione miocenica, da materiale arenitico marnoso, espressione di una sedimentazione silico-clastica , dapprima tufacea e poi quarzarenitica (Flysch Numidico) ed infine con le Arenarie di San Giorgio.

Il clima è mediterraneo ma non particolarmente mite in inverno, dove sono abbondanti le nevicate sui rilievi più alti. Le estati per contro sono miti e non afose.

I vitigni rossi

I vitigni rossi utilizzati nella produzione di questo vino sono principalmente il Sangiovese, affiancato dal Barbera, dall'Aglianico, il Piedirosso e lo Sciascinoso.

Il Barbera è di origine piemontese, precisamente nato nel Monferrato dove è il maggiormente coltivato. Le prime notizie risalgono all'inizio del VI secolo d.C. Fornite dai

catasti di Chieri e di Nizza.

Il nome, nelle ipotesi più recenti, deriva dall'incrocio tra la parola barba, usata per descrivere il suo complesso sistema di radici, e il termine dialettale albéra, che sta a indicare i siti boscosi dove le viti furono impiantate in sostituzione degli alti alberi.

È un vitigno molto duttile, che può essere vinificato sia in tipologia monovarietale che in assemblaggio. Gli acini sono dotati di elevata acidità fissa, che ne fanno un vitigno utilizzato anche nella produzione di spumanti (soprattutto bianchi), di vini novelli (grazie alla buona dotazione antocianica e la scarsità di tannini) , di rossi giovani e frizzanti, di vini tranquilli di medio corpo e, nei rossi ricchi e generosi, non di rado di grande eleganza, quando ben maturato e poi vinificato e invecchiato.

I vini hanno colore rubino carico, con eleganti profumi intensi, vinosi e fruttati.

L'affinamento in barriques utilizzato negli ultimi anni ne hanno rappresentato una crescita molto importante nella produzione di vini nobili.

Il Sannio DOC rosso

La denominazione di origine controllata Sannio è stata istituita dal decreto ministeriale del 5 agosto 1997, e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche spumanti e passiti, nell'intero territorio della provincia di Benevento.

Le uve utilizzate per i vini rossi generici sono il Sangiovese per un minimo del 50% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa, Barbera, Aglianico, Piedirosso e Sciascinoso, autorizzati per la provincia di Benevento, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del 50%.

La denominazione di origine controllata Sannio seguita dalla menzione Metodo Classico, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve Aglianico, Greco e Falanghina, da soli o congiuntamente al 100%.

La denominazione di origine controllata Sannio seguita dalla specificazione di vitigno, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti Aglianico, Barbera, Piedirosso e Sciascinoso se il vitigno menzionato è presente per almeno l'85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere autorizzati per la provincia di Benevento, da soli o congiuntamente sino al massimo del 15%.

I vini a denominazione di origine controllata Sannio con la specificazione dei vitigni Aglianico, Barbera e Sciascinoso, possono essere prodotti anche nella tipologia Passito da Secco ad Amabile.

I vini a denominazione di origine controllata Sannio con la specificazione dei vitigni Aglianico,

Barbera, Piedirosso e Sciascinoso possono essere prodotti anche nella tipologia Spumante.

Il Sannio Rosso generico può essere prodotto anche nella tipologia Novello e Frizzante da Secco ad Amabile.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti impiantati su terreni di fondovalle, umidi, quelli non adeguatamente drenati e quelli non sufficientemente soleggiati.

Le rese massime delle uve devono essere di 15,5 tonnellate per ettaro per il Sannio Rosso generico e di 12,50 tonnellate per ettaro per le tipologie monovarietali.

I vini Sannio Passiti devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

I vini Sannio Spumante devono essere elaborati secondo la specifica vigente normativa, mentre il Sannio Metodo Classico, deve essere ottenuto attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia e deve permanere sui lieviti di fermentazione per almeno 12 mesi a decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Il Sannio Rosso e il Sannio Rosso Frizzante sono di colore rosso rubino, più o meno intenso con profumo vinoso e gradevole. Il sapore è asciutto, giustamente tannico per il vini fermo e morbido a volte amabile e vivace per il vino frizzante. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 11,00% vol.

Il Sannio Rosso Novello ha colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è delicato, fruttato e gradevole con sapore asciutto o morbido, a volte lievemente vivace. Anche lui si abbina con pernici e quaglie.

Nel Sannio Aglianico il colore è rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso, gradevole con sapore asciutto, morbido, di buon corpo. A tavola si abbina con volatili come pernice, quaglie, ma anche abbacchio, formaggi duri e alcuni piatti di pasta.

Per il Sannio Aglianico Spumante la spuma è fine e persistente, il colore rosso rubino più o meno intenso. Nel profumo abbiamo sempre aroma vinoso e gradevole, con sapore che varia da secco, semisecco o dolce. Il palato è di corpo, armonico e caratteristico. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,50% vol.

Il Sannio Aglianico Passito ha invece colore rosso granata piuttosto intenso. Il profumo è etereo, persistente, di frutta matura con sapore variabile da secco a morbido, sino a dolce, comunque caldo e alcolico per un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 14,50% vol. Per lui coniglio, pernici e quaglie nella versione secca, mentre per la dolce ci si può accostare alla pasticceria secca.

Il Sannio Barbera torna nel colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo gradevole, tipico talvolta floreale. Il sapore è asciutto, caratteristico, a volte vivace. A tavola con fagioli e legumi, riso, quaglie e formaggi semiduri.

Per il Sannio Barbera Spumante abbiamo una spuma fine e persistente, con colore rosso rubino più

o meno intenso. Il profumo è tipico, gradevole e floreale con sapore variabile da secco, a semisecco, fino a dolce, comunque caratteristico e fragrante. Per gli abbinamenti in aperitivo o con dessert.

Il Sannio Barbera Passito è di colore rosso rubino sino a granata intenso con profumo etereo, persistente e fruttato. Il sapore va da secco a morbido sino a dolce, caldo, alcolico, armonico. Ottimo con la pasticceria tipica campana.

Per il Sannio Piedirosso il colore è rosso rubino più o meno intenso. Al naso abbiamo un profumo vinoso, caratteristico, gradevole, con palato asciutto, morbido e armonico. Per lui fegatelli di maiale alla griglia e salumi.

Il Sannio Piedirosso Spumante ha sempre una spuma fine e persistente con colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo vinoso, caratteristico, delicato e il sapore variabile anche qui da secco a semisecco o dolce. In aperitivo.

Il Sannio Sciascinoso resta di colore rosso rubino più o meno intenso e profumo vinoso. Il sapore è asciutto, tipico a volte morbido. Con carni bianche e rosse o peperoni.

Per il Sannio Sciascinoso Spumante ancora la spuma fine e persistente e il colore rosso rubino più o meno intenso. Il profumo è vinoso, caratteristico, delicato con sapore secco, o semisecco, o dolce, fragrante, fresco, armonico.Nel Sannio Sciascinoso Passito troviamo un colore da rosso rubino intenso a granata. Il profumo è etereo, persistente, fruttato con sapore da secco, morbido o dolce, comunque alcolico e caldo. Per la pasticceria napoletana.

Le aziende

Le aziende sono numerose e di buon livello. La Cantina del Taburno produce il Torlicoso Piedirosso DOC dai freschi profumi di viola e lampone. Il corpo è in buon equilibrio tra tannicità e acidità.

La Guardiense produce il Janare Cru Piedirosso Cantone che si abbina perfettamente con coda di bue alla vaccinara, lepre in salmì e cacciagione in generale.

Da Torre Gaia il Sannio Rosso Ala Vecchia, un vino prodotto solo nelle grandi annate e maturato due anni in botti di rovere. Il risultato è complesso ed ampio, molto elegante, con corpo sostenuto e nobile struttura.

Sant' Agata dei Goti

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vigneti rossi
- Il Sant'Agata dei Goti DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area di produzione del Sant'Agata dei Goti DOC è una zona molto ristretta appartenete al territorio comunale dell'omonimo comune in provincia di Benevento.

Il territorio è di origine tufacea delimitato dai fiumi Martorano e Riello, due affluenti del fiume Isclero.

Il clima è mediterraneo, mite, fresco d'estate, ma in inverno subisce i venti rigidi provenienti dal nord-est. Nei periodi in cui le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono forti si stratifica una coltre di nebbia densa e umida, favorita dal fiume. La zona è molto ventosa.

I vigneti rossi

I vigneti rossi utilizzati nella vinificazione del Sant'Agata dei Goti sono l'Aglianico e il Piedirosso che possono essere affiancati da altri vitigni.

L'Aglianico è l'autoctono per eccellenza della Campania e il più coltivato. La sua versatilità ne fa uno dei più importanti vitigni meridionali e dai suoi grappoli hanno origine vini di grande qualità, dai rosati vivaci e fruttati e di buona beva ai rossi ben strutturati, morbidi e longevi.

Con molta probabilità la varietà è stata portata in Italia dai coloni greci e si ritiene che il termine Aglianico sia una variazione della parola Hellanico o Hellenico, successivamente mutato.

Un'altra ipotesi suggerisce invece che il nome derivi dal termine latino aglaia che significa splendore.

Comunque il termine Aglianico fu usato per la prima volta in una lettera del 1559, in cui Sante

Lancerio, cantiniere del papa Paolo III, descriveva i vini italiani al Cardinal Guido Ascanio Sforza.

Risulta un vino profumato e sapido, stabile, di elevato potere nutritivo, corroborante per lo stomaco e le membra più che aperitivo nelle descrizioni che ne faceva Andrea Bacci, medico di Paolo III.

Il Sant'Agata dei Goti DOC rosso

La denominazione di origine controllata Sant'Agata dei Goti nasce dal decreto ministeriale del 3 agosto 1993 e autorizza la produzione di vini bianchi e rossi nel solo comune di Sant'Agata dei Goti in provincia di Benevento.

Le uve devono provenire dai vitigni Aglianico, con percentuali nell'assemblaggio dal 40 al 60% e Piedirosso con percentuali dal 40 al 60%. Possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Benevento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%.

Possono essere prodotte le tipologie monovarietali Aglianico e Piedirosso quando questi vitigni sono presenti nella misura del 90% dell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Benevento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Le rese delle uve sono fissate ad un massimo di 10 tonnellate per ettaro, con gradazioni alcoliche minime garantite di 11,00% vol.

Per l'iscrizione all'albo dei vigneti, sono considerati unicamente quelli ubicati su terreni prevalentemente argillosi, calcarei e tufacei di medio impasto con giacitura collinare e pedecollinare, con esclusione dei terreni di fondovalle e particolarmente umidi. E' vietata ogni pratica di forzatura.

I vini nelle tipologie monovarietali Aglianico e Piedirosso hanno diritto alla menzione Riserva quando assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol. per l'Aglianico e di 11,50% vol. per il Piedirosso.

Il Sant'Agata dei Goti Aglianico può essere commercializzato soltanto dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'Aglianico con la menzione aggiuntiva Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve e ad un anno di affinamento in bottiglia.

Il Piedirosso con la menzione aggiuntiva Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione

delle uve.

Il Sant'Agata dei Goti Rosso può essere vinificato anche in tipologia Novello, rispettando la normativa vigente sul territorio italiano. Per tutti i vini è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Il Sant'Agata dei Goti Rosso ha colore rosso rubino piuttosto intenso con profumo vinoso e sapore asciutto e fresco.

Il Sant'Agata dei Goti Rosso Novello è di colore rosso rubino tendente al violaceo, con profumo vinoso e fruttato. Il sapore si presenta asciutto, rotondo, fruttato, armonico.

Nel Sant'Agata dei Goti Aglianico il colore è rosso più o meno intenso, con profumo vinoso e persistente. Il sapore è asciutto, armonico, giustamente tannico. A tavola con arrosti, minestre asciutte, selvaggina, salumi e formaggi duri.

Per Sant'Agata dei Goti Aglianico Riserva il colore si fa rosso rubino, tendente al granata con l'invecchiamento. Il profumo diventa etereo, persistente, con sapore asciutto, caldo, vellutato, armonico, giustamente tannico. Ha gli stessi abbinamenti dell'Aglianico non Riserva.

Nel Sant'Agata dei Goti Piedirosso si torna ad un colore rosso rubino più o meno intenso, con profumo intenso e gradevole. Il sapore è sempre asciutto, di corpo, giustamente tannico. Per lui la trippa alla napoletana, il coniglio ma anche il baccalà al pomodorino fresco.

Nel suo Riserva il Sant'Agata dei Goti Piedirosso prende un colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granata. Il profumo è intenso, gradevole, etereo, con sapore asciutto, vellutato, armonico, di corpo, giustamente tannico.

Le aziende

Le aziende sono sviluppate soprattutto al livello locale, visto la zona ristretta di vinificazione.

Tra le varie cantine si può citare Mustilli, con il suo Conte Artus, con il Piedirosso e l'Aglianico assemblati al 50%. Il colore è rubino granata con riflessi ciliegia. Il profumo ha un attacco di ciliegia rossa cotta, con note vegetali, carciofo e felcie, seguite dalla ginestra e da punte speziate.

In bocca è secco, sapido, vellutato, caldo, rotondo, con sapore speziato e garbati tocchi al pepe nero, al peperone verde. Di fondo emerge il chiodo di garofano. Negli abbinamenti va con Timballi di paste alla besciamella, tortini di maccheroni, sartù di riso e polpettine, zuppa di pesce allo zafferano, granatine di manzo e pollo, quaglie all'uva, piccola cacciagione, stracotti di vitello ai funghi.

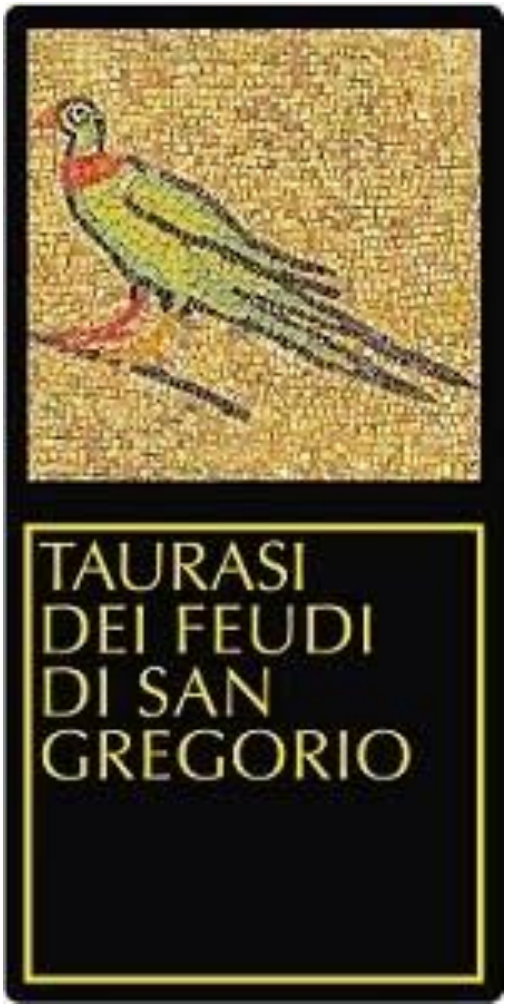
La temperatura di servizio è di 15-17° C.

Taurasi

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Taurasi DOCG
- Le aziende

La zona vinicola



L'area vinicola del Taurasi è conosciuta dai tempi più antichi, quando i coloni greci iniziarono a fondare le città, che avrebbero poi fatto parte della Magna Grecia italiana, sulle coste dell'Italia meridionale, importando anche la vite *Ellenica*, conosciuta oggi come Aglianico, il cui nome probabilmente deriva proprio da Ellenico.

Nel 181-180 a.C. i Romani trasferirono nei Campi Taurasini ("Ager Taurasinus"), quasi privi di popolazione, i Liguri-Apuani di stirpe celtica, che ripresero la coltivazione e della vite greca, in queste terre molto fertili. Molti riferimenti storici attestano la coltivazione nell'area, con Tito Livio che parla di *Taurasia* dalle *vigne opime*, nel suo Ab Urbe condita storia.

Nel 42 a.C. dopo la battaglia di Filippi in Macedonia il territorio di Taurasia venne assegnato ai soldati romani veterani che mantennero e ampliarono la coltivazione e la vinificazione della vite ellenica.

Furono gli Spagnoli nel XV secolo a chiamare questa vite Aglianico. Dopo i fasti dell'Impero Romano questo vino conobbe un ridimensionamento molto netto nelle esportazioni e cominciò ad essere consumato solo a livello locale. La rinascita moderna della zona inizia negli anni trenta, quando i vini Irpini diventano il supporto e la salvezza per i tanti viticoltori del nord Italia e della Francia nella ricostruzione dei vigneti dopo il flagello della fillosseria. A Taurasi la “Ferrovia del vino” era così chiamata a causa della gran quantità di vino che partiva dallo scalo verso la Toscana, il Piemonte e soprattutto Bordeaux. Nello stesso periodo intanto cominciarono a nascere le prime cantine di imbottigliamento, ponendo le basi per la commercializzazione e l'esportazione dell'Aglianico. Nel 1878 Francesco De Sanctis fondò l’Istituto Agrario di Avellino ad indirizzo Enologico che salvaguardò e valorizzò la zona vinicola e la sua uva autoctona e oggi l’Istituto istruisce esperti agronomi ed enologi.

La zona di produzione è a nord-est di Avellino, con vigneti situati sulle colline irpine, tra i 400 ed i 700 metri.

I vitigni rossi

Il vitigno principale con cui viene vinificato il Taurasi DOCG è l'Aglianico. I vigneti vengono allevati con il metodo a Guyot o a cordone speronato, ma nella zona è possibile ancora vedere gli alti festoni delle tradizionali *alberate taurasine*, per secoli il sistema di allevamento dell'Aglianico di Taurasi, risalente alla scuola etrusca.

Predilige i terreni di origine vulcanica (per questo si pensa che possa dare buoni risultati nelle numerose zone del Lazio, soprattutto a sud di Roma. Ha l'acino sferoide, con molta pruina sulla buccia, colore quasi blu e polpa ricca acida-astringente. Produce vini dal colore rubino intenso, con aromi pieni che ricordano proprio il terreno di provenienza e una spiccata astringenza che, nei prodotti di maggior pregio, viene smussata e addolcita dall'invecchiamento in barrique, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. E' senz'altro una delle migliori uve rosse d'Italia, anche se le sue potenzialità non sono ancora del tutto espresse. E' ideale per la coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci.

Il Taurasi DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Taurasi fu istituita per decreto ministeriale il 27 marzo 1993, dopo essere stata dal 26 marzo 1976 sotto la denominazione DOC, per autorizzare la produzione di vini rossi nei comuni di comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

Le uve autorizzate per la vinificazione di questa DOCG sono principalmente l'Aglianico, presente per almeno l'85% nell'assemblaggio, a cui possono concorre gli altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Sono idonei per l'iscrizione all'albo i vigneti collinari o comunque di giacitura ed esposizioni adatte, con assoluta esclusione di quelli impiantati su terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

La resa massima per ettaro della uve non deve essere superiore alle 10 tonnellate e la gradazione alcolica minima garantita deve essere del 11,5% vol e per tipologia Riserva del 12% vol.

Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio, possono essere effettuate nella provincia di Avellino.

È consentito l'arricchimento dei mosti o dei vini esclusivamente con mosti concentrati provenienti dalla zona di produzione delle uve o con mosto concentrato rettificato.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Taurasi deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni di cui almeno uno in botti di legno e nella tipologia Riserva l'invecchiamento obbligatorio è di almeno quattro anni, di cui almeno diciotto mesi in botti di legno a decorre dal 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

È consentita l'aggiunta, a scopo migliorativo, del vino più giovane a quello più vecchio, o viceversa, per un massimo del 15%.

Il Taurasi ha colore rubino intenso, tendente al granato fino ad acquistare riflessi arancioni con l'invecchiamento. L'odore è caratteristico, etereo, più o meno intenso con sapore asciutto, pieno, armonico, equilibrato, con retrogusto persistente. Il Taurasi viene servito ad una temperatura di 16-18°C per accompagnare piatti dotati di buon spessore aromatico: primi piatti al sugo di carne, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi a pasta dura stagionati.

La varietà Riserva è un vino da meditazione da servire alla temperatura di 18°C. A tavola va abbinato a secondi piatti molto saporiti: carni rosse cotte a lungo in intingolo o nel vino, selvaggina da pelo marinata e cotta in casseruola.

Le aziende

Le Cantine Antonio Cargiano producono il Taurasi dal colore rubino molto intenso con profumi di liquirizia e vaniglia, fu eleganti frutti di bosco.

Nella Cantina Di Prisco il rosso tende al granato, con profumi molto strutturati e sentori di funghi secchi. In bocca è completo ed equilibrato.

Vesuvio

In questa pagina parleremo di :

- La zona vinicola
- I vitigni rossi
- Il Vesuvio DOC rosso
- Le aziende

La zona vinicola

L'area vinicola del Vesuvio DOC è ovviamente, come fa intuire il suo nome, quella a ridosso del famoso vulcano e le colline che lo circondano, dall'entroterra fino al mare.

L'intensa attività vulcanica passata ha ricoperto in superficie un territorio complesso di formazione tettonica nata dallo scontro con la placca africana.

La catena appenninica che domina la regione è una struttura a falde di ricoprimento derivante dalla deformazione di un insieme di domini paleogeografici costituiti da piattaforme carbonatiche e bacini pelagici, che costituiscono appunto il bordo esterno della placca africana.

A partire da un'unica piattaforma a sedimentazione marina , rappresentata da evaporiti e carbonati di mare basso, per l'azione di una separazione continentale, si è avuto un inizio di oceanizzazione presto abortito. In seguito si verificò la differenziazione in una serie di piattaforme carbonatiche di tipo bahamiano caratterizzate da un'alta velocità di sedimentazione e separate da una serie di bacini, al cui interno si sono depositati enormi spessori di sedimenti marini, transizionali, continentali

e vulcanici.

Il clima è molto mite e temperato, con la vicinanza del mare che rende le estati poco afose per effetto delle brezze marine presenti.

I vitigni rossi

I vitigni rossi che vengono coltivati per la produzione del Vesuvio DOC sono i tre grandi autoctoni campani: il Piedirosso, localmente detto Palombina, lo Sciascinoso (localmente detto Olivella), e l'Aglianico.

Il Piedirosso è il vitigno a bacca rossa più diffuso in Campania, dopo l'Aglianico. È vigoroso e predilige forme di allevamento espanse. Le produzioni sono medio-basse, la maturazione tardiva tra la prima e la seconda decade di ottobre, dove raggiunge una buona acidità totale di e un alto tenore in zuccheri che apportano alcolicità.

L'Aglianico, l'altro grande autoctono campano, viene allevato generalmente con il metodo a Guyot o a cordone speronato. Predilige i terreni di origine vulcanica e si trova a suo agio nel territorio napoletano che ha origine proprio dalle attività vulcaniche di formazione preistorica. Ha l'acino sferoide, e una buccia pruinosa, colore quasi blu e una polpa ricca acida-astringente. Ai vini apporta un colore rubino intenso, con aromi pieni classici del terreno ricco vulcanico di potassio, con una spiccata astringenza che si può addolcire nell'invecchiamento in barrique, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. È ormai considerata una delle migliori uve rosse d'Italia, anche se le sue potenzialità non sono ancora del tutto espresse. Ha anche spiccate attitudini per la coltivazione in regioni fredde e ad altitudini elevate, grazie alla germogliazione e maturazione precoci.

Il Vesuvio DOC rosso

La denominazione di origine controllata Vesuvio vide la sua nascita dal decreto ministeriale del 13 gennaio 1983, per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche spumanti e liquorosi, rossi e rosati nei territori comunali di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena – Trocchia, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.

Le uve sono cosi disciplinate: Piedirosso (localmente detto Palombina) da solo o congiuntamente allo Sciascinoso (localmente detto Olivella) per non meno del 80% con una presenza minima del 50% di Piedirosso. All'assemblaggio possono concorre alla produzione dei vini anche le uve dell'Aglianico presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

Questo taglio è valido sia per il rosso generico Vesuvio che per la tipologia Lacryma Christi.

Le rese massime autorizzate sono fissate a 10 tonnellate per ettaro, e devono garantire un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.

I vigneti autorizzati all'iscrizione all'albo sono quelli su terreni di buona esposizione in declivio, di natura vulcanica, ricchi di potassio e con esclusione di quelli particolarmente umidi.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nel territorio amministrativo delle province di Napoli ed Avellino fermo restando che le ditte interessate dimostrino di aver vinificato questo vino con le regole del disciplinare e di aver tradizionalmente utilizzato in passato la denominazione Vesuvio.

Le tipologie autorizzate sono Il Vesuvio Rosso e il Lacryma Christi Rosso. Quest'ultimo deve essere prodotto da uve con resa massima del 65% e che garantiscano un grado alcolico totale minimo di 12,00%.

Il Vesuvio Rosso ha colore rosso rubino più o meno intenso, con un profumo gradevolmente vinoso

e un sapore asciutto e armonico.

Il Lacryma Christi Vesuvio Rosso ha sempre colore rosso rubino più o meno intenso, ma il suo profumo è vinoso e fruttato, con un sapore asciutto, di corpo, vellutato, lievemente tannico e armonico.

Le aziende

De Angelis produce il Lacryma Christi del Vesuvio Rosso dal 60% di Piedirosso e il 40% di Aglianico, con colore rubino trasparente. Il naso è floreale e fruttato, con eleganti note di erbe di campo. Al palato è sapido e fresco, con un ottimo finale fruttato. Per lui la pasta al ragù.

De Falco Vini ha un Lacryma Christi del Vesuvio con l'80% di Piedirosso con un bel colore rubino dalle sfumature porpora. I profumi sono di marasca , rosa rossa, erba falciata e humus. Il gusto è ricco, con tannini vivaci e finale fruttato. Il prezzo è decisamente invitante per gli abbinamenti con la carne mista grigliata.

La Grotta del Sole invece assembla il 90% di Aglianico e il 10% di Piedirosso per il suo Lacryma sempre rubino con unghia porpora. Nel profumo c'è la marasca matura, la viola e le note erbacee. Il palato è leggero e saporito, con tannini levigati. Adatto per le polpette al sugo.

Manumurci ha un Lacryma rubino trasparente, con naso di erbe aromatiche e frutta matura, leggermente pepato. Leggero, sapido e fruttato, si abbina sempre con le polpette al sugo.