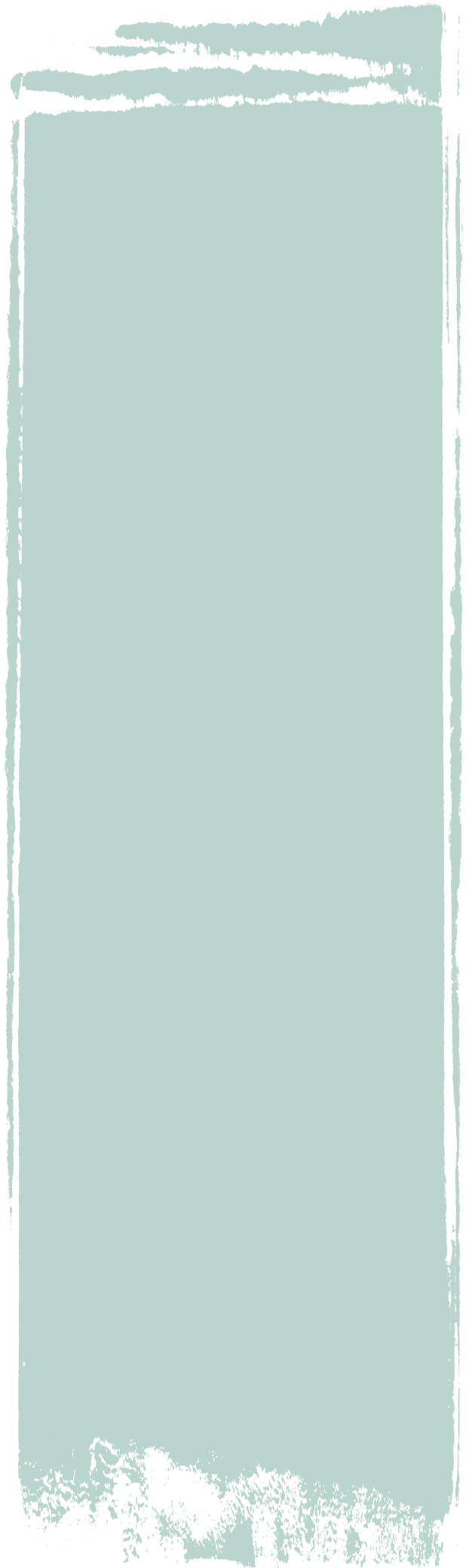


Altri vitigni



Biancame

Vitigno diffuso nelle zone collinari e litoranee della Romagna e delle Marche, dove si produce l'antico e famoso "Bianchetto del Metauro".

Sembra che tale vitigno fosse già conosciuto dagli Etruschi, mentre furono i Greci ad apprezzarne le qualità. Probabilmente è un biotipo, differenziatosi in queste zone, del più conosciuto Trebbiano toscano. Tardiva è l'epoca di germogliamento ed anche l'epoca di maturazione. Pianta di notevole vigoria con portamento procombente della vegetazione. Produzione abbondante e costante, scarsa sulle femminelle.

Si ottiene un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato e sapore asciutto, sapido, lievemente acidulo, di medio corpo ed armonico. Fresco e fragrante da giovane, sopporta molto bene, a seconda delle annate, anche un invecchiamento di 2-3 anni.

Dolcetto

Ampiamente coltivato nelle provincie di Cuneo, Asti, e di Alessandria, ma presente anche nell'Oltrepò Pavese e nell'area pedemontana ed alpina piemontese, in virtù della sua precocità di maturazione. Si trova in Liguria in provincia di Imperia. Secondo Galesio la sua origine sarebbe da ricondurre al Monferrato, poi diffuso largamente nelle aree collinari del Piemonte e relativamente nelle regioni confinanti. Vitigno di II – III epoca di vigoria nella media con germogli ad internodi corti. La produzione è generalmente elevata o molto elevata, ma può essere irregolare. Dalle uve di Dolcetto si ottiene un vino di colore rosso rubino intenso, di delicato profumo vinoso e fresco, dotato di un sapore amarognolo caratteristico, di buona alcolicità e moderata acidità, giustamente di corpo, che si affina con un lieve invecchiamento.

Durella

La sua zona di coltivazione è limitata soprattutto alla provincia di Vicenza e, in misura minore, le colline di Asolo ed in provincia di Verona. Le prime notizie relative a questo vitigno risalgono al 1825 in un lavoro in cui l'Accardi lo colloca tra i vitigni coltivati nei dintorni di Bassano e Marostica. Vitigno molto vigoroso e produttivo, matura verso fine settembre inizi di ottobre.

Il vino prodotto dalle uve di questo vitigno è leggero, da pasto, di colore paglierino, non molto alcolico e con notevole acidità.

Freisa

Vitigno di grande importanza e distribuzione in tutto il Piemonte in particolare modo nel Monferrato Astigiano e Casalese, nel Chierese e in provincia di Cuneo nell'Albese. Al di fuori del Piemonte è coltivata sporadicamente in provincia di Vicenza e Verona. Vitigno di III epoca con maturazione verso fine settembre. Vigoria media-elevata ed in alcuni casi notevole. La produttività è media ma non sempre costante a causa di possibili fenomeni di colatura. Da tale vitigno si ottiene un vino dal colore cerasuolo scarico o rosso granato che tende all'arancio nell'invecchiamento. All'olfatto presenta un gradevole profumo elegante, delicato, fruttato, con note di lampone e frutti di bosco, caratteristica che viene esaltata nell'ottenimento di vini vivaci. La buona dotazione di colore e struttura consentono di ottenere dei vini fermi, di pronta beva o di moderato invecchiamento.

Gaglioppo

La sua maggiore distribuzione si ha in Calabria ed in particolare nelle provincie di Catanzaro e Cosenza, ma è conosciuto, con i suoi sinonimi, in una vasta zona della costa adriatica meridionale, dalle Marche sino in Puglia. È coltivato anche in Umbria e in Campania ma in maniera sporadica.

Vitigno di origine antichissima ma totalmente sconosciuta è la sua storia. Esistono diversi sinonimi come "Galoppo", "Gaglioppa", "Gaioppo" e "Magliocco". Vi si differenziano all'interno della popolazione varietale numerosi biotipi che attualmente non sono stati ancora oggetto di studi di selezione clonale. Vitigno che matura verso fine settembre inizi di ottobre, dotato di una notevole vigoria e la produttività risulta più che discreta e costante. Le uve si possono vinificare in purezza oppure mescolate con altri vitigni bianchi o rossi locali. Nella vinificazione in purezza o con una piccola aggiunta di altre uve (non superiore al 5 %) si ottengono i famosissimi vini del Cirò caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno carico, molto alcolico, con odore e sapore vinoso, ricchi di corpo, alle volte un po' tannici

Grechetto

È diffuso in diverse località della provincia di Perugia dove viene chiamato "Greco spoletino" ma principalmente lo troviamo in provincia di Terni, nelle campagne che circondano Orvieto dove concorre alla produzione del vino tipico di Orvieto. Lo troviamo saltuariamente anche nelle Marche ed in provincia di Siena. Fa parte della grande famiglia dei "Greci" forse provenienti dal bacino orientale del Mediterraneo. Non si hanno tuttavia documenti chiari e precisi che ne attestano l'origine. La maturazione avviene nella seconda metà di settembre, presenta una vigoria medio elevata, il primo germoglio fertile è collocato sulla 4° gemma ed in generale la produzione è soddisfacente ma non sempre costante.

Di colore bianco paglierino più o meno carico, con odore delicato e gradevole, fresco e di gusto lievemente fruttato con un lieve retrogusto amarognolo, piacevolmente acidulo.

Grignolino

Diffuso in Piemonte nel Monferrato Astigiano e Casalese. Utilizzato tipicamente nella zona delle sabbie Astiane su terreni poveri e con elevata frazione sabbiosa. Notizie certe dell'origine di questo vitigno si hanno alla fine del Settecento e circa il suo luogo d'origine, vi è buona certezza per ritenere che esso sia da ricercare nei colli fra Asti e Casale Monferrato. La maturazione avviene all'inizio del mese di ottobre. La produzione è mediamente buona ed è costante nel suo ambiente, altrimenti molto irregolare. Il vino si presenta di colore rosso rubino tenue, profumo delicato, persistente, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto.

Groppello di Mocasina

Attualmente si trova coltivato, insieme al G. gentile, nelle colline Bresciane del Lago di Garda conosciuto anche come G. di S. Stefano. L'origine è quella dei "Groppelli" il cui nome deriverebbe da "grop" o "gropo" che in dialetto veneto significa nodo che ricorda il grappolo serrato. Si differenzia dal G. gentile per la tomentosità dell'apice e della pagina inferiore della foglia. La maturazione avviene verso la fine del mese di settembre ed i primi di ottobre. Vino di colore rosso rubino non particolarmente intenso, a volte con orli violacei, mediamente alcolico, di sapore asciutto, un po' tannico e acidulo, non molto di corpo.

Incrocio Terzi

Tale incrocio sta riscuotendo un certo interesse in provincia di Bergamo, dove è stato ottenuto, e in alcune provincie lombarde. Vitigno ottenuto dal viticoltore bergamasco Riccardo Terzi incrociando il Barbera con il Cabernet franc. È un vitigno di III – IV epoca con produzione buona e regolare.

Vino dal colore rubino intenso, dallo spiccato odore vinoso che in qualche caso ricorda pure quello caratteristico dei vitigni bordolesi, asciutto, un po' tannico, di corpo, fresco, armonico. Si adatta anche ad un leggero invecchiamento

Malvasia del Lazio

Originaria probabilmente del bacino orientale del mediterraneo, viene coltivata sin dal tempo dei romani solo nelle colline laziali. Vitigno dalle origini non molto chiare anche se da secoli coltivato sui Colli Romani ed in altre zone del Lazio. È chiamata anche M. Puntinata dalla presenza, molto evidente, dell'ombelico. La maturazione avviene verso fine settembre.

Normalmente l'uva non viene vinificata da sola, ma assieme ad altre uve (Trebbiani e Malvasie) conferendo una nota gentile di profumo, sapore e corpo. Vinificata in purezza dà un vino di colore giallo paglierino, leggermente aromatico, giustamente alcolico e morbido.

Molinara

Vitigno tipico del Veronese, diffuso più o meno in tutte le vallate del capoluogo veneto, nella zona del Garda ed in quella morenica a sud del lago. Le prime origini certe di questo vitigno risalgono all'inizio dell'800, il suo nome deriva dal fatto che gli acini, ricchi di pruina, sembrano infarinati.

La maturazione avviene verso la fine di settembre primi di ottobre e la produzione è abbondante e costante. Vino provvisto di leggero ma delicato profumo, leggermente frizzante, colore rosato-cerasuolo, di media alcolicità.

Raramente viene vinificato in purezza, più frequentemente si vinifica con le varietà Corvina, Rondinella ed altri vitigni per ottenere alcuni dei più prestigiosi vini DOC della Valpolicella e del Bardolino.

Uva di Troia

Secondo alcuni è originario dell'Asia minore ed introdotto in Puglia dagli antichi Greci; secondo altri sarebbe originario di Troia un piccolo comune della provincia di Foggia. È coltivata quasi esclusivamente in Puglia. La maturazione avviene ad inizio ottobre e ha una produzione più che soddisfacente. Vino di corpo, rosso rubino tendente ad assumere riflessi arancioni, profumo vinoso, asciutto, armonico. Vino da pasto per piatti forti.