

VITTORIO MANGANELLI - ALESSANDRO AVATANEO

ATLANTE di VINO ITALIANO

LIBRERIA GEOGRAFICA

ATLANTE del VINO ITALIANO



VITTORIO MANGANELLI - ALESSANDRO AVATaneo

ATLANTE del VINO ITALIANO



LIBRERIA GEOGRAFICA

LIBRERIA
GEOGRAFICA

Autori:

Vittorio Manganeli - Alessandro Avataneo

LIBRERIA GEOGRAFICA 2015

© Geo4Map s.r.l. - Novara 2015

Amministratore Delegato: Stefano Giuliani

Responsabile di progetto: Gioachino Gili

Pianificazione e Coordinamento: Claudia Cacciari,
Giovanna De Margaritis, Miriam Giubertoni,
Remo Poletti, Maria Grazia Quaglia

Area Geografia e Cartografia: Gianluigi Cella,
Chiara Contini, Marina Costanzo, Paolo Craviolini,
Massimo De Grandis, Paola Fornara, Ginevra Iorio,
Tiziana Mastrantonio, Alessandro Mortarino,
Fabio Mulè, Erica Paese, Virginia Paschetta,
Michela Pisoni, Monica Tomatis

Engineering: Silvio Causetti, Guido De Vecchi,
Marco Favaretto, Giorgio Francese

Referenze fotografiche:

Archivio "Les Crêtes" - pag. 42

Aziende Terre Nere - pag. 202

Carlo Avataneo - pag. 6

Brookshaw & Gorelli - pag. 139

Paolo Codeluppi - Diego Maggio - pag. 213

Confinivisivi di Pierluigi Dessi - pag. 223

Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina -

Andrea Gherardi - pag. 54

Consorzio Vini Alto Adige - Thomas Augschöll -

EOS - pag. 80, 84

Corbis - pag. 64, 69, 144, 146-147, 151, 170, 195

Istituto Marchigiano di Tutela Vini - pag. 114

Enzo Massa - pag. 4, 14

Picture Library De Agostini Editore SpA. -

pag. 46, 48-49, 63, 104, 133, 184, 192, 214

Sella & Mosca - pag. 219

Shutterstock - pag. 94, 124, 152, 166, 198

Umani Ronchi - pag. 158, 161

foto di copertina - materialibera.files - wordpress

Geo4Map s.r.l.

Via Leonardo da Vinci, 18

28100 Novara

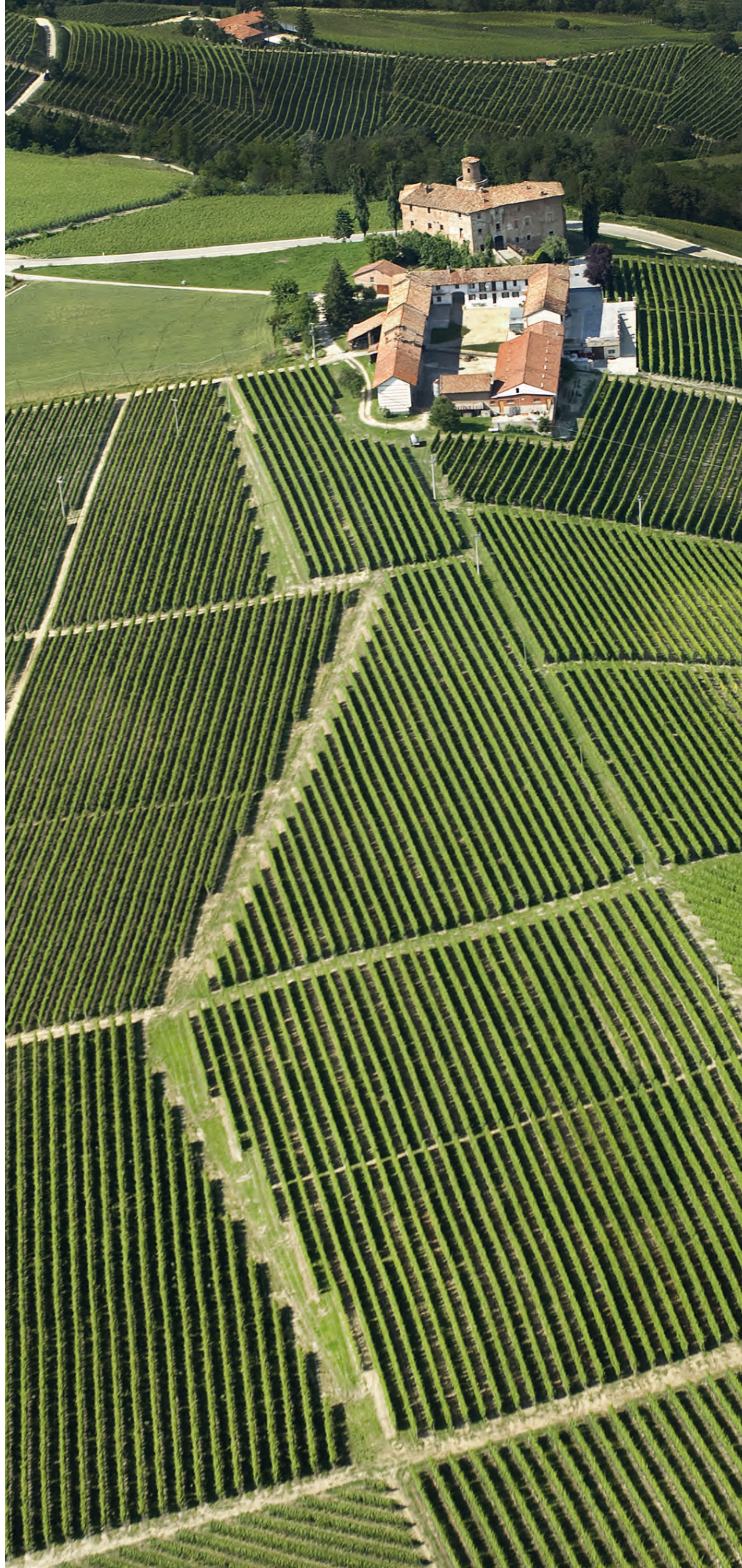
www.libreriageografica.com

e-mail: info@geo4map.it

info@geo4map.it

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo, elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione, internet, senza autorizzazione scritta dell'Editore.

Stampato in UE - 2015



Sul mondo del vino è già stato scritto di tutto.

Perché proporre una nuova opera? L'incontro fra un editore di geografia "Libreria Geografica", che ha raccolto il testimone editoriale cartografico dello storico Istituto Geografico De Agostini, e due grandi conoscitori e narratori del vino, come Vittorio Manganelli e Alessandro Avataneo, è stato la scintilla per la realizzazione dell'Atlante del Vino Italiano. Un'opera mai realizzata prima, che focalizza l'attenzione sul territorio del vino italiano, per un prodotto che in termini di quantità, qualità e varietà delle denominazioni, si colloca ai vertici mondiali.

Mediante l'utilizzo di mappe tematiche, illustrazioni, grafici e testi divulgativi scorrevoli e accessibili al grande pubblico, l'Atlante presenta un'ampia e dettagliata panoramica sui vini italiani, regione per regione, descrivendo e cartografando i vitigni e le più importanti denominazioni, Docg e Doc.

È uno strumento pensato sia per chi, per passione e curiosità si avvicina al mondo del vino, sia per gli addetti ai lavori, come preziosa opera di consultazione.

Attraverso un'essenziale trattazione degli aspetti tecnici e dei disciplinari di produzione, gli autori entrano subito nel vivo dei temi: la localizzazione delle aree di produzione, i vitigni e i cru coltivati nelle varie regioni, le caratteristiche dei diversi vini e i produttori di riferimento.

Tutto ciò ha dato lo spunto per creare splendide mappe tematiche, originali ed inedite con vari livelli di lettura e grafici innovativi di immediata comprensione che permettono la visualizzazione e comparazione delle caratteristiche dei vini degustati.

L'Atlante del Vino Italiano è nato per orientarsi fra la moltitudine delle denominazioni, per evidenziare e approfondire il binomio "Vino e Territorio".

L'Editore
"Libreria Geografica"





La geografia del vino italiano è prima di tutto geografia contadina, fatta di lavoro manuale, esperienza e tradizioni, stratificate in secoli di avvicendamenti storici e scambi culturali e commerciali. Sintesi di memorie agricole, climatiche ed economiche, la viticoltura ha disegnato i paesaggi del mondo nella fascia tra 30° e 50° parallelo, e il vino è uno dei prodotti che meglio rappresenta la felice alleanza tra uomo e natura.

Oggi si contano in Italia circa mille vitigni, coltivati su una superficie complessiva di 620.000 ettari. Dedicare un Atlante al vino italiano significa quindi mettere ordine e catalogare la straordinaria varietà di territori, vitigni ed espressioni che caratterizzano un prodotto così affascinante. In questo volume il protagonista è il vino: non l'annata, non la filosofia del produttore o la tecnica di vinificazione, non le mode o le tendenze del mercato, ma il vino.

Quali sono i vini italiani più significativi? Dove hanno origine? Con quali vitigni sono realizzati? Come si riconoscono? E, soprattutto, quali sono i produttori di riferimento per quei vini, e dove si trovano le loro cantine? Questo Atlante risponde in modo semplice e immediato alle esigenze di chi vuole sapere cos'è il vino italiano e vuole bere bene, senza sbagliare. I vini segnalati non riportano l'annata di produzione, in quanto si tratta di bottiglie che per comprovata continuità qualitativa meritano di essere consumate indipendentemente dalla vendemmia. La rigidissima selezione è stata effettuata sulla base di migliaia di assaggi ripetuti negli anni e tenendo conto delle valutazioni della più qualificata critica enologica italiana e internazionale. Questo ha portato a individuare circa mille produttori, per fortuna non gli unici, che secondo noi rappresentano il meglio della produzione italiana e di cui segnaliamo i vini di assoluta eccellenza. Criteri di qualità e di rappresentatività, sia regionale sia di tipologia, sono invece alla base della scelta delle 100 etichette d'Italia, in base al loro passato ma pensando anche in prospettiva futura.

Questo è un libro da sfogliare a casa ma anche da portare in viaggio, perché è un libro vivo, proprio come il vino, che è una delle poche esperienze in grado di coinvolgere tutti e 5 i sensi: la vista, con i suoi colori giallo e verde chiaro dei bianchi e rubino dei rossi, fino al blu intenso, viola o nero dei vini più densi e impenetrabili e all'ambra e oro dei vini dolci e passiti. L'olfatto, che si lascia inebriare dall'enorme complessità aromatica del vino e che gioca a riconoscere gli elementi che la compongono: una moltitudine di frutti, spezie e profumi che evocano nella nostra mente paesaggi e ricordi. Il gusto e il tatto, cioè l'impatto del vino in bocca, che è il momento di piacere fisico in cui si percepisce l'equilibrio o meno tra acidità, tannini, sapidità o dolcezza, in grado di moltiplicare il piacere aromatico e modificare fisicamente il nostro corpo anche grazie all'effetto dell'alcol. E ci teniamo a ricordare che il vino è una bevanda conviviale, indicata a celebrare un momento speciale così come un giorno qualsiasi, ma sempre in compagnia. Ed è qui che si coinvolge il senso più trascurato: l'udito. Dal cigolio del cavatappi che si avvita nel sughero, allo schiocco del tappo – o scricchiolio nel caso dei nuovi e sempre più diffusi tappi a vite – quando si apre la bottiglia, al delicato scroscio del liquido nel bicchiere che preannuncia il brindisi, al tintinnio dei calici che si toccano, il vino invita sempre alla comunicazione, alla parola, alla relazione tra le persone. Essere consapevoli dell'origine e della storia di un vino significa moltiplicare il piacere dell'esperienza.

A chi ha semplicemente sete, consigliamo l'acqua.

Gli Autori



[illegible]

Ogni capitolo si apre con un'introduzione che illustra brevemente le peculiarità della regione in oggetto.

Cartografia generale della regione con le principali aree di produzione vinicola.

Elenco delle **DOC** e **DOCG** regionali.

Segue l'elenco dei Vitigni consentiti e la descrizione delle principali cultivar utilizzate nei vini di quella regione, dopodiché si passa all'illustrazione delle varie zone con i loro vini di riferimento.

Descrizione e carta tematiche
delle principali Docg e Doc d'Italia,
indicazione delle cantine di riferimento
o a volte dei singoli vigneti

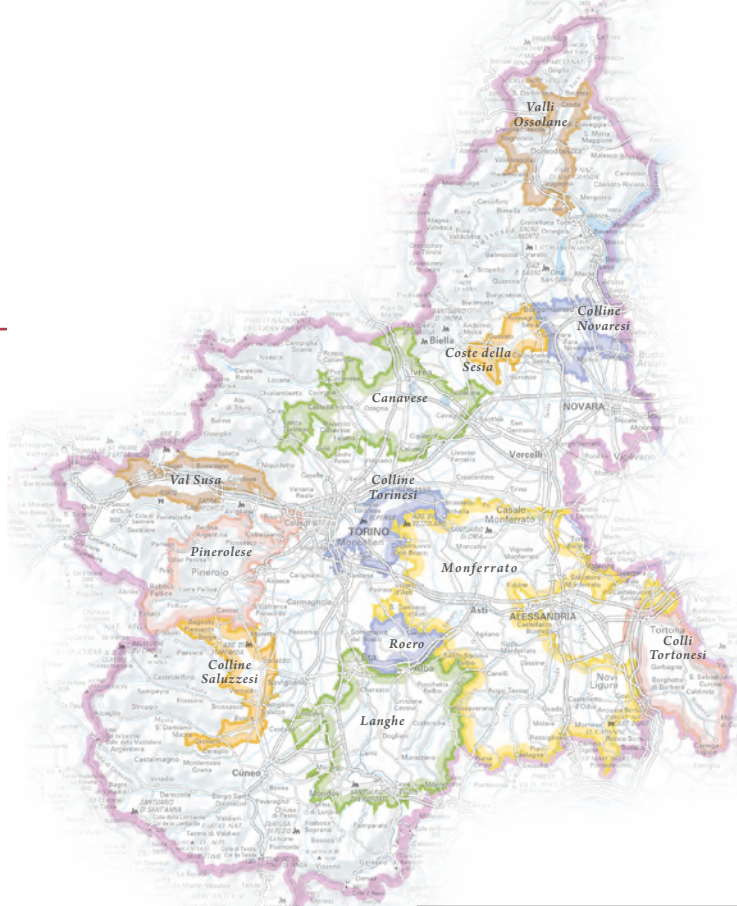
Etichette

Selezione delle 100 etichette che
rappresentano l'eccellenza della
produzione vitivinicola italiana.

Elenco dei produttori di riferimento.

All'interno delle denominazioni sono inseriti anche vini che, per scelta dei produttori, non si avvalgono di Doc o Docg (ad es. SuperTuscans a base di Sangiovese che non rientrano nel Chianti Classico). In questi casi si sono riportate tra parentesi quadra [...] le varietà dichiarate dal produttore.

I dati relativi alla produzione sono stati ricavati da Mipaf, Istat, Ismea, Federdoc, inumeridelvino.it, Valoritalia, Consorzi di tutela e Camere di Commercio.

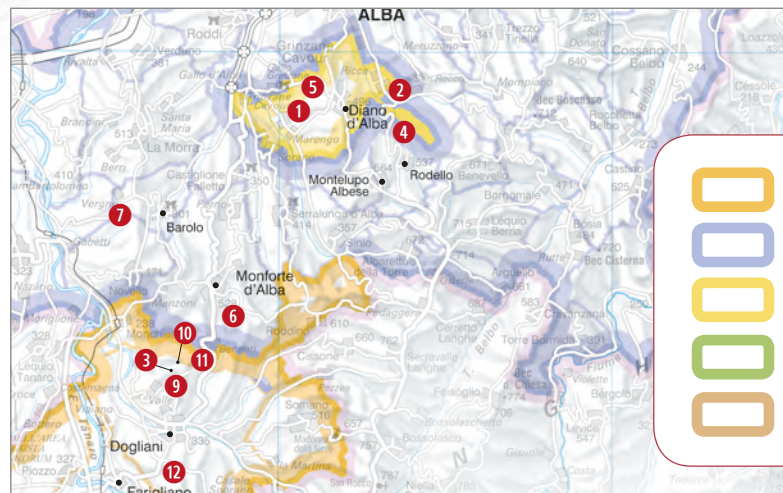


Per ogni regione la sezione cartografica propone un **inquadramento generale** con il tematismo delle principali zone di produzione e la relativa nomenclatura.

Sono rappresentati i confini nazionali e regionali, la rete viaria e le principali località a livello regionale, nonché l'impianto idrografico e fisico; elementi indispensabili alla conoscenza e lettura dei territori per comprenderne la complessità e la variabilità che rende il paesaggio italiano unico.

Le mappe di dettaglio descrivono i **territori del vino** evidenziando i confini dell'area di produzione e identificandone i comuni di appartenenza.

Sono segnalate le principali località, importanti per la produzione vinicola, e l'ubicazione georiferita dei produttori che rappresentano l'eccellenza in riferimento al vino trattato.



- Dogliani
- Dolcetto d'Alba
- Dolcetto di Diano d'Alba
- Dolcetto d'Acqui
- Dolcetto di Ovada

1. Vigneto
- 1. Produttore**
- Cru**



In casi di particolare complessità, si descrive il territorio con cartografia topografica, identificando all'interno dell'area comunale Vigneti, Produttori e Cru.

Vigneti

Comune di Barbaresco

1. Asili
2. Cole
3. Faset
4. Martinenga
5. Montefico
6. Ovella
7. Pajé
8.

Comune di Treiso

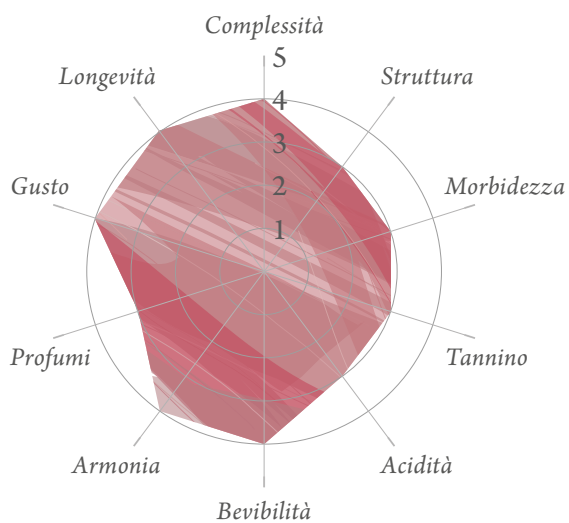
14. Ausario
15. Manzola
16. Marcarini
17. Pajoré
18. Rombone
19. San Stunet
20. Valeirano

GUIDA ALLA CONSULTAZIONE

Uno degli aspetti innovativi dell'Atlante è sicuramente il grafico del vino. Ispirandoci all'analisi sensoriale, abbiamo progettato un sistema di descrizione visiva del vino che fosse il più completo, sintetico, chiaro e immediato possibile.

Degustando in compagnia e tenendo a mente questi parametri non dovremo più aspettare in silenzioso imbarazzo che qualcuno si azzardi a dire qualcosa del vino che stiamo assaggiando, ma saremo in grado di riconoscere le sue caratteristiche fondamentali e valutarlo senza farci influenzare dall'etichetta o da ciò che dice il commensale ritenuto più esperto.

In generale, più la forma del grafico è ampia e uniforme, senza punte o spigoli, più siamo in presenza di una tipologia equilibrata; se un vino è sbilanciato in qualche sua componente, risulterà un poligono più frastagliato.



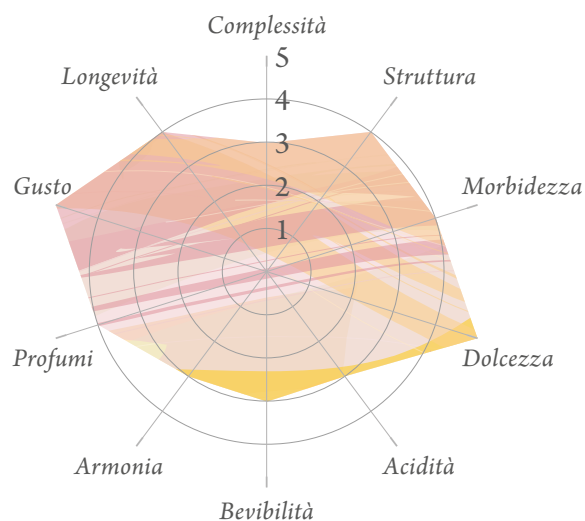
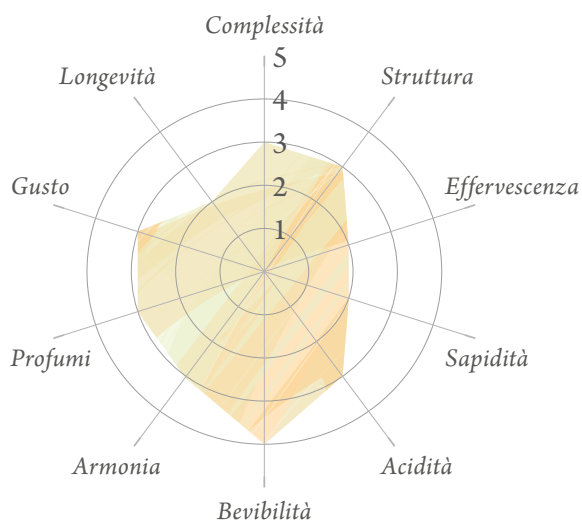
L'intento è quello di semplificare la vita a chi legge, per cui abbiamo scelto dieci categorie semplici e comprensibili che si possono individuare in un vino in termini non qualitativi, e quindi soggettivi, ma quantitativi, cioè oggettivi, dove:

- 0 assenza,
- 1 presenza minima,
- 2 poca,
- 3 media,
- 4 molta
- 5 tantissima

presenza di quella componente o quell'aspetto in un vino.

Le differenze dei colori distinguono anche la tipologia del vino:

- rosso,
- bianco/spumante,
- rosato/vino dolce.



Complessità

Segnala la ricchezza e varietà di tutti gli elementi che costituiscono il vino, sia al naso sia in bocca. È forse il parametro più importante per valutare la grandezza di una tipologia e di una singola etichetta. Un vino complesso evolve nel bicchiere e a ogni sorso è in grado di comunicare sensazioni nuove. Un vino che ci sembra ricco di sentori, cioè di profumi stratificati uno sopra l'altro o uno dietro l'altro, con un corpo importante e vivo sino ad un finale lungo e persistente, è sicuramente un vino complesso.

Struttura

Indica la potenza gustativa del vino, derivante dalle sostanze in esso contenute. Da non confondere con l'intensità gustativa, che può essere molto alta anche in un vino particolarmente acido o molto dolce ma privo di grande materia.

Morbidezza

Nei vini secchi, nasce dall'insieme delle sensazioni avvolgenti e dolci derivanti dall'uva e dall'alcol, non dal residuo zuccherino, che è invece proprio dei vini dolci. Attenzione quindi a non confonderla con la dolcezza.

Effervescenza

Indica la presenza di anidride carbonica. In generale, se vediamo tante bollicine piccole o piccolissime che si muovono lentamente e sono persistenti, siamo di fronte a uno spumante ben lavorato. Se le bolle sono grandi e si comportano come nell'acqua gassata, non è un Metodo Classico.

Tannino

È una sostanza chimica presente nelle piante. Nel vino è possibile riconoscerne la presenza per il suo effetto astringente sulla lingua, all'interno del palato e dietro le labbra. Questo parametro esprime il livello di percezione del tannino in un vino, quindi non la quantità assoluta ma l'equilibrio in relazione alla presenza di altri elementi, in particolare acidità e alcol.

Sapidità

Sensazione di salinità e insieme di freschezza derivante dalla presenza di sali minerali nel vino. Un po' come la magnesia quando non è del tutto sciolta sul palato.

Dolcezza

Sensazione derivante dalla presenza di residui zuccherini, si percepisce nettamente quando non tutto lo zucchero si è trasformato in alcol ad opera dei lieviti (come avviene nei passiti o nel Moscato d'Asti).

Acidità

Esprime il livello di percezione delle sensazioni fresche in un vino in relazione alla presenza di altri elementi quali i tannini, il residuo zuccherino e l'alcol. Se non c'è equilibrio la sensazione sarà sgradevole, il vino sembrerà eccessivamente aspro oppure, all'opposto, piatto. Altrimenti, quando sentiamo una buona freschezza in bocca, significa che l'acidità è ben bilanciata all'interno del vino.

Bevibilità

Indica l'immediatezza nell'apprezzamento di un vino e la facilità nel berlo. Di solito i vini più bevibili sono quelli semplici, ma esistono casi di vini complessi che hanno anche una buona bevibilità, e questo è segno di grandezza in un vino.

Armonia

Esprime l'equilibrio complessivo di tutte le componenti del vino, sia a livello olfattivo che gustativo. Attenzione a non confonderla con l'eleganza, che è un'immagine complessiva più astratta dovuta al senso di raffinatezza generale che esprime un vino, anche se sicuramente un vino armonico ha buone probabilità di risultare elegante.

Profumi

Il termine più preciso è aromi ed esprime l'intensità complessiva delle sensazioni odorose e contemporaneamente la loro

ricchezza e varietà.

Va ricordato quindi che i profumi si percepiscono anche quando il vino è in bocca, in particolare nel momento finale dell'assaggio, quando ingeriamo il liquido.

In questa categoria rientrano tutte le sensazioni che un degustatore esperto è chiamato a evocare in pubblico, di solito allo scopo di suggestionare il naso degli altri commensali: dagli abusati piccoli frutti rossi all'inquietante sottobosco, dalla foglia di pomodoro al cavallo sudato, tra olezzi di asfalto nuovo e effluvi di cipria o crosta di pane integrale, eccetera, scivolando su "pipi di gatto" e bucce di frutta tropicale varia per arrivare infine al termine più impalpabile e oggi abusato: minerale.

Gusto

Esprime l'insieme delle sensazioni che si riscontrano sul palato, derivanti principalmente dalla presenza di alcol, tannini, acidità e sali minerali.

Attenzione: un errore comune è quello di dire "questo vino sa di ciliegia, mora, albicocca, tabacco, asfalto" o quel che è. In realtà quelli che sentiamo in bocca sono aromi, non gusti. I gusti ufficiali fondamentali sono 5: dolce, salato, acido (o aspro), amaro e saporito (il cosiddetto umami).

Recenti studi hanno dimostrato che il "piccante" è da considerarsi un gusto a parte, quindi il sesto, e ipotizzano che esistano ancora altri gusti fondamentali da identificare.

Longevità

Misura la capacità evolutiva del vino, ossia il suo potenziale di miglioramento in bottiglia negli anni. È maggiore quando percepiamo sfumature fresche e giovanili, minore quando sono presenti note ossidative, cotte o molto mature.

Riferito a una Doc/Docg, indica in generale la capacità di evoluzione positiva di quella tipologia nel corso degli anni.

SOMMARIO

14	PIEMONTE		
16	I Vitigni	72	Colli Berici ed Euganei
20	Barbaresco	73	Bardolino - Custoza
22	Barolo	74	Colline Trevigiane
26	Barbera	76	Montello - Colli Asolani e Colli di Conegliano
29	Grignolino	77	Piave e Lison-Pramaggiore
30	Dolcetto	78	Breganze - Lessini Durello - Valdadige/Etschtaler
33	Langhe Bianco e Rosso - Nebbiolo d'Alba - Verduno Pelaverga	79	Soave
34	Roero		
35	Colli Tortonesi	80	TRENTINO-ALTO ADIGE
36	Gavi	82	I Vitigni
37	Nord Piemonte	85	Alto Adige
40	Asti, Moscato e Spumanti Metodo Classico	88	Alto Adige Valle Isarco, Südtirol/Eisaktal
		89	Val Venosta/Vinschgau
		90	Trento
		92	Trentino
42	VALLE D'AOSTA	94	FRIULI-VENEZIA GIULIA
43	I Vitigni e i Vini	96	I Vitigni
46	LIGURIA	98	Carso
48	I Vitigni	99	Collio
51	Riviera Ligure di Ponente - Rossese di Dolceacqua	100	Friuli Colli Orientali
52	Colli di Luni - Cinque Terre e Sclacchetrà - Golfo del Tigullio-Portofino	102	Friuli Grave
54	LOMBARDIA	104	EMILIA-ROMAGNA
56	I Vitigni	106	I Vitigni
58	Franciacorta	108	Colli Piacentini
59	Valtellina	109	Colli Bolognesi
60	Lugana	110	Lambrusco
61	Oltrepò Pavese	112	Romagna
62	Garda e Valtenesi - Brianza - Valcamonica	114	MARCHE
64	VENETO	116	I Vitigni
66	I Vitigni	118	Verdicchio dei Castelli di Jesi
70	Valpolicella	120	Verdicchio di Matelica
		121	Offida
		123	Montepulciano

124	TOSCANA
126	I Vitigni
128	Bolgherese
130	Brunello di Montalcino
132	Vino Nobile di Montepulciano
133	Carmignano
134	Chianti
136	Chianti Classico
138	Cortona
140	Maremma e Nuova Toscana
142	Passiti e Dolci
143	Vernaccia di San Gimignano
144	UMBRIA
146	I Vitigni
148	Sagrantino di Montefalco
149	Orvieto
150	Altri Vini di riferimento
152	LAZIO
154	I Vitigni
156	Vini e Denominazioni
158	ABRUZZO
160	I Vitigni
162	Montepulciano d'Abruzzo - Trebbiano d'Abruzzo
166	MOLISE
166	I Vitigni
168	Vini e Denominazioni
170	CAMPANIA
172	I Vitigni
174	Greco di Tufo
175	Fiano di Avellino
176	Campi Flegrei e Ischia
177	Casertano

178	Sannio e Taburno
180	Costa d'Amalfi, Penisola Sorrentina e Vesuvio
182	Cilento
183	Taurasi
184	PUGLIA
186	I Vitigni
188	Negroamaro e Salento
189	Nero di Troia e Castel del Monte
191	Primitivo di Manduria e Gioia del Colle
192	BASILICATA
194	I Vitigni
196	Aglianico del Vulture
198	CALABRIA
200	I Vitigni
201	Vini e Denominazioni
202	SICILIA
204	I Vitigni
206	Sicilia Orientale: Nero d'Avola e Frappato
209	Sicilia Occidentale
210	Etna, Nerello e Carricante
212	Vini Dolci e Fortificati
214	SARDEGNA
216	I Vitigni
220	Vini Bianchi
222	Carignano
224	Cannonau - Altri Vini
226	GLOSSARIO
230	INDICE
240	RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

VALLE D'AOSTA

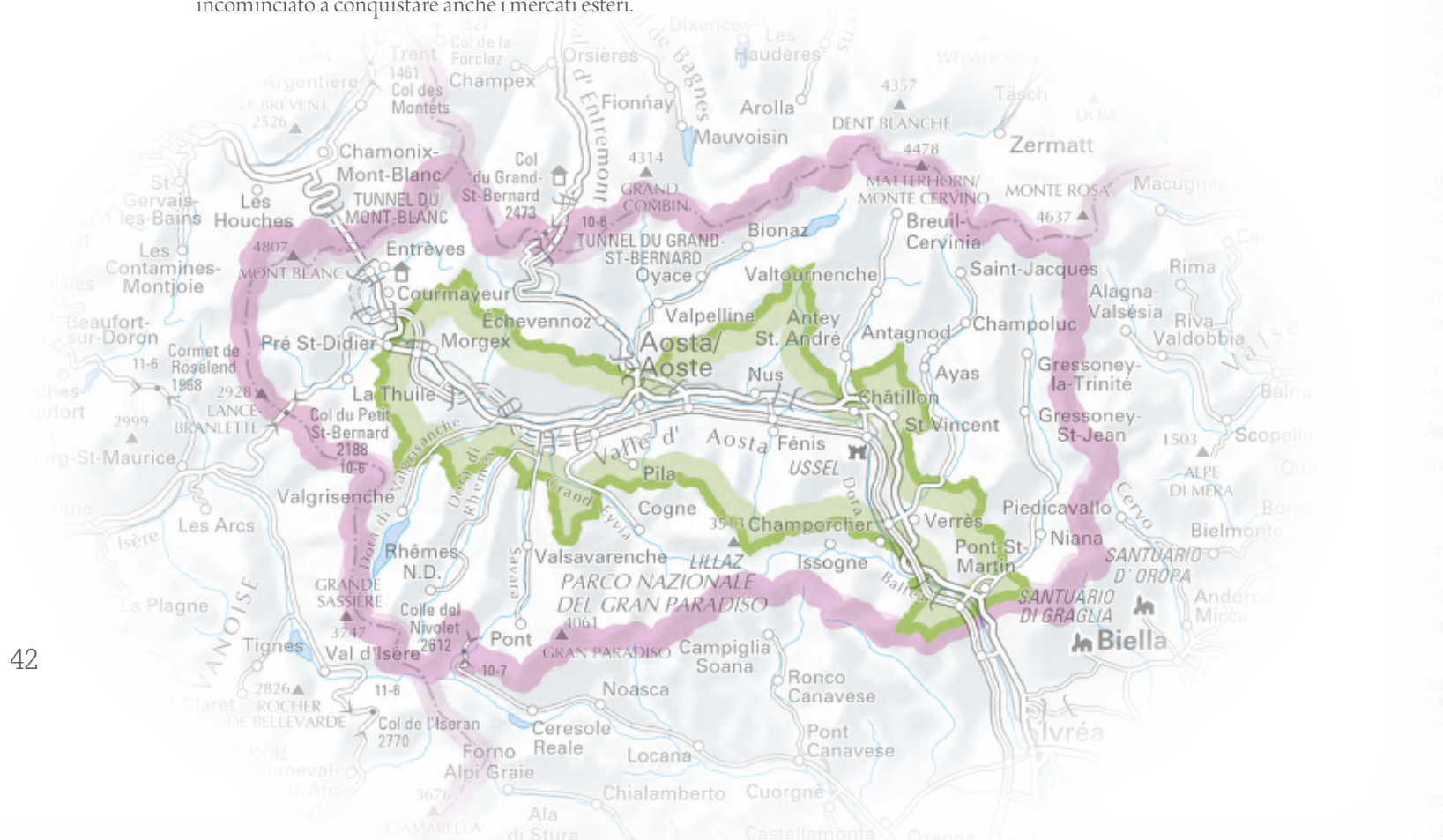
VALLE D'AOSTA

LA PICCOLA VALLE D'AOSTA, INCASTONATA TRA PIEMONTE, RHÔNE-ALPES E VALLESE, VANTA UNA STORIA VITIVINICOLA MILLENARIA, CHE PARTE DAI ROMANI E PROSEGUE NEL MEDIOEVO PER CONTINUARE AI GIORNI NOSTRI CON UNA MOLTITUDINE DI VIGNAIOLI CHE POSSIEDONO PICCOLE O PICCOLISSIME PARCELLE DI VIGNETO.

Il clima della Valle garantisce escursioni termiche elevate, venti secchi e poche precipitazioni, ideali per una buona maturazione delle uve, soprattutto autoctone, ivi coltivate. La Dora Baltea, che scorre da ovest a est, separa i versanti "adret", a sud o riva destra, e "envers", a nord o riva sinistra. Le zone di coltivazione della vite sono tre: Alta Valle, o Val digne, la più alta area di produzione vinicola europea, adatta agli spumanti; Valle Centrale, in cui si coltivano prevalentemente Petit Rouge, Prémessa, Fumin, Malvoisie e Prié Blanc; infine Bassa Valle, in cui si può coltivare anche il Nebbiolo con buoni risultati.

Il paesaggio vitivinicolo valdostano è riconoscibile per i suoi elementi di viticoltura di montagna, che qui presenta aspetti architettonici monumentali: migliaia di piccoli terrazzamenti partono dalle rive del fiume e si arrampicano sui versanti delle montagne, piccoli vigneti sostenuti da muri a secco o da imponenti colonne in pietra, che con lo sfondo dei ghiacciai perenni ci trasportano in una dimensione di viticoltura eroica. Proprio il sistema a terrazze ha portato ad avere una frammentazione estrema delle proprietà, con contadini titolari di piccole superfici vitate, per i quali è tradizione conferire le uve alle cantine sociali, responsabili, insieme a un pugno di produttori privati, del miglioramento della qualità generale del vino valdostano negli ultimi decenni.

Se la produzione valdostana rappresenta appena un millesimo di quella italiana, con 500 ettari complessivi vitati – di cui 350 riconducibili all'unica Doc Valle d'Aosta, divisa in sottodenominazioni di area, vitigno e colore – e una produzione di 19.000 ettolitri in aumento, il vino valdostano si distingue per personalità e qualità, e da qualche anno ha incominciato a conquistare anche i mercati esteri.



IVITIGNI

Cornalin

Vitigno autoctono tra i più coltivati, insieme al Fumin, almeno sin dall'Ottocento, il Cornalin, conosciuto anche come Corniola, o Broblanc nella zona di Aymavilles, è presente da Arvier fino ad Arnad, a quote che possono arrivare fino a 700 metri. Vinificato solitamente in assemblaggio con altre varietà, come il Petit Rouge, conferisce al vino equilibrio, pienezza e profumi intensi, speziati, assieme a un colore rosso granata tendente al violaceo. Il tannino è gradevole. Nonostante la poca acidità, si presta a un discreto invecchiamento.

Fumin

Codificato per la prima volta da Lorenzo Gatta nel suo "Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta", il Fumin, che deriva il suo nome dal sentore vagamente affumicato del vino che se ne ricava, è uno dei pochi rossi valdostani vinificati in purezza. Negli ultimi decenni si è assistito a un recupero di vecchie vigne di Fumin e a nuovi impianti, a partire dall'istituzione della Doc Valle d'Aosta Fumin, nel 1971. Coltivato prevalentemente sulla sinistra orografica della Dora, cioè sul versante nord poiché resiste bene al gelo, questo bel vitigno conferisce al suo vino ricchezza aromatica e gustativa, tra sentori di mora, mirtillo, sottobosco ed erbe. Dopo alcuni anni di invecchiamento subentrano evocazioni di cuoio e spezie, mentre il palato rimane pieno e deciso, con una morbida trama tannica.

Mayolet

Utilizzato in assemblaggi per arricchire i rossi con la sua alcolicità e morbidezza, il Mayolet è un vitigno poco diffuso, identificato per la prima volta verso la fine dell'800 nella zona di Saint-Pierre. Sebbene già all'epoca fosse annoverato tra le varietà autoctone più pregiate, se vinificato in purezza rischierebbe di far prevalere la sua carica alcolica, che la scarsa acidità e il finale tendente all'amarognolo non riescono a compensare in termini di piacevolezza.

Petite Arvine

Questo vitigno importato dal Vallese si adatta bene al clima della regione, e il vino cristallino che ne deriva presenta una complessità e un carattere aromatico che può rimandare al glicine, alla violetta, al frutto della passione, agli agrumi. In sintesi, freschezza, equilibrio, persistenza e salinità rendono la Petite Arvine piacevole al naso e al palato, adatta a un discreto invecchiamento, o all'edizione in passiti e vendemmie tardive.

Prié Blanc

Da menzionare poiché si tratta del vitigno che più di ogni altro è in grado di allignare alle quote più elevate, fino ai 1200 metri, dove non è attaccato dalla fillossera e può essere coltivato a piede franco. È diffuso soprattutto nella zona di Morgex e La Salle in cui, oltre a una maturazione precoce, le viti riescono a beneficiare del calore accumulato dalle rocce durante il giorno, e quindi a proseguire la maturazione dopo il tramonto. Il vino che se ne ricava, fermo o spumante, è piacevole, fresco e asciutto, con sfumature tra il giallo paglierino e il verde.

Vien de Nus

Conosciuto anche come Gros Vien o Gros Rodzo, Vien de Nus significa letteralmente "pianta di Nus", il paesino da cui questo vitigno si è diffuso, e oggi si può trovare da Donnas ad Aise, ma soprattutto nell'Alta Valle. Vitigno che richiede molta cura, data la sua sensibilità alle malattie e la sua tendenza a un eccessivo rigoglio, porta a un vino di colore rosso porpora intenso e di gusto secco, leggero e poco alcolico.

Vitigni consentiti a bacca bianca

Chardonnay
Erbaluce
Moscato Bianco
Müller-Thurgau
Petite Arvine
Pinot Bianco
Pinot Grigio
Prié Blanc
Traminer Aromatico

Vitigni consentiti a bacca rossa

Bonarda
Cornalin
Crovassa
Diolinoir
Dolcetto
Freisa
Fumin
Gamaret
Gamay
Granoir
Mayolet
Merlot
Nebbiolo
Ner d'Ala
Neyret
Petit Rouge
Pinot Nero Prénatta
Prié Rouge
Roussin
Syrah
Vien de Nus
Vuillermin

VALLE D'AOSTA

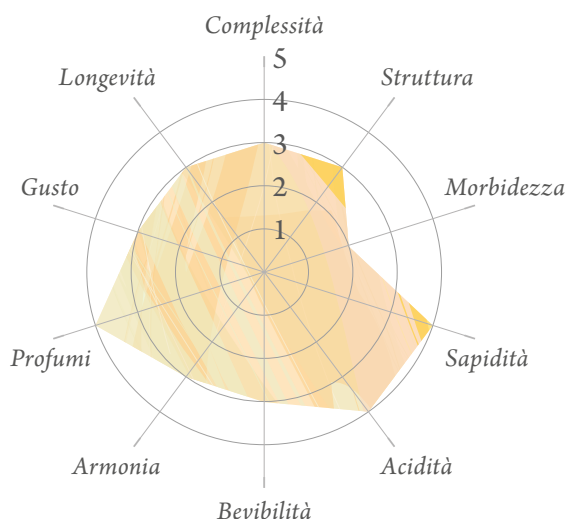
VALLE D'AOSTA

La Doc Valle d'Aosta è uno dei rarissimi casi in cui una Denominazione si è felicemente appropriata del nome della regione per dare visibilità ai propri vini.

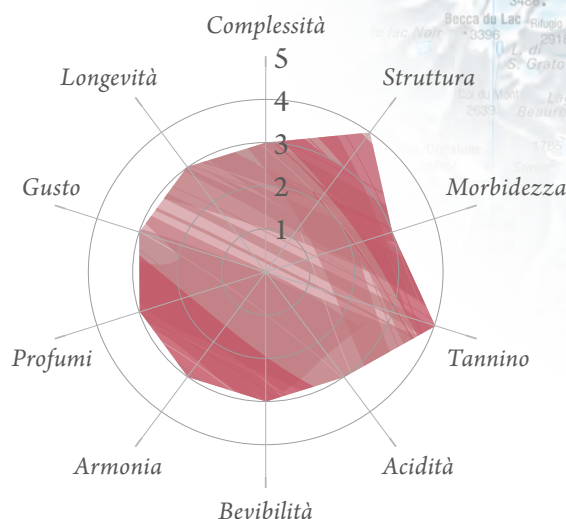
Qui convivono armoniosamente sottodenominazioni basate su singoli vitigni (Chardonnay, Cornalin, Fumin, Gamaret, Gamay, Mayolet, Merlot, Moscato Bianco o Muscat Petit Grain, Müller-Thurgau, Nebbiolo, Petit Rouge, Petite Arvine, Pinot Bianco o Pinot Blanc, Pinot Grigio o Pinot Gris, Pinot Nero o Pinot Noir, Prémessa, Syrah, Traminer Aromatico o Gewürztraminer, Vuillermin), su menzioni geografiche (Arnad-Montjovet, Blanc de Morgex et de La Salle, Chambave, Donnas, Enfer d'Arvier, Nus, Torrette) oppure su una più generica indicazione di colore, per la verità quasi inutilizzata (Bianco o Blanc, Rosso o Rouge, Rosato o Rosé).

Di norma i vini bianchi sono affinati in solo acciaio. Tra le eccezioni vi sono i potenti e speziati Chardonnay Cuvée Bois di Les Crêtes e l'Élevé en Fût de Chêne di Maison Anselmet. Nel campo dei rossi, a fronte di possenti Fumin troviamo delicati e freschi Pinot Nero e Torrette, a base di Petit Rouge.

VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE



VALLE D'AOSTA FUMIN



- 1 Caves Cooperatives de Donnas, Donnas**
Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne
Valle d'Aosta Petite Arvine

- 2 Château Feuillet, Saint Pierre**
Valle d'Aosta Petite Arvine

- 3 Di Barrò, Saint Pierre**
Valle d'Aosta Torrette Superiore Clos del Château Feuillet

- 4 Grosjean Frères, Quart**
Valle d'Aosta Pinot Nero

- 5 La Crotta di Vegneron, Chambave**
Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito Prieuré
Valle d'Aosta Fumin Esprit Follet

- 6 La Vrille, Verrayes**
Valle d'Aosta Fumin
Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri

- 7 Les Crêtes, Aymavilles**
Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois
Valle d'Aosta Petite Arvine

- 8 Lo Triolet, Introd**
Valle d'Aosta Pinot Gris
Valle d'Aosta Rouge Coteau Barrage

- 9 Maison Anselmet, Villeneuve**
Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne
Valle d'Aosta Petite Arvine

- 10 Elio Ottin, Aosta**
Valle d'Aosta Fumin
Valle d'Aosta Petite Arvine



La Crotta di Vegneron, Chambave
 Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito Prieuré
 Prima annata prodotta: 1999
 Bottiglie annue medie: 5.000

Questa valida cantina sociale ha il proprio punto di forza in vigneti situati tra i 350 e gli 800 metri di altitudine, proprietà di una quarantina di fidati conferitori di uve. Questo profumatissimo Prieuré è ottenuto con un appassimento dei grappoli di circa 50 giorni, cui segue un anno di maturazione in acciaio nel quale acquista fascino e complessità, con evidenti richiami di agrumi canditi e miele, in un complesso gustativo dolce e sempre dotato di freschezza.



Maison Anselmet, Villeneuve
 Valle d'Aosta Chardonnay Elevé en Fût de Chêne
 Prima annata prodotta: 2001
 Bottiglie annue medie: 4.000

Dopo quasi vent'anni in cui lo Chardonnay di casa Anselmet veniva affinato solo in acciaio, arriva la decisione di passare allo stile borgognone creando la selezione Elevé en Fût de Chêne, ed è subito un successo. Per conservare l'acidità sul palato, la fermentazione malolattica è svolta solo da una parte del vino, con un risultato che è insieme avvolgente e fresco, sempre vivo, sapido e invitante. Un grande ambasciatore della Valle d'Aosta.



- Blanc de Morgex et de La Salle
- 1 Enfer d'Arvier
- Torrette
- Nus
- Chambave
- Arnad-Montjovet
- 2 Donnas

Abbigliamento

Indica il modo in cui una **bottiglia** è decorata con i suoi tipici ornamenti: **etichetta**, controetichetta, capsula, fascetta e lunetta.

Abboccato

Si usa in presenza di un sapore leggermente dolce dovuto a un basso residuo zuccherino nel vino.

Acidità

Uno dei cinque gusti fondamentali, è riscontrabile come sensazione di freschezza in bocca in tutte le tipologie di vino, in particolare nei bianchi come Sauvignon e Riesling e nei rossi come Barbera e Sangiovese. Si misura in grammi di acido tartarico per litro. Nell'uva si trovano acidi fissi naturali, tartarico, citrico e malico, mentre il processo di fermentazione genera acido lattico e succinico.

Affinamento

Indica il periodo di maturazione di un vino, che può variare da alcuni mesi a molti anni nei suoi diversi materiali di conservazione, che sono tipicamente acciaio, legno e cemento, oltre che naturalmente al vetro della **bottiglia** o alla terracotta delle anfore.

Alcol

Composto organico derivante dalla fermentazione degli **zuccheri** naturalmente presenti nell'uva, che definisce il vino in quanto bevanda ottenuta dalla fermentazione del **mosto** se la quantità finale di alcol etilico non supera i 16% del volume, soglia oltre la quale si parla di vino fortificato.

Amaro

La percezione del gusto amaro in un vino va sempre giudicata negativamente. Quando invece il vino è pulito, ben bilanciato e i tannini sono maturi, le sensazioni amare si armonizzano grazie alle altre componenti, in particolare alcoliche o zuccherine.

Anidride solforosa

È la sostanza chimica, formata dalla combinazione di zolfo e ossigeno, che viene aggiunta nel vino per la sua conservazione, con funzione antiossidante (contro il deperimento del vino dovuto all'ossigeno) e antisettica (contro l'azione dei batteri).

Antociani

Pigmenti responsabili della colorazione del vino appartenenti alla famiglia dei Polifenoli.

Appassimento

Processo di graduale disidratazione delle uve, realizzato mediante vendemmia tardiva ovvero lasciando appassire le uve su stuoie o graticci dopo la raccolta, il cui scopo è la concentrazione degli **zuccheri**, preliminarmente alla **vinificazione** dei vini per questo detti passiti.

Archetti

Indica il complesso di archi, chiamati anche lacrime e somiglianti a volte a una cattedrale liquida, che scivolano nella parete interna del bicchiere in cui è contenuto il vino. Un alto numero di archetti indica elevata presenza di etanolo; una maggiore ampiezza è invece dovuta al glicerolo e quindi alla maggior densità del vino.

Aromatico

Si dice di un vitigno che apporta nel vino un tipico bouquet dovuto principalmente alla presenza di terpeni, composti chimici propri di varietà come Traminer, Kerner, Aleatico, Sauvignon, Riesling e Moscato, tutte uve per questo definite aromatiche.

Aromi

Complesso di sostanze percepibili con l'olfatto. Nel vino si distinguono aromi primari, derivanti direttamente dall'uva, aromi secondari, che si formano durante il processo di **vinificazione**, e aromi terziari, risultanti dal processo di **affinamento**.

Assemblaggio

Termine riferito ai vini costituiti da più di un vitigno (ad esempio Merlot e Sangiovese) per distinguerli dai vini monovitigno, cioè ottenuti da un solo vitigno (es: un Montepulciano o un Aglianico in purezza), o anche per indicare vini in cui sono state assemblate uve dello stesso vitigno provenienti da vigneti differenti (es: tre cru di Nebbiolo, come avviene nel Barolo Tre Tine di Giuseppe Rinaldi).

Barrique

Piccole botti di legno di quercia (più raramente castagno o ciliegio), sottoposte a processo di tostatura e adatte alla conservazione del vino in carati di capacità variabile. La barrique standard contiene 225 litri (228 in Borgogna). Nel caso di botti attorno ai 500 litri si parla di tonneau, nel caso di fusti più piccoli si usa il termine di caratelli, tipici dell'affinamento del Vin Santo.

Biodinamica

Disciplina codificata dal filosofo austriaco Rudolf Steiner (1861-1925) che si basa sulla comprensione dei principi astronomici, energetici ed ecologici che regolano il mondo naturale. Tra le sue tante applicazioni è di primaria importanza quella agricola, e quindi vitivinicola, basata sul concetto di influenza dei corpi celesti sul ciclo delle piante, sull'armonia tra uomo e ambiente e sul ripristino del naturale equilibrio delle componenti minerali e della vita vegetale nel terreno come atto preliminare alla salubrità dell'ambiente, della vite e dell'uva.

Botrytis Cinerea

Muffa nobile provocata da funghi che prosciugano l'acino concentrandone **zuccheri** ed estratti e conferendo ai vini, detti per questo bottrizzati, inconfondibili e inebrianti note aromatiche.

Bottiglia

Contenitore in vetro a collo stretto adibito alla conservazione, trasporto e consumo del vino. Esistono molte varietà di bottiglie, a seconda della forma e della capacità. La bottiglia standard più utilizzata nel mondo del vino ne contiene 0,75 litri. Da questa unità di misura si determinano in proporzione le capienze più piccole, come la mezza bottiglia, o più grandi: *Magnum* corrisponde a 2 bottiglie, *Jéroboam* a 4, *Réhoboram* 6, *Mathusalem* a 8, *Salmanazar* a 12, *Balthazar* a 16, *Nabuchodonosor* a 20, *Salomon* a 24, *Primat* a 36 e *Melchidezec* a 40 bottiglie. I principali formati di bottiglia invece sono la Bordolese, originaria di Bordeaux, più bassa rispetto alla sottile Renana pensata per i bianchi di Mosella e Alsazia, ma più alta e squadrata rispetto alla Borgognona, simile sia all'Albeisa sia alle tipiche bottiglia da spumante, il cui vetro però è molto più spesso perché deve resistere a pressioni fino a 6 atmosfere.

Bouquet

In francese significa "mazzo di fiori" e in fase di degustazione si usa per indicare il complesso di **aromi** percepiti in un vino.

Carattere

Termine, usato per descrivere le peculiarità di un vino, che comprende le sue caratteristiche organolettiche, legate a memorie sensoriali e culturali per cui si può arrivare a parlare di "personalità" di un vino.

Corpo

Descrittore utilizzato per indicare l'impressione data dalla struttura complessiva di un vino. Più questo è ricco di **tannini**, **acidità**, **alcol** ed estratti, più si potrà definire corposo, fino a diventare pesante se eccessivamente robusto.

Cru

Termine francese che indica l'unità minima di eccellenza legata al **terroir** di un vino. Si tratta di un appezzamento di terra ben definito e delimitato di cui sono

stati riconosciuti storicamente particolari pregi qualitativi. I cru più importanti sono menzionati quasi sempre in etichetta e la loro proprietà può essere ripartita tra diversi produttori, i quali quindi vinificano parcelle diverse del medesimo vigneto storico.

Docg

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, titolo che insieme alla Doc, Denominazione di Origine Controllata, tutela una determinata tipologia di vino mediante un rigido Disciplinare di produzione che ne codifica l'estensione geografica e le tecniche di coltivazione, **vinificazione** e, a volte, **affinamento**.

Queste Denominazioni rientrano secondo le normative UE nelle Dop, le Denominazioni di Origine Protetta, emanate inizialmente per tutelare i prodotti gastronomici tradizionali, che dal 2009 comprendono anche i vini.

Etereo

Descrittore del vino, utilizzato come sinonimo di inebriante, che segnala in particolare la presenza di una buona armonia tra **alcol** e **bouquet** aromatico.

Etichetta

È la carta d'identità di un vino, su cui sono stampati, oltre al nome del vino, all'annata di produzione e al logo o emblema dell'azienda, tutti i dati necessari all'identificazione di quella tipologia di vino e alla tracciabilità della sua origine, secondo i parametri previsti dalla legge e dal Disciplinare della Denominazione di riferimento. Ma l'etichetta è anche un oggetto estetico, frutto di un attento studio di design, poiché oltre allo scopo informativo è pensata come **abbigliamento** della bottiglia, in modo da farla risaltare agli occhi del consumatore.

Fermentazione alcolica

Processo operato dai **lieviti**, i quali elaborano gli **zuccheri** presenti nel mosto producendo principalmente **alcol** e **anidride carbonica**. Questo processo innalza la temperatura del

vino e comporta la progressiva morte dei lieviti. La complessità di questo fenomeno è data proprio dalla grande varietà dei lieviti, presenti in natura o aggiunti, che contribuiscono a determinare anche gli **aromi** di un vino.

Fermentazione malolattica

A differenza della fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica è operata da batteri, che trasformano l'aspro acido malico nel più morbido acido lattico, con conseguente diminuzione dell'**acidità** fissa del vino. Si innesca automaticamente in quasi tutti i vini rossi e nei bianchi da invecchiamento al termine della **fermentazione alcolica**, quando la temperatura del vino si avvicina ai 20° C.

Fillossera della vite

Insetto parassita delle radici della vite europea, responsabile della distruzione di gran parte dei vigneti europei tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, da cui ci si difende innestando la vite europea su un piede di vite americana, resistente a tale insetto.

Finale di bocca

Sensazione percepita nella parte conclusiva dell'assaggio, che persiste anche dopo la deglutizione e la cui ricchezza e durata sono indicatori decisivi della piacevolezza e qualità generale del vino.

Fitofarmaci

Sostanze chimiche di varia tossicità massicciamente utilizzate in agricoltura per proteggere le piante e il terreno da agenti patogeni, insetti o erbe indesiderate. Pericolosi per l'ambiente e per gli operatori, possono essere nocivi anche per il consumatore, ove siano presenti nell'uva e nelle falde acquifere.

Follatura

Rottura e rimescolamento, detto anche rimontaggio, mediante un lungo bastone o all'interno di una vasca d'acciaio, della

massa solida – il cappello di bucce e vinaccioli – che si forma in superficie durante la **fermentazione alcolica**. Questa pratica di **vinificazione** è decisiva perché favorisce l'estrazione di tutte le sostanze coloranti, aromatiche e nutrienti presenti nella buccia dell'uva.

Fortificato

Dicesi di vino in cui è stato aggiunto alcol etilico, di sapore neutro o aromatizzato. Barolo Chinato, Porto, Madeira e Marsala sono esempi di vini fortificati.

Fumé

Piacevole elemento distintivo di alcuni vini, specialmente bianchi quali il Sauvignon o rossi da invecchiamento, derivante dalle caratteristiche dell'uva, del terroir e in parte anche dalla **barrique** utilizzata per l'**affinamento**, descrivibile come una sensazione di affumicato e lievemente tostato.

Glicerina

Uno degli **alcol** naturalmente presenti nel vino, che contribuisce alla percezione di morbidezza e rotondità.

Goudron

Termine francese utilizzato in degustazione per indicare sensazioni aromatiche e gustative, generalmente piacevoli e presenti in particolare nei grandi rossi invecchiati, che ricordano il catrame e l'asfalto fresco.

Gusto internazionale

Proprietà di un vino che, indipendentemente dalla sua qualità organolettica e bontà, viene associato a un archetipo di vino di design, vale a dire progettato dall'enologo più che realizzato in vigna. Il risultato è un vino generalmente assai strutturato, potente, ricco, spettacolare e muscoloso, di facile interpretazione, ma in cui è difficile cogliere il **terroir** di provenienza, soprattutto per l'utilizzo di varietà internazionali, spesso vinificate in **assemblaggio**, o un per un utilizzo importante, quando non invasivo, della **barrique**.

Lieviti

Funghi eucarioti naturalmente presenti sull'uva, in cantina e nell'aria, responsabili del processo di fermentazione e anche di alcune componenti aromatiche e gustative del vino. Oggi, l'utilizzo di lieviti selezionati per inoculare la fermentazione del **mosto** è una pratica, osteggiata dai tradizionalisti, piuttosto diffusa nel processo di **vinificazione**, soprattutto dei bianchi.

Macerazione

Fase essenziale del processo di **vinificazione** dei vini rossi e poco praticata nei bianchi, indica il contatto del **mosto** con le parti solide dell'uva, primariamente bucce e vinaccioli e talvolta anche raspi, il cui ruolo principale è quello di cedere sostanze coloranti, **tannino** e **aromi** al **vino**. Non esistendo una regola, la fase di macerazione può variare da poche ore a uno o più mesi, a seconda della filosofia del produttore.

Maderizzato

Effetto, spesso indesiderato, della prematura o eccessiva **ossidazione** di un vino che indica cattiva conservazione o eccessivo invecchiamento.

Metodo Classico

Processo di spumantizzazione del vino che si ispira allo Champagne e prevede la rifermentazione in **bottiglia** del vino, ottenuta mediante l'aggiunta di zucchero e lieviti, al termine della quale le bottiglie vengono aperte per eliminare il deposito creatosi e definitivamente ritappate.

Minerale

Non indica la presenza di pietre o rocce nel vino. Oltre ai sentori erbacei, fruttati e speziati, nel vino si può percepire una categoria aromatica che spazia tra l'idrocarburo (benzina), la terra o il marciapiede bagnato, e note salmastre che ricordano l'aria marina o le ostriche. La mineralità è uno degli elementi più ambigui da riscontrare in un vino, ma caratterizza alcuni grandi bianchi

come Chablis, Riesling e in parte anche il Timorasso e altre tipologie dopo alcuni anni di affinamento, così come rossi importanti in zone quali Rodano o Etna. Da non confondere con la percezione di note salate.

Moderno

Termine spesso usato dalla critica enologica per qualificare un vino realizzato con uno stile che privilegia l'uso della **barrique** in fase di **affinamento** o tecniche di **viticoltura** quali il deciso diradamento dei grappoli – la cosiddetta vendemmia verde – nell'ambito di un preciso progetto da parte del viticoltore. È contrapposto al concetto di tradizionale, cioè più aderente all'archetipo storico associato a quel vino nell'immaginario collettivo, che indica l'utilizzo di tecniche classiche come la botte grande e che asseconda il naturale andamento della vite per arrivare a un gusto che rientri nella classicità di quella Denominazione.

Monovarietale

Si dice di vino ottenuto da una sola tipologia di vitigno.

Mosto

Indica la massa vegetale costituita da succo d'uva, e spesso bucce, risultante dalla pigiatura e in cui non è ancora iniziata, o comunque non è completata, la fermentazione e quindi la trasformazione in vino.

Ossidazione

Azione dell'ossigeno riscontrabile in un vino in termini di decadimento di colori, profumi e gusto e quindi della sua qualità generale, ad eccezione di alcuni vini, per lo più dolci o grandi spumanti, in cui l'intervento dell'ossigeno è ricercato volutamente per conferire un'ulteriore nota di complessità.

Passito

Vino dolce, più spesso bianco, prodotto con uve che hanno subito un processo di **appassimento**.

Riduzione

È una sensazione sgradevole di chiuso, di aria stagnante e di cantina sporca, che nei casi peggiori compromette irrimediabilmente la qualità di un vino. Nel caso di vini molto invecchiati, può svanire con un'opportuna ossigenazione in caraffa o nel bicchiere.

Satèn

Tipologia di spumante Franciacorta Brut la cui pressione non supera le 4,5 atmosfere.

Taglio bordolese

Codificato a Bordeaux come **assemblaggio** di uve internazionali quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e talvolta Petit Verdot, si utilizza per indicare un vino realizzato mediante una simile composizione di uve anche in altre zone, come a Bolgheri.

Tannino

Sostanza chimica vegetale presente in natura come elemento di protezione della corteccia dagli agenti atmosferici, nel vino è riconoscibile al palato per il suo effetto astringente. Si parla di tannino verde quando tale sensazione è sgradevole, di tannino più o meno maturo, vellutato, morbido, rotondo o setoso quando invece tale elemento si armonizza bene con le altre componenti del vino. Nei grandi rossi un tannino più austero può indicare che il vino è troppo giovane e necessita di ulteriori anni di **affinamento** per ingentilirsi.

Tartrati

Sali minerali naturalmente presenti nel vino che tendono a precipitare sul fondo della **bottiglia** con il passare degli anni.

Terroir

Termine tra i più importanti quando si parla di vino, si utilizza per indicare l'insieme delle caratteristiche pedologiche e microclimatiche che, unite al fattore umano, producono un vino legato in maniera

inscindibile al proprio territorio di origine, che in alcuni casi è riferibile a un singolo vigneto o **cru**.

Tonneau

Botte in legno con capienze dai 350 litri fino a 10 quintali. Rispetto alla più piccola **barrique** consente un ingresso dell'ossigeno nel vino più lento e un apporto del legno meno invasivo dal punto di vista aromatico.

Unghia

È il bordo del vino che perde colore quando lo si osserva inclinando leggermente il bicchiere. Si può utilizzare questo parametro per valutare a prima vista l'età di un vino, perché con gli anni le sostanze coloranti tendono a svanire e quindi la dimensione dell'unghia aumenta.

Uvaggio

Indica la mescolanza di uve o di vini ottenuti da diverse varietà per ottenere un vino che avrà le caratteristiche di tutti i vitigni che lo compongono, a differenza di un vino **monovarietale** che è vinificato a partire da un unico vitigno.

Vinificazione

L'insieme di processi di trasformazione dell'uva in vino successivi alla vendemmia delle uve, in cui la fase principale è la **fermentazione alcolica**.

Vino biologico

La normativa europea del 2012 definisce un vino biologico sulla base del divieto di impiegare prodotti chimici – diserbanti o fertilizzanti – in vigna, riducendo anche la quantità di rame e zolfo utilizzabile e abbassando il limite consentito dell'anidride solforosa da 150 a 100 mg/litro per i vini rossi e da 200 a 150 mg/litro per i bianchi. Molti produttori biologici e biodinamici adottano misure più intransigenti, sino al completo non-interventismo, per ottenere i cosiddetti vini veri o vini naturali che negli ultimi anni stanno riscontrando un certo successo.

Vino

Il vino si può definire tecnicamente, come fa la legge, come sostanza alcolica derivante dalla fermentazione di **mosto** d'uva. Ma il vino è molto più di questo.

Nessun altro alimento nella storia umana si è trasformato in elemento simbolico di piacere e convivialità quanto il vino, bevanda capace di suscitare emozioni e ricordi.

Il vino è oggi uno degli oggetti culturali che attira più attenzione e crea dibattito, per la complessità di valori in esso contenuti e per la varietà di identità territoriali, climatiche e umane che sa esprimere.

Viticultura

Insieme delle tecniche di coltivazione della vite, dalla messa a dimora delle barbatelle sino all'espanto e allo scasso del vigneto. Le forme di allevamento della vite possono essere tridimensionali – come la vite ad alberello, in cui i tralci si estendono in tutte le direzioni – oppure bidimensionali – come la vite a controspalliera o a tralcio rinnovato e come nel guyot o nel cordone speronato, molto diffusi in Italia.

Tra le tante operazioni che si svolgono nel corso dell'anno rivestono particolare importanza la potatura annuale delle viti, che avviene tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, e la vendemmia verde, o diradamento, in cui si riduce il numero di grappoli o gli acini di ogni singolo grappolo al fine di concentrare l'energia dei nutrienti nell'uva.

Zuccheri residui

Sono gli zuccheri che non hanno subito il processo di **fermentazione alcolica** e che pertanto restano nel vino in quantità variabili fino a 200/300 grammi per litro nei vini passiti, bottrizzati o liquorosi.

Zuccheri

Glucosio e fruttosio naturalmente presenti nell'uva. Il saccarosio non può essere aggiunto nel vino ad eccezione di particolari tipologie quali Vermouth, Barolo Chinato e spumanti.