

ALIMENTAZIONE & DINTORNI

✍ Renata Calzone

Caratteristiche dei vini delle Regioni italiane

Abruzzo

I vini Peligni abruzzesi sono stati esaltati



nell'antichità da Plinio il Vecchio, Ovidio e da Marziale che li stimò equivalenti ai toscani. Secondo una leggenda alcuni cavalli di Annibale, affetti da scabbia,

guarirono dopo essere stati lavati con vini abruzzesi. Il vitigno Montepulciano fu introdotto all'inizio del XIX secolo da un viaggiatore toscano.



Basilicata

Vitigni e vino lucani sono spesso citati da Orazio nelle sue Odi mentre Plinio il

Vecchio vanta i vini di Tempesa e di Buxentum.

Calabria

La vitivincultura calabrese ha avuto un ruolo importante in epoca greco-romana e dal I al V secolo vino pregiato arricchito nel '500 con innesti dalla Francia angioina e Spagna aragonese veniva esportato a

Roma, in Adriatico, Grecia e Tunisia. Fino al 1500 i vini calabresi saranno apprezzati in molte città italiane mentre col 1600-1700 si affermano i vini di altre regioni e soprattutto quelli francesi. Negli ultimi

anni però la viticoltura calabrese ha dato



segni di risveglio con un miglioramento generale quali-quantitativo tra le varie provincie. Tra i principali il gaglioppo, che copre il 40% della produzione di vini rossi, seguono greco nero, manzoni bianco, magliocco canino, pignoletto, greco bianco, lacrima, malvasia bianca,

Campania

La coltivazione della vite risale a prima del XII secolo a. C. Orazio, Marrone e Plinio citano Cecubo, Caleno, Falerno e Formiano fra i migliori vini dell'epoca romana ma col trascorrere dei secoli essi tenderanno a scomparire e in età imperiale si afferma il Sezze. Col XVII secolo inizia il declino e alla fine del XIX secolo perde il primato di Regione produttrice di vini di alta fama diventando esportatrice di vini comuni verso l'America Latina.

Emilia Romagna

La viticoltura è antecedente agli Etruschi (1700 a. C.) che comunque le fecero compiere un notevole salto di qualità.

alicante, nerello cappuccio, sangiovese e aglianico. Complessivamente ci sono 9 vini calabresi che godono della Denominazione di Origine Controllata (DOC). A nord della provincia di Cosenza, troviamo la DOC Terre di Cosenza, nelle 4 tipologie rosso, rosato, bianco e spumante. A sud di Cosenza, sul lato ovest, ci sono le piccole DOC Savuto, Scavigna e Lamezia. In provincia di Crotona, invece, sul versante est, ci sono le DOC Cirò, che può essere prodotta nella versione vino bianco da uve greco bianco oppure nelle versioni rosso o rosato, da prevalenza di uve gaglioppo - Melissa e Sant'Agata di Isola Capo Rizzuto. In provincia di Reggio di Calabria troviamo le DOC Bivongi, condivisa con la provincia di Catanzaro e Greco di Bianco, vino da dessert dalle omonime uve.



In epoca romana i vini locali vennero vantati da Catone, Plinio e Marrone; nel Medioevo i suoi vini furono molto apprezzati e nel Trecento le Lambrusche e Albana di Romagna sono citate da Pier de' Crescenzi; nel Purgatorio dantesco è citato il vino di Forlì mentre nel 1596 vengono descritti Albana e Sangiovese.

Friuli-Venezia Giulia

La vite è stata importata dalla Grecia intorno al 1000 a. C. Plinio il Vecchio (23-



Lazio

Nel Lazio la vite risulta coltivata dai secoli pre-romani anche se il vino era utilizzato specialmente come offerta agli dei. Nei terreni vulcanici dei Castelli romani la vite

Liguria

Anche se oggi la produzione di vino in Liguria (Albarola, Ancellotta) è prevalentemente consumata localmente e in questa regione non si produce vino di grande fama se si esclude la limitata



79 d. C.) esalta il vino Pucinum; nel V secolo d. C. Cassiodoro descrive l'Istria come ricca di vigneti mentre il re ostrogoto Teodato elogia i vini di Aquileia e Cividale. Anche durante il Medioevo la viticoltura regionale è fiorente con il Rabbiosa dell'Istria e del Collio, il Pinella, il Clorinda, il Malvasia e il Turbiano. Durante il Rinascimento era stimato il Codazzo. Nel frattempo entrano in produzione vitigni come il Pignolo, il Romania ed il Terrano quindi il Picolit nel XVIII secolo.

trovò un habitat ideale come ricordato da Catullo, Orazio, Plinio il Vecchio e Tibullo. Nel XII secolo venne elaborata una cultura della vite e vino-coltura.

produzione delle Cinque Terre, i vini liguri di Riviera, il Razzese ed il vino di Monterosso sono citati da Sante Lancerio nel XVI secolo.



Lombardia

Si ipotizza che furono i Liguri a cominciare l'imponente lavoro di terrazzamento che ha reso sfruttabili terreni ottimamente



esposti. Storicamente erano coltivati vitigni autoctoni, ai quali, nel Medioevo e in età napoleonica, si affiancò il nebbiolo (o chiavennasca). Nelle zone più settentrionali della Lombardia i vigneti superano spesso gli 800 m di altitudine ma la loro felice esposizione consente di godere di una temperatura simile alle zone

più meridionali. A influenzare il clima sono soprattutto i sistemi montuosi che proteggono la zona dai venti freddi del nord e da quelli umidi del sud; è anche importante l'azione svolta dalla Brega, un venticello che in primavera-estate dal Lago di Como risale l'Adda facendo affluire aria tiepida che favorisce l'impollinazione primaverile e mantiene asciutti grappoli e terreni. La terra di origine della Franciacorta Docg in provincia di Brescia è delimitata dal lago di Iseo, dai fiumi Oglio e Mella e dalle colline che si estendono intorno al comune di Rovato. Il terreno ha origine glaciale e i sassi morenici immagazzinano di giorno il calore del sole per cederlo durante la notte; inoltre il suolo ghiaioso garantisce il drenaggio delle acque in eccesso. Il nome ha origine medievale e deriva da Franche curtes, corte franca poichè la Franciacorta o Franzacurta, come era denominata nel XIII secolo, era terra di abbazie e di

priorati e godeva quindi di particolari privilegi. La viticoltura, già praticata nel Medioevo, divenne sistematica a partire dall' Ottocento ma poiché fino a circa

Marche

Già prima dell'arrivo dei Romani, nel 268 a. C. la viticoltura era fra i settori portanti dell'economia agricola e Polibio riporta che Annibale ridiede vigore ai suoi cavalli trattandoli con frizioni di vino invecchiato del Piceno. Plinio il Vecchio riporta che il vitigno Hirtiola era tipico di Umbria e del Piceno, prova dell'influenza etrusca. Con la caduta dell'Impero le notizie sulla viticoltura marchigiana diventano saltuarie comunque risulta che il re visigoto Alarico portasse con sé, per ritemperare le energie proprie e dei suoi, viti alla conquista di Roma, vino Verdicchio. Nel Medioevo si assiste all' introduzione di nuovi vitigni e un miglioramento tecnico della vinificazione così appaiono il Trebbiano, l' Osimano, il Gaglioppo o Vernaccia. Nel Quattrocento il valore dei vini del Piceno è riconosciuto da Bartolomeo Sacchi mentre più tardi Andrea Bacci distingue i vini "fiacchi, pingui e acquosi" delle terre grasse e

Molise

Informazione sulla viticoltura si hanno dal V secolo a. C. Divenuto colonia romana, il territorio incominciò a decadere e a spopolarsi, tant'è che nel 180 a. C. i Romani vi deportarono coloni liguri, a scopo di ripopolamento i quali ripresero a

cinquant' anni fa i vini rossi non erano eccellenti venne iniziata la strada spumantistica.

umide di pianura dagli altri, provenienti da vigne sulle quali spira l' aura marina,



vini sinceri che non abbisognano di alcuna manipolazione; a quei tempi, infatti, per aumentare il grado zuccherino ai mosti, si praticava la concentrazione a caldo, cioè la "cottura" con conseguente peggioramento delle caratteristiche organolettiche del vino.

coltivare la vite che a quei tempi aveva l'acero come sostegno essendo praticato l'allevamento ad alberate; i vini prodotti erano prevalentemente da taglio, rossi comuni, bianchi cotti e crudi. I vitigni erano a uve bianche, come il Trebbiano, il



Greco, il Cacaccione, il Cacciadebiti, il Bombino bianco mentre per quelli a uve rosse non si hanno indicazioni precise

Piemonte

I Greci sarebbero stati i primi a portare vini di qualità in questa regione attraverso i porti liguri. Così, in epoca romana, la coltivazione della vite era già fiorente e Plinio il Vecchio cita che il vino era conservato in botti. La discesa dei Galli in Italia, secondo l' Ariosto, sarebbe anche da attribuirsi alla fama di cui godevano già dall' epoca romana i vini piemontesi. L' espansione della vite continuò anche dopo il Mille, durante il XIII secolo la qualità delle uve fu tutelata con divieti di vendemmia antecedenti il 29 settembre e con una rigorosa disciplina di vendita del vino nelle osterie. Pier dè Crescenzi alla fine del XIV secolo sottolinea la buona tecnica impiegata nella coltivazione della vite dai contadini del Monferrato e vini

anche se si ritiene che il Montepulciano e Sangiovese fossero già coltivati.



piemontesi sono citati da Andrea Bacci (1524-1600). Alle corti rinascimentali la qualità del vino assume sempre maggior valore, tanto che prende sempre più piede la figura del bottigliere, colui che consiglia, acquista e abbina i vini. Sante Lancerio, cita il vino di Saluzzo e di Invreija (Ivrea). Fin dal XVII secolo era motivo di orgoglio appartenere al mondo della viticoltura tanto che Carlo Alberto costruì una cantina a Verduno per la produzione di Barolo e Moscato e da questa, in seguito, sorse lo stabilimento Cinzano di Vittoria. Nel 1843 Cavour, produttore di vini, al Congresso agrario di Alba presentò una memoria su come si dovessero ordinare le vinate e le cantine.

Puglia

La coltivazione della vite in Puglia iniziò



prima dell'insediamento dei mercanti fenici (2000 a. C.) che diedero comunque grande impulso introducendo nuovi vitigni e nuove tecniche assieme ai coloni greci. I vini pugliesi venivano paragonati

Sardegna

La vite è coltivata nell'isola da tempo immemorabile, o indigena o introdotta dai Fenici e Greci che prima del VII secolo a. C. commerciavano il vino nel Mediterraneo. I Cartaginesi imposero una rigorosa limitazione ma col passare del tempo incentivarono la viticoltura. I Romani privilegiarono la coltivazione del grano a danno della vite che fu rilanciata dalle repubbliche marinare di Genova e di Pisa fino al XIV secolo; così nel retroterra di Cagliari, Alghero e nella valle del Tirso fino al 1500 si producevano ottimi vini. Andrea Bacci testimonia la lunga tradizione vinicola qualitativa isolana che

col Falerno, ritenuto all'epoca fra i migliori d'Italia da Plinio il Vecchio, da Porfirione (III secolo) e da Marziale. In epoca medioevale Federico II di Svevia (1194-1250) favorì la sperimentazione e la diffusione di nuove varietà di vitigni. Nel XII secolo il vino veniva esportato via mare verso i porti adriatici e orientali. Nel Cinquecento Andrea Bacci elogiò la bontà dei vini di Lecce e Bari, del Foggiano e in particolare di quelli di Manfredonia. L'attività vitivinicola pugliese trova particolare impulso nell'Ottocento, quando l'Europa è gravemente colpita dalla fillossera ed i commercianti del nord, soprattutto i francesi, acquistano grandi quantitativi di vini per sopperire alla carenza di produzione.



decadde con l'invasione spagnola e che tornò a rifiorire solo con la dominazione piemontese.

Sicilia

In Sicilia, una delle più grandi regioni vitivinicole del Mediterraneo, la



vitivinicoltura era presente già nel II secolo a. C. , prima dell'arrivo dei coloni greci, ai quali però va il merito di aver perfezionato la tecnica di coltivazione. Il vino siciliano rappresentò fin dall' antichità un elemento importante per lo sviluppo delle esportazioni con un periodo di estrema crisi tra III –I I secolo a. C. , per la scelta di Roma di privilegiare i cereali; tuttavia i grandi vini dell' isola non scomparvero: Giulio Cesare prediligeva il Mamertino, Plinio il Taormina. Anche alla caduta dell'Impero (476 d. C.) per molti secoli furono favorite altre coltivazioni ma la situazione tornò a favore della vite dal XV secolo e dai porti salpavano navi cariche di vino, come il Mamertino e, **Toscana**

Il vino dal VIII secolo a. C. veniva importato dalla Grecia ma in epoca etrusca fu prodotto localmente e anche esportato,

successivamente, i nuovi vini di Siracusa, dell'Etna, di Palermo ,di Milazzo, i rossi vivaci del Siracusano e del Ragusano, i generosi aromatici da dessert di Catania, Siracusa, Palermo, delle isole Eolie e di Pantelleria, e l'inimitabile Marsala. Nell'800, in seguito alla distruzione di gran parte dei vigneti francesi per l'invasione della fillossera e della peronospora, la produzione enologica sicula costituì una importante fonte d' importazione per gli industriali francesi. Le nuove tecniche di coltivazione e irrigazione permisero l'introduzione di nuovi vitigni (Trebiano toscano, Sangiovese, Barbera, Lambrusco) e il potenziamento della coltura dell'uva da tavola.



un vino fortissimo da diluire in acqua. I vini rossi toscani hanno conservato nei secoli un posto di grande rilievo per la

produzione di grande rilievo qualitativa mentre i bianchi sono decisamente meno diffusi e meno famosi

Trentino-Alto Adige

La produzione di vino, soprattutto bianchi, è un'attività fra le più importanti;



già Augusto era entusiasta per essi e Plinio il Vecchio ricorda che sono stati i trentini a introdurre l'uso di conservare il vino in botti di legno legate con cerchi di vimini. Diocleziano nel 92 d. C. emanò un editto che vietava la coltivazione della vite nelle

Umbria

L'Umbria produce il vino di Montefalco ed altri vini che si abbinano con la sua saporita e genuina cucina. Fra i vini rossi ricordiamo quello dei Colli Altotiberini

Valle d'Aosta

Origini e "paternità" della viticoltura di montagna si perdono nei secoli. I valdostani hanno "costruito" i loro vini

province esterne al nord dell'Italia e la Regione fu subito in grado di esportare nelle zone colpite dal divieto che continuò anche quando il decreto decadde. Nel Medioevo la viticoltura passò ad alcuni ordini monastici, in particolare benedettini e domenicani, così come i più importanti monasteri della Baviera e della Svevia acquistarono importanti estensioni di vigneti trentini mantenendone la proprietà fino all'espropriazione napoleonica. La coltivazione del vitigno Lagrein, originario di Gries (Bolzano) risale al 1000 quando erano particolarmente note le coltivazioni dell'antica proprietà vescovile. Già a quei tempi i vini bolzanesi erano famosi soprattutto oltr'Alpe tra cui spiccava il Lagrein rosato e scuro.

(anche in versione rosato), che si realizza con uva Sangiovese, Merlot, Trebbiano Toscano (e/o Malvasi

strappando la terra alla montagna, con terrazzamenti aggrappati alla roccia e in bilico sui pendii del fondovalle.

Accanto a vini rossi, rosati e bianchi, dai sapori caratteristici come il DOC "Vino



Vallée d'Aoste" ci sono i meno "nobili" vini da tavola o "Vins du pays".