

Prof. Mario BERTOLINO

# ENOLOGIA



Photo: David MacSpadden

## BIBLIOGRAFIA

- 1931 - Federazione Italiana Consorzi Agrari - Piacenza -  
G. Dalmaso - Uve da vino - Vitigni rossi -
- 1941 - Fratelli Ottavi -  
F. Carpentieri - Enologia Teorico-Pratica (2 volumi) -
- 1954 - U.T.E.T. - Torino -  
C. Tarantola et All. - Industrie Agrarie -
- 1957 - Edagricole - Bologna -  
J. Ribéreau Gayon - Trattato di Enologia -
- 1965 - Istituto Industrie Agrarie - Firenze -  
P.G. Garoglio - La Nuova Enologia -
- 1966 - Ministero Agricoltura e Foreste - Roma -  
A.A.V.V. - Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia (5volumi)
- 1969 - Luigi Scialpi Editore -  
Il Vino al Microscopio -
- 1974 - Edagricole - Bologna -  
G. Medori, A. Ballardini - Industrie Agrarie -
- 1975 - F.Ili Marescalchi Spa. -  
E. Sudario - L'Analisi dei Vini e la Ricerca delle Sofisticazioni -
- 1976 - Hoepli - Milano -  
G. Dalmaso, I. Eynard - Viticoltura Moderna -
- 1978 - Edagricole - Bologna -  
B. Cardinali - Vini d'Italia -
- 1991 - F.Ili Marescalchi - Casale Monferrato -  
A.A.V.V. - Manuale dell'Enologo - XVI edizione -
- 1992 - Saviolo - Vercelli -  
G. Sicheri - La Vite ed il Vino -
- 1992 - Fondazione Giovanni Dalmaso - Torino  
F. Mannini, P. Oberto - Il Pelaverga Piccolo di Verduno -
- 1992 - Vit. En. - Calosso (At)  
A. Morando, et All - I contorni del vino -
- 1994 - Unione Italiana Vini -  
P.Caviglia, G. Caldano, A. Rossi - Codice Denominazione di  
Origine dei Vini -
- \*\*\*\*\* - Vita in Campagna - Verona -  
A.A.V.V. - Numeri ed annate varie -

- INDICE -

- BIBLIOGRAFIA -

- UN PO' DI STORIA -

- La storia del vino	6
- Le date storiche	12

- LA CANTINA E LE ATTREZZATURE -

- Caratteristiche di una buona cantina	20
- Pulitura e preparazione delle attrezzature	21

- TECNICA DI VINIFICAZIONE -

- Pigiatura	23
- Vinificazione	25
- Correzione dei mosti	32
- Fermentazione	37
- Svinatura - Travasi	40
- Colmature	41
- Imbottigliamento	42
- Conservazione del vino in bottiglia - Invecchiamento	44
- Pulizia dei vasi vinari	45

- MALATTIE -

- Alterazioni e difetti dei vini	46
----------------------------------	----

- DEGUSTAZIONE -

- Degustazione	53
----------------	----

- CLASSIFICAZIONE -

- Classificazione dei vini	60
----------------------------	----

- VITIGNI E VINI DEL PIEMONTE -

- BIANCHI:

- Arneis	63
- Chardonnay	65
- Cortese	67
- Erbaluce	69
- Favorita	70

- ROSSI:

- Barbera	72
- Bonarda	76
- Brachetto	77
- Dolcetto	79
- Freisa	84
- Grignolino	86
- Nebbiolo	88
- Croatina	91
- Vespolina	92
- Pelaverga piccolo	96
- Ruchè	97

- BIANCHI E ROSSI SPECIALI:

- Erbaluce	99
------------	----

- Malvasia di Casorzo	101
- Malvasia di Schierano	102
- Moscato bianco	103
- Pinot bianco - grigio	105
- Pinot nero	106

- VITIGNI E VINI DELLA VALLE D'AOSTA -

- BIANCHI:

- Blanc de Morgex	108
- Moscato Bianco	109
- Muller Thurgau	110
- Pinot grigio	111
- Pinot nero	112

- ROSSI:

- Gamay	113
- Pinot nero	114
- Petit rouge - Vien de Nus - Neyret	115
- Fumin	116

- BIANCHI SPECIALI:

- Moscato bianco	120
------------------	-----

- VITIGNI E VINI DELLA LIGURIA -

- BIANCHI:

- Pigato	122
- Vermentino	123
- Bosco - Albarola	124
- Trebbiano toscano	125

- ROSSI:

- Dolcetto	126
------------	-----

- Rossese	127
- Sangiovese - Canaiolo - Pollera nera	129
- Ciliegiolo nero - Cabernet	130
- BIANCHI SPECIALI:	
- Bosco - Albarola - Vermentino	131

## LA STORIA DEL VINO

L'uomo sin dalla preistoria, ha sempre ricercato, qualche cosa che facesse dimenticare e sognare.

Ha fatto perciò ricorso anche a bevande alcoliche a base di prodotti diversi. Così nell'Asia centrale, nel Caucaso e nei paesi Balcanici è ricorso al latte fermentato (kefir), in Italia un esempio è rappresentato dal *Gioddu sardo*.

Ha ottenuto bevande alcoliche da frutta (more, corbezzoli, banane, mele, pere, etc.), da sostanze zuccherine (miele, succo di canna da zucchero) od ha prodotto birra da (orzo, grano, riso).

Invece nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo dove vive la vite, la bevanda più largamente usata fu il vino. Quivi nacquero le maggiori civiltà e la più ricca e varia agricoltura.

In genere le bevande alcoliche furono ritenute il dono di un dio, tanto chè la birra venne attribuita a Cerere, il vino ad Osiride in Egitto, a Dionisio in Grecia, a Saturno e Bacco in Italia.

Tra queste civiltà possiamo annoverare:

### - ***Gli Egizi***

che grazie al Nilo ebbero come fonte primaria di ricchezza l'agricoltura.

La vite venne introdotta solo in un secondo momento, la sua coltivazione era a pergolato e l'uva prodotta era raccolta in canestri e successivamente vinificata in una vasca con piccole aperture alla base che permettevano la fuoriuscita del succo.

La pigiatura era fatta con i piedi da parte dei servi che si sorreggevano ad una trave soprastante il tino.

La parte che rimaneva, i graspi e le vinacce venivano immessi in un sacco alle cui sommità erano messe due pertiche che ruotate in senso inverso producevano una spremitura quasi totale.

Dopo la spremitura avveniva la fermentazione in anfore che successivamente venivano sigillate, in qualche caso dato che la fermentazione non era completa le anfore scoppiavano, come è risultato da alcune scoperte archeologiche.

I vini erano suddivisi in "*abesb e teshr*" e cioè in bianchi e rossi.

#### **- I Fenici**

coltivavano la vite in diversi modi: a giogo (attualmente potrebbe essere detta a spalliera), quella che si lascia strisciare a terra ed il sistema cartaginese ad alberello.

Per quanto riguarda la vinificazione una pratica (ora poco raccomandabile) era quella di aggiungere calce al mosto (gessatura).

#### **- Gli Ebrei,**

che si erano insediati nella terra di Canaan dopo l'Esodo, trovarono la vite e la coltivarono in ogni luogo dove il suolo lo permetteva.

L'uva veniva quindi consumata fresca, seccata; ma veniva anche trasformata in vino (*Yino* in ebraico) dopo una pigiatura effettuata con torchi o semplicemente con i piedi. Il mosto veniva quindi raccolto in anfore di terracotta od in otri di pelle di capra e veniva anche esportato nella vicina Fenicia.

#### **- I Cretesi,**

dopo la raccolta dell'uva, effettuavano la pigiatura con i piedi in speciali vasche di argilla; il mosto così prodotto veniva trasferito in grandi orci e veniva lasciato fermentare per circa 50 giorni. La gradazione era abbastanza alta, circa 12-13 gradi e veniva spesso aromatizzato con anice o ginepro, mai annacquato, in quanto sarebbe stato un atto di profanazione verso gli Dei.

Il vino così prodotto era pronto, sia per il mercato interno, che per quello estero.

#### **- I Greci**

coltivarono la vite su tutte le isole Egee. Il vino veniva prodotto attraverso la pigiatura con i piedi utilizzando dei catini in terracotta con fondo inclinato e con beccuccio di fuoriuscita. Il mosto fermentava rapidamente trasformandosi nel così detto "*nettare degli Dei*".

Sia la vendemmia che la pigiatura erano sempre accompagnate dal suono del flauto che ritmava il lavoro e rallegrava i lavoranti. Il vino non sempre però subiva lunghe fermentazioni per cui la sua conservazione risultava a volte precaria. Quello

destinato al consumo diretto era introdotto in otri di pelle, mentre il più pregiato veniva conservato in anfore sigillate con aggiunta di acqua salata raccolta in mare, al largo, in periodi di bonaccia ed aromi, tra i quali possiamo annoverare il timo, la menta, la cannella, il miele (tutte queste pratiche avevano il compito di mascherare e diminuire l'acidità volatile).

Sulle anfore, i produttori, mettevano la data di produzione, il nome del produttore e l'emblema della terra d'origine ( erano pertanto i precursori delle nostre D.O.C.G.).

L'annacquamento del vino presso i Greci era una normalità, difficilmente lo bevevano puro.

### **- I Romani**

ebbero la capacità di assimilare tutto ciò che era stato fatto e studiato dalle altre civiltà tanto che alcune pratiche vitivinicole sono sopravvissute sino ai giorni nostri. Quando l'uva era matura i contadini, i braccianti e gli schiavi erano mobilitati per la vendemmia. Occorreva che il fattore scegliesse da quale punto della vigna si dovesse iniziare la vendemmia, infatti l'uva primaticcia e quella mista che chiamavano nera maturavano molto prima, come maturava prima quella esposta meglio, pertanto il coltivatore non solo coglieva l'uva ma la sceglieva e divideva quella da tavola da quella da vino, questo è un primo esempio di raccolta qualitativa.

L'uva da vino veniva subito torchiata ed il mosto raccolto in grandi anfore iniziava a fermentare. I torchi erano di legno e la pigiatura era effettuata con l'utilizzazione di cunei.

Catone, nel suo "Liber de Agricultura" (il più vecchio testo latino sull'agricoltura, che risaliva al II° secolo a.c.) suddivideva i vini a seconda della preparazione:

- *PROTROPUM* - vino debole derivante dal mosto che sgorgava per il semplice ammassamento dell'uva,
- *CALCATUM* - che derivava dalla pigiatura,
- *PRESSUM* - che derivava dalla torchiatura,
- *TORTIUM* - che derivava dalle vinacce sfuggite al torchio durante la pressione,
- *CIRCONCISUM* - che derivava da una seconda spremitura dopo aver tagliato le vinacce, il vino che ne fuoriusciva veniva conservato a parte perché sapeva di ferro.

Le vinacce così spremute venivano poi gettate in grosse botti e lavate con acqua, il risultato della lavatura prendeva il nome di - *LORA* - che veniva distribuita d'inverno agli operai al posto del vino.

Il vino veniva conservato nelle anfore e poteva essere destinato od al pronto consumo od all'invecchiamento. Il Falerno ne è un esempio, in quanto normalmente veniva invecchiato per 10 anni prima del consumo.

Non di rado i vini venivano aromatizzati con resina, mirto, miele ed allungati con acqua salata (esclusivamente di mare), sempre per mascherare l'elevata acidità volatile.

Il vino inoltre era anche utilizzato come medicinale in preparazioni galeniche sottoforma di infusi con varie erbe ed utilizzato sia per le persone che per gli animali.

Per opera dei conquistatori romani la vite si diffuse in gran parte dell'Europa.

#### **- In Francia**

si sviluppò nelle regioni dello Champagne, Bordolese e Borgogna tanto che durante lo scisma lo stesso Papa curava la famosa vigna di Chateauneuf du Pape, dove ancora si produce il pregevolissimo vino.

#### **- Nell'America del Nord**

la vite europea fu importata in Florida nel 1564.

#### **- Nell'America del Sud**

si diffuse per opera degli emigranti italiani verso la fine del 1800, specialmente in Argentina, Brasile, Cile e Perù.

#### **- In Italia**

la preparazione del vino sino a tempi recenti era considerata come un'attività puramente agricola.

L'industria vinicola nacque verso la fine del secolo XVIII°, difatti fu nel 1773 che l'inglese Giovanni Woodhouse tentò con successo l'esportazione del vino bianco di Marsala, dopo averlo semplicemente alcolizzato con due litri di alcol per ettolitro, e fondò poco dopo il primo stabilimento enologico marsalese.

All'altro estremo dell'Italia nel 1786 sorgeva l'industria del Vermut per iniziativa di Antonio Benedetto Carpano e poi di Rovere e Cinzano i quali portarono in Piemonte

l'uso di drogare i vini con sostanze aromatiche ed amaricanti che fin dal Medio Evo veniva praticata in Toscana, dove erano detti Vermutte, dal nome datogli dai soldati tedeschi " WERNUTH" che in tedesco significa Assenzio.

Col 1838 si ebbe la prima esportazione verso l'America grazie ai fratelli Cora e da quel momento nacquero stabilimenti specialmente nelle provincie di Torino, Alessandria e Cuneo per iniziativa di Gancia, Martini poi Martini e Rossi, Cinzano e Ballor.

Il primo vino ad essere esportato sempre a metà del 1800 fu il Chianti grazie a Bettino Ricasoli, che ne migliorò notevolmente la produzione quali - quantitativa e lo lanciò sui mercati nazionali ed internazionali.

Lo spumante nacque nel 1668 per iniziativa dell'abate Dom Pierre Perignon addetto all'abbazia di Hautvillers nella Champagne francese, che produsse per la prima volta spumante bianco da uve nere ed utilizzò tappi in sughero in alternativa a cavicchi di legno.

Infatti inizialmente gli spumanti erano rossi e fu possibile farli utilizzando dei recipienti di vetro che resistevano alle alte pressioni (6-8 atmosfere) grazie all'editto di re Giacomo I° d'Inghilterra che nel 1615 costrinse i vetrai ad impiegare carbone invece della legna, inoltre in questo periodo vennero prodotte le prime bottiglie a collo stretto.

Gli spumanti italiani nacquero nel 1875 per opera di Carlo Gancia che iniziò ad applicare il metodo champenoise sul moscato di Canelli e codificò quindi la preparazione dell'*Asti Spumante*.

Successivamente iniziò la produzione di grandi spumanti da diversi vini a base di Pinot, Trebbiano, Nebbiolo e Barbera.

A Carpenè invece si deve l'utilizzazione del metodo Charmant per la produzione di spumanti gassificati in autoclave.

## LE DATE STORICHE

- 10.000 a.c. Probabili origini del vino;
- 8.000 a.c. Primi insediamenti agricoli nella Mesopotamia e nella valle del Nilo;
- 4.000 a.c. Reperti archeologici documentano la presenza della vitis vinifera in Siria;
- 3.000 a.c. Probabili primi impieghi di oggetti totalmente di vetro, si sviluppa a Creta la civiltà del bronzo, in Mesopotamia il vasellame di terracotta è lavorato al tornio;
- 2.700 a.c. Dipinto su tomba egizia raffigurante il mestiere del bottaio;
- 2.500 a.c. Oggetti interamente di vetro ritrovati in Egitto;
- 1.800 a.c. In Egitto conservazione del vino in recipienti di creta e di legno;
- 1.400 a.c. A Tell - al - Amarna sono stati riportati alla luce resti di forni per la produzione del vetro che potevano arrivare ad una temperatura di 1.000 °C;
- 1.350 a.c. Pigiatura con i piedi entro recipienti di muratura in reperti egizi;
- 950 a.c. Fiorisce la civiltà Etrusca;
- 581 a.c. Gellia, un viticoltore e commerciante del vino agrigentino, conserva il prodotto in recipienti ricavati nella roccia, resi impermeabili probabilmente con della pece;
- 480 a.c. Secondo Erodoto le prime botti in legno potrebbero essere state costruite con tronchi di palma dagli Assiro - Babilonesi;
- 410 a.c. Diogene di Sinope detto il Cinico vive in una botte di legno;

- 247 a.c. Secondo la leggenda Attilio Regolo muore, per mano dei Cartaginesi, in una botte irta di chiodi fatta rotolare lungo un pendio;
- 200 a.c. Dalla Siria giunge nel mondo romano la tecnica della soffiatura del vetro;
- 64 a.c. Strabone scrive che nella Gallia Cisalpina si costruivano botti più grandi di una casa;
- Primi secoli d.C. Si diffondono le applicazioni del vetro e la produzione delle bottiglie;
- 24 d.C. Plinio raccomanda di non entrare nelle botti se non con molta prudenza per il pericolo di asfissia, inoltre afferma che presso le Alpi mettono il vino in vasi di legno cerchiati per evitare che si agghiacci per il gran freddo invernale;
- 101 d.C. Prime raffigurazioni della botte sulla colonna Traiana che descrivono i preparativi dell'imperatore Traiano per le guerre daciche;
- 238 d.C. Una importante conferma della notevole diffusione della botte nel nord Italia viene riportata dagli scritti di Vetrivio ed Erodiano i quali riferiscono che Massimino il Trace riuscì a costruire in breve tempo un ponte sull'Isonzo, servendosi di botti legate insieme riuscendo in questo modo ad oltrepassare rapidamente il fiume e fermare i barbari;
- 1.046 d.C. Primi documenti sull'impiego di botticelle di legno per la conservazione dell'aceto balsamico;
- 1.265 d.C. Un documento del comune di S. Gimignano autorizza l'artigiano Cheronimo ad aprire una fornace per fabbricare bicchieri e recipienti da vino;

- 1.280 d.C. Esisteva a Firenze la Corporazione dei Legnaioli (arti minori) alla quale aderivano i "facienti e vendenti botti, tini e bigonce";
- 1.291 d.C. L'arte vetraria già diffusa a Venezia fin dal X° secolo, viene trasferita a Murano per problemi di sicurezza;
- 1.300 d.C. La presenza dei maestri bottai è documentata in Sicilia e Sardegna;
- 1.400 d.C. Inizia la produzione del fiasco in Toscana. La necessità di proteggerlo dagli urti mediante un rivestimento fa sì che botteghe artigiane si specializzino nell'arte di rivestire fiaschi con un'erba palustre (Typha latifolia);
- 1.428 d.C. In Toscana il fiasco di vetro viene prodotto in grandi quantità per sostituire il vecchio fiasco di metallo stagnato, il cui uso era stato proibito nel 1388;
- 1.456 d.C. Un documento attesta che "ser Nicolò da Gambasi" era vetraio con laboratorio in Figline Valdarno e produceva fiaschi. A fianco di questi vetrai sorgevano i laboratori specializzati nel rivestimento dei fiaschi come attesta una dichiarazione catastale del 1.447 dove Pietro da Lucha scriveva "son povero e miserabile, non ho altra arte se non la veste dei fiaschi";
- 1.500 d.C. De Crescenzi ricorda la venerazione che avevano i piemontesi per il vino, accennando che i gentiluomini di quelle terre facevano gloria delle loro cantine dotate di grandi botti colme di vini vecchi;
- 1.518 d.C. Dalla Cina viene introdotta in Europa la porcellana;
- 1.579 d.C. A Firenze viene emanata una disposizione che rendeva obbligatorio il "Bollo" per garantire che il fiasco avesse una capacità corrispondente al "mezzo quarto" e cioè di litri 2,800;

- 1.615 d.C. Editto di Giacomo I° re d'Inghilterra che costringe i vetrai ad impiegare il carbone invece della legna per i forni. Ne scaturisce la possibilità di realizzare vetri scuri molto resistenti;
- 1.627 d.C. Prima bottiglia a bulbo con collo corto che si diffonderà rapidamente nei decenni successivi;
- 1.668 d.C. Nascita del primo spumante grazie all'abate Dom Pierre Perignon che utilizzò anche i primi tappi di sughero;
- 1.700 d.C. Aumenta l'impiego dei recipienti di vetro. Si costruiscono anche grossi bottiglioni molto pesanti, spesso rivestiti con vimini per ridurre i rischi di rotture e disporre di manici per il trasporto, (precursori delle attuali damigiane);
- 1.728 d.C. I produttori di Champagne ottengono un regio decreto che liberalizza la commercializzazione in bottiglia di questo vino;
- 1.740 d.C. Huntsman B. mette a punto il primo processo di produzione dell'acciaio, non più utilizzato attualmente;
- 1.750 d.C. Viene regolamentato in Piemonte il metodo di costruzione ed il controllo della capacità della brenta (Ratti);
- 1.751 d.C. Lo svedese Cronstedt isola il Nichel;
- 1.756 d.C. In Inghilterra viene costruito il primo impianto per la produzione del cemento;
- 1.771 d.C. L'abate palermitano Meli scrive di un "nuovo" metodo per la fermentazione adottato in zona, dentro vasche in muratura con fondo superiore simile ad un forno e con boccaporto chiudibile con una lastra di pietra;

- 1.773 d.C. Parte da Marsala il primo carico di vino di 60 fusti da 412 litri, detti "pipe";
- 1.798 d.C. Il francese Vauquelin scopre il cromo;
- 1.820 d.C. Prime esperienze, senza esito, di leghe con ferro e cromo;
- 1.851 d.C. Primi esperimenti ad opera del Rousseau, di rifermentazione in grande recipiente (botte di legno rinforzata con grossi cerchi di ferro) per produrre spumanti;
- 1.858 d.C. Ulteriori sperimentazioni sulla spumantizzazione in grandi recipienti ad opera di Maumenè;
- 1.865 d.C. Il francese J. Monier inventa il cemento armato;
- 1.866 d.C. Carlo Gancia inizia a produrre Asti rifermentato in bottiglia;
- 1.872 d.C. Bayer scopre le prime resine sintetiche che troveranno poi applicazione anche per il rivestimento dei contenitori;
- 1.875 d.C. Prime applicazioni di rivestimenti con piastrelle di vetro all'interno delle vasche in muratura;
- 1.880 d.C. Prime damigiane panciute (forma attuale) realizzate in vetro sottile. Inizia la produzione di tubi in gomma per i travasi del vino;
- 1.881 d.C. A New York viene brevettata la prima bottiglia realizzata con un polimero plastico derivato dalla cellulosa;
- 1.882 d.C. Sono sempre più frequenti i riferimenti e le informazioni riferite alle vasche in muratura ed al "sidereo - cemento";
- 1.883 d.C. Borrassi brevetta, in Svizzera, il rivestimento delle vasche in cemento con piastrelle di vetro;
- 1.892 d.C. In Svizzera viene costruita la prima botte di alluminio;

- 1.893 d.C. Carpenè sperimenta in Italia la botte di alluminio;
- 1.895 d.C. Martinotti mette a punto il sistema di spumantizzazione in grande recipiente;
- 1.898 d.C. Fabbricazione meccanizzata delle bottiglie di vetro;
- 1.900 d.C. In Algeria vengono costruiti i primi serbatoi in ferro smaltato per la vinificazione. Esternamente erano coperti di teli mantenuti imbevuti di acqua per raffreddarne il contenuto;
- 1.906 d.C. Baekeland studia le prime resine sintetiche (bachelite);
- 1.907 d.C. Charmat migliora ulteriormente la tecnica ed i contenitori a tenuta di pressione per la produzione degli spumanti;
- 1.909 d.C. Inizia la produzione della bachelite;
- 1.912 d.C. In data 17 Ottobre e 20 Dicembre, Pasel, metallurgista della Krupp, deposita due brevetti relativi ad acciai austenitici con il 18 % di cromo e l'8 % di nichel, nasce così l'acciaio inossidabile;
- 1.914 d.C. Dantszen, ricercatore della General Eletttric (Usa), produce il primo acciaio inossidabile ferritico (ferro - carbonio - cromo);
- 1.919 d.C. Chassepied opera altre modifiche sulle autoclavi per la spumantizzazione;
- 1.920 d.C. La produzione industriale degli acciai inossidabili si diffonde e, dopo i primi impieghi relativi a valvole per motori e coltellerie, inizia una fase di espansione e di nuove applicazioni, ancora oggi ininterrotta;
- 1.922 d.C. Realizzazione di tini con rimontaggio automatico;
- 1.923 d.C. La casa vinicola Cora acquista l'impianto originale Charmat costituito da autoclavi da 22 e 44 Hl.

Altri due impianti analoghi vengono acquistati da Fontanafredda e da Martini e Rossi;

- 1.925 d.C. Cogne è la prima acciaieria italiana che produce acciai inossidabili. Seguono Falk (1932), Ilssa Viola (1939), Acciaierie Bolzano (1940), Fiat (1954-55), Terninoss (1964) e Di Caprio (1981);
- 1.928 d.C. Fa la comparsa il cemento precompresso;
- 1.930 d.C. Carothers scopre una nuova fibra poliammidica, il nylon;
- 1.931 d.C. Collins della Du Pont scopre il policloroprene (neoprene) oggi utilizzato per accessori elastici;
- 1.935 d.C. Costruzione delle prime vasche prefabbricate monoblocco in cemento;
- 1.938 d.C. Un chimico svizzero della Ciba Geigy scopre le resine epossidiche;
- 1.940 d.C. Per il rivestimento interno delle vasche di cemento si utilizza il flintkote (emulsione bituminosa dispersa in soda caustica) oggi non più ammesso;
- 1.942 d.C. Primi impieghi di resine poliestere rinforzate con fibre di vetro (PRFV) per la costruzione di protezioni antiproiettile per i serbatoi di carburante e per i radar;
- 1.945 d.C. Ciba Gaigy presenta i primi brevetti sulle resine epossidiche per impieghi nel campo degli incollaggi e della protezione delle superfici, in Italia a Canelli vengono installate le prime autoclavi prodotte dalla ditta Giannazza di Legnano;
- 1.948 d.C. Cremaschi realizza in Argentina il primo vinificatore continuo. Si tratta di un grande recipiente di cemento armato (3.800 Hl. di capacità)

di forma parallelepipedica con fondo a piramide rovesciata e tetto a cielo aperto;

- 1.952 d.C. Si iniziano ad adoperare le confezioni in tetrapak;
- 1.955 d.C. Prime bottiglie in P.V.C. (policloruro di vinile) sperimentate in Francia;
- 1.958 d.C. Fermentini metallici automatici con scarico dall'alto;
- 1.960 d.C. Rivestimento interno delle vasche in cemento con lastre in Pvc;
- 1.963 d.C. Prime utilizzazioni del P.R.F.V. in campo enologico;
- 1.965 d.C. Si diffonde l'applicazione delle resine epossidiche su cemento ed acciaio;
- 1.965-1.975 d.C. Grande diffusione delle grandi botti in legno per l'invecchiamento dei grandi vini tipo Barolo;
- 1.970 d.C. Inizia la diffusione dei recipienti per la cantina in acciaio inossidabile, Arturo Bersano riscopre l'uso della Poirinetta, della Piemontese, della Valle Belbo e della Pinta, bottiglie che erano cadute in disgrazia durante l'epoca Napoleonica;
- 1.973 d.C. L'Unione produttori Vini Albesi sceglie la bottiglia "Albeisa" conosciuta con forme simili già al tempo di Napoleone;
- 1.975 d.C. Primi impieghi del Bag in Box e del Kegs;
- 1.978 d.C. Confezioni in accoppiato di polietilene, cartone e alluminio per il vino;
- 1.980 d.C. Netto declino delle vasche in cemento e delle botti in legno, molte industrie costruttrici sono obbligate a chiudere, si inizia a diffondere nel nostro paese la botte piccola (barrique) in gran parte importata dalla Francia;

- 1.982 d.C. Confezione del vino in lattina di alluminio;
- 1.986 d.C. Autorizzazione ministeriale D.M. 01/02/86 (G.U. n° 32 del 08/02/86 per l'immissione in via sperimentale del vino nei contenitori moderni;
- 1.988 d.C. Autorizzazione in via definitiva dei contenitori in poliaccoppiato multistrato ed in polietilentereftalato (Pet). È consentita inoltre la sperimentazione di altri materiali (D.M. 11/02/88 G.U. n° 45 del 24/02/88);
- 1.991 d.C. È in atto un consistente ritorno alla botte di medie dimensioni, si stabilizza il mercato delle barrique.

## CARATTERISTICHE DI UNA BUONA CANTINA

Tenuto conto che molte volte non si può disporre di locali appositamente adibiti e studiati per la produzione e la conservazione del vino, bisogna premettere che l'ambiente più facilmente adattabile a questo scopo deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere possibilmente ampio, deve rispondere a condizioni di buona areazione e ventilazione al fine di evitare il ristagno di umidità, che favorisce lo sviluppo di muffe ed il pericolo di accumulo dell'anidride carbonica prodotta in fase di fermentazione;
- deve essere ben illuminato per favorire una migliore pulizia ed avere un'esposizione a settentrione, meglio se semi interrata per attenuare gli sbalzi di temperatura tra la stagione estiva e quella invernale;
- le pareti ed i pavimenti devono essere lavabili ed impermeabili per consentire lavaggi intensi e ripetuti.

Sono quindi da eliminare i muri grezzi, a mattone a vista ed i pavimenti in terra battuta. Pertanto è importante che in cantina si possa disporre di acqua corrente ed il pavimento sia in pendenza almeno dello 0,5-1,0% (5-10 mm per metro lineare).

I pavimenti migliori dovrebbero essere in cemento verniciato con vernici epossidiche od in piastrelle di grés resistenti all'acido. Questi pavimenti dovrebbero essere lavati normalmente con acqua e, prima di una vinificazione, con ipoclorito di sodio (candeggina) in dosi dello 0,5-1,0 %.

In seguito, per essere più sicuri si può disinfettare e sterilizzare l'ambiente con una bruciatura di zolfo (circa 1 Kg ogni 100 mc), assicurandoci che la chiusura delle porte e finestre sia ermetica. Questa disinfezione deve durare almeno 24 ore e si deve aver cura di togliere dal locale tutto ciò che è metallico per evitarne l'ossidazione.

**Nb.:** Prima di entrare nel locale bisognerà arieggiarlo molto bene anche con l'aiuto di un ventilatore, per favorire un migliore ricircolo dell'aria.

Per le pareti intonacate, oltre alla pulizia e disinfezione sopra descritta, si può ricorrere al trattamento con latte di calce partendo da calce spenta ed impiegandola in soluzione acquosa al 5-10 %.

Questo latte di calce va poi applicato con una comune pennellessa, oppure a spruzzo con le normali pompe a spalla che si usano per i trattamenti antiparassitari.

## PULITURA E PREPARAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Questa è la prima fase importante che precede la vinificazione; difatti se noi utilizziamo dei macchinari, recipienti o gomme non pulite possiamo pregiudicare anche in modo irreparabile tutto il lavoro successivo.

Le macchine enologiche che non siano costruite in acciaio inox 18/10 devono essere controllate minuziosamente, tutte le parti in ferro che sono state aggredite dalla ruggine devono essere trattate con una o più mani di vernice di tipo speciale per l'enologia in quanto non devono contenere sostanze dannose alla salute ed essere resistenti agli acidi.

È molto importante controllare:

- gli ingranaggi ed il loro funzionamento ed in ogni caso lubrificare con oli e grassi per l'enologia;
- la tenuta delle guarnizioni provvedendo alla sistemazione di quanto difettoso;
- tutte le parti elettriche utilizzando sempre materiali e spine impermeabili ed essendo sicuri del funzionamento della messa a terra di tutto l'impianto con la presenza di un salvavita;
- le parti in bronzo, ottone e rame devono essere lavate accuratamente con una soluzione acquosa al 5 % di acido citrico, in questo modo si elimina quella pellicola di ossido di colore verdastro che durante il periodo di non utilizzo si è formata. Infatti gli ossidi di rame e di ferro che sono presenti, durante la vinificazione passerebbero in soluzione nel mosto provocando in seguito degli intorbidamenti che altererebbero vistosamente la limpidezza del futuro vino.

Se per caso non si era provveduto alla pulizia degli strumenti nella passata vendemmia la cosa si fa un poco più laboriosa in quanto bisogna utilizzare prodotti altamente detergenti come per esempio i composti quaternari di ammonio, facilmente reperibili in commercio e che hanno sia proprietà disinfettanti che detergenti.

**Nb.:** Per il loro impiego bisognerà seguire le istruzioni scritte sull'etichetta.

In seguito tutto dovrà essere accuratamente risciacquato per evitare intorbidamenti del vino e formazione di schiume persistenti. Per i contenitori di acciaio basterà un semplice lavaggio con acqua corrente in pressione, per quelli in vetroresina, nel caso vi siano dei depositi di bitartrati, bisognerà utilizzare appositi detergenti che ne evitano la graffiatura.

Per i contenitori in legno, sempre che non siano alterati da muffe, si può verificare alcuni giorni prima della pigiatura la loro tenuta.

Dato che durante la loro conservazione si sono asciugati, conviene riempirli con acqua e vedere di che entità possono essere le perdite, se queste sono limitate il legno rigonfiandosi le annulla completamente, se invece sono elevate bisognerà intervenire martellando leggermente i cerchi sempre dalla parte più stretta verso quella più larga ed in ultima analisi utilizzando dello stucco enologico per le fessure che non si riescono a chiudere in altro modo.

L'acqua utilizzata per la prova di tenuta è meglio sia addizionata di metabisolfito di potassio allo 0,5 %.

## L'UVA

### STRUTTURA DEL GRAPPOLO

Possiamo distinguere nel grappolo due parti principali:

- 1) raspo: dal 3 al 5 % in peso;
- 2) acini: dal 95 al 97% in peso.

Il raspo costituisce l'impalcatura di sostegno per gli acini che rappresentano la parte fondamentale del grappolo e possono essere di varia forma (tondeggiate, ovoidale, ecc.).

Nell'acino distinguiamo:

Buccia	7 – 10 %
Polpa	85 - 90 %
Vinaccioli	3 – 5 %

La buccia può avere colorazione, consistenza e spessore diversi. In rapporto al colore si distinguono uve <<bianche>> e uve <<nere>>.

La buccia influisce tecnologicamente sui risultati della fermentazione, dando vini più o meno colorati e più o meno tannici, secondo il metodo usato nella vinificazione.

La buccia è rivestita da una sostanza cerosa: Pruina, che ha il compito di difesa dell'acino e trattiene i microorganismi che agiranno nella fermentazione.

La polpa può presentare consistenza diversa e gusto diverso (uve neutre e uve aromatiche). Gli zuccheri in essa contenuti si trovano soprattutto nella parte mediana. Nella polpa possiamo distinguere:

- tessuto cellulare	3 – 5 %:	
- succo vero e proprio		95 – 97 %.

I vinaccioli sono i semi dell'uva. Nelle uve da vino sono sempre presenti e il loro numero varia, a seconda del vitigno, da 1 a 4 per acino. Sono ricchi di tannino e di olio.

## **EPOCA DI VENDEMMIA E VENDEMMIA**

Dall'invasatura in avanti, si nota un aumento continuo degli zuccheri del grappolo, mentre va diminuendo la quantità degli acidi. L'aumento del contenuto zuccherino ad un dato momento cessa per alcuni giorni, trascorsi i quali inizia addirittura una diminuzione. Ciò è dovuto alla respirazione dell'acino; quindi l'aumento in zuccheri dell'uva stramatura è solo apparente essendo in realtà la perdita di acqua degli acini a provocare una concentrazione di questi.

È opportuno quindi effettuare la vendemmia quando il tenore zuccherino ha raggiunto il massimo e nei giorni successivi non aumenta più.

## **PIGIATURA**

È l'intervento meccanico con il quale gli acini d'uva subiscono uno schiacciamento che provoca la fuoriuscita della polpa e del liquido zuccherino.

Pertanto dalla pigiatura, oltre al summenzionato mosto, si hanno anche altri prodotti che sono rappresentati dalle bucce, dai vinaccioli (che nel loro insieme formano la vinaccia) e dai raspi che sono un sottoprodotto di poco interesse e che in alcuni casi verranno completamente eliminati.

Al giorno d'oggi la pigiatura viene eseguita a macchina e si possono adoperare delle pigiatrici o delle pigiadiraspatrici.

Le pigiatrici a bassa resa oraria sono normalmente manuali e sono costituite da una tramoggia di contenimento nella quale si versa l'uva da pigiare e da una coppia di rulli scannellati di ghisa o di gomma ruotanti in senso inverso che schiacciano più o meno energicamente i grappoli; la maggiore o minore pressione può essere regolata in quanto un rullo è generalmente fisso mentre l'altro è mobile.

Le pigiadiraspatrici invece, generalmente, sono azionate da un motore elettrico in quanto possiedono oltre ai rulli di schiacciamento anche un organo che favorisce la separazione meccanica dei raspi; questo organo è costituito da un asse orizzontale sul quale sono inserite delle palette in metallo alla maniera di un'elica e che ruotano a notevole velocità all'interno di una gabbia forellata trascinando perciò i raspi verso l'uscita, gli acini ed i vinaccioli invece passano attraverso i fori della gabbia.

L'impiego dell'una o dell'altra macchina presuppongono una particolare vinificazione.

Quando conviene utilizzare la pigiadiraspatrice:

- per uve molto ricche in tannino ed acidità, perchè i raspi aumenterebbero ulteriormente il mosto di questi componenti,
- per uve poco mature con un'acidità troppo abbondante,
- per uve danneggiate della grandine, da malattie crittogamiche e da insetti,
- per uve troppo mature che presentano graspi verdi che possono conferire al vino il sapore di erbaceo,
- per uve stramature o appassite con i raspi secchi che possono assorbire una quantità troppo elevata di alcool,
- quando si vogliono vini morbidi, delicati e di pronta beva,
- nella preparazione di vini bianchi da uve nere.

Non è invece consigliabile la diraspatura:

- quando si devono vinificare uve poco zuccherine povere di acidità e di tannino,
- per uve provenienti da viti eccessivamente concimate, perchè la presenza dei raspi in questi casi sembra che eviti il pericolo della casse ossidasica,
- quando lo stato dei raspi è normale e cioè non troppo secco e non troppo verde,
- nel caso di preparazione di vini che devono essere lungamente invecchiati, tipo il nebbiolo da barolo,
- nel caso di vinificazioni in climi freddi per ottenere un più regolare e breve processo fermentativo.

## VINIFICAZIONE

Quali sono i più importanti sistemi di vinificazione:

- 1 - Vinificazione delle uve rosse con macerazione delle vinacce, con o senza raspi e più o meno prolungata.
- 2 - Vinificazione delle uve bianche, senza contatto delle vinacce (detta anche vinificazione in bianco).
- 3 - Vinificazione dei mosti di uva rossa senza contatto di vinacce (detta anche in rosato o cerasuolo o di vini bianchi da uve rosse).
- 4 - Vinificazione con macerazione parziale delle uve rosse ammostate con le proprie vinacce con o senza raspi (detta anche vinificazione in charetto).
- 5 - Vinificazione con macerazione carbonica o metodo Flanzky (per la produzione di vini novelli).

Noi prenderemo esclusivamente in considerazione i primi due tipi di vinificazione, in quanto sono quelli che normalmente vengono usati nelle cantine hobbistiche.

Successivamente daremo alcuni accenni sulla macerazione carbonica a proposito della produzione dei vini novelli.

### **- In Rosso**

La pigiatura deve avvenire nel più breve tempo possibile dal momento della raccolta delle uve (circa 1-2 ore) per evitare al massimo i problemi di ossidazione e di macerazione.

Si possono utilizzare pigiatrici o pigiadiraspatrici come già detto precedentemente tenendo conto che nel caso delle pigiadiraspatrici il mosto si presenterà più feccioso e quindi bisognerà effettuare più travasi.

Il pigiato verrà quindi trasportato nel tino di fermentazione tenendo presente che la massa complessiva non dovrà superare i 4/5 della capacità totale, in quanto bisogna tener conto dell'aumento di volume del mosto fermentante e della necessaria permanenza sullo stesso di uno strato di anidride carbonica.

Importante in questo momento è l'aggiunta di anidride solforosa allo scopo di impedire il manifestarsi di fenomeni di ossidazione e di bloccare lo sviluppo di microorganismi indesiderati.

Queste in riassunto sono le quattro azioni più importanti dell'anidride solforosa:

1 - *Antiossidante*;

2 - *Selettiva* sulla microflora esistente nel mosto (lieviti e batteri) favorendo l'azione dei ceppi di lieviti che trasformano gli zuccheri in alcool e bloccando l'azione di quelli che producono una minima parte di alcool e maggiori quantitativi di acido acetico;

3 - *Solvente*, permettendo di aumentare il colore del vino;

4 - *Defecante*, in quanto favorisce l'illimpidimento precoce della massa fermentante.

Il quantitativo di solforosa da utilizzare può variare da un minimo di 8-10 gr/Hl per uve sane a 15-25 gr/Hl per uve ammuffite, pertanto utilizzando del metabisolfito di potassio dovremo raddoppiarne le dosi e cioè da 15-20 gr/Hl o 15 miriagrammi di uva (80-100 mgr/lit di solforosa) a 30-50 gr/Hl o 15 miriagrammi di uva (150-250 mgr/lit di solforosa).

Nelle annate ottime si consiglia sempre un utilizzo minimo di 15 grammi di metabisolfito di potassio per ettolitro di mosto o 15 miriagrammi di uva.

Con il metabisolfito è bene utilizzare delle sostanze a base di sali ammoniacali (sottoforma di fosfato biammonico) per favorire la moltiplicazione dei lieviti.

### **- In Bianco**

Differisce da quella in rosso in quanto si preferisce usare delle pigiatrici semplici, perchè subito dopo la pigiatura il mosto viene separato dalle vinacce tramite la torchiatura.

Il mosto viene pertanto immesso nel tino di fermentazione tenendo conto che lo deve sempre riempire solo per i 4/5 e subito dopo l'aggiunta della solforosa bisognerà procedere all'illimpidimento, questa pulitura del mosto viene detta defecazione e serve per eliminare tutte quelle sostanze in sospensione che potrebbero conferire al vino dei gusti cattivi.

In parte la defecazione avviene naturalmente per effetto della gravità, in parte perchè si sfrutta l'effetto sedimentante della bassa temperatura 10°C., oppure perchè si aggiunge un prodotto chiarificante, la bentonite (un'argilla), in dosi di 40-60 gr/Hl.

Dopo circa 12 ore dal trattamento si procede al travaso del liquido illimpidito, a questo punto si favorirà la fermentazione alcolica (aggiungendo fosfato

biammonico e lieviti selezionati) che però dovrà essere alquanto lenta a temperatura controllata di 15-18°C per poter trattenere tutti i profumi e gli aromi dell'uva di partenza. Ecco perchè i migliori vini bianchi provengono dalle regioni del Nord Italia ed Europa (Trentino, Alto Adige, Valle d'Aosta, Germania, Austria, Francia, Svizzera).

#### **- Con macerazione carbonica**

È una particolare tecnica di vinificazione che sfrutta in una prima fase il fenomeno naturale della *fermentazione intracellulare* di uve intere poste in ambiente anaerobico, che avviene ad opera dei sistemi enzimatici dell'acino.

In un secondo tempo, dopo la pigiadiraspatura, il mosto fermenta per azione dei lieviti come avviene durante la *vinificazione tradizionale*.

Questa tecnica riporta in uso antiche pratiche enologiche diffuse in alcune regioni viticole italiane e francesi .

In alcune zone delle Langhe era infatti uso lasciare le uve di Nebbiolo, raccolte in cassette, a *surmaturare (mach)* sotto teli per qualche giorno in anaerobiosi prima della pigiatura.

Altra pratica ricorrente consisteva nel far fermentare il mosto in presenza di acini interi, o solo parzialmente pigiati, per conferire al vino un gusto più fruttato.

Le prime esperienze di vinificazione per macerazione carbonica in Francia si devono a studi di *FLANZY* (1935- direttore della Stazione Enologica di Narbonne), suggeriti da alcune considerazioni del *PASTEUR* (1877).

In Italia la prima razionale vinificazione per macerazione carbonica è stata realizzata da Garino-Canina nel 1943 su uve Nebbiolo.

Il metodo di macerazione carbonica oggi è molto diffuso in varie regioni della Francia come: Chateau-neuf-du pape, Beaujolais, Cote du Rhone, Midi, Provanca, media valle della Garonna, Bandol, Langon, valle del Rodano, etc..

Questo tipo di vinificazione può comportare un certo numero di pratiche e di varianti: infatti, sono possibili tutte le condizioni intermedie fra la vinificazione classica e l'anaerobiosi delle uve intere.

Si possono così avere una macerazione pura ed una non pura (tipica del Beaujolais con vitigno Gamay).

I tipi di vino novello ottenuti con tecniche sopra descritte, sono profondamente diversi, ma entrambi fruttati e con caratteristiche che si distinguono dai vini giovani tradizionali.

È possibile inoltre ottenere vini novelli utilizzando il taglio opportuno tra vino proveniente da macerazione carbonica e vino sottoposto ad elaborazione accelerata, con risultati di armonia e felici equilibri organolettici.

Per conservare a lungo la caratteristica di fruttato, tipica del vino novello, occorre conservarlo a bassa temperatura, cioè non superiore ai 10°C, rallentando così le reazioni chimiche e biochimiche che portano alla perdita dei caratteri organolettici particolarmente richiesti in questo vino (ad es.: idrolisi degli esteri volatili).

Il **vino Novello** è quindi un prodotto nato dall'esigenza di produrre vini rossi giovani di *pronta beva* con caratteristiche particolari, infatti si tratta di un vino gentile, morbido, di insolita fragranza e ricco di aromi singolari derivanti dalla opportuna scelta delle uve e dal tipo di tecnica di vinificazione adottato, si propone quindi al consumatore con tutti quei requisiti organolettici del vino appena svinato, senza però gli inconvenienti di questo, infatti si possono riscontrare i valori acquisiti dal vino durante l'invecchiamento, accanto ai caratteri della giovinezza e dell'adolescenza che con l'invecchiamento andrebbero definitivamente perduti, il **colore** vivo brillante ed invitante è importantissimo e non deve essere molto carico, ma neppure scarso, la migliore tonalità è il rosso tendente al pieno. All'**olfatto** prevalgono odori di frutta fresca o appena appassita; le sensazioni **gusto - olfattive** denotano un'acidità piuttosto contenuta e bilanciata, ed un annullamento della sensazione astringente ed allappante, inoltre deve essere vivace per un giusto contenuto di gas acido carbonico residuo di fermentazione.

Le caratteristiche del vino Novello di fronte alla legge sono le seguenti:

D.M. 10-11-79 integrato con D.M. 6-10-89 che enunciano:

- Il termine di vino Novello può essere riferito ai vini tipici da tavola ad indicazione geografica, ai vini tipici ed ai vini Doc. e Docg, purché riportino l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ed il vino sia imbottigliato entro il 31 Dicembre dell'annata in cui è stata effettuata la vendemmia delle uve.
- Il periodo di vinificazione non può essere inferiore a giorni dieci dall'inizio della vinificazione stessa.
- La data di immissione al consumo, qualora non sia espressamente previsto nei disciplinari di produzione, è fissata alle ore 0.01 del 6 Novembre dell'annata di produzione delle uve dalle quali i vini derivano.
- Nella produzione dei vini novelli deve essere presente, in fase di imbottigliamento, almeno il 30 % di vino ottenuto con macerazione carbonica con uva intera.

- Il titolo alcolometrico volumico totale minimo al consumo deve essere di almeno l'11 % Vol.

- Il limite massimo di zuccheri riduttori residui non deve superare i 10 gr/lit.

Il **vino Beaujolais** era originariamente un vino riservato alle osterie di Lione (definita: "città bagnata dal Rodano, dal Saone e dal Beaujolais") tant'è vero che non veniva imbottigliato, ma venduto direttamente in botte.

Durante l'epoca del Ducato di Borgogna, il Duca di Borgogna Filippo l'Ardito, che, come tutti i borgognoni parteggiava per il Pinot nero e disprezzava il Gamay, considerandone nefasti gli effetti della sua vinificazione, bandì, con un editto del 31 Luglio 1395, il vitigno Gamay, definito "ignobile" nelle sue terre.

Nonostante questo, i vignaioli del Beaujolais riuscirono a salvare il loro vitigno estendendo il mercato a Parigi con i "cru Fleury, Chenas e Brouilly".

Qui però trovarono altri rivali, i produttori di Macon, che, preoccupati della concorrenza, nel 1620 denunciarono il vitigno Gamay come "grandemente nocivo e corrosivo, padre di vini minuscoli e dannosi alla salute".

Anche questa volta i produttori di Beaujolais riuscirono a superare il momento difficile tornando ad incrementare il mercato di Lione.

Nel XVIII° secolo, con l'espansione del commercio fluviale, il Beaujolais riprese la via di Parigi e da allora, grazie anche alla caduta del regime monarchico ed aristocratico che da sempre aveva boicottato il Gamay, divenne sempre più popolare sino a diventare una vedetta del nostro tempo.

Il vitigno è rappresentato dal Gamay che è un'uva nera.

Alcuni gli attribuiscono, come luogo di nascita, il villaggio di Gamay (confinante con il celebre Puligny-Montrachet).

Secondo altri sarebbe stato importato dalla Dalmazia dai legionari dell'imperatore romano Probo.

Si tratta di un vitigno robusto, rustico e precoce che ha trovato nella zona del Beaujolais le condizioni pedoclimatiche ideali per dare il meglio delle sue possibilità.

È da notare che, mentre nella zona del Beaujolais si ottiene un vino di apprezzabile qualità, il Gamay, prodotto e commercializzato con questa denominazione generica in altre zone della Francia, corrisponde invece ad un vino rosso intenso, dal forte profumo, ma estremamente corto in bocca, spesso privo di aroma ed assai fragile.

La zona di produzione è rappresentata dal triangolo sacro del Beaujolais, limitato da Macon, Villefrance, Belleville-sur-Saone, queste zone fanno parte integrante della Borgogna.

È un vinello fresco, gradevole, simpatico e vivace, senza pretese, che ha il vantaggio di poter essere consumato in qualsiasi occasione, quasi come una bibita, ma che ha il difetto, se si eccede, di lasciare un po' mal di testa, a causa del particolare tipo di fermentazione.

## CORREZIONE DEI MOSTI

Uno dei primi controlli che bisogna effettuare sul mosto è la determinazione del grado zuccherino che ci consente di conoscere in anticipo il grado alcolico del futuro vino e quindi di poter intervenire nella sua correzione aumentando od abbassando la concentrazione zuccherina.

L'aumento del grado zuccherino si può ottenere in diversi modi aggiungendo sostanze zuccherine di varia natura, tra queste possiamo annoverare:

- mosti concentrati,
- mosti concentrati e rettificati,
- saccarosio.

Per quest'ultimo edulcorante bisogna stare attenti in quanto la legislazione vigente italiana, a differenza di quella francese e tedesca, ne vieta assolutamente l'uso.

I piccoli vinificatori che producono esclusivamente per autoconsumo possono usarlo in quanto è più facilmente reperibile e di facile utilizzazione. Ne esistono due tipi, quello di barbabietola che viene normalmente utilizzato e quello di canna a grumi non raffinato (pilè), la cui commercializzazione è limitata al periodo vendemmiale. Il secondo è più facilmente solubile ma di costo più elevato.

La concentrazione zuccherina viene normalmente determinata in cantina con il mostimetro Babo o con il rifrattometro.

Nel caso si utilizzi il mostimetro Babo bisogna tener conto che il risultato è espresso in chilogrammi di zucchero per quintale di mosto, pertanto per avere una gradazione più esatta bisognerà adottare la seguente formula che sarà espressa in chilogrammi di zucchero per ettolitro di mosto:

$$Z \% = \frac{\text{grado Babo} + \frac{\text{grado Babo}}{10} - 3}{3}$$

il risultato può così essere moltiplicato per 0,60 per avere la probabile gradazione alcolica.

Nel caso del rifrattometro invece si interpone poco liquido tra i due prismi e si legge nella linea di separazione chiaro-scuro il grado rifrattometrico, attraverso tabelle già predisposte si deduce sia il grado zuccherino che quello alcolico, in alcuni casi si può sapere anche il grado Babo corrispondente.

Queste tabelle sono presentate nelle pagine che seguono.

TABELLA N°1

CORREZIONI DA APPORTARE AL GRADO RIFRATTOMETRICO  
 LETTO A TEMPERATURE DIVERSE DA 20 °C. (Sec. Jaulmes)

TEMP. °C.	MOSTI			CONC.
	10%	20%	30%	
8	-0,6	-0,6	-0,7	-0,8
10	-0,6	-0,6	-0,7	-0,7
12	-0,4	-0,4	-0,5	-0,6
14	-0,3	-0,3	-0,4	-0,4
16	-0,2	-0,2	-0,2	-0,3
18	-0,1	-0,1	-0,1	-0,2
20	0	0	0	0
22	0,1	0,1	0,1	0,2
24	0,2	0,3	0,3	0,4
26	0,4	0,4	0,5	0,6
28	0,6	0,6	0,7	0,8
30	0,7	0,8	0,9	0,9
32	0,9	1	1,1	1,1
34	1,1	1,2	1,3	1,3

TABELLA N° 2

CORREZIONE DA APPORTARE AL GRADO BABO LETTO A  
TEMPERATURE DIVERSE DA 15 e 17,5°C. (Sec. G. Micconi)

TEMPERATURA DI TARATURA		GRADO BABO		
15°C.	17,5°C.	10%	15%	20%
8	10,5	-0,3	-0,35	-0,4
10	12,5	-0,2	-0,3	-0,3
12	14,5	-0,1	-0,2	-0,2
14	16,5	0	-0,05	-0,1
15	17,5	0	0	0
16	18,5	0	0,05	0,1
18	20,5	0,1	0,1	0,2
20	22,5	0,2	0,25	0,3
22	24,5	0,35	0,4	0,45
24	26,5	0,45	0,55	0,6
26	28,5	0,6	0,7	0,75
28	30,5	0,7	0,8	0,85
30	32,5	0,85	0,95	1
32	34,5	1	1,1	1,15
34	36,5	1,1	1,25	1,3

N.B. La tabella è valida anche per le letture al mostimetro Guyot.

TABELLA N° 3

## TAVOLA PER LA CORREZIONE DEI MOSTI CON LO ZUCCHERO

GRADO ZUCCHERINO DEL MOSTO	ALCOL '%	Kg. di zucchero per Hl. o per 15 miriagrammi da aggiungere per ottenere nel vino un grado alcolico di :										
		Z%	BABO	VOL.	8,5	9,0	9,5	10,0	10,5	11,0	11,5	12,0
12,5	12	7,5	1,6	2,4	3,2	4	4,8	5,6	6,4	7,2		
13	12,4	7,81	1,1	1,9	2,7	3,5	4,3	5,1	5,9	6,7	7,5	
13,5	12,8	8,12	0,6	1,4	2,2	3	3,8	4,6	5,4	6,2	7	
14	13,2	8,43	0,1	0,9	1,7	2,5	3,3	4,1	4,9	5,7	6,5	
14,5	13,6	8,75		0,4	1,2	2	2,8	3,6	4,4	5,2	6	
15	14	9,06			0,7	1,5	2,3	3,1	3,9	4,7	5,5	
15,5	14,4	9,37			0,2	1	1,8	2,6	3,4	4,2	5	
16,2	14,9	9,68				0,5	1,3	2,1	2,9	3,7	4,5	
16,6	15,2	10					0,8	1,6	2,4	3,2	4	
17,1	15,6	10,3					0,3	1,1	1,9	2,7	3,5	
17,7	16	10,6						0,6	1,4	2,2	3	
18,2	16,4	10,9						0,1	0,9	1,7	2,5	
18,8	16,9	11,3							0,4	1,2	2	
19,3	17,2	11,6								0,7	1,5	
19,8	17,6	11,9								0,2	1	
20,3	18	12,2										0,5
20,8	18,3	12,5										

TABELLA N° 4

VALORI DENSIMETRICI E RIFRATTOMETRICI DEI MOSTI E  
CONTENUTO PROBABILE IN ZUCCHERO ED ALCOLE OTTENIBILE

Sec. Jaulmes							
BABO	RIFR.	ZUC.	ALCOL	BABO	RIFR.	ZUC.	ALCOL
Kg/ql	%	Kg/Hl	lt/Hl	Kg/ql	%	Kg/Hl	lt/Hl
9,8	11,4	9,70	5,80	15,6	18,2	17,10	10,25
10,1	11,7	10,00	6,00	15,8	18,4	17,35	10,40
10,3	11,9	10,25	6,15	15,9	18,6	17,60	10,55
10,5	12,1	10,50	6,30	16,1	18,8	17,85	10,70
10,7	12,4	10,75	6,45	16,3	19,0	18,10	10,85
10,9	12,6	11,00	6,60	16,5	19,3	18,35	11,00
11,1	12,8	11,25	6,75	16,7	19,5	18,60	11,15
11,3	13,1	11,50	6,90	16,9	19,7	18,85	11,30
11,5	13,3	11,75	7,05	17,1	19,9	19,10	11,45
11,7	13,6	12,00	7,20	17,3	20,1	19,40	11,65
11,9	13,8	12,25	7,35	17,5	20,4	19,65	11,80
12,0	14,0	12,50	7,50	17,7	20,6	19,90	11,95
12,2	14,3	12,75	7,65	17,9	20,8	20,15	12,10
12,4	14,5	13,05	7,85	18,0	21,0	20,40	12,25
12,6	14,7	13,30	8,00	18,2	21,3	20,65	12,40
12,8	15,0	13,55	8,15	18,4	21,5	20,90	12,55
13,0	15,2	13,80	8,30	18,6	21,7	21,15	12,70
13,2	15,4	14,05	8,45	18,8	21,9	21,40	12,85
13,4	15,6	14,30	8,60	19,0	22,1	21,65	13,00
13,6	15,8	14,55	8,75	19,2	22,4	21,90	13,15
13,8	16,1	14,80	9,00	19,4	22,5	22,10	13,25
14,0	16,3	15,05	9,05	19,6	22,7	22,35	13,40
14,2	16,6	15,30	9,20	19,7	23,0	22,60	13,55
14,4	16,8	15,55	9,35	19,9	23,2	22,85	13,70
14,6	17,0	15,80	9,50	20,1	23,4	23,10	13,85
14,8	17,2	16,10	9,65	20,3	23,6	23,35	14,00
15,0	17,4	16,35	9,80	20,5	23,8	23,60	14,15
15,2	17,7	16,60	9,95	20,7	24,0	23,85	14,30
15,4	17,9	16,85	10,10	20,8	24,2	24,10	14,45

## FERMENTAZIONE

Per fermentazione si intende la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in alcool etilico ed anidride carbonica.

Più precisamente possiamo dire che questi non sono i soli componenti prodotti, infatti dalla fermentazione di 100 grammi di zucchero si ottengono:

48-50 gr di alcool etilico

45-47 gr di anidride carbonica (pari a 22 litri di gas in volume)

2- 4 gr di glicerina

1- 2 gr di prodotti secondari tra cui l'acido acetico

e produzione di calore che innalza la temperatura del liquido.

Nella generalità dei casi la fermentazione impiega per svolgersi completamente dai 10 ai 30 giorni durante i quali si possono distinguere due fasi:

- una prima detta **tumultuosa** per la vivacità con la quale avviene e che può durare dai 5 ai 10 giorni;
- ed una seconda che segue e che viene chiamata **lenta** che dura dai 10 ai 15 giorni, nella quale i lieviti trovano sempre maggiori difficoltà ad espletare il loro compito.

Questi lieviti sono passati dal grappolo al mosto durante la pigiatura ed iniziano a moltiplicarsi impiegando come alimenti lo zucchero e le sostanze azotate del mosto stesso, mentre la fonte energetica è rappresentata dall'ossigeno presente nella massa.

Quando l'ossigeno termina i lieviti traggono energia vitale dagli zuccheri trasformandoli in alcool, da questo momento inizia la vera fermentazione.

### ***- Fattori che condizionano la fermentazione***

I fattori fisici e chimici che possono influenzare la fermentazione sono molti, tra questi possiamo annoverare:

#### ***- Temperatura -***

è il fattore fisico più importante in quanto può rallentare ed in alcuni casi bloccare la fermentazione sia per valori alti che per quelli bassi. I valori limite sono rappresentati da 14-14°C e 34-35°C, i valori da considerarsi ottimali invece sono 20-25°C per la moltiplicazione dei lieviti e 25-28°C per la fermentazione tumultuosa nel caso di vinificazione in rosso e 18-20°C per la vinificazione in bianco.

#### ***- Areazione -***

l'ossigenazione della massa serve principalmente per la moltiplicazione dei lieviti e viene soddisfatta attraverso le follature od i rimontaggi.

**- Alcool Etilico -**

è un fattore chimico che può condizionare la fermentazione in quanto può inibire i lieviti ed il loro sviluppo, bisogna però tener conto che i lieviti ed in particolar modo quelli selezionati possono resistere sino a 14 gradi alcolici.

**- Anidride Carbonica -**

può essere un fattore limitante in quanto blocca l'azione dei lieviti, assume questa importanza specialmente nel *methode champenoise* od in autoclave dove si blocca così naturalmente la fermentazione, non è il caso delle nostre vinificazioni.

**- Sostanze nutritive -**

servono attivamente per la nutrizione iniziale dei lieviti, normalmente sono presenti nel mosto, casi di insufficienza possono essere dovuti ad uve stramature, particolarmente danneggiate da *Botrytis* o da uve prodotte su terreni poveri di sostanze nutritive.

**- Interventi durante la fermentazione**

Bisognerebbe seguire l'andamento della gradazione zuccherina almeno ogni 24-48 ore e della temperatura almeno ogni 12 ore, la gradazione dovrebbe essere fatta dopo un rimontaggio in quanto la massa è più omogenea mentre la temperatura dovrebbe essere rilevata primis dello stesso a circa la metà dell'altezza del tino, sarebbe bene riportare questi dati su di un grafico, che consenta di giudicare la regolarità della fermentazione.

Il controllo della temperatura è di estrema importanza in quanto oltre al rischio di arresti di fermentazione si incorre nella produzione di vini che non presentano caratteristiche ottimali specialmente dal punto di vista olfattivo per via di una parziale evaporazione delle sostanze più volatili.

Nel caso di elevate temperature se abbiamo a disposizione dei tini di acciaio o di vetroresina possiamo favorire un ruscellamento sui lati con acqua meglio se a temperatura di 12°C, nel caso invece di tini di legno bisognerà intervenire con ghiaccio, che prima di essere immerso nella massa deve immergersi in sacchi di plastica, per evitare un conseguente anacquamento della massa.

Un altro effetto refrigerante può essere attuato provocando delle

correnti d'aria nell'ambiente specialmente aprendo le finestre situate a Nord.

Tutte queste determinazioni ed attenzioni sono comuni sia alla vinificazione in bianco che a quella in rosso.

Mentre nella vinificazione in bianco non sono necessari altri interventi per la vinificazione in rosso occorre intervenire con operazioni di rimontaggio e svinatura.

#### **- Rimontaggio**

Deve essere effettuato in quanto l'azione dell'anidride carbonica favorisce un graduale affioramento delle vinacce, pertanto bisognerà intervenire per sommergerle nuovamente, questa operazione può essere fatta manualmente con il follatore, asta di legno che presenta nella parte terminale dei pioli contrapposti inseriti perpendicolarmente e su piani diversi, questa operazione deve essere ripetuta da 1 a 4 volte al giorno secondo l'occasione, il tipo di uva, la colorazione finale voluta ed il corpo del vino; oppure attraverso rimontaggi prelevando il liquido della parte sottostante ed inviandolo nella parte sovrastante del tino, sino a spostare un quarto della massa di mosto ad ogni intervento.

### **SVINATURA**

Quando il mosto-vino ha raggiunto l'intensità colorante voluta ed ha perso il gusto di mosto è il momento della svinatura, trasferendo il liquido possibilmente in un'altro recipiente tenendo conto che nella cantina la temperatura dovrebbe ancora essere tra i 18-20°C per non bloccare la fermentazione lenta.

Le vinacce saranno trasferite nel torchio e subito torchiate, il primo vino che fuoriesce dalla soffice torchiatura può essere aggiunto al vino-fiore, quello che viene torchiato con sbarra dovrebbe essere raccolto invece in altro recipiente.

**N.B.:** Le vinacce subito dopo la torchiatura dovrebbero essere allontanate dalla cantina ed al massimo utilizzate per la distillazione di una buona grappa od utilizzate per mettere *dui pevrun suta la rapa*.

### **TRAVASI**

Tre sono i travasi principali che si dovrebbero effettuare:

Il primo una settimana dopo la svinatura che serve ad eliminare gran parte delle fecce che potrebbero conferire odori e gusti cattivi al vino (tra i tanti quello di uova marce).

Il secondo dopo un mese dalla svinatura per allontanare completamente tutte le sostanze che erano ancora in sospensione.

Il terzo tra Gennaio e Febbraio, in alcuni casi dopo aver effettuato una chiarifica della massa con bentonite e gelatina, per preparare il vino all'imbottigliamento.

Durante i primi due travasi la temperatura della cantina deve rimanere costante e cioè almeno di 18°C. Tra questi due ed il terzo invece è bene abbassare la temperatura anche a 4-5°C (il limite di congelamento del vino è di -5°C) in quanto si ha una precipitazione delle sostanze in sospensione in modo più celere. Durante questo travaso si può aggiungere del metabisolfito di potassio in dosi massime di 8-10 gr/Hl di vino oppure possono essere utilizzati dei preparati complessi a base di metabisolfito, ac.citrico e vitamina C per evitare in seguito delle facili ossidazioni del vino.

Tra il secondo ed il terzo travaso inoltre è bene controllare dal punto di vista chimico-biologico-organolettico il nostro vino. Questo controllo può essere esclusivamente fatto da laboratori specializzati.

## COLMATURE

Le basse temperature del periodo invernale normalmente determinano una contrazione della massa nel recipiente, pertanto sono una pratica importantissima in quanto il vino a contatto con l'aria potrà essere soggetto a fenomeni ossidativi e di alterazione di natura microbica quali, la fioretta e lo spunto, che colpiscono prevalentemente vini a moderato contenuto alcolico ed a basso o nullo contenuto di solforosa, queste malattie inoltre sono la corsia preferenziale per lo sviluppo dell'acescenza.

Pertanto bisogna ricordare alcuni punti fondamentali:

- 1 - utilizzo per la colmataura di vini identici ai quali siano state aggiunte dosi di metabisolfito leggermente maggiori e cioè 40-60 gr/Hl;
- 2 - versare delicatamente il vino sino al riempimento dei recipienti;
- 3 - chiudere ermeticamente il contenitore dopo aver aggiunto una pastiglia di antifioretta di idonea misura (tener presente che dovrebbero essere sostituite ogni 20 giorni);
- 4 - eseguire periodicamente le colmature durante tutto l'anno meglio se a scadenza mensile per i contenitori in acciaio e di vetroresina e settimanale per le botti in legno nelle quali si hanno maggiori cali.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Le macchine imbottigliatrici più semplici sono rappresentate da un sifone in gomma o plastica munito di dispositivo per il riempimento a livello costante ed eliminazione della schiuma, dalle imbottigliatrici a vasca e numero variabile di becchi di imbottigliamento si arriva alle linee isobarometriche per spumanti del costo di all'incirca una cinquantina di milioni e con produzioni orarie di diecimila bottiglie.

Sono da abolire le caraffe od i vari imbuti in quanto arieggiano eccessivamente il vino.

Le bottiglie che possono essere usate sono di vari tipi e fattura, al giorno d'oggi hanno una capacità standardizzata di lt 0,10-0,25-0,375-0,50-0,75-1,00-1,50-2,00-3,00-5,00 che possono prendere anche dei nomi particolari:

- <i>Split</i>	0,187	
- <i>Mezza</i>	0,375	
- <i>Bottiglia</i>	0,750	
- <i>Magnum</i>	1,500	(2 bottiglie)
- <i>Jéroboam</i>	3,000	(4 bottiglie)
- <i>Réhoboam</i>	4,500	(6 bottiglie)
- <i>Mathusalem</i>	6,000	(8 bottiglie)
- <i>Salamanazar</i>	9,000	(12 bottiglie)
- <i>Balthazar</i>	12,000	(16 bottiglie)
- <i>Nabuchodonosor</i>	15,000	(20 bottiglie)
- <i>Melchior</i>	18,000	(24 bottiglie)
- <i>Gran Cavit Primato</i>	26,250	(35 bottiglie).

Quelle più comuni sono rappresentate dalla renana generalmente usata per vini bianchi, bordolese per vini rossi e la borgognona per vini bianchi e rossi; per i vini rossi generalmente sono di colore rosso scuro o marrone, per i vini bianchi di colore verde o anche bianche, per gli spumanti sono di colore verde oliva. Questi colori fanno sì che i raggi ultravioletti non penetrino all'interno.

Nel caso che le bottiglie siano nuove basta un'energica lavatura con acqua calda 60°C, mentre nel caso di bottiglie usate si deve preferire un lavaggio con una soluzione di soda caustica al 3-5 % lasciando le bottiglie immerse in una bacinella al fine di eliminare i depositi e le incrostazioni sia interne che esterne, quindi si risciacqueranno in abbondante acqua e si scoleranno sugli appositi sostegni avendo l'avvertenza di evitare il contatto dell'imboccatura con qualsiasi cosa per mantenere la sterilità microbiologica e l'igienicità.

La Tappatura può essere effettuata in diversi modi:

- macchinette a pressione tipo birra;
- guarnizioni in gomma per le suddette;
- tappi in plastica per le suddette;
- tappi a corona;
- tappi di plastica riutilizzabili;
- tappi di sughero.

Mentre per i tipi precedenti non vi sono da dire molte cose, l'unica diversità essenziale è che non lasciano un contatto diretto tra il vino e l'aria esterna, per i tappi in sughero devo spendere alcune parole;

ne esistono tre tipi diversi:

- tappi monopezzo,
- tappi compensati,
- tappi di agglomerato.

I tappi monopezzo sono quelli maggiormente utilizzati nelle nostre piccole cantine anche se il loro costo è più elevato.

I costi variano notevolmente e varia anche la loro qualità; pertanto, bisognerà cercare di scegliere i migliori sia per elasticità sia per misura di larghezza e lunghezza affinché la chiusura sia ottimale e si adattino con facilità al collo della bottiglia.

## **CONSERVAZIONE DEL VINO IN BOTTIGLIA**

La conservazione non è un aspetto di secondaria importanza. Il miglior locale è rappresentato dalla cantina interrata, giustamente umida e con temperatura costante.

La temperatura dovrebbe essere tra i 10°C ed i 15°C.

L'umidità dovrebbe aggirarsi intorno al 65% in quanto umidità superiori favorirebbero il proliferare delle muffe, mentre quelle inferiori il rinsecchimento dei tappi con conseguente minore tenuta.

Le bottiglie dovrebbero essere messe coricate, in quanto il tappo rimanendo sempre umido ha maggiore tenuta, inoltre si può vedere quali chiusure non sono perfette e pertanto o saranno sostituiti i tappi od il vino sarà subito consumato. Dato che si può formare nella bottiglia un leggero deposito, è bene raddrizzare settimanalmente le bottiglie che verranno consumate, affinché il deposito si stabilizzi sul fondo.

## **INVECCHIAMENTO**

Non tutti i vini possono essere invecchiati per lungo tempo, infatti alcuni acquistano con la maturazione mentre altri perdono le caratteristiche iniziali.

Si può affermare che per i vini bianchi il limite massimo è di un anno, mentre per i vini rossi da pasto può essere di 2-3 anni; per i vini superiori rossi si può arrivare anche a 10 anni. Per gli spumanti la conservazione è praticamente nulla quando vengono commercializzati devono essere prontamente consumati, altrimenti si corre il rischio di perdere tutte le qualità originali.

## PULIZIA DEI VASI VINARI

Dopo aver completato tutte le operazioni di cantina dobbiamo rivolgere una particolare attenzione ai contenitori che sono stati completamente svuotati. A seconda del materiale con cui sono costruiti dovremo adottare delle tecniche di lavaggio diverse.

- I contenitori in **cemento vetrificato, vetroresina ed acciaio**, dovranno essere lavati accuratamente con acqua calda in pressione, se sul fondo o sulle pareti dopo questo lavaggio si presentano dei depositi cristallini di tartrati è preferibile impiegare acqua calda e soda al 3-5 %, in questo modo i depositi vengono solubilizzati, oppure sostanze appositamente preparate per questa operazione da ditte specializzate. Questa operazione sarà seguita da più energici risciacqui sino a che l'acqua che fuoriesce non si presenta più saponosa. Per l'utilizzazione delle sostanze sopracitate bisogna cautelarsi le mani e gli occhi con appositi ripari. Dopo il lavaggio i recipienti dovranno rimanere aperti affinché circoli liberamente l'acqua e si asciughino il più presto possibile, per evitare la formazione di batteri e muffe dannosi successivamente al vino.
- Le **botti in legno**, richiedono maggiore attenzione in quanto sono costruite in materiale poroso più facile ricettacolo per muffe e batteri. Bisognerà quindi eseguire più lavaggi con acqua fredda finché questa non fuoriesca pulita. Nel caso di botti con incrostazioni di tartrati il lavaggio può essere eseguito con acqua calda utilizzando spazzoloni rigidi e sostanze detrattanti. A differenza degli altri contenitori molto importante sarà l'asciugatura che si ottiene lasciandoli aperti per diversi giorni (2-4) impiegando all'occasione ventilatori ad aria calda oppure resistenze che verranno introdotte nel fusto e lasciate accese per 24-48 ore a seconda della capienza dello stesso. Dopo l'asciugatura altra pratica importante è la solforazione, che viene eseguita introducendo nel fusto delle micce o dei dischetti di zolfo oppure insufflando direttamente dell'anidride solforosa con delle bombolette, Questa operazione dovrebbe essere ripetuta almeno ogni due mesi. Un'altro sistema di conservazione è costituito dal mantenimento della botte completamente piena di acqua, alla quale sia stato aggiunto metabisolfito in dosi di 200 gr/Hl di capacità. Anche in questo caso sarebbe meglio sostituirla ogni tre mesi con altra fresca, per evitare la putrefazione ricostruendo perciò il livello ottimale di solforosa. In questo modo noi abbiamo sempre le botti in tenuta. Anche esternamente i recipienti devono essere lavati con acqua e metabisolfito al 5 %, in seguito il legno deve, quando è asciutto, essere strofinato con olio di lino cotto, mentre i cerchi in metallo devono essere verniciati con vernici enologiche antiacido per evitarne la corrosione. Queste operazioni garantiscono una lunga vita di esercizio del fusto

anche se la stessa non dovrebbe superare i 25-30 anni.

## ALTERAZIONI E DIFETTI DEI VINI

Fra le numerose cause che predispongono i vini ad alterarsi possiamo ricordare:

- la scadente qualità delle uve, dovuta agli agenti atmosferici o ad attacchi parassitari;
- l'anormale composizione del mosto per l'incompleta maturazione delle uve;
- la cattiva manutenzione dei vasi vinari;
- l'impiego di attrezzi con parti metalliche poco resistenti all'azione corrosiva degli acidi del mosto e del vino;
- le elevate temperature di fermentazione;
- il mancato impiego nella vinificazione dell'SO<sub>2</sub> in dosi adeguate;
- il ritardo o la omissione delle colature e dei travasi.

Queste alterazioni si possono suddividere in:

- 1 - Alterazioni di natura fisico-chimica;
- 2 - Alterazioni di natura enzimatica;
- 3 - Alterazioni microbiche;
- 4 - Difetti, sono delle alterazioni che pur conferendo ai vini odori e sapori sgradevoli non ne modificano la loro composizione chimica.

### *1 - Alterazioni di natura fisico-chimica*

Sono dovute alla presenza nei vini di ferro o rame i quali possono provocare intorbidamenti, precipitazioni ed alterazioni del colore.

**a - Casse ferrica:**

provoca un intorbidamento dopo una sufficiente esposizione all'aria, ciò è dovuto all'azione dell'ossigeno sul ferro che passa dallo stato ferroso (bivalente) allo stato ferrico (trivalente) e quindi come tale si può combinare con i composti del vino e specialmente con lo ione fosforico, solforico e con il tannino, dando così composti insolubili che lentamente precipitano.

Se nei vini si ha precipitazione del fosfato ferrico grazie all'elevata acidità, si avrà la cosiddetta *casse bianca*, mentre se l'acidità è bassa e la precipitazione interessa anche il tannino si avrà la cosiddetta *casse bleu*.

La provenienza del ferro è dovuta in massima parte a tutte le macchine enologiche.

La cura dei vini affetti da questa alterazione può essere la seguente:

- favorire l'ossidazione del ferro con arieggiamenti e successivi raffreddamenti dei vini e successiva chiarifica che eliminerà gran parte del ferro;
- inibire l'insolubilizzazione del fosfato ferrico mediante aggiunta di ac. citrico e di solforosa;
- l'aggiunta di ferrocianuro di potassio detto anche collaggio bleu. Questa pratica però è attuabile esclusivamente da tecnici abilitati del settore in quanto se l'aggiunta di questo composto è superiore alla dose ottimale il ferrocianuro rimane libero nel vino e si può decomporre grazie all'azione degli acidi e del calore liberando acido cianidrico che è un veleno potentissimo.

**b - Casse rameica:**

colpisce generalmente i vini bianchi in bottiglia. Nelle bottiglie si nota un intorbidamento che forma un deposito bruno-rosso che scompare in poche ore se viene agitato all'aria. Questo difetto viene accelerato specialmente con le temperature elevate e quindi durante il periodo estivo.

La cura può essere eseguita nel seguente modo:

- favorire ed accelerare il processo di intorbidamento riscaldando il vino e successivamente chiarificarlo e filtrarlo;
- allontanare il rame dal vino prima dell'intorbidamento e ciò si effettua utilizzando esclusivamente il ferrocianuro di potassio come già detto col ferro.

## 2 - Alterazioni di origine enzimatica

### a - Casse ossidasica:

si ha specialmente quando si vinificano uve affette da marciume, cosicchè si hanno vini che se esposti all'aria tendono ad intorbidarsi ed a imbrunire. L'azione di questa casse è sulle materie coloranti e sui tannini che vengono progressivamente insolubilizzati. Nei vini bianchi il colore tende ad ingiallire se invece è solo di natura chimica si avrà la maderizzazione.

L'agente principale è la *Botrytis Cinerea*, agente della muffa grigia sull'uva.

La cura può essere la seguente:

- preventiva, utilizzando metabisolfito durante la fermentazione;
- curativa, utilizzando appositi prodotti complessi che contengono oltre al metabisolfito anche la vitamina C.

## 3 - Alterazioni di origine microbica

Sono quelle più pericolose per i vini infatti possono portare alla perdita totale del prodotto ed in alcuni casi sono difficilmente correggibili.

Si possono suddividere in:

### a) Trasformazione dell'alcol etilico:

- *FIORETTA*
- *SPUNTO*
- *ACESCENZA*

### b) Trasformazione degli zuccheri:

- *AGRODOLCE*
- *FILANTE*

### c) Trasformazione degli acidi e sostanze azotate:

- *GIRATO*

### d) Trasformazione della glicerina:

- *AMARO*

### e) Difetti dei vini:

- *ODORE DI MUFFA*
- *SAPORE di LEGNO*
- *ODORE di FECCIA*
- *ODORE di IDROGENO SOLFORATO*

## *FIORETTA*

L'aspetto dei vini affetti da questa malattia è caratteristico per il formarsi sulla superficie libera di vegetazioni prima sparse e poi costituenti un velo più o meno spesso. I vini colpiti sono generalmente poveri di alcol ma non ne sono esenti anche quelli con una buona alcolicità. Gli agenti sono rappresentati da dei Blastomiceti appartenenti al genere *Mycoderma*, *Pichia* e *Hansenula*. Sono microorganismi aerobi quindi si sviluppano esclusivamente se la superficie libera è a contatto dell'aria. Il costituente del vino più attaccato è l'alcol etilico che viene ossidato ad anidride carbonica e acqua. Tra gli acidi fissi il più attaccato è l'acido malico. A seguito di questi attacchi il vino diventa piatto ed insipido, il colore se rosso prende riflessi giallognoli.

Per prevenire la fioretta bisogna che i recipienti siano sempre colmi e sia presente una porzione di solforosa libera. Inoltre sulle superfici libere può essere messo dell'olio enologico o delle pastiglie di paraffina intrise di isosolfocianato di allile (essenza di senape) pratiche non possibili nelle cantine industriali perchè vietate.

Per curare si può aggiungere delle piccole dosi di alcol etilico puro facendolo colare lungo le pareti od utilizzare la solforosa.

## *SPUNTO e ACESCENZA*

sono le più pericolose e sono determinate da numerose specie di schizomiceti tra i quali l'*Acetobacter* che ossidano l'alcol etilico in acido acetico provocando così la fermentazione acetica.

Con il termine di spunto si indica la fase iniziale, il vino perde la limpidezza e può anche variare di colore, il sapore si fa disgustoso e se ne modifica l'odore.

È bene parlare di mezzi preventivi in quanto la cura successiva in alcuni casi è inutile.

Tra i metodi preventivi contro lo spunto e l'acescenza troviamo:

- 1 - evitare la vinificazione di uve guaste;
- 2 - l'uso della solforosa in dosi appropriate nella vinificazione anche nelle uve sane;
- 3 - frequenti follature quando si vinifica con le vinacce;
- 4 - periodiche colmature durante la conservazione del vino.

Dal punto di vista curativo si possono curare esclusivamente i vini che abbiano un'acidità volatile inferiore ad 1,00 gr/lt.

### *AGRODOLCE o FERMENTAZIONE MANNITICA*

è caratteristica dei vini giovani e può già iniziare durante la fermentazione tumultuosa. Avviene specialmente nelle zone calde ed i vini rossi sono più colpiti dei bianchi. Il vino colpito si intorbida ed è difficilmente chiarificabile, non cambia di colore, l'odore ricorda quello dell'uva stramatura e sa leggermente di aceto. Chimicamente l'alterazione consiste nella trasformazione dello zucchero indecomposto in mannite.

Questa fermentazione è dovuta a fermenti eterolattici asporigeni anaerobi facoltativi tra i quali il più importante è il *Bacterium mannitoferum*.

Le cause che predispongono alla malattia sono:

- presenza di zucchero residuo,
- poca alcolicità,
- temperature elevate,
- presenza di sostanze azotate,
- scarsa acidità.

Si può prevenire la malattia con i seguenti accorgimenti:

- correzione dell'acidità totale del mosto con aggiunta di acido tartarico,
- impiego della solforosa in vinificazione,
- controllo della temperatura in fermentazione.

La cura si può fare solo all'inizio con tagli con altri vini o con la rifermentazione.

### *FILANTE*

si osserva soprattutto nei vini bianchi poco acidi e poco alcolici e con abbondante contenuto zuccherino.

Il vino diviene prima opalescente poi si fa torbido e vischioso cosicchè alla mescita fila come l'olio, il sapore diventa scipito acre ed amarognolo.

Si previene il filante correggendo l'eventuale deficienza di acidità nel mosto e spingendo a fondo la fermentazione ed infine effettuando travasi a contatto con l'aria.

## *GIRATO*

questa alterazione è nota col nome di sobbollimento e colpisce i vini durante la stagione calda, soprattutto quelli giovani deboli e poveri di alcol e di acidità; sono inoltre colpiti i vini ottenuti da uve guaste e quelli ottenuti in annate fredde e piovose.

Il primo segno del vino girato è dato da un certo scolorimento, sviluppo di bollicine di anidride carbonica intorbidamento e caratteristico odore di vino stravecchio.

Si può prevenire questa alterazione con la cernita delle uve, la correzione dell'acidità dei mosti, l'impiego della solforosa, la conservazione dei vini in cantine fresche ed il travaso prima dei calori estivi.

Per la cura si può utilizzare i soliti composti complessi con solforosa e vitamina C, inoltre si dovrà intervenire anche sull'acidità totale del vino.

## *AMARO*

è un'alterazione poco frequente che interessa soprattutto vini di una certa età.

In questi vini il colore si attenua, l'odore si fa acetoso ed il sapore dapprima insipido diviene amaro.

I trattamenti per prevenire e curare l'amaro sono gli stessi che ho già citato col girato.

## *ODORE di MUFFA*

è conferito al vino dal contatto con recipienti e tubature su cui si siano sviluppati dei miceli fungini. Questo odore può anche essere trasmesso dai tappi o dalle uve ammuffite. Si evita tutto ciò con la massima igiene nella manutenzione dei locali dei recipienti e di tutto ciò che verrà a contatto con il vino.

L'odore di muffa si elimina trattando il vino con olio di vaselina e con il carbone attivo deodorante. In generale si può dire che se ne può impiegare da 2 a 10 gr per lt di vino.

### *SAPORE di LEGNO*

è dato normalmente dalle botti quando non siano ben abbonite. Per esempio i fusti di rovere danno al vino un sapore amarognolo che è ancor più accentuato nei fusti di castagno. A tale scopo si ricorre alla vaporizzazione od al trattamento con soluzione bollente di cloruro sodico al 5 % risciacquando successivamente con acqua pura. Difficilmente però si può eliminare questo difetto.

### *ODORE di IDROGENO SOLFORATO*

si può presentare nei vini al primo travaso ed è determinato dalla presenza nel mosto dello zolfo. Questo per azione dell'idrogenasi si trasforma in acido solfidrico o idrogeno solforato. Quando si ha questo difetto nel vino, se è poco accentuato basta un travaso in piena aria, se è maggiore si può aggiungere al vino una dose di solforosa, la quale reagendo con acido solfidrico darà origine a zolfo.

## DEGUSTAZIONE

Tra le molte definizioni di degustazione riportate sui trattati e sui vocabolari, la più completa è quella data da Ribéreau-Gayon e Peynaud:

*"Degustare vuol dire gustare con attenzione un prodotto di cui si vuole apprezzare la qualità, sottoporlo all'esame dei nostri sensi, in particolare del gusto e dell'olfatto, provare a conoscerlo ricercando i suoi difetti e le sue diverse qualità esprimendole dettagliatamente; significa studiare, analizzare, descrivere, definire, giudicare, classificare".*

Quando vogliamo degustare un vino, dobbiamo sottoporre il prodotto all'esame dei nostri sensi: la vista, l'olfatto ed il gusto; dobbiamo quindi ricorrere alla nostra memoria visiva, olfattiva e gustativa e paragonare ogni stimolo che percepiamo, con i vari stimoli che precedentemente siamo riusciti a cogliere e memorizzare in diversi assaggi.

Il degustatore deve quindi possedere una perfetta conoscenza del vino, dei suoi componenti e delle sensazioni che ogni componente dà.

La degustazione può essere finalizzata a due scopi principali:

1 - Il piacere:

si tratta di una degustazione soggettiva, edonistica, legata alla sensazione più o meno piacevole provata durante l'assaggio e riferita a quel particolare momento.

2 - Il controllo tecnico :

è una degustazione tecnica, obiettiva, in cui il degustatore deve sapere esattamente che cosa vuole rilevare. Questa degustazione è un mezzo d'indagine utilizzata per elaborare, conservare e controllare il vino. Con essa il tecnico è in grado di risalire al passato e prevedere il futuro del vino in esame, grazie ad una buona conoscenza della sua composizione e delle varie fasi di lavorazione.

### **- *Tecnica di degustazione***

Dopo aver versato nel bicchiere una quantità di vino pari a circa un terzo della sua capacità (una trentina di grammi), si afferra il bicchiere per la piattaforma di sostegno e lo si porta all'altezza degli occhi alzandolo ed abbassandolo per poter ben osservare il contenuto (esame "ad oculos").

Successivamente si passa all'esame olfattivo annusando il vino dopo averlo agitato con uno scuotimento rotatorio ampio e lento del bicchiere, in modo da aumentare notevolmente la superficie evaporante (esame "ad nares").

Infine si porta il bicchiere alle labbra (esame gustativo "ad bibendum") e si introduce una piccola quantità di vino nella parte anteriore della bocca, con l'aiuto della lingua si porta il liquido a contatto di tutti i punti sensibili della bocca:

- palato,
- lingua,
- labbra interne,
- gengive.

Aspirando una certa quantità di aria si volatilizzano i vari principi attivi del vino e così si esalta il potere gustativo dello stesso.

Si conclude l'assaggio deglutendo il vino e prendendone in considerazione le sensazioni lasciate.

La pratica di espellere il vino a fine degustazione è consigliabile qualora si dovessero degustare molti campioni. In tale occasione è opportuno neutralizzare il palato tra una degustazione e la successiva con acqua pura, pane, grissini o crackers non salati.

**- Regole da seguire per una corretta degustazione**

Si degusta bene:

- a stomaco vuoto o a circa due ore dalla prima colazione del mattino o dopo aver mangiato cibi leggeri, non forti di gusto;
- in buono stato di salute;
- senza fumare;
- nelle prime ore della mattinata (ore 10-11);
- lavandosi i denti solo con acqua e spazzolino;
- in una stanza con colori tenui;
- con un tavolo bianco;
- con luce incidente non intensa, con emissione di uno spettro continuo come la fiamma di una candela che consente di valutare bene la brillantezza di un vino;
- concentrandosi sul lavoro senza distrarsi;
- senza farsi condizionare o suggestionare;
- se si è tranquilli, senza preoccupazioni o premura;
- se si usano bicchieri appositi di vetro o di cristallo molto sottile, perfettamente trasparente, ben pulito, lavato a mano con detersivi assolutamente neutri o con limone;
- se si tiene il bicchiere stringendo tra le dita la base circolare di appoggio;
- se la mano è perfettamente lavata ed inodore;
- se si versa il vino nel bicchiere in quantità inferiore della sua capacità totale;
- se si agita il bicchiere in senso rotatorio per aumentare la superficie evaporante del vino;
- se si neutralizza il palato tra un assaggio e l'altro con pane, grissini, crackers non salati o con acqua pura;

- se si servono i vini alle seguenti temperature:

bianchi	6 - 10 °C.
rossi	10 - 15 °C.
spumanti	6 - 10 °C.;

- se si usa il seguente ordine di assaggio:

vini bianchi non aromatici,  
vini rosati,  
vini rossi,  
vini aromatici,  
vini speciali,  
vini spumanti,  
vini liquorosi;

- se si assaggiano i vini in scala crescente di invecchiamento;

- se si effettua un assaggio preventivo per mettere a punto l'apparato olfattivo;

- se le sensazioni vengono trascritte immediatamente con l'aiuto di una scheda.

**- Sensazioni riscontrabili nei vini**

### ESAME VISIVO

la vista è il primo senso impiegato nella degustazione. Con questo organo di senso viene giudicato l'aspetto del vino. Le sensazioni visive sono incentrate sulla limpidezza e sul colore.

La limpidezza è un carattere indispensabile per un vino sano e stabile, può essere definita come trasparenza per tutti i raggi luminosi che non vengono assorbiti dal vino.

In funzione del grado di limpidezza un vino può essere definito:

brillante, limpido, chiaro, velato, opalescente, torbido.

Il colore è fattore da cui spesso si può dedurre la qualità del vino.

Esso ci fornisce informazioni sulla sanità e sullo stadio di invecchiamento della bevanda.

Principali caratteristiche del colore sono l'intensità e la tonalità che si possono osservare sia nei vini bianchi che in quelli rossi.

L'intensità colorante può essere espressa con i seguenti aggettivi:

colore pallido, leggero, chiaro, debole, coperto, cupo, intenso, denso, carico, scuro, nero.

La tonalità dipende invece dal tipo di sostanza colorante, dall'acidità e dal pH. Le diverse tonalità di colore nei vini rossi ed in quelli bianchi dipendono sia dall'annata di produzione che dall'evoluzione subita dal vino nel tempo.

Le tonalità dei vini giovani sono i rossi rubino con riflessi violacei, i rosati di tono vivace, i bianchi paglierini - oro con riflessi verdolini.

I vini maturi si presentano rosso rubino con riflessi arancioni, rosati con riflessi arancione e giallo - oro carico nei vini bianchi.

Nei vini vecchi i colori sono invece generalmente smorti per i vini rossi arancio - marrone, scompare la vivacità nei vini rosati e si ha incupimento giallo-ambrato nei vini bianchi.

### *ESAME OLFATTIVO*

L'olfatto è il senso più impegnato nell'assaggio in quanto possiede la capacità di distinguere ed apprezzare quantitativamente e qualitativamente uno spettro infinito di sensazioni. Pur essendo il senso olfattivo estremamente sensibile, esiste una assuefazione agli odori, infatti alcuni leggeri difetti dei vini, con l'abitudine, non si avvertono più.

Le sostanze odorifere vengono percepite in due modi:

- direttamente, in quanto penetrano attraverso il naso (fase inspiratoria);
- indirettamente, attraverso la bocca. Dopo aver raggiunto il fondo della gola, esse risalgono lungo le vie respiratorie fino alle fosse nasali (fase espiratoria).

Con l'olfatto sia in inspirazione che in espirazione vengono riscontrate le seguenti impressioni generali:

- La finezza che è sintomo di eleganza ed armonico equilibrio, discrezione.

Si tratta di un'impressione legata alla personalità del degustatore ed alla sua esperienza;

- L'intensità che esprime l'impressione di forza e potenza odorosa. Dipende dalla qualità e quantità delle sostanze volatili che interessano la mucosa olfattiva. Una forte intensità di profumo o di aroma non sempre sono indice di alta qualità;

- La franchezza che è sinonimo di pulizia, di non interferenza di odori secondari sull'intensità e sulla finezza. Un vino franco è un vino privo di difetti, senza punte disarmoniche o sgradevoli.

Il Ratti suddivide le impressioni olfattive del vino in tre categorie odorose:

- L'aroma che è formato dalle sostanze odorose che provengono direttamente dall'uva (es.: Moscato);

- L'odore che è formato dalle sostanze volatili che hanno origine dall'uva (pre-fermentazione) e da sostanze prodotte secondariamente dalla fermentazione del mosto e rifermentazione dell'uva (es.: l'odore di peperone verde delle uve Cabernet, non percepibile nell'uva);

- Il profumo che è dovuto alle sostanze che si formano dopo il processo fermentativo per esterificazioni, ossidazioni e maderizzazioni.

## *ESAME GUSTATIVO*

La sensibilità gustativa viene classificata in gusto e sapore.

Nel gusto sono interessate solo le quattro zone principali della lingua, mentre nel sapore sono interessate le mucose molli, la volta palatina, le cavità retronasali e l'intera lingua.

I sapori elementari percepibili dalla lingua sono quattro:

- dolce, percepito sulla punta;
- salato, percepito lungo tutto il bordo;
- acido, percepito su una superficie abbastanza estesa lungo il bordo;
- amaro, percepito nella parte posteriore.

Tutte le mucose orali ed il tessuto epidermico centrale della lingua presentano sensibilità tattile, cioè una sensazione meccanica che dà l'impressione della forma e della sostanza:

- fluido, scorrevole, denso, grasso.

Durante l'esame gustativo sono prese in considerazione le seguenti voci:

- Il corpo od estratto che è l'insieme di tutti i componenti del vino, escluso l'alcol, l'acqua ed i componenti volatili. Varia da vino a vino:

leggero e snello nei bianchi,

medio nei rossi da pasto,

gran corpo in vini da invecchiamento;

- L'armonia che è la giusta proporzione e l'equilibrio tra i vari componenti;

- L'intensità che è una accentuazione delle caratteristiche organolettiche e nel gusto si associa alla persistenza della sensazione.

Un vino tanto è più pregiato tanto più il suo complesso aromatico dura in bocca e nelle cavità retronasali (da 1 - 2 secondi sino ad oltre 11 secondi). Non sempre una forte intensità è un grande pregio, ma una scarsa intensità è sempre un fattore negativo.

- Il retrogusto è rappresentato dalle sensazioni che si possono percepire dopo la fase di deglutizione o di espulsione del vino e che sono differenti da quelle recepite e valutate attraverso il loro grado di persistenza.

Con retrogusto si intende quindi una sensazione generalmente difettosa.

Questa proprietà può essere positiva quando è il prolungamento delle sensazioni generali.

## CLASSIFICAZIONE DEI VINI

I vini si possono distinguere in tre categorie principali:

- Vini da taglio;
- Vini da pasto;
- Vini speciali.

Queste tre categorie si possono poi suddividere in sottogruppi, come risulta sommariamente dal seguente prospetto:

### - VINI DA TAGLIO:

- Da taglio: sono ricchi di estratto, di colore e di alcol. Sono quasi tutti rossi. (i vini di Barletta, Cerignola, Lecce, Squinzano, Pachino e del Vulture);
- Da mezzo taglio: Sono quelli ricchi di uno dei tre fattori suddetti, ma poveri di uno o di ambedue i rimanenti (i vini del Salernitano, delle Puglie, di Milazzo ed il Raboso del Piave).

### - VINI DA PASTO:

- Comuni: Sono vini a Denominazione Regionale prodotti nella annata, senza requisiti particolari e con gradazione alcolica intorno al 10 - 11 %;
- Finj: Sono vini a D.O.C. con caratteri organolettici ben definiti e con grado alcolico di 11,5 - 12,5 %;
- Superiori: Sono vini che si distinguono per maggiore corpo, sempre invecchiati oltre un anno perchè migliorano col passare del tempo. Sono vini a D.O.C. ed alcuni di essi a D.O.C.G., con gradazione alcolica oltre i 12,5 %.

### - VINI SPECIALI:

- Secchi: tipo Vernaccia riserva secco;
- Dolci: Liquorosi aromatici artificiali (Aleatico, Moscato, etc.);  
Liquorosi aromatici naturali (Vinsanto, Passito, etc.);
- Conciati: tipo Marsala;
- Aromatizzati: tipo Vermouth;
- Spumanti: Naturali: a fermentazione in autoclave (Charmant);  
a fermentazione in bottiglia (Champenoise);

Artificiali: gassati artificialmente.

I vini possono anche essere suddivisi in base alla concordanza con le varie pietanze:

Per antipasti

- Bianchi secchi leggeri (Albana, Orvieto, Capri, etc.);
- Rossi per insaccati (Grignolino, Dolcetto, Chianti, Lambrusco, etc.)

Per minestre

- Bianchi sempre, morbidi ma generosi (Orvieto, Malvasia, Pinot bianco, Traminer, etc.);

Per pastasciutta al sugo

- Rossi giovani (Chianti, Grignolino, Bardolino, etc.);

Da pesce

- Bianchi o a volte rosati (Prosecco, Soave, Vernaccia di San Gimignano, Verdicchio di Jesi, Frascati, Chardonnay, Favorita, Arneis, etc.), questi vini sono anche adatti per pietanze fritte;

Per carni in umido

- Rossi (Freisa, Sangiovese, Valpolicella, Lambrusco, etc.);

Da arrosto

- Carni bianche: Rossi meno robusti (Gattinara, Inferno, Chianti, Sangiovese, etc.);
- Carni rosse, cacciagione: Rossi di corpo invecchiati (Barolo, Barbaresco, Barbera, Aglianico del Vulture, Cirò, Chianti classico, etc.)

Per formaggio

- Rossi o rosati superiori con i tipi dolci e rossi da arrosto con i tipi piccanti;

Per frutta

- Spumanti, vini bianchi semidolci, vinsanto;

Per dessert

- Spumanti dolci o semiseccchi (Asti spumante etc.);
- Vini liquorosi e conciatati (Moscati, Erbaluce passito, Aleatico, Marsala, Vinsanto, Recioto, etc.).

**- PIEMONTE -**

***Superficie vitata Ha 36.900 13,07 % di quella italiana***  
***ql di uva prodotta 1.738.000 12,38 % di quella italiana***  
***hl di vino prodotti 1.256.000 12,87 % di quella italiana***

Misure antiche: Brenta lt 50, Miriagrammo Kg 10

## UVE E VINI BIANCHI DEL PIEMONTE

### - ARNEIS -

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, a forma orbicolare - pentagonale, normalmente trilobata spesso con accenni a cinque lobi.

Grappolo di grandezza media o medio-piccola (15-17 cm) compatto di forma conica o piramidale, alato, corto; peduncolo verde, corto.

Acino di grandezza media (12-18 mm) di forma ellissoidale con peso di 1,60 gr, con buccia consistente e pruinosa, di colore giallo-verdastro, giallo - grigiastro se esposto al sole, con polpa succosa e sapore semplice.

I principali sinonimi sono *Bianchetto* o *Bianchetta* (di Alba) e *Nebbiolo bianco*.

Le zone di coltura in Piemonte sono i 19 Comuni del Roero (area alla sinistra del fiume Tanaro in terreni sabbiosi) e le Langhe (terreni calcareo-argillosi) zone site nella provincia di Cuneo.

Produttività buona e costante, scarsa sulle femminelle.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (fine Settembre).

Vini prodotti: **Roero Arneis,**  
**Langhe Arneis;**

Schede descrittive:

#### - Roero Arneis:

Vino Doc. con Dpr. 03-01-89;

Vitigno: Arneis al 100 %;

Gradazione alcolica minima 10,5 %;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere prodotto anche sottoforma di spumante;

Colore giallo paglierino tenue, con eventuali riflessi ambrati;

Profumo delicato, fresco, erbaceo;

Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, erbaceo;

**- Langhe Arneis:**

Vino Doc. con Dpr. n° 283 del 22/11/94;  
Zona di origine: 31 comuni della provincia di Cuneo;  
Vitigno Arneis al 100 %;  
Gradazione alcolica minima 10,5 % Vol;  
Acidità totale minima 4,5 per mille;  
Colore paglierino;  
Odore caratteristico fine intenso;  
Sapore asciutto, fresco e delicato.

Dal punto di vista enogastronomici è un buon vino per antipasti gentili e da tutto pasto senza selvaggina, ottimo con pesce d'acqua dolce, temperatura d'uso 8-10 °C.

## - CHARDONNAY -

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza a forma orbicolare intera o con accenno a tre lobi.

Grappolo di media grandezza (138 gr) abbastanza corto con forma piramidale sempre alato.

Acino di grossezza media (12 mm) di forma arrotondata di colore giallo ambrato mediamente pruinoso, la polpa non è colorata, è succosa con sapore da leggermente aromatico a leggermente moscato.

Principali sinonimi: sono quasi tutti di origine francese; fra i più frequenti si ricordano: *Chardenet, Chaudenet, Chaudenay, Pinot blanc Chardonnay, Noireu blanc, Arnoisson, Maconnais, Aubain, Auvernat blanc, Auxois blanc, Petite Sainte Marie, Weiss Klewener, Weiss Elder, Weiss Silber, Weiss Burgunder*; in Italia viene anche detto *Pinot Giallo* per riconoscerlo dal Pinot Bianco che viene anche detto Pinot Verde. Una certa introduzione di questo vitigno in provincia di Cuneo si deve al Generale Conte Emilio di Sambuy nelle sue proprietà di Lesegno all'incirca verso il 1820, questi Chardonnay erano di provenienza francese.

Produttività molto abbondante e regolare.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione precoce o media (prima seconda decade di Settembre)

Vini prodotti: **Langhe Chardonnay,**  
**Piemonte Chardonnay;**

Schede descrittive:

### - Langhe Chardonnay:

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Zona di origine: 94 comuni della provincia di Cuneo;

Vitigno Chardonnay al 100 %;

Gradazione alcolica minima: 10,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille

Colore paglierino chiaro con sfumature verdognole;

Odore leggero con profumo caratteristico;

Sapore secco, vellutato, morbido ed armonico.

**- Piemonte Chardonnay:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Zona di origine:140 comuni della provincia di Alessandria, 117 di quella di Asti e 95 di quella di Cuneo;

Vitigno Chardonnay almeno all 85 %;

Gradazione alcolica minima 10,5 % Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore paglierino chiaro con sfumature verdognole;

Odore leggero con profumo caratteristico;

Sapore secco, vellutato, morbido ed armonico.

Dal punto di vista enogastronomico sono ottimi vini da tutto pasto o per antipasti gentili, vanno bene con minestre e pietanze di pesce. Temperatura d'uso 8 - 10 °C.

**- CORTESE -**

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza a forma da pentagonale ad orbicolare, con 5 o 7 lobi, spesso asimmetrica.

Grappolo medio-grande, conico con ali sviluppate, spargolo, peduncolo lungo, verde-giallastro.

Acino medio-grande sferoidale, buccia sottile molto pruinosa, di colore bianco-giallastro, dorato se esposto al sole, sapore semplice. Non ha ne sinonimi ne omonimi.

Le zone di coltura sono nella provincia di Asti, soprattutto sulla destra del Tanaro e nella provincia di Alessandria.

Produttività elevata e costante, presente anche sulle femminelle;

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile);

Epoca di maturazione medio-precoce (seconda-terza decade di Settembre);

Vini prodotti: **Cortese dell'Alto Monferrato,  
Gavi o Cortese di Gavi,  
Colli Tortonesi Cortese,  
Piemonte Cortese;**

Schede descrittive:

**- Cortese dell'Alto Monferrato:**

Vino Doc. con Dpr. 20-07-79;

Zona di origine: 32 comuni nella provincia di Asti e 50 comuni in quella di Alessandria;

Vitigno Cortese, è ammessa la presenza di altre uve bianche, escluse le aromatiche, sino ad un massimo del 15 %;

Gradazione alcolica minima 10 % vol;

Acidità totale minima 6 per mille;

Esistono anche i tipi spumante e frizzante;

Colore paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;

Profumo caratteristico, delicato, molto tenue non persistente;

Sapore asciutto, armonico, sapido e gradevolmente amarognolo.

**- Gavi o Cortese di Gavi:**

Vino Doc. con Dpr. 26-06-76;  
Zona di origine: 11 comuni della provincia di Alessandria intorno a Gavi;  
Vitigno Cortese al 100 %;  
Gradazione alcolica minima 10,5 % vol;  
Acidità totale minima 5 per mille;  
Esistono anche un tipo spumante ed uno frizzante;  
Colore paglierino più o meno tenue;  
Profumo delicato, caratteristico;  
Sapore asciutto, gradevole, di gusto fresco ed armonico.

**- Colli Tortonesi Cortese:**

Vino Doc. con Dpr. 09-10-73;  
Zona di origine: 50 comuni della provincia di Alessandria attorno a Tortona;  
Vitigno Cortese al 100 %;  
Gradazione minima alcolica 10 % Vol;  
Acidità totale minima 5,5 per mille;  
Esiste anche nel tipo spumante con gradazione alcolica complessiva minima di 11,5 %;  
Colore giallo-paglierino chiaro con riflessi verdognoli;  
Profumo delicato, gradevole e con persistente profumo caratteristico;  
Sapore secco, fresco, leggero, con una punta di amaro di mandorla;

**- Piemonte Cortese:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;  
Zona di origine: 140 comuni della provincia di Alessandria, 117 comuni di quella di Asti e 95 di quella di Cuneo;  
Vitigno Cortese per almeno l'85 %;  
Gradazione alcolica minima 10,0 % Vol;  
Acidità totale minima 5 per mille;  
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
Odore delicato gradevole persistente;  
Sapore fresco secco piacevole.

Dal punto di vista enogastronomico sono ottimi vini per antipasti gentili e da tutto pasto, senza selvaggina di pelo, sono accettabili i tartufi. Vanno bene con minestre e pietanze di pesce, temperatura d'uso 8 - 10 °C.

**- ERBALUCE -**

Scheda ampelografica:

foglia medio-grande orbicolare,  
quinquelobata.

Grappolo di media grandezza, cilindrico con una o due ali pronunciate, un poco allungato, peduncolo di media lunghezza, verde.

Acino medio o medio-grande (2,40 gr), sferoidale, buccia mediamente pruinosa, di colore giallo-verdastro, rosato se esposta al sole, sapore semplice.

Principali sinonimi: *Greco* nel novarese.

Le zone di coltura sono i 31 comuni del Canavese in provincia di Torino, sui colli che circondano il lago di Viverone, parzialmente in provincia di Vercelli con 4 comuni e con il nome di *Greco* nel novarese.

Produttività elevata ma non sempre costante, le femminelle sono poco fertili.

Epoca di germogliamento medio precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (fine Settembre).

Vino prodotto: **- Erbaluce di Caluso o Caluso:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 09-07-67;

Vitigno Erbaluce al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 6 per mille;

Colore giallo paglierino;

Profumo vinoso, fine, caratteristico;

Sapore secco, fresco, caratteristico;

Dal punto di vista enogastronomico può andare bene per molti pasti completi, in particolare antipasti gentili, risotti di rane, funghi, pollame, carni bianche, pesce di acqua dolce e di mare. Temperatura d'uso 10 °C.

**- FAVORITA -**

Scheda ampelografica:

foglia medio-grande, pentagonale,  
quintelobata.

Grappolo medio-grosso o medio (15 cm) generalmente piramidale, ma anche cilindrico; mediamente spargolo; semplice con una o due ali.

Acino medio-grosso di forma regolare, sferoidale; buccia spessa pruinosa di colore giallo ambrato intenso; polpa leggermente croccante con succo incolore di sapore neutro.

Non esistono ne sinonimi ne omonimi:

Le zone di coltura interessano la provincia di Cuneo.

Produttività abbondante e costante, le viti più vigorose hanno tendenza a fruttificare anche sulle femminelle.

Epoca di germogliamento: Precoce (prima decade di Aprile);

Epoca di maturazione: Medio-precoce (terza decade di Settembre, prima decade di Ottobre).

Vino prodotto: **- Langhe Favorita,**

con le seguenti indicazioni geografiche:

**di Cossano Belbo e Rocchetta Belbo,**

**di Corneliano,**

**di Veza;**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigno: Favorita al 100 %;

Zona di origine: 94 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 10,5 % Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore paglierino;

Odore caratteristico e delicato;

Sapore secco, con retrogusto amarognolo.

Dal punto di vista enogastronomico è un ottimo vino da pasto normale utilizzabile tutti i giorni. Temperatura d'uso 10 - 12 °C.

## VINO DERIVANTE DA PIU' VITIGNI BIANCHI

### - Langhe Bianco:

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigni: tutti quelli bianchi ammessi e raccomandati nella sola provincia di Cuneo;

Zona di origine: 94 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 10,5 %;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Colore bianco paglierino più o meno intenso;

Odore delicato fine intenso;

Sapore delicato ed armonico.

Dal punto di vista enogastronomico è un ottimo vino da pasto normale utilizzabile tutti i giorni. Temperatura d'uso 10 - 12 °C.

•

## UVE E VINI ROSSI DEL PIEMONTE

### - BARBERA -

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media pentagonale  
quinquelobata.

Grappolo medio per lo più piramidale a volte cilindrico, sempre compatto.

Acino medio ellissoidale (2,50 gr), regolare con buccia pruinosa di colore blu intenso sapore semplice, acidulo.

Principali omonimi: *Barbera 'd Davi* e la *Barbrassa* (del pinerolese e della bassa Val di Susa) che non vanno confusi con il Barbera. La *Barbera riccia* che è da considerarsi barbera con evidenti patologie virali ed i *Barberun* che sono varianti genetiche della Barbera.

Le zone di coltura interessano le provincie di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino e di tutto l'arco pedemontano inclusi il Canavese, il vercellese ed il novarese.

Produttività buona e costante che può essere rilevante anche sulle femminelle.

Epoca di germogliamento medio precoce (seconda decade di Aprile);

Epoca di maturazione media (prima decade di Ottobre)

Vini prodotti con Barbera al 100 %:

		<b>Barbera d'Alba, Barbera</b>
<b>d'Asti;</b>	con altri vitigni:	
<b>Monferrato,</b>		<b>Barbera del</b>
<b>Tortonesi Barbera,</b>		<b>Colli</b>
<b>Cantavenna,</b>		<b>Gabbiano, Rubino di</b>
<b>Barbera;</b>		<b>Piemonte</b>

Schede descrittive:

**- Barbera d'Alba:**

Vino Doc. con Dpr. 27-05-70

Zona di origine i 54 comuni nelle Langhe alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro nella provincia di Cuneo;

Vitigno Barbera al 100 %;

Gradazione alcolica minima 12,0 % Vol;

Acidità totale minima 6 per mille.

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica minima è di 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in azienda per almeno 1 anno;

Colore rosso rubino intenso da giovane, con tendenza al granato dopo l'invecchiamento;

Profumo vinoso, intenso, caratteristico, delicato che ricorda il lampone, la mora e la prugna;

Sapore asciutto di corpo di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico. Dopo adeguato invecchiamento il gusto si fa pieno ed armonico.

**- Barbera d'Asti:**

Vino Doc. con Dpr. 09-01-79;

Zona di origine i 169 comuni di cui 118 in provincia di Asti e 51 in quella di Alessandria;

Vitigno Barbera al 100 %;

Gradazione alcolica minima 12,0 % Vol;

Acidità totale minima 6 per mille

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica minima è di 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso rubino intenso da giovane e tendente al rosso granato dopo l'invecchiamento;

Profumo vinoso caratteristico;

Sapore asciutto o anche leggermente amabile, di corpo, con adeguato invecchiamento diventa più armonico, gradevole e di gusto pieno.

**- Barbera del Monferrato:**

Vino Doc. con Dpr. 09-01-70;

Zona di origine i 215 comuni di cui 118 in provincia di Asti e 97 in quella di Alessandria;

Vitigno: Barbera (85-90 %), Freisa e/o Grignolino e/o Dolcetto (10-15 %);

Gradazione alcolica minima 12,0 % Vol;

Acidità totale minima 6 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando ha una gradazione di almeno 12,5 % Vol ed è stato invecchiato per almeno 2 anni in Azienda a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso vivo più o meno intenso;

Profumo vinoso;

Sapore asciutto, a volte leggermente abboccato, acidulo, mediamente di corpo, talvolta vivace.

**- Colli Tortonesi Barbera:**

Vino Doc. con Dpr. 09-10-73;

Zona di origine i 30 comuni della provincia di Alessandria facenti capo a Tortona;

Vitigno: Barbera (85 %), Freisa e/o Bonarda (15 %);

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 6 per mille;

Può essere denominato *Superiore* se la gradazione alcolica supera i 12,5 % Vol ed è invecchiato in Azienda per almeno 2 anni (di cui uno in botte) a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve.

Colore rosso rubino piuttosto carico, con l'invecchiamento questa colorazione si attenua assumendo dei riflessi granata;

Profumo gradevolmente vinoso persistente e caratteristico;

Sapore secco, fresco, vivace, sapido e robusto che con l'invecchiamento diventa pieno, rotondo ed armonico.

**- Gabbiano:**

Vino Doc. con Dpr. 15-07-83;  
Zona di origine i comuni di Gabbiano e Moncestino in provincia di Alessandria;  
Vitigno: Barbera (90-95 %) e Freisa o Grignolino (5-10 %);  
Gradazione alcolica minima 12,0 % Vol;  
Acidità totale minima 5 per mille;  
Può essere denominato *Riserva* quando la gradazione supera i 12,5 % Vol ed è stato invecchiato per 2 anni in Azienda;  
Colore dal rosso rubino intenso al rosso granato a seconda dell'invecchiamento;  
Profumo vinoso e caratteristico dopo l'invecchiamento;  
Sapore asciutto, armonico e di giusto corpo.

**- Rubino di Cantavenna:**

Vino Doc. con Dpr. 09-01-70;  
Zona di origine i comuni di Gabbiano, Moncestino, Villarmiroglio e Camino nella provincia di Alessandria;  
Vitigno: Barbera (75-90 %), Freisa e/o Grignolino (25-10 %);  
Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;  
Acidità totale minima 6 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio fino al 31 Dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;  
Colore rosso rubino chiaro con riflessi granata;  
Profumo vinoso gradevole e caratteristico;  
Sapore asciutto armonico e pieno.

**- Piemonte Barbera:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;  
Zona di origine: 140 comuni in provincia di Alessandria, 117 in quella di Asti e 95 in quella di Cuneo;  
Vitigno: Barbera almeno l'85 %;  
Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;  
Acidità totale minima 5 per mille;  
Colore rosso più o meno intenso;  
Odore vinoso caratteristico;  
Sapore asciutto, di buon corpo, talvolta vivace.

Per tutte le Barbere gli accoppiamenti enogastronomici possono essere i seguenti:  
possono accompagnare l'intero pasto, per quelle invecchiate va bene l'accoppiamento con primi sapidi, con secondi di carne anche di maiale e con i formaggi stagionati.  
Temperatura d'uso 16°C.

**- BONARDA -**

Scheda ampelografica:

foglia di media dimensione, da cuneiforme a pentagonale con 3 o 5 lobi assai poco pronunciati.

Grappolo medio-grande, piramidale allungato con ali ben sviluppate, mediamente spargolo.

Acino medio-piccolo (1,90 gr), ellissoidale corto, buccia consistente pruinosa e di colore blu nero.

Principali sinonimi *Bonarda di Chieri, del Monferrato o dell'Astigiano.*

Omonimi: *Bonarda di Gattinara, Novarese, di Cavaglià (Uva rara), di Rovasenda (Croatina).*

Produttività media, sovente si hanno dei fenomeni di acinellatura e di colatura, scarsa sulle femminelle.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione media (seconda decade di Settembre inizio di Ottobre).

Vino prodotto: **Piemonte Bonarda:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigno: Bonarda per almeno l'85 %;

Zona di origine: 140 comuni della provincia di Alessandria, 117 comuni della provincia di Asti e 95 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione Alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino intenso;

Odore intenso e gradevole;

Sapore secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace o frizzante.

Dal punto di vista enogastronomico è un vino da bersi giovane, va bene per tutto il pasto, con tortelloni, carni arrosto, cacciagione, bagna cauda. Temperatura d'uso 18°C.

## - BRACHETTO -

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, orbicolare, intera, più raramente trilobata.

Grappolo di media grandezza o medio-piccolo, cilindrico, alato talora con un'ala lungamente pedunculata, un poco allungato, mediamente compatto, peduncolo di media lunghezza, verde.

Acino medio (2,20 gr), ellissoidale corto, buccia consistente, mediamente pruinosa, di colore tra il blu ed il nero violaceo; sapore aromatico.

Vi sono molti omonimi coltivati con il nome di Brachetto, alcuni a frutto aromatico altri a sapore semplice; alcuni esempi sono: il *Brachetto del Roero*, di *Nizza Monferrato*, *Migliardi* o i *Brachet del Canavese*, di *Nizza Marittima*, etc.

Produttività contenuta e trascurabile sulle femminelle.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione precoce (tra la prima e la seconda decade di Settembre).

Vini prodotti: **Brachetto d'Acqui**,

**Piemonte Brachetto;**

Schede descrittive:

### - Brachetto d'Acqui:

Vino Doc. con Dpr. 13/08/69;

Vitigno: Brachetto (90 %), Aleatico e/o Moscato nero sino ad un massimo del (10 %);

Zona di origine: 18 comuni della provincia di Asti ed 8 in quella di Alessandria;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol di cui almeno il 6 % Vol in alcol svolto;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere prodotto anche sottoforma di spumante con le stesse caratteristiche, salvo quelle derivanti dalla spumantizzazione.

Colore rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato;

Profumo con aroma di muschiato, molto delicato;

Sapore dolce morbido, delicatamente frizzante con spuma più o meno abbondante e persistente.

**- Piemonte Brachetto:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigno: Brachetto al (85 %), altri vitigni a bacca rossa raccomandato o autorizzati (15 %);

Zona di origine: i 140 comuni della provincia di Alessandria, i 117 comuni della provincia di Asti e i 95 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol. di cui svolto almeno 6,0 % Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato;

Odore caratteristico con delicato aroma di muschiato;

Sapore delicato più o meno dolce, talvolta frizzante.

Accostamenti enogastronomici: vini da tutto pasto prediligono piatti delicati non molto piccanti e formaggi freschi. Temperatura d'uso 8-10°C.

**- DOLCETTO -**

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media, pentagonale,  
per lo più quinquelobata.

Grappolo medio più o meno spargolo, piramidale, piuttosto lungo (18-20 cm),  
alato con una o due ali.

Acino di grandezza media (12 mm) di forma rotonda ma non sempre costante,  
di colore blu-nero o blu nero-violetto con polpa debolmente colorata, sapore semplice.

I principali sinonimi sono l'*Ormeasco* ad Ormea e Pieve di Teco.

I principali omonimi sono il *Dolcetto di Boca* che è una cultivar di interesse  
locale nel novarese.

Le zone di coltura interessano la provincia di Cuneo (Langhe e circondario di  
Ormea), di Asti (principalmente nel Monferrato sulla destra del Tanaro) e di  
Alessandria (Ovada, Acqui e Tortona).

Produttività generalmente elevata, alcune volte irregolare in quanto il grappolo  
è soggetto a cascola precoce degli acini che nelle zone non vocate può anche essere  
abbondante.

Epoca di germogliamento medio-precoce (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (terza decade di Settembre).

Vini prodotti: **Dolcetto d'Acqui,**

**Dolcetto d'Alba,**

**Dolcetto d'Asti,**

**Dolcetto delle Langhe Monregalesi,**

**Dolcetto di Diano d'Alba,**

**Dolcetto di Dogliani,**

**Dolcetto d'Ovada,**

**Langhe Dolcetto;**

Schede descrittive:

**- Dolcetto d'Acqui:**

Vino Doc. con Dpr. 01-12-72;

Zona di origine i 23 comuni della provincia di Alessandria attorno ad Acqui Terme;

Vitigno: Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica è di almeno 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rubino intenso con tendenza al rosso mattone per quello Superiore;

Profumo vinoso, delicato e caratteristico;

Sapore asciutto, morbido e gradevolmente mandorlato od amarognolo;

**- Dolcetto d'Alba:**

Vino Doc. con Dpr. 06-07-74;

Zona di origine i 35 comuni di collina nelle Langhe alla destra del fiume Tanaro nella provincia di Cuneo ed il comune di Coazzolo in provincia di Asti;

Vitigno: Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica è di almeno 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso rubino tendente al violaceo nella schiuma;

Profumo vinoso, gradevole e caratteristico, ricorda soprattutto la ciliegia;

Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo di moderata acidità di buon corpo, armonico.

**- Dolcetto d'Asti:**

Vino Doc. con Dpr. 10-06-76;

Zona di origine i 24 comuni della provincia di Asti nel cosiddetto Alto Monferrato;

Vitigno: Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica è di almeno 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso rubino vivo;

Profumo vinoso gradevolmente caratteristico;

Sapore asciutto vellutato armonico e di moderata acidità.

**- Dolcetto delle Langhe Monregalesi:**

Vino Doc. con Dpr. 06-07-74;

Zona di origine gli 11 comuni nelle Langhe Monregalesi attorno a Mondovì nella provincia di Cuneo;

Vitigno Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica è di almeno 12,0 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno;

Colore rosso rubino vivo;

Profumo vinoso gradevole caratteristico;

Sapore asciutto, gradevole, amarognolo, di moderata acidità e di discreto corpo.

**- Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'alba:**

Vino Doc. con Dpr. 03-05-74;

Zona di origine l'intero territorio del comune di Diano d'Alba nella provincia di Cuneo;

Vitigno Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica raggiunge i 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in Azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve. La sua denominazione può essere sia Dolcetto di Diano d'Alba che Diano d'Alba;

Colore rosso rubino;

Profumo vinoso, gradevolmente caratteristico;

Sapore asciutto, gradevolmente con gusto di mandorla, di moderata acidità, di buon corpo ed armonico.

**- Dolcetto di Dogliani:**

Vino Doc. con Dpr. 26-06-76;

Zona di origine i 9 comuni nelle Langhe che attorniano Dogliani nella provincia di Cuneo;

Vitigno Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica raggiunge i 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso rubino tendente al violaceo;

Profumo vinoso gradevole caratteristico;

Sapore di moderata acidità, asciutto, amarognolo, delicato, gradevole, di discreto corpo ed armonico.

**- Dolcetto di Ovada:**

Vino Doc. con Dpr. 01-09-72;

Zona di origine i 22 comuni in provincia di Alessandria che attorniano Ovada ed a ridosso dell'Appennino Ligure;

Vitigno Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,5 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere denominato *Superiore* quando la gradazione alcolica raggiunge i 12,5 % Vol ed è stato invecchiato in azienda per almeno 1 anno a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

Sapore asciutto, morbido, armonico, gradevolmente con gusto di mandorla o amarognolo;

**- Langhe Dolcetto:**

Vino Doc. con Dpr del 22/11/94;

Zona di origine: 94 comuni della provincia di Cuneo;

Vitigno Dolcetto al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino;

Odore vinoso, caratteristico, gradevole;

Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico.

Per tutti i Dolcetti possono essere valide le seguenti indicazioni enogastronomiche: possono accompagnare tutte le portate di un pasto, pertanto dagli antipasti al dolce, specialmente per quelli di origine piemontese quali i bunet o le torte di nocciole (tonda e gentile delle langhe).

È un vino anche adatto per uno spuntino o la cosiddetta merenda sinoira. Temperatura d'uso 16°C.

**- FREISA -**

Scheda ampelografica:

foglia medio-piccola, cuneiforme, trilobata  
o quinquelobata.

Grappolo di media grandezza, cilindrico allungato, con un'ala spesso lungamente pedunculata, spargolo, peduncolo lungo verde.

Acino medio- piccolo (1,60 gr), ellissoidale o ellissoidale corto, buccia consistente, pruinosa, di colore blu nero, sapore semplice.

I principali sinonimi sono la *Freisa di Chieri*, la *Monferrina* o *Munfrina*.

I principali omonimi sono la *Freisa grossa* o *Freisa di Nizza* che è il nome con cui viene indicata la Neretta cuneese in gran parte della provincia di Torino. A Carema la *Freisa blu* è cultivar diversa dalla Freisa.

Produttività di media entità, talora soggetta a colatura, femminelle fertili.

Epoca di germogliamento medio tardiva (terza decade di Aprile).

Epoca di maturazione media (terza decade di Settembre prima decade di Ottobre).

Vini prodotti: **Freisa d'Asti,**

**Freisa di Chieri,  
Langhe Freisa;**

Schede descrittive:

**- Freisa d'Asti:**

Vino Doc. con Dpr. 01/09/72;

Vitigno: Freisa al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 6,5 per mille;

Specificazioni aggiuntive: può essere prodotta nei tipi *Spumante* e *Frizzante*. In etichetta può riportare l'indicazione di *Superiore* quando il vino presenta una gradazione alcolica minima di 11,5 % Vol ed è stato invecchiato in azienda sino al 1° Novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;

Colore da rosso granato a cerasuolo piuttosto chiaro, con tendenza a leggero arancione con l'invecchiamento;

Profumo caratteristico delicato di lampone e di rosa;

Sapore amabile, fresco con sottofondo assai gradevole di lampone. Nel tipo secco e con breve invecchiamento è delicatamente morbido.

**- Freisa di Chieri:**

Vino Doc. con Dpr. 20/09/73;

Zona di origine: 12 comuni della provincia di Torino intorno a Chieri;

Vitigno: Freisa al 100 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Specificazioni aggiuntive: sono le stesse già viste con la Freisa di Asti;

Colore rosso rubino non troppo intenso;

Profumo: nel tipo secco è fine e ricorda quello del lampone e della viola,

nel tipo amabile è delicato e ricorda lontanamente il lampone;

Sapore: nel tipo secco è asciutto, acidulo e diventa più delicato con l'invecchiamento,

nel tipo amabile è amabile ed aromatico.

**- Langhe Freisa:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigno: Freisa al 100 %;

Zona di origine: 94 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino o rosso cerasuolo;

Odore caratteristico e delicato;

Sapore amabile, fresco, secco, morbido oppure vivace.

Dal punto di vista enogastronomico la Freisa secca va bene per secondi a base di pollame, agnello, capretto, bolliti misti;

quella amabile può essere accostata ai dolci in genere ed ai desserts, comunque per fine pasto. Temperatura d'uso per la secca è 18-20°C, mentre per l'amabile è di 10°C.



**- Grignolino del Monferrato Casalese:**

Vino Doc. con Dpr. 26/06/76;

Vitigno: Grignolino (90 %) è ammesso il Freisa sino al (10 %);

Zona di origine: 34 comuni nella provincia di Alessandria con epicentro in Casale;

Gradazione alcolica minima 11,0 % Vol;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Colore rosso rubino chiaro, con tendenza all'arancione per l'invecchiamento;

Profumo caratteristico e delicato;

Sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con caratteristico retrogusto.

**- Piemonte Grignolino:**

Vino Doc. con Dpr. del 22/11/94;

Vitigno: Grignolino (85 %), altri vitigni a bacca di colore analogo raccomandati e/o autorizzati (15 %);

Zona di origine: 140 comuni della provincia di Alessandria, 117 comuni della provincia di Asti e 95 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 11,0 % VOL;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino più o meno intenso;

Odore caratteristico, delicato e fruttato;

Sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo.

Accostamenti enogastronomici: può andar bene sin dall'inizio del pasto o subito dopo i piatti di entrata, va molto bene con i primi di pasta sia ripiena che non e sulle minestre un poco saporite, bene anche con i secondi purché di carni bianche. Temperatura d'uso 18°C. per quello giovane, 20-22°C. se invecchiato.

- **NEBBIOLO** -

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media o grande (15-18 cm) di forma tra il pentagonale e l'orbicolare; le foglie dei nodi intermedi sono in genere trilobate, quelle dei nodi basali tendono al pentalobato mentre quelle della punta del germoglio sono quasi intere.

Grappolo di grandezza media o grande (18-20 cm) di forma piramidale allungata, alato, leggermente compatto.

Acino di grandezza media (12-14 mm) rotondo o tendente all'ellissoidale con buccia molto pruinosa.

Principali sinonimi: *Spanna* nel vercellese e novarese, *Picotener* o *Picotendro* in Valle d'Aosta e Alto Canavese, *Prunet* in Val d'Ossola, *Chiavennasca* in Valtellina. Alcune denominazioni come *Lampia*, *Michet*, *Rosè*, *Bolla* si riferiscono a sottovarietà del Nebbiolo.

Omonimi: nel vercellese e nel novarese la *Croatina* viene denominata Nebbiolo di Gattinara, in Piemonte inoltre esistono numerose cultivar chiamate localmente Nebbiolo che però presentano altre caratteristiche, tra queste possiamo annoverare: il *Nebbiolo di Aisone* (valle Stura), quello di *Dronero*, quello di *Anton* e *Pirolè* (del saluzzese), il *Nebuvè* o *Nebbuè* (valle di Susa).

Le zone di coltura in Piemonte sono le Langhe ed il Roero in provincia di Cuneo, Canavese e zona di Carema in provincia di Torino, colli dell'alto Vercellese e dell'alto Novarese.

Produttività generalmente media o elevata.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione tardiva (seconda terza decade di Ottobre).

Vini prodotti in purezza :

**Langhe Nebbiolo,**

**Nebbiolo di Alba,  
Barbaresco,  
Barolo,**

**Carema;**

Vini prodotti con altri vitigni:

**Roero,**

**Bramaterra,  
Lessona,  
Boca,  
Fara,  
Sizzano,  
Gattinara,  
Ghemme;**

Schede descrittive:

**- Langhe Nebbiolo:**

Vino Doc. con Dpr. 22-11-94;

Vitigno: Nebbiolo al 100%;

Zona di origine: 94 Comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 11,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino talvolta con riflessi aranciati;

Odore caratteristico, tenue e delicato;

Sapore secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace.

**- Nebbiolo d'Alba:**

Vino Doc. con Dpr. 27-05-70;

Zona di origine: 25 comuni alla destra ed alla sinistra del fiume Tanaro nella  
provincia di Cuneo;

Vitigno: Nebbiolo al 100 %;

Gradazione alcolica minima 12,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo d'invecchiamento 1 anno a partire dalla fine del periodo  
vendemmiale stabilito con decreto prefettizio, esiste nei tipi  
secco, dolce e spumante;

Colore rosso rubino più o meno carico, con riflessi granata per il vino  
invecchiato;

Profumo caratteristico tenue delicato che ricorda la viola e diviene pieno e  
armonico con l'invecchiamento;

Sapore dal secco al gradevolmente dolce, di buon corpo, giustamente  
tannico da giovane, vellutato ed armonico, fruttato e  
persistente nel suo retrogusto.

Accostamenti gastronomici: è un vino capace di accompagnare tutto un pasto, anche se sarebbe più adatto per secondi di carni sia bianche che rosse e per formaggi di media sapidità. Temperatura d'uso 18 °C.

**- Barbaresco:**

Vino Doc. con Dpr. 23-04-66 e Docg. con Dpr. 03-10-80;

Zona di origine i comuni di Barbaresco, Treiso, Neive ed una parte della  
frazione di San Rocco in comune di Alba nella provincia di  
Cuneo;

Vitigno: Nebbiolo al 100 % nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè;

Gradazione alcolica minima 12,5 % in Vol.;

Acidità Totale minima 5 per mille;

Periodo d'invecchiamento obbligatorio 2 anni calcolati a partire dal 1°

Gennaio successivo alla raccolta delle uve. Di essi almeno 1  
anno deve essere in botti di rovere o di castagno. Può essere  
denominato *Riserva* quando il vino ha trascorso almeno 4  
anni in azienda sempre calcolati a partire dal 1° Gennaio  
successivo alla raccolta delle uve;

Colore rosso granato che con l'invecchiamento ha riflessi arancione;

Profumo caratteristico, etereo, gradevolmente speziato, intenso;

Sapore asciutto, pieno, intenso, vellutato, armonico e persistente nel  
tempo.

Accoppiamenti gastronomici: è gradevole con secondi di carne rossa e formaggi  
stagionati e saporiti, bene anche con la selvaggina di piuma. Temperatura d'uso 18 °C.

**- Barolo:**

Vino Doc. con Dpr. 23-04-66 e Docg. con Dpr. 01-08-80;

Zona di origine i comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba  
per l'intero territorio ed i comuni di Diano d'Alba, Grinzane  
Cavour, Monforte d'Alba, Novello, Cherasco, La Morra,  
Roddi, Verduno in parte, tutti della provincia di Cuneo;

Vitigno: Nebbiolo al 100 % nelle sottovarietà Michet, Lampia e Rosè;

Gradazione alcolica minima 13 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio è di 3 anni calcolati dal 1° Gennaio

successivo alla raccolta delle uve di cui almeno 2 anni  
devono trascorrere in botti di rovere o di castagno; può  
essere denominato *Riserva* quello che ha almeno trascorso 5  
anni in azienda sempre calcolati dal 1° Gennaio successivo  
alla raccolta delle uve;

Colore rosso granato con riflessi arancione;

Profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso;

Sapore asciutto, pieno, austero, robusto ma vellutato, armonico;

### **- Carema:**

Vino Doc. con Dpr 09-07-67 e succ. modif. 30-11-95;

Zona di origine il comune di Carema nella provincia di Torino ai confini della Valle d'Aosta;

Vitigno: Nebbiolo al 100 % delle cultivar Picotener e Pugnet;

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,00 per mille;

Periodo d'invecchiamento obbligatorio 4 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve, di cui almeno 2 devono trascorrere in botti di rovere o di castagno di capacità non superiore ai 40 quintali;

Colore rosso rubino tendente al granato;

Profumo fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata;

Sapore morbido, vellutato, di corpo.

Accostamenti gastronomici: sono legati soprattutto ai secondi di carni rosse, brasate, stufate, cotte al forno ed a tutta la selvaggina ed ai formaggi ben stagionati e piccanti. Temperatura d'uso 18 - 22 °C.

Ora prendiamo in considerazione altri vini fatti con la miscelazione di uve Nebbiolo con Bonarda, Croatina e Vespolina.

Pertanto dapprima vediamo le caratteristiche ampelografiche dei vitigni non ancora trattati precedentemente.

### **- CROATINA -**

Scheda ampelografica:

foglia di media dimensione o medio piccola, pentagonale spesso con lobo mediano, allungata, quinquelobata o trilobata;

Grappolo grande piramidale alato, allungato, mediamente compatto;

Acino medio (2,27 gr), ellissoidale corto, buccia pruinosa, di colore blu scuro, sapore semplice.

Principali sinonimi: Crovattina, Bonarda di Rovescala, Nebbiolo di Gattinara o Nibieu (Spannibien), Uga del rio.

Omonimi: in Liguria Crovin ed in Piemonte si da il nome di Crova alla Lambrusca di Alessandria.

Produttività buona, alcune volte è soggetta ad acinellatura, presente sulle femminelle.

Epoca di germogliamento medio-tardiva (terza decade di Aprile).

Epoca di maturazione media (prima decade di Ottobre).

**- VESPOLINA -**

Scheda ampelografica:

foglia piccola o medio-piccola,  
pentagonale, quinquelobata.

Grappolo di grandezza media, cilindrico o piramidale alato, spesso con ala lungamente pedunculata, allungato, mediamente compatto o spargolo.

Acino medio o medio-grande (2,49 gr.) ellissoidale con buccia molto pruinosa di colore blu-nero, sapore semplice.

Principali sinonimi: Ughetta o Uvetta di Carneto (nell'Oltrepò Pavese) e di Nespolina (in Piemonte).

Produttività moderata ma costante, saltuaria sulle femminelle.

Epoca di germogliamento media (metà di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (fine Settembre).

Ora passiamo ai vini prodotti:

**- Roero:**

Vino Doc. con Dpr. 18-03-85;

Zona di origine i 19 comuni alla sinistra del fiume Tanaro nella zona detta  
Roero nella provincia di Cuneo;

Vitigno: Nebbiolo (95-98 %), Arneis (2-5 %);

Gradazione alcolica minima 11,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento fino al 31 Maggio dell'anno successivo alla  
raccolta delle uve, inoltre può essere denominato Superiore  
quando presenta una gradazione superiore ai 12 % in Vol.;

Colore rosso rubino più o meno intenso che assume dopo l'invecchiamento  
riflessi granati;

Profumo delicato, fragrante, fruttato e con l'invecchiamento, profumo  
caratteristico, etereo;

Sapore secco, di buon corpo, vellutato, armonico, di buona persistenza.

**- Bramaterra:**

Vino Doc. con Dpr. 09-04-79;

Zona di origine i comuni di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo in provincia di Vercelli;

Vitigno: Nebbiolo (50-70 %), Croatina (20-30 %), Bonarda oppure Vespolina (10-20 %);

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento: 2 anni calcolati dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve, in questo periodo almeno 18 mesi devono trascorrere in botti di legno; può essere denominato

Riserva quando il vino ha trascorso almeno 3 anni in azienda di cui almeno 2 in botte;

Colore: rosso granato con riflessi aranciati che si attenua col trascorrere del tempo;

Profumo: caratteristico intenso, lievemente etereo, che si affina con l'invecchiamento;

Sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, armonico.

**- Lessona:**

Vino Doc. con Dpr. 03-12-76;

Zona di origine il comune di Lessona nella provincia di Vercelli;

Vitigno: Nebbiolo (75 %), Vespolina e/o Bonarda (25 %);

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Periodo d'invecchiamento 2 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve di cui almeno 1 deve essere trascorso in fusti di legno;

Colore rosso granato, con sfumature arancioni con l'invecchiamento;

Profumo caratteristico che ricorda la viola, fine ed intenso;

Sapore asciutto gradevolmente tannico, con caratteristica sapidità, piacevole e persistente retrogusto.

**- Boca:**

Vino Doc. con Dpr. 18-07-69;  
Zona di origine tutto il comune di Boca e parte di quelli di Maggiora,  
Vavallizio, Prato Sesia e Grignasco in provincia di Novara;  
Vitigno: Nebbiolo (45-70 %), Vespolina (20-40 %),  
Bonarda novarese (20 %);  
Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;  
Acidità totale minima 6 per mille;  
Periodo d'invecchiamento 3 anni calcolati dal 1° Gennaio successivo alla  
raccolta delle uve di cui almeno 2 anni devono trascorrere in  
botti di rovere o di castagno;  
Colore rosso rubino brillante con leggere sfumature di granato;  
Profumo caratteristico e gradevole di viola mammola;  
Sapore sapido, asciutto, armonico con retrogusto di melograno.

**- Fara:**

Vino Doc. con Dpr. 13-08-69;  
Zona di origine i comuni di Fara e Briona nella provincia di Novara;  
Vitigno: Nebbiolo (30-50 %), Vespolina (10-30 %),  
Bonarda novarese (40 %);  
Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;  
Acidità totale minima 5,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento 3 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio  
successivo alla raccolta delle uve di cui almeno 2 devono  
trascorrere in botti di rovere o di castagno;  
Colore rosso rubino;  
Profumo fine di viola mammola;  
Sapore asciutto, sapido e armonico.

**- Sizzano:**

Vino Doc. con Dpr. 18-07-69;  
Zona di origine il comune di Sizzano nella provincia di Novara;  
Vitigno: Nebbiolo (40-60 %), Vespolina (15-40 %),  
Bonarda novarese (max 25 %);  
Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;  
Acidità totale minima 5,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento 3 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio  
successivo alla vendemmia, di cui almeno 2 devono essere  
in botti di rovere o di castagno;  
Colore rosso rubino con riflessi granato;  
Profumo vinoso con caratteristico profumo di violetta, fine e gradevole;  
Sapore asciutto, sapido e armonico.

**- Gattinara:**

Vino Doc. con Dpr. 09-07-67;

Zona di origine il comune di Gattinara in provincia di Vercelli;

Vitigno: Nebbiolo (90-100 %), è ammessa la Bonarda sino ad un massimo del 10 %;

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale tra il 5,5 e l' 8,5 per mille;

Periodo di invecchiamento 4 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve, di cui almeno 2 trascorsi in botti di rovere o di castagno;

Colore rosso granato tendente all'arancione;

Profumo fine che ricorda quello della viola se molto invecchiato;

Sapore asciutto armonico con caratteristico sfondo amarognolo.

**- Ghemme:**

Vino Doc. con Dpr. 18-09-69;

Zona di origine il comune di Ghemme ed una parte di quello di Romagnano Sesia in provincia di Novara;

Vitigno: Nebbiolo (60-85 %), Vespolina (10-30 %), Bonarda novarese ( sino al 15 %);

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale minima 6 per mille;

Periodo di invecchiamento 4 anni calcolati a partire dal 1° Gennaio successivo alla raccolta delle uve di cui almeno 3 anni devono trascorrere in botti di rovere o di castagno;

Colore rosso granata;

Profumo caratteristico di violetta, fine e gradevole;

Sapore asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico.

Accostamenti gastronomici: sono gli stessi già visti per il Nebbiolo vinificato in purezza.

Temperatura d'uso 20-22°C.

**- PELAVERGA Piccolo -**

Scheda ampelografica:

foglia media, quinquelobata.

Grappolo di media grandezza media, conico, tendenzialmente allungato, alato a volte con ali lunghe o grappolini peduncolari, mediamente spargolo.

Acino medio-piccolo, corto, sferoide o ellittico molto corto con buccia di colore da blu - violaceo a blu, pruinosa, di consistenza media; polpa succosa, liquefacente, di sapore semplice.

Sinonimi Pignolo albese o Squitterola o Schiettarola.

Omonimi Pelaverga di Saluzzo, Pelaverga canavesano o Peilavert .

Produttività media, scarsa sulle femminelle.

Epoca di germogliamento medio-tardiva (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-tardiva (prima decade di Ottobre).

**Vino prodotto:-Verduno Pelaverga o Verduno:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 20-10-1995;

Zona di origine: l'intero territorio amministrativo del comune di Verduno ed in parte quello dei comuni di Roddi d'Alba e di La Morra;

Vitigno: Pelaverga di Verduno piccolo almeno 85 %;

Gradazione alcolica minima 11,0 % in Vol;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Specificazioni aggiuntive: non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e può essere imbottigliato soltanto all'interno della provincia di Cuneo;

Colore rosso rubino più o meno carico con riflessi cerasuoli o violetti;

Odore intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione speziata;

Sapore secco fresco, caratteristicamente vellutato e armonico;

Accostamenti gastronomici: è un vino adatto per tutto pasto, meglio se con piatti gentili, le carni predilette sono quelle bianche, non disdegna i formaggi freschi e di media stagionatura. Temperatura d'uso 16-18°C.

**- RUCHÈ -**

Scheda ampelografica:

foglia medio-piccola, cuneiforme, trilobata, a volte pentalobata.

Grappolo di media grandezza o medio-grande, piramidale o cilindrico, allungato, alato, sovente composto; mediamente spargolo nella parte prossimale, diviene talora compatto nella parte mediana o distale.

Acino medio-piccolo (1,60 gr.) ellissoidale corto con buccia di colore blu-nero, con pruina molto accentuata che conferisce una sfumatura grigiastra; sapore semplice.

Non esistono ne sinonimi ne omonimi.

Produttività buona, talvolta ottima benchè caratterizzata da una certa alternanza che potrebbe essere accentuata dalle primavere fredde e piovose.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce o media (fine Settembre inizio di Ottobre).

Vino prodotto: **- Ruchè di Castagnole Monferrato:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 30-03-88;

Zona di origine i 7 comuni nella provincia di Asti in cui è incluso Castagnole Monferrato;

Vitigno: Ruchè (90 %) e Barbera o Brachetto (10 %);

Gradazione alcolica minima 12 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rosso rubino alcune volte con leggeri riflessi violacei;

Profumo intenso, persistente, fruttato;

Sapore secco, armonico, un poco tannico, di medio corpo e con una delicata sensazione aromatica;

Accostamenti gastronomici: è un vino da tutto pasto, ottimo con gli antipasti di carne ed i primi piatti sapidi. Temperatura d'uso 20°C.

## **VINO DERIVANTE DA PIU' VITIGNI ROSSI**

### **- Langhe Rosso:**

Vino Doc. con Dpr. 22-11-94;

Vitigno: tutti i vitigni con bacca di colore rosso o nero raccomandati od autorizzati per la provincia di Cuneo;

Zona di origine: i 94 comuni della provincia di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 11 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore rubino tendente al granato;

Odore caratteristico, vinoso, intenso;

Sapore asciutto, di buon corpo.

Accostamenti gastronomici: è vino da tutto pasto giornaliero senza troppe pretese.

Temperatura d'uso 16-18°C.

## VINI BIANCHI e ROSSI SPECIALI

### - ERBALUCE -

Per la scheda ampelografica si rimanda all'Erbaluce di Caluso Doc..

Vini speciali prodotti:

**Erbaluce di Caluso Spumante,  
Erbaluce di Caluso Passito,  
Erbaluce di Caluso Passito**

**Liquoroso;**

#### - Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante:

Vino Doc. con Dpr 17-03-88;

Zona di origine: 31 comuni nella provincia di Torino e 4 in quella di Vercelli;

Vitigno: Erbaluce (100 %);

Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol.;

Zuccheri residui naturali: massimo 8 gr/lit;

Acidità totale minima 6 per mille;

Spuma leggera ed evanescente;

Perlage fine e persistente;

Colore paglierino scarico;

Profumo delicato e caratteristico;

Sapore asciutto, fresco, fruttato, caratteristico.

#### - Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito:

Vino Doc. con Dpr. 09-07-67;

Zona di origine: 31 comuni nella provincia di Torino e 4 in quella di Vercelli;

Vitigno: Erbaluce (95 %) è ammessa la Bonarda per un max (5 %);

Gradazione alcolica minima complessiva: 13,5 % in Vol. di cui ancora  
zuccheri residui naturali non inferiori all'8 % in Vol.;

Acidità totale minima 6 per mille;

Invecchiamento obbligatorio 5 anni compreso quello della vendemmia a  
decorrere dal 1° Novembre dell'annata di produzione delle  
uve;

Colore dal giallo oro all'ambrato scuro;

Profumo delicato e caratteristico;

Sapore dolce, armonico, pieno e vellutato.

**- Erbaluce di Caluso Passito Liquoroso o Caluso Passito  
Liquoroso:**

Vino Doc. con Dpr. 09-07-67;

Zona di origine: 31 comuni nella provincia di Torino e 4 in quella di Vercelli;

Vitigno: Erbaluce (95 %), Bonarda al max (5 %);

Gradazione alcolica minima complessiva 17,5 % in Vol.;

Zuccheri residui naturali non inferiori all'8 % in Vol.;

Acidità totale minima 6 per mille;

Invecchiamento obbligatorio almeno 5 anni a decorrere dal 1° Novembre  
dell'annata della vendemmia;

Colore dal giallo oro all'ambrato scuro;

Profumo delicato etereo e caratteristico;

Sapore amabile o dolce, armonico, pieno e vellutato.

**- MALVASIA DI CASORZO -**

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media o grande, pentagonale, quinquelobata a volte eptalobata.

Grappolo di media grandezza, cilindrico o piramidale con 1 o 2 ali spesso pronunciate (talora composto), medio corto, compatto; peduncolo corto verde.

Acino di dimensione medio-grande (2,50 gr.), generalmente ellissoidale, con buccia spessa di colore blu-nero, talora sfumata di violetto, pruinosa; sapore aromatico.

I principali omonimi: non va confuso con altri vitigni Malvasia presenti in Piemonte ed in molte altre regioni italiane.

Produttività buona e costante, presente sulle femminelle.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione media (prima decade di Ottobre).

Vino prodotto: **- Malvasia di Casorzo d'Asti:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 21-08-68;

Zona di origine: i comuni di Casorzo, Vignole Monferrato, Altavilla, Ottiglio, Grazzano Badoglio ed Olivola nelle provincie di Asti ed Alessandria;

Vitigno: Malvasia di Casorzo;

Gradazione alcolica minima complessiva 10,5 % in Vol. di cui ancora da svolgere non meno di 1/3 degli zuccheri riduttori totali;

Acidità totale compresa tra 5,00 e 8,00 per mille;

Può essere denominato Spumante quando la gradazione alcolica minima è superiore agli 11,00 % in Vol.

Colore da rosso rubino a cerasuolo;

Profumo con aroma caratteristico e fragrante tipico;

Sapore dolce, leggermente aromatico, caratteristico.

**- MALVASIA DI SCHIERANO -**

Scheda ampelografica:

foglia medio-piccola, pentagonale,  
quintelobata.

Grappolo medio o medio-piccolo, cilindrico o conico con ali in genere poco sviluppate, corto, spargolo o molto spargolo.

Acino medio grande (2,70 gr.), ellissoidale o leggermente obvoide; buccia di colore blu-violetto, mediamente pruinosa, sapore delicatamente aromatico.

Il principale sinonimo è Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

Tra gli omonimi oltre alla precitata Malvasia di Casorzo, troviamo nell'area di coltivazione una cultivar a frutto nero aromatica chiamata Malvasia lunga che però non va confusa con quella di Schierano.

Produttività soggetta ad alternanza con produzioni in alcune annate molto elevate ed in altre decisamente modeste. La fertilità delle femminelle è scarsa.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione media o medio-precoce (fine Settembre inizio Ottobre).

Vino prodotto: **- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 20-09-73;

Zona di origine i comuni di Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Passerano

Marmonito, Pino d'Asti, Berzano e Moncucco nella provincia di Asti;

Vitigno: Malvasia di Schierano, è possibile aggiungere al massimo il 15 % di Freisa;

Gradazione alcolica minima complessiva 10,50 % in Vol. di cui ancora da

svolgere non meno dei 2/5 degli zuccheri riduttori totali;

Acidità totale minima 5 per mille;

Può essere prodotto anche un tipo *Spumante* con gradazione alcolica minima complessiva non inferiore a 11,00 % in Vol.;

Colore rosso cerasuolo;

Profumo con aroma fragrante dell'uva di origine;

Sapore dolce leggermente aromatico e caratteristico.

Accoppiamenti gastronomici: vanno bene soprattutto con i dessert, con le crostate di fragole, lamponi, mirtilli e le paste secche. Può essere consumato fuori pasto a qualsiasi ora del giorno.

Temperatura d'uso 10 °C.

## - MOSCATO BIANCO -

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata.

Grappolo di media grandezza, cilindrico, alato, mediamente compatto o compatto (si presenta spargolo, quando si manifestano delle virosi, in conseguenza di vistosi fenomeni di colatura ed acinellatura), peduncolo medio-corto, verde.

Acino di media grandezza (2,20 gr) sferoidale o leggermente appiattito; buccia sottile, non molto pruinosa, di colore giallo verdastra, giallo dorata od ambrata se esposta al sole; sapore moscato.

Principali sinonimi sono il Moscato di Canelli, di Chambave, di Montalcino, di Trani, di Noto. All'estero Moscatel menudo, Muscat a petit grains, Muscat de Frontignan, Gelher muskateller.

Principali omonimi sono moltissimi in Piemonte ed altrove, esistono anche cultivar a frutto nero con lo stesso sapore.

Produttività da media ad elevata.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione precoce o medio precoce (seconda decade di Settembre).

Vini prodotti: **Asti spumante,**  
**Piemonte Moscato,**  
**Piemonte Moscato passito;**

Schede descrittive:

### - Asti Spumante:

Vino Doc. con Dpr. 09-07-67 e Docg. con Dpr. 29-11-93;

Zona di origine: 28 comuni nella provincia di Asti, 15 in quella di Cuneo e 9 in quella di Alessandria;

Vitigno: Moscato bianco (100 %);

Gradazione alcolica minima 12,0 % in vol.,  
di cui alcol svolto da 7,0 a 9,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Spuma fine e persistente;

Limpidezza brillante;

Colore giallo paglierino o dorato assai tenue, a volte con qualche lieve riflesso verdognolo, comunque non intenso o rossiccio;

Profumo caratteristico e fragrante di Moscato, assai spiccato, ma delicato;

Sapore delicatamente dolce ed aromatico, caratteristico del moscato.

**- Piemonte Moscato:**

Vino Doc. con Dpr. 22-11-94;

Vitigno: Moscato bianco (100 %);

Zona di origine: 36 comuni della provincia di Asti, 20 di quella di  
Alessandria e 17 di quella di Cuneo;

Gradazione alcolica totale complessiva 10,5 % in Vol. di cui almeno 5,5 %  
e non oltre il 7,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Colore paglierino o giallo dorato più o meno intenso;

Odore con profumo caratteristico dell'uva moscato;

Sapore dall'aroma caratteristico, talvolta frizzante.

**- Piemonte Moscato Passito:**

Vino Doc. con Dpr. 22-11-94;

Vitigno: Moscato bianco (100 %);

Zona di origine: 36 comuni della provincia di Asti, 20 di quella di  
Alessandria e 17 di quella di Cuneo;

Gradazione alcolica totale minima 15,5 % in Vol., di cui almeno l'11,0 %  
svolti ed un minimo di 50 gr/lit di zuccheri residui;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Colore giallo oro, tendente all'ambrato più o meno intenso;

Odore con profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico  
dell'uva moscato;

Sapore dolce, armonico, vellutato, aromatico.

Accostamenti gastronomici: sono vini che trovano nel dessert le giuste armonie, vanno bene con le paste secche (di meliga) e le torte di panna. Durante i mesi estivi sono una bevanda dissetante a tutte le ore del giorno.

Temperatura d'uso 8-10 °C.

## **PINOT**

è questo un gruppo numeroso di vitigni molto antichi, molti di questi sono sorti da seminagioni naturali, altri da mutazioni gemmarie; in Italia si sono diffusi tre tipi di Pinot: il Bianco, il grigio ed il nero.

Pertanto ora vediamone le schede ampelografiche.

### **- PINOT BIANCO -**

Scheda ampelografica:

foglia media, pentagonale, tondeggiante pressoché  
intera.

Grappolo piccolo lungo un poco compatto, cilindrico, spesso alato.

Acino piccolo, sferoidale, di forma non troppo regolare, buccia poco pruinosa di colore giallo dorato, punteggiata sottile tenera, polpa succosa, sapore semplice molto dolce e poco acida.

Principali sinonimi: Borgogna Bianco o Weissburgunder.

Produttività discreta e regolare.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (seconda e terza decade di Settembre).

### **- PINOT GRIGIO -**

Scheda ampelografica:

foglia piccola, cordiforme, trilobata.

Grappolo piccolo corto tozzo cilindrico spesso alato un poco compatto.

Acino piccolo leggermente ellittico, regolare; buccia pruinosa di color grigio-violetto, poco regolare, spessore medio, consistente, polpa succosa, molle; sapore neutro, dolce.

Principali sinonimi: Borgogno Grigio o Rulander o Strahler.

Produttività buona.

Epoca di germogliamento precoce (prima decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (seconda terza decade di Settembre).

**- PINOT NERO -**

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, tondeggianti per lo più trilobata.

Grappolo piccolo cilindrico, spesso alato, compatto.

Acino medio sferoidale o leggermente ovale, buccia di colore blu-nero, pruinosa, un poco spessa e consistente; polpa succosa, dolce, sapore semplice.

Principali sinonimi: Borgogna Nero o Blauburgunder.

Produttività discreta.

Epoca di germogliamento media (seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione medio-precoce (seconda terza decade di Settembre).

Vini prodotti: - **Piemonte Pinot bianco spumante,**  
- **Piemonte Pinot grigio spumante,**  
- **Piemonte Pinot nero spumante,**  
- **Piemonte Chardonnay Pinot,**  
- **Piemonte spumante:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 22-11-94;

Vitigno: Pinot bianco, grigio, nero, Chardonnay, Cortese, utilizzati singolarmente almeno per l' 85 % o miscelati variamente secondo la specificazione in etichetta;

Zona di origine: 140 comuni in provincia di Alessandria, 117 in quella di Asti e 95 in quella di Cuneo;

Gradazione alcolica minima 10,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

La spumantizzazione deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave od in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica;

Colore giallo paglierino;

Odore caratteristico fruttato;

Sapore sapido, caratteristico.

**- VALLE d'AOSTA -**

***Superficie vitata Ha 110  
ql di uva prodotta 5.200***

***0,039 % di quella italiana  
0,037 % di quella italiana***

*hl di vino prodotto 3.600*

*0,037 % di quella italiana*

## UVE E VINI BIANCHI DELLA VALLE D'AOSTA

### - *BLANC DE MORGEX* -

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media o piccola, quinquelobata o trilobata.

Grappolo di grandezza media o meno, mediamente serrato di forma cilindrico conica, generalmente con un'ala.

Acino medio, rotondo o un poco discoide; buccia leggermente pruinosa di colore giallo dorato chiaro se esposta al sole, piuttosto sottile, polpa succosa molle con sapore semplice, dolce; succo incolore.

Sinonimi: Blanc comun, de la Salle, du Valdigne, gros o male, petite o femelle.

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di maturazione: 1° epoca (ultima decade di Agosto).

Vino prodotto:- **V.d.A. Blanc de Morgex et de la Salle:**

Vino Doc. con Dpr 30-07-85;

Vitigno Blanc de Morgex al 100 %;

Zona di origine i comuni di Morgex e di La Salle;

Gradazione alcolica minima complessiva 9,0 % in Vol.

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 3 mesi;

Colore giallo paglierino tendente al verdino;

Odore delicato con sottofondo di erbe di montagna;

Sapore secco, acidulo, leggermente frizzante, molto delicato.

Accostamenti gastronomici: è un buon vino da tutto pasto, in particolare con pietanze leggere valdostane o con pesce di acque dolci quali salmone e trote di torrente.

Temperatura d'uso 8 - 10 °C.

**- MOSCATO BIANCO o MUSCAT BLANC -**

La scheda ampelografica è già stata trattata con i vini del Piemonte.

Vino prodotto:- **V.d.A. Chambave Moscato o V.d.A. C. Muscat:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno: Moscato Bianco al 100 %;

Zona di origine: i comuni di Chambave, Verrayes, Saint Denis, Pontey, Chatillon,  
Saint Vincent e Montjovet;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Periodo d'invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno  
della vendemmia, 3 mesi;

Colore giallo paglierino;

Odore con aroma intenso e caratteristico di moscato;

Sapore secco, fine, delicato, aromatico;

Accostamenti gastronomici: è un vino da dessert e la temperatura d'uso è di 8 - 10 °C.

**- MULLER THURGAU -**

Scheda ampelografica:

Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata e più raramente trilobata;

Grappolo piuttosto piccolo (cm 15 e gr 96) cilindrico piramidale spesso con un'ala molto pronunciata, mediamente compatto;

Acino medio (mm 15,1 e gr 1,6) ellissoidale, buccia pruinosa, punteggiata di colore giallo verdognolo e dorato dalla parte del sole, traslucida; polpa succosa, di sapore leggermente aromatico che ricorda lontanamente il moscato, dolce e poco acida;

Produttività abbondante e costante, pressoché nulla sulle femminelle;

Epoca di germogliamento media;

Epoca di maturazione inizio 2° epoca (1° decade di Settembre).

Vino prodotto: - **V.d.A. Muller Thurgau**:

Vino Doc. con Dpr: 30-07-85;

Vitigno Muller Thurgau almeno il 90 %;

Zona di origine: 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea e 25 alla sinistra.

Gradazione alcolica minima complessiva 10,0 % in Vol;

Acidità totale minima 4 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 3 mesi;

Colore giallo verdolino con riflessi paglierini;

Odore intenso e gradevole, aromatico;

Sapore secco, fruttato, leggermente aromatico, fine.

**- PINOT GRIGIO o PINOT GRIS -**

Scheda ampelografica già vista con i vini del Piemonte.

Vino prodotto:       **- V.d.A. Nus Pinot grigio o V.d.A. N. P. gris:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno Pinot grigio al 100 %;

Zona di origine i comuni di Nus, Verrayes, Quart, Saint Cristophe ed Aosta;

Gradazione alcolica minima complessiva 12,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre       dell'anno  
della vendemmia, 3 mesi;

Colore giallo ambrato con riflessi dorati;

Odore con profumo caratteristico molto intenso;

Sapore secco, gradevole, armonico ed equilibrato.

### **- PINOT NERO o PINOT NOIR -**

Scheda ampelografica già vista con i vini del Piemonte.

Vino prodotto:- **V.d.A. Pinot nero o V.d.A. P. noir:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno: Pinot nero almeno il 90 %;

Zona di origine i 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea e 25 alla sua sinistra;

Tipo di vinificazione in bianco;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 3 mesi;

Colore paglierino intenso;

Odore fruttato persistente;

Sapore secco armonico caratteristico.

Accostamenti gastronomici: può essere usato con carni bianche di pollame e di coniglio, va bene anche con i pesci di acqua dolce, si addice anche ad antipasti di salumi crudi. Temperatura d'uso 8- 12 °C.

### **VINO BIANCO DERIVANTE DA PIU' VITIGNI**

Vino prodotto:- **V.d.A. Bianco o V.d.A. Blanc:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigni: uve a bacca di colore bianco o rossa raccomandati ed autorizzati per la Valle d'Aosta;

Zona di origine i 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea e 25 in quella di sinistra;

Gradazione alcolica minima complessiva 9,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore paglierino più o meno intenso con riflessi verdini o dorati;

Odore fresco, gradevole, caratteristico;

Sapore secco leggermente acidulo, talvolta vivace.

Accostamenti gastronomici: è un vino utilizzabile per tutto il pasto, con antipasti leggeri, minestre in brodo, pesce d'acqua dolce e di mare, carni bianche e grigliate leggere. Temperatura d'uso 8 - 10 °C.

## UVE E VINI ROSSI DELLA VALLE D'AOSTA

### - GAMAY -

Scheda ampelografica:

foglia media, quasi larga quanto lunga, orbicolare ma talvolta anche trilobata.

Grappolo medio piccolo di aspetto compatto generalmente cilindrico, spesso alato.

Acino medio o piccolo leggermente ellissoidale di colore nero scuro mediamente pruinoso, buccia fine ma resistente, polpa succosa di sapore semplice.

Sinonimi sono moltissimi.

Produttività media ma non costante.

Epoca di germogliamento 2° - 3° decade di Aprile.

Epoca di maturazione 1° - 2° epoca (2° - 3° decade di Agosto).

Vino prodotto:- **V.d.A. Gamay:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno Gamay almeno al 90 %;

Zona di origine i 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea e 25 in quella di sinistra;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore rosso rubino vivo;

Odore fruttato intenso caratteristico;

Sapore secco fruttato leggermente tannico con fondo amarognolo.

**- PINOT NERO o PINOT NOIR -**

Scheda ampelografica già vista con i vini del Piemonte.

Vino prodotto:- **V.d.A. Pinot nero o V.d.A. P. noir:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno: Pinot nero per almeno il 90 %;

Zona di origine i 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea e 25 in quella sinistra;

Tipo di vinificazione in rosso;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore rosso rubino tendente al granata più o meno intenso;

Odore fruttato e persistente;

Sapore secco asciutto vinoso, lievemente tannico con analogo retrogusto.

**- PETIT ROUGE -**

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media, cordiforme, trilobata o appena quinquelobata.

Grappolo di grandezza media con tendenza al piccolo (lungo da 15 a 18 cm) mediamente serrato, di forma tronco - piramidale con due ali.

Acino piuttosto piccolo, rotondo, regolare; buccia molto pruinosa di colore rosso-bluastro-violaceo intenso, piuttosto sottile e tenera, succo incolore o lievemente colorato, sapore semplice marcatamente dolce.

Produttività abbastanza regolare.

Epoca di germogliamento media (2-3 decade di Aprile).

Epoca di maturazione 3° epoca (3° decade di Settembre 1° decade di Ottobre).

**- VIEN DE NUS -**

Scheda ampelografica:

foglia grande quinquelobata.

Grappolo di grandezza superiore alla media o grande (lungo da 20 a 25 cm) conico piramidale alato con due talvolta tre ali; mediamente serrato.

Acino più che medio, sferoide, talora tendente al discoide; buccia molto pruinosa, punteggiata di colore nero con riflessi bleu, piuttosto spessa, polpa consistente, succosa; succo leggermente rosato di sapore semplice, piuttosto insipido.

Sinonimi: Gros Vien.

Produttività abbastanza regolare e normalmente superiore alla media.

Epoca di germogliamento abbastanza precoce.

Epoca di maturazione 2° epoca (dalla 1° alla 2° decade di Settembre).

**- NEYRET -**

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media o più, di forma tendente al cordiforme, prevalentemente trilobata.

Grappolo di grandezza più che media, cilindrico, allungato (lungo 18-25 cm) mediamente compatto senza ali o con due ali molto corte.

Acino di media grossezza, subrotondo di forma molto pruinosa, di colore bleu-nero molto intenso, spessa, consistente, polpa molto succosa ma anche consistente, sapore semplice, dolce.

Produttività piuttosto irregolare, per frequenti acinellature ed anche colature, specialmente in alcune annate sfavorevoli.

Epoca di germogliamento 3° decade di Aprile.

Epoca di maturazione 2° epoca (1° 2° decade di Settembre).

**- FUMIN -**

Scheda ampelografica:

foglia di grandezza media, prevalentemente trilobata con altri due lobi appena accennati.

Grappolo di grandezza meno che media o piccolo, conico cilindrico con una o due piccole ali, compatto.

Acino piccolo, sferico o discoide, buccia molto pruinosa di colore bleu scuro, mediamente spessa, resistente, polpa succosa ma dura, succo quasi incolore o leggermente rosato, sapore semplice ma molto aspro.

Produttività abbastanza regolare e notevole.

Epoca di germogliamento verso la metà di Aprile.

Epoca di maturazione piuttosto tardiva 3° 4° epoca (dalla terza decade di Settembre alla terza decade di Ottobre).

Vini prodotti:

**- V.d.A. Chambave rosso o V.d.A. C. rouge:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigni: Petite Rouge (60%), Dolcetto, Gamay, Pinot nero (25%), Vitigni a bacca rossa raccomandati ed autorizzati in V.d.A. (15%);

Zona di origine i comuni di Chambave, Verrayes, Saint Denis, Pontey, Chatillon, Saint Vincent e Montjovet;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore rosso rubino;

Odore caratteristico, con l'invecchiamento tendente al profumo di viola;

Sapore secco, sapido e armonico.

**- V.d.A. Nus rosso o V.d.A. N. rouge:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigni: Vien de Nus (50%), Petite Rouge, Pinot nero (40%), Vitigni a bacca rossa raccomandati ed autorizzati in V.d.A. (10%);

Zona di origine i comuni di Nus, Verrayes, Quart, Saint Cristophe ed Aosta;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,5 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore rosso intenso con riflessi granata;

Odore vinoso, intenso, persistente;

Sapore secco, vellutato e leggermente erbaceo.

**- V.d.A. Torrette:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;  
Vitigni: Petite Rouge (70%) e da soli o congiuntamente: Pinot nero, Gamay,  
Fumin, Neyret, Vien de Nus e Dolcetto (30%);  
Zona di origine i comuni di Quart, Saint Cristophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre,  
Charvensod, Gressan, Jovencan, Aymavilles, Vileneuve e Introd;  
Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;  
Acidità totale minima 4,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno  
della vendemmia, 6 mesi;  
Colore rosso rubino con riflessi violacei;  
Odore con profumo di rosa selvatica, con l'invecchiamento tende a mandorlarsi;  
Sapore secco vellutato di buon corpo con fondo amarognolo.

**- V.d.A. Enfer d'Arvier:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;  
Vitigni: Petite Rouge (85%), e da soli o congiuntamente: Vien de Nus, Neyret,  
Dolcetto, Pinot nero, Gamay (15%);  
Zona di origine: parte del territorio del comune di Arvier;  
Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol.;  
Acidità totale minima 5 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno  
della vendemmia, 6 mesi;  
Colore rosso granata piuttosto intenso;  
Odore delicato con bouquet caratteristico;  
Sapore secco vellutato di giusto corpo gradevolmente amarognolo.

Accostamenti gastronomici: possono essere utilizzati con pastasciutte al sugo, arrostiti di selvaggina, fonduta e pietanze valdostane, con i formaggi buon accostamento con la fontina. Temperatura d'uso 18-20 °C.

**- V.d.A. rosso o rosato o  
- V.d.A. rouge o rosè:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigni: uve di vitigni a bacca rossa raccomandati od autorizzati in V.d.A.;

Zona di origine i 20 comuni alla destra orografica della Dora Baltea ed i 25 comuni alla sua sinistra;

Gradazione alcolica minima complessiva 9,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5 per mille;

Periodo d'invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 6 mesi;

Colore rosso rubino o rosato a seconda del tipo di vinificazione;

Odore vinoso fresco caratteristico;

Sapore asciutto gradevole talvolta vivace e complessivamente armonico.

Accostamenti gastronomici: vino da tutto pasto senza però troppe pretese.

**- V.d.A. Arnaud-Montjovet:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigni: Nebbiolo (Picoutener)(70 %) e da soli o congiuntamente: Vien de Nus, Pinot nero, Neyret, Freisa (30 %);

Zona di origine i comuni di Arnaud, Issogne, Verres, Champdepraz, Montjovet, Challand, Saint Victor e Hone;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 6 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 8 mesi;

Colore rosso rubino brillante con riflessi granata;

Odore fine caratteristico lievemente mandorlato;

Sapore secco asciutto con fondo amarognolo, morbido, armonico.

**- V.d.A. Torrette superiore o V.d.A. T. superior:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;  
Vitigni: Petite Rouge (70%), da soli o congiuntamente: Pinot nero, Gamay, Fumin, Neyret, Vien de Nus, Dolcetto (30%);  
Zona di origine: i comuni di Quart, Saint Cristophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre, Charvensod, Gressan, Jovencan, Aymavilles, Villeneuve e Introd;  
Gradazione alcolica minima complessiva 12,0 % in Vol.;  
Acidità totale minima 4,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 8 mesi;  
Colore rosso intenso con riflessi granata;  
Odore profumo caratteristico con ricordo di lampone, con l'invecchiamento tendente a mandorlarsi;  
Sapore secco vellutato, di buon corpo, con fondo amarognolo.

**- V.d.A. Arnad-Montjovet superiore o V.d.A. A.-M. superior:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;  
Vitigni: Nebbiolo (Piconter) (70%), da soli o congiuntamente: Dolcetto, Vien de Nus, Pinot nero, Neyret, Freisa (30%);  
Zona di origine: i comuni di Arnad, Issogne, Verrès, Champdepraz, Montjovet, Challand, Saint Victor e Hone;  
Gradazione alcolica minima complessiva 12 % in Vol.;  
Acidità totale minima 5,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 2 anni;  
Colore rosso rubino brillante con riflessi granata;  
Odore fine caratteristico lievemente mandorlato;  
Sapore secco con fondo amarognolo morbido e armonico.

**- V.d.A. Donnas:**

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;  
Vitigni: Nebbiolo (Piconter) (85%), da soli o congiuntamente: Freisa, Neyret, Vien de Nus (15%);  
Zona di origine i comuni di Donnaz, Pont Saint Martin, Perloz e Band;  
Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;  
Acidità totale minima 5,5 per mille;  
Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 2 anni;  
Colore rosso brillante, tendente al granato chiaro con l'invecchiamento;  
Odore fine caratteristico con profumo di mandorle specie se molto invecchiato;  
Sapore secco vellutato, di giusto corpo, leggermente mandorlato.

## VINI SPECIALI DELLA VALLE D'AOSTA

### - MOSCATO BIANCO -

Per la scheda ampelografica vedere quanto già detto con i vitigni del Piemonte.

#### - V.d.A. Chambave Moscato passito o

#### - V.d.A. Chambave Muscat flétri:

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno: Moscato bianco (100 %);

Zona di origine: i comuni di Chambave, Verrayes, Saint Denis, Pontey, Chatillon, Saint Vincent e Montjovet;

Gradazione alcolica minima complessiva 16,5 % di cui almeno svolti 13 % in Vol.;

Acidità totale minima 7 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 1 anno;

Colore giallo oro tendente all'ambrato;

Odore con aroma intenso e caratteristico di Moscato;

Sapore amabile, aromatico, tipico del moscato.

#### - V.d.A. Nus Pinot grigio passito o

#### - V.d.A. Nus Pinot gris flétri:

Vino Doc. con Dpr. 30-07-85;

Vitigno Pinot grigio (100 %);

Zona di origine i comuni di Nus, Verrayes, Quart, Saint Cristophe ed Aosta;

Gradazione alcolica minima complessiva 16,5 % di cui almeno 14,0 % svolti;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Periodo di invecchiamento obbligatorio a decorrere dal 1° Dicembre dell'anno della vendemmia, 1 anno;

Colore giallo ramato intenso;

Odore con profumo gradevole ed intenso;

Sapore amabile molto alcolico con retrogusto di castagna.

**- LIGURIA -**

***Superficie vitata Ha 690                      0,25 % di quella italiana***

***ql di uva prodotta 25.400      0,18 % di quella italiana***

***hl di vino prodotto 17.800      0,18 % di quella italiana***

Misure Antiche: Rubbio Kg 8, Soma lt 160, Terzarolo lt 53,33, Barile lt 40, Soma delle Cinqueterre lt 80, Barile di Carrara lt 51,2 (32 Boccali), Boccale lt 1,6.

## UVE E VINI BIANCHI DELLA LIGURIA

### - *PIGATO* -

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata.

Grappolo di grandezza media e aspetto tra medio e compatto, con forma corta conica semplice ed alata con una o due ali, è più frequente il semplice.

Acino medio di forma sferoide allungata (mm 17 x 19), buccia pruinosa di colore ambrato-dorato quando è esposta al sole, di medio spessore, con succo incolore, polpa succosa e molle di sapore speciale gradevole.

Produttività abbondante e costante, è soggetto a colatura.

Epoca di germogliamento verso la seconda decade di Aprile.

Epoca di maturazione 3° epoca (3° decade di Settembre).

Vini prodotti: - **Riviera Ligure di Ponente Pigato,**

- **R.L.d.P. Pigato della Riviera dei Fiori,**

- **R.L.d.P. Pigato di Albenga o Albenganese,**

- **R.L.d.P. Pigato di Finale o Finalese:**

Vini Doc. con Dpr. 31-03-88;

Vitigno Pigato (95 %);

Zona di origine: - Per la Riviera Ligure di Ponente 67 comuni in provincia di

Imperia, 46 comuni in quella di Savona e 2 in quella di Genova;

- Per la Riviera dei Fiori 67 comuni in provincia di Imperia;

- Per l'Albenganese 20 comuni in provincia di Savona;

- Per il Finalese 17 comuni in provincia di Savona;

Gradazione alcolica totale minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore giallo paglierino più o meno carico;

Odore intenso caratteristico leggermente aromatico;

Sapore asciutto pieno lievemente amarognolo mandorlato.

## - VERMENTINO -

Scheda ampelografica:

foglia medio-grande pentagonale, quinquelobata.

Grappolo di grandezza media o medio-grosso (lunghezza 15-20 cm) per lo più cilindrico ma anche piramidale, mediamente spargolo.

Acino medio-grosso di forma regolare sferoide a sezione trasversale circolare, buccia pruinosa, di colore giallo-verdastro, polpa succosa con succo incolore di sapore neutro.

Produttività abbondante e costante, difficilmente soggetta a colatura.

Epoca di germogliamento prima decade di Aprile.

Epoca di maturazione in 3° epoca (3° decade di Settembre).

Vini prodotti: - **R.L.d.P. Vermentino,**

- **R.L.d.P. Vermentino della Riviera dei Fiori,**

- **R.L.d.P. Vermentino di Albenga o Albenganese,**

- **R.L.d.P. Vermentino di Finale o Finalese:**

Vini Doc. con Dpr. 31-03-88;

Vitigno Vermentino (95 %);

Zona di origine: -Per la Riviera Ligure di Ponente 67 comuni in provincia di

Imperia, 46 in quella di Savona e 2 in quella di Genova;

- Per la Riviera dei Fiori 67 comuni in provincia di Imperia;

- Per l'Albenganese 20 comuni in provincia di Savona;

- Per il Finalese 17 Comuni in provincia di Savona;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore paglierino;

Odore delicato caratteristico fruttato;

Sapore asciutto fresco armonico e delicatamente fruttato.

### - Colli di Luni Vermentino:

Vino Doc. con Dpr. 14-06-89;

Vitigno Vermentino (90 %);

Zona di origine 14 comuni in provincia di La Spezia e 3 in quella di Massa;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore paglierino più o meno intenso;

Odore intenso caratteristico fruttato;

Sapore asciutto armonico delicatamente mandorlato.

**- BOSCO -**

Scheda ampelografica:

foglia di forma pentagonale più che media nettamente quinquelobata.

Grappolo di grandezza più che media (cm 20-22) piuttosto spargolo, composto (doppio), forma di ciascun elemento cilindrico conica.

Acino più che medio (mm 12-18) con forma sferoide tendente all'elissoide, regolare, sezione trasversale circolare, buccia pruinoso di colore giallo paglierino che diventa dorato-ambrata dalla parte rivolta al sole; spessore più che media e consistente. Succo incolore, sapore erbaceo particolare ma non gradevole, polpa molle e succosa.

Sinonimi Bosco bianco del genovesato, Madea.

Produttività abbondante e costante.

Epoca di germogliamento precoce 1° decade di Aprile.

Epoca di maturazione 3° epoca (3° decade di Settembre).

**- ALBAROLA -**

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza più larga che lunga con forma orbicolare ed in parte pentagonale, prevalentemente intera, alcune leggermente trilobate e nei succhioni pentalobate.

Grappolo di media grandezza (16-20 cm) compatto di forma allungata cilindrico conica talvolta con una corta ala.

Acino di grandezza media (12-18 mm) con forma sferoide tendente all'elissoide, regolare; buccia pruinoso di colore verde-giallastro talvolta tendente al dorato, di spessore medio e tenera consistenza, polpa succosa, succo incolore di sapore neutro.

Sinonimi Erbarola o Arbarola, Trebbiano locale, Temosci, Calcatella di Sarzana.

Produttività più che media e regolare.

Epoca di germogliamento media (2° decade di Aprile).

Epoca di maturazione 2° epoca (2° decade di Settembre).

Vino prodotto: - **Cinqueterre:**

Vino Doc. con Dpr. 29-05-73 modificato da Dm. 14-10-89;

Vitigno: Bosco (60 %), da soli o congiuntamente Albarola o Erbarola e/o Vermentino (40 %);

Zona di origine i comuni di Riomaggiore, Vernazza, Monterosso e parte di La Spezia;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore giallo paglierino più o meno intenso;

Odore delicato;

Sapore secco caratteristico gradevole.

**- TREBBIANO TOSCANO -**

Scheda ampelografica:

foglia grande o medio-grande pentagonale,  
quinquelobata.

Grappolo grande o medio grande (18-25 cm) di aspetto semicompatto o semispargolo allungato con una o due ali.

Acino medio (13-15 mm) discoide o sferoide di forma abbastanza regolare ed uniforme, buccia più o meno pruinosa di colore giallo verde o giallo rossastro, polpa succosa mediamente consistente con sapore neutro.

Produttività molto abbondante e costante.

Epoca di germogliamento in media dal 25 Aprile ai primi di Maggio.

Epoca di maturazione 3°-4° epoca (1° - 2° decade di Ottobre).

Vino prodotto: - **Colli di Luni Bianco**:

Vino Doc. con Dpr. 14-06-89;

Vitigni: Vermentino (35 %), Trebbiano Toscano (35 %),

altri ammessi (30 %);

Zona di origine i 14 comuni in provincia di La Spezia e 3 in quella di Massa;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,9 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore giallo paglierino;

Odore delicato gradevole;

Sapore asciutto armonico caratteristico.

## VINI ROSSI DELLA LIGURIA

### - DOLCETTO -

Scheda ampelografica:

già vista con i vini del Piemonte.

Vini prodotti: - **R.L.d.P. Ormeasco della Riviera dei fiori,**  
- **R.L.d.P. Ormeasco Superiore della Riviera dei fiori:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 31-03-88;

Vitigno Dolcetto (95 %);

Zona di origine i 20 comuni della provincia di Imperia;

Gradazione alcolica totale minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Indicazioni aggiuntive: quando viene chiamato Superiore deve avere una gradazione alcolica minima totale complessiva del 12,5 % in Vol. e può essere immesso al consumo dopo il 1° Novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;

Colore rosso rubino vivo;

Odore vinoso, gradevole, caratteristico;

Sapore asciutto gradevole leggermente amarognolo e di discreto corpo.

### - **R.L.d.P. Sciac-trà della Riviera dei fiori:**

Vino Doc. con Dpr. 31-03-88;

Vitigno Dolcetto (95 %);

Zona di origine i 20 comuni della provincia di Imperia;

Gradazione alcolica minima complessiva totale 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore rosa corallo;

Odore vinoso gradevole caratteristico;

Sapore asciutto gradevole.

**- ROSSESE -**

Scheda ampelografica:

foglia piuttosto grande, quinquelobata.

Grappolo di grandezza media, di forma troncoconica alato (per lo più con una sola ala) mediamente serrato.

Acino di grandezza media o meno, rotondo o sub-ovoide con buccia poco pruinosa di colore rosso violaceo scuro (con riflessi fulvi) piuttosto sottile; polpa succosa di sapore semplice, succo pressoché incolore a volte un poco ambrato.

Produttività buona.

Epoca di germogliamento prima decade di Aprile.

Epoca di maturazione 1° o 2° epoca (dalla 3° decade di Agosto alla 2° decade di Settembre).

Vini prodotti: - **Riviera Ligure di Ponente Rossese,**

- **R.L.d.P. Rossese della Riviera dei fiori,**

- **R.L.d.P. Rossese di Albenga o Albenganese,**

- **R.L.d.P. Rossese di Finale o Finalese:**

Scheda descrittiva:

Vino Doc. con Dpr. 31-03-88;

Vitigno: Rossese (95 %);

Zona di origine: - Per la denominazione Riviera Ligure di Ponente i 67 comuni in provincia di Imperia, 46 in quella di Savona e 2 in quella di Genova;

- Per la denominazione Riviera dei Fiori i 67 comuni della provincia di Imperia;

- Per la denominazione Albenga o Albenganese i 20 comuni della provincia di Savona;

- Per la denominazione Finale o Finalese i 17 comuni della Provincia di Savona;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Colore rosso rubino chiaro;

Odore delicato caratteristico vinoso;

Sapore asciutto delicato morbido amarognolo.

**- Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua:**

Vino Doc. con Dpr. 28-01-72;

Vitigno Rossese (100 %);

Zona di origine i 13 comuni attorno a Dolceacqua in provincia di Imperia;

Gradazione alcolica minima complessiva 12,0 % in Vol.;

Acidità totale minima 4,5 per mille;

Indicazioni eventuali: può essere classificato Superiore quando la gradazione alcolica minima è di 13,0 % in Vol. e deve essere immesso al consumo dopo il 1°

Novembre dell'anno successivo alla vendemmia;

Colore rosso rubino, che diventa granato con l'invecchiamento;

Odore vinoso intenso ma delicato e caratteristico;

Sapore morbido aromatico e caldo.

**- SANGIOVESE -**

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza, quinquelobata talvolta trilobata.

Grappolo di grandezza media o medio-grossa (17-25 cm) di aspetto più o meno compatto, di forma cilindrico-piramidale con una o più ali;

Acino di media grandezza (12-15 mm) subrotondo talvolta ellissoide di forma regolare, buccia molto pruinosa di colore nero-violaceo consistente ma non molto spessa, polpa sciolta, succo colorato in rosa.

Produttività abbondante e costante anche sulle femminelle.

Epoca di germogliamento precoce (prima- seconda decade di Aprile).

Epoca di maturazione 3° epoca (3° decade di Settembre 1° decade di Ottobre).

**- CANAILOLO -**

Scheda ampelografica:

foglia piccola o media, quinquelobata ma talvolta anche trilobata, spesso con lobature molto profonde.

Grappolo di grandezza media (12-18 cm) di aspetto mediamente spargolo tozzo o piramidale alato con una o due ali.

Acino medio (12-14 mm) subrotondo uguale di forma regolare, buccia molto pruinosa di colore blu talvolta violacea di spessore piuttosto consistente, con polpa carnosa e succo leggermente colorato di rosa, sapore neutro.

Produttività media od abbondante.

Epoca di germogliamento seconda-terza decade di Aprile.

Epoca di maturazione 3° epoca (ultima decade di Settembre 1° decade di Ottobre).

**- POLLERA NERA -**

Scheda ampelografica:

foglia pentagonale, medio-piccola tri e quinquelobata.

Grappolo medio o grosso (12-20 cm) di aspetto semicompatto piuttosto allungato con un'ala.

Acino medio-grosso di forma regolare diametro trasversale (12-18 mm) in genere quasi sferoide, nei grappoli più compatti leggermente ovoide, buccia molto pruinosa di colore blu con riflessi rossastri, di media consistenza, polpa succosa con succo leggermente rosa, sapore neutro.

Sinonimi Colarga, Polesa, Pollara nera, Pollosa nera.

Produttività abbondante ed abbastanza costante.

Epoca di germogliamento 1° 2° decade di Aprile.

Epoca di maturazione 3° epoca (3° decade di Settembre 1° decade di Ottobre).

**- CILIEGIOLO NERO -**

Scheda ampelografica:

foglia pentagonale media o grande trilobata o  
quinquelobata.

Grappolo grosso (20-30 cm) di aspetto semicompatto o compatto allungato  
cilindrico alato piramidale con una o più spesso due ali.

Acino medio-grosso (12-20 mm) arrotondato o subrotondo di forma regolare  
con buccia molto pruinosa di colore nero violaceo di medio spessore, polpa succosa di  
sapore neutro.

Sinonimi Ciliegino.

Produttività abbondante e costante.

Epoca di germogliamento 2° e 3° decade di Aprile.

Epoca di maturazione precoce o 1° epoca (2°-3° decade di Agosto).

**- CABERNET -**

Scheda ampelografica:

foglia di media grandezza tanto larga che lunga,  
pentalobata.

Grappolo medio, lungo, piramidale, alato, spargolo.

Acino medio (14 mm) di forma leggermente subrotonda buccia di colore  
blu-nero, molto pruinosa, spessa, consistente, polpa un poco carnosa di sapore dolce e  
leggermente erbaceo caratteristico, succo quasi incolore, masticando la buccia si rileva  
un caratteristico sapore erbaceo che si ritrova poi nel vino.

Sinonimi Cabernè, Cabonet, Petit fer, Bretou, Vèronais, Veron.

Produttività abbondante e costante, molto scarsa sulle femminelle.

Epoca di germogliamento media (1° e 2° decade di Aprile).

Epoca di maturazione 3°-4° epoca (1°-2° decade di Ottobre).

Vino prodotto:- **Colli di Luni Rosso:**

Vino Doc. con Dpr 14-06-89;

Vitigni: Sangiovese (60-70 %), Canaiolo e/o Pollera nera e/o Ciliegiolo nero (15  
%), altri ammessi (25 %), Cabernet massimo consentito (10 %);

Zona di origine: 14 comuni in provincia di La Spezia e 3 comuni in quella di  
Massa;

Gradazione alcolica minima complessiva 11,5 % in Vol.;

Acidità totale minima 5,0 per mille;

Indicazioni eventuali: può portare in etichetta la menzione "Riserva" quando  
raggiunge una gradazione alcolica minima complessiva di 12,5 % in Vol. e  
viene invecchiato per almeno 2 anni a partire dal 1° Novembre dell'anno della  
vendemmia;

Colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore delicato e vinoso;

Sapore asciutto, fine ed armonico.

## VINI SPECIALI DELLA LIGURIA

Vino prodotto:- **Cinqueterre Sciacchetrà:**

Vino Doc. con Dpr. 29-05-73, modificato dal Dm. del 14-10-89;

Vitigni: Bosco (60 %), Albarola o Erbarola e/o Vermentino (40 %);

Zona di origine i comuni di Riomaggiore, Vernazza, Monterosso e parte di La Spezia in provincia di La Spezia;

Gradazione alcolica minima complessiva 17,0 % di cui almeno 13,5 % svolti;

Acidità totale minima 6,0 per mille;

Indicazioni eventuali: può anche portare in etichetta la qualificazione di vino dolce naturale quando contiene almeno il 4 % di zuccheri indecomposti;

Colore da giallo dorato a giallo ambrato;

Odore gradevolmente profumato;

Sapore da dolce a quasi secco, nel complesso gradevole.