

**14/05/2010**

## **ITALIA MERIDIONALE**

**CAMPANIA:** territorio eterogeneo, colline, mare, pianure. Situazione climatica favorevole con interno continentale e zona marina con forti escursioni termiche. Viticoltura antichissima di provenienza greca.

3 DOCG: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino. Molti bianchi. Tre tipi di allevamento: ad alberello, molto diffuso anche in Puglia e Basilicata, cordone speronato, spalliera. Quest'ultimo per le Alberate ad Aversa da cui si produce l'Asprinio per fare l'aceto; si raccoglie con scale particolari ad un palo.

Ad Ischia viticoltura da montagna, infatti aderiscono al CERVIM, organismo che ha sede ad Aosta.

Poco utilizzo delle DOC.

**PUGLIA:** mancanza di montagne, ma pianure, colline, altopiani, povera di acqua e rivolta ad oriente. Gli antichi vitigni erano di provenienza orientale portati dai Fenici e dai Greci. Tipico l'appassimento dei grappoli prima della vinificazione. Aglianico, Fiano, Falanghina, Verdeca (da aceto). Grandi produzioni di uve da tavola utilizzando il tendone e molta irrigazione. Per legge quest'uva non si potrebbe vinificare, ma quando c'è poca produzione lo fanno lo stesso. Negli ultimi anni si è andati molto di più alla ricerca della qualità.

Le DOC più famose sono Salento e Manduria. 85.000 ettari di produzione, una delle più grandi d'Italia. La legge che vieta l'aggiunta dello zucchero ai vini è sorta per poter aggiungere le loro uve, molto dolci, a quelle delle regioni del nord o di altri stati nordici, come Germania e Canada. Una volta si faceva il concentrato di mosto a 42°, oggi si usa il mosto rettificato, cioè lo zucchero d'uva.

**BASILICATA:** territorio caldo sul versante ionico, più umido sul Tirreno e continentale al centro. Il Vulture è l'area più importante per la viticoltura, perché rimane tra collina e montagna, è di origine vulcanica, la coltivazione è ad alberello con pochi grappoli.

L'Aglianico del Vulture, di origine greca, è il vino trainante di tutta la regione.

**CALABRIA:** circondata dal mare, con un interno collinoso e montuoso, i suoi vitigni sono antichi greci che si coltivano ancora oggi: Gaglioppo, Greco bianco, Montonico. Inoltre sono oggetto di studio varietà locali e tradizionali come il Magliocco canino e la Marsigliana nera.

Gli allevamenti a contro spalliera, casarza e ad alberello si prestano bene alla meccanizzazione, sia per la raccolta che per la potatura. 12 DOC e 13 IGT. Le più conosciute sono il Cirò e il Pollino.

**Assaggio:** Fiano di Avellino DOCG, 13°, 2009, Feudi di S.Gregorio, Sorbo Serpico (AV), Irpinia, minimo Fiano al 85%. Il nome Fiano sembra che derivi da "apianis" cioè api; è il vino cantato nei classici latini e alle corti medioevali del meridione. La vite è stata trovata anche negli scavi di Pompei e si cerca di riprodurla uguale.

Colore: giallo chiarissimo

Profumo: finezza olfattiva di mela, pera, nocciola, miele

Sapore: acidità vibrante. (CAMPANIA)

**Assaggio:** Greco di Tufo DOCG, Azienda agricola Di Marzo, Tufo (AV), 2008.

Colore: giallo dorato carico

Profumo: è già un po' vecchio, ha perso profumo

Sapore: non ha il classico sapore che dovrebbe avere, evidentemente era già poco pulito prima, comunque un po' ruvido e difficile da interpretare.

E' un vino da pasto più che da aperitivo. (CAMPANIA)

**Assaggio:** Salice Salentino, vitigno NEGROAMARO, più Malvasia nera di Lecce e Malvasia nera di Brindisi, Azienda imbottigliatrice Fondo Monaci, 13°, 2007

Colore: buccia di cipolla di quei posti

Profumo: fruttato

Sapore: sfumature fruttate e floreali, gusto pieno e leggero, leggermente aromatico dato dalle malvasie. (molto buono, meglio il sapore che il profumo) (PUGLIA)

**Assaggio:** Primitivo di Manduria, vitigno PRIMITIVO, Cantina Soloperto, Manduria (TA) 2008, 14°

Colore: rubino violaceo

Profumo: ribes, ciliege sotto spirito, prugne cotte, confettura di frutti di bosco, in chiusura tabacco

Sapore: tannico e persistente, soave e calibrato, deciso, alcolico.

I sapori sono dati dalle rocce calcaree, tufo, terre bianche su cui è coltivato. A volte è ancora più di gradazione alcolica, ma poi diventa difficile da calibrare. Ha molto successo sia in campo nazionale che internazionale. (PUGLIA)

**Assaggio:** Cirò, vitigno GAGLIOPPO più un poco di Trebbiano e Greco, 13°1/2, 2007, imbottigliato Casa Vinicola Librandi, Cirò Marina (KR)

Colore: rosso non troppo scuro, leggermente aranciato, non particolarmente intenso

Profumo: speziato

Sapore: netto, corposo, vivido, ricco di tannino (CALABRIA)

**Assaggio:** Aglianico del Vulture, vitigno AGLIANICO, Azienda agricola d'Angelo, Rionero in Vulture (PZ), 2007, 13°1/2, 18 mesi in rovere. Adatto al lungo invecchiamento in legno, diventa morbido e vellutato. Oggi alla barrique, si preferisce ottenere gli effetti dell'invecchiamento attraverso particolari vinificazioni. E' molto esportato.

Colore: rosso scuro

Profumo: non grande profumo

Sapore: acidità tartarica, tannico, si sente il legno