

09.03.2010

LE TRE VENEZIE

Delle tre il Veneto è quella che produce di più. I vitigni più diffusi sono: cabernet, merlot, chardonnay e molti vitigni internazionali.

PROSECCO: è un vitigno, però lo hanno fatto diventare una denominazione, trovando un comune in Friuli che si chiama Prosecco. Si trova sia in Veneto che in Friuli; con Asti, Franciacorta e Trento è sinonimo di spumante. E' fermentato in autoclave.

Assaggio: Cantina Trevigiana di Ponte di Piave 11° 2009, si beve giovanissimo.

Colore: giallo paglierino chiarissimo, quasi verdognolo

Profumo:delicatissimo

Sapore: acidulo, sapido, di pesca.

Amarone e Refosco sono Valpolicella appassiti per un certo periodo di tempo poi pigiati e fermentati a lungo. Poi vi sono i passiti tipo il Recioto che è sempre un Valpolicella. I Rabosi (Corvina, Rondinella, Molinara) e il Garganega (Soave). Molti sono allevati in pergola per grandi produzioni. Bellussi: 4 piante piantate al centro e poi tese su fili, tipica del trevigiano,meccanizzazione spinta.

Vi sono molte cantine sociali e consorzi di secondo grado (insieme di cantine sociali). Negli ultimi anni anche piccole cantine molto buone che hanno dato impulso alle più grandi.

In Friuli vi sono vini bianchi dai profumi fini e complessi. 4 Zone:

- Collinare, terre rosse e argillose che resistono al caldo: Malvasia istriana, Ribolla gialla, Tocai, Verduzzo, Picolit (passito). Il Tocai in Friuli è detto oggi Friulano e c'è anche in Ungheria, più corposo e liquoroso.
- Terreno roccioso e terroso: Isonzo, Grave del Friuli.
- Pianeggiante, litoranea, terreni sciolti, sabbiosi (Aquilea)
- Carso, suolo di natura calcarea: vitigno Terrano (sangue del Carso).

Trentino: zona di Bolzano, tipica tirolese; zona di Trento, simile al Veneto.

Alto Adige: Colli di Bolzano, Meranese di Collina, Valvenosta, S. Maddalena, Terlano, Valle Isarco, Traminer

Trentino: Muller Thurgau, Silvaner, Teroldego, Trento (spumante).

Assaggio: Colli Orientali del Friuli, vitigno Schioppettino detta Ribolla nera (forse perché scoppietta al palato, era un po' frizzante) o per l'acino in bocca che si scoppia. Dal '76 fu messo fuori legge perché ibrido, ma poi recuperato perché il comune di Prepotto ha fatto una specie di rivoluzione. In slavo è detto Pocalza. Azienda Dragoni. 2007, 13°
Colore: rubino violaceo intenso

Profumo: intense note di frutti di bosco, ribes, molto vinoso.

Sapore: sapido, acido, poco tannico, va bevuto giovane.

Assaggio: Valpolicella (Veneto). Vitigni corvina e rondinella. Corvina: rosso val d'Adige. Rondinella: meno pregiato ma più resistente, Azienda Rocca Alata, 2008, 12° e 1/2
Colore:rosso rubino.

Profumo: delicato, poco vinoso, essenze floreali, spezie, ciliegia.

Sapore: tannini dolci, sapore freddo di ferro e minerali, pieno e vellutato.

LAGREIN: vitigno che richiama la val Lagarina, detto anche Lagarino, antico vino greco lucano. Può essere, in tedesco: kretzer (rosato), Dunkel (rosato scuro).

Assaggio: Azienda Tramin di Termeno Alto Adige, 2009, 12°1/2

Colore: rubino scuro.

Profumo: semplice e vinoso di sottobosco.

Sapore: acido, sapido, gustoso.

LA SCHIAVA: è il vitigno più rappresentativo come qualità e quantità in Alto Adige e Veneto. Di origine medioevale, il nome può derivare dal fatto che spesso è vincolato ad un sostegno, cioè soprattutto quelli a basso ceppo erano legati a un albero, melograno o gelso; oppure schiavo significa slavo, perché proviene dalla Slovenia.

Assaggio: Hexenbichler (nome del vino), Cantina Sociale di Tremeno, 2009, 12°

Colore: rossochiaro

Profumo: suadente, note di viola, mandorla e mela

Sapore: abbastanza sostenuto, ma non troppo solido, poco tannico, adatto ad un consumo facile, piacevole, appagante.

TEROLDEGO ROTALIANO: è del Tirolo che alla corte di Vienna era detto Tirol Gold Oro. Rotaliano invece è longobardo e significa valle del dazio (Mezzocorona, Mezzolombardo)

Assaggio: Azienda Lagaria, 2008, 12° 1/2.

Colore: rosso violaceo vivido (ricorda i grani maturi del melograno)

Profumo: bacche di bosco, more, viole

Sapore: pieno, vellutato, presente al gusto, tannico.

Assaggio: spumante dell'Azienda Ferrari, vitigno chardonnay 12 1/2

Colore: giallo paglierino

Profumo: acido, di lievito.

Sapore: brut.

GEWURZ TRAMINER: (= traminer aromatico), da Tramin, comune dove è sempre stato coltivato. E' consigliato con i formaggi.

Assaggio: azienda Tramin, 2009, 13° 1/2

Colore: chiarissimo

Profumo: Acqua di rose, fiori bianchi, agrumi

Sapore: grasso e sapido, con retrogusto amarognolo

Assaggio: Ramandolo (DOCG), vitigno Verduzzo friulano o giallo, Azienda Giovanni Dini, 2006, 13°

Colore: giallo ambrato

Profumo: fruttato, di fiori d'acacia e miele

Sapore: snello e sapido con fondo di miele e persistente finale ammandorlato

Pur non essendo passiti, questi vini gli assomigliano perché si raccolgono molto tardi e quindi hanno gradazioni alte e sapori dolci.