

23.03.2010

CENTRO ITALIA

Ha una viticoltura molto antica risalente a prima di Cristo; legata soprattutto alla quantità più che alla qualità. Però ha selezionato molti vitigni autoctoni bianchi. Le uve rosse arrivano da altre zone. Presenza di grandi cooperative.

LAZIO: Trebbiani, Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Bellone, Bombino, Grechetto, Cesanese, Ciliegiolo, Montepulciano, Marino (di pianura).

Doc: Orvieto, Est!Est!!Est!!! (da aperitivi, c'è anche lo spumante), Aleatico di Gradoli, Frascati (vino dei castelli), Colli Albani, Colli Sabini.

UMBRIA: più collinare e montagnosa: Grechetto, Verdello, Procanico (tipo Trebbiano), Malvasie, Cesanese, Ciliegiolo, Montefalco Sagrantino.

ABRUZZO: Colline e montagne vicino al mare, quindi presenza di squilibri termici fra giorno e notte che aiutano a produrre sostanze profumate. La viticoltura è una delle attività principali insieme alla pastorizia e all'industria casearia. 50.000 aziende su un territorio abbastanza piccolo.

Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo, Malvasie più o meno profumate, Passerina, Cococciola, Montanico.

Doc: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e molte I.G.T. (indicazioni geografiche tipiche).

MARCHE: territorio collinare, clima favorevole, non molto umido quindi sfavorevole alle muffe. Andrea Bacci di Sant'Elpidio a Mare, alla fine del '500, scrisse un libro molto importante sui vini sia abruzzesi che nazionali.

Alicante, Ciliegiolo, Vernaccia nera (dà origine ad uno dei primi spumanti neri), Verdicchio (esportato da molti anni, in tipica bottiglia ad anfora etrusca), Biancone, Malvasia, Passerina.

DOCG: Conero, vino nero molto fruttato coltivato su terreno calcareo

Importanti Doc: Vernaccia di Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Lacrima di Morro d'Alba, Falerio dei Colli Ascolani.

Vino muffito: uve raccolte in autunno avanzato, quando si sono formate delle muffe nobili che danno lo stesso effetto dell'appassimento, eliminano l'acqua ed esaltano i sapori.

Le terre bianche sono più adatte perchè danno tutti i profumi, più di quelle rosse.

Assaggio: Est! Est!! Est!!!, 12° ½, 2009, azienda Falesco (Lazio)

Colore: giallo chiarissimo, verdognolo con riflessi paglierini

Profumo: fresco, alcolico

Sapore: secco, sapido, fresco (fa salivare)

Adatto ad antipasti magri e pesce bollito. (Buono, si beve bene).

Assaggio: Frascati Superiore da uve Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano e 20% altre, 2008, azienda Pietra Porzia. (Lazio)

Colore: giallo paglierino

Profumo: incisivo

Sapore: acido, meno sapido del precedente, profumo di fiori e frutta bianca

Adatto al pesce, ma anche a carni e formaggi leggeri.

Assaggio: Trebbiano d'Abruzzo, uve del vitigno più uve trebbiano toscano, azienda Villa Torre, 12° (Abruzzo)

Colore: quasi della carta

Profumo: agrumato, erbaceo

Sapore: di minerali.

Assaggio: Orvieto Umbro, da uve Grechetto e Trebbiano Toscano, azienda La Canaia, 12° ½, 2009 (Umbria)

Colore: giallo chiaro

Profumo: dolce, molto complesso

Sapore: secco e acido

Vino a tutto pasto, molto consumato.

Assaggio: Verdicchio dei Castelli di Jesi (c'è anche quello di Matelica), 80% Verdicchio, azienda Garofali, 2008, 12°, bottiglia ad anfora (Marche)

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: di zolfo

Sapore: di minerali (buono)

Il profumo di zolfo è dato dal fatto che è da poco in bottiglia perciò contiene solfito, gas che si usa in fase di imbottigliamento. Non è buono se è troppo e soprattutto se degenera in acido solfidrico (sapore di uova marce).

Assaggio: Montepulciano d' Abruzzo, uve del vitigno minimo al 90%, azienda Contecarlo, 2008, 13° DOCG (unica abruzzese)

Colore: rosso

Profumo: intenso

Sapore: tannino, spezie

Assaggio: Montefalco Sagrantino, da uva Sagrantina autoctona, azienda Laurenzia, 2005, 13° ½ DOCG (unica umbra)

Colore: rubino intenso tendente al granato

Profumo: molte spezie, fine e persistente

Sapore: frutta matura, frutta cotta, confetture, equilibrio fra dolcezza e tannini, sensazione di calore.