PANORAMA VINICOLO ITALIANO

Il panorama vinicolo italiano è molto esteso e diversificato Attualmente ci sono 73 vini DOCG e 330 vini DOC La vitivinicoltura italiana ha una quantità di vitigni molto elevata il più diffuso è il Sangiovese

La classificazione dei vini italiani si divide in:
VINI DA TAVOLA non disciplinati,nessuna indicazione del vitigno solo menzione del colore bianco,rosso o rosato

I.G.T. **VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA** Vin de pays (Valle d'Aosta) e Landwein (Alto Adige) regolati dal disciplinare di produzione indicano il territorio di produzione di ampia dimensione, possono riportare l'indicazione del vitigno.Nelle zone dei vini a Indicazione Geografica Tipica è consentita la coesistenza di vini diversi così come di più vini VQPRD o IGT sempre che il produttore operi la scelta vendemmiale consentita.

D.O.C. VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA regolati dal disciplinare di produzione, previste le denominazioni di sottozona, (comune, frazione, fattoria, podere, vigna) consentita l'indicazione del vitigno, dei metodi di vinificazione e di qualificazioni specifiche del prodotto. A questa indicazione si può aggiungere la dicitura comunitaria D.O.P.

D.O.C.G. VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA stesse regole dei vini D.O.C., disciplinari più rigorosi, migliori caratteristiche qualitative,analisi qualitativa rinnovata all'imbottigliamento Indicazioni possibili: Sottozona migliore qualità, regole più rigorose e restrittive (vigna,podere,fattoria,frazione,comune) Per diventare D.O.C.G deve essere D.O.C. da almeno 5 anni Anche a questa indicazione si può aggiungere l'indicazione comunitaria D.O.P.

I Vini **VQPRD VINI DI QUALITA' PRODOTTI IN REGIONI DETERMINATE** suddivisi nelle denominazioni DOC e DOCG si distinguono anche con le altre sigle
VLQPRD Vini Liquorosi di Qualità Prodotti in Regioni Determinate
VSQPRD Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regioni Determinate
VFQPRD Vini Frizzanti di Qualità Prodotti in Regioni Determinate

La menzione **CLASSICO** è riservata ai vini non spumanti prodotti nella zona di origine più antica , ai quali può essere attribuita anche una regolamentazione autonoma nell'ambito della stessa DOC o DOCG
La menzione **RISERVA** è attribuita ai vini non spumanti che siano sottoposti al maggiore invecchiamento previsto dal disciplinare (in genere non inferiore ai due anni) l'etichetta deve riportare l'annata di produzione.
La menzione **NOVELLO** è riservata ai soli vini IGT e VQPRD che rispettano le caratteristiche stabilite per questa tipologia dalla legislazione italiana e comunitaria. I NOVELLI non devono essere immessi nel mercato prima del 06 Novembre e comunque non possono essere imbottigliati dopo il 31 Dicembre dell'anno di produzione e devono contenere almeno il 30% di vino ottenuto con macerazione carbonica e in etichetta deve riportare l'annata della vendemmia
Per la macerazione carbonica l'uva viene messa in autoclave dove viene immessa anidride carbonica. A temperatura di circa 30° per un periodo di due settimane,avviene l'autofermentazione all'interno degli acini in seguito ci sarà l'aggiunta dei lieviti, la fermentazione avviene in 2 o 3 giorni

La **Valle d'Aosta** ha una unica D.O.C. Valle d'Aosta o Vallee d'Aoste.Ha vitigni autoctoni (Fumin,Gamay,Petit rouge) e internazionali (Moscato bianco,Muller thurgau,Pinot bianco)

Il **Piemonte** ha parecchie D.O.C. e D.O.C.G produce prevalentemente vini rossi ma ha una buona quantità anche di bianchi fra gli autoctoni Arneis,Cortese, Erbaluce, Freisa, Girgnolino
Fra i più importanti Barbera,Dolcetto,Nebbiolo,Moscato

La **Lombardia** ha come fiore all'occhiello il Franciacorta Spumante Met.Class. Ci sono poi vini rossi e bianchi dell'Oltrepò Pavese spesso vivaci Croatina,Uva Rara,Bonarda, Pinot Nero,Malvasia, Riesling Italico. C'è poi il Nebbiolo detto Chiavennasca dei vini di Valtellina.
Una menzione anche per il Moscato di Scanzo vino rosso dolce e nel Garda Bresciano Groppello e Lugana.

In **Trentino** vitigni autoctoni quali il Teroldego e il Marzemino un Vin Santo fatto con la Nosiola e un buonissimo Spumante Met. Class. con Chardonnay e Pinot Nero

In **Alto Adige** soprattutto vini bianchi aromatici Gerwuztraminer, Muller Thurgau, Sylvaner. Da segnalare Moscato Giallo e Moscato Rosa che fanno ottimi passiti.Fra i rossi un autoctono molto presente è Lagrein e la Schiava che contribuisce a fare molti vini.
C'è comunque una grande abbondanza di vitigni internazionali. Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon. Pinot Nero

In **Veneto** si ha la produzione di autoctoni importanti come Garganega, Prosecco
Molinara, Corvina, Rondinella.Ci sono anche moltissimi internazionali fra tutti Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Sicuramente l'eccellenza di questa regione è l'Amarone anche se Prosecco di Valdobbiadene e Recioto di Soave sono molto conosciuti e apprezzati.Una menzione particolare per il Tocai Rosso (Barbarano) e il Durello Spumante (Durella)

In **Friuli Venezia Giulia** ci sono dei vitigni autoctoni molto importanti il Tocai Friulano, Verduzzo Friulano,Ribolla Gialla, Picolit.,Refosco dal Ped. Rosso,Shioppettino.Molti anche internazionali Merlot,Cabernet Sauv.Chardonnay Sauvignon.I vini da dessert molto preziosi sono oltre il Picolit anche il Ramandolo (Verduzzo Friulano)

In **Liguria** non si ha una particolare produzione.Gli unici degni di nota sono Vermentino, Pigato e Rossese .Una menzione particolare per lo Schiaccerà Cinque Terre vino da dessert fatto con uve bianche autoctone (albarola,bosco e vermentino)

In **Toscana** c'è il regno del Sangiovese tra i vini più importanti di questa regione ci sono sicuramente i rossi Chianti Classico, Brunello di Montalcino,Vino Nobile di Montepulciano, Carmignano, Morellino di Scansano tutti prodotti con base di Sangiovese (Canaiolo Prugnolo) o in purezza.Fra i bianchi da ricordare Vernaccia di San Gimignano
Ci sono poi i famosi Supertuscan normalmente prodotti da vitigni internazionali Cabernet Sauvignon e Franc Merlot Syrah e Pinot Nero.Altro prodotto degno d'attenzione e il Vin Santo (trebbiano toscano) e il Vin Santo Occhio di Pernice (Sangiovese)

In **Emilia Romagna** la zona vitivinicola si divide in due in Emilia si hanno vini in prevalenza mossi Gutturnio (Barbera.Croatina) Ortugo ma soprattutto in varie doc e tipologie il Lambrusco da ricordare anche il Pignoletto. In Romagna si hanno invece vini più strutturati Sangiovese Trebbiano e vini dolci Albana e Cagnina (Terrano o Refosco terrano)

Nelle **Marche** c'è sicuramente un vitigno che prevale fra tutti ed è il Verdicchio, Castelli di Jesi e Matelica.Negli ultimi anni ha acquistato importanza per struttura e qualità Buoni risultati anche con Montepulciano e Sangiovese che danno il Rosso Conero e Rosso Piceno. Una chicca è il Lacrima di Morro d'Alba coltivato in un piccolo territorio dall'omonimo vitigno.Un altro vino unico nel suo genere è la Vernaccia di Serrapetrona spumante rosso dolce ottenuto dalla Vernaccia a bacca nera.

In **Umbria** si trovano dei bianchi Grechetto Orvieto(Trebbiano,Verdello,Canaiolo bianco)ma ultimamente i più apprezzati della regione sono i rossi Torgiano (Sangiovese) il Sagrantino di Montefalco autoctono,Rosso di Montefalco (Sangiovese e Sagrantino)

Nel **Lazio** la maggiore produzione si ha con i vitignio a bacca bianca Trebbiano, Malvasia, Grechetto, Greco. Nei vitigni a bacca rossa ci sono soprattutto gli internazionali Sangiovese Merlot Syrah Cabernet, una menzione per l'autoctono Cesanese, l'Aleatico di Gradoli rosso passito e per l'Est Est Est vino bianco di Montefiascone.(Trebbiano e Malvasia)

In **Abruzzo** la quasi totalità dei vigneti sono di Montepulciano con cui si fa anche un rosato il Cerasuolo e Trebbiano Abruzzese (Bombino bianco) negli anni molto migliorati in qualità. Altri due bianchi freschi e piacevoli sono Passerina e Pecorino

In **Molise** non c'è un gran potenziale per la produzione vinicola i vitigni più coltivati sono Sangiovese,Montepulciano,Aglianico,Trebbiano.Malvasia

In **Campania** c'è una ampia tradizione vinicola con molti autoctoni importanti Aglianico che fa anche il Taurasi, Piedirosso e vitigni a bacca bianca che danno vini importanti Fiano, Greco, Coda di Volpe, Falangina.

In **Puglia** la produzione maggiore è di vitigni a bacca rossa Aleatico Negroamaro Primitivo (Zifandel) Malvasia Nera,Uva di Troia e Verdeca,Pampanuto,Bombino Buoni risultati per un rosato ottenuto da Negroamaro e Malvasia e Castel del Monte fatto con vitigni locali.Per i vini da dessert una menzione particolare per il Moscato di Trani (Moscato Bianco) e l'Aleatico di Puglia (Aleatico,Neroamaro,Primitivo)

In **Basilicata** l'unica coltivazione degna di nota è quella dell'Aglianico del Vulture.

In **Calabria** non c'è una grande produzione e anche qui la coltivazione si riduce a pochi vitigni il Gaglioppo e il Greco Bianco,Greco Nero Il vino più prodotto è il Cirò Rosso(Gaglioppo) e Bianco (Greco) Raro e prezioso e il vino da dessert Greco di Bianco.

In **Sicilia** la vasta gamma di vitigni autoctoni produce vini d'eccellenza.Tra quelli a bacca bianca Inzolia o Ansonica, Catarratto,Grecanico,Grillo e a bacca rossa Nero d'Avola o Calabrese, Nerello Frappato. Questi vitigni sono la base di quasi tutti i vini siciliani anche se buoni risultati si hanno anche con gli internazionali Syrah Carnet Sauvignon Merlot e

Chardonnay La Sicilia si fa apprezzare anche per i preziosi vini da dessert. Il più famoso Marsala e Passito di Pantelleria (Zibibbo o Moscato dìAlessandria) ma anche Malvasie (Lipari) e Moscati (Noto.Siracusa) di altre zone

In **Sardegna** i vitigni più importanti sono sicuramente Cannonau,Carignano,Monica e Vermentino di Gallura. Come la Sicilia anche la Sardegna ha vini da dessert degni di nota Vernaccia di Oristano,Malvasia (Bosa) e Moscato (Sorso-Sennori)