Viaggiando dal centro e al sud Degustazione di un vino dalla Puglia, un vino dalla Sicilia ,un vino dalla Sardegna

PUGLIA

I vigneti in Puglia si trovano per il 92% in pianura e solo per il restante in collina. I vitigni a bacca nera occupano l'82% dell'area coltivata.Il **Negroamaro** è il più diffuso seguito dal **Primitivo**. Quest'ultimo è un vitigno autoctono imparentato con il californiano **Zinfandel**

I vitigni più diffusi si possono suddividere in 3 zone distinte: a nord di Bari **Bombino bianco e nero**, **Trebbiano toscano**,**Uva di Troia**,**Sangiovese** e **Montepulciano**.

Al centro nella valle d'Itria Verdeca e Bianco d'Alessano

Al sud in provincia di Lecce e Taranto Negroamaro, Primitivo e Malvasia nera

Il comprensorio settentrionale della provincia di Bari ha condizioni climatiche ottimali sia per i vitigni autoctoni che per quelli internazionali. I vitigni più diffusi sono l'Uva di Troia, il Bombino bianco e nero, l'Aglianico e il Pampanuto ma sempre di più Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco e Pinot nero.

La parte meridionale della provincia di Bari e quelle di Brindisi e Taranto sono caratterizzate dalla presenza di vini bianchi interessanti e i vitigni più coltivati sono **Verdeca,Bianco d'Alessano e Malvasia bianca lunga**.

La penisola Salentina ha fra le eccellenze il Negroamaro, la Malvasia nera e il Primitivo

In tutta la Puglia si produce l'Aleatico di Puglia vino da dessert prodotto dall'omonimo vitigno. Un altro vino particolare è il Cacc'è mmitte di Lucera vino rosso quasi rosato che prende il nome dialettale dalla tecnica di vinificazione che prevede una breve permanenza sulle bucce con un continuo ricambio e addizione di uve al mosto di fermentazione.

Nella D.O.C.CASTEL DEL MONTE si trovano parecchie tipologie di vini.Fra i vitigni bianchi **Pampanuto** e **Bombino bianco**, fra i rossi **Bombino nero**,l'**Uva di Troia** e l'**Aglianico**.Un'altra eccellenza è il Moscato di Trani vino dolce ottenuto da **Moscato bianco** coltivato nella zona. Può essere prodotto anche nella versione liquorosa.

Fra i vini ottenuti dal vitigno Primitivo c'è quello di Manduria che può essere anche liquoroso.Un altro vino che merita una particolare menzione è il Salice Salentino prodotto

con Negroamaro e Malvasia Nera.

Di questa zona anche pregiati vini rosati così come anche in altre zone della Puglia.

SICILIA

Le uve a bacca bianca costituiscono il 75% della coltivazione e fra questi i vitigni più diffusi sono il Catarratto, il Grillo, l'Inzolia o Ansonica, il Grecanico, il Trebbiano toscano, il Carricante, il Damaschino, il Grecanico dorato, il Moscato bianco, Malvasia di Lipari e lo Zibibbo. Tra quelli a bacca rossa si devono ricordare il Nerello mascalese, il Nerello cappuccio, il Perticone o Pignatello, il Calabrese, il Nero d'Avola, il Frappato e il Sangiovese.

Questa regione ha ottenuto notevoli miglioramenti nella qualità dei suoi vini con l'introduzione di nuovi vitigni come **Chardonnay**, **Petit verdot**, **Merlot**, **Syrah Cabernet Sauvignon** che sembrano aver dato nuova vita alla viticoltura siciliana.

La regione è sicuramente molto apprezzata per il vini dolci fra tutti il Marsala.

Per la produzione del Marsala si usano vitigni a bacca bianca Grillo, Catarratto e Ansonica.

In quasi tutte le zone i vitigni più diffusi sono gli autoctoni. Nella zona di Menfi si ottengono dei buoni rossi da vitigni internazionali ma anche qui l'eccellenza è nei bianchi soprattutto **Inzolia** e **Chardonnay.**

Il **Nero d'Avola** è fra i vitigni quello che più spesso utilizzato come monovitigno avendo una buona struttura. Una curiosità sulle proprietà di questa uva soprattutto dopo l'appassimento, è la ricchezza di resveratrolo utile per chi soffre di ipercolesterolemia.

Un altra zona importante è quella di Cerasuolo di Vittoria dove il **Frappato** è il vitigno più importante e viene usato in uvaggio con il Nero d'Avola. Il nome è dato dal colore del vino che si ottiene anche se il profumo e la struttura è quella di un vino rosso.Nella D.O.C. Contea di Sclafani si trovano tante tipologie di vini ottenuti sia dai vitigni più tradizionali che da quelli internazionali.In questa zona si passa dai Secchi ai Dolci,dagli Spumanti ai Vendemmia Tardiva,dai Novelli ai Riserva.In questa zona si hanno buoni risultati con il classico **Nero d'Avola** in uvaggio con il **Cabernet Sauvignon**.Grande rilevanza alla zona di Siracusa con il **Moscato di Noto** che può essere anche Spumante e Liquoroso e il **Moscato di Siracusa**. Tutti e due sono ottenuti da **Moscato bianco** (Moscato giallo o Moscatello) Il Moscato di Pantelleria e Passito di Pantelleria è ottenuto dall'aromatico **Zibibbo** (Moscato d'Alessandria)vendemmiato tardivamente e fatto appassire al sole.Una delle particolarità di questo vigneto è quello di essere coltivato dentro profonde buche scavate nel terreno vulcanico in modo da assorbire la rara pioggia e l'umidità della notte ma anche difendersi dal vento e la salsedine.Un'altra eccellenza fra i vini dolci e la Malvasia delle Lipari ottenuta dall'omonimo vitigno. Anche per questo si effettua una vendemmia tardiva seguita dall'appassimento al sole.

SARDEGNA

La produzione dei vini in Sardegna si affida soprattutto agli autoctoni quali il **Vermentino**, il **Nuragus**, bacca bianca e il **Carignano**, il **Monica**, il **Cannonau**, il **Pascale**, il **Bovale** a bacca rossa anche se si può trovare **Sangiovese** e **Trebbiano toscano**. Il **Cannoanau** di Sardegna è prodotto nelle zone dell'Ogliastra, Barbagia, Nuorese e Baronia ed è probabilmente il vitigno che da più risultati ed anche il più conosciuto al di fuori della regione. Il **Monica** di Sardegna è un altro vitigno che si trova in tutto il territorio sardo Nella provincia di Sassari troviamo un eccellente **Vermentino** di Gallura D.O.C.G. prodotto con l'ominimo vitigno. Ancora nella provincia di Sassari con la D.O.C. Alghero si trovano due autoctoni il **Cagnulari** bacca rossa e il **Torbato** bacca bianca. Interessante anche la produzione di vini dolci con **Malvasia** di Bosa e Cagliari e con **Moscato** di Cagliari. Nella D.O.C. Arborea si trovano gli internazionali **Sangiovese** e **Trebbiano romagnolo e toscano.** Nella zona della D.O.C. Mandrolisai si ottiene un vino rosso e rosato prodotto con Cannonau e Bovale. Per la sua nobiltà una menzione speciale la merita la **Vernaccia** di Oristano. Prodotto simile allo sherry con una buona componente alcolica è un vino ottimo se servito freddo come aperitivo mentre la tipologia con residuo zuccherino si abbina perfettamente con la pasticceria secca. Il Girò di Cagliari ottenuto dal vitigno a bacca rossa Girò che da vita a un prodotto diverso in base al residuo zuccherino o ad un eventuale addizione di alcol.