



ORTHO&WINE

Il vino italiano: come orientarsi nella Fase 2!

A cura di Riccardo Compagnoni - ASST G.Pini - CTO (MI)



L'Italia è una terra favorevole alla coltivazione della vite e da sempre vi si produce vino. Passione e tradizione, tecnica e sistemi avanzati in vigna e in cantina hanno contribuito a portare alcuni vini italiani nell'élite mondiale, ma quello che deve dare ancora più soddisfazione e fare ben sperare per il futuro è il miglioramento qualitativo di tutta la produzione, con un netto innalzamento del livello medio. Non solo, quindi, poche stelle che brillano nel firmamento dell'enologia mondiale, ma una base produttiva di assoluto valore.

Il panorama vinicolo italiano è molto esteso e diversificato, basti pensare che attualmente le DOCG italiane sono 73 e le DOC 330. L'aspetto più interessante della vitivinicoltura italiana è la grande varietà di vitigni: quelli presenti nel Registro Nazionale delle varietà sono 442, molti dei quali sono diffusi solo localmente.

Il vitigno più coltivato e diffuso è il Sangiovese, presente in quasi tutte le regioni, dove fa parte spesso in parte prevalente di molti vini DOC e DOCG. Al secondo posto si trova il catarrato bianco comune, coltivato solo in Sicilia, seguito dal trebbiano toscano, montepulciano e barbera che insieme rappresentano il 30% del totale. I vitigni internazionali come merlot, chardonnay, cabernet sauvignon sono impegnati soprattutto nei nuovi impianti, dove danno risultati buoni, ottimi ed in alcuni casi eccellenti. Ma è la riscoperta di piccole varietà locali a lungo sottovalutate che sta arricchendo il patrimonio italiano, che ha un potenziale unico al mondo.

Ma come muoversi in questo panorama così ricco per il giusto abbinamento vino - Fase 2 di questa pandemia che ha chiuso tutti noi in casa. Se scegliamo di riservare lo stappo delle bollicine per la fase 3, per questi mesi ci si può orientare verso gli splendidi vini bianchi, freschi e aromatici che l'Italia offre in abbondanza (Ok... qualche bottiglia di Franciacorta è concessa anche in Fase 2, consigliatissimo il Cà del Bosco Dosaggio Zero DOCG "Vintage Collection").

L'Alto Adige offre sicuramente vini eccellenti, tra cui spicca il traminer aromatico, dalla notevole morbidezza e decisa nota alcolica, associate all'intrigante bouquet di rose, fiori d'acacia, pesca e agrumi. Il Kerner è una

piccola perla che regala meravigliose versioni secche e passite. Nato dall'incrocio tra schiava e riesling, è particolarmente resistente al freddo e si distingue per una stuzzicante speziatura di noce moscata che si fonde con rinfrescanti cenni di erbe aromatiche, tè verde e frutti a polpa bianca.



Il Friuli-Venezia Giulia è un altro territorio che con le sue grotte carsiche e i ripidi pendii che scendono fino al mare garantisce magnifici vini per la Fase 2. Per accompagnare un morbido prosciutto di San Daniele, cosa scegliere se non il più rappresentativo dei vini locali, il friulano, che in gioventù dà vini con delicati profumi di biancospino e fiore di mandorlo mentre quando evoluto in legno assume toni più burrosi e tostati. Chiudono il panorama dei vitigni autoctoni a bacca bianca le due varietà protagoniste della qualità enologica regionale, il verduzzo friulano e il picot, entrambi a maturazione piuttosto tardiva, che trovano la loro terra di elezione nelle colline orientali. L'acinellatura del grappolo del picolit porta allo sviluppo di pochi acini molto ricchi di sostanze estrattive, che lo rende adatto all'appassimento e alla produzione di un vino dolce ma sostenuto da ottima freschezza, con sentori di miele, acacia e vaniglia. Il vino perfetto per meditare sulla fase due e farci sognare la bellezza dell'imminente ritorno alla nostra splendida vita e professione.

Vini consigliati:

Kolbenhof Gewurtztraminer 2017, J. Hofstatter. Alto-Adige. Descrizione: Colore: Giallo paglierino. Olfatto: Notevole componente fruttata, soprattutto pesca, albicocca, mango. Sapore: Elegante con ricca vena acida, bevibile nonostante i 14 %. Abbinamenti: Crostacei, foie gras

Friulano Rolat 2018, Raccaro. Friuli-Venezia Giulia. Descrizione: Colore: Giallo intenso con riflessi dorati. Olfatto: Profumo floreale, fine, con caratteristica nota di mandorla amara. Sapore: Vellutato e gradevolmente fresco e sapido. Abbinamenti: Prosciutto di San Daniele, formaggio Montasio giovane.

