anno 4 - n. 30- 22 agosto 2013

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

Da nord a sud Italia alla scoperta dei vitigni meno noti

T COME TERROIR

Solo su sky Canale 411

Tollo, piccola Terra nell'Abruzzo Citeriore, non molto lontana dal Mare Adriatico, e celebre pel suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)

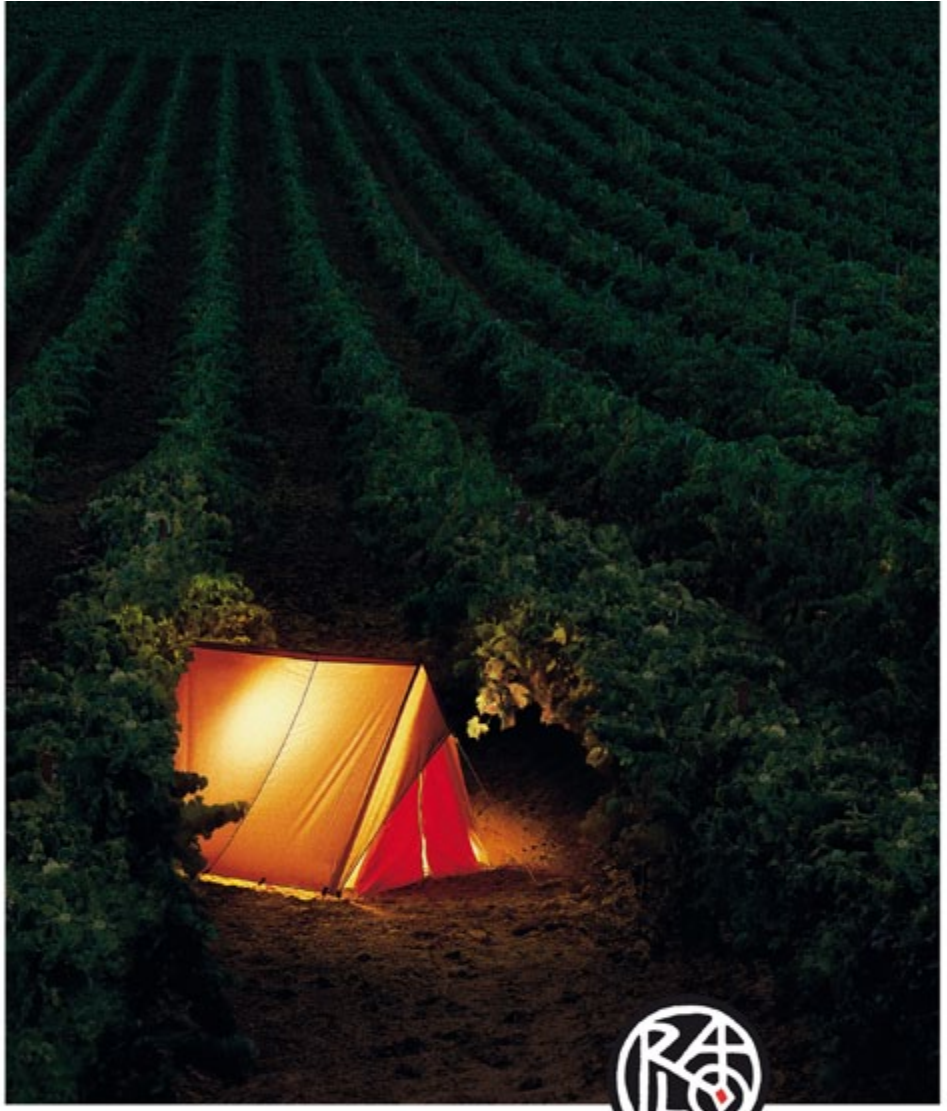
Tullum, dentro c'è un paese intero.

Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM

il nuovo modo di bere Abruzzo

Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - **www.tullum.it**



RALLO
1860

Non solo le annate rendono eccellente
un vino, anche le nottate.

www.cantinerallo.it

Parola francese ed evocativa - terroir - che sempre più ha acquisito un senso comune anche da noi. In nessun altro posto al mondo esistono tanti vitigni come in Italia e che, a loro volta, diventano narratori di territori straordinari e non sempre conosciutissimi. Noi abbiamo provato a raccontarne qualcuno

Nel prossimo numero - 29 agosto - troveremo una raccolta degli scritti più interessanti del professore Attilio Scienza.

redazione Tre Bicchieri

supervisione editoriale
Massimiliano Tonelli
coordinamento contenuti
Francesca Ciancio
ciancio@gamberorosso.it
hanno collaborato
Loredana Sottile, Gianni Fabrizio
progetto grafico
Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago
contatti
settimanale@gamberorosso.it
06.55112201
pubblicità
direttore commerciale
Francesco Dammicco | 06.55112356
dammicco@gamberorosso.it
resp. pubblicità
Paola Persi | 06.55112393
persi@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
06.68896911 | poster@poster-pr.it

TERROIR ITALIANI -SULLA SCIA DEI FRANCESI- SEMPRE PIÙ VITALI

In italiano non c'è un termine onnicomprensivo come il francese terroir. Spesso si tenta di tradurlo con pedologia, che è non solo limitativo ma anche errato. Infatti in Francia il terroir è un elemento sia caratterizzante sia qualitativamente distintivo di uno specifico prodotto della terra. Quindi non è affatto limitato al semplice aspetto geologico, ma comprende anche elementi che vanno dal terreno, al clima, all'altitudine, nonché tutti gli elementi colturali e storici legati all'esperienza umana.

Pertanto il termine terroir si riferisce sia a zone particolari dotate di un'estensione piuttosto vasta (ad es. la Côte d'Or in Borgogna o Libournais nel Bordolese), in cui peculiarità sia geologiche sia storiche hanno determinato precise e distintive caratteristiche nei vini, sia aree particolarmente piccole ed esattamente delimitate, come Gevrey-Chambertin o addirittura Chambertin, per restare nell'esempio della Borgogna, o Pétrus all'interno del Libournais. Infatti, in Borgogna nel susseguirsi dei secoli si sono andati consolidando l'utilizzo di certi vitigni (Pinot noir e Chardonnay) e certi stili di vinificazione che hanno realizzato personalità talmente uniche e inimitabili che consentono di parlare di un terroir borgognone.

Il concetto di terroir può adattarsi assai bene anche alla situazione italiana: quella che manca ancora da noi è una tradizione storica, che sta solo oggi lentamente costruendosi e che sicuramente, nel volgere di tante vendemmie, ci consentirà di parlare dei diversi terroir di Montalcino e non solo di un unico e troppo spesso indistinto Brunello. L'unica area in cui in Italia vi è da tempo una tradizione "di stile francese" è il Piemonte, con la storia dei suoi cru e delle diverse sottozone. Ma è indubbio che il vino italiano, per affermarsi nella sua compiutezza, ha bisogno di proseguire con forza su questa strada, dall'Alto Adige al Vulture all'Etna (dove il concetto di "contrada" potrà essere utilissimo): è solo la caratterizzazione di singole zone e la valorizzazione della storia enologica di un sito che faranno scoprire al mondo la vitalità e l'eredità dei grandi terroir italiani.

Tenendo ben presente che un terroir non si inventa: è solo con lo studio, con gli assaggi comparativi e continui dei vini, con l'analisi delle tecniche enologiche, con l'approfondimento storico sulle singole zone che ci può arrivare a far emergere la specificità di un singolo terroir. Il terroir non è un passatempo per degustatori, è il frutto della storia secolare di terre e uomini.

Gianni Fabrizio

Tollo,
piccola Terra
nell'Abruzzo
Citeriore,
non molto
lontana
dal Mare Adriatico,
e celebre pel suo vino.

(Padre Bernardo Maria Valera - Napoli 1747)

Tullum, dentro c'è un paese intero.

Tullum ha qualcosa di speciale: coincide con il territorio di un comune, Tollo. Da millenni qui brilla la vite tra storia, cultura, terroir esclusivi e un clima unico. Provate a immaginare l'orgoglio dei viticoltori del paese nel donare il loro patrimonio più prezioso, interpretato con uno spirito diverso che abbraccia tradizione e modernità: il nuovo modo di bere Abruzzo.

CONSORZIO TUTELA DOC TULLUM
il nuovo modo di bere Abruzzo

Consorzio Tutela TULLUM - Via S. Lucia 4 - 66010 - TOLLO (CH) - info@tullum.it - www.tullum.it

ph di La Crotta di Vegnerون

VALLE D'AOSTA CHAMBAVE. TERRITORIO. Chambave è una tranquilla borgata della Valle d'Aosta, regione alpina dell'estremo Nord-Ovest dell'Italia. È zona vitivinicola di antichissime tradizioni, per lo più collinare (da 500 a 850 metri) e con un microclima particolarissimo reso unico da scarse precipitazioni (circa 500mm/anno) e medie termiche elevate nel periodo estivo. Queste caratteristiche morfologiche e climatiche favoriscono ottime curve di maturazione e limitano gli attacchi dei parassiti della vite. La situazione fondiaria delle aziende vitivinicole, anche se in evoluzione, è ancora caratterizzata da corpi fondiari molto frammentati. **SUPERFICIE VITATA**. Gli ettari vitati sono poco più di 30, coltivati a Chambave Muscat (moscato bianco), Petit Rouge, Fumin, Pinot Noir, Gamay, Cornalin. Le forme di allevamento sono il guyot, il cordone speronato e l'alberello. **ECONOMIA.** Data la conformazione territoriale e l'estrema parcellizzazione delle superfici non vi è un vero e proprio mercato dei terreni perché non esiste quotazione. **VINI**. Lo Chambave rosso è il risultato di un uvaggio dove almeno il 70% è Petit Rouge, il vitigno rosso più coltivato in Valle d'Aosta. È un vino fruttato e floreale dai sentori di viola, lampone e ribes. Il Muscat bianco ha sentori evidenti di albicocca, salvia e timo.

»

ph Dario Bragaglia

PIEMONTE CAREMA. TERRITORIO. Il comune di Carema si trova nel nord ovest del Piemonte, in provincia di Torino. Si tratta di una zona collocata alle pendici dei rilievi alpini, all'imbocco della Valle d'Aosta. I terreni di coltivazione sono d'origine morenica, ricchi di elementi diversi per la grande varietà di rocce dal cui disfacimento provengono. Appartengono al tipo silico-alluminoso-alcalino corrispondente ai massicci cristallini del Monte Rosa, del Monte Bianco e del Gran Paradiso. Il territorio è contraddistinto da piccoli terrazzamenti che si inerpicano su per la montagna e che sono la concreta prova della vittoria dell'uomo su una terra difficile e dura da "domare". **SUPERFICIE VITATA**. Gli ettari vitati oggi sono circa 16 quasi tutti coltivati a Nebbiolo, per la maggior parte con le tradizionali pergole sorrette da piloncini troncoconici in pietra e calce (*pilun*). La produzione del vino Doc è consentita esclusivamente nel comune di Carema. **ECONOMIA**. Il valore dei terreni è di circa 20 mila euro per ha. Quello dei terreni vitati in buone condizioni arriva a circa 40 mila. La superficie dei terreni, tuttavia, è estremamente frazionata cosa che complica la loro gestione e la possibilità di acquisizione, anche in assenza di ricambio generazionale. **VINI**. Il Carema, prodotto dalla vinificazione di uve Nebbiolo, è un vino di grande finezza, vellutato, robusto ed equilibrato. Di colore rosso granato, il bouquet presenta intensi aromi di spezie, frutti rossi, con note di viola e frutti di sottobosco.

»

ph di Consorzio Cinque Terre

LIGURIA CINQUE TERRE. TERRITORIO. È l'area dell'attuale Parco delle Cinque Terre - provincia di La Spezia - con una superficie di circa 4500 ettari, di cui, sino alla fine del 1800, 1500 erano vitati, mentre attualmente sono coperti da vigneti poco meno di 80 ettari. Vigneti nati sulla montagna che solo il lavoro dell'uomo è riuscito a domare attraverso il terrazzamento portato da 600 metri di altezza sino al mare. La struttura del terreno è sabbiosa con scaglie scistose che sono il risultato dello sfaldamento delle rocce. Parliamo dunque di un paesaggio in "costante deriva". **SUPERFICIE VITATA**. La vite in origine era coltivata strisciante sul terreno, come nelle isole greche, mentre all'inizio del 1900 si è introdotto il fil di ferro, costruendo la pergola bassa. Nei pochi impianti nuovi che si sono messi a dimora si usa la controspalliera, tenuta molto bassa. I vitigni storici sono il Vermentino, l'Albarola e il Rossese bianco. Dalla fine del 1800 si è introdotto il Bosco, di cui non si conoscono le origini. La vendemmia si fa manualmente in piccole cassette, usufruendo, dove è possibile, di monorack a cremagliera. **ECONOMIA**. Il prezzo del terreno varia in funzione del grado di abbandono,perché difficilmente esistono vigneti produttivi in vendita; si va da 6-7 euro al metro quadro ai 12-14. **VINI**. I vini appartenenti alla Doc si presentano paglierini, iodati, minerali e floreali all'olfatto, con note di pietra focaia e fiori di ginestra.

»

ph di Francesca Ciancio

LOMBARDIA VALTELLINA. TERRITORIO. Situata all'estremo nord dell'Italia, al confine con la Svizzera, la Valtellina si estende da est a ovest lungo la prima parte del corso del fiume Adda, fino al Lago di Como. Le condizioni climatiche sono normalmente molto più favorevoli di quelle riscontrate in aree di montagna di uguale latitudine. **SUPERFICIE VITATA**. Quasi interamente concentrata sulla parte settentrionale della valle, il versante retico (Alpi Retiche), l'area vitata è caratterizzata da pendenze molto elevate, anche se vengono limitate grazie alla presenza dei muretti a secco. Si va dal 30 % a salire, fino al 70 % in certi casi. La fascia altimetrica è compresa tra 300 e 700 metri. Sono 1000 gli ettari totali vitati nella valle di cui 697 a DOC e DOCG. **ECONOMIA.** Il valore dei terreni vitati oscilla tra i 5 ed i 20 €/m2. La variabilità è legata all'accessibilità al vigneto, alle sue potenzialità in ambito di reimpianto e meccanizzazione, alla pendenza media, al tipo ed alla manutenzione dei muretti a secco, scale d'accesso. La compravendita è comunque molto limitata, anche in quanto il lavoro dei vigneti da parte dei vignerons privati è per la maggior parte realizzato part time o nel tempo libero. **VINI**. Il vigneto valtellinese è caratterizzato all'incirca per il 90% da Nebbiolo localmente denominato Chiavennasca. La rimanenza è formata da altre uve di provenienza locale quali Rossola, Pignola, Brugnola, ma ritroviamo anche Pinot Noir e Merlot.

»

ph Consorzio Tutela Vino Bardolino

VENETO BARDOLINO. TERRITORIO. Quella del Bardolino è una delle denominazioni storiche del panorama vinicolo italiano, chiaramente identificata già dall'Ottocento, di difesa del vino. La zona di produzione occupa la parte centro-meridionale della riviera veneta del lago di Garda e del suo entroterra (il terreno è collinare e morenico, formato dai ghiacciai che plasmarono il bacino del Garda), interessando in tutto o in parte il territorio di sedici comuni, ed è delimitata ad ovest dal lago, a nord dal massiccio del monte Baldo, a est dal fiume Adige ed a sud dal fiume Mincio. **SUPERFICIE VITATA**. In tutto, si tratta di circa 3000 ettari vitati, per una produzione annua intorno ai 240 mila ettolitri di vino, pari a circa 32 milioni di bottiglie complessive. **ECONOMIA**. Il deciso recupero identitario che il Bardolino ha messo in campo nell'ultima manciata d'anni, assolutamente focalizzato sui vitigni autoctoni (in primis la Corvina Veronese), ha consentito di raddoppiare il prezzo del vino all'ingrosso e di pagare più del doppio le uve ai vignaioli. In cantina i vini in bottiglia vengono venduti tra i 3 e i 7 euro. Il fatturato complessivo è stimabile in 70\80 mln di euro. Il valore dei terreni vitati è intorno ai 150 mila euro all'ettaro. **VINI**. Si possono distinguere tre stili di Bardolino, strettamente interconnessi alle caratteristiche assunte dalla Corvina Veronese in relazione al clima e al suolo: l'area "classica" attorno al paese di Bardolino ha come profumi identificativi soprattutto il lampone e la cannella, a nord, verso il monte Baldo, compaiono la fragola e il chiodo di garofano, mentre più a sud, dove il clima è più caldo e la piovosità minore, i marcatori sono la ciliegia e il pepe.

»

ph.Consorzio Turistico Valle Isarco - SMG - Helmuth Rier

TRENTINO ALTO ADIGE VALLE ISARCO. TERRITORIO. La Valle Isarco appare come un paesaggio di media montagna molto luminoso e aperto, con alcune grandi cime solo in lontananza. I vigneti sono terrazzati sui primi versanti, mentre in piano predominano i meleti. Non è un caso che fin dai tempi del Viaggio in Italia di Goethe, per chi proveniva dal nord Europa, la conca di Bressanone fosse considerata il primo incontro con la luce del 'Sud'. Insolazione, ventilazione, forti escursioni termiche, condizioni che permettono non più di 6-7 trattamenti l'anno nell'ambito della produzione integrata. **SUPERFICIE VITATA**. I vigneti giacciono principalmente sul versante soleggiato e protetto dalle correnti settentrionali dalle cime di confine che oltrepassano i 3500 metri, sono esposti a sud e sud est, tra 400 e 800 metri di altitudine. La combinazione di sabbia e ghiaia garantisce un'eccezionale qualità delle uve. I vigneti sono quasi tutti ad alta densità, a guyot, ormai più raramente a pergoletta e a cordone speronato. **ECONOMIA**. Il valore dei terreni vitati si aggira intorno ai 50/60 € al m². Sono valori molto alti, in un certo senso teorici perché le compravendite sono poche e comunque interessano poche centinaia di metri quadri alla volta. **VINI**. Nella vallata ci sono appena 300 ettari vitati – i più settentrionali d'Italia, il 6% del totale in Alto Adige e si producono vini bianchi freschi, floreali e minerali, tra cui Silvaner, Gruner Veltliner e Kerner e Riesling Renano.

»

ph del Consorzio di Tutela Vini DOC Friuli Isonzo

FRIULI VENEZIA GIULIA ISONZO.

TERRITORIO. La zona DOC Friuli Isonzo si presenta come un altopiano digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico. Il protagonista assoluto è il fiume che modella in modo dinamico questo territorio, con il suo scorrere, le alluvioni, i profondi depositi di ghiaie trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei nevai delle Alpi Giulie. Un suolo con due sottozone pedologiche tipiche: a nord le Rive Alte, ricche di argille rosse impastate a nobili ghiaie. A sud le Rive di Giare, con terreni calcarei di ghiaie bianche frammiste a sabbie. **SUPERFICIE VITATA**. Nei confini del comprensorio isontino si coltivano prevalentemente vigneti a guyot, cordone speronato o doppio capovolto. Gli ettari rivendicati a Doc Friuli Isonzo sono circa 1.100. Il disciplinare permette la coltivazione di 20 varietà, tra quelle tradizionali friulane, quelle di origine francese ed alcune tedesche. Nelle Rive Alte troviamo Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Friulano, Merlot; nelle Rive di Giare, Pinot grigio, Sauvignon, Malvasia istriana, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot. **ECONOMIA**. Il valore di un vigneto è mediamente di 45/50 mila euro ad ettaro, con punte di 60mila euro nella zona tra Cormons e Farra d'Isonzo. **VINI**. La riva destra del fiume, in particolare l'area tra Gorizia, Farra d'Isonzo e Mariano del Friuli è più fresca con maggiore concentrazione dei vigneti a varietà bianca, che danno vini strutturati, ma di grande equilibrio anche aromatico. Tra le tipologie, i produttori hanno investito molto nel Pinot Grigio che pesa quasi il 40% dei volumi.

»

ph di Azienda Le Mortelle

TOSCANA MONTEREGIO. TERRITORIO. Il territorio del Monteregio comprende l'area delle Colline Metallifere dell'Alta Maremma Grossetana, composto dai Comuni di Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino, Gavorrano, Roccastrada e Castiglione della Pescaia. Si caratterizza per le dolci e basse colline con una tradizione di estrazione mineraria e un clima ventilato e mitigato dal mare. Notevole l'effetto luce. **SUPERFICIE VITATA**. Gli ettari che appartengono alla Doc sono circa mille, tutti coltivati a cordone speronato o guyot. I produttori della Doc (nata nel 2004) sono una quarantina. **ECONOMIA**. Un vigneto può costare fino a 150mila euro all'ettaro, ma dipende molto dalla posizione. Nel tempo molti noti produttori hanno investito nel territorio, si pensi ad Antinori, Zonin, Cecchi. **VINI**. La versione rossa di Monteregio prevede sangiovese all'80% con aggiunta di altri vitigni toscani. La versione bianca presenta trebbiano minimo al 50% più altri vitigni (Vermentino, Malvasia, Ansonica). In entrambi si nota una spiccata mineralità trasmessa dal terreno, insieme ad una notevole sapidità.

»

ph di Azienda Belisario

MARCHE VERDICCHIO DI MATELICA. TERRITORIO. Tutto da sempre nell'Alta Vallesina parla di Verdicchio. Questa valle è l'unica nelle Marche ad essere disposta nord – sud, chiusa al mare. Questo posizionamento crea un microclima caratterizzato dalla mancanza del volano termico mitigante del mare. Per questo motivo, nel periodo freddo, la vite differenzia poche gemme a frutto. Poi, con l'allegagione, la pianta trova il sole alto del 43°mo parallelo e i pochi grappoli fruiscono di una grande forza maturativa. Questo "mix" dona un elevato contenuto in zuccheri, in acidità totale, in estratto secco e in sali minerali. **SUPERFICIE VITATA**. 300 ha vitati (contro i 2800 del "cugino" jesino) con clone matelicese, di cui è ancora reperibile uno a grappolo semiserrato. **ECONOMIA**. I terreni vitabili oggi viaggiano sui 20-25000€/ha. Si raggiunge la cifra di 35000 €/ha con il costo di impianto. Sono disponibili siti ad oltre 700 m s. **VINI**. È una delle poche DOC di cui esiste un profilo di analisi sensoriale e dal quale è emerso come carattere fondante la longevità. E' un vino che si caratterizza inoltre per una bella mineralità e nel bicchiere presenta profumi di camomilla, ginestra, acacia, erba medica, pietra lavica. È giallo con riflessi oro, salato, sapido, persistente e armonico.

»

ph di Pier Paolo Metelli

UMBRIA MONTEFALCO. TERRITORIO. Anche se è balzato agli onori delle enocronache relativamente di recente, quello di Montefalco è un territorio di antica tradizione, da tempo immemore considerato tra i più vocati dell'Umbria. Lo dimostrano vari documenti storici, come l'ordinanza comunale del 1540 che stabiliva addirittura la data della vendemmia. Il cuore della Valle Umbra è caratterizzato da un clima continentale, colline mozzafiato e terreni sostanzialmente argillosi. Si va dai sedimenti lacustri a quelli marnoso-arenaci, fino alle scaglie-silicee. Le zone più franche, che caratterizzano ad esempio l'area di Bevagna, vedono una leggera prevalenza di limo e sabbia sull'argilla. **SUPERFICIE VITATA**. Il binomio tra Montefalco e il Sagrantino, suo vino e vitigno principe, è fortissimo, dunque lo sguardo va allargato ai comuni limitrofi oggi compresi nella DOCG come Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano, per un totale di 660 ettari. **ECONOMIA**. I terreni vitati valgono circa 100-200 mila euro. Dopo un ribasso avvenuto qualche anno fa, ora i prezzi sono tornati a crescere. **VINI**. Il Montefalco Sagrantino ha sfiorato nell'ultimo imbottigliamento i 900 mila esemplari. Un rosso di grande potenza, struttura e carica tannica, bisognoso di invecchiare prima di esprimere al meglio le sue notevoli potenzialità. Oltre a questo, da segnalare il Montefalco Rosso (circa 2 milioni di bottiglie all'anno), in prevalenza Sangiovese, il Montefalco Bianco e soprattutto il Trebbiano Spoletino, un bianco antico che sta recuperando una gloria assai meritata.

ph az. Coletti Conti

LAZIO CESANESE DEL PIGLIO.

TERRITORIO. Il territorio di produzione del Cesanese del Piglio rientra nei comuni di Piglio e Serrone e in parte in quello dei comuni di Acuto, Anagni e Paliano, in provincia di Frosinone. L'uva Cesanese (quasi esclusivamente della tipologia "Affile") viene coltivata tra i 200 e i 550 metri slm. La natura dei terreni è diversa: oltre i 500 metri si hanno terreni costituiti da calcari marnosi; altrove troviamo tufi originati dal vulcano dei Colli Albani. **SUPERFICIE VITATA**. La DOCG è piccolissima: attualmente conta non più di 150 ettari iscritti. Il sistema di allevamento prevalente è il filare con potatura a cordone speronato. Tutti gli impianti realizzati negli ultimi 15 anni presentano una densità compresa tra 4000 e 5500 ceppi per ettaro. **ECONOMIA.** In zona non esiste una compravendita dei terreni, a causa soprattutto dell'estrema parcellizzazione dei vigneti. Un ettaro di terreno non vitato si aggira intorno ai 30 mila euro. **VINI**. Il Cesanese è estremamente sensibile all'ambiente pedoclimatico e alle tecniche colturali: per questo i vini presentano caratteristiche diverse in ragione delle zone di coltivazione delle uve. Questa sua caratteristica, amplificata dall'estrema sfaccettatura del territorio di origine, favorisce l'espressione delle molteplici "facce" del Cesanese.

»

ph di Alessandro Santulli

CAMPANIA PALLAGRELLO. TERRITORIO. Storicamente la zona di produzione del pallagrello era quella Pedemontana ai piedi della catena del Matese. Oggi l'epicentro si trova fra i comuni di Caiazzo, Castel Campagnano e Ruviano, nel Casertano. L'area collinare non supera i 300 mt di altezza ed è lambita dal fiume Volturno. L'inverno è piuttosto rigido a causa delle correnti fredde del Matese, mentre le estati sono calde e siccitose. Il terreno è sedimentario, argilloso con presenza di scheletro, con presenza di piroclastiti, dovute all' interferenza del sistema vulcanico di Roccamonfina. **SUPERFICIE VITATA**. La maggior parte degli impianti, che risale alla metà degli ani '90, è a tendone. A partire dai primi anni 2000, è stato privilegiato l'impianto a spalliera, con potatura a guyot. La superficie totale ›› del vigneto, fra varietà bianca e rossa, si aggira intorno ai 50/60 ettari. **ECONOMIA**. Nelle campagne gli indici di edificabilità sono ancora molto alti e si è assistito, in questi anni, all'uso di suoli agricoli per la costruzione di dimore estive di campagna, con conseguente aumento esponenziale del loro costo: si parla di 50/60 euro al metro quadro. **VINI**. Da un paesaggio variegato e incantevole, come quello delle colline caiatine, nascono vini da un'uva autoctona in grande ascesa: quello da pallagrello rosso è un vino elegante, da tannini e aromi raffinati e dal bel colore intenso. La versione bianca – ancora pochissimi gli esempi per scarsità di ettari e di etichette in purezza - colpisce per gli aromi fruttati, pur non essendo un vino complesso.

ph az. Cantine Cipressi

MOLISE TINTILIA DEL MOLISE. TERRITORIO. La Tintilia, un'uva che vede la sua apparizione in Molise a metà '700 e che viene abbandonata del tutto a causa delle rese basse, torna sul territorio a fine anni '90, grazie al recupero di poche marze. Siamo nella fascia collinare del Molise centrale, che va dai 400 ai 600 metri di altezza e che è caratterizzata da una forte componente argillosa e da importanti escursioni termiche (il mare è lontano circa 30 km). **SUPERFICIE VITATA.** Sono 60 gli ettari registrati a Doc e altri 20 sono in via di registrazione. Il sistema di impianto è a cordone speronato che per le rese basse – non più di 40/50 quintali per ettaro – dà uve perfette per vini da invecchiamento. **ECONOMIA.** Non vi sono delle compravendite in zona, anche se cresce con costanza l'interesse verso questo vitigno. Attualmente il valore di un ettaro vitato si aggira intorno ai 60 mila euro. **VINI.** Dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche, è un vino piuttosto tannico che, al contempo, resta morbido e vellutato. È di un bel rosso rubino, ma presenta presto sfumature granate già al termine della vinificazione.

»

ph az. Rivera

PUGLIA CASTEL DEL MONTE. TERRITORIO. La DOC Castel del Monte si estende a nord di Bari formando un quadrilatero rettangolare con orientamento sud-est/nord-ovest. In sostanza il territorio segue la linea della costa pugliese. Interessante l'altimetria dei vigneti: si va dai 180 mt fino ai 450 mt nella parte più alta che corrisponde al Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Il clima beneficia dei venti dominanti da nord che mitigano la calura estiva e portano spesso neve d'inverno. **SUPERFICIE VITATA**. Per quanto riguarda i vigneti, la tradizionale spalliera bassa pugliese era stata sostituita a partire dagli anni '70 dal tendone con bassa intensità di viti per ettaro, ma fortunatamente dalla fine degli anni '90 molti di questi sono stati rinnovati con sistema a cordone speronato o guyot. Gli ettari denunciati sono 460. **ECONOMIA.** Il valore dei terreni senza impianti si aggira intorno ai 30/40 mila euro all'ettaro, si sale a 80 in presenza di vigneto. **VINI**. Caratteristica comune di tutti i vitigni autoctoni della zona è la maturazione tardiva (metà settembre per i bianchi, fine settembre per i rosati e fine ottobre per i rossi) con conseguente basso grado alcolico, alta acidità e profilo gustativo meno concentrato e ricco, ma più fresco e nel complesso "meno pugliese" rispetto ai vini del sud della regione. Nel 2011 ben 3 tipologie di Castel del Monte (Bombino Nero, Riserva da Nero di Troia e Montepulciano e Nero di Troia Riserva) sono state elevate a DOCG.

»

ph di Salvo Chillari/archivio Cantina Cambria

SICILIA MAMERTINO. TERRITORIO. Incastonato tra i monti Nebrodi e il mar Tirreno con vista sulle isole Eolie, il territorio del Mamertino prende il nome dalla popolazione che si stanziò nella zona di Milazzo nel 289 A.C., i mamertini, soldati mercenari devoti al dio Marte. Oggi comprende 31 comuni del Messinese, caratterizzati da una verdeggiante cornice collinare, prossimità al mare e terreni di medio impasto argilloso. **SUPERFICIE VITATA**. La maggior parte degli impianti - tutti molto giovani considerato che il riconoscimento Doc è arrivato nel 2004 - è a spalliera. La superficie totale del vigneto è di circa 250 ha. **ECONOMIA**. Il valore di un vigneto è di 10/15 euro al m² ,invece il valore dei terreni agricoli edificabili varia da 10 a 30 euro. Negli ultimi anni l'interesse per il territorio sta notevolmente aumentando, tanto che l'ultima ad avervi investito è l'azienda Planeta con otto ettari di vigneto nel suggestivo promontorio di Capo Milazzo. **VINI**. Lo chiamano il vino dell'imperatore, perché Giulio Cesare lo scelse per celebrare il suo Terzo Consolato. La versione rossa (nero d'avola, nocera e altri vitigini del Messinese) si presenta dal colore rubino, profumo lievemente fruttato, tannini vellutati e morbidi, con spiccato retrogusto di liquirizia e tabacco. La versione bianca (grillo, ansonica, catarratto e altri vitigni del Messinese) è fine e suadente: il naso esprime i profumi della frutta secca con toni aromatici di gelsomino e miele, in bocca si sprigionano i sentori fruttati, notevole la pesca bianca.

ph di Vini Contini

SARDEGNA VERNACCIA DI ORISTANO. TERRITORIO. L'area di interesse comprende le zone di Cabras, Oristano, San Vero, Zeddiani. Il clima che caratterizza il territorio della Valle del Tirso, geograficamente indicato come Campidano di Oristano, è classificabile come "mediterraneo semiarido", condizionato dall'incidenza del vento, con il maestrale e lo scirocco. Riguardo ai terreni, si va dal Bennaxi, alluvionale, profondo, a matrice limo-sabbiosa; al Gregori, più antico a matrice ciottolosa mista ad argilla. **SUPERFICIE VITATA**. La superficie di vigneto impiantata a Vernaccia si è ridotta, in maniera costante, passando dai 1400 ettari, presenti negli anni 90, fino a stabilizzarsi intorno agli attuali 400 ettari circa. La forma di allevamento tradizionale è quella ad alberello, un tempo sostenuta da una impalcatura costituita da tre canne disposte a tripode. Attualmente viene anche adottata una classica forma di allevamento a Guyot. **ECONOMIA**. Il valore di un ettaro vitato a Vernaccia varia oggi dai 15 ai 20mila euro. **VINI**. La Vernaccia di Oristano si distingue dalle altre vernacce per il particolarissimo processo di invecchiamento e affinamento biologico. Dopo la fermentazione classica si ottiene infatti un normale vino bianco. A fare la differenza saranno i "lieviti flor", ceppi indigeni che in annate favorevoli si esprimono ai massimi livelli, conferendo al vino Vernaccia quelle peculiarità sensoriali individuate col termine locale "Murruai", con riferimento agli antichi vini trattati con la mirra, per arricchirne il gusto e prolungarne la conservazione.

»

Gambero Rosso worldtour

trebicchieri

Gambero Rosso Vini d'Italia tour 2013/2014

Gambero Rosso Top Italian Wines road show

EVENTI INTERNAZIONALI 2013/2014

CALENDARIO 2013 | CALENDARIO 2014

MAG GIU lug ago set OTT NOV dic GEN FEB MAR APR MAG

- 13 maggio PARIGI
- 3 giugno VANCOUVER
- 5 giugno TORONTO
- 11 giugno MONACO
- 13 giugno SAN PIETROBURGO
- 19 ottobre ROMA
- 24 ottobre SEOUL
- 28 ottobre OSAKA
- 31 ottobre TOKYO
- 4 novembre SHANGHAI
- 6 novembre HONG KONG
- 19 novembre MOSCA
- 25 novembre ZURIGO
- 27 novembre VARSAVIA
- 29 novembre PRAGA
- 14 gennaio STOCCOLMA
- 15 gennaio COPENHAGEN
- 16 gennaio OSLO
- 6 febbraio NEW YORK
- 11 febbraio CHICAGO
- 13 febbraio SAN FRANCISCO
- 10 marzo SYDNEY
- 12 marzo SINGAPORE
- 22 marzo DÜSSELDORF
- 23 aprile SÃO PAULO
- 28 aprile MESSICO
- maggio MIAMI
- maggio PECHINO

INFO: eventi.estero@gamberorosso.it tel. +39 06 55112234

TRE BICCHIERI | ROADSHOW | VINI D'ITALIA

Acqua Panna S.Pellegrino

Schur DropStop by Pulltex®

Partner Logistico Officiale