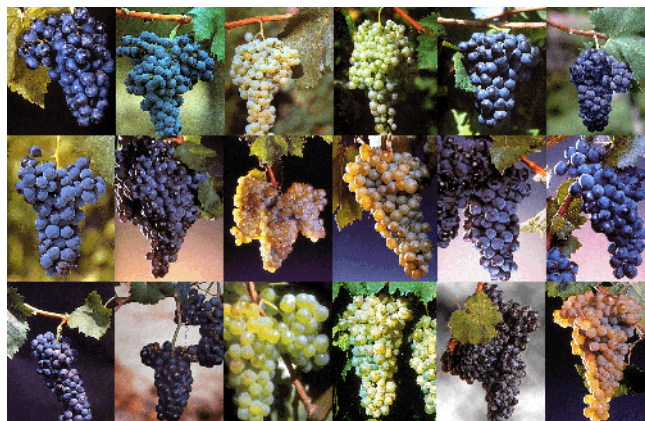


## Vitigni: da Abbuoto ad Arbois



### ABBUOTO

#### Origini

Vitigno a bacca nera di origini remote, originariamente coltivato nella zona pedemontana e collinare della Provincia di Latina (Formia, Gaeta, Fondi e Sperlonga), più volte decantato da Orazio, dal quale si produceva con molta probabilità il famoso Cécubo.

#### Caratteristiche del vino

Il vino che si ottiene è secco, di colore rosso rubino intenso dai profumi fruttati e floreali, mediamente leggero. Si adatta bene anche all'invecchiamento.

#### Sinonimi

Cecubo, San Giuseppe Nero.

### ABRUSCO

#### Origini

Vitigno a uva nera originario della Toscana. Dal punto di vista semantico, facilmente riconducibile al gruppo di appartenenza dei Lambruschi.

#### Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino abbastanza morbido dal profumo persistente. Grazie alla sua carica antocianica, viene utilizzato per intensificare il colore di vini.

#### Maturazione

Fine settembre; buona la vigoria ma incostante la produttività

#### Sinonimi

Abrusco nero di Toscana

### AGLIANICONE

### Origini

Vitigno a bacca rossa che fa parte della numerosa famiglia degli Aglianici. Ha origini antichissime, era già conosciuto in epoca romana ed è stato portato in Italia con molta probabilità dai Greci, durante il periodo di colonizzazione del Meridione. Non è raro trovarlo nei vigneti al fianco del più noto Aglianico. Non è previsto in nessun disciplinare ma è fra le uve raccomandate in Calabria. La modesta qualità del vino che se ne ottiene ha spinto a preferire mescolarlo con vitigni per vini comuni da pasto, ove apporta un buon contributo di acidità.

### Caratteristiche del vino

Abbastanza tannico, dal sapore acidulo, talvolta amarognolo, proprio per le sue caratteristiche un po' grossolane, viene utilizzato per uvaggi per vini comuni.

### Maturazione

Tardiva

### Vigoria

Buona e costante

### Sinonimi

Aglianicone nero, Aglianico bastardo.

## AIREN

E' la varietà più diffusa al mondo, occupa quasi un terzo dei vigneti della Spagna, da dove proviene. E' il principale componente del Brandy; insieme al Tempranillo, viene utilizzata per produrre vini rossi leggeri. Nel sud della Spagna è chiamata anche Lairén. Per molti aspetti è assimilabile al francese Ugni Blanc e, quindi, al nostro Trebbiano. Infatti è un'uva quasi neutra, spesso utilizzata per produrre vini di pronta beva o bianchi più pesanti ma con marcate sensazioni di ossidazione.

## ALBANELLA

### Origini

Antico vitigno a bacca bianca coltivato in minima quantità nelle province di Pesaro e Ascoli Piceno da qualche anno è in atto un progetto di recupero di questo vitigno. Componente fondamentale della Doc Colli Pesaresi bianco. Tradizionalmente considerata un sinonimo del più noto Trebbiano Toscano secondo più recenti analisi basate, anche sul metodo del Dna, l'Albanella sarebbe in realtà una varietà locale ben distinta dal Trebbiano Toscano, imparentata piuttosto con la spagnola Albarino e la tedesca Ebling.

### Caratteristiche del vino

Vinificato in purezza, dà un vino di colore giallo paglierino, aroma fine e delicato, di media struttura.

### Maturazione

Nella seconda decade di settembre

### Vigoria

Nella media

## ALBANELLO

### Origini

Vitigno a bacca bianca dalle origini sconosciute, ma coltivato in Sicilia fin dall'antichità, con ottimi risultati, tanto che già nel '700 era costoso e difficile da reperire. La sua produzione è sempre stata circoscritta nella zona di Siracusa, e oggi sta gradatamente scomparendo, anche se alcuni Enti della provincia di Pesaro stanno lavorando a un progetto di recupero.

### Caratteristiche del vino

È usato in unione con altri vitigni per la produzione dell'Ambrato di Comiso e della DOC Eloro bianco, o in purezza, dopo appassimento delle uve, per la produzione di vini da pasto o da dessert.

### Sinonimi

Albanella, Alvanella, Alvanello, Arnina bianca, Arvina, Claretta

## ALBARENZEULI NERO

### Origini

---

### Caratteristiche del vino

Il suo basso tenore zuccherino e la scarsa acidità lo rendono più adatto ad essere miscelato con altre uve.

### Sinonimi

Albarezelin, Alvaranzeuli, Alvaranzelin.

## ALBAROLA

### Origini

Vitigno a uva bianca. Questo vitigno potrebbe aver avuto origine in Toscana, dove è ancora usato come componente minore in alcuni bianchi, come il Candia dei Colli Apuani. In Liguria è la componente più importante dei vini delle Cinque Terre e, sotto il nome di Bianchetta Genovese, l'uva viene occasionalmente vinificata anche da sola. È uno dei componenti dello Sciacchetrà. Contribuisce anche a rafforzare altri bianchi liguri.

### Maturazione

Medio-precoce

### Vigoria

Buona e costante

### Caratteristiche del vino

Si presenta con colore giallo chiaro e riflessi verdi. Al palato è leggermente aspro con bouquet lieve di erbe selvatiche.

### Sinonimi

Bianchetta Genovese, Bianchetta, Gianchetta, Trebbiana, Trebbiano locale, Termosci, Trebbiana Bianca, Trebbiana di Sarzana.

### ALICANTE BOUSCHET

Vitigno a bacca nera, l'Alicante Bousquet è una varietà costituita nel 1855 in Francia da Enrico Bousquet incrociando il Petit Bousquet (incrocio di Tintoria e Aramon) con l'Alicante. Non bisogna confonderlo con l'Alicante, che è l'equivalente del Grenache, ovvero il progenitore del Cannonau. Introdotto all'inizio del secolo in Sardegna non ebbe molta fortuna e viene coltivato saltuariamente nella parte sud-orientale della provincia di Cagliari. Viene generalmente mescolato ad altre uve per intensificare il colore del vino.

### ALIONZA

#### Origini

Vitigno a bacca bianca di origini incerte, fu citato già nel 1495 dal De Crescenzi, poi dal Trinci (1723) e dall'Acerbi (1825); ma anche molti ampelografi francesi ne supposero la presenza nelle coltivazioni del sud della Francia. Rimane il fatto che l'Alionza sosta nelle province di Bologna e Modena da molto tempo, insieme ad altri vitigni nelle famose "alberate". E' una varietà in passato consumata anche come uva da tavola e diffusa anche nel Bresciano e nell'alto Mantovano. E' conosciuta anche come Uva Schiava (nel bolognese), probabilmente per la possibile provenienza dai paesi slavi o per il tipo di potatura a filari, utilizzato a volte in alternativa a quello espanso delle alberate.

#### Maturazione

Abbastanza precoce, notevole vigoria e buona produttività.

#### Caratteristiche del vino

Viene utilizzato per la vinificazione prevalentemente in unione con altri vitigni. Vinificata da sola, dà luogo a vini di colore giallo paglierino e gusto armonico, senza particolari caratterizzazioni aromatiche.

#### Sinonimi

Aleonza, Glionza, Uva Lonza, Alionga bianca del Bolognese ecc.

### ALVARELHAO

E' un vitigno a bacca rossa coltivato prevalentemente nella valle del Douro (Portogallo), ma anche in Dão e Tras-os-Montes. In passato era chiamato Alvarello, in Galizia. E' affine all'uva della Galizia Brancellao.

### ANCELOTTA

#### Origini

Le origini di questo vitigno sono incerte, non quelle del suo nome, che deriva da quello della famiglia Lancellotti o Lancillotto e non dalla forma lanceolata della foglia. L'ancelotta appartiene alla famiglia dei lambruschi, anche se è ritenuto un vitigno di qualità superiore. E prevalentemente diffuso in provincia di Reggio Emilia, ma è coltivato anche nelle province vicine, mentre è raro in altre regioni, anche settentrionali. È di foglia media, pentalobata, pagina superiore di colore verde chiaro opaco. Grappolo medio, piramidale, solitamente spargolo, l'acino piccolo, sferoidale, con buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore blu-nero. In purezza o in unione con altri vitigni, dà luogo ai vini a denominazione d'origine Colli di Faenza e Reggiano rosso.

#### Caratteristiche del vino

Si ottiene un vino molto colorato ma poco acido e alcolico, che viene utilizzato per tagli. In Trentino presenta grappoli e acini più piccoli che conferiscono maggiore alcolicità al vino.

#### Maturazione

Va da metà settembre ha i primi di ottobre. La produttività è abbondante e costante, con un'ottima vigoria.

### **Sinonimi**

Ancellotta di Messenzatico, lancellotta

## **ANGELA**

### **Origini**

Non si conoscono le origini, ma alcuni la ritengono originaria del forlivese o del faentino. Angela (biotipo romagnolo) e' un vitigno molto vigoroso con produzione abbondante e regolare. Pianta molto rustica, cresce quasi su ogni tipo di terreno, meglio se non troppo fertile purché ben drenato. Predilige i luoghi ben soleggiati, ma è dotata di grande resistenza alle basse temperature invernali (fino a -15 °C). Non gradisce la siccità estiva ma nemmeno l'eccessiva piovosità. Può essere usata sia da mensa che da vinificazione.

### **Caratteristiche del vino**

Se vinificata Angela produce un vino piuttosto alcolico.

### **Sinonimi**

Uva Angela, Anzla, Ov Anzula, Angiola.

## **ANSONICA (vedi INZOLIA)**

## **ARAMON BLANC**

Mutazione del più noto Aramon Rouge, vitigno estremamente produttivo, ma che proprio per questo dà vini estremamente deboli e privi di caratteristiche di finezza, ma molto resistente all'oidio. Nonostante ciò, fu il vitigno più diffuso in Languedoc tra la metà dell'Ottocento e la metà del Novecento. Successivamente è stato soppiantato dal Carignan.

## **ARBOIS**

Fino alla fine degli anni ottanta era la terza varietà più coltivata nel dipartimento Loir-et-Cher (Francia). Chiamato anche Pineau Menu e Petit Pineau, è un vitigno vigoroso che dà vini di buona morbidezza. Si può trovare nei bianchi Touraine e Valançay, in uvaggio con Sauvignon o Chardonnay.