

## Vitigni: da Cidivino a Coda di volpe



### **CIVIDINO**

#### **Origini**

Si tratta di un antico vitigno a bacca nera proveniente dalle vallate del Cividalese, diffusosi poi nelle colline del distretto di Maniago, a Meduno, Navarons e nella zona di Vito d'Asio. Ora si trova ancora mescolato nei filari fra altre varietà. Pare che uno dei motivi che hanno ridotto la coltivazione del Cividino sia connessa con la poca resistenza del vitigno allo oidium. Ne secolo scorso infatti, le varietà meno resistenti scomparvero rapidamente e nessuno si curò di diffonderle di nuovo.

#### **Caratteristiche del vino**

Dà un vino delicato e profumato, già apprezzato nel '600 e '700. Vino da antipasti o ideale con salumi, prosciutto, pesce di lago, carni bianche, risotti alle erbe, frittate d'erbe.

### **CLINTON**

#### **Origini**

Il Clinton, normalmente pronunciato Clintòn, è un vino rosso, prodotto da una vite importata in Europa intorno al 1820 dall'America in seguito all'invasione della fillossera, cui è resistente.

Un tempo era diffuso in varie regioni d'Europa. Il vino è ormai quasi scomparso ma godette in passato di grande diffusione, ancora assai popolare tra i conoscitori. Ha bassa gradazione alcolica, il che lo rende di difficile conservazione. Ha un colore violaceo intenso che lascia una traccia densa nelle bottiglie e nei bicchieri e una macchia particolare nelle tovaglie. La sua produzione è proibita in tutta la Comunità Europea, salvo alcuni permessi particolari.

È un incrocio tra la *Vitis labrusca* e la *Vitis riparia*, una volta vinificato con le tecniche tradizionali il Clinton, si arricchisce di alcool metilico, sostanza che provoca danni al nervo ottico e alla retina per le interazioni che provoca al sistema nervoso. Dallo stesso vitigno americano, ma con un differente processo di vinificazione, viene prodotto anche il vino fragolino, proibito per avere le stesse caratteristiche di nocività del clinton.

### **COCOCCIOLA**

#### **Origini**

Vitigno a bacca bianca. Sulle sue origini non ci sono documenti in merito se non nelle rare menzioni di Viala e Vermorel (1909), che lo citano come varietà abruzzese. La presenza limitata nei territori della provincia di Chieti, in particolare ad Ari, Rocca San Giovanni e Vacri, rendono ancora più difficile certificarne in qualche modo la natalità.

Certo è che è coltivata in Abruzzo e in Puglia. e nota anche come Cacciola o Cacciuola; il suo utilizzo è limitato ad accompagnare altri vitigni a bacca bianca come il trebbiano.

### **CODA DI PECORA**

#### **Origini**

Da non confondersi con il Coda di Volpe, dal quale differisce per caratteristiche ampelografiche, comportamento vegeto-produttivo ed areale di diffusione, questo vitigno a bacca bianca è invece probabilmente omologo ad altre varietà quali il Verdicchio di Caiazzo ed il Verdone di Puglia, con le quali condivide numerosi caratteri morfologici. La sua diffusione è ora limitata all'area compresa tra il Monte Maggiore e il Roccamonfina, in particolare nel territorio del Comune di Galluccio, in provincia di Caserta.

Non si conoscono le peculiarità organolettiche dei vini da esso ricavati.

### **CODA DI VOLPE**

#### **Origini**

Si tratta di un'antica varietà della Campania il cui nome deriva dal fatto che la piega apicale del grappolo, piuttosto ricurva, a qualcuno fa venire in mente la coda di una volpe. In Campania si producono due tipologie di Coda di Volpe. La prima si trova nella zona del Sannio in provincia di Benevento.

Qui il Coda di Volpe è il vitigno più importante per un vino fermo, secco, che viene anche prodotto nella versione spumante dolce e come vino da dessert da grappoli leggermente appassiti. In questo caso il Coda di Volpe ha una gradazione minima di 14,5 gradi.

La seconda tipologia, che si trova nel Taburno, sempre in provincia di Benevento, è situata sulle fresche colline poste a ridosso del Sannio.

Il suolo è argilloso su strati di pietra calcarea vulcanica.

Il Coda di Volpe del Taburno è un vino secco e fermo, fatto con almeno l'85% del vitigno omonimo. In questa zona, viene anche prodotto uno spumante gustoso e di buona beva, fatto con Coda di Volpe e/o Falanghina.

Il Coda di Volpe è anche coltivato sui pendii del Vesuvio, il vulcano attivo che sovrasta la baia di Napoli; qui il vitigno viene chiamato "caprettone" o "crapettone" e dà il suo contributo alla doc Vesuvio bianco.

Questa varietà è anche presente nella composizione delle doc: Campi Flegrei Bianco, Greco di Tufo e Solopaca Bianco.

#### **Caratteristiche del vino**

I vini che nascono dal Coda di Volpe sono di colore oro paglierino chiaro. Hanno una forte acidità, un corpo medio e un riflesso piccante e salino sul palato.

**Maturazione:** Medio-tardiva, con buona produttività e vigoria.

**Sinonimi:** Coda di volpe bianca, Coda di pecora, Durante, Falerno, Pallagrello bianco.

**Autore:** Tommaso Anibaldi