

Vitigni: da Frappato a Gaglioppo

FRAPPATO

Origini

Questa varietà indigena può aver avuto origine nel comune di Vittoria in Sicilia. C'è chi pensa invece che il vitigno sia arrivato dalla Spagna. L'uva può essere vinificata da sola o con altre varietà siciliane come il Nero d'Avola. Il Frappato dà origine a vini freschi e fruttati.

Caratteristiche del vino

Il suo colore è cerasuolo caldo e il profumo si manifesta fresco e speziato nel naso, con note fruttate di fragole e bacche selvatiche. Il sapore è asciutto, franco e aromatico.

Sinonimi

Frappato di Vittoria, Frappato Nero di Vittoria, Frappatu.

FREISA

Origini

In passato era una delle varietà più importanti del Piemonte ed era ampiamente impiantata in Lombardia e Veneto. Adesso è praticamente limitata alle zone di Asti, di Casale nel Monferrato, di Chieri, di Alba e in piccole quantità sulle colline di Pinerolo. Ne risulta un vino fresco e fruttato, che oggi viene vinificato secco, ma che in passato era preferibilmente elaborato dolce o in una versione spumantizzata.

Alcuni produttori stanno sperimentando vinificazioni del Freisa che prevedono un affinamento di medio periodo nel legno e i risultati appaiono eccellenti. Infatti l'invecchiamento in botte concentra le note della frutta e frena la naturale esuberanza che è tipica di questa varietà. Entrambe le soluzioni, ovvero la vinificazione tradizionale e quella in via di sperimentazione, appaiono valide, anche se a nostro avviso appare più autentica la versione più tradizionale, ricca di frutta.

Il Freisa viene anche usato in piccole quantità per aggiungere aroma ad altri rossi del Piemonte.

Caratteristiche del vino

Il colore è ricco con intense sfumature che spaziano dal rubino al fucsia pronunciato. Al naso è fresco e vivace con eco di fragole e bacche selvatiche sul palato.

Sinonimi

Monferrina, Monfreisa, Fessietta, Freisa di Chieri, Fresa Freisa, Spannina.

FUMIN

Origini

Il Fumin è originario della Valle d'Aosta. Fino a pochi anni fa, veniva usato per dare colore e acidità a vini di pronta beva. Adesso sta ottenendo i riconoscimenti e l'interesse che merita.

È stato il padre di Costantino Charrère che, negli anni '70, ha vinificato per primo questa varietà da sola. L'idea era piuttosto controversa a quel tempo, dato che le vigne in Valle d'Aosta venivano generalmente impiantate con un variegato assortimento di vitigni, tanto che il concetto di un vino proveniente da un'unica varietà era pressoché impensabile. Inoltre, il Fumin è un vitigno molto sensibile alle variazioni del microclima, il che comporta che i siti delle vigne vengano selezionati con cura. Questa varietà ha una spiccata predisposizione all'affinamento in legno e questo offre un potenziale sicuro per produrre vini atti a soddisfare il gusto internazionale.

I vini a base di Fumin non vanno assolutamente bevuti giovani, ma necessitano di almeno due anni di maturazione. Le uve di Fumin sono la principale componente della doc (90%) valdostana Valle d'Aosta Fumin. Le stesse uve sono presenti in altri rossi della regione.

Caratteristiche del vino

Il colore è rubino molto profondo con riflessi porpora. Buoni i tannini e la struttura.

Sul palato evidenzia note speziate e leggermente pepate, che si mescolano a quelle di bacche selvatiche e di prugne verdi.

Forte l'acidità a sostegno dell'alcol.

Sinonimi: nessuno

GAGLIOPPO

Il vitigno Gaglioppo è la varietà più ampiamente impiantata in Calabria dove è una delle componenti di tutti i rossi a doc della regione. Il Gaglioppo si trova in quantità limitata anche nelle Marche, in Campania, in Umbria e in Sicilia.

Origini

Molto probabilmente il Gaglioppo arrivò sulla costa Jonica della Calabria con i primi coloni greci.

Con le sue uve si produce la doc più nota, ovvero il Cirò Rosso, la cui area di produzione è incentrata intorno alla deliziosa cittadina di Cirò Marina, situata sulla costa vicino a Punta Alice, un promontorio posto a sud del Golfo di Taranto.

La sua collocazione tra il mare e le montagne della Sila crea estreme differenze di temperatura tra il giorno e la notte.

Questo fa sì che i grappoli maturino lentamente, raggiungendo in tal modo il pieno sviluppo degli aromi e del gusto.

Al tempo dei Greci, i vini di questa zona erano così apprezzati da essere dati in premio ai vincitori dei Giochi Olimpici.

Oggi il Cirò Rosso è fatto con il 95% da uve Gaglioppo, con l'opzione di poter aggiungere un 5% di Trebbiano

Toscano e/o Greco Bianco.

Il vino deve venire invecchiato per almeno 8 mesi e avere una gradazione minima di 12,5°.

Sull'etichetta può essere aggiunta la dicitura "classico", quando l'uva usata per fare il vino si trova nei comuni di Cirò e Cirò Marina. Entrambe le versioni rossa e rosé di Cirò Classico possono essere etichettate "superiore" se hanno una gradazione minima di 13,5°.

Quando il vino è stato invecchiato per almeno due anni, può essere chiamato "riserva".

Il Cirò Rosato, quando è vinificato bene ha il colore del succo delle arance sanguigne. I suoi aromi sono ampi ed eleganti e sul palato si riscontrano tracce minerali e di fragole ghiacciate. Per quanto riguarda gli altri vini rossi e rosé della regione calabra, il Gaglioppo viene mescolato a molte altre varietà bianche e rosse, tra cui il Greco Nero, il Nerello Cappuccio, la Malvasia Nera, il Malvasia Bianco e il Greco.

Caratteristiche del vino

Spicca agli occhi il colore rosso/granato. È molto intenso nel naso, con un insieme di catrame, liquirizia e infuso di rosa canina. Queste sensazioni vengono trasmesse al palato, dove si presenta tannico, con un buon corpo e con tasso alcolico da medio ad alto.

Sinonimi

Arvino, Galloppo, Gaglioppa, Gaglioppa Nera, Galloffa, Uva Navarra, Lacrima Nera, Guarnaccia Nera.

Tommaso Anibaldi