

Vitigni: da Erbammat a Fertilia

ERBAMAT

Origini

Antico vitigno a uva bianca presente sporadicamente nella provincia di Brescia. Il nome deriva probabilmente dal particolare colore verdastro della buccia. Citata fin dal '500, quest'uva bianca è sempre stata considerata fra le migliori varietà del Garda, dove era ed è attualmente presente in pochi filari di alcuni vigneti della sua costa occidentale. La sua uva è sempre stata considerata fra le migliori del Garda.

Caratteristiche del vino

Il vino che se ne ricava è giallo paglierino scarico, leggermente profumato, discretamente corposo, con alta acidità.

Sinonimi Albamatto o Erbamatto

ERVI

Origini

Vitigno a uva nera, derivato dall'incrocio dei vitigni Barbera e Croatina, realizzato nel 1970 dalla Cattedra di Viticoltura dell'Università cattolica di Piacenza.

Caratteristiche del vino

È molto interessante dal punto di vista viticolo per la sua vigoria contenuta, la buona tolleranza alla botrite e la costanza di produzione, e dal punto di vista enologico per la sua rotondità, giusta acidità, buona struttura, colore intenso e aromi fruttati e speziati, che si sta diffondendo nel piacentino; potrà diventare un ottimo vitigno miglioratore del Gutturnio.

FALANGHINA

Origini

Vitigno a bacca bianca coltivato soprattutto in Campania. Molti ritengono che sia stata una componente del Falerno, il pregiato vino campano che bevevano gli antichi Romani. Le sue fortune, tuttavia, si sono affievolite con il passare del tempo. Ebbe a patire durante l'epidemia di fillossera agli inizi del XX secolo e continuò a perdere terreno dopo le due guerre mondiali, quando molte delle sue vigne furono abbandonate.

Il merito della sua riscoperta e la sua tutela dall'estinzione va in gran parte attribuito all'avvocato Francesco Avallone. Il suo profondo interesse per la storia fu determinante nell'indurlo a cercare i vini che bevevano gli antichi romani.

Caratteristiche del vino

È un vino dal colore paglierino chiaro. Nel profumo si esibisce con una nota delicata di vaniglia, dovuta al vitigno e non al rovere. Questa nota percorre anche il gusto dove si mostra con tutta la sua morbidezza e una fresca fragranza fruttata.

Sinonimi Fallanghina, Falanchina, Uva Falerna.

FARINENTE

Origini

Antico vitigno a uva nera presente in minima quantità nelle province di Vicenza, Treviso e Verona. dove prende anche il nome di Negretta. Il vino che si ottiene dalle sue uve è di colore rosso rubino scarico, leggermente profumato, ma poco alcolico e di corpo leggero

FAVORITA

Origini

Vitigno a bacca bianca presente in Piemonte fin dall'antichità, è citato nei libri di cantina dei Conti Roero nel 1676, e successivamente per tutto il Settecento. La sua coltivazione, fiorente nel corso dei secoli, ha conosciuto una fase di regresso intorno agli anni Novanta, quando le è stato preferito il vitigno Arneis. Studi recenti sembrano evidenziare una sua affinità genetica con il Vermentino.

La provenienza del nome deriva dalla versatilità dell'uva, "favorita" appunto agli altri vitigni bianchi, perché considerata ottima sia come uva da mensa che come uva da vinificazione. Una tradizione leggendaria, invece, racconta che fosse la "favorita" del re Vittorio Emanuele II. In Piemonte questo vitigno è coltivato nella zona delle Langhe, del Roero e della Valle del Belbo. Rientra nella Doc Langhe Favorita.

Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, fresco, lievemente fruttato e con un leggero retrogusto amarognolo, da consumare giovane.

FENILE

Antico vitigno a uva bianca coltivato sporadicamente nei comuni di Furore, Positano e Amalfi in provincia di Salerno. È impiegato come vitigno complementare per la produzione del vino Costa d'Amalfi bianco. Questo vitigno rientra in un programma regionale di recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni campani.

FERTILIA

Origini

Vitigno a uva nera, derivato dall'incrocio dei vitigni Merlot e Raboso veronese realizzato dal professor Italo Cosmo. Viene coltivato in zone circoscritte del Veneto, in particolare nei pressi di Conegliano e Pieve di Soligo, dove è utilizzato per sostituire il Raboso veronese.

Caratteristiche del vino

Se ne ricava un vino intenso nella colore, leggermente tannico, con una spiccata acidità e con gusto lievemente erbaceo. Utilizzato in uvaggi.

Maturazione Media-tardiva

Vigoria Ottima

Autore: Tommaso Anibaldi