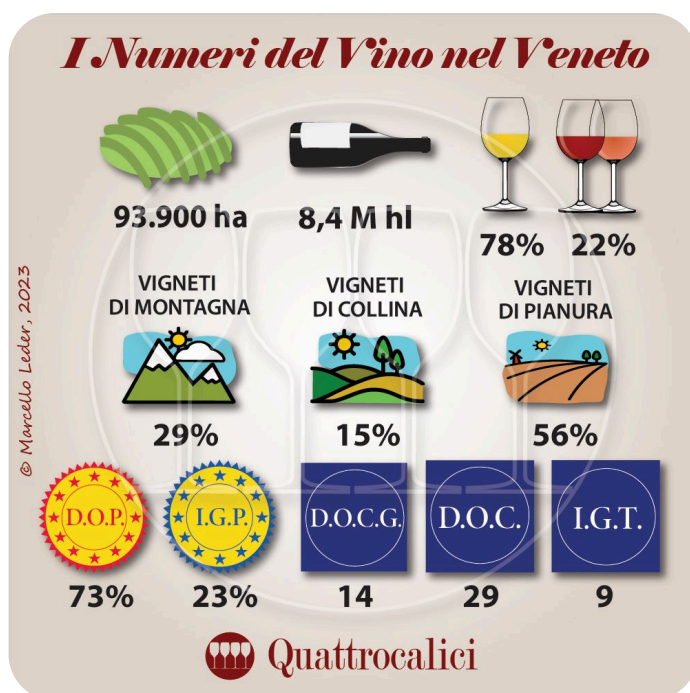




Il Vino nel Veneto

LE REGIONI DEL VINO



Il Vino nel Veneto

Nel Veneto, la presenza dei vitigni sia autoctoni che internazionali è caratteristica di ciascuna zona vinicola. A ovest, sulle Colline del Garda e in Valpolicella i vitigni più importanti sono la Corvina, Rondinella e Molinara, da cui si ottengono i vini del Bardolino e della Valpolicella. Tra le province di Verona e Mantova, il Lugana è un vino bianco prodotto con il vitigno Trebbiano di Soave, localmente noto anche come Turbiana o Trebbiano di Lugana. Muovendoci verso est, tra le province di Verona e Vicenza troviamo i comprensori del Soave e di Gambellara, noti per i loro vini bianchi a base di uve Garganega. I Colli Berici, posti immediatamente a sud di Vicenza, producono vini rossi a base dei vitigni internazionali Cabernet Sauvignon, e Merlot e dell'autoctono Tocai Rosso, un vitigno affine al Cannonau o al Grenache. La zona pedemontana del Vicentino, posta invece a nord della città, oltre che per i rossi, è conosciuta per il vitigno autoctono Vespaiole e per il vino passito che se ne ricava, il famoso **Torcolato** di Breganze. Nel Padovano, sui Colli Euganei, sono coltivati soprattutto vitigni rossi internazionali ma soprattutto il Moscato giallo da cui si produce il **Moscato Fior d'Arancio** D.O.C.G. Nella zona pianeggiante a sud del capoluogo viene coltivato il vitigno Friularo, nome locale attribuito al Raboso Piave, caratteristico a sua volta del Trevigiano. Sempre nel Trevigiano è situata anche la zona vinicola originaria del Prosecco, prodotto con il vitigno oggi chiamato Glera, che rappresenta ormai il più importante importante distretto spumantistico Italiano, che arriva ad abbracciare quasi tutto il Triveneto.

I Numeri del Vino nel Veneto



Superficie vitata del Veneto: 78.200 ha di cui il 29% in montagna, 15% in collina, 56% in pianura.



Produzione di vino del Veneto: 8.989.000 hl di cui vini DOP 52,7% vini IGP 40,7%, vini rossi e rosati 30%, vini bianchi 70%.



Denominazioni di origine per il vino nel Veneto: 14 DOCG, 29 DOC, 9 IGT.

La Viticoltura nel Veneto

La viticoltura **in** Veneto, una delle regioni più prolifiche e diversificate d'Italia nel campo della produzione vinicola, si distingue per la sua eccezionale varietà di vini, risultato di una combinazione unica di clima **favorevole**, **morfologia variegata** e secoli di **savoir-faire enologico**. Quest'area del nord-est italiano, che si estende dalle Dolomiti fino alla costa

Il clima del Veneto è caratterizzato da una notevole varietà, che va dal moderato **clima alpino** nelle zone montuose a nord, al **clima** mediterraneo lungo la costa e nelle zone meridionali. Questa diversità climatica è cruciale per la coltivazione di un'ampia gamma di varietà di uva, consentendo sia alle uve a bacca bianca che a bacca rossa di esprimersi al meglio. Le zone vinicole più prestigiose beneficiano di una perfetta combinazione di soleggiamento adeguato, pioggia e le benefiche **escursioni termiche notturne** durante la stagione di maturazione, fondamentali per lo sviluppo degli zuccheri e degli acidi nell'uva, nonché per la concentrazione degli aromi.

Il territorio veneto è notevolmente diversificato, comprendendo aree **pianeggianti**, **collinari** e **montuose**. Questa varietà morfologica non solo arricchisce il paesaggio naturale della regione ma gioca un ruolo fondamentale nella viticoltura. Le zone collinari, in particolare, sono rinomate per i loro **terreni ben drenati** e la loro esposizione **ottimale**, creando le condizioni ideali per la viticoltura di qualità. Vigneti situati su pendii dolci permettono un'esposizione solare ottimale e una ventilazione naturale che protegge le uve da malattie, favorendo una coltivazione sostenibile e di alta qualità.

La Storia della Viticoltura del Veneto

La presenza della vite nel Veneto risale all'epoca preromanica, anche se solamente a partire dal **VII secolo AC** si trovano le prime citazioni scritte sui vini di questa zona ad opera dei Romani, con riferimenti, tra gli altri, di Columella e di Plinio il Vecchio. L'**Acinatico** era il passito dei Romani, antenato del **Recioto** (di Soave, di Gambellara e della Valpolicella). A seguito delle devastazioni barbariche, si dovrà attendere l'ascesa della potenza commerciale di Venezia, che da una parte consentì l'esportazione dei vini veneti in altri paesi, ma dall'altra anche l'introduzione di barbatelle di vitigni provenienti da paesi lontani, come Grecia e a **Cipro**. Verso la metà del 1500 iniziò la fama dei vini della zona di Treviso, di Vicenza e della

Valpolicella. Risalgono al 1800 i primi studi sulle caratteristiche del territorio e delle varietà di vite che meglio vi si adattavano. Verso la metà del 1800, con l'arrivo dell'oidio, seguito poi dalla peronospora e infine dalla fillossera iniziò un'altra epoca buia per la viticoltura del Veneto. Le difficoltà gettarono anche le basi per la rinascita, anche se fu solo dopo il 1950 che iniziò in Veneto la vera ripresa dell'enologia e si cominciò a comprendere l'importanza strategica della qualità, avviando un processo che ha dato i primi risultati negli anni '90 e che prosegue ancora ai nostri giorni.

I Vitigni del Veneto

Nel Veneto, sono molti i vitigni che caratterizzano il territorio. Spostandoci da est verso ovest, troviamo per prima la zona delle **Colline del Garda Veronese** e la Valpolicella, caratterizzate dalla coltivazione di vitigni a bacca nera quali Corvina, Rondinella e **Molinara**, che danno origine al Bardolino e ai vini della Valpolicella. Tra le province di Verona e Mantova, troviamo la zona del Lugana, vino bianco creato a partire dal vitigno Trebbiano di Soave, localmente noto anche come Turbiana o Trebbiano di Lugana. Tra i Monti Lessini e i Colli Berici, troviamo il comprensorio di Soave e di Gambellara, noto per i vini bianchi a base di uve Garganega. I Colli Berici sono soprattutto noti per i rossi, con il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Tocai Rosso, affine al Cannonau o al Grenache. La zona pedemontana del Vicentino oltre che per i rossi, è nota per il vitigno autoctono Vespaiola con cui si produce il vino passito Torcolato di Breganze. Nel Padovano, sui Colli Euganei, sono coltivati soprattutto vitigni rossi internazionali ed il Moscato giallo da cui origina il Moscato Fiori d'Arancio DOCG, mentre nella zona pianeggiante più a sud del capoluogo viene coltivato il vitigno Friularo, nome locale attribuito al Raboso Piave, caratteristico del Trevigiano. Sempre nel Trevigiano è situata anche la zona vinicola originaria del Prosecco (il vitigno oggi chiamato Glera) con il più importante distretto spumantistico italiano, che ormai arriva ad abbracciare quasi tutto il Triveneto.

Le Denominazioni di Origine del Veneto

Denominazioni di origine per il vino nel Veneto: 14 DOCG, 29 DOC, 9 IGT.

Le Zone Vinicole del Veneto

Il Veneto, come tutte le regioni d'Italia, non è solamente famosa per i suoi vini, ma anche per diversi altri prodotti tipici legati al territorio e protetti da denominazioni di origine DOP e IGP. Ecco l'elenco completo delle Denominazioni di Origine Agroalimentari per la regione Veneto.

La Valpolicella

I vini rossi più famosi nel Veneto sono quelli della Valpolicella, primo fra tutti l'Amarone. L'Amarone è prodotto con uve appassite dei vitigni Corvina, Rondinella e Molinara, gli stessi del Recioto. A differenza del Recioto però l'Amarone è un vino secco. L'Amarone può considerarsi un vino derivato dal Recioto, dove la fermentazione è stata totale, lasciando solamente un leggero residuo zuccherino. La tecnica del

ripasso viene utilizzata per dare più corpo e morbidezza ai Valpolicella rossi. Essa consiste nel “ripassare” il vino Valpolicella nelle vinacce del Recioto o dell’Amarone, facendo ripartire la fermentazione e conferendo al vino maggiore struttura e profumi.

Conegliano-Valdobbiadene e Montello-Colli Asolani

La zona di Conegliano-Valdobbiadene e quella del Montello-Colli Asolani sono famose nel mondo per la produzione del Prosecco. Il nome, un tempo riferito al vitigno, indica oggi un vino tutelato da denominazione di origine, mentre il vitigno di partenza è stato ribattezzato Glera (il suo antico sinonimo di origine slovena) a partire dal 2009. Il Prosecco è prodotto con il sistema Charmat o Martinotti, ossia in autoclave, adatto a conservare le qualità aromatiche del vitigno. Il Prosecco Superiore di Cartizze che prende il nome dall’omonima località nei pressi di San Pietro in Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. La zona del Prosecco Superiore di Cartizze è una fascia collinare di circa cento ettari, interamente coltivata a vigneto. La zona del del Montello-Colli Asolani è anche famosa per i suoi vini rossi a base soprattutto di Cabernet, Merlot e Carmenère.

Il Soave e il Recioto di Soave

A Soave, vicino Verona ma più a est della Valpolicella, vengono prodotti i vini bianchi più famosi del Veneto, basati sui vitigni autoctoni Garganega e Trebbiano di Soave. La zona classica comprende due soli comuni, Soave e Monteforte d’Alpone, dai quali provengono i migliori vini bianchi di questa DOC. La tipologia Soave superiore è insignita della denominazione DOCG. Anche il Recioto di Soave è una DOCG, ed è prodotto con uve Garganega appassite per circa sei mesi prima della vinificazione, producendo un vino dolce ampio all’olfatto con note di albicocca secca, agrumi e miele, perfetto con la pasticceria secca ma notevole anche come vino da meditazione.

Colli Euganei, Colli Berici e Breganze

Nei Colli Euganei, in provincia di Padova, si producono vini bianchi, rossi e spumanti di cui il più interessante è il Fior d’Arancio, in particolare la versione passita, prodotto con uve Moscato Giallo. Il Serprino è invece un clone locale della Glera e viene prodotto soprattutto nella tipologie frizzante. I vini rossi dei Colli Euganei sono generalmente prodotti con uve Merlot, Cabernet ma anche Raboso e Barbera. Gli altri vini bianchi sono prodotti con uve Tocai Italico, Pinot Bianco, Moscato giallo, Garganega, Riesling, Sauvignon e Pinella. I Colli Berici sono noti per il vitigno autoctono Tocai Rosso, clone locale della Grenache francese, che ha la sua massima espressione nella tipologia Rosso di Barbarano. A Breganze, in provincia di Vicenza, si producono vini bianchi e rossi e il celebre Torcolato, passito prodotto con uve Vespaiola.

Altre Zone di Produzione

Tra le altre zone di produzione importanti ricordiamo Bardolino, i cui vini sono generalmente prodotti con le stesse uve della Valpolicella, tuttavia con risultati diversi in termini di struttura e intensità. Al Bardolino Superiore è stata riconosciuta la qualifica DOCG. Il Bianco di Custoza viene prodotto con un uvaggio di diversi vitigni di cui i più importanti sono il Trebbiano Toscano, la Garganega e la Bianca Fernanda, clone locale del Cortese. A Gambellara, in provincia di Vicenza, si produce il Recioto di Gambellara, vino passito di uve Garganega, oltre al più raro Vin Santo. Tre aree vinicole DOC del Veneto sono condivise con la

Lombardia: Lugana, San Martino della Battaglia e Garda. Il Raboso è invece protagonista indiscusso dell'area vinicola della Piave DOC. E' un'uva ricca di tannini e di notevole acidità fissa, da cui si producono interessanti e robusti vini rossi.

La Cucina Tradizionale del Veneto

Il Veneto deve la sua tradizionale cucina alla Serenissima e alla varietà di prodotti che i suoi commerci hanno contribuito a diffondere sul territorio. Tra gli antipasti ricordiamo le sarde in saor (sardine fritte con cipolla, condite con aceto, zucchero e accompagnate con pinoli ed uvetta) e la granseola bollita (servita con aglio, olio e prezzemolo) oltre che i numerosi salumi DOP e IGP. Tra i primi piatti, i bigoli (pasta all'uovo) sostituiscono gli spaghetti e sono serviti con sughi tradizionali come all'arna, con la sardea (sardine) o la luganega (salsiccia). I Cansunziei sono dei ravioli di zucca o spinaci e prosciutto cotto o bietole (all'ampezzana) serviti con burro fuso o ricotta affumicata. La sopa coada è un pasticcio di piccione dalla consistenza piuttosto asciutta, tanto che talvolta viene accompagnato da una tazza di brodo bollente da consumare a parte o da versarvi sopra. Con il riso si preparano numerosi piatti tra i quali i risi e bisì (riso bollito con piselli) la minestra di risi e verze oltre a molti risotti. Grande varietà anche tra i secondi, frequentemente accompagnati dall'immane polenta (crema di farina di mais bollita). Il baccalà alla vicentina (fatto cuocere con olio, latte, aglio acciughe e cipolle) e le seppie al tegame tra i piatti di pesce, mentre tra i piatti di carne ricordiamo la faraona in tecia (al tegame) il fegato alla veneziana (con cipolle, olio, burro, sale e prezzemolo), i torresani (piccioni) allo spiedo e la pastissada de caval (stufato di cavallo) del veronese. Numerose sono le verdure e i formaggi a denominazione di origine, tra cui ricordiamo l'asparago bianco di Bassano DOP, il formaggio di Asiago e il Monte Veronese DOP, e molti altri. Tra i dolci meritano una menzione, oltre al famosissimo pandoro di Verona, le fritòle (frittelle) e i galani veneziani (chiacchiere fritte spolverate con zucchero a velo) e gli zalèti (biscotti di farina di mais e uvetta).