

Ampio intenso armonico. Sensazioni naso-bocca del vino aromatico

Autore: [wpv-post-coauthors]

Ci sono vini la cui riconoscibilità è facilitata dall'aromaticità spiccata. Che siano prodotti da uve a bacca bianca o nera sono normalmente ampi e intensi.

Sommario

- [Aampiezza e intensità del vino](#)
- [La persistenza](#)
- [L'armonia del vino](#)
- [Alcuni esempi di vini aromatici italiani](#)
 - I Moscati
 - Le Malvasie
 - Il Traminer
 - Il Sauvignon Blanc

Aampiezza e intensità del vino

Un vino si definisce **ampio** quando offre una sensazione ricca di sfumature odorose e gustative; è **intenso** quando il profumo e il sapore sono ben accentuati.

La persistenza

La **persistenza** è un altro aggettivo che sottolinea la qualità di un vino ed indica la durata delle sensazioni gusto-olfattive quando il liquido odoroso è stato deglutito.

Aampiezza intensità persistenza contribuiscono alla piacevolezza dell'assaggio, ma la qualità richiede anche armonia.

L'armonia del vino

Un vino si definisce **armonico** quando le sostanze che lo compongono (quelle che determinano il colore, il profumo, il sapore e la struttura) sono in concerto tra di loro e restituiscono una piacevole sensazione organolettica, esattamente come avviene per la musica quando la combinazione di suoni simultanei produce un'impressione incantevole all'orecchio e all'animo.

I vini aromatici sono secchi, ovvero privi di residuo zuccherino, e dolci.

Alcuni esempi di vini aromatici italiani

I Moscati

Il Moscato, anzi i **Moscati** sono tra le varietà più antiche e coltivate al mondo. Esistono Moscato a bacca bianca e a bacca nera.

Appartengono alla prima il **Moscato bianco** del Piemonte con cui si producono due vini: Il **Moscato d'Asti** e **l'Asti Spumante**; in Toscana con il Moscato bianco si produce il **Moscadello di Montalcino** e il **Moscato di Terracina**; al sud d'Italia si coltiva: il **Moscato bianco di Trani** nella regione Puglia; il **Moscato d'Alessandria** con cui si produce lo Zibibbo e il Passito di Pantelleria; il Moscatello di Saracena nella provincia di Cosenza.

Con la varietà **Moscato giallo** si producono i vini dolci e passiti dell'Alto Adige, e nei Colli Euganei il Moscato Fiori d'Arancio dolce e la versione spumante.

Sono **Moscati a bacca nera** il Moscato di Scanzo nella provincia di Bergamo e il Moscato d'Acqui in Piemonte.

Le Malvasie

Altra grande famiglia è quella delle **Malvasie**; anche in questo caso si annoverano varietà a bacca bianca e a bacca nera.

Da nord a sud d'Italia riconosciamo: la **Malvasia Istriana** – a bacca bianca – coltivata nella provincia di Trieste e Gorizia e nella confinante Slovenia. A bacca bianca è anche la **Malvasia aromatica di Candia** dell'Emilia Romagna, la **Malvasia bianca di Candia**, quest'ultima diffusa in buona parte del territorio italiano, la **Malvasia bianca lunga**, la **Malvasia di Sardegna**, la **Malvasia del Lazio**, la **Malvasia di Lipari**.

Sei le Malvasie a bacca scura: la **Malvasia nera in Alto Adige**, la **Malvasia di Casorzo** e di **Schierano** in Piemonte. La **Malvasia di Brindisi**, la **Malvasia nera di Lecce** e della **Basilicata**.

Un altro vino aromatico che ha grandissima diffusione in tutto il mondo è il **Sauvignon blanc**. Il Sauvignon viene coltivato sulle [Colline Orientali del Friuli](#) da almeno 160 anni, la più lunga tradizione nella coltivazione rispetto ad altri paesi europei, con l'esclusione della Francia da dove ha avuto origine.

La **maturazione aromatica del Sauvignon** deve accompagnarsi ad una adeguata struttura del vino, che così non sarà sfuggente e lascerà a lungo il ricordo di sé.

Il Traminer

Si conoscono due Traminer: il Traminer e il Traminer Aromatico, quest'ultimo conosciuto come Gewürztraminer – che in lingua tedesca vuol dire vino speziato -. La differenza tra i due vitigni sta proprio nel contenuto di aromi. Entrambi sono coltivati in Trentino Alto Adige, ma si trovano anche in Friuli e in Veneto.

Il Sauvignon Blanc

Il Sauvignon è **perlopiù un vino bianco secco**, privo dunque di zuccheri. Ma ci sono anche esempi di vini passiti dolci prodotti con tale varietà, come il pregiato vino francese Sauternes. Sapido e minerale risulta essere invece il Sauvignon della Valle della Loira.

Un bell'esempio di Sauvignon che può ricordare quelli provenienti da Sancerre per l'espressione esotica e una certa avvolgenza è il [Sauvignon Vigneto Bellazoia](#) prodotto in pochissime bottiglie nel borgo di Bellazoia, nei Colli Orientali del Friuli. Eclettico nella relazione col cibo grazie alla sua acidità poco diretta, ha un equilibrio di alto profilo.



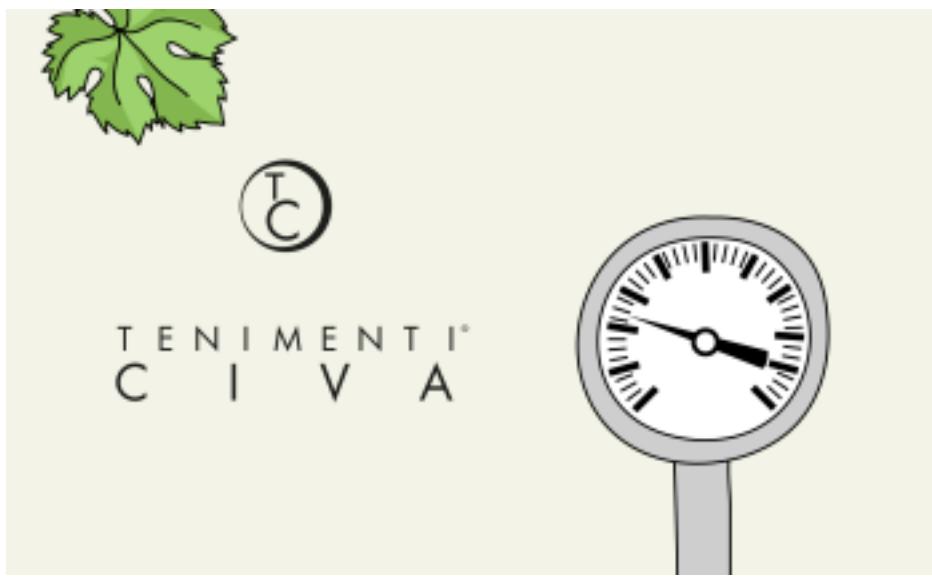
Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. [Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti](#)



2. [IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE](#)



3. Il vino bianco: la vinificazione spiegata facile



4. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante