

## 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

- [Ampiezza 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

### Ampiezza 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.

Ampiezza 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 Scazzo 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](#)