

Atlante dei territori del vino italiano

L'Italia è senza dubbio uno dei Paesi più importanti al mondo per la produzione vitivinicola di qualità e l'immagine dei suoi vini nel mercato mondiale ha raggiunto un livello di grande rilievo. Questa immensa ricchezza è caratterizzata da una considerevole complessità di storie, ambienti, climi, terreni, vitigni, vini prodotti, economie di mercato.

L'*Atlante dei territori del vino italiano* si cimenta nel ponderoso lavoro di riunire esaustivamente per la prima volta in un'unica opera tutti i caratteri rilevanti dei territori vitivinicoli nazionali.

Per la realizzazione dell'Atlante hanno contribuito diversi importanti autori.

Sono occorsi circa cinque anni per completare la stesura di quest'opera, durante i quali si è prima proceduto ad attivare collaborazioni strategiche, come quelle con l'Istituto Geografico Militare per la realizzazione della cartografia o le altre con l'Ente CRA-APB - Centro di ricerca per l'agrobiologia e la pedologia di Firenze e l'Ente CRA-VIT - Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano e Arezzo, l'Università di Napoli "Federico II" e l'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum". Il tutto coordinato dall'Enoteca Italiana di Siena.

L'opera è composta da venti capitoli regionali, organizzati attorno a 92 macroaree (concetto che individua porzioni di territorio comprensive di terre viticole aventi caratteri climatici, litologici, morfologici e pedologici comuni) e completati da quattro capitoli introduttivi, una guida alla lettura, un glossario, una bibliografia, un indice dei toponimi e un indice delle denominazioni.

Corredata da 459 carte (carte regionali prospettiche ed introduttive, carte delle macroaree, carte di 47 denominazioni di origine controllata e garantita; carte dei distretti di terre viticole e carte climatiche), da 346 immagini (foto di paesaggi e di vitigni, ortofoto), da 20 schede pedologiche e da tabelle diverse (tabelle relative alle caratteristiche di alcuni suoli e alle Dop e alle Igp; tabelle economiche relative al sistema produttivo del nostro Paese).

Se il panorama dei vini italiani DOP raggiunge cifre da primato, con 403 vini, di cui 73 DOCG e 330 DOC, l'Atlante testimonia la complessa identità e il valore dei territori del vino italiano attraverso un viaggio ideale tra le 92 macroaree in cui l'Italia è stata suddivisa.

Questa scelta ha consentito anche di "semplificare" la presentazione sistematica delle DOP italiane, rappresentate, nella quasi totalità dei casi, nella cartografia elaborata dall'Istituto Geografico Militare di Firenze.

AA. VV.

ATLANTE DEI TERRITORI DEL VINO ITALIANO

Pacini Editore, Pisa - Enoteca Italiana

Siena, 2013, 2 volumi, pagg. 864, Euro 98

una grande opera che propone una visione della diversità dei territori italiani del vino con una chiave di lettura innovativa, che, attraverso l'uso di mappe dettagliate delle zone di produzione dei vini, arricchite di informazioni sulla natura dei terreni, le condizioni ambientali, le scelte varietali, le tradizioni e la cultura locale, fa capire l'importanza del binomio "vino-territorio" quale legame inscindibile tra il prodotto vitivinicolo e il suo areale di produzione.

L'Atlante non presenta, quindi, una semplice elencazione dei vini italiani, ma descrive l'offerta enologica nazionale come il risultato delle tradizioni produttive proprie di ogni macroarea, l'unità territoriale entro la quale sono state inserite e riunite più denominazioni di origine caratterizzate da un elevato numero di elementi comuni, in grado di caratterizzare il timbro espressivo della produzione vinicola.

Il Genepì delle Alpi

Il genepì è una pianta spontanea che vive in ambienti rupestri di alta quota, tipica delle vallate alpine. Se ne conoscono cinque specie, tutte appartenenti al genere *Artemisia*.

Per secoli queste Artemisie sono state raccolte per preparare l'omonimo liquore aromatico ottenuto dagli steli florali essiccati e infusi in alcol. È il più classico dei liquori delle Alpi piemontesi e valdostane. La sua ricetta legata a una tipica produzione familiare, anche attualmente diffusa, si applicò in forma artigianale a livello più ampio all'inizio del 1800. Crebbe ancora a metà Novecento l'interesse per questo liquore, anche in funzione dello sviluppo del turismo montano. Divenne più grande il numero di piccole imprese artigianali che richiedevano una maggior quantità di materia prima. Cominciò così a manifestarsi l'esigenza di non utilizzare solo il frutto della raccolta delle piante spontanee, ma di iniziarne la coltivazione.

Più di dieci anni fa la Regione Piemonte ha deciso di iniziare una sperimentazione in merito alla possibilità di coltivare questa essenza, non solo per dar seguito alla volontà espressa da alcuni liquoristi piemontesi di rilanciare un prodotto tradizionale negli ultimi anni ai margini del mercato e oggetto di grossolane imitazioni, ma anche per proteggere la pianta da raccolte indiscriminate salvaguardando una biodiversità fortemente a rischio.

Infatti già da alcuni anni il genepì spontaneo si è fatto sempre più raro anche sui versanti alpini della Savoia e del Rhône-Alpes, dove questo liquore fa pure parte della tradizione locale.

La coltivazione del genepì a quote più basse comporta però un'opera di individuazione e selezione di ecotipi, oltre allo studio di tecniche colturali per una pianta che cresce da sempre allo stato spontaneo e in alta quota, facendo in modo che continui a mantenere un contenuto di principi aromatici soddisfacente per l'impiego liquoristico.

Questo libro ripercorre le tappe salienti dell'ampio lavoro interdisciplinare compiuto sia sul versante italiano sia su quello francese, presentando esperienze agronomiche e valutazioni economiche, analizzando la struttura della microfilaria interessata all'utilizzo della pianta, arrivando poi alla proposta presentata al Ministero delle Politiche Agricole per la costituzione di differenti Indicazioni Geografiche per il liquore: Genepì del Piemonte, Genepì della Valle d'Aosta, Genepì delle Alpi/ Génépì des Alpes.



Simonetta Mazzarino, Moreno Soster
IL GENEPÌ: VALUTAZIONI ECONOMICHE
E ORGANIZZAZIONE DELLA MICROFILIERA
IN PIEMONTE - TEORIA E CASI
Ceclid, Torino 2014, pagg. 99, Euro 10

Note dall'Uruguay

L'autrice, ingegnere agronomo, per trent'anni è stata docente di enologia alla scuola del CEPT di Canelones, in Uruguay, ed è stata presidente dell'*Instituto Nacional de Vitivinicultura de Uruguay*. Questo libro presenta le conoscenze acquisite dall'autrice durante la sua attività e nel corso dei suoi viaggi all'estero e dei soggiorni di studio in Spagna, Francia e Stati Uniti.

Nella prima parte si presentano gli svariati metodi impiegati in diversi paesi per l'elaborazione di vini spumanti, fornendo anche indicazioni per il loro corretto assaggio. Nella seconda parte l'attenzione si sposta sulla produzione di Porto, Sherry, vini dolci naturali e del Vermouth, presentato come prodotto nato in Italia, a Torino, poi elaborato anche in altri paesi dell'Europa e dell'America. In chiusura si parla di due produzioni tipiche dell'Uruguay: il "licor de Tannat" (15-18% di alcol, 50-100 g/L di zucchero) prodotto dalla varietà francese introdotta nel paese a fine 1800 e il "Vino Garnacha" elaborato per la pasticceria e la gelateria.



Maria Auxiliadora Carbalho Llambi
VINOS ESPUMOSOS, LICOROSOS
Y VERMOUTH
Hemisferio Sur, Buenos Aires, sid, pagg. 86