



ALESSANDRO
TORCOLI

Designer VIRGINIA FOVI

VINOLOGY

CORSO DI DEGUSTAZIONE



1 I VINI ITALIANI

GUIDA VISUALE
AI PIÙ IMPORTANTI VITIGNI
ITALIANI PER SCEGLIERE
CON GUSTO



ALESSANDRO
TORCOLI

Designer VIRGINIA **FOVI**

VINOLOGY

CORSO DI DEGUSTAZIONE

① I VINI ITALIANI

GUIDA VISUALE
AI PIÙ IMPORTANTI VITIGNI
ITALIANI PER SCEGLIERE
CON GUSTO

Pubblicato per:



Proprietà letteraria riservata
© 2021 Mondadori Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-15869-5

Prima edizione BUR Varia: novembre 2021

Realizzazione editoriale: studio pym / Milano

Seguici su:

www.rizzolilibri.it

 /RizzoliLibri

 @BUR_Rizzoli

 @rizzolilibri

Sommario

➤ Conoscere il territorio e degustare il vino	p. 7
Prefazione - Una nuova era per Vinology	p. 9
Introduzione - Dalla terra, ai vitigni, al vino	p. 11
➤ Strumenti	p. 15
Come leggere Vinology	p. 16
Glossario	p. 23
➤ Vitigni e vini d'Italia	p. 27
➤ Appendice	p. 127
Indice dei vini	p. 199
Indice dei vitigni	p. 201



Conoscere il territorio e degustare il vino

Prefazione

Una nuova era per Vinology

Nel 2016 **Vinology** debuttò, con molti apprezzamenti da lettori, curiosi e appassionati della materia, come il primo libro italiano sul vino realizzato completamente con l'infografica: semplice, intuitivo, un manuale d'introduzione al vino che fornisce le basi a chiunque si avvicini a un calice con il desiderio di cominciare a capirlo. Nel volume ci sono cenni sulla produzione del vino, sulla vigna e sulla cantina, insieme a una panoramica di vini e zone viticole del mondo, la base per chi desidera considerarsi esperto o per chi vuole godersi un bicchiere con consapevolezza e divertimento.

Quello che avete tra le mani è un volume che gode di tutta l'esperienza accumulata da allora e dei riscontri ricevuti dai lettori. Dunque si tratta di un **upgrade**, di una promozione al livello superiore, da un lato, ma anche di uno strumento più specifico.

Upgrade, perché questa volta **il focus è la degustazione**, l'abilità di riconoscere i vini (anche alla cieca). La tecnica si fa molto più analitica, con una precisione di dettaglio decisamente professionale. Lo zoom è potente: non viaggiamo in ampiezza, ma in profondità. È uno strumento per chi vuole conoscere a fondo il vino italiano e i suoi territori. Alla fine, quello che desidero condividere è **l'abilità di trovare il senso di un luogo dentro a un bicchiere**.

Ecco perché si tratta di uno strumento specifico: **il libro è interamente dedicato all'Italia**, forse in maniera un po' manichea, nel senso che, come illustrerò nelle pagine introduttive, abbiamo limitato la rassegna ai vini ottenuti da uve autoctone italiane, escludendo deliberatamente vini italiani molto importanti, ma prodotti con uve internazionali (per ora, e solo perché il prossimo livello sarà il "mondo"!).

Ecco dove stiamo andando. La nostra ambizione è quella di fornire uno strumento di studio a chi desidera riconoscere la differenza tra un Sangiovese e un Nebbiolo e addirittura quella tra un Sangiovese di Montalcino e uno del Chianti Classico. **Finezze da veri esperti**, dunque, ma comunicate con la vivacità e l'immediatezza di un libro adatto a tutti.

Alessandro Torcoli

Introduzione

Dalla terra, al vitigno, al vino

Da dove dobbiamo partire per imparare a degustare? *Vinology Corso di degustazione* nasce da questo interrogativo, e con l'ambizione di essere uno strumento per comprendere a fondo le più importanti terre italiane del vino, per coglierne il *genius loci*. Premesso che per capire in maniera completa un territorio è necessario conoscerne la storia e le storie di chi ci vive e lavora, con *Vinology* è possibile compiere un'operazione che, normalmente, viene considerata da *maghi* dell'assaggio. In realtà, nessuna stregoneria! Abbiamo creato, con l'indispensabile collaborazione dell'art director Virginia Fovi, un sistema grafico per sintetizzare e condividere informazioni preziose acquisite in oltre vent'anni di studi. Tali informazioni ci consentono, basandoci solo sui sensi, di *degustare un vino alla cieca* con tanta padronanza da poter riconoscere l'uva con cui è stato prodotto, la regione o addirittura il micro territorio di origine.

Ma perché dovremmo volere degustare “alla cieca”? Dall'inglese *blind tasting*, significa assaggiare un vino sapendo poco e nulla di quello che troviamo nel calice. Di sicuro, senza conoscerne l'autore e possibilmente la zona a Doc (Denominazione di origine controllata) da cui proviene. Questo perché saperlo influenza enormemente il nostro giudizio. Lo scopo di una “cieca”, infatti, non è quello di giocare a chi ne indovina di più (anche, in realtà!) ma di *valutare il vino*, sia rispetto ai suoi caratteri di *tipicità* (è un Nebbiolo riconoscibile? È un Vermentino di Gallura tipico?) sia rispetto alla *qualità* intrinseca (alla fine, è davvero buono?).

Due parole su come abbiamo impostato il volume, per orientarvi rapidamente. La logica seguita è quella del *vitigno-vino-denominazione-sottozona, ovvero dal generale al particolare*. A volte abbiamo creato un'unica scheda vitigno per varietà estremamente affini, che però il Registro nazionale delle varietà della vite indica separate (es. Raboso Piave e Raboso Veronese).

Prendiamo ad esempio il Montepulciano. Troverete prima la scheda infografica relativa all'uva Montepulciano. In quanto vitigno, quindi padre di più “figli”, in un *cloud* nella medesima pagina “vitigno” abbiamo segnalato i vini specifici (Doc per lo più, o Docg) prodotti con l'uva Montepulciano, dove i più grandi sono anche i più importanti come notorietà sui mercati internazionali. A volte, come nel caso