

Piemonte

Il Piemonte è una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia ed è quella che vanta il maggior numero di DOCG e DOC. Vini internazionalmente famosi come il **Barolo** o il **Barbaresco** sono originari del Piemonte, ma anche i pregevoli **Nebbiolo**, **Dolcetto**, **Grignolino** e **Freisa** sono prodotti a partire da uvaggi coltivati sulle colline piemontesi.

La zona di maggior produzione sono le Langhe, specializzate in vini pregiati, tra cui predominano il **Moscato**, il **Dolcetto** e il **Barbera**. Nell'astigiano si producono notevoli vitigni bianchi, come il **Cortese**, i **Pinot** e lo **Chardonnay**. In questa area esiste una lunga tradizione legata alla produzione di spumanti, come l'ottimo **Asti Spumante** o **Moscato d'Asti**, tra i vini da ricorrenza più bevuti in Italia. Un'altra area da considerare è quella attigua a Monferrato Casalese, famosa soprattutto per la produzione di **Grignolino**.

Valle d'Aosta

La produzione di vino della Valle d'Aosta è molto esigua, ma è possibile comunque segnalare alcuni vitigni, come il **Vien de Nus**, di uve nere, e il **Blanc de Morgex**, di uve bianche, che sono i più antichi della regione, meritano di essere ricordati anche il **Petit Rouge** e il **Nebbiolo**. I vini a DOC più noti della Valle d'Aosta sono il **Donnas**, ottimo con i formaggi stagionati locali, e l'**Enfer d'Arvier**, che si adatta bene alle pietanze a base di carne. Non va, infine, scordato l'**Arnad-Montjovet**, un pregiato vino da tutto pasto che si adatta alla perfezione ai salumi e ai formaggi tipici della regione.

Liguria

Pur essendo tra le ultime regioni italiane per quanto riguarda la quantità di vini prodotti, la Liguria può vantare, seppur in aree ridotte, moltissimi vitigni e alcuni vini pregiati. Favoriti dal clima temperato, si distinguono, tra i bianchi, il notissimo **Vermentino di Ponente**, il **Pigato** e il **Cinqueterre**; tra i rossi, il **Brachetto di Albenga** e il **Rossese di Dolceacqua**, uno dei DOC liguri più apprezzati, un vino che va bevuto preferibilmente con arrostiti e formaggi stagionati.

Lombardia

La produzione vitivinicola lombarda è abbondante e di qualità: c'è una sola DOCG, ma sono molte le DOC. Le zone di produzione si addensano soprattutto intorno ai grandi bacini lacustri, che con il loro clima mite esercitano un benefico influsso sulle colture della zona. Meritano di essere citati i celebri vini della Valtellina, come l'**Inferno**; quelli dell'Oltrepò Pavese, come il **Barbera**, il **Bonarda**, il **Cortese** e il **Riesling Italo**; e poi i **Pinot**, che si stanno diffondendo sempre di più in Lombardia. Nella zona del Lago di Garda, infine, dominano il **Trebbiano di Lugana** e il **Tocai**, vitigni di origine friulana.

Trentino-Alto Adige

La produzione di vini di questa regione, pur ridotta, è molto apprezzata. Tra i vitigni rossi vanno ricordati gli autoctoni **Teroldego**, **Marzemino** e **Lagrein**, e alcuni vitigni importati come il **Cabernet** e il **Merlot**. Tra i bianchi si segnalano i **Pinot**, i **Riesling** e il **Müller-Thurgau**, coltivato nelle Dolomiti, da cui si ottiene un piacevole vino frizzante. È originario di Termeno il vitigno da cui si produce l'aromatico e molto noto **Traminer**.

Veneto

Insieme alla Puglia e alla Sicilia, il Veneto è la regione italiana in cui la produzione di uve da vino è più alta in termini quantitativi; ed è anche tra le prime per quanto riguarda la qualità della produzione, con un buon numero di DOC. Le aree vitivinicole più importanti sono quella di Verona, di Vicenza con la zona dei Colli Berici, e quella di Treviso.

Una citazione a parte merita la provincia di Venezia, in cui la coltura della vite è rigogliosa grazie al clima temperato dalla vicinanza con il mare: il **Merlot**, il **Cabernet** e il **Tocai** sono i vini della zona più apprezzati. Tra le uve autoctone vanno ricordate la **Corvina**, la **Bianchetta** e la **Trevigiana**; tra quelle forestiere la **Barbera** e il **Cabernet Franc**. I vini più noti sono il **Piave**, i **Colli Berici**, il **Valpolicella** e il **Soave**.

Friuli-Venezia Giulia

La tradizione vitivinicola del Friuli-Venezia Giulia può vantare una lunga storia e la produzione di alcuni buoni vini. La zona più interessata dai vigneti è quella dei Colli Orientali caratterizzata da vitigni pregiati. Per citarne alcuni: i **Cabernet**, il **Merlot** e la **Malvasia istriana**.

Anche il **Collio Gorziano** è un'area da cui si ottiene una produzione di buon livello di vini bianchi come il **Collio**, il **Traminer** e il **Tocai friulano**; o di rossi come il **Cabernet Franc**, il **Pinot nero** e il **Cabernet Sauvignon**.

Emilia-Romagna

Antica e nobile è la storia dei vini prodotti in questa regione, infatti l'Emilia-Romagna, è la terra d'origine di due fra i più nobili padri dei vini: il **Lambrusco dell'Emilia** e il **Sangiovese della Romagna**, due pregiati vitigni dai quali derivano alcuni straordinari vini italiani.

Le uve della regione sono per lo più destinate alla produzione di vini da pasto, ma sono numerosi anche i vini pregiati, tutelati dalla qualifica DOC. Sulle tavole regionali i vini più diffusi sono il **Trebbiano**, vino bianco adatto ad accompagnare piatti di pesce, il **Sangiovese rosso** e l'**Albana bianco**.

Toscana

Favorita dal clima collinare e mite, la Toscana si distingue tra le altre regioni dell'Italia centrale per una produzione vinicola di elevata qualità e particolarmente abbondante. Il vino più famoso, anche a livello internazionale, è il **Chianti**, prodotto nella zona compresa fra le province di Firenze e di Siena. Non vanno dimenticati altri vini straordinari come il **Brunello di Montalcino** e il **Vino Nobile di Montepulciano**, per i rossi, e la **Vernaccia di San Gimignano**, tra i bianchi; tutti vini che, insieme al Chianti, hanno ottenuto la qualifica DOCG. Altro vino caratteristico, prodotto esclusivamente in questa regione, è il **Vin Santo**, vino da dessert adatto ad accompagnare pasticceria secca. Un' apprezzata alternativa al Vin Santo è la **Malvasia toscana**, ottenuta facendo appassire le uve omonime.

Umbria

La zona di maggior produzione vinicola umbra è quella intorno al Lago Trasimeno, dove il clima continentale è mitigato dalla presenza del lago e delle colline circostanti. Tra i vini DOC umbri il più famoso è sicuramente l'**Orvieto** di cui esistono sia il tipo secco che quello abboccato. Ottimi anche il **Montefalco Sagrantino** e il **Torgiano Riserva**, che recentemente hanno ottenuto la qualifica di vini DOCG. Il primo è adatto per accompagnare la selvaggina e i salumi grassi; il secondo è indicato per le carni alla brace o arrosto. L'Umbria ha anche una notevole produzione di vini da tavola di buona qualità.

Marche

Il territorio collinare delle Marche ha sempre fornito una produzione vinicola di rispetto, anche se non particolarmente rinomata a livello nazionale. Soltanto il **Verdicchio dei Castelli di Jesi** ha la fama che si merita, seguito a breve distanza dal **Rosso Piceno**. Il Rosso Piceno si accompagna bene con le carni grigliate e gli arrostiti; il Verdicchio dei Castelli di Jesi è per tradizione un vino da pesce. Ci sarebbero però altri vini marchigiani che andrebbero maggiormente considerati per le loro qualità, come il **Bianchetto** o il **Conero rosso**.

Lazio

Il terreno di origine prevalentemente vulcanica del Lazio è particolarmente adatto alla coltura della vite e alla produzione di vino, in particolare di vini bianchi secchi da bere giovani. Tra i vitigni vanno ricordati l'**Aleatico**, il **Bellone**, il **Merlot**, la **Malvasia laziale** e quella di **Candida**. Con la Malvasia si producono famosissimi vini come il **Frascati**, il vino dei **Colli Albani** e il **Velletri**. Il Frascati, in particolare, è quello che maggiormente si adatta alle ricette della cucina romana, dall'agnello alla porchetta. Altri vini tipici di questa regione sono il bianco **Est Est Est di Montefiascone**, il **Fiorano bianco o rosso** e l'**Aleatico di Gradoli**.

La produzione del vino in Italia regione per regione

Abruzzo

I terreni più adatti alla coltivazione della vite sono quelli collinari, di origine sedimentaria, affacciati sul mare. I vini più famosi sono il **Montepulciano** e il **Trebbiano**: il primo è un vino facile da abbinare, che può andare bene sia con pietanze di carne che con piatti a base di pesce; il Trebbiano è indicato con i piatti dal gusto delicato, per carni bianche e pesci in salse leggere. Di qualche interesse sono anche alcuni vitigni introdotti di recente: **Pinot**, **Riesling Italico** e **Riesling Renano**.

Molise

Il Molise non può vantare una tradizione vitivinicola di grande prestigio, anche se vi sono alcuni vini degni di nota. I vitigni bianchi più diffusi sui rilievi appenninici molisani sono il **Trebbiano toscano**, la **Malvasia** e il **Bombino**; tra i rossi si distinguono il **Montepulciano**, l'**Aglanico** e il **Sangiovese**. Tra i vini prodotti il più noto è il **Biferno**, vino da tavola bianco, rosso o rosato, particolarmente adatto ad accompagnare i piatti tradizionali. Oltre al **Biferno**, solo il **Pentro d'Isernia** ha ottenuto la qualifica DOC.

Campania

La produzione di vini campani è pregevole: il clima è infatti particolarmente favorevole alla coltura della vite. Tipici di questa regione sono il **Lacryma Christi del Vesuvio**, il **Greco di Tufo**, il **Fiano di Avellino** e l'**Ischia**. Ottimo il rosso da invecchiamento **Taurasi**, il più prestigioso tra i vini campani, adatto per secondi piatti a base di carni rosse, in particolare cacciagione e selvaggina. Tra i rossi campani vanno ricordati anche il **Conca** e il **Solopaca**, sia bianco che rosso. Nei territori dell'isola di Capri si producono il **Capri bianco** e **rosso**, adatti rispettivamente per piatti a base di pesce e per secondi di carne leggeri o per formaggi.

Puglia

Per quanto riguarda i vini, tutti saporiti e profumati, vanno ricordati per i bianchi il DOC **Locorotondo** e il **Martina Franca**, e il **Gioia del Colle** e il **Trani** per i rossi. Molto gradevole da dessert anche il **Moscato del Salento**. Da ricordare anche il **Canosa rosso**, vino a DOC, prodotto nella provincia di Bari con uvaggio di Uva di Troia.

Basilicata

Da segnalare è l'**Aglanico del Vulture**, vino rosso pregiato a DOC, prodotto in provincia di Potenza con uvaggio di Aglianico. Definito il 'Barbaresco del Sud', il vitigno dell'Aglianico sembra essere tra i più antichi d'Italia. È un vino tranquillo da pasto, di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Calabria

La Calabria vanta una tradizione vinicola molto antica, che risale a tempi antichi in cui la regione faceva parte della Magna Grecia. Il **Cirò**, vino conosciuto già a quel tempo, è tutt'oggi apprezzato, insieme al **Lamezia bianco** e ai rossi **Pollino** e **Donnici**.

Sicilia

Tra i vini una menzione speciale è meritata dal famoso **Marsala**, vino da dessert, aromatico e liquoroso, ma non vanno dimenticati altri vini da tavola eccellenti, come il **Regaleali bianco o rosso**, il **Corvo**, e i vari **moscati** e **passiti**, come quello di **Pantelleria**.

Sardegna

Tra i vini sardi più diffusi sono da ricordare il **Vermentino di Gallura**, vino bianco a DOCG, prodotto nelle province di Nuoro e Sassari con uvaggio di Vermentino e altre uve; il **Nuragus**, altro bianco a DOC, e il **Cannonau** fra i rossi, adatto ad accompagnare piatti di carne, selvaggina e formaggi saporiti. Il **Cannonau dolce o liquoroso** è un vino da fuori pasto, indicato con la pasticceria secca.