

Corso Sommelier II Livello

Marche Lazio Abruzzo e Molise

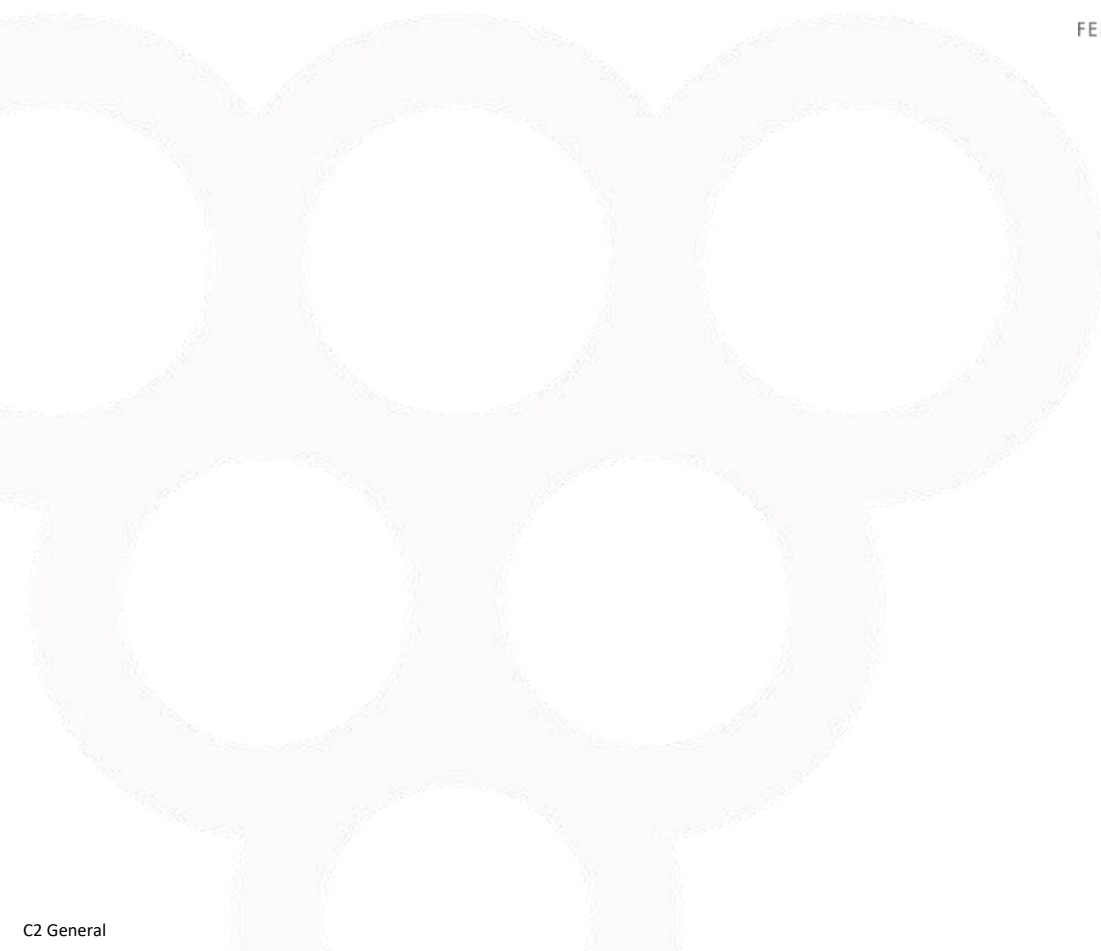




F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Che dite iniziamo?



AGENDA

1. Dati generali

2. Territorio e clima

3. Denominazioni

4. Vitigni

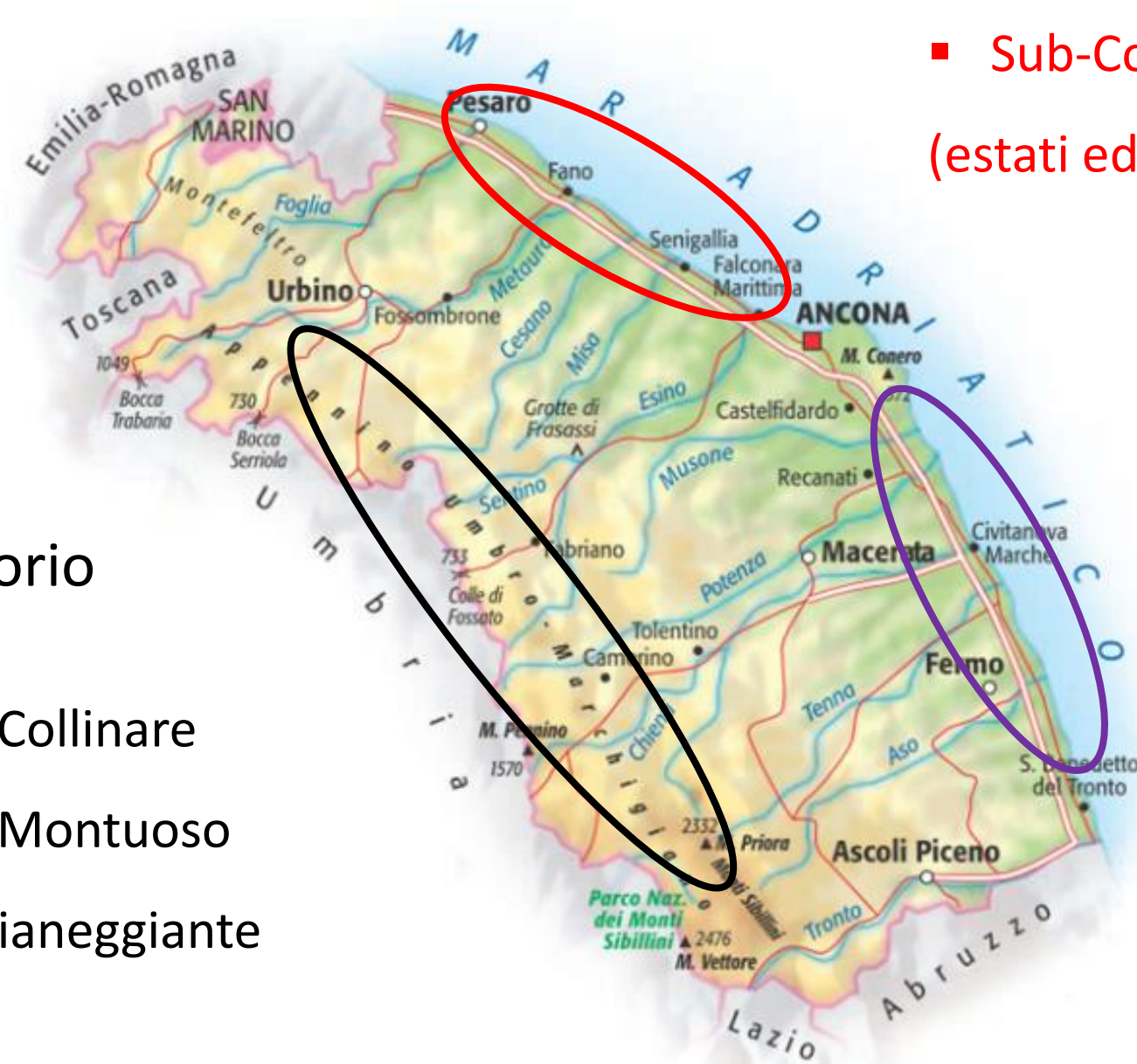
1.0 Le Marche



- ✓ I millennio a.c
- ✓ Liburni dalla Dalmazia
- ✓ Greci e Romani

- ✓ XIV e XV secolo la peste svuota le campagne
- ✓ Arrivano i veronesi con il Trebbiano

1.1 Le Marche



■ Sub-Continentale
(estati ed inverni umidi)

■ Temperato

■ Estati fresche Inverni rigidi

Territorio

- 69% Collinare
- 30% Montuoso
- 1% Pianeggiante

1.2 Le Marche

✓ 2017 653K hl

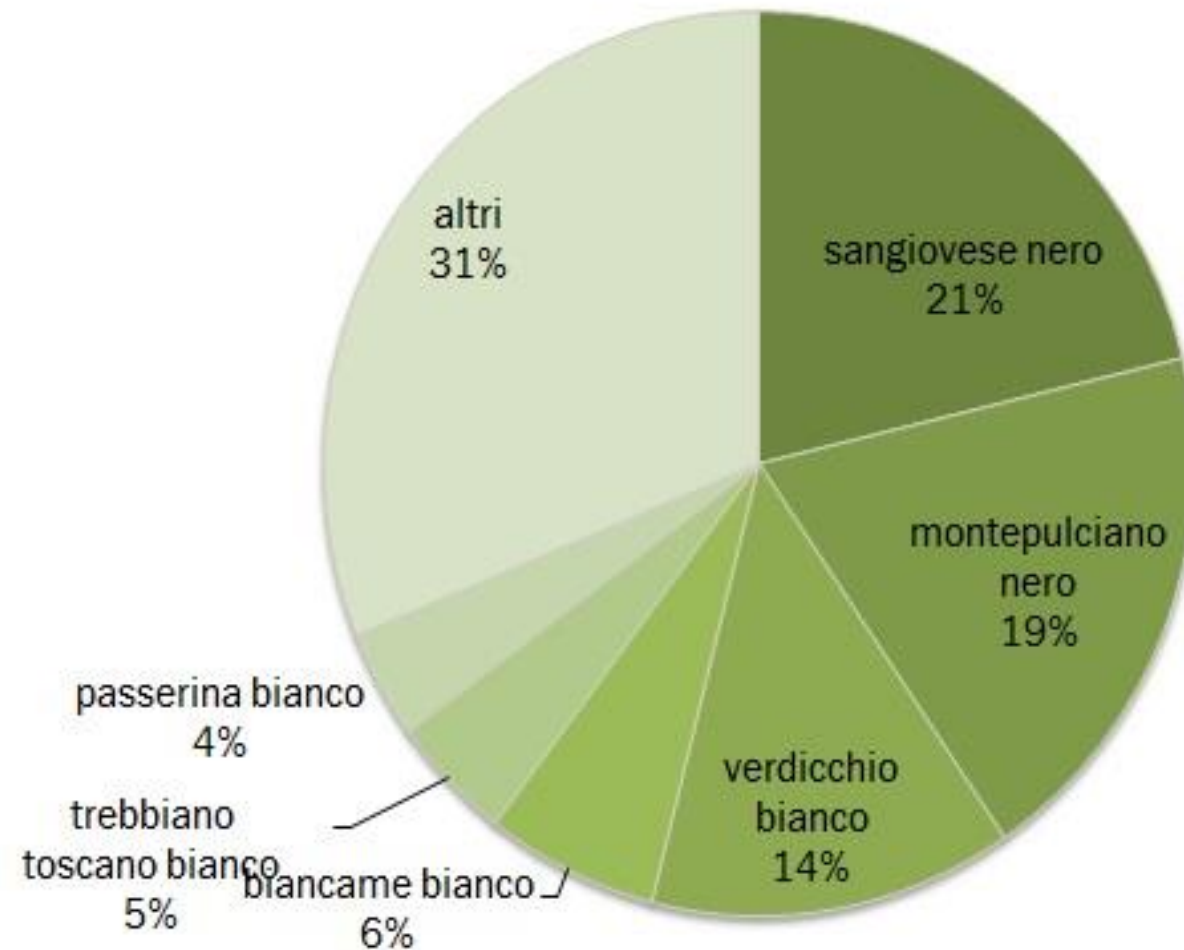
✓ 2018 820K hl

✓ 17.200 ha vitati

✓ 3.600 ha Sangiovese

✓ 2.250 ha Montepulciano

✓ 2.200 ha Verdicchio



1.3 Le Marche

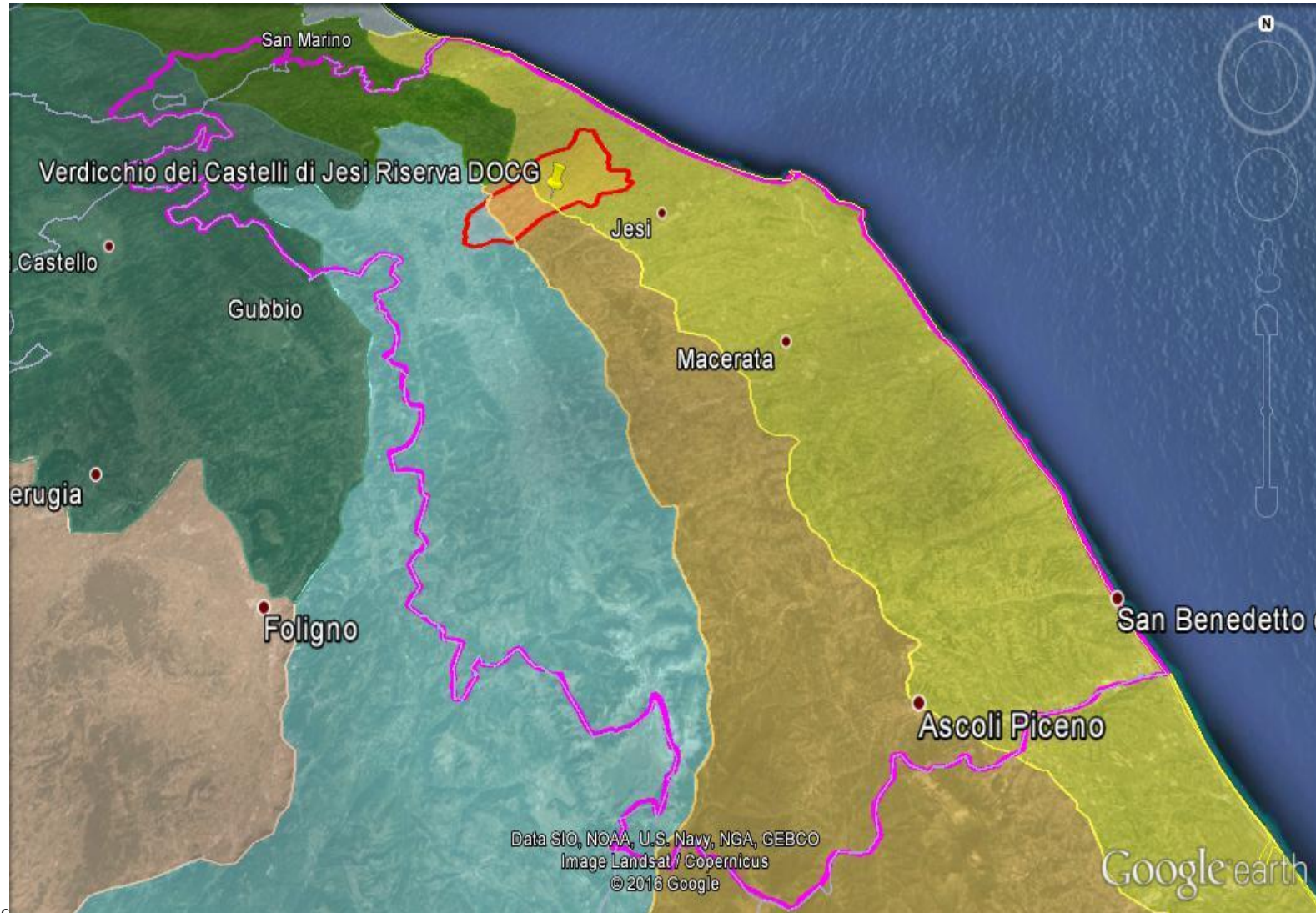
Composizione del terreno

- ✓ Zona Montuosa, terreni calcarei, ghiaiosi, argillosi
- ✓ Dorsali appenniniche, terreni calcarei con residui arenari
- ✓ Zona collinare residui alluvionali, marini



1.4 Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi



- ✓ Depositi alluvionali, depositi marini, creta e calcare
- ✓ Rocce sedimentarie, di origine calcarea, argilla e ceneri vulcaniche
- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla

1.5 Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi

- ✓ **Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva DOCG**
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
- ✓ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

1.6 Le Marche

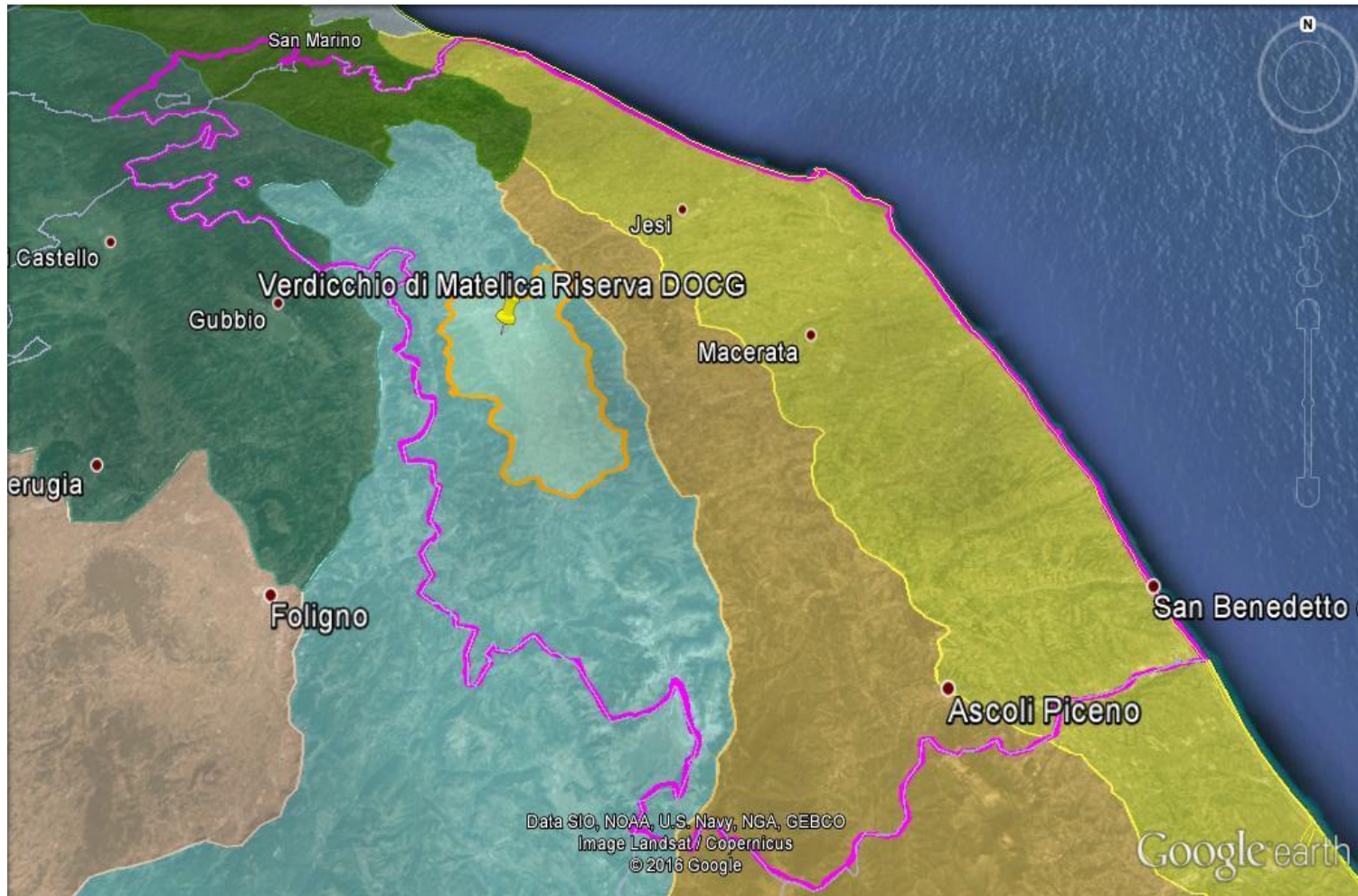
Verdicchio dei Castelli di Jesi



- ✓ Vino giallo paglierino, profumi di fiori di campo ai quali seguono profumi di frutta fresca, ha una buona acidità e sapidità con un retrogusto caratteristico di mandorla amara.

1.7 Le Marche

Verdicchio di Matelica



- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla
- ✓ I comuni di produzione sono:
Valle dell'Esino, Camerino, Castelraimondo, Esanatoglia, Gagliole, Matelica, Pioraco, Cerreto d'Esino e Fabriano
- ✓ Valorizzazione dal 1967 per arrivare al 2009 con la DOCG

1.8 Le Marche

Verdicchio di Matelica

- ✓ Verdicchio di Matelica Riserva DOCG
- ✓ Verdicchio di Matelica DOC
- ✓ Verdicchio di Matelica Spumante
- ✓ Verdicchio di Matelica Passito

1.9 Le Marche

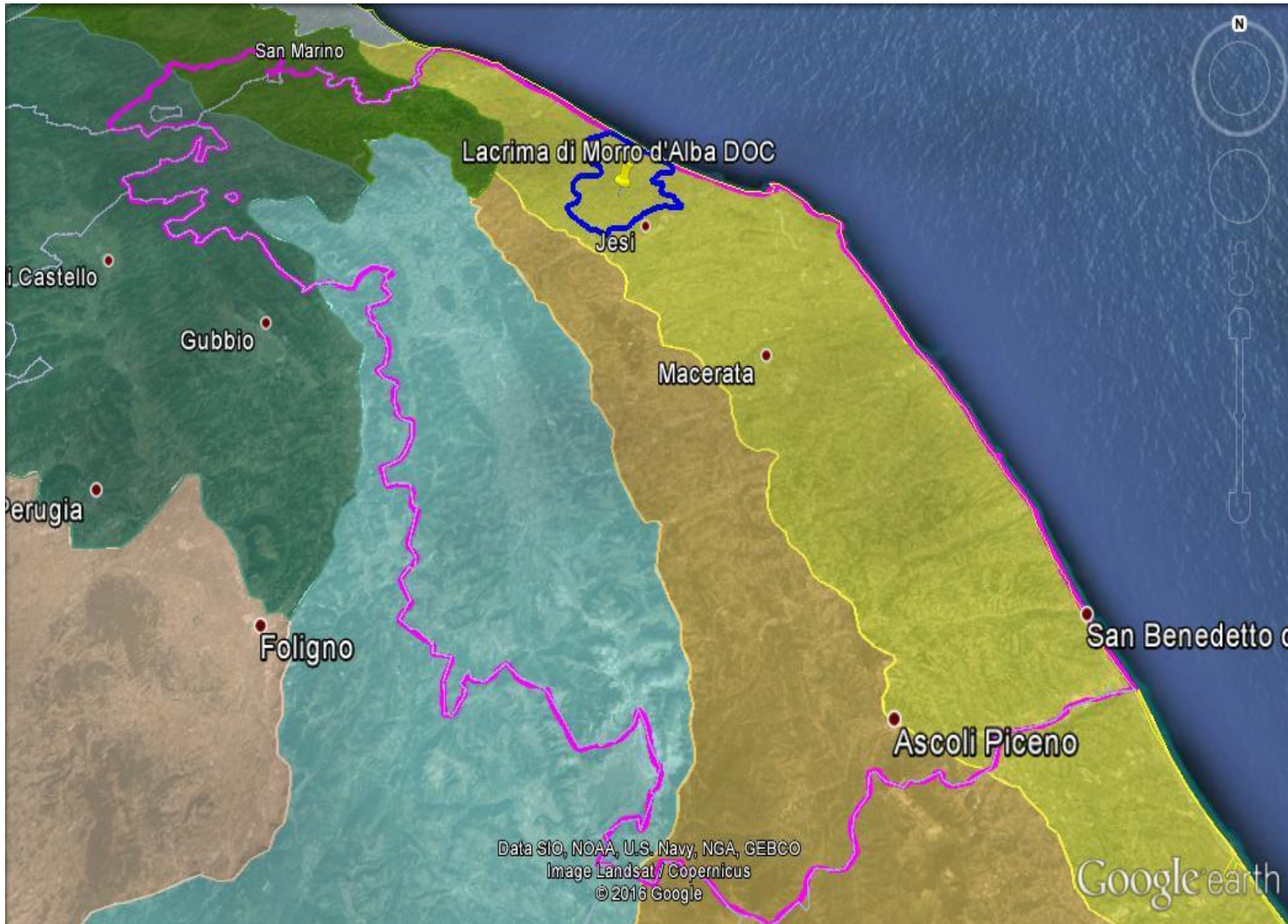
Verdicchio di Matelica



- ✓ 268 ha coltivati, 1,8 milioni di bottiglie ed il 60% di export

1.10 Le Marche

Lacrima di Morro d'Alba DOC



- ✓ La prima citazione storica risale al 1167
- ✓ Riconoscimento a DOC 1985

1.11 Le Marche

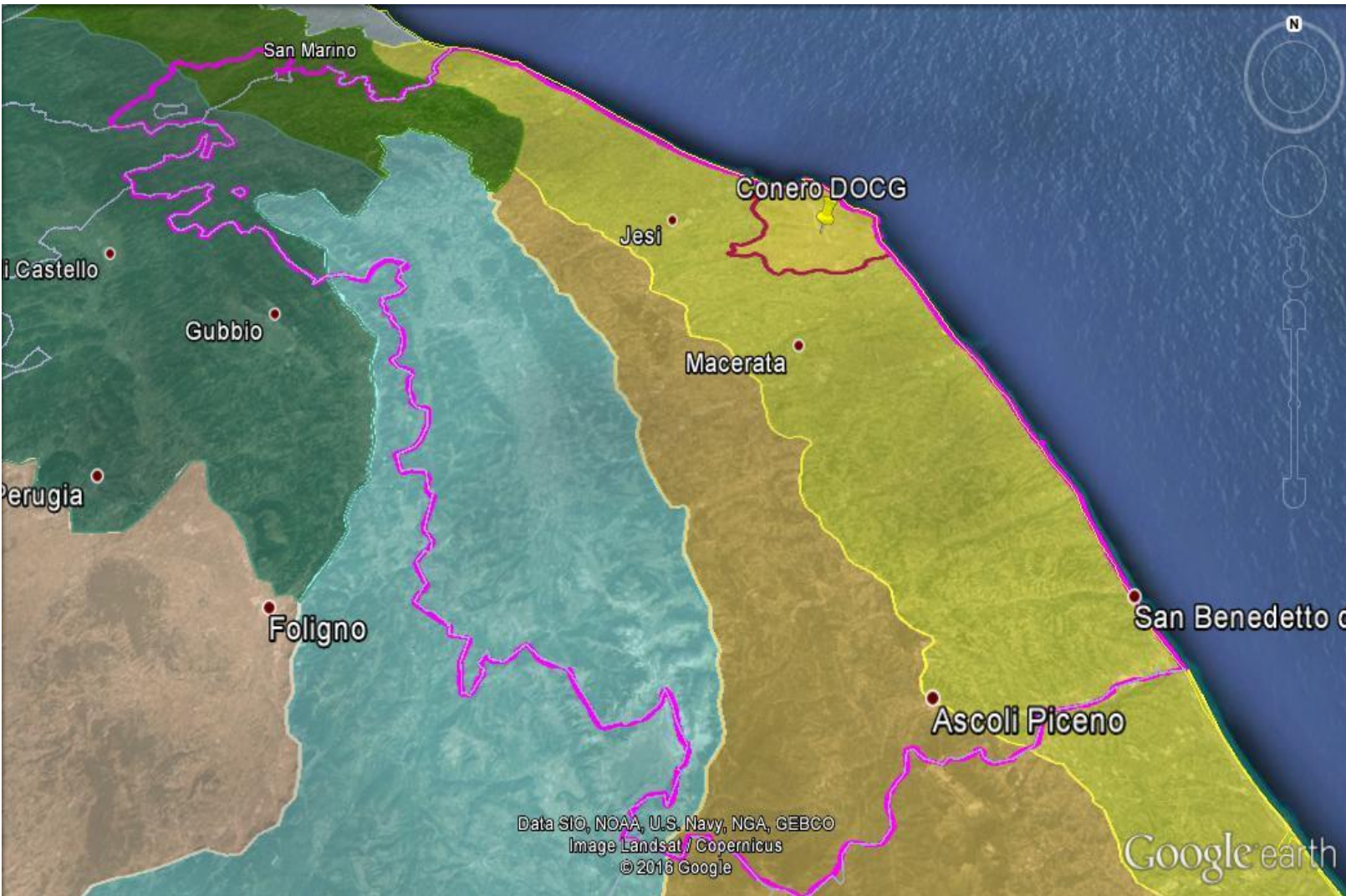
Lacrima di Morro d'Alba DOC



- ✓ Rosso rubino intenso con notevoli sfumature violacee. Profumo vinoso, di cantina in fermentazione, di corpo e dal gusto asciutto, con un tannino evidente ma mai spigoloso e pungente

1.12 Le Marche

Rosso Conero DOCG



- ✓ Vino dalle origini antichissime
- ✓ Comuni di produzione: Ancona, Affagna, Camerano, Sirolo, Numana, Osimo e parte di Castelfilardo
- ✓ Diventato DOC nel 1967 e DOCG nel 2004

1.3 Le Marche

Rosso Conero DOCG

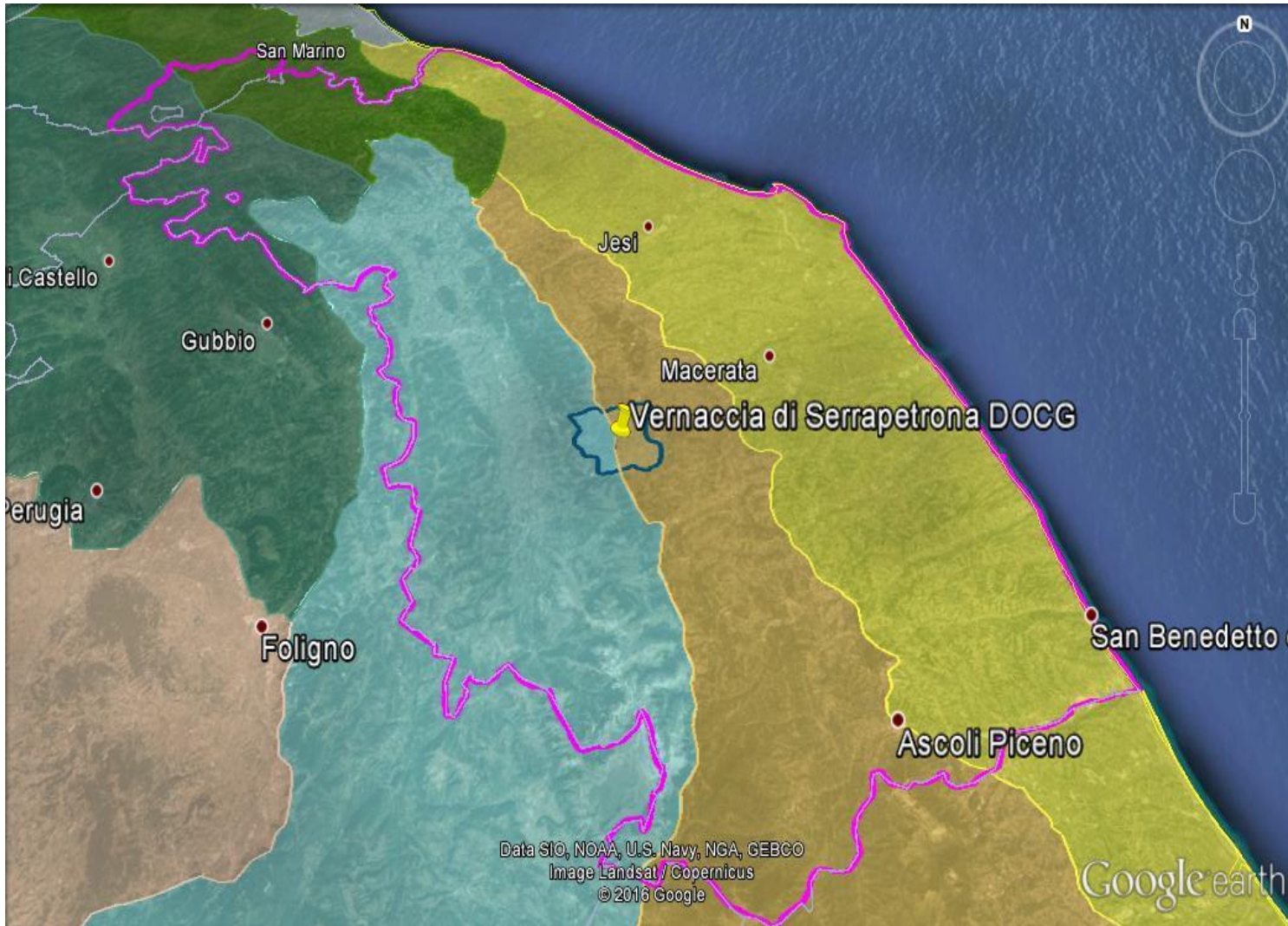


✓ Rosso rubino intenso, impenetrabile, tipici sentori di ciliegia selvatica, prugna, frutti di bosco a cui seguono liquirizia, cuoio e tabacco.

In bocca fortemente fruttato, ricco di sfumature e da un lungo e persistente retrogusto. Tannino sempre molto presente.

1.14 Le Marche

Vernaccia di Serrapetrona DOCG



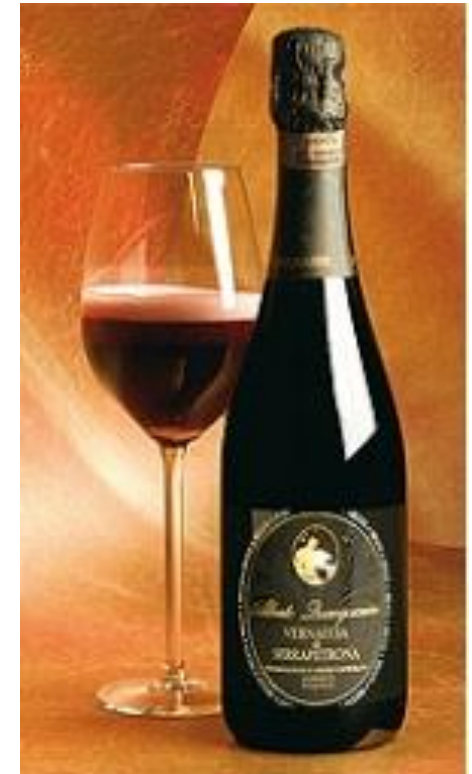
- ✓ Roccia sedimentaria deposito marino, argilla
- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla
- ✓ Siamo ai piedi dei monti Sibillini, Borgiano
- ✓ Diventa DOC 1971 ed elevata a DOCG nel 2004

1.15 Le Marche

Vernaccia di Serrapetrona DOCG



- ✓ 45 ha coltivati
- ✓ Spumante secco o dolce
- ✓ 3 Fermentazioni



1.16 Le Marche

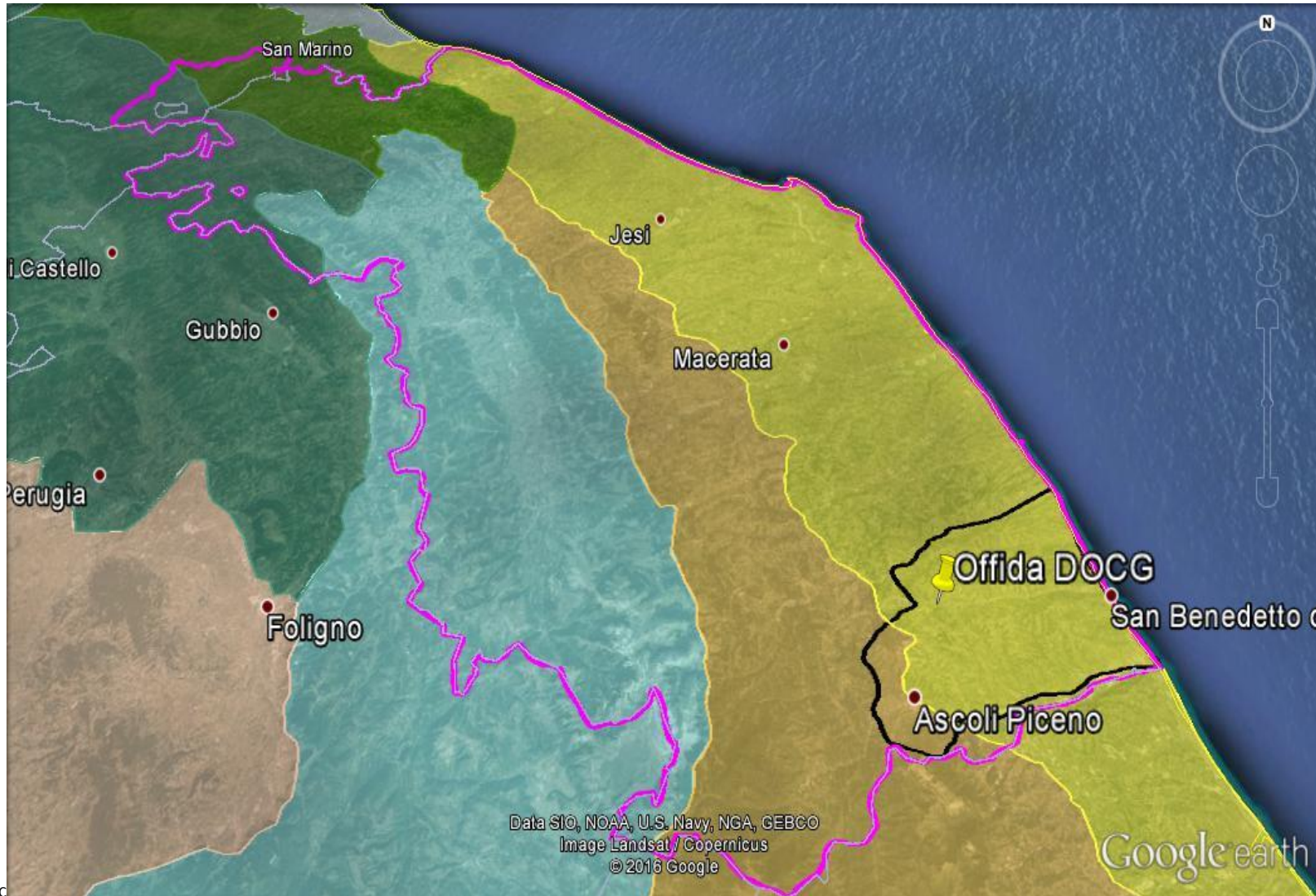
Vernaccia di Serrapetrona DOCG



- ✓ Rosso rubino poco intenso, aromatico e vinoso, ricorda la frutta rossa matura, le marmellate, i fiori appassiti. Morbido ed equilibrato, con tannini poco pronunciati. Nel finale un piacevole retrogusto amarognolo, tipico dell'uva utilizzata.

1.17 Le Marche

Offida DOCG



- ✓ Depositi alluvionali, depositi marini, creta e calcareo
- ✓ Vini con alta acidità finezza nei profumi
- ✓ Rocca sedimentaria deposito marino, argilla
- ✓ vini longevi, ricchi di estratto e acidità

1.18 Le Marche

Offida DOCG



- ✓ Pecorino e Passerina
- ✓ Si producono anche vini rossi a base di Montepulciano

1.19 Le Marche

Piceno DOC



1.20 Le Marche

Piceno DOC



- ✓ In questa zona si produce il ROSSO PICENO DOC, vino a base prevalente di Montepulciano e Sangiovese.

1.21 Le Marche

Riepilogo

- Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva DOCG
- Verdicchio di Matelica Riserva DOCG
- Offida DOCG
- Conero DOCG
- Vernaccia di Serra Petrona DOCG



1.22 Le Marche

I vitigni



- ✓ Montepulciano
- ✓ Sangiovese
- ✓ Lacrima di Morro
- ✓ Vernaccia Nera
- ✓ Internazionali



- ✓ Verdicchio
- ✓ Passerina
- ✓ Pecorino
- ✓ Grechetto
- ✓ Biancame
- ✓ Malvasia
- ✓ Albana
- ✓ Internazionali

2.0 Il Lazio

Il Lazio



2.1 Il Lazio

Il Territorio

54% Collinare

26% Montuoso

20% Pianeggiante



Clima marittimo

Temperato sui colli

Continentali sui monti

Zona rilievi appenninici calcarei



2.2 Il Lazio

La produzione



2.3 Il Lazio

Composizione del terreno



- ✓ **Appennini** rocce calcaree permeabili, terreni brulli e carsici
- ✓ Lago di **Bolsena**, zona vulcanica
- ✓ **Sinistra del Tevere** Vulcanica, arenaria e marnosa
- ✓ **Tarquinia e Agro Pontino**, Sabbia, limo ed argilla

2.4 Il Lazio

Frascati Superiore DOCG



- ✓ 8.300 ha sul versante settentrionale dei Colli Albani
- ✓ vini longevi, ricchi di estratto secco e acidità
- ✓ Pratoni del Vivaro
- ✓ Ariccia, Pantanosecco, Prato Porci
- ✓ Lago di albano e Nemi

2.5 Il Lazio

Frascati Superiore DOCG



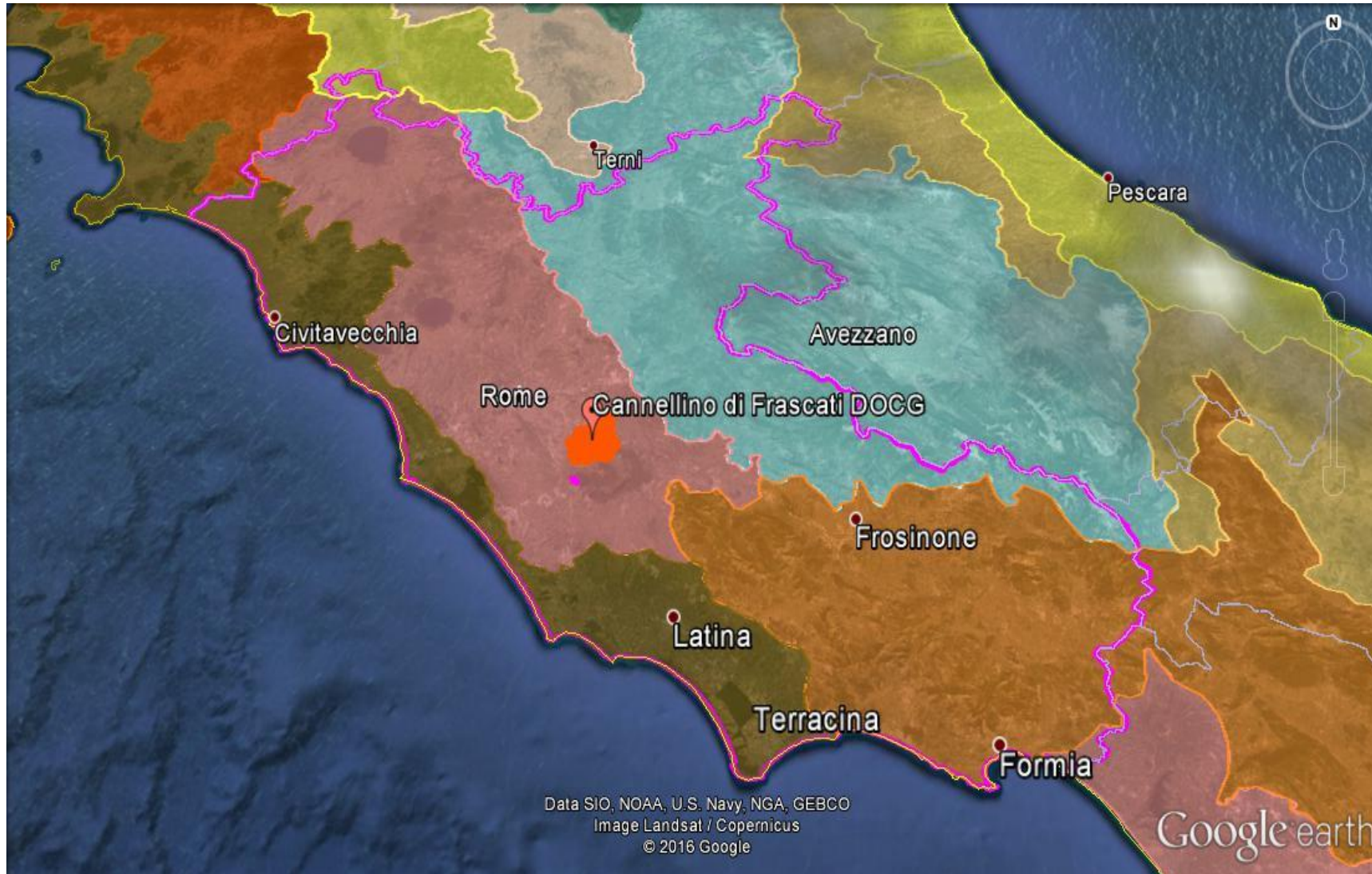
- ✓ Pozzolane, Tufi, rocce vulcaniche, argilla



- ✓ Vino giallo paglierino intenso, dal profumo caratteristico di frutta, fine e delicato. Sapido fresco e morbido in bocca.

2.6 Il Lazio

Cannellino di Frascati DOCG



- ✓ Materia vulcanica, argilla, ferro, sedimenti alluvionali

2.7 Il Lazio

Cannellino di Frascati DOCG

- ❑ Frascati Superiore DOCG (min. 70% Malvasia di Candia, Bellone, Trebbiano, Bombino fino al 30%)

- ❑ Cannellino di Frascati DOCG (Simile al Frascati Superiore con possibilità aggiunta altri vitigni della zona, min. 12% alcool in volume)

- ❑ Frascati DOC (Spumantizzato, amabile, abboccato)
 - Colle Mattia
 - Frascati
 - Monteporzio Catone

- ❑ Frascati Superiore DOC

2.8 Il Lazio Cesane



- ✓ Caesanum Cesae (luogo dagli alberi tagliati)
- ✓ Terreni
 - ✓ **Rossastri** di tufo
 - ✓ **Grigio** di tufo pozzolanico
 - ✓ **Bianchi** di arenaria
- ✓ Valle del Sacco e Liri, zone con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte
- ✓ Cesanese del Piglio (Frosinone)
- ✓ Cesanese di Affile (Roma Terre rosse)
- ✓ Cesanese Olevano (Roma calcarei)

2.9 Il Lazio

Cesanese



- ✓ Colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumi caratteristici del vitigno base (visciola, amarena), morbido leggermente amarognolo e secco.

2.10 Il Lazio

Cesanese

- ❑ Cesanese del Piglio DOCG (min 90% Cesanese di Affile o Comune)
- ❑ Cesanese di Affile DOC (Spumantizzato, amabile, abboccato)
- ❑ Cesanese di Olevano DOC

2.11 Il Lazio

Aleatico di Gradoli DOC



- ✓ Materia vulcanica, argilla, e ferro, sedimenti alluvionali
- ✓ vini longevi, ricchi di estratto secco e acidità
- ✓ Provincia di Viterbo, lago di Bolsena

2.12 Il Lazio

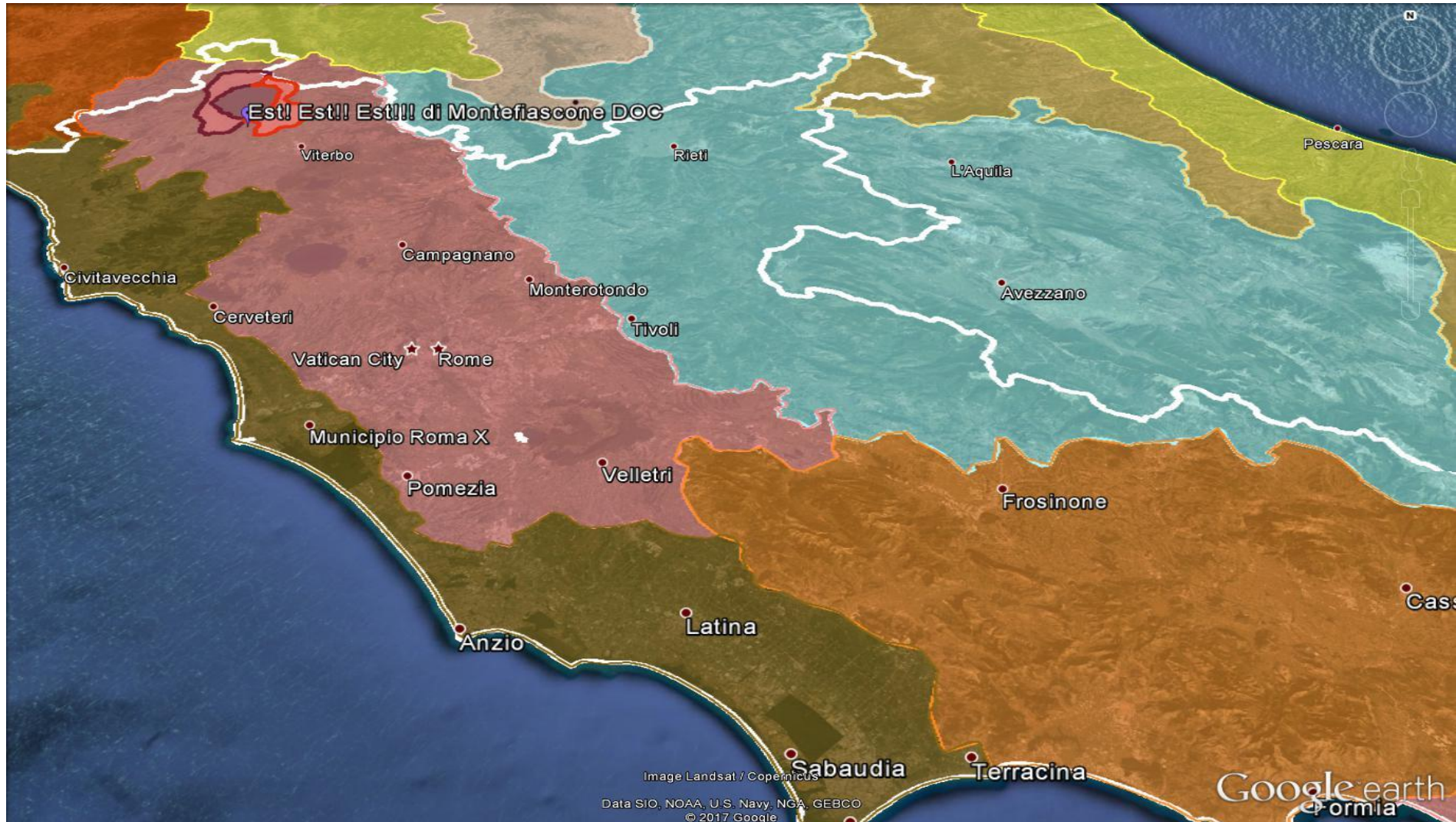
Aleatico di Gradoli DOC



- ✓ In versione secco, è rosso rubino, con profumo intenso di frutti rossi e al palato è morbido e armonioso
- ✓ Ma la produzione più importante di Aleatico è in versione liquorosa o passito, vini dalla grande intensità aromatica

2.13 Il Lazio

Est! Est!! Est!!! Montefiascone DOC



2.14 Il Lazio

Est! Est!! Est!!! Montefiascone DOC



- ✓ Giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo vinoso, leggero, sapido, in versione secco o abboccato.



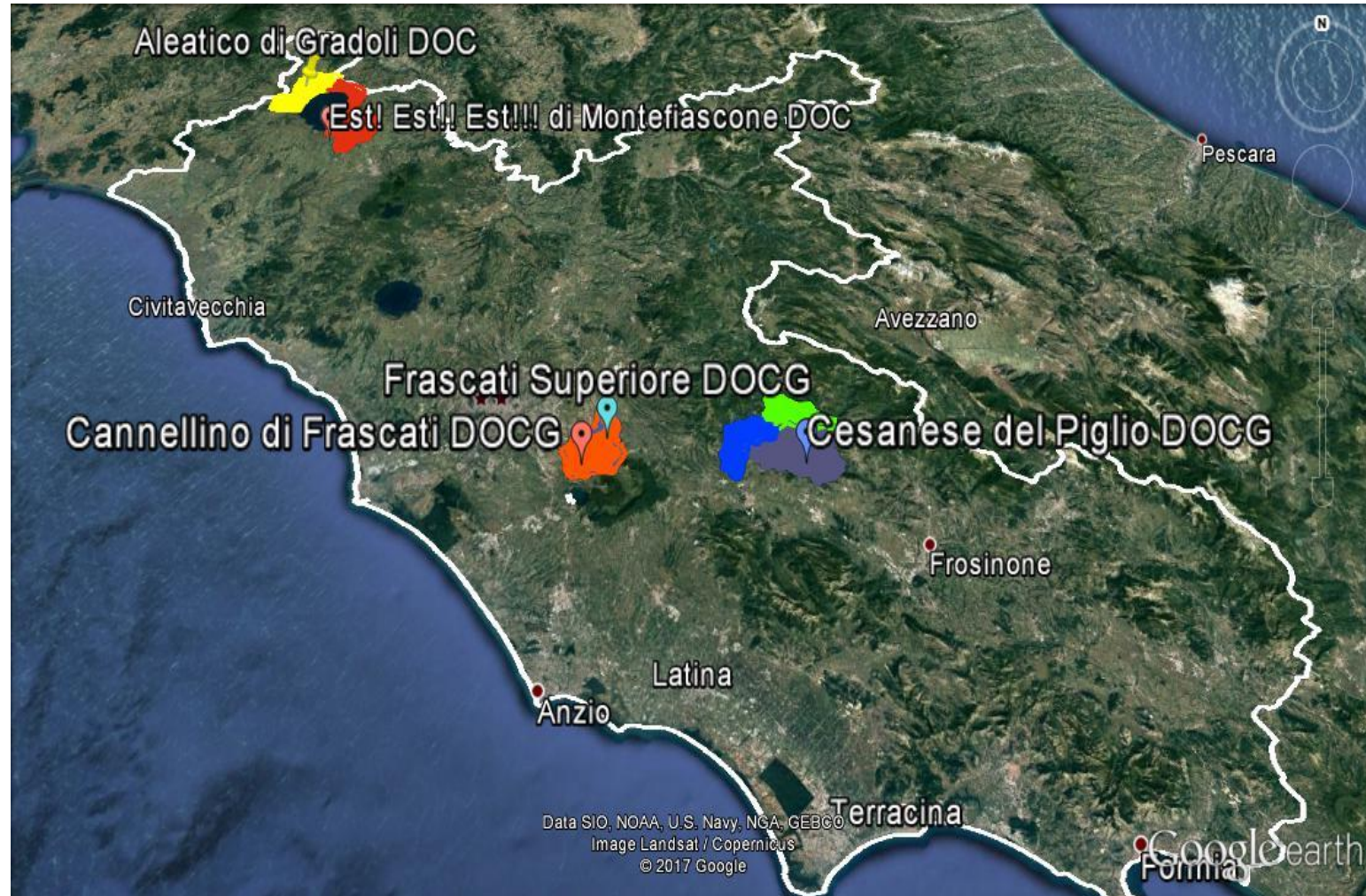
2.15 Il Lazio

Riepilogo DOCG

Cannellino di
Frascati DOCG

Frascati
Superiore
DOCG

Cesanese del
Piglio DOCG



2.15 Il Lazio

I vitigni



- ✓ Cesanese comune
- ✓ Cesanese d’Affile
- ✓ Nero buono di Cori
- ✓ Aleatico
- ✓ Petit Verdot
- ✓ Internazionali



- ✓ Moscato di Terracina
- ✓ Trebbiano giallo
- ✓ Bellone
- ✓ Passerina
- ✓ Malvasia di Candia
- ✓ Roscetta
- ✓ Internazionali

3.0 Abruzzo



- ✓ 1000 a.c.
- ✓ Invasa dagli Etruschi, Piceni, Sanniti e Romani
- ✓ 1576 la viticoltura riprende vigore, iniziano a definire i vitigni
- ✓ Montepulciano d'Abruzzo
- ✓ Trebbiano

3.1 Abruzzo

Il Territorio

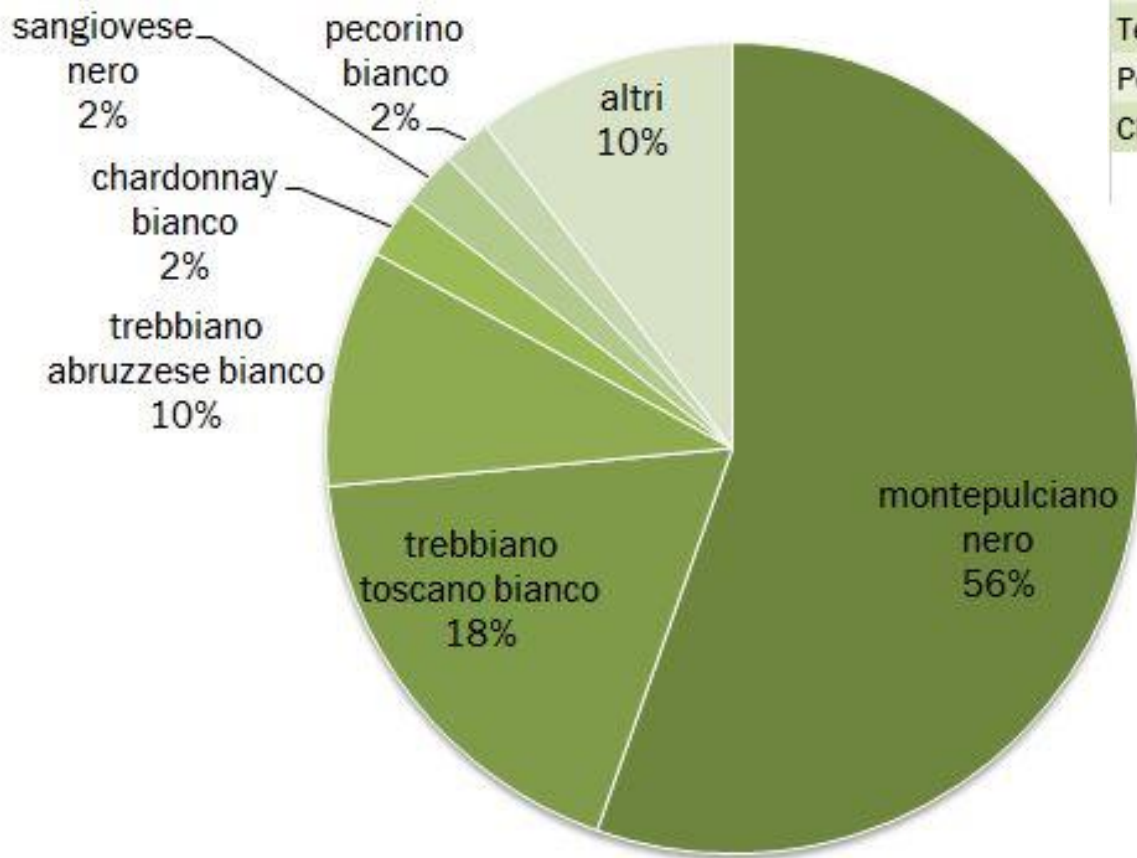
- ✓ 65% Montuoso
- ✓ 34% Collinare
- ✓ 1% Pianeggiante

- Estati calde e secche ed inverni miti e piovosi
- Estati calde e secche ed inverni miti e piovosi
- Estati calde e secche ed inverni miti e piovosi

3.2 Abruzzo

Superficie vitata

Suddivisione superficie vitata per vitigno



I numeri del vino	Superficie (ha/1000)							
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
ABRUZZO	32.8	32.5	32.0	32.0	31.8	31.9	32.4	31.0
L'Aquila	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.3	0.4
Teramo	2.6	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.7
Pescara	3.1	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.3	3.1
Chieti	26.2	25.8	25.2	25.2	25.1	25.1	25.1	24.7

fonte: inumeridelvino.it su dati ISTAT dati ISTAT

- ✓ 34.000 aziende
- ✓ 2017 2,843 Mil. hl
- ✓ 2018 3,130 Mil. hl
- ✓ 2019 2,887 Mil. hl

3.3 Abruzzo

Composizione del terreno



- ✓ Terreni con depositi marini e zone alluvionate
- ✓ Rocce sedimentarie, di origine calcarea, argilla e ceneri vulcaniche
- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla

3.4 Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG



- ✓ Terreni con depositi marini e zone alluvionate
- ✓ Rocce sedimentarie, di origine calcarea, argilla e ceneri vulcaniche

3.5 Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG



- ✓ Montepulciano e Sangiovese
- ✓ Terreni differenti, clima, altitudini, tecniche di vinificazione

3.6 Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG



- ✓ Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG
 - Rosso rubino intenso, profumo caratteristico di mora matura, gelso, sottobosco, visciole e maraschino, cacao, tabacco, sapore asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato.

3.7 Abruzzo

Controguerra DOC



- ✓ Terreni con depositi marini e zone alluvionate

3.8 Abruzzo

Controguerra DOC



- ✓ Controguerra DOC dal 1996
- ✓ 200 ha con 16.000 hl/anno
- ✓ 47 aziende che hanno portato il vino fino in Giappone
- ✓ Vinificato in bianco, rosso, spumantizzato e passito

3.8 Abruzzo

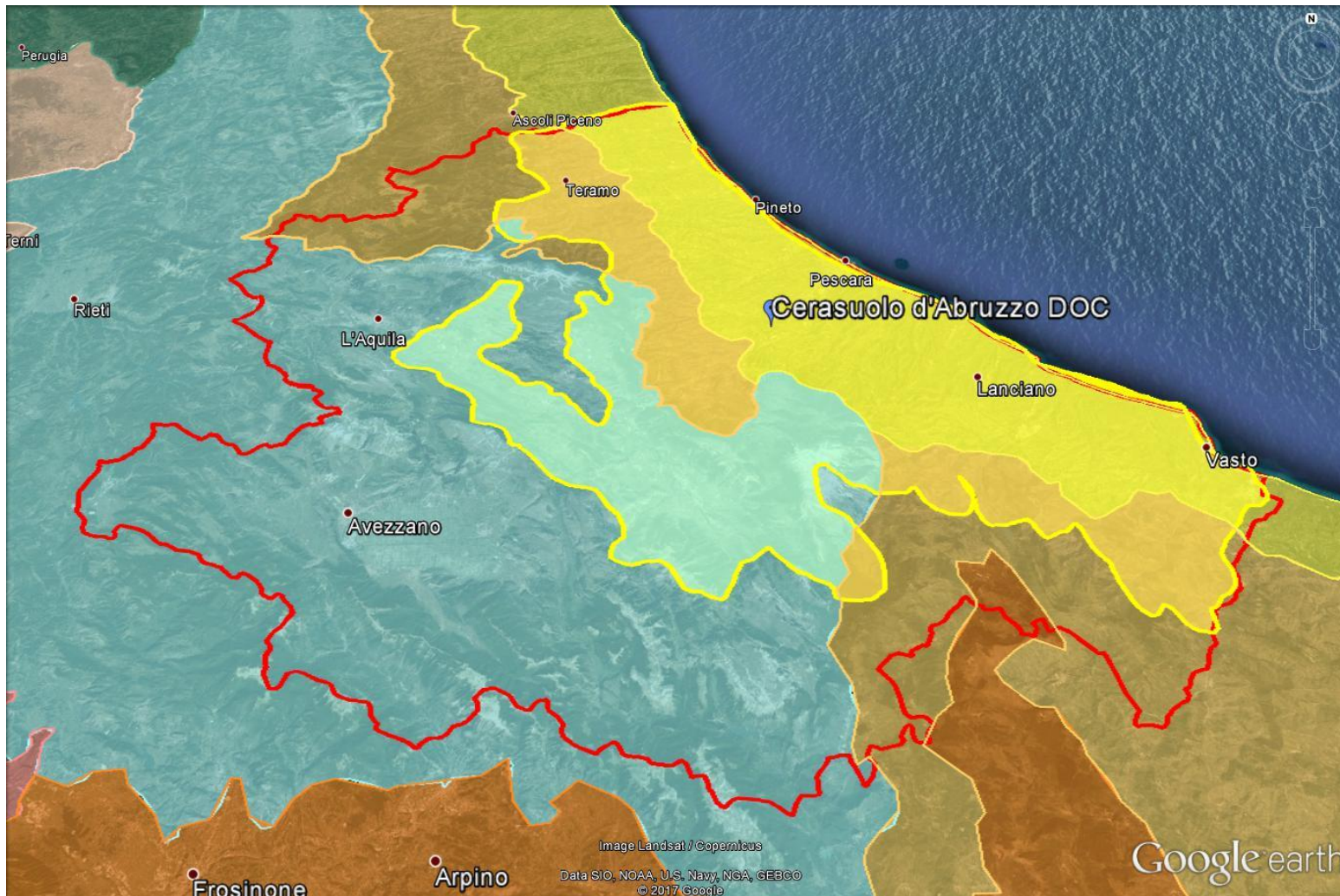
Trebbiano d'Abruzzo DOC

- ✓ Trebbiano d'Abruzzo DOC
- ✓ Vino bianco dalle alte potenzialità, esprime il suo meglio in Abruzzo
- ✓ Prime testimonianze intorno al 300 d.c.
- ✓ Coltivato solo su terreni collinari inferiori ai 500 m s.l.m.
 - Giallo paglierino, si fa ricordare per il suo gradevole bouquet di fiori e frutta, fresco, dal sapore asciutto e armonico.



3.9 Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



- ✓ Terreni con depositi marini e zone alluvionate
- ✓ Rocce sedimentarie, di origine calcarea, argilla e ceneri vulcaniche
- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla

3.10 Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



- ✓ Prodotto con almeno l'85% di Montepulciano
- ✓ Sui rilievi inferiori ai 500 mt. S.l.m.

3.11 Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



- ✓ Rosso ciliegia più o meno carico, al naso gradevole, fruttato, fine ed intenso, in bocca secco, morbido, con retrogusto gradevolmente mandorlato

3.12 Abruzzo

I vitigni



- ✓ Montepulciano
- ✓ Sangiovese
- ✓ Aleatico
- ✓ Internazionali



- ✓ Trebbiano
- ✓ Passerina
- ✓ Pecorino
- ✓ Cococciola
- ✓ Biancame
- ✓ Malvasia
- ✓ Internazionali

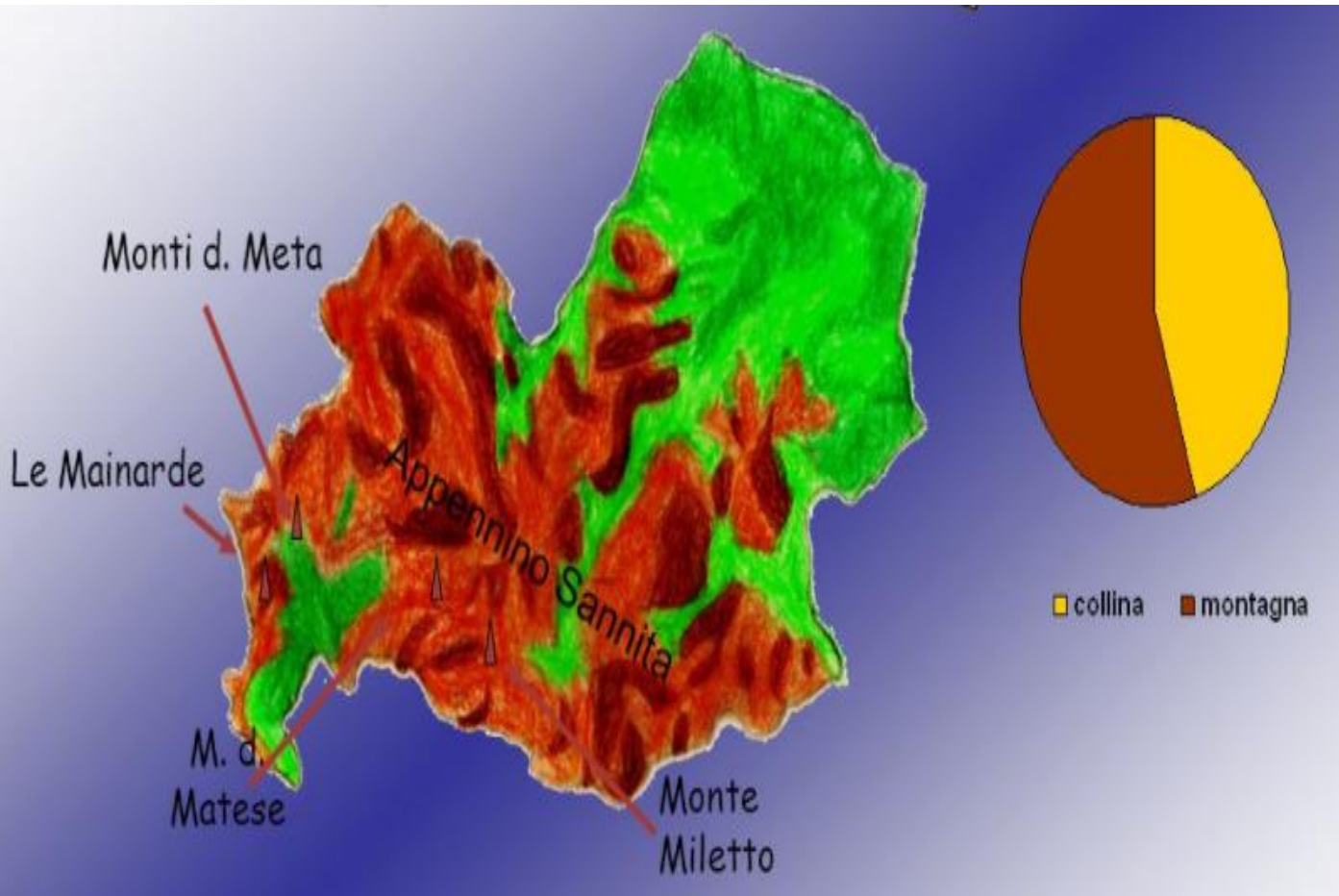
4.0 Molise



- ✓ Romani disboscavano e bonificarono il territorio
- ✓ Nel medioevo i Benedettini e successivamente i Cistercensi
- ✓ Durante il regno di Napoli il Molise fu una delle regioni più vitate del sud, esclusa la Sicilia, circa 24.000 ha

4.1 Molise

Il territorio



- ✓ La parte occidentale del territorio il clima sopra gli 800 m sul livello del mare è di tipo temperato freddo
- ✓ Nel settore orientale il clima è di tipo più mediterraneo con estati calde-temperate ed inverni freschi

4.2 Molise

Composizione del terreno



- ✓ Terreni con depositi marini e zone alluvionate
- ✓ Rocce sedimentarie, di origine calcarea, argilla e ceneri vulcaniche
- ✓ Suoli ghiaiosi ricchi di ferro e accumuli di argilla
- ✓ Terreno calcareo ricoperto da cenere vulcanica. Mesozoico e Terziario

4.3 Molise

Biferno DOC



4.4 Molise

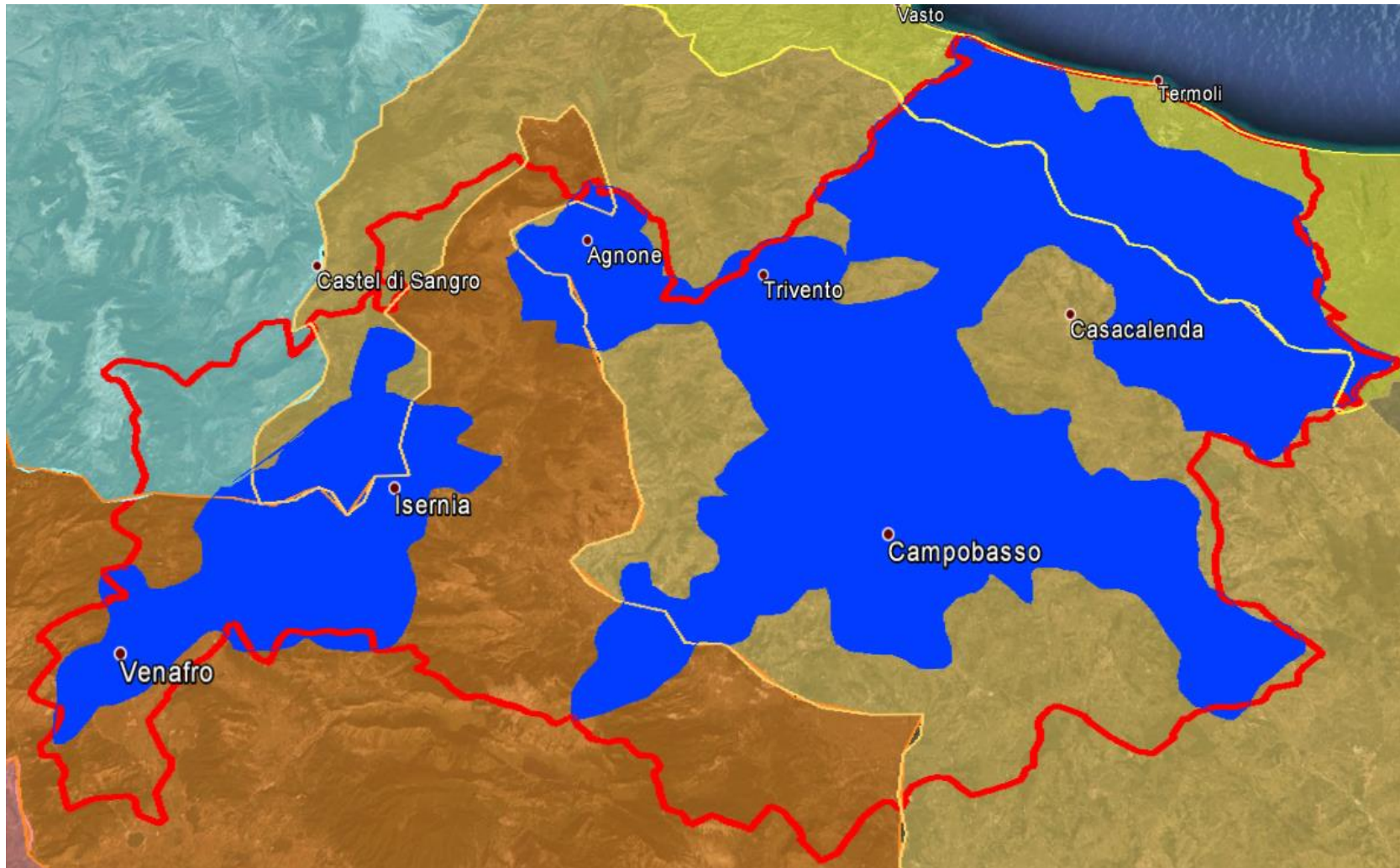
Biferno DOC

- ✓ Biferno DOC
- ✓ Bianco (Trebiano, Bombino)
- ✓ Rosato (Montepulciano, Aglianico)
- ✓ Rosso (Montepulciano, Aglianico)



4.5 Molise

Tintilia del Molise DOC



4.6 Molise

Tintilia del Molise DOC



4.9 Molise

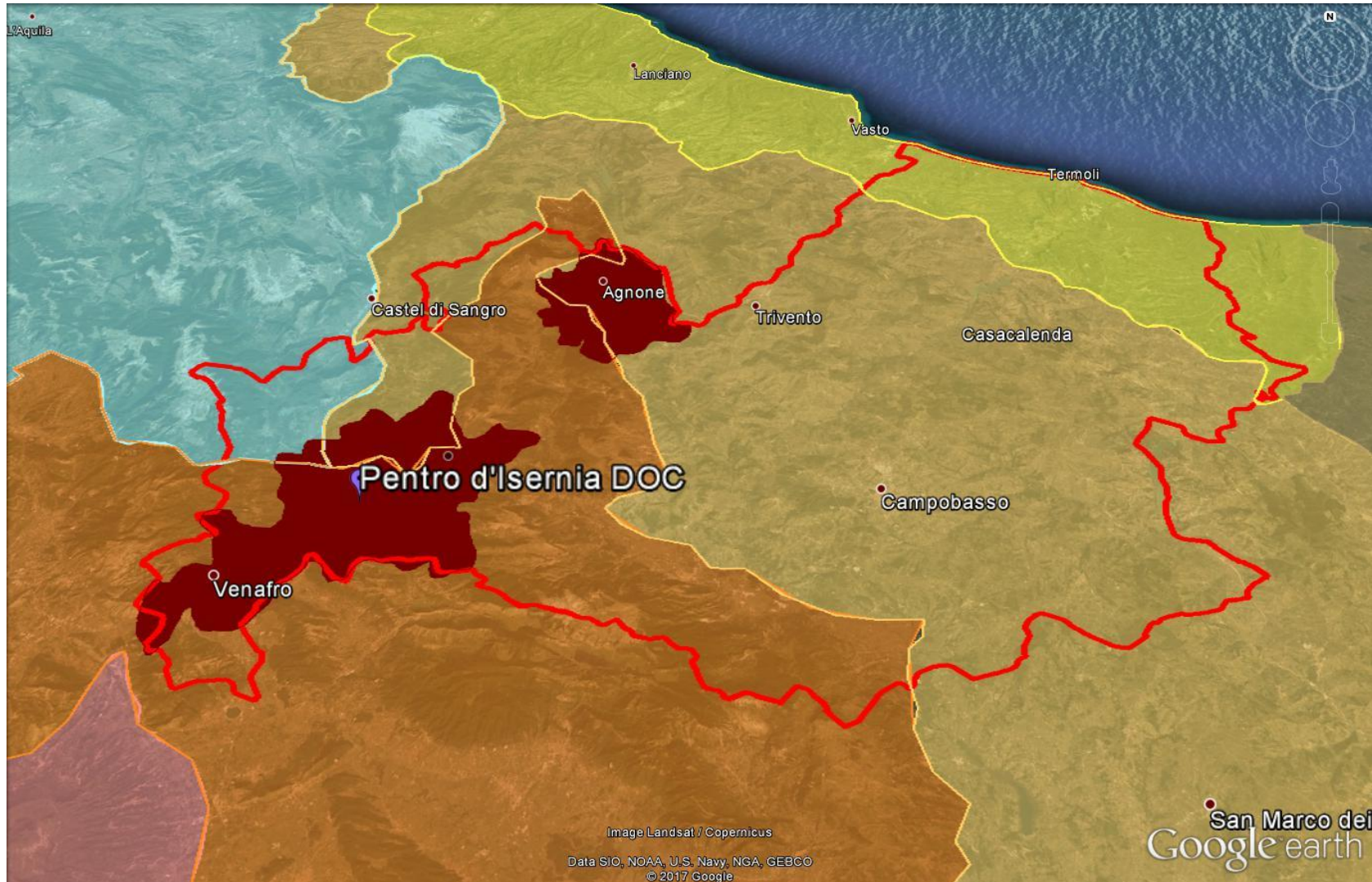
Tintilia del Molise DOC



- ✓ Tintilia DOC
 - Rosso
 - Rosato
 - Riserva

4.7 Molise

Pentro d'Isernia DOC



4.8 Molise

Pentro d'Isernia DOC



4.9 Molise

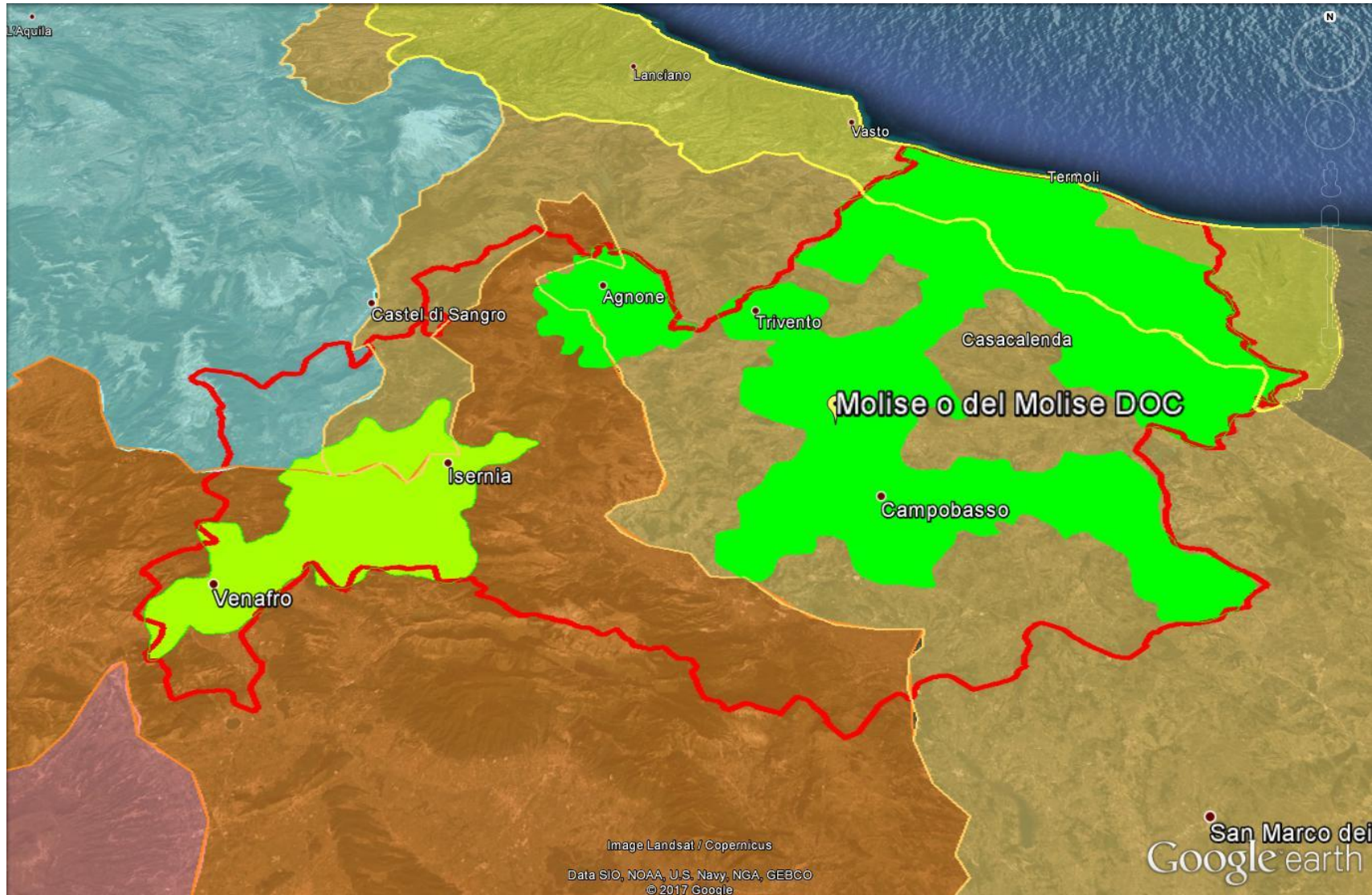
Pentro d'Isernia DOC



- ✓ Pentro d'Isernia DOC
 - Bianco
 - Rosato(Montepulciano)
 - Rosso (Sangiovese)
 - Riserva

4.10 Molise

Molise DOC



4.11 Molise

Molise DOC

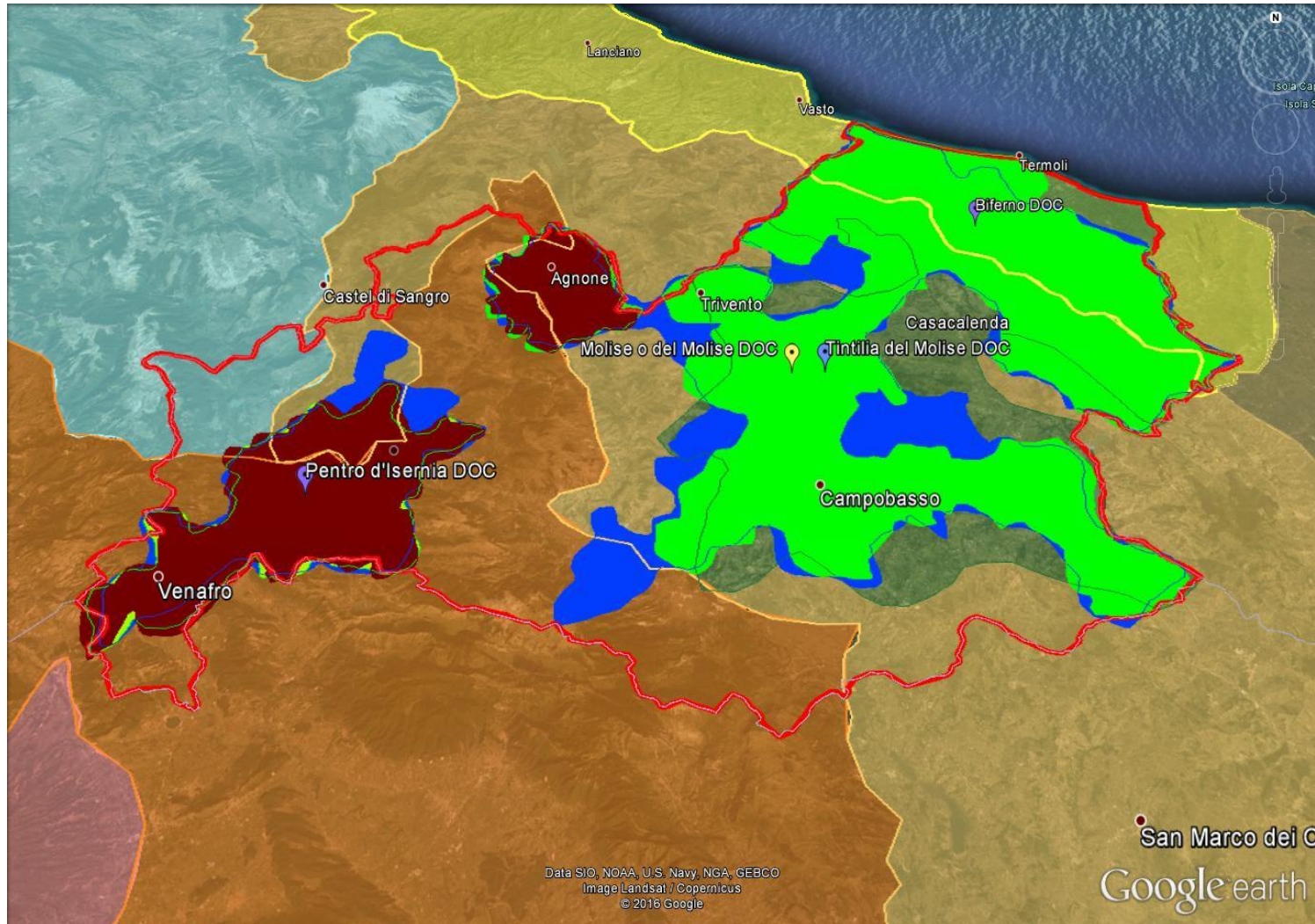
✓ Molise DOC

- Bianco
- Rosato
- Rosso



4.12 Molise

Riepilogo



- ✓ Biferno DOC
- ✓ Tintilia del Molise DOC
- ✓ Molise DOC
- ✓ Pentro d'Isernia DOC

4.13 Molise

I vitigni



- ✓ Tintillia
- ✓ Montepulciano
- ✓ Aglianico
- ✓ Sangiovese
- ✓ Internazionali

- ✓ Falanghina
- ✓ Greco di tufo
- ✓ Fiano
- ✓ Bombino
- ✓ Malvasia
- ✓ Trebbiano
- ✓ Internazionali

RIEPILOGO

- 1. Dati generali**
- 2. Territorio e clima**
- 3. Denominazioni**
- 4. Vitigni**

Grazie per l'attenzione



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI