

VINITALY, I GRAPPOLI DEL VIGNETO D'ITALIA IN MOSTRA CON COLDIRETTI

di Marcella Pace



18 Ottobre 2021

VERONA - Nella special edition del Vinitaly, che *Virtù Quotidiane* come sempre segue con dirette video e approfondimenti sul posto offrendo un servizio unico, la Coldiretti ha allestito un corner dedicato ai grappoli del vigneto d'Italia.

Per l'Abruzzo sono presenti le uve di montepulciano, trebbiano, pecorino, montonico, coccoiola. L'idea è stata realizzata per la prima volta in questa particolare edizione, la prima che si svolge in autunno, agli sgoccioli della vendemmia, e dunque, con i grappoli a

disposizione.

Ai microfoni di Vq **Roberto Bosco**, responsabile vino dell'associazione mostra alcune delle uve in esposizione.

Dalla uva Monica portata in Sardegna dai monaci camaldolesi, alla Rondinella veneta, chiamata così perché nera come le piume delle rondini, dall'Ancellotta emiliana al raro Asprinio campano, che sale fino a 15 metri di altezza. I grappoli d'uva di tutta Italia sono per la prima volta presenti in una grande esposizione dedicata all'origine del vino all'interno Vinitaly Special Edition che apre stamane a Verona. Tutte le regioni sono presenti nel salone "Vigneto Italia", creato dalla Coldiretti nel padiglione 4 stand D3 della Fiera di Verona per scoprire la grande biodiversità e qualità dalle quali nascono le più prestigiose bottiglie del vino Made in Italy.

Sul territorio nazionale - spiega la Coldiretti - ci sono 608 varietà iscritte al registro viti contro le 278 dei cugini francesi, a dimostrazione del ricco patrimonio di biodiversità su cui può contare l'Italia che vanta lungo tutta la Penisola la possibilità di offrire vini locali di altissima qualità grazie ad una tradizione millenaria. Dal Molise arriva la Tintilia, vitigno rustico di montagna che - sottolinea Coldiretti - resiste bene al freddo, alle malattie ed all'attacco di muffe, da pochi anni riscoperto per la produzione del rosso Tintilia del Molise. Nelle vigne lombarde si coltivano varietà come la Bonarda, sapore zuccherino, o la Croatina nota per la sua notevole resistenza ai parassiti della vite, entrambi protagonisti in molti vini a denominazione dalla Bonarda all'Oltrepò pavese.

Autoctoni al top anche - continua Coldiretti - in Friuli Venezia Giulia come il Picolit dalle produzioni limitatissime già coltivato in epoca imperiale romana, che ebbe l'onore di deliziare i palati di papi e imperatori ma anche scrittori come Carlo Goldoni, o lo Schioppettino, che prende il nome dal fatto di diventare leggermente frizzante durante la fermentazione, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, di scoppiettare a causa dell'anidride carbonica sviluppata. Il Glera veneto è la star delle colline di Conegliano Valdobbiadene dichiarate patrimonio dell'umanità dall'Unesco, ma anche l'uva dalla quale nasce il Prosecco, il vino italiano più popolare all'estero. E via via, tutti gli altri grappoli provenienti dalle diverse vigne

della Penisola.