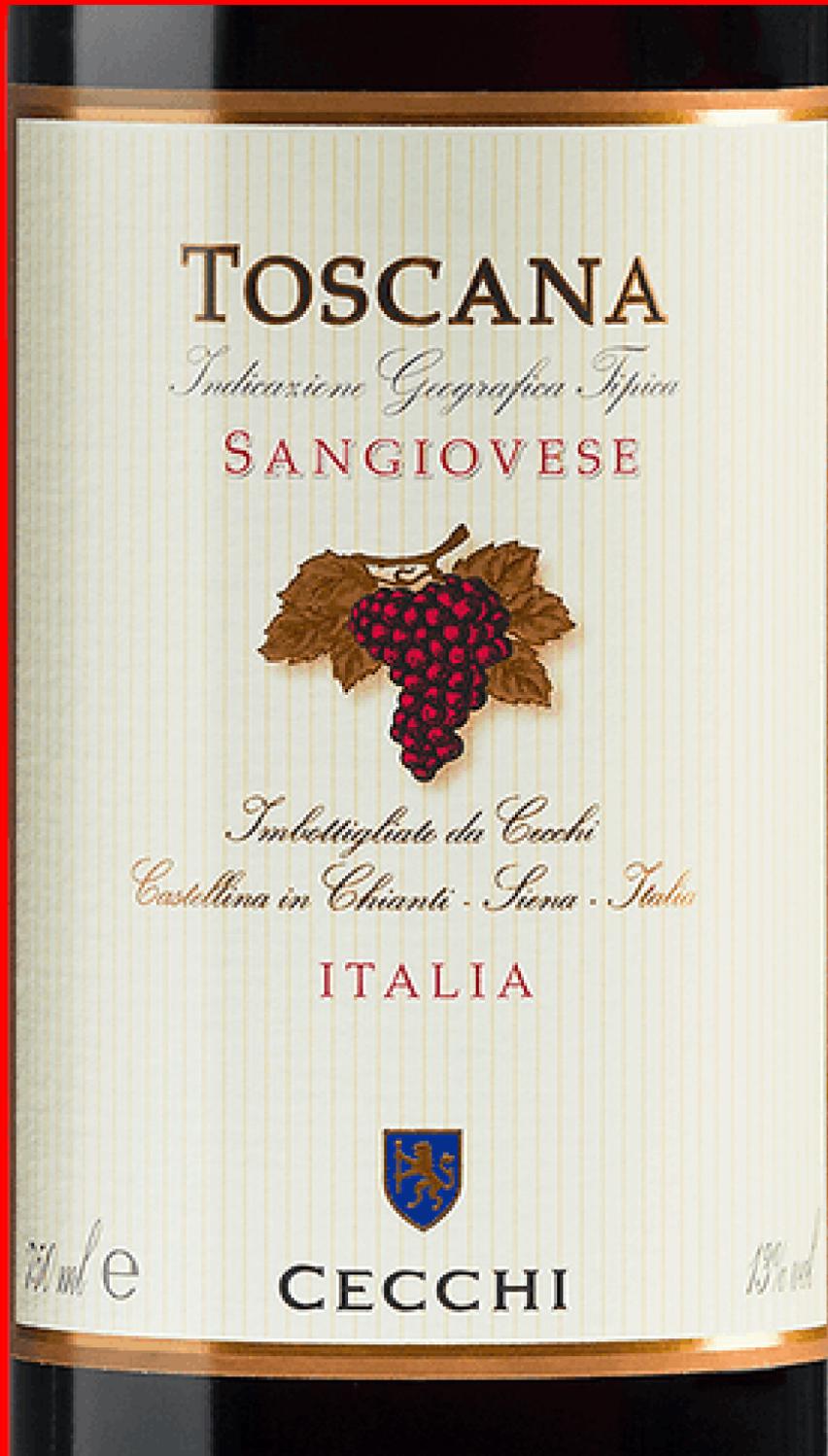


**IL ROSSO PIU' CONOSCIUTO
"IL SANGIOVESE"**



Dice un proverbio che un grappolo d'uva matura ha imprigionato i raggi del sole. E del vino, la classica bevanda dei popoli del Mediterraneo, la Bibbia dice che "rallegra il cuore dell'uomo". Questi elogi al saporoso e inebriante vino sono giustificati dalle sue alte qualità energetiche e nutritive.



Il Sangiovese è un vitigno italiano che è un vero fuoriclasse ammirato (e coltivato) in tutto il mondo.

Il nome "Sangiovese" mette subito allegria. In Italia tutti conoscono quello Toscano (vitigno originario dell'Appennino Toscano, forse San Giovanni Valdarno) o dell'Emilia Romagna.

Questo vitigno è coltivato praticamente ovunque es. il vitigno più presente in Puglia, udite, udite è il Sangiovese.

Dalle sue uve in purezza, quando sono usate in modo esclusivo, o in uvaggio, quando sono mescolate ad altre varietà, nascono vini famosi, ricchi di storia e tradizione, come Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Rosso di Montefalco, Rosso Conero, Morellino di Scansano o Sangiovese di Romagna.



Quando e dove nasce il Sangiovese?

Probabilmente le sue origini sono lontanissime, sembra che già gli Etruschi lo coltivavano.

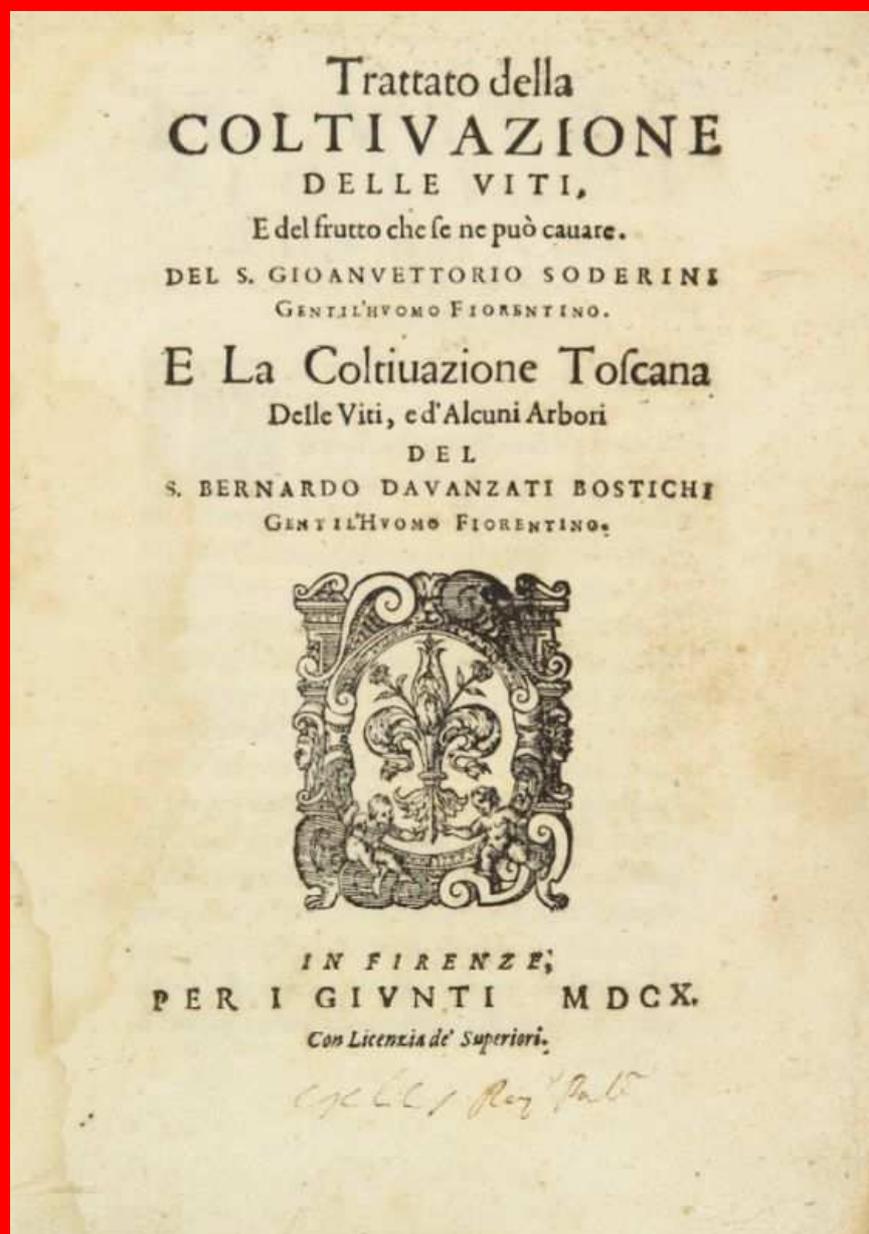
Le prime testimonianze storiche si hanno però attorno al 1600, nel Trattato della Coltivazione delle viti di Soderini, dove viene citato come Sangiovetto o Sangiochetto, uva autoctona acclimatata in Toscana già da lungo tempo.

Sembra che il Sangiovese possieda parentele con diversi vitigni coltivati nel Sud Italia, soprattutto in Sicilia e in Calabria e che sia frutto di un incrocio tra uno di questi e il Ciliegiolo, altra uva a bacca rossa assai diffuse in Umbria e Toscana.

E da qui nel corso dei secoli si è differenziato in molte varietà...

La sua lavorazione attenta può dar luogo a veri capolavori enologici. In generale il Sangiovese si può definire un vino maschio, mai troppo profumato, con una acidità severa e con un elevato livello di tannini invecchiati in botti di legno grandi.

A doti di energia, eleganza come pochi.



Abbinamenti culinari

L'abbinamento ottimale è con la carne, in particolare con le carni rosse alla griglia con i vini più corposi.

Ottimi abbinamenti anche con salumi e formaggi.

Ma si possono osare altri abbinamenti con verdure gratinate o ripiene e addirittura con il pesce azzurro.



“Il vino fa sangue”

(detto dei nostri nonni toscani)

Ci sono pregi e vantaggi che una moderata quantità di vino può portare.

Il vino stimola la secrezione delle ghiandole, aiuta la digestione dei cibi e costituisce esso stesso un buon alimento energetico, contribuendo direttamente all'alimentazione umana.

Contiene diversi sali minerali come potassio e fosforo, esercita azione antibatterica e stimola la funzione cardiaca e del sistema nervoso.

Non per nulla è detto “il latte dei vecchi”.



A cura di Amelie P. Davide K. Livia A.

Classe 1B

