

VINI E VITICOLTURA MOLISANI



Con una superficie complessiva di 4.438 Km², il Molise è una piccola regione con territorio per metà collinare e metà montano, dove si inseriscono le coltivazioni di vite con un'estensione di appena 7 mila ettari. Sebbene la viticoltura in questa regione iniziò a svilupparsi con il popolo Romano e ancora prima con i Sanniti, oggi la produzione di vino molisano non ha ancora raggiunto il suo massimo, senza contare che a causa della separazione "recente" dall'Abruzzo, deve ancora sviluppare una propria identità individuale.

Le zone di riferimento per la coltivazione della vite sono due: la più grande lungo la valle del fiume Trigno e la valle del Biferno, l'altra, più piccola, si colloca invece all'interno, attorno ad Isernia. Le coltivazioni locali risentono molto dell'influenza delle regioni confinanti (Campania, Puglia e Abruzzo) ed infatti il Molise ospita un solo vitigno autoctono, il Tintilia, che è a bacca scura ed è utilizzato per produrre molti vini rossi, i quali rappresentano la parte interessante della produzione regionale. Altri vitigni presenti sul territorio sono appunto tipici dei territori confinanti: Montepulciano e Aglianico i più importanti a bacca nera, Falanghina, Trebbiano, Greco, Bombino bianco e Malvasia per i bianchi e per gli internazionali, Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah.

In Molise troviamo quattro DOC: la Biferno DOC istituita nel 1983, prende il nome dal più importante fiume regionale e il cui territorio abbraccia 22

comuni nella provincia di Campobasso; la Pentro o Pentro d'Isernia DOC, anch'essa del 1983, prende il nome dall'antica popolazione dei Pentri, la più importante tra la stirpe dei Sanniti, e la cui zona di produzione si estende su 16 comuni della provincia di Isernia; la Molise DOC istituita nel 1998 e che si estende su gran parte del territorio molisano, con un grande numero di tipologie e di vitigni utilizzabili; la Tintilia del Molise DOC che prima del 2011 era inserita come tipologia nella DOC Molise, abbraccia molti comuni del Basso Molise, della Valle del Biferno, della zona del Fortore e del Trigno, del Molise Centrale, dell'Alto Molise e della Valle del Volturno.

TINTILIA DEL MOLISE ROSSO DOC:

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, ha un odore vinoso, intenso e gradevole e un sapore secco, armonico e morbido. È consigliato l'abbinamento con piatti della cucina tradizionale regionale e carne come il castrato e il capretto.

MOLISE PINOT BIANCO DOC:

Vino bianco paglierino con riflessi verdolini, ha un odore fresco e fruttato e un sapore delicato ed armonico, a volte leggermente vivace. Si consiglia con piatti a base di pesce e con gli antipasti: bagnet verd (accughe dissalate in salsa verde), accughe sotto sale, dissalate e poste sott'olio e pasta d'accughe.

BIFERNO ROSSO DOC:

Vino rosso rubino più o meno intenso, ha un profumo gradevole e caratteristico, e un sapore asciutto, armonico, vellutato e giustamente tannico. È particolarmente indicato per accompagnare carni bianche al forno, carni rosse alla griglia, pecorino stagionato, soppresata, piatti di polenta al ragù o paste elaborate.