

# DA NORD A SUD: I VINI ROSSI ITALIANI



L'Italia ha esportato la sua cucina in tutto il mondo e ogni suo piatto può essere gustato insieme ad un buon bicchiere di vino! Il nostro Paese produce vini molto pregiati e che si possono acquistare anche all'estero. Sono davvero tanti e con caratteristiche molto diverse fra loro: li possiamo bere freddi o caldi, con dolci o carni... C'è solo l'imbarazzo della scelta!

Oggi vi proponiamo in particolare alcuni vini rossi che ci piacciono molto, anche se l'elenco potrebbe essere molto più lungo.

#### **PRIMITIVO**

Nella provincia di Taranto si produce questo vino forte e deciso. Il Primitivo ha questo nome perché é ottenuto da un'uva che è tra le prime a maturare in autunno.

Con quali cibi lo abbiniamo: carni alla griglia, arrosti, stufati, pasta e salumi. Ottimo anche con zuppe e formaggi.

#### **BAROLO**

Questo vino ha un sapore intenso e persistente. La chiave del successo di questo vino è l'invecchiamento e viene prodotto nella provincia di Cuneo, dove si trova anche Barolo, la città che ha dato il nome a questo vino. La vite da cui si produce si chiama Nebbiolo e da



questo stesso tipo di vite si producono anche altri due vini di ottima qualità: il Nebbiolo d'Alba e il Barbaresco.

Con quali cibi lo abbiniamo: piatti di carne e pietanze a base di tartufo, formaggi stagionati e pasticceria secca.



# **CHIANTI**

Uno dei vini italiani più amati all'estero è senz'altro il Chianti, prodotto dalle coltivazioni di un territorio che porta lo stesso nome, in una regione che produce anche un altro vino eccellente, il Brunello di Montalcino.

Il Chianti ha colore rosso rubino e un sapore asciutto.

Con quali cibi lo abbiniamo: il Chianti può essere bevuto giovane o invecchiato. Nel primo caso, è ottimo con carni rosse, quando invecchia è perfetto con selvaggina e formaggi stagionati.

# **NERO D'AVOLA**

Nel paese di Avola e in tutta l'area circostante si produce uno dei vini più acquistati in Italia.

È un vino molto forte e profumato e va servito rigorosamente a temperatura ambiente.

Si produce anche nella parte occidentale della regione, dove però ha un sapore meno raffinato e fruttato.

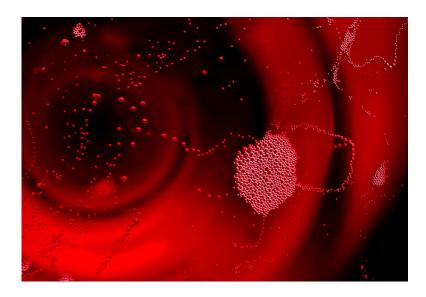


Con quali cibi lo abbiniamo: cibi con spezie o conditi con salse agrodolci, formaggi stagionati dal sapore forte.

## **LAMBRUSCO**

Un vino dalle caratteristiche particolari è il Lambrusco: è infatti un vino rosso frizzante! Viene prodotto soprattutto nelle province di Modena e Reggio Emilia e nasce da una vite selvatica di origine molto antica, che viene nominata dagli scrittori latini già duemila anni fa. Questo vino profuma di frutti rossi come ciliegie e more.

Con quali cibi lo abbiniamo: bolliti, zampone, cotechino, paste ripiene, salumi e anche dolci.



E adesso metti alla prova la tua conoscenza dell'Italia e della sua cultura con questi esercizi!

#### **ESERCIZIO 1**

Leggi le descrizioni delle regioni dove sono prodotti questi vini: sai dire i loro nomi?

1. L' ...... è la regione più a sud della Pianura Padana e la sua città più importante è Bologna. La piadina romagnola e il ragù alla bolognese sono forse i piatti che più rappresentano la cucina di questa regione. Molti turisti vanno in vacanza in estate



- nella Riviera Adriatica: Rimini, Riccione e Cesenatico sono alcune delle mete preferite.
- 3. La ...... è la regione più grande e più a sud d'Italia. Qui si possono visitare teatri e templi greci e mangiare arancini e cannoli. In questa regione si trova anche il più grande vulcano attivo d'Europa: l'Etna. È una meta molto visitata in estate per il mare cristallino e limpido.
- 4. Il ...... si trova nell'Italia del nord ed è la regione più occidentale d'Italia. Confina anche con la Francia e la Svizzera. La sua città più importante è Torino, dove si può visitare il Palazzo Reale dei Savoia e la Mole Antonelliana. È una regione abbastanza ricca e qui è nata la casa automobilistica Fiat.
- 5. La ....... è la patria di Dante e di Leonardo da Vinci, ma anche del regista e attore Roberto Benigni. La città più importante è Firenze, che è una delle città più visitate d'Italia e che ha dato il nome ad una famosa bistecca. Tanti turisti visitano anche Pisa e la sua famosa torre storta!





# **ESERCIZIO 2**

Accoppia adesso ogni vino alla sua regione di provenienza:

Regione	Vino
1) Toscana	a) Primitivo
2) Puglia	b) Barolo
3) Emilia Romagna	c) Nero d'Avola
4) Sicilia	d) Lambrusco
5) Piemonte	e) Chianti



## **SOLUZIONI**

#### ESERCIZIO 1

- 1) Emilia Romagna
- 2) Puglia3) Sicilia
- 4) Piemonte
- 5) Toscana

## ESERCIZIO 2

- 1) e
- 2) a
- 3) d
- 4) c
- 5) b