Molise: quando nella botte piccola c’è il vino buono

scritto da Matteo Grappa | 02/02/2023

È una regione piccola ma con tesori nascosti che aspettano di essere maggiormente conosciuti grazie a una narrazione più frequente ed incisiva. I vini molisani, ad esempio, sono protagonisti di un percorso di affrancamento dall’Abruzzo per la conquista di un’identità enologica propria

Il Molise, che dopo la Valle d’Aosta è la regione più piccola d’Italia, negli anni si sta facendo apprezzare per le sue bellezze ambientali, artistiche e per il **patrimonio alimentare e vitivinicolo**. Sotto quest’ultimo aspetto, in particolare, i vini del Molise sono protagonisti di un **percorso di conquista di una propria identità** che si affranchi dall’Abruzzo a cui il Molise è stato legato amministrativamente fino al 1963, con la denominazione “Abruzzo e Molise”.

Incastonato nel centro-sud d'Italia, con un breve tratto pianeggiante affacciato sull'Adriatico, il Molise offre una natura rigogliosa e un territorio prevalentemente montuoso e collinare.

Vitigni e Vini del Molise: la ricerca di una propria identità

Nonostante non possa contare su grandi numeri, l'enologia molisana vanta origini antiche e "nobili" affondando le proprie radici nella tradizione greca e successivamente in quella romana e sannita (III sec. a.C.); anche Plinio il Vecchio scrisse dei "vini di Isernia".

Il territorio, noto nell'antichità come la parte montuosa della regione romana del "Sannio", enologicamente parlando (e non solo) risente molto dell'influenza delle limitrofe **Campania**, **Puglia** e **Abruzzo**. Con esse condivide la maggior parte dei vitigni: **Montepulciano**, **Trebbiano**, **Aglianico**, **Greco**, **Falanghina** e **Bombino Bianco**, tanto per citare i più diffusi, ai quali si aggiunge anche la coltivazione del **Sangiovese**, del **Moscato reale** (molto apprezzato dai Papi in antichità), fino ad arrivare agli internazionali quali **Chardonnay**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** e **Syrah**.

Quali sono le DOC del Molise e le IGT

L'enografia del Molise si compone di 4 DOC e 2 IGT.

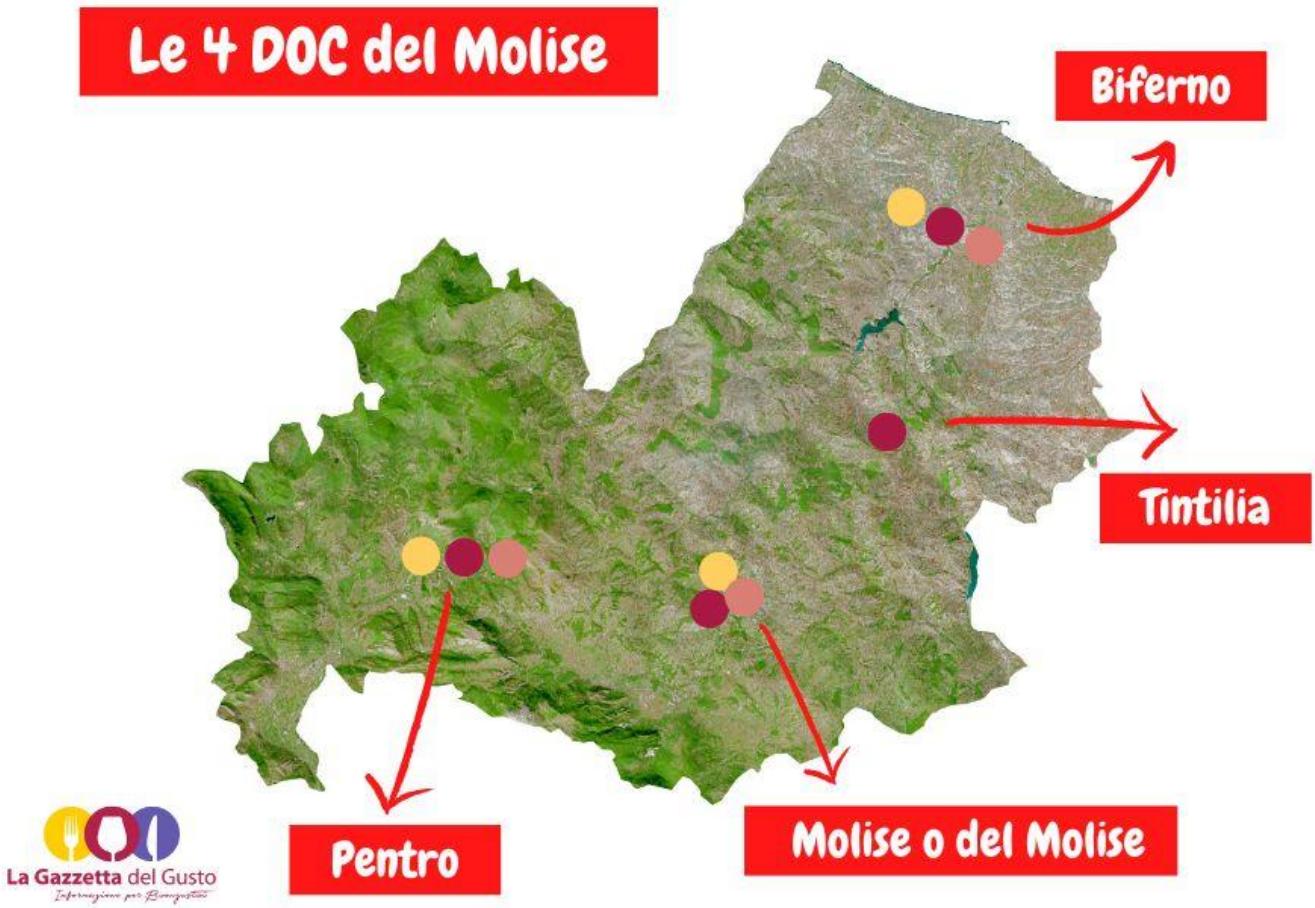
I vini del Milise a **Denominazioni di Origine Controllata** sono:

1. **Biferno** (istituita nel 1983);
2. **Pentro o Pentro d'Isernia** (dal 1983);
3. **Molise o del Molise** (istituita nel 1998)
4. **Tintilia del Molise** (dal 2011).

Le **Indicazioni Geografiche Protette**, entrambe istituite nel 1995, sono:

1. **Osco o Terre degli Osci**;
2. **Rotae**.

Le 4 DOC molisane



DOC Biferno: bianco, rosso e rosato del Molise

La **DOC Biferno** prende il nome dal fiume principale della regione e comprende **22 comuni tutti in provincia di Campobasso**. Questo vino, dal profumo intenso e fruttato, fresco e morbido, viene prodotto nelle versioni **rosso** (anche Superiore e Riserva), **rosato** e **bianco**.

Le versioni rosso e rosato vengono vinificate con Montepulciano (70 – 80%) e Aglianico (15 – 20%), mentre il bianco viene prodotto con uve Trebbiano toscano (60 – 70%) con l'aggiunta di altri vitigni a bacca bianca, per un massimo del 40%, e la possibile presenza di malvasia bianca (massimo 10%).

DOC Pentro d'Isernia: il nome di un'antica stirpe sannita

L'antica popolazione dei Pentri, la più importante stirpe dei Sanniti, ha dato il nome alla **DOC Pentro d'Isernia**, un **vino dal profilo olfattivo intenso e piacevole** che può essere prodotto in 16 comuni della provincia di Isernia.

Vinificato nelle versioni rosso, rosato e bianco, è frutto di un uvaggio in parti uguali di **Montepulciano** (45 – 55%) e **Sangiovese** (45 – 55%), nel caso dei rossi e rosati, e di Trebbiano toscano (60 – 70%) e Bombino Bianco (30 – 40%) nelle versioni bianche. Per tutte le altre declinazioni è ammessa una quantità di uve bianche non aromatiche fino ad un massimo del 10%.

DOC Molise: 5 tipologie di vini molisani

La **DOC Molise** è la denominazione regionale che racchiude al suo interno un grand numero di tipologie e di vitigni utilizzabili. Le tipologie sono ben 5:

- rosso (anche Riserva),
- spumante,
- passito,
- novello,
- frizzante.

Le **versioni rosso e Riserva** devono contenere almeno l'85% di Montepulciano; completano la denominazione l'Aglianico, il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese per i rossi mentre sono ammesse Falanghina, Chardonnay, Greco, Moscato bianco, Pinot bianco, Sauvignon e Trebbiano per i bianchi.

DOC Tintilia: la varietà autoctona espressione del Molise in calice

Una menzione particolare e un po' più approfonditala la merita la **DOC Tintilia**, prodotta con l'omonima varietà esclusivamente locale per **la quale, dal 2011, è arrivata anche la Denominazione di Origine**.

Quest'uva a bacca rossa determina l'identità enoica della Regione che, non potendo contare su una produzione di quantità, si distingue sul mercato nazionale e internazionale per la qualità della sua varietà autoctona. La Tintilia ha conseguito questo importante riconoscimento nel 2002 quando, a seguito degli studi condotti su germoplasma e DNA negli anni '80, è stata riscontrata la totale "originalità" del vitigno, distinguendolo dal Bovale Sardo dal quale si pensava provenisse.

Storia e caratteristiche della Tintilia, il vino del Molise arrivato nel 1700

Introdotto nel Molise attorno alla fine del 1700 in epoca napoleonica, questo vitigno amante dell'entroterra collinare, pare provenire della parte centro settentrionale della Spagna e, ne sarebbe testimonianza l'origine del nome "***Vino Tinto***", appellativo utilizzato dagli iberici per sottolineare il colore rosso intenso.

Fino agli anni '60 la Tintilia era coltivata nella parte centrale molisana su colline a un'altezza tra i 250-600 m s.l.m.. A seguito della bonifica della zona litoranea, svolta a partire dagli anni '70, la produzione si spostò sulla fascia costiera dando la possibilità ai produttori di concentrarsi su varietà che garantissero maggiore produzione e privilegiando la quantità piuttosto che la qualità. Questa nuova concezione produttiva determinò il decadimento della Tintilia che per anni venne utilizzata quasi esclusivamente per dare maggior corpo e colore ai vini in voga in quell'epoca.

Se oggi, tra i vini dle Molise, possiamo parlare di questo interessantissima realtà lo dobbiamo a pochi, tenaci e lungimiranti produttori, i quali, aderendo ad una filosofia incentrata sull'alta qualità del vino, hanno fatto riemergere le antiche e nobili origini enoiche del Molise, riportando nel bicchiere un vino che rappresenta e caratterizza il terroir molisano.

Dal punto di vista ampelografico la Tintilia appartiene alla **varietà delle tintorie**, cioè quelle uve con succo e buccia ricchi di antociani, con un grappolo spargolo, alato con acino piccolo.

Area di produzione della Tintilia

La Denominazione di Origine della Tintilia prevede una zona di produzione che abbraccia molti comuni del Basso Molise, del Molise Centrale, dell'Alto Molise e della Valle del Volturno. Le uve devono essere coltivate a un'altitudine minima di 200 m s.l.m. e le tipologie ammesse sono il rosso, il rosato e il rosso riserva. La percentuale minima di uve Tintilia deve essere del 95%, col restante 5% ammesso per vitigni a bacca rossa non aromatici.

Nella **versione rossa si presenta molto carico di colore** (in genere rosso rubino), con un tipico sentore speziato (liquirizia e pepe) e una struttura persistente e complessa, mentre la **tipologia rosata**, pur preservando il colore intenso, si caratterizza per delicatezza e intensi sentori di frutta fresca.

Il rosso, con il suo carattere deciso, si abbina perfettamente con i piatti della tradizione molisana come "*ì scevelente*" (i maccheroni con lardo e formaggio), l'*agnello cacio e uova alla molisana* o a formaggi stagionati come il tipico **caciocavallo di Agnone stagionato**. La versione rosata, molto versatile nell'abbinamento, può essere servita in accompagnamento con i tipici salumi, come il "*saggicciotto*" e la ventricina di Montenero o con primi di pesce come "*i maccarune ch'i secce*" (maccheroni con le seppie).