

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



TINTILIA, vino molisano

di Marino Forcellini

Il Molise è la seconda più piccola regione d'Italia, ma nella viticoltura ha una storia abbastanza importante. Le origini della viticoltura in Molise sono antichissime, partono dai Sanniti, prima ancora che i Romani ne estendessero la coltivazione in un territorio più ampio.

Nel territorio del Molise vi sono quattro DOC (Denominazione di Origine Controllata) ma tre hanno come riferimento vitigni prestigiosi, che però provengono dai territori limitrofi. Infatti il Biferno nella Doc Rosso ha una composizione ampelografica a base di Montepulciano (70/80%), mentre nella Doc Bianco è costituito fundamentalmente da Trebbiano Toscano (60/70%) e ugualmente la Doc Pentro d'Isernia Rosso, vede una prevalenza di Montepulciano (70/80%) e la Doc Pentro d'Isernia Bianco, è fundamentalmente a base di Falanghina (80%).

Mentre la Doc Molise generale e generica, comprende un po' tutti i vitigni principali che vengono coltivati in Regione.

L'unica Doc veramente autoctona del Molise, è la Tintilia, antico vitigno a bacca nera.

Vediamo un po' di storia di questo vitigno che ha rischiato progressivamente di scomparire. Molto probabilmente la Tintilia è stata introdotta in Molise nella seconda metà del settecento e dal nome l'origine dovrebbe essere spagnola, infatti il nome deriverebbe dalla parola tinto, che in spagnolo significa rosso. Il vitigno ha trovato in Molise le condizioni climatiche ideali per diffondersi, tanto che nell'ottocento era l'uva più diffusa, soprattutto nelle zone più interne della regione. La Tintilia è un vitigno rustico, che resiste bene al freddo, ma non è molto vigoroso e ha una produttività piuttosto bassa per cui nel dopoguerra, la ricerca di vitigni più produttivi e lo spostamento delle zone coltivate verso le aree pianeggianti, hanno determinato un progressivo abbandono delle vigne di Tintilia, fino a una scomparsa quasi completa. Infatti negli anni '60, lo sviluppo della nuova vitivinicoltura molisana ha privilegiato fundamentalmente due vitigni, il Trebbiano ed il Montepulciano. Non si è quasi più parlato di Tintilia fino alla metà degli anni 90, quando istituzioni come Università e Ente di sviluppo, imprenditori, tecnici ed enologi hanno riscoperto questo vitigno storico per il territorio molisano; così nel 1998 è entrata a far parte come una delle 17 tipologie della nuova Doc 'Molise o del Molise' e soprattutto nel 2011 quando ha ottenuto il riconoscimento di una Doc specifica '[Tintilia del Molise](#)'. Il disciplinare prevede che, per potersi fregiare della Doc i vigneti devono essere 200 metri sopra il livello del mare. Il limite dei 200 metri minimi di altitudine è stato previsto per far sì che il vitigno ritrovasse il suo territorio naturale, dove storicamente erano impiantati i vigneti quando era il vitigno più diffuso della Regione.

L'uva è di colore nero-bluastro ed ha una buona aromaticità. Il vino è di colore rosso rubino intenso con note violacee, al naso ha sentori speziati e le note di frutta rossa (ciliegia, marasca, prugna) ed erbe aromatiche. In bocca conferma quanto evidenziato dall'olfatto, si presenta morbido e caldo; quando ha avuto un periodo di affinamento abbastanza lungo ha tannini delicati e una piacevole freschezza. Ha una piacevole persistenza finale anche con la presenza di note pepate. Si abbina con i piatti ricchi di gusto: le zuppe rustiche, i formaggi stagionati, le carni saporite come quella di agnello e capretto, carni grigliate e alla cacciatora. Negli ultimi anni sono aumentate le cantine che lo producono in purezza ed ha iniziato ad avere riconoscimenti importanti in concorsi nazionali ed internazionali.

