



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

GRECHETTO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, agosto 2023

PARTE TEÓRICA (Español)

I. PRESENTACIÓN	4
II. VITIÑOS	5
III. TERRITORIO	6
IV. PRODUCCIÓN	7
V. MARIDAJE	8
VI. BODEGAS	9

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

i. MONTEFALCO DOC – GRECHETTO ANTONELLI SAN MARCO	11
ii. GRECHETTO DOC CANTINA FUCCELLI	13
iii. MONTEFALCO GRECHETTO DOC CANTINA FRATELLI PARDI	15
iv. MONTEFALCO DOC – GRECHETTO AZIENDA AGRICOLA SCACCIADIAVOLI	17

BIBLIOGRAFÍA	19
---------------------	-----------



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

Grechetto es una de las vides autóctonas de *Umbria* y una de las más antiguas de Italia: fue mencionado por el historiador romano Plinio el Viejo en su *Naturalis Historia* con la siguiente redacción: "*Peculiaris est tudernis*" lo que significa que es típico de la zona de *Todi*.

Grechetto es un término utilizado para indicar la gran familia de vides con diferentes características ampelográficas, que se utilizaban en la Edad Media para producir vinos muy similares a los importados del Mediterráneo oriental.

II. VITIÑOS

La vid *Grechetto* es probablemente originaria de Grecia, como todas las vides que contienen "greco" en la raíz del nombre.

De hecho, en el pasado, el término *Greco* o *Grechetto* se asociaba a variedades de uva blanca que también presentaban características muy diferentes entre sí, pero que estaban unidas por el hecho de que probablemente fueron importadas desde el sur de Italia a través de Magna Grecia.

El *Grechetto* está muy extendido en el centro de Italia y particularmente en *Umbria*, donde se considera una uva autóctona y es la más representativa de la región.

III. TERRITORIO

El *Grechetto* se extiende principalmente en Umbría y en las áreas vecinas de las regiones centrales (*Lazio, Toscana y Marche*).

El *Grechetto* está incluido en el Reglamento de Producción de numerosos *DOC (Denominazione d'Origine Controllata)*:

- Todi DOC
- Orvieto DOC
- Assisi DOC
- Amelia DOC
- Bianco di Pitigliano DOC
- Colli Altotiberini DOC
- Colli del Trasimeno DOC
- Colli Etruschi Viterbesi DOC
- Colli Maceratesi DOC
- Colli Martani DOC
- Cortona DOC
- Lago di Corbara DOC
- Montecucco DOC
- Montefalco DOC
- Val d'Arbia DOC
- Valdichiana Toscana DOC
- Vin Santo di Montepulciano DOC
- Lazio IGT
- Marche IGT

Sin embargo, puede considerarse una vid nativa de Umbría o, más extensamente, del centro de Italia.



IV. PRODUCCIÓN

El *Grechetto* se presta bien para la vinificación en madera y para la producción de vinos dulces de cosechas tardías o de uvas pasas; se utiliza solo, pero también como mejorador en la mezcla con otras uvas.

Como vid autóctona de la región *Umbria*, el *Grechetto*, figura en todos los pliegos de condiciones para la producción de los vinos blancos secos de la región y se puede utilizar en la mezcla con otras vides, por ejemplo, con *Trebbiano* o *Chardonnay*, pero es capaz de dar excelentes vinos estructurados, aunque se produzcan en la versión de *monovitigno* (variedad única), sin olvidar que el *Grechetto* se utiliza también para la producción de muchos *vin santi* de *Umbria*.

V. *MARIDAJE*

El *Grechetto* suele ser considerado como un vino de todos los días dado que su precio no es excesivo y su versatilidad resulta ser amplia en lo que concierne los maridajes.

Se acompaña bien con los *primi piatti* (pastas, arroces, sopas, caldillos, etc.) aderezados con delicadas salsas a base de verduras y pescado.

Alternativamente, puede maridarse bien con carnes blancas y quesos frescos o de media curación.

Su extrema versatilidad lo hace también especialmente indicado para el aperitivo, ya que se puede definir como vino agradable y bebible.

VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Grechetto*, las siguientes son las más conocidas:

- Antonelli San Marco
<https://www.antonellisanmarco.it/>
- Cantina Fucelli
<https://cantinafucelli.it/>
- Cantina Fratelli Pardi
<https://www.cantinapardi.it/>
- Azienda Agricola Scacciadiavoli
<https://www.cantinascacciadiavoli.it/>
- Arnaldo Caprai
<https://www.arnaldocaprai.it/>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

PRÁCTICA



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO DOC – GRECHETTO

2022 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdastri e consistente.

ESAME OLFATTIVO: susina, banana, cocco, note vegetali, camomilla, zafferano e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) si spalleggia con una bella morbidezza (senso di vellutato a livello di palato), a sua volta supportata da una discreta nota sapida (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione nelle zone laterali della lingua, insieme alla struttura di bocca del vino completano l'esame gustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un sapore a banana e cocco e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fingers Food

Parametri combinazione cibo-vino:

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota sapida del vino
3. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino fresco e immediato, di facile beva, dove un sorso chiama l'altro per uno spensierato apericena tra amici e amiche.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://cantinafucelli.it/it/home>

GRECHETTO DOC 2020 14,5%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo dorato e consistente.

ESAME OLFATTIVO: mandorla, nocciola, tostatura, pompelmo, miele, burro di cacao, melone verde, noce di cocco, foglie di pomodoro e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: una grande morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) supportata da una secchezza alcolica non indifferente; la nota minerale (sensazione di pizzicore sulla parte dorsale della lingua) si sviluppa parallelamente alla salivazione nelle zone laterali della lingua e la struttura (peso del vino a livello di palato) non é esuberante; la chiusura di bocca é minimamente amarognola e rilascia sapori di mandorla e nocciola, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Braciola di maiale

Parametri combinazione cibo-vino:

1. La sensazione speziata della ricetta si armonizza con la morbidezza del vino
2. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
3. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della preparazione alimentare serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino piacevole sia al naso che in bocca; risulta strutturato a tal punto che ha bisogno di una ricetta abbastanza corposa, con il fine di esaltare il vino, la preparazione alimentare e la combinazione enogastronomica.



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.cantinapardi.it

MONTEFALCO GRECHETTO DOC 2022 14%

IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo dorato con riflessi di tonalità argentata e consistente.

ESAME OLFATTIVO: mandorla, banana, noce di cocco, timo, maggiorana, fiori selvatici e stella alpina.

ESAME GUSTATIVO: una bella sensazione di secchezza alcolica si fortifica con una struttura di bocca intensa ed estesa a tutto il palato, fino a che non viene limitata da una bilanciata salivazione proveniente dalle zone laterali della lingua; la chiusura é leggermente amarognola con un retrogusto a mandorla e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Coniglio con i ceci

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino interessante al naso e strutturato in bocca che si autodefinisce come vino gastronomico per zuppe di legumi o carni bianchi in generale.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

MONTEFALCO DOC – GRECHETTO 2022 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SACCIAVIOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo paglierino scarico con riflessi di tonalità argentea e consistente.

ESAME OLFATTIVO: albicocca, pesca bianca, banana, chirimoya, margherita, fiori di campo, vaniglia, crema fresca e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) ed ambedue sono bilanciate da una morbidezza (equilibrio vellutato di bocca) piuttosto abbondante; sia la nota minerale che la salivazione non sono molto presenti e si percepiscono solo in un secondo momento; la chiusura é leggermente amarognola con un sapore a pesca bianca e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fiori di zucca fritti con formaggio caprino

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un *entry-level wine*, fresco e leggero, non aggressivo che permette di essere suggerito come aperitivo, anche se la sua migliore rappresentazione enogastronomica sarebbe in combinazione con una ricetta saporita, ma non troppo strutturata.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.quattrocalici.it/vitigni/grechetto/>
 - <https://ducadellacorgna.it/il-grechetto/#:~:text=Il%20grechetto%3A%20storia%20e%20origini,tipico%20della%20zona%20di%20Todi.>
 - <https://www.vinicum.com/blog/grechetto-vino-bianco-autoctono-umbria>
 - <https://it.wikipedia.org/wiki/Grechetto>
 - <https://www.svinando.com/blog/vino-in-pillole-le-10-cose-da-sapere-sul-vitigno-grechetto>
 - <https://www.quattrocalici.it/vitigni/grechetto/#:~:text=Il%20Grechetto%20si%20presta%20bene,uve%2C%20spesso%20con%20lo%20Chardonnay.>
 - <https://www.cantinaberioli.shop/blog/grechetto-storia-e-caratteristiche-vino-bianco-corposo-umbro-invecchiato>
-
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
 - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica