

wine  pedia

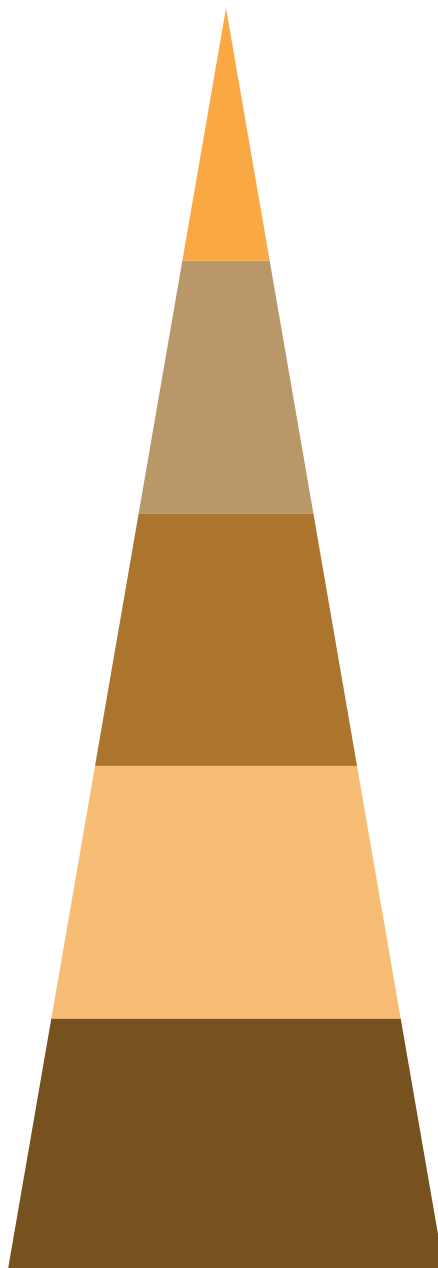
il vino in pratica



Classificazione dei vini in Italia

Piramide di classificazione del vino

In Italia la classificazione dei vini è interamente dettata dalla legge 164/92 del 10/02/1992 che stabilisce la cosiddetta Piramide Qualitativa del Vino.



VQPRD con indicazione della sottozona

Migliore qualità. Regole più restrittive.

DOCG

Stesse regole vini DOC. Disciplinari più rigorosi. Analisi qualitativa riverificata all'imbottigliamento.

DOC

Regolati dal disciplinare di produzione. consentita l'indicazione del vitigno, dei metodi di vinificazione e di qualificazioni specifiche del prodotto.

IGT

Regolati dal disciplinare di produzione. Indicano il territorio di produzione di ampia dimensione. Possono riportare indicazione del vitigno.

VINI DA TAVOLA

Non disciplinati.
Nessuna indicazione di vitigno.

In Italia i vini sono classificati in:

■ vino da tavola

Questi vini non hanno una indicazione geografica di provenienza e in sostanza si tratta di vino prodotto con uve diverse, non necessariamente della stessa area, elaborato al di fuori dei disciplinari di produzione e con il rispetto di regole minime, ma non per questo necessariamente di minor qualità: semplicemente si tratta di vini con meno vincoli produttivi.

■ vini IGT (Indicazione Geografica Tipica)

La IGT è stata introdotta nel 1992 ed è attribuita a vini caratterizzati da una indicazione geografica accompagnata o meno da menzioni relative al vitigno. Questi vini devono essere ottenuti con almeno l'85% di uve raccolte nella zona geografica di cui portano il nome.

■ vini VQPRD (Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata)

La I vini VQPRD a loro volta si distinguono in DOC (Denominazione di Origine Controllata) e DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

■ vini DOC (Denominazione di origine Controllata)

Il vino DOC deve essere sempre ricavato, in quantità prestabilite, da vigneti iscritti al relativo albo di una zona geografica definita.

Ogni vino DOC ha uno specifico disciplinare, che fissa:

- la resa di produzione per ettaro;
- le condizioni agronomiche e colturali;
- il colore e il vitigno;
- il grado alcolico minimo;
- l'eventuale invecchiamento.

I vini a DOC sono inoltre controllati anche sotto il profilo qualitativo: prima della commercializzazione vengono obbligatoriamente sottoposti ad un'analisi chimica ed organolettica da parte di "Commissioni di Degustazione", appositi organismi istituiti presso le Camere di Commercio, per verificare che sussistano i requisiti prescritti dal protocollo di

I vini DOCG (Denominazione di origine Controllata e Garantita)

Diventano DOCG quei vini DOC che raggiungono un livello di particolare pregio. Per ottenere questo riconoscimento i vini devono essere DOC da almeno 5 anni e rispetto ai DOC della stessa tipologia, devono aver acquisito maggior rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale.

Prima della loro commercializzazione devono sottostare a due controlli:

- quello chimico/organolettico, nella fase di produzione, analogo a quello delle DOC;
- quello organolettico, effettuato prima dell'imbottigliamento, da una "Commissione di Assaggio".

I la sottozona

L'indicazione della eventuale sottozona indica una restrizione ancora maggiore della zona di produzione, le cui caratteristiche territoriali e pedoclimatiche conferiscono al vino particolare pregio e qualità.

L'Italia è senza dubbio il Paese con il più vasto panorama vitivinicolo mondiale. Volendo riassumere le DOC, DOCG e IGT presenti nel nostro Paese, consapevoli che il loro numero è estremamente variabile, ci sono ad oggi 524 denominazioni:

IGT	118
DOC	332
DOCG	74

I 74 VINI DOCG D'ITALIA, aggiornata 2015

PIEMONTE - 16

Alta Langa **pinot nero e/o chardonnay**
 Asti e Moscato d'Asti **moscato bianco**
 Cortese di Gavi o Gavi **cortese**
 Erbaluce di Caluso o Caluso **erbaluce**
 Roero o Roero Arneis **arneis, nebbiolo**
 Barbaresco **nebbiolo**
 Barbera d'Asti **barbera, freisa, grignolino e dolcetto**
 Barbera Monferrato Superiore **barbera, freisa, grignolino e dolcetto**
 Barolo **nebbiolo**
 Brachetto d'Acqui o Acqui **brachetto**
 Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba **dolcetto**
 Dolcetto di Dogliani Superiore o Dogliani **dolcetto**
 Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada **dolcetto**
 Gattinara **nebbiolo (spanna), vespolina, bonarda**
 Ghemme **nebbiolo (spanna), vespolina, uva rara**
 Ruché di Castagnole Monferrato **ruché**

LOMBARDIA - 5

Franciacorta **chardonnay e/o pinot bianco e/o pinot nero**
 Oltrepò Pavese **pinot nero, chardonnay e/o pinot grigio e/o bianco**
 Moscato di Scanzo o Scanzo (passito) **moscato di scanzo**
 Sforzato della Valtellina o Sfurzat di Valtellina (passito) **nebbiolo (chiavennasca)**
 Valtellina Superiore **nebbiolo (chiavennasca)**

EMILIA ROMAGNA - 2

Albana di Romagna **albana**
 Colli Bolognesi Classico Pignoletto **pignoletto, pinot bianco**

TOSCANA - 11

Brunello di Montepulciano **sangiovese**
 Carmignano **sangiovese, canaiolo nero**
 Chianti **sangiovese, canaiolo nero**
 Chianti **sangiovese**
 Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba **passito**
 Montecucco-Sangiovese **sangiovese**
 Morellino di Scansano **sangiovese**
 Vino Nobile di Montepulciano **sangiovese**
 Suvereto **cabernet sauvignon, cabernet sauvignon, merlot**

CAMPANIA - 4

Aglianico del Taburno **aglianico**
 Taurasi **aglianico**
 Fiano di Avellino **fiano, greco bianco, coda di volpe**
 Greco di Tufo **greco, coda di volpe**

SARDEGNA - 1

Vermentino di Gallura **vermentino**

LAZIO - 3

Cannellino di Frascati **malvasia, trebbiano**
 Frascati Superiore **malvasia, trebbiano**
 Cesanese del Piglio o Piglio **cesanese**

UMBRIA - 2

Torgiano Rosso Riserva **sangiovese, canaiolo**
 Sagrantino di Montefalco **sagrantino**

SICILIA - 1

Cerasuolo di Vittoria **frappato, nero d'avola**



FRIULI VENEZIA GIULIA - 4

Colline Orientali Friuli Picolit **picolit**

Lison **tocai friulano / tai**

Ramandolo **verduzzo friulano (verduzzo giallo)**

Rosazzo **friulano, sauvignon, pinot bianco, chardonnay, ribolla gialla**

VENETO - 14

Amarone della Valpolicella **corvina, rondinella, molinara**

Bagnoli Friulano o Friulano di Bagnoli **raboso Piave**

Bardolino Superiore **corvina, rondinella, molinara**

Montello Rosso o Montello **merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon**

Piave Malanotte o Malanotte del Piave **raboso piave, raboso veronese**

Recioto della Valpolicella **corvina, rondinella, molinara**

Asolo o Colli Asolani Prosecco **glera o prosecco**

Colli di Conegliano **manzoni b., pinot b., chard. glera, cabernet f., cabernet s., marzemino, merlot**

Colli Euganei Fiori d'Arancio (bianco, spumante, passito) **moscato giallo**

Conegliano Valdobbiadene Prosecco **glera o prosecco**

Lison **tocai friulano / tai**

Soave Superiore **garganega, pinot bianco e/o chardonnay e/o trebbiano di Soave**

Recioto di Gambellara **garganega**

Recioto di Soave **garganega, pinot bianco e/o chardonnay e/o trebbiano di Soave**

UMBRIA - 2

Torgiano Rosso Riserva **sangiovese, canaiolo**

Sagrantino di Montefalco **sagrantino**

MARCHE - 5

Conero **montepulciano, sangiovese**

Vernaccia di Serrapetrona (spumante) **vernaccia nera**

Offida **passerina, pecorino, montepulciano, cabernet sauvignon**

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva **verdicchio**

Verdicchio di Matelica Riserva **verdicchio**

ABRUZZO - 1

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane **montepulciano, sangiovese**

PUGLIA - 4

Castel di Monte Bombino Nero **bombino nero**

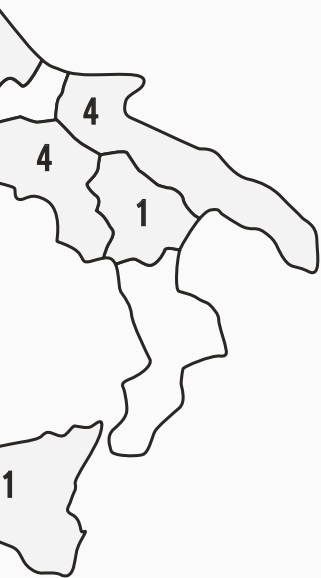
Castel del Monte Nero di Troia Riserva **primitivo**

Castel del Monte Rosso Riserva **uva di troia, aglianico, montepulciano**

Primitivo di Manduria dolce naturale **primitivo**

BASILICATA - 1

Aglianico del Vulture Superiore **aglianico**

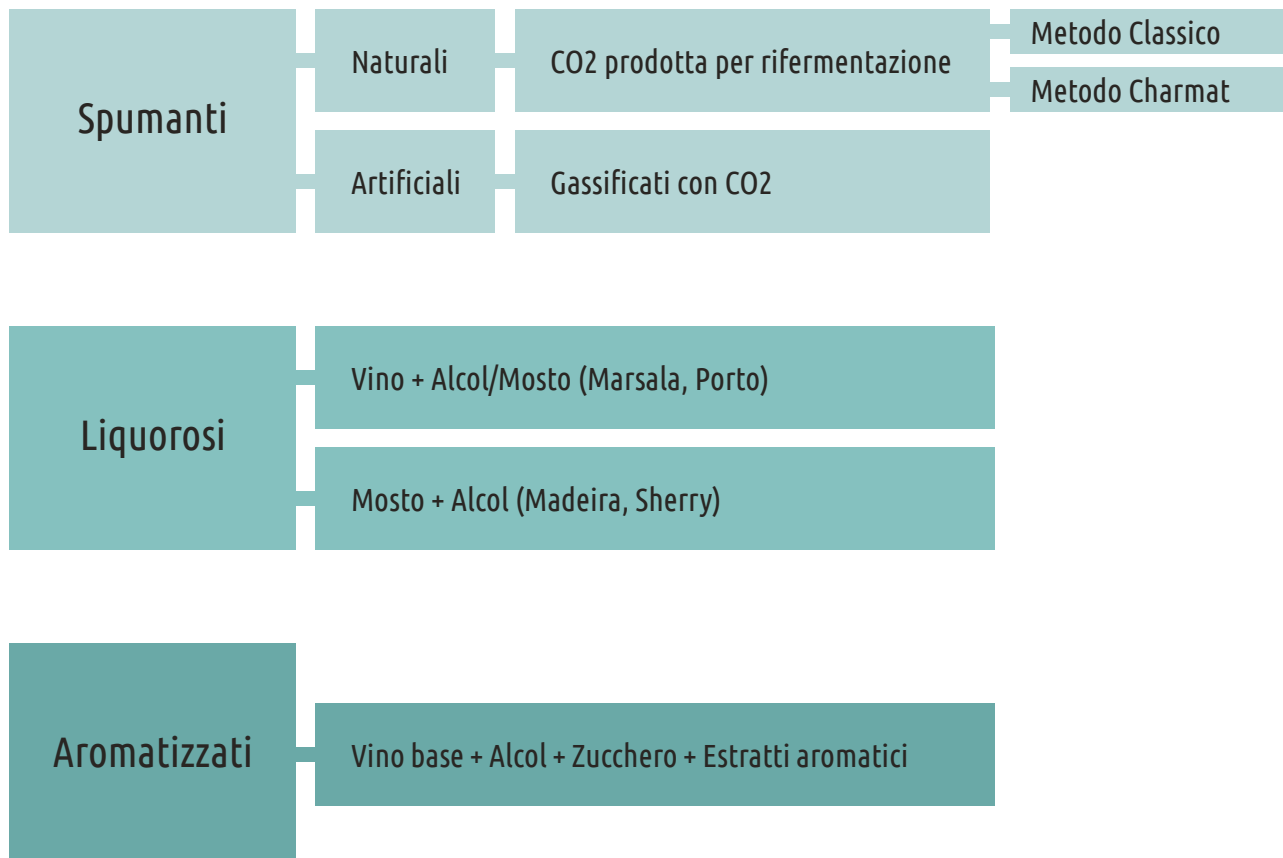


I vini speciali

I vini speciali rappresentano un gruppo piuttosto ampio di prodotti, spesso caratterizzati da un elevato grado alcolico e zuccherino.

Da un punto di vista legale i vini speciali sono:

- le mistelle
- i vini aromatizzati
- i vini liquorosi
- gli spumanti



Gli spumanti

Si definiscono spumanti i vini caratterizzati, all'atto dell'apertura della bottiglia, dalla produzione di schiuma, dovuta alla presenza di anidride carbonica (CO₂) all'interno della bottiglia stessa, sotto forma di bollicine. L'anidride carbonica, infatti, si trova nella bottiglia chiusa ad una pressione che va dalle 3 alle 6 atmosfere: al momento della stappatura, per effetto del brusco abbassamento di pressione, il gas si libera sotto forma di minutissime bollicine che escono dalla bottiglia come spuma e si svolgono nel bicchiere in file continue di perline (perlage).

Molti componenti del bouquet si concentrano, per assorbimento, sulla superficie di ogni bollicina e, da queste trascinati, vengono meglio a contatto con le papille gustative.

Per vini non spumanti che presentano tracce di anidride carbonica si usano termini, in scala crescente di contenuto in anidride carbonica, quali:

- fermo
- vivace
- frizzante
- pétillant



La regolamentazione dei vini spumanti nazionali è allineata alla normativa europea che divide gli spumanti in base al residuo

zuccherino, cioè in base alla quantità di zucchero che rende dolce o secco lo spumante:

CLASSIFICAZIONE	GRAMMI/LITRO DI ZUCCHERO
nature, pas dosé, dosaggio zero	<3
extra brut	da 0 a 6
brut	<15
extra dry	da 12 a 20
sec, secco, dry	da 17 a 35
démi sec, abboccato	da 33 a 50
doux, dolce	>50

I vini passiti

I vini passiti sotto l'aspetto legale non sono vini speciali poiché non si ricorre all'aggiunta di mistelle.

Sono ottenuti da uve bianche o nere che, per un determinato periodo di tempo, subiscono un appassimento direttamente sulla pianta oppure in ambienti chiusi ma aerati, appese o poste su graticci, stuoie o paglia come, ad esempio, il Recioto di Soave, il Passito di Pantelleria ed il Picolit del Friuli.

Dopo la fase di appassimento si procede alla fermentazione e poi alla svinatura prima che abbia inizio il periodo di affinamento, che durerà almeno due o tre anni.

Alla fine si avranno vini ricchi di zucchero residuo, con non meno di 13 gradi alcolici.





il vino in pratica