

CORSO BASE di AVVICINAMENTO al MONDO del VINO

Quinto incontro

CLASSIFICAZIONE dei VINI

Vini da Tavola e IGT

Vini di Qualità: D.O.C. e D.O.C.G.

Vini Speciali (Liquorosi ed Aromatizzati)

I vini da tavola si suddividono a loro volta in:

Vini da Tavola e Vini con Indicazione Geografica Tipica (IGT)

I primi sono vini senza alcuna indicazione di provenienza, vitigno, annata di raccolta; si tratta di vini comuni sottoposti a controlli molto meno severi di quelli che regolano le caratteristiche dei Vini di Qualità.

I vini con IGT sono quelli ottenuti con vitigni provenienti per l'85% della zona geografica di cui portano il nome e devono rispondere ad alcuni parametri quali la resa dichiarata per ettaro dell'uva, la gradazione minima alcolica, ecc.

I Vini di Qualità si dividono a loro volta in:

a Denominazione di Origine Controllata D. O. C.

a Denominazione di Origine Controllata e Garantita D. O. C. G.

Vini a D.O.C. Le caratteristiche organolettiche ed enochimiche devono rispettare i parametri delle disciplinari di produzione; in pratica tutto il ciclo produttivo dal vigneto alla bottiglia deve essere conforme ai suddetti disciplinari.

Prima di essere messi in commercio vengono sottoposti ad una analisi fisico/chimica ed organolettica da parte di una apposita commissione di degustazione istituita presso la Camera di Commercio. Questi vini possono avere indicazioni aggiunte:

- Classico: per vini prodotti nella zona di più antica tradizione nell'ambito del territorio di quella determinata D.O.C.
- Riserva: per vini sottoposti ad invecchiamento più lungo del normale ad esempio il Barolo deve invecchiare quattro anni prima di essere immesso sul mercato ma se invecchiato almeno cinque può essere definito riserva
- Superiore: per indicare un vino in possesso di migliori caratteristiche della semplice D.O.C.

Vini a D.O.C.G. Sono prodotti sottoposti a regole ancora più rigide dei precedenti. La denominazione è riservata a vini già riconosciuti D.O.C. da almeno cinque anni, ritenuti di particolare pregio, con caratteristiche qualitative superiori alla media e che abbiano acquisito rinomanza commerciale e valorizzazione a livello internazionale. Devono inoltre essere imbottigliati in recipienti di capacità non superiore ai cinque litri e vengono muniti di contrassegno di Stato e prima di essere messi in commercio vengono sottoposti a due esami: uno chimico durante la fase di produzione ed un secondo organolettico prima dell'imbottigliamento.

V.Q.P.R.D. e V.S.Q.P.R.D.

sigle che troviamo in alcune etichette, stanno a significare la prima un Vino di Qualità Prodotto in Regioni Determinate, la seconda un Vino Spumante di Qualità Prodotto in Regioni Determinate.

Vini Speciali.

Liquorosi: sono quelli ottenuti da un vino base prodotto da uve aromatiche (malvasia, moscato, ecc.) ai quali si aggiunge alcol, acquavite o mosto concentrato. Un vino liquoroso raggiunge sempre i 15 - 17,5° alcolici complessivi. Tipico della categoria è il Marsala

Aromatizzati: sono quei vini arricchiti di zucchero, alcool o estratti di erbe che danno un particolare aroma e sapore.

La gradazione alcolica può arrivare ma non superare i 21° e devono riportare in etichetta per legge una delle seguenti denominazioni: Vino Aromatizzato, Vino Chinato, Vermuth.