

Conosciamo il vino italiano

Per ottenere alimenti e bevande, l'uomo ha sfruttato ciò che la natura gli ha messo a disposizione e molti popoli del bacino mediterraneo, fin dai primordi della loro evoluzione, hanno "inventato" la fermentazione dei frutti della vite: ecco perché è giusto definire il vino "un antico nobile". L'Italia è stata sempre riconosciuta come terra di elezione per la vite e il termine Enotria (terra del vino), dapprima limitato al nostro meridione grecizzato, venne esteso a tutta la penisola in cui felicemente si espanse la viticoltura. Ogni nostra Regione, ogni Provincia, ogni Comune ha i suoi grandi vini rossi, bianchi, rosati. La produzione di vino nella campagna 1996/97 è stata di Hl. 52.300.000 in Italia e di Hl. 164.625.000 nell'Unione Europea. L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi attribuisce importanza primaria al controllo del settore vitivinicolo, destinandovi una parte rilevante delle risorse umane e materiali disponibili, visto il peso che esso assume nel comparto agroalimentare nazionale per quantità e qualità delle produzioni e per numero di operatori interessati. L'azione di controllo viene esercitata mediante verifiche ispettive ed analisi di laboratorio per le quali vengono impiegate attrezzature scientifiche e metodologie analitiche d'avanguardia, grazie alle quali è possibile indagare sui costituenti del vino allo scopo di accertarne la genuinità e caratterizzarne la qualità.

Vini Spumanti

I Vini Spumanti (naturali) sono prodotti caratterizzati, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione ed aventi, a 20 C in recipienti chiusi, una sovrappressione di almeno 3 bar (3,5 bar per alcune categorie), dovuta a tale gas in soluzione. La spumantizzazione può essere effettuata in bottiglia (metodo classico) o in autoclave (metodo Charmat); la durata del processo di elaborazione (comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione e calcolata a decorrere dall'inizio della fermentazione), la durata della fermentazione e della permanenza del vino sulle fecce variano in funzione della categoria di spumante prodotto.

Classificazione dei Vini Spumanti

La normativa vigente distingue i vini spumanti (naturali) nelle seguenti categorie:

- Vino Spumante: è un prodotto generico, per la cui produzione non sono previsti limiti di durata del processo di elaborazione o della fermentazione e permanenza del vino sulle fecce; deve avere una sovrappressione, non inferiore a 3 bar ed una gradazione alcolometrica effettiva di almeno del 9,5% vol.
- Vino Spumante di Qualità: rappresenta una categoria qualitativamente superiore rispetto al vino precedente; a seconda se la spumantizzazione avviene in recipiente chiuso o in bottiglia, la durata di elaborazione deve essere rispettivamente di almeno 6 o 9 mesi; la durata della fermentazione e della permanenza del vino sulle fecce deve essere di almeno 90 giorni (ridotti a 30 se l'autoclave è provvista di dispositivi agitatori); la gradazione alcolometrica effettiva e la sovrappressione devono essere rispettivamente almeno del 10% vol e di 3,5 bar.
- Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico: ha caratteristiche peculiari (gusto di fruttato e di freschezza) determinate dalla spumantizzazione di mosto o mosto parzialmente fermentato di uve di varietà "aromatiche" (Moscati, Malvasie, Aleatico, Girò, Brachetto, Gamay, Prosecco, Gewurztraminer, Freisa, Monica); il processo di elaborazione è ridotto ad almeno 1 mese e non obbliga ad una permanenza del vino sulle fecce; il titolo alcolometrico volumico effettivo non deve essere inferiore a 6% vol.; il titolo alcolometrico volumico totale non può essere inferiore a 10 % vol; la sovrappressione non deve essere inferiore a 3 bar.
- Vino Spumante di Qualità prodotto in una Regione Determinata: (o v.s.q.p.r.d.) si identifica con un vino a denominazione di origine controllata (D.O.C.) o a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) il cui Disciplinare di produzione prevede anche la tipologia SPUMANTE, stabilendone le modalità di produzione e le caratteristiche; a seconda se la spumantizzazione avviene in recipiente chiuso o in bottiglia, la durata di elaborazione deve essere rispettivamente di almeno 6 o 9 mesi; la durata della fermentazione e della permanenza del vino sulle fecce deve essere di almeno 90 giorni (ridotti a 30 se l'autoclave è provvista di dispositivi agitatori). la gradazione alcolometrica effettiva e la sovrappressione devono essere rispettivamente almeno del 10% vol. e di 3,5 bar.
- Vino Spumante di Qualità prodotto in una Regione Determinata del tipo Aromatico: è un vino a D.O.C. o a D.O.C.G. proveniente da uve aromatiche il cui Disciplinare di produzione prevede anche la tipologia SPUMANTE, stabilendone le modalità di produzione e le caratteristiche; il processo di elaborazione è ridotto ad almeno 1 mese e non obbliga ad una permanenza del vino sulle fecce; il titolo alcolometrico volumico effettivo non deve essere inferiore a 6% vol.; il titolo alcolometrico volumico totale non può essere inferiore a 10 % vol; la sovrappressione non deve essere inferiore a 3 bar. Oltre ai vini spumanti naturali, può essere prodotto il Vino Spumante Gassificato, nel quale l'anidride carbonica è, tutta o in parte, aggiunta.

Vini Frizzanti

I VINI FRIZZANTI (naturali) sono prodotti aventi un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 % vol e che presentano, conservati a 20 C in recipienti chiusi, una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica endogena non inferiore ad 1 e non superiore a 2,5 bar.

Classificazione dei Vini Frizzanti

La normativa vigente distingue i vini frizzanti nelle seguenti categorie:

- Vino Frizzante (generico);
- Vino Frizzante a Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.);

- Vino Frizzante a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) o a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.); sono vini a I.G.T. o a D.O.C. o a D.O.C.G., il cui Disciplinare di produzione prevede anche la tipologia Frizzante, stabilendone le modalità di produzione e le caratteristiche;
- Vino Frizzante Gassificato, distinto dai precedenti, in quanto l'anidride carbonica non deriva dalla fermentazione naturale ma è, tutta o parte, aggiunta.