

# Sparlar di vino...

Qualche nota forse  
utile a chi scrive  
di vino... ma non è  
un sommelier!  
(e non vuole esserlo)

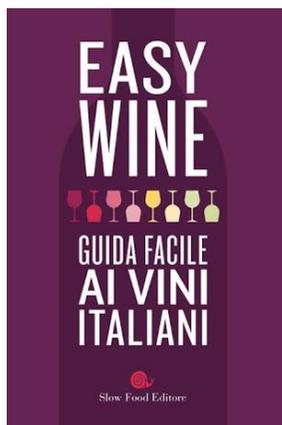


## **Non serve essere un «bevitore» per parlare di vino... e nemmeno un enologo!**

A meno che non si voglia fare analisi sensoriali, e addentrarsi in questioni riguardanti la qualità e i difetti, e le caratteristiche come i profumi: per la qual cosa sarebbe meglio davvero iscriversi a qualche corso specifico e iniziare a girare con il bicchiere in mano tra fiere e cantine.

Chi lo fa già o intende farlo non ha certo bisogno di queste slides!





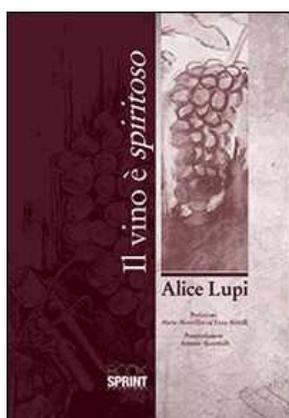
## Parlare di vino oggi è...

*(e di agricoltura in generale, ma soprattutto di vino!)*

... parlare di territori, di storie, di persone, di tradizioni, di cultura, di turismo, di economia e di tante altre cose.

Poiché tutto ruota attorno al prodotto liquido, cibo o bevanda che sia, si deve conoscerne qualcosa.

Vi sono ottimi volumetti che permettono di avvicinarsi a questo mondo e conoscerne l'essenziale.



# Bevanda o cibo? Cultura!

Infatti, la legge 238 del 12 dicembre 2016: «*Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino*» nota come **Testo Unico del Vino**, all'art. 1 dice:

**Art. 1: «Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale».**

# Ma che cos'è il vino?

***Regolamento UE 491/2009 (Allegato XI ter)***

*«Il vino è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve».*

E vediamo anche la definizione di **vitigno autoctono italiano** (o vitigno italico):

«Il vitigno appartenente alla specie **Vitis vinifera** di cui sia dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale»

# Perché «Vitis vinifera»?

Non esiste un solo tipo di vite. Ne esistono anzi molte, ma la *Vitis vinifera* è la specie più importante per le caratteristiche qualitative delle sue bacche.

Il vino in Europa si fa da *Vitis vinifera*.

Nel Nordamerica, si vinificano anche altre *Vitis* (*Riparia*, *Labrusca*...).

Sono ancora diffusi anche in Italia alcuni ibridi tra le *Vitis*, come: uva Isabella (o Fragola), Bacò (Bacoi), Clinto/Clinton, etc. perché resistenti alla fillossera e alle malattie in genere, e molto produttivi, ma di scarsa qualità

Per legge, non possono essere commercializzati come «vino» (odore volpino o foxy; metanolo) come misura di protezione commerciale del prodotto «vino».



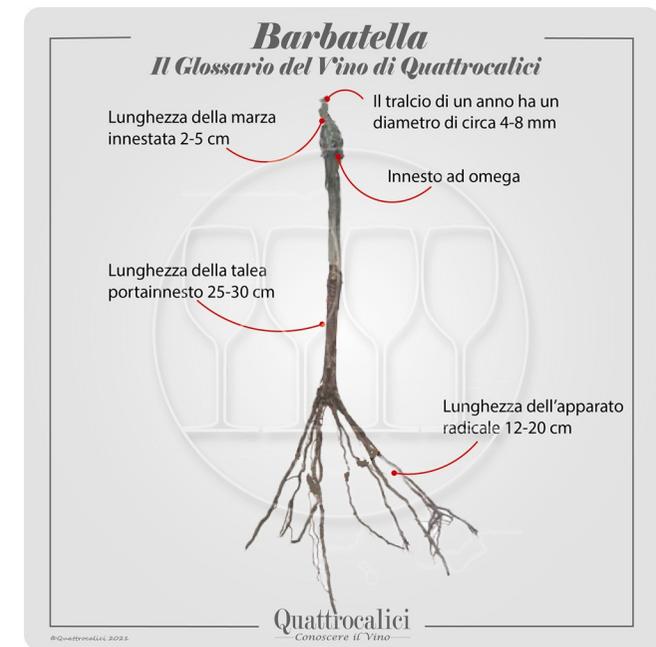


# La fillossera... piede franco e no

La viticoltura moderna si divide in **pre e post fillossera**.

La fillossera è un afide di origine americana che colpisce le radici della vite europea, causandone la morte. Le Vitis americane resistono invece ai suoi attacchi.

Verso la metà dell'Ottocento la fillossera giunse in Europa, trovando campo libero per diffondersi. Quando si trovò un rimedio ad essa (a parte gli ibridi citati) aveva già distrutto oltre la metà dei vigneti.

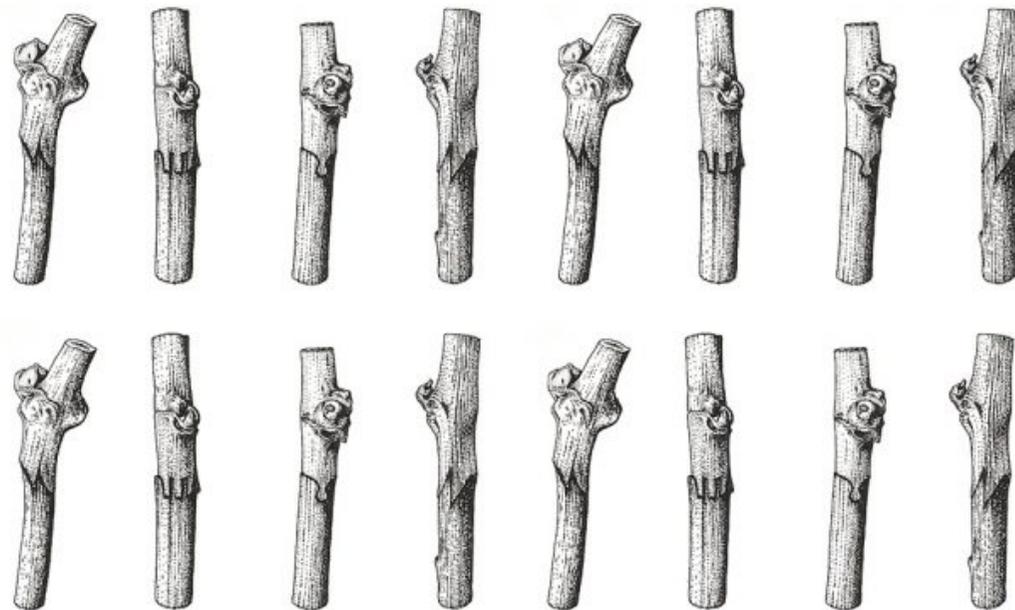




# La fillossera... piede franco e no

Il rimedio: innestare la *Vitis vinifera* su un piede di vite americana. Le viti non innestate oggi si definiscono «a piede franco».

Vite a piede franco oggi si trovano in Cile, in luoghi elevati (Ande argentine, Valle d'Aosta), terreni vulcanici (Etna) e sabbiosi (Comacchio, Sulcis)



# I «Piwi»: il futuro?

Non sono da confondere con gli «ibridi di prima generazione» i vitigni, e vini, detti **PIWI**, noti anche come «vitigni resistenti».

- Piwi è un acronimo di origine tedesca che sta per *pilzwiderstandfähig* ovvero *Vitigni resistenti ai funghi*.
- Si tratta sempre di «ibridi», frutto di molteplici incroci che portano a viti dai prodotti molto più raffinati, cercando mescolare l'eleganza dell'uve europea con le **resistenze a clima, malattie, parassiti**, delle viti americane.
- I PIWI si stanno diffondendo anche in Italia, anche a causa dell'impulso dovuto ai cambiamenti climatici.
- Di recente, l'Ue (Reg. Ue 2021/2017) ha aperto alla possibilità di utilizzo di varietà resistenti nelle Denominazioni.

# La base: leggere l'etichetta

Per legge, l'etichetta di una bottiglia di vino riporta alcune diciture obbligatorie, tra cui:

- Denominazione (Doc/Docg o Dop – Igt o Igp)
- Stato di produzione
- Imbottigliatore
- **«Titolo alcolometrico»**

ATTENZIONE: il titolo alcolometrico di un vino è la percentuale di alcol sul volume, volgarmente (ma impropriamente) detto «grado alcolico».

**Dall'8 dicembre 2023 sarà obbligatorio indicare in etichetta l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale dei vini secondo il Regolamento (UE) 2021/2117 pubblicato il 2 dicembre 2021**

# Doc e Docg

Con i Regolamenti 1962/26/CEE e DPR 12.07.1963 n. 930  
“Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti  
e dei vini” nascono le

## **Denominazione di Origine Controllata DOC e poi l’Indicazione Geografica Tipica IGT:**

- DOC - marchio di origine italiana utilizzato in enologia e ricompreso oggi nella categoria europea DOP.
- DOCG - vini regolamentati da un disciplinare più rigido; per ottenerla un vino deve essere Doc da almeno 7 anni. I vini Docg sono muniti di un contrassegno - la “fascetta” che si trova sul collo della bottiglia
- IGT - riconoscimento di qualità attribuito a vini ottenuti da uve determinate e provenienti da zone ampie ben definite.

*In Italia in etichetta si può trovare sia DOC che DOP, IGT o IGP.*



# La fermentazione

## Com'è che l'uva diventa vino?

Il mosto subisce un fenomeno biochimico nel corso del quale i lieviti, i saccaromiceti (*Saccharomyces cerevisiae*), trasformano gli zuccheri dell'uva (glucosio e fruttosio) in alcol etilico, anidride carbonica e altri prodotti secondari. Si chiama **fermentazione** (da non confondere con la distillazione!)

La quantità di **zucchero** nell'uva (grado di maturazione) determina quindi il grado alcolico potenziale finale del vino.

L'**alcol** rimane nel vino, l'**anidride carbonica** viene dispersa; nel caso venga trattenuta all'interno della bottiglia o autoclave, determina la frizzantezza del vino. Tra vino spumante e frizzante la differenza è solo nella pressione interna alla bottiglia.

# Spumante... uguale Prosecco?

Ebbene no, Prosecco non è sinonimo di spumante!!!

- Lo Champagne, il Franciacorta, il Trento doc non sono Prosecco.
- Il Prosecco è una Doc, anzi è la più grande Doc italiana ed è interregionale (Veneto /Friuli Venezia Giulia)
- Il Conegliano Valdobbiadene Superiore e l'Asolo Prosecco (anche fermo) sono invece DOCG
- Il Prosecco si fa con un vitigno chiamato glera e con il metodo Charmat (eccezione il vino Col Fondo).
- Solo questo vino, fatto con quest'uva, in quelle regioni, seguendo il Disciplinare, è PROSECCO!



# Champagne o Franciacorta?

Anche il franciacorta non è Champagne: sono due vini differenti anche per zona di produzione.

Però Champagne, Trento Doc, Franciacorta Docg, Oltrepò Pavese Docg, Alta Langa Docg.... sono tutti vini fatti con il metodo della **RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA**, in Italia detto **Metodo classico**, mentre è detto **Champenoise** per lo Champagne.

Il Prosecco si fa invece con il metodo della **RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE**: Martinotti / Charmat.



# Metodo classico e Charmat

Prima fase: si vinifica l'uva e si ottiene il vino «base»

## Metodo classico

Il vino (o cuvée) effettua una seconda fermentazione = presa di spuma direttamente in BOTTIGLIA

Sboccatura: si separa il vino dalle «fecce» (lievito esausto dopo la fermentazione). La sboccatura avviene di norma dopo uno o più anni.

Si ricolma la bottiglia con il Liqueur d'expédition (scioppo di dosaggio), che definisce anche la gradazione zuccherina finale.

## Metodo Martinotti - Charmat

Il vino (o cuvée) effettua una seconda fermentazione = presa di spuma direttamente in AUTOCLAVE

Dopo la fermentazione, il vino affina da qualche settimana a pochi mesi, poi viene imbottigliato (imbottigliamento isobarico).

CHARMAT LUNGO: lo spumante affina sui lieviti in autoclave per un periodo di alcuni mesi (almeno nove) prima dell'imbottigliamento.

# Le parole misteriose degli spumanti

**CUVÈE** è l'assemblaggio di vini di più annate e/o di più uve che compongono il vino base da avviare alla presa di spuma (per i vini fermi si usa parlare proprio di «assemblaggio» o impropriamente di «taglio»; nel caso di uve diverse vinificate assieme si parla di «uvaggio»).

**MILLESIMATO** indica il millesimo, ovvero l'annata, di produzione di uno spumante fatto con uve (quasi) tutte della stessa vendemmia. Nasce per le annate eccezionali, di gran qualità. Oggi il termine è abusato, nel mondo degli Charmat, a fini commerciali.

**BLANC DE BLANCS – BLANC DE NOIR** si intendono gli spumanti prodotti con uve solo a bacca bianca (Blanc de blancs) o solo a bacca nera (Blanc de noir, in genere Pinot nero vinificato in bianco)

## «Prosecco» alla spina?

Capita di sentire qualcuno ordinare al bar, o a una sagra, un calice o una caraffa di «prosecco alla spina».

Gli spumanti DOP non sono vendibili alla spina... ma solo in bottiglie di vetro. Chi li spaccia per tali sta facendo una frode (magari per ignoranza e in buona fede).

*Analogamente sono da evitare i diminutivi tipo rabosello e prosecchino!*



# Un vino bianco da uve rosse?

Il colore viene dato al vino dalla presenza di **sostanze coloranti** presenti soprattutto nella **buccia** degli acini.

**VINIFICAZIONE IN BIANCO** significa fare fermentare il vino senza fargli avere un contatto con le bucce, che è la tipica tecnica che si usa per i vini bianchi (tranne per i vini «macerati» o «orange»).

La **vinificazione in bianco di uve a bacca rossa** porta quindi ad ottenere un vino bianco: è il tipico caso degli spumanti a base di Pinot Nero, ma di colore bianco (Blanc de noir)

Se il contatto con le bucce è brevissimo – poche ore – si avrà un vino **rosato**.

# Classico – Superiore - Riserva

Sono tre menzioni riconosciute dai disciplinari a vini Doc e Docg:

CLASSICO è un vino prodotto nella zona di origine più antica e rinomata, stabilita dal disciplinare, di una Doc/Docg.

SUPERIORE può definirsi un vino prodotto seguendo regole più stringenti e che avrà una gradazione alcolica più elevata rispetto alla tipologia di base del vino previsto da un disciplinare Doc/Docg.

RISERVA sono definiti i vini che vengono sottoposti a un periodo di invecchiamento più lungo di quanto stabilito dal disciplinare di una Doc/Docg per la tipologia di base di quel vino.

# Vino. Nuovo o vino novello?

No, anche questi non sono la stessa cosa.

Se il vino nuovo è quello prodotto dopo l'ultima vendemmia, il vino «novello» è sempre «d'annata» e da bere giovane ma è il prodotto di una specifica tecnica enologica:

- si fa con uve a bacca rossa
- per legge, almeno il 40% delle uve, invece di essere messa a fermentare nei tini, viene posta in cassette dentro autoclavi saturate di anidride carbonica o altro gas inerte, dove subisce un processo di fermentazione all'interno dell'acino un po' diverso da quello del vino "normale"
- il prodotto finale è più leggero, ha profumi molto fruttati, minore acidità e tannini, colori vivi e purpurei, quasi violacei
- va bevuto in pochi mesi, non è un vino da. Si può trovare il commercio, in Italia, solo dal 30 ottobre al 31 dicembre.

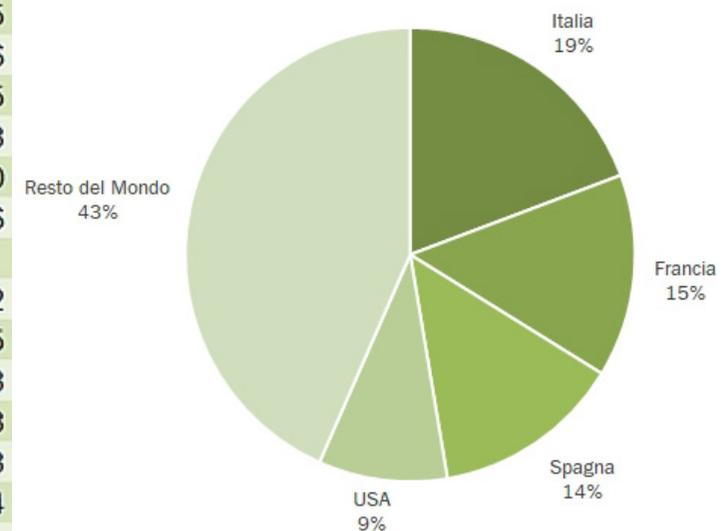
## Qualche dato

- **Il 2022 si è chiuso con un record per l'export in «valore» di vino italiano, 8 miliardi di euro**, contro però i 12,5 miliardi di euro della Francia. **C'è ancora un gap di prezzo:** il differenziale tra il prezzo medio all'estero dei vini fermi italiani e francesi è di circa il 40%.
- L'Italia è al terzo posto tra i paesi consumatori di vino, dopo USA e Francia e davanti a Germania e Cina.

# Produzione mondiale

Produzione mondiale di vino (hl/milioni) - dati come riportati da OIV									
HI m	2014	2015	2016	2017	2,018	2019E	2020E	2021E	Media
Italy	44.2	50.0	50.9	42.5	54.8	47.5	49.1	50.2	48.3
France	46.5	47.0	45.4	36.4	49.2	42.2	46.7	37.6	44.2
Spain	39.5	37.7	40.0	32.5	44.9	33.7	40.7	35.3	37.5
Germany	9.2	8.9	9.0	7.5	10.3	8.2	8.4	8.0	8.6
Portugal	6.2	7.0	6.0	6.7	6.1	6.5	6.4	7.3	6.5
Russia	4.9	5.6	5.2	4.5	4.3	4.6	4.4	4.5	5.3
Romania	3.8	3.6	3.3	4.3	5.1	3.8	3.8	4.5	4.0
Hungary	2.6	2.6	2.5	2.5	3.6	2.7	2.9	2.6	2.6
USA	23.7	21.7	24.9	24.5	26.1	25.6	22.8	24.1	23.2
China	11.1	11.5	11.4	11.6	9.3	7.8	6.6	5.9	10.5
Australia	11.9	11.9	13.0	13.7	12.7	12.0	10.6	14.2	12.3
Argentina	15.2	13.4	9.4	11.8	14.5	13.0	10.8	12.5	13.3
Chile	10.5	12.9	10.1	9.5	12.9	11.9	10.3	13.4	11.3
South Africa	11.5	11.2	10.5	10.8	9.4	9.7	10.4	10.6	10.4
Other	28.8	31.0	28.4	30.2	31.8	28.8	29.1	29.3	30.6
<b>Total</b>	<b>269.5</b>	<b>276.0</b>	<b>270.0</b>	<b>249.0</b>	<b>295.0</b>	<b>258.0</b>	<b>263.0</b>	<b>260.0</b>	<b>268.5</b>

Fonte: OIV





Grazie per l'attenzione