



LE DENOMINAZIONI DEL VINO

Come leggere l'etichetta

In questa pagina parleremo di :

[L'etichetta](#)

[L'etichetta a norma di legge](#)

[L'etichetta posteriore facoltativa](#)



L'etichetta

L'etichetta è la carta d'identità di un vino, dove si possono trovare le informazioni utili a definire il vino, regolamentate per legge, che possano indirizzare il consumatore verso un vino appropriato alle sue esigenze.

La maggior parte delle bottiglie di vino ha due etichette, una posta di fronte, obbligatoria per legge, e un'altra posteriore, facoltativa e a discrezione del produttore, ma usatissima su quasi tutte le bottiglie per fornire indicazioni supplementari molto utili, anch'esse regolamentate dalla legge per non trarre in inganno gli acquirenti.

Le etichette inoltre sono divenute con il tempo una sorta di presentazione del vino, attraenti e molto ricercate, in modo da conferire alla bottiglia un'estetica migliore, che si differenzi tra le altre e faccia riconoscere lo specifico produttore anche nel mezzo di decine di bottiglie stoccate su uno scaffale di una enoteca.

Per esempio Donnafugata ha scelto un colore chiaro e brillante che la rende identificabile e riconoscibile, o i Brunello che invece preferiscono *mise* scure che ne rispecchino le colorazioni del vino.

Generalmente nei vini bianchi, con bottiglia trasparenti, si preferiscono colorazioni chiare, in modo da avere un contrasto delicato con il colore del vino, mentre nei rossi si tende più a colorazioni passionali o scure, che ne rispecchiano invece il carattere. Per lo Champagne o lo spumante la tendenza è su etichette sobrie o altrimenti molto vivaci quando si voglia trasmettere l'impronta festaiola della spumantizzazione. Per i vini passiti o dolci bianchi invece le etichette più usate sono quelle dorate o bianche, più simili al colore brillante del contenuto.

Leggere un'etichetta è molto facile, grazie ad una simbologia chiara e precisa.

L'etichetta a norma di legge

L'etichetta obbligatoria per legge è pensata per essere semplice e comprensibile al consumatore, in modo che questi non possa essere fuorviato nella scelta e soggetto a frodi.



La nuova legge 607/2009 ridisegna secondo le normative europee l'etichettatura dei vini, anche se questa nuova normativa stenta ad essere applicata, ferma in parlamento, per l'opposizione del governo, anche francese, contro le nuove regole imposte dall'Europa. Le diciture DOC e DOCG infatti dovrebbero essere sostituite dagli acronimi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Denominazione di Origine Protetta). Le indicazioni sono riferite alla nuova regolamentazione.

Comunque le indicazioni obbligatorie in etichetta per queste due denominazioni sono:

Il nome seguito dalla dicitura della denominazione. In questo modo il consumatore può leggere e comprendere la zona d'origine del vino e il suo rispetto della normativa, ricordando che essa si riferisce alla nuova regolamentazione che prevede DOP e IGP.

Il titolo alcolometrico volumetrico, ovvero la percentuale di alcol presente nella bottiglia espressa in percentuale di volume in un litro di vino. Se leggete quindi 13% vol, significherà che il 13 per cento in un litro di questo vino è composto di alcol.

Origine e provenienza specifica, dove il consumatore può leggere l'esatto luogo di produzione e imbottigliamento del vino.

Il nome o il marchio riferibili all'imbottigliatore, indirizzo e località inclusi.

Per gli spumanti, ad esclusione delle altre tipologie di vino, l'indicazione del tenore di zuccheri.

L'indicazione per precisare l'eventuale presenza di allogeni.

Il lotto di produzione

la quantità di vino nella bottiglia espressa in millilitri o centilitri.

A queste indicazioni obbligatorie si possono aggiungere altre facoltative per completare l'etichetta sul fronte della bottiglia:

la tipologia di vino (merceologica) che indichi se è uno spumante o altre tipologie come passito etc.

Il nome o la ragione sociale dei distributori o di altre aziende che partecipano alla commercializzazione.

I termini specifici sul tipo di azienda agricola produttrice come abbazia o castello, solo nel caso che tutto il processo sia svolto dalla stessa azienda.

Annata e/o uvaggio, a condizione che queste siano presenti per almeno l'85 per cento del vino.

Il tenore degli zuccheri presenti nella bottiglia anche se non si tratta di uno spumante.

Le sottodenominazioni classico, superiore o riserva, i cui significati sono stati già descritti nell'articolo dedicato in questa sezione.

I loghi comunitari scelti a seconda che si tratti di un DOP o un IGP.

Il metodo di lavorazione, come ad esempio se il vino sia stato fermentato in acciaio o in legno.

L'indicazione delle sottozone, se il vino proviene per almeno l'85 per cento a queste zone specifiche.

L'etichetta posteriore facoltativa

L'etichetta posta sul retro della bottiglia invece viene spesso utilizzata dal produttore come descrizione del proprio vino. Per legge chiaramente non deve contenere indicazioni fuorvianti, ma solo una descrizione sul metodo con cui è stato

prodotto il vino, o la storia dell'azienda o ad esempio gli abbinamenti e le temperature di servizio suggerite.

Infatti spesso il consumatore si rivolge proprio a questa etichetta per comprendere se il vino può essere abbinato al tipo di cena che si sta preparando o se adatto al tipo di servizio che si ha intenzione di fare.

Cos'è un disciplinare

In questa pagina parleremo di :

[La storia](#)

[La legge nazionale italiana](#)

[Le linee guida di un disciplinare](#)



La storia

La legislazione a difesa dei prodotti tipici così come la conosciamo oggi nella concezione moderna, nasce nella Francia di fine ottocento, inizi novecento, che aveva nella produzione dei vini uno dei suoi cardini commerciali già da molto tempo.

Prima della cruciale data del 1855, quando Napoleone III emanò il primo decreto a protezione dei vini del Bordeaux, erano stati molti i comuni o i signori che cercarono di dare il loro contributo alla protezione dei vini, ma si trattava più che altro di tentativi estemporanei che non si basavano su una legislazione completa come quella moderna.

Addirittura il primo atto a difesa di vini locali fu in realtà un atto di proibizione verso gli "altri vini", e comunque sia molto generalizzato, visto che si vietava ad una singola regione dell'Impero Romano, l'odierna Champagne, la coltivazione delle uve. Anche i vini che si intendevano proteggere a questo punto erano non molto identificati, visto che l'atto riguardava un divieto a un piccolo gruppo di coltivatore in confronto ad un impero di estensioni vastissime. Si tratta dell'Editto dell'imperatore Domiziano, presumibilmente degli anni a cavallo tra il 70 e l'80 dopo Cristo, che ordinava lo sradicamento di tutte le viti della regione nell'allora Gallia Romana. Successivamente nel medioevo, con l'aumentare dell'importanza del commercio del vino, ci furono vari tentativi di legiferare in protezione dei prodotti locali.

Ma per avere una legislazione precisa e dettagliata bisogna arrivare alla Francia della metà dell'ottocento per un primo decreto relativo ad un unico vino, e poi successivamente gli inizi del novecento con la prima legge strutturale darà vita a tutta una serie di normative che tuttora sono in continua evoluzione come nel resto dei paesi che hanno abbracciato questa idea.

A partire dal 1906, quando fu emanato il primo disciplinare moderno a difesa della produzione del cognac, iniziarono ad essere approvati una serie di disciplinari, di cui nel 1907 il secondo riguardava appunto lo champagne, che portarono la Francia a dei livelli qualitativi da primato mondiale. La legge nazionale francese che istituiva ufficialmente le denominazioni di origine è del 1937. Così finalmente, dopo più di 50 anni dal primo disciplinare francese, anche l'Italia si dotò di una legislazione nazionale, da cui poi nasceranno tutti i disciplinari locali, a protezione dei suoi vini.

La legge nazionale italiana

Il 12 luglio 1963 fu una data storica per tutti i viticoltori e produttori italiani. In quel giorno finalmente fu emanato il D.P.R. Numero 930, denominato Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini, firmato dal



Presidente della Repubblica. Da questo decreto nascono le norme generali a cui poi le regioni faranno riferimento per l'emanazione dei singoli disciplinari. Da quel giorno in poi i vini italiani ebbero la protezione dello stato, e i nomi più prestigiosi, tra i primi il Chianti, poterono proteggere il loro prodotto e il loro nome stesso dalla falsificazione dei produttori disonesti.

La legge è stata poi riformata negli anni per adeguarla alle nuove esigenze commerciali, con un'ultima modifica nel 2010, ma mantiene i principi generali che la ispirarono negli anni sessanta.

La legge prevede anche l'istituzione di un comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine che indichi le linee guida e controlli i vari disciplinari approvati dalle regioni.

Inoltre fissa le norme generali per la violazione delle norme, contro le frodi e la concorrenza sleale.

Come tutte le leggi nazionali poi, anche questa legge ha infatti bisogno poi di tutta una normativa applicativa e di una che preveda le sanzioni per le trasgressioni. Le sanzioni furono già stabilite nella legge nazionale, ma chiaramente hanno avuto bisogno di aggiornamenti continui, soprattutto al livello pecuniario vista la normale differenza tra il costo della vita di allora e quelli di oggi. Basta considerare che la sanzione massima all'epoca era prevista in 600 mila lire, cifra ridicola oggi per un'azienda che vorrebbe truffare i consumatori.

Il prossimo anno questa legge compirà 50 anni, e sicuramente le aziende festeggeranno questo importante decreto che ha permesso all'Italia di raggiungere i livelli qualitativi francesi, con edizioni speciali ed eventi. Tenetevi quindi pronti.

Le linee guida di un disciplinare

Un disciplinare nello specifico deve indicare quali sono le linee guida a cui si devono attenere i produttori di una determinata zona delimitata, regionale o molto più spesso locale, per godere dei privilegi in etichetta di menzione della denominazione di origine controllata DOC, a cui si sono aggiunti nel tempo anche i DOCG, IGT e VQPRD.

In generale il disciplinare regola per i produttori le caratteristiche topografiche e di produzione di un determinato vino.

Queste sono:

- 1) La zona specifica geografica di produzione, con l'indicazione esatta di quali sono i limiti della zona, includendo qualsiasi riferimento topografico utile a non cadere in fraintendimento.
- 2) I vitigni autorizzati alla produzione del vino protetto dal disciplinare, con riferimento all'iscrizione agli appositi albi.
- 3) La natura e tipologia del terreno su cui si coltivano i vigneti autorizzati, ivi incluse le altitudini in molti casi.
- 4) Le rese delle uve per ettaro e delle uve in vino per proteggere la denominazione da un eccessivo sfruttamento e quindi decadimento qualitativo.
- 5) Le tecniche di vinificazione e di invecchiamento.
- 6) Tutte le caratteristiche del vino finito, includendo il grado alcolico minimo, quello zuccherino altrimenti detto estratto secco, l'acidità e le proprietà organolettiche.
- 7) Eventuali indicazioni aggiuntive di specificità come vigna, riserva, classico, vendemmia tardiva, ed altri che possono indicare la tipologia del vino.
- 8) Tutte le menzioni da indicare in etichetta.

I disciplinari spesso indicano anche le possibili autorizzazioni in caso di anomalie ambientali e climatiche, per proteggere anche i produttori da eventuali annate difficili. Queste sono comunque controllate e regolamentate.

Le qualifiche

In questa pagina parleremo di :

[Le qualifiche del vino](#)

[L'uso giuridico del termine qualifica per le denominazioni](#)

[Le qualifiche nei disciplinari](#)

[La qualifica Riserva](#)

[La qualifica superiore](#)

[La qualifica Classico](#)



Le qualifiche del vino

Il termine qualifiche nel vino è spesso generico e frainteso, anche se la legislazione ne attribuisce le menzioni ad alcune caratteristiche particolari del prodotto, da indicare poi in etichetta con apposite menzioni in modo da orientare il consumatore verso una scelta consapevole della bottiglia che sta acquistando.

Lo stesso termine qualifica viene però utilizzato dalla legge per indicare alcuni aspetti della giurisdizione in materia alimentare per designare nuove denominazioni.

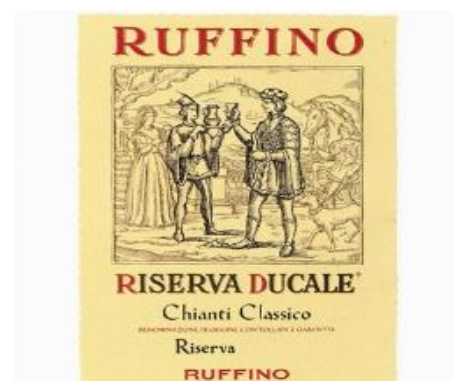
Questo fa sì che si possano differenziare quelli che sono gli usi generali che si fanno in ambito legislativo come definizione per attribuire una certa qualifica generale, e gli usi invece che si fanno della definizione qualifica nello specifico ambito del disciplinare che stabilisce le regole di una denominazione. Per l'enologo l'importanza del termine generico di qualifica è irrilevante, mentre è molto importante quello specifico attribuito nel disciplinare.

Vale comunque la pena accennare anche al primo solo per non dare adito a reinterpretazioni fuorvianti.

L'uso giuridico del termine qualifica per le denominazioni

Il termine qualifica si trova in rari casi nel linguaggio giuridico di una legge solo per indicare una determinata appartenenza qualitativa ad una determinata categoria già stabilita e regolamentata in maniera generale, per esempio da una legge nazionale.

Così si può indicare che una denominazione di origine controllata sia



una *qualifica* di una determinata area di produzione stabilita come creazione normativa. In parole povere si stabilisce, tramite una legge nazionale, un'qualifica a cui far appartenere una determinata tipologia di prodotti, a cui faranno riferimento poi i produttori che intendano avvalersi, se possibile, di quella determinata qualifica. La legge nazionale in questo caso stabilisce solo la creazione di una qualifica, che categorizza una determinata produzione, che sarà poi successivamente regolamentata da un apposito disciplinare a seconda delle specifiche locali o di categoria della qualifica.

Nel caso dei vini, la legge nazionale stabilisce la creazione di quattro categorie, o qualifiche, per la produzione dei vini italiani, ovvero la Denominazione di Origine Controllata DOC, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG, l'Indicazione Geografica Tipica IGT e il Vino da Tavola VdT.

Queste sono le quattro qualifiche, irrilevanti per l'enologo, con cui vengono categorizzati i vini. Potrebbe succedere quindi, come accaduto nelle recenti disposizioni di legge in materia di passaggio dalla DOC alla DOCG, di leggere il termine di appartenenza alla qualifica DOC per almeno 10 anni come vincolo necessario per richiedere la denominazione controllata e garantita. Ma questo è un linguaggio puramente giuridico che poco interessa l'appassionato o l'enologo.

Le qualifiche nei disciplinari

Molto più interessanti invece sono, per l'appassionato e l'enologo, così come per il produttore e il consumatore, le qualifiche del vino per quel che concerne lo specifico del disciplinare, dove queste sono utili per avere delle indicazioni specifiche sul tipo di vino acquistato, nell'ambito della stessa denominazione.

Le qualifiche sono stabilite solo per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG e quelli a Denominazione di Origine Controllata DOC, e servono ad orientare il consumatore per quel che riguarda caratteristiche specifiche zonali, di gradazione alcolica, di invecchiamento ed altre.

Le qualifiche sono poi autorizzate come menzioni sulle etichette quando il vino rispetta quelle determinate caratteristiche.

Le qualifiche attualmente autorizzate dalla legge sono tre: Riserva, Superiore e Classico.

Esse indicano e devono rispettare alcuni criteri, che siano zonali o peculiari alla vinificazione, che sono stabiliti di volta in volta dal disciplinare di produzione di ogni singola denominazione, sia DOC e DOCG. Possono variare a seconda del disciplinare o della denominazione e devono essere espressamente previste dalla regolamentazione del singolo disciplinare. Ove queste non siano state inserite, non possono in alcun modo essere utilizzate in etichetta.

La qualifica Riserva

Con l'indicazione della qualifica *Riserva* in etichetta, si indicano vini con invecchiamento minimo obbligatorio di almeno due anni, e una gradazione alcolica superiore al vino generico che deve essere stabilita di volta in volta dal disciplinare, secondo le caratteristiche specifiche del vino.

Queste caratteristiche sono variabili a seconda della varietà d'uva, che fornisce gradazioni alcoliche diverse ad esempio, a seconda del vitigno utilizzato, e quindi devono essere stabilite in base alla gradazione alcolica ottenibile con una determinata vinificazione, uva e allevamento della stessa.

I disciplinari generalmente indicano con la qualifica riserva un invecchiamento dai tre ai cinque anni.

La qualifica superiore

Questa qualifica, molto simile alla precedente, indica un invecchiamento minimo obbligatorio ed una gradazione alcolica più elevata rispetto al vino generico giovane. Rispetta le stesse linee legislative della menzione Riserva e in genere si usa

per invecchiamenti di almeno un anno con un grado alcolico superiore di 0,5% vol rispetto al generico giovane.

La qualifica Classico

La qualifica *Classico* invece si riferisce ad una sottozona particolare indicata dal disciplinare, spesso corrispondente all'area storica di produzione di un determinato vino. Un esempio è la differenza tra il Chianti generico, prodotto in una vasta area, e il Chianti Classico, prodotto invece nella zona ristretta che storicamente ha sempre prodotto questo vino.

Le sottodenominazioni

In questa pagina parleremo di :

[Il vino e le denominazioni](#)

[Perché utilizzare le sottodenominazioni](#)

[Cosa è una sottodenominazione](#)



Il vino e le denominazioni

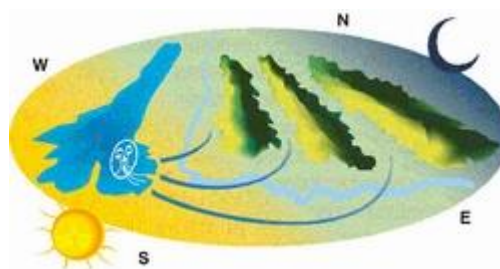
Oggi con il gran numero di denominazioni è necessario conoscere i significati e le legislazioni delle varie denominazioni, di cui abbiamo ampiamente parlato nei precedenti articoli di questa sezione.

Se da una parte queste denominazioni, DOC, DOCG, IGT e Vino da Tavola offrono una certa garanzia al consumatore e una difesa di un marchio ben identificato con il prodotto e il suo territorio, dall'altra, la nascita di molte nuove denominazioni e la gran mole di informazioni ormai reperibili non solo nelle bibliografie ma anche su internet, pone un problema di orientamento per il consumatore, che si vede da un lato bombardato di nomi e notizie, dall'altra privato di quella cultura tradizionale del passato che la società dei consumi ha fagocitato con la grande pubblicità televisiva e mediatica in generale.

Una parte del problema riguardante la perdita delle identità culturali locali è stata risolta dalle denominazioni, ma non del tutto. Questa eredità culturale infatti non è facilmente recuperabile perché tramandata dagli usi e dai costumi della vita quotidiana del passato, anche oralmente e nello stile di vita. Una volta automaticamente veniva tramandato uno stile di vita e una conoscenza locale sui propri prodotti e località che non dava adito a disorientamenti, e quando si indicava un prodotto, non vi era nemmeno la necessità di spiegarlo, anzi, spesso a livello locale si partecipava direttamente alla sua produzione.

Perché utilizzare le sottodenominazioni

Oggi, con la velocità della nostra società, molte di queste conoscenze si sono perse e anche il gran numero di denominazioni approvate negli ultimi 20 anni inizia a disorientare il consumatore, soprattutto in considerazione della vastità di alcune aree specialmente se non risiede e non ha la cultura della zona di provenienza del vino. Per questo vengono incluse sempre di più nei disciplinari delle sottodenominazioni, che aiutano il consumatore a orientarsi in una zona specifica piuttosto ampia in cui i risultati sono spesso differenti.



Come abbiamo avuto più volte modo di rimarcare, la qualità del vino dipende, oltre che dai processi antropologici di vinificazione, dalla varietà delle uve e dalle condizioni climatiche, geologiche e ambientali in cui l'uva viene coltivata. In questi casi in italiano si usa il termine *micro-clima* che però non rende giustizia, e nemmeno l'idea, alle specifiche zonali particolari di molti vini. In questo allora è meglio utilizzare il termine francese *terroir* che indica e racchiude ogni singolo aspetto legato al territorio da ogni punto di vista, fino alla singola parcella di terreno.

Infatti, come sottolineato più volte, la stessa varietà può cambiare totalmente risultati anche in parcelle distanti poche centinaia di metri l'una dall'altra. Questo perché la natura geologica del territorio, molto frastagliata e discontinua, potrebbe casualmente porre del calcare in una zona, e successivamente del granito in un'altra come semplice confine di formazione geologica tra due aree.

Un altro fattore sono le condizioni micro-climatiche che influiscono sulle uve, come la presenza o meno, o più ravvicinata rispetto ad una zona nella stessa denominazione, di un fiume o un ruscello, che influirebbero sull'impatto dell'umidità assorbita dalle uve e sui sapori, magari salmastri o lagunari, che esse potrebbero assorbire dalla presenza di un corso d'acqua.

Una stessa denominazione a volte può occupare più valli ad esempio, dove ci sia o meno un corso d'acqua, o che siano semplicemente orientate su diversi assi geografici della rosa dei venti. Questo farebbe sì che la ventilazione, e a volte il tipo di vento, possa differire in modo sostanziale da valle a valle, cambiando così sia l'aspetto organolettico delle uve, sia i processi di maturazione delle uve o i tempi di infiorescenza. Anche i processi di lavorazione riguardano queste differenziazioni.

Se dal punto di vista del profano, queste differenze sembrano esagerate, dal punto di vista dell'appassionato o di quello degli addetti ai lavori invece, queste differenze sono sostanziali, anche perché sugli scarti più o meno qualitativi dei vini, anche appartenenti alla stessa denominazione, si giocano spesso le sorti delle aziende e dei suoi lavoratori.

Cosa è una sottodenominazione

Una sottodenominazione può essere varietale, tipologica o zonale, per indicare peculiarità specifiche di una zona particolare.

Nel caso delle varietali, si intende usare la sottodenominazione per indicare delle differenziazioni precise, all'interno della medesima denominazione d'origine, riguardo all'assemblaggio utilizzato. Molti disciplinari infatti lasciano discreti margini nelle percentuali, e in alcuni casi, dove un determinato assemblaggio risulta più efficace, può consentire una sottodenominazione che indichi il vitigno utilizzato. Questa sottodenominazione è molto usata in Italia, dove l'indicazione varietale è più sentita.

Anche la sottodenominazione tipologica è molto usata per indicare, nella stessa denominazione, differenze sostanziali nella vinificazione. Un esempio concreto è l'indicazione, sotto la stessa denominazione e magari varietà di uva, dell'indicazione *Vin Santo* per indicare un vino dolce, o *passito* per indicare un metodo di lavorazione delle uve. Questo fornisce un'indicazione essenziale al consumatore al momento dell'acquisto.

La sottodenominazione zonale invece è meno usata, anche grazie all'uso dei DOCG, ma in alcune denominazioni valgono autorizzate le sottodenominazioni indicate come sottozone, da apporre in etichetta, proprio per indicare specifiche aree ristrette con dei livelli qualitativi più alti rispetto a quelli medi della stessa denominazione. Per un esempio si possono citare le varie sottozone dei Colli Bolognesi, o della Vernaccia di San Gimignano.

Spumanti

In questa pagina parleremo di :

[La definizione legale di spumante](#)

[Il metodo champenoise](#)

[Metodo Charmat o Martinotti](#)



La definizione legale di spumante

La definizione legale di spumante riguarda i vini contenenti anidride carbonica ottenuta dalla vinificazione e non per aggiunta, la cui pressione interna sia uguale o maggiore di 3,5 bar.

Se inferiore a questa pressione atmosferica gli spumanti vengono detti Crémant o, nella nuova denominazione italiana, Satin.

Per le pressioni invece tra 1 e 2,5 bar i vini vengono definiti dalla legge frizzanti. Per apporre in etichetta la menzione legale *Spumante* bisogna quindi rispettare le due regole principali, la produzione di anidride carbonica durante e per mezzo della fermentazione, e una pressione uguale o superiore a 3,5 bar.

Per ottenere la presenza di anidride carbonica nel vino senza doverla aggiungere esternamente con macchinari, si possono seguire due metodi, che permettono all'anidride carbonica di essere presente naturalmente nella bottiglia: il metodo champenoise, il più antico, e il metodo Charmat, più moderno.

L'anidride carbonica è un prodotto naturale di scarto della fermentazione, che generalmente viene fatta disperdere alla produzione dei vini fermi. Nella produzione dei vini spumantizzati invece, così come quella di altre bevande alcoliche quali la birra o il cider ad esempio, questo gas viene invece mantenuto e intrappolato nella bevanda per avere le bollicine rinfrescanti che caratterizzano questo tipo di prodotti.

Questa operazione può essere effettuata anche attraverso delle procedure che prevedono l'inserimento di anidride carbonica ottenuta chimicamente e non prodotta dalla fermentazione, ma i risultati sono molto scadenti e soprattutto mal visti da qualsiasi persona che si intenda anche minimamente di vino.

Il metodo champenoise

Il metodo di spumantizzazione champenoise è la tecnica più antica messa a



punto dall'uomo per ottenere le bollicine nel vino. È di origine francese, e precisamente della Champagne, per ottenere i vini più famosi al mondo.

La sua origine è alquanto curiosa e inizialmente casuale, in quanto le prime spumantizzazioni non furono dovute alla necessità di ottenere le bollicine, ma piuttosto a quella di aumentare il grado alcolico dei vini della regione. E questa operazione fu praticata inizialmente dagli inglesi.

L'Inghilterra infatti è stato il maggior importatore di vini dall'inizio del mercantilismo anglosassone, nel cinquecento circa, fino alla seconda guerra mondiale, e rappresenta ancora oggi uno dei mercati principali per volume d'affari. Nei secoli scorsi i trasporti erano difficoltosi e la regione vinicola più vicina a Londra era appunto la Champagne, che forniva grandi quantità a prezzi molto bassi. Il clima freddo continentale della zona però forniva dei vini di bassa gradazione, non superiore ai 9% vol, e dunque i commercianti inglesi, una volta importato il vino a Londra, usavano aggiungere dello zucchero, in modo da far partire una seconda fermentazione e quindi una maggiore produzione di alcol. I vini cominciarono così a divenire frizzanti, caratteristica che li rendeva anche aromatici, rispetto agli scialbi vini fermi pre-addizione zuccherina.

I francesi naturalmente non si fecero sfuggire questa nuova tendenza, mostrandosi interessati alla sua applicazione costante in modo da produrre dei vini unici e particolari. Fu così che l'abate Dom Pérignon si mise a studiare una metodologia e un dosaggio standard per iniziare la produzione in "serie" di vini spumantizzati appetibili per il mercato inglese.

Le sue ricerche lo condussero a formulare il metodo *champenoise*, dalla regione Champagne appunto, detto oggi anche *metodo classico* in quanto prima tecnica messa a punto. Oltre a stabilire il giusto dosaggio di zuccheri da aggiungere, Dom Pérignon stabilì anche la tecnica ottimale per realizzare la spumantizzazione, secondo le tecnologie a disposizione nella sua epoca. Ne risultarono vini fragranti, freschi, anche se un pochino dolci a causa dello zucchero. Ma la sua tecnica sarà via via perfezionata nel corso dell'ottocento per produrre aristocratici spumanti molto secchi, ricchi di aromi e sapori.

Dom Pérignon mise a punto la tecnica della seconda fermentazione in bottiglia. Una volta prodotto lo scialbo vini fermo, esso doveva affinarsi per qualche mese, mentre il capo cantina doveva lentamente girare la bottiglia per far arrivare tutti i depositi a ridosso del tappo. Una volta raccolti il collo veniva congelato, i depositi estratti, e veniva aggiunto dello zucchero per far partire una seconda fermentazione, richiudendo chiaramente la bottiglia in modo che il gas non fuoriuscisse.

La tecnica è utilizzata ancora oggi per tutti gli champagne e per i migliori spumanti del mondo, utilizzando chiaramente le tecnologie moderne per perfezionarla. In Italia questo metodo viene utilizzato per produrre i fantastici Franciacorta e molti altri grandi spumanti.

Metodo Charmat o Martinotti

Questo metodo fu inventato nel 1895 dal piemontese Martinotti, dell'Istituto di Enologia di Asti, e poi ripreso anche dal francese Charmat.

È un metodo più economico e rapido del complicato metodo classico, e viene utilizzato per produrre la maggior parte degli spumanti. È inoltre più indicato per le uve italiane, generalmente più aromatiche e fruttate di quelle della Champagne. Ne esalta quindi gli aromi e i sapori, specialmente nella produzione di spumanti dolci.

La seconda fermentazione in questo metodo viene effettuata in autoclave, un recipiente in acciaio inox sigillato, in modo che non si possa disperdere l'anidride carbonica. Come nel metodo classico si ottiene un vino base, di bassa gradazione, filtrato, in cui poi far partire la seconda fermentazione, con la differenza che essa viene effettuata non in bottiglia ma in autoclave. Nel recipiente vengono infatti messi, insieme al vino, anche gli appositi lieviti e gli zuccheri, e nell'arco di 20 giorni al massimo il vino spumantizzato è pronto per essere imbottigliato, tramite delle apparecchiature iperbariche, cioè ad alta pressione, per non perdere l'anidride carbonica. Il vino, a differenza del metodo classico, subisce anche una serie

di filtraggi e trattamenti per purificarlo.

Come detto è una tecnica che esalta le uve aromatiche, grazie alla sosta sui lieviti.

Vini da Tavola

In questa pagina parleremo di :

[Cosa è un Vino da Tavola](#)

[La legislazione sui Vini da Tavola](#)

[Perché alcuni producono sotto la categoria Vino da](#)

[Tavola](#)

[Alcuni grandi Vini da Tavola italiani](#)



Cosa è un Vino da Tavola

Per la legge il Vino da Tavola è quel vino che si iscrive nella ultima delle quattro categoria previste dalla legislazione per regolamentare la produzione vinicola. Come ben sappiamo le altre tre sono ancora la DOC, la DOCG e la IGT. Ancora perché la nuova normativa europea imporrebbe delle differenti categorie, ma sia Italia che Francia si stanno opponendo in tutti i modi per conservare la loro legislazione ritenuta migliore e più protettiva per i prodotti tipici locali e nazionali.

Queste categorie sono stabilite in base a dei principi e regole di qualità, nel senso che le norme vincolanti presenti in ogni disciplinare, che regola ogni singola denominazione geografica, servono a proteggere la qualità del prodotto in se stesso e dalle contraffazioni operate soprattutto all'estero.

Questo non significa affatto che un vino classificato come DOC sia qualitativamente migliore di un Vino da Tavola per legge ed a priori, anche se generalmente si può accettare questa tendenza come fatto.

Le denominazioni superiori infatti sono stabilite per difendere il marchio geografico e stabilirne dei criteri fissi di produzione che non ne alterino le qualità generali, ma non è assolutamente stabilito che un'azienda che decida di produrre sotto la categoria Vino da Tavola, non vinifichi eccellenti prodotti.

Ricordiamo che la qualità di un vino è determinata, oltre che dalle condizioni ambientali di allevamento delle uve, principalmente dalle scelte strategiche e commerciali di ogni singolo produttore. Insomma, produrre qualità è un scelta innanzitutto, e non si impone per legge.

La legislazione sui Vini da Tavola

La legislazione per il Vino da Tavola è la più semplice e meno restrittiva delle quattro categorie, e impone come obblighi di legge, sempre in riferimento comunque alle norme igienico-produttive alimentari emanate dal ministero della sanità e quelle ad esse relative, solo poche fondamentali norme.

Il produttore che intende produrre sotto il marchio Vino da Tavola dovrà menzionare in etichetta solo la ragione sociale dell'azienda, la scritta Vino da Tavola, la quantità di alcol e la capacità della bottiglia, oltre alle menzioni facoltative di colore del vino: bianco, rosso e rosato, mentre tutte le altre, come l'anno di vinificazione o le uve impiegate nell'assemblaggio, sono vietate.

La legge inoltre non pone nessun vincolo sugli assemblaggi e gli invecchiamenti.

La categoria è generalmente dedicata ai vini di pronta beva e largo consumo quotidiano, quelli più economici e considerati di qualità più bassa rispetto alle altre categoria, anche se questo non significa affatto che la qualità sia scarsa o "cattiva", affatto. Anzi possiamo anche indicare alcuni Vini da Tavola notevolmente migliori di molti prodotti sotto la Denominazione di Origine Controllata.

Perché alcuni producono sotto la categoria Vino da Tavola

Ci sono alcune ragioni per cui molti produttori decidono di fregiarsi della categoria Vino da Tavola e non optare per le categorie superiori.

La prima è l'impossibilità di appartenere alle categorie superiori per mancanza nella propria area di produzione di una specifica denominazione geografica e di un disciplinare che la regoli. Tendenzialmente i produttori preferiscono appartenere ad una categoria superiore anche perché ora queste categorie sono divenute esse stesse simbolo di qualità, e quindi la menzione in etichetta già di per se fornisce una reputazione al vino.

La seconda ragione è che molti produttori vogliono comunque produrre vini economici, e spesso i vincoli normativi dei disciplinari impongono intrinsecamente dei costi maggiori alle aziende per il rispetto legislativo, soprattutto quando sono previsti degli invecchiamenti obbligatori o determinate forme di allevamento ed altre norme simili. Questo permette di produrre vini economici ma di qualità, disponibili facilmente sul mercato.

La terza ragione è che alcuni produttori vogliono sentirsi liberi di esprimere la propria arte vinificatoria, decidendo gli assemblaggi migliori per i propri vini, anche in conseguenza alle condizioni ambientali in cui vengono allevate. Questo permette ai produttori più esperti di assemblare al meglio i propri vini, quando invece alcuni disciplinari potrebbero imporre assemblaggi con rese inferiori.

Insomma, Vino da tavola non corrisponde esattamente a qualità più bassa, e alcuni possono rivelarsi delle autentiche sorprese.

Alcuni grandi Vini da Tavola italiani



Alcuni Vini da tavola, presenti in tutte le regioni italiane, eccellono sia in qualità, sia nel rapporto con il prezzo.

Un esempio in Veneto è l'azienda Corte Sant'Arcadio che produce come Vino da Tavola il rinomato rosso Cortigiano con il 90 per cento di Cabernet Sauvignon e il 10 di Franc. Un vino di circa 15 euro dal bel rubino fitto, con olfatto fruttato al lampone, alle spezie, con liquirizia, tocchi vegetali e cuoio. Il palato è fresco e morbido, ben strutturato.

In Toscana Avignonesi produce il Vin Santo Occhio di pernice sotto la categoria Vino da Tavola, un vino dolce da applausi, anche se il costo è decisamente elevato, sopra i 150 euro. Ma siamo di fronte ad un prodotto aristocratico, intensissimo con frutta secca, confetture di arancia amara, fichi secchi e caramello. Poi ancora si presenta lo smalto, le spezie, la china, i chiodi di garofano e la liquirizia. Il palato è straordinariamente denso e cremoso con una bella e fresca chiusura molto lunga.

Vini DOC

In questa pagina parleremo di :

[Cosa è un DOC](#)

[Il futuro dei DOC](#)

[I DOC storici](#)



Cosa è un DOC

L'acronimo DOC significa Denominazione di Origine Controllata e si riferisce a quei vini che hanno una specifica zona d'origine, con specifici metodi di lavorazione e l'utilizzo di specifiche materie prime, protetti dalla legge, contro le falsificazioni.

L'acronimo si riferisce solo ai prodotti italiani, ma riconosciuto anche internazionalmente, e nasce dalla legge numero 930 del 12 luglio 1963, emanata per proteggere i prodotti tipici della cultura enologica italiana, che generando introiti molto consistenti in tutto il mondo, sono copiati, e commercializzati in molte aree del globo come originali italiani senza esserlo.

Si trae ispirazione in questo caso, dalla legislazione francese, la prima ad introdurre norme a difesa dei suoi prodotti, in particolare i suoi vini, già agli inizi del novecento. L'acronimo corrispondente francese è l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, che in Francia viene utilizzata fin dal 1906 con la prima dichiarazione di protezione a favore del Cognac.

Per Denominazione di Origine Controllata si intende principalmente proteggere i nomi di quei prodotti locali, divenuti famosi nel tempo per la loro bontà e qualità, prodotti in zone delimitate e controllate appunto, che rischiano di vedersi contraffatti al di fuori di quel determinato prodotto, nei modi di lavorazione usualmente utilizzati e con le materie prime originali, con l'utilizzo ingannevole del nome che farebbe presumere invece che quel particolare prodotto sia lo stesso della zona d'origine che lo ha reso famoso.

Oggi la legislazione infatti, nella dichiarazione di un prodotto DOC, stabilisce esattamente la zona delimitata dove produrre quel prodotto, le materie prime e i metodi di lavorazione.

Il nome, o per meglio dire il marchio, viene quindi protetto legalmente, e ne è vietato l'utilizzo al di fuori delle regole stabilite per legge.

La legge generale viene poi completata dai vari disciplinari regionali, che stabiliscono le regole a livello locale sulle basi reali dei prodotti da proteggere.

La legge nazionale del 1963, implementava già l'applicazione per il *Moscato di Pantelleria* e il *Marsala*, marchi allora già esistenti.

La legge del 1963 si intitola chiaramente Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini ed è stata più volte aggiornata.

Il futuro dei DOC

Con la nuova normativa europea, dal 1° agosto 2009, i marchi DOC e DOCG non potranno più essere usati e al loro posto dovranno essere utilizzati altri acronimi previsti dalla OCM Vino per tutti i produttori europei.

La nuova normativa prevede l'introduzione degli acronimi DOP e IGP per i vini.

L'Italia si è sempre opposta a questa normativa, giudicandola penalizzante per i nostri prodotti. Infatti il parlamento italiano sembra molto lento nell'applicazione di questa nuova normativa e in via transitoria si sta continuando ad utilizzare la vecchia normativa, mentre i decreti legge attuativi per la normativa europea sono ancora fermi e le notizie che li riguardano abbastanza incerte.



La principale novità introdotta dalle direttive comunitarie sarà la cosiddetta terzietà, ovvero un organo di controllo privato in più da affiancare agli esistenti consorzi di tutela gestiti dalla regione.

I DOC storici

Oltre ai già citati Moscato di Pantelleria e Marsala, vini storici, i primi DOC ad essere richiesti dai produttori sono stati per gli storici vini toscani e piemontesi. Il Chianti fu tra i primi a guadagnare la denominazione protetta e a fregiarsene in etichetta. In principio furono proprio i vini italiani, o per meglio dire i nomi dei vini italiani, più copiati e famosi a chiedere ed ottenere la protezione legale dello Stato attraverso la denominazione. Non ha caso il Chianti fu tra i primi, con il Barolo e gli spumanti d'Asti. Il Marsala, anche se all'epoca della sua protezione non era ancora stata approvata la legge, si può considerare invece il primo DOC italiano in assoluto. Questo anche grazie alla sua storia centenaria, che lo rese famoso e protagonista dei mercati inglesi già dal settecento.

Non a caso le cantine che producono questo vino sono tra le più antiche d'Italia, anche se all'epoca della loro fondazione, per molte si può parlare di cantine artigianali del Regno delle Due Sicilie.

La legge, e l'acronimo DOC, furono elaborati da un avvocato romano, Rolando Ricci, che negli anni cinquanta lavorava per l'allora Ministero dell'Agricoltura.

Negli ultimi anni c'è stata una specie di corsa alle denominazioni d'origine, che ha visto protagonista soprattutto il sud Italia, risvegliatosi dal lungo letargo che lo aveva avvolto nella produzione dei vini. Sono state così valorizzate e premiate le numerose varietà autoctone meridionali fino a poco tempo fa sconosciute.

Grazie alle nuove Doc la Sicilia e la Puglia in testa, hanno potuto conoscere la fama a livello internazionale che i loro vini meritano. Un pochino indietro per il momento rimangono la Calabria e il Molise, la prima un po' assopita per gli investimenti necessari alle aziende, la seconda un po' tradizionalista.

Vini DOCG

In questa pagina parleremo di :

[Cosa è un DOCG](#)

[Il futuro dei DOCG](#)

[I principali DOCG italiani](#)



Cosa è un DOCG

L'acronimo DOCG significa Denominazione di Origine Garantita e indica quei vini in una zona delimitata e specifica che rispondono ai requisiti di legge descritti nell'apposito disciplinare nell'utilizzo anche dei metodi di lavorazione e della materie prime, con la protezione della legge in modo che non venga abusato il nome e si possano organizzare frodi per i consumatori.

La principale differenza con i DOC è in una specificità maggiore dei vini protetti sotto l'acronimo DOCG, rispetto al primo.

Hanno diritto a richiedere la classificazione DOCG quei vini che almeno negli ultimi cinque anni, si siano segnalati come particolarmente pregiati rispetto ai medesimi vini di qualità media. Una determinata zona, compresa già in una denominazione DOC, che però abbia peculiarità nettamente migliori rispetto alle altre zone della medesima DOC pur producendo nominalmente lo stesso vino, può richiedere la denominazione DOCG, in modo da distinguersi come qualitativamente superiore.

Questo è successo ad esempio per il Prosecco di Conegliano o per quello dei Colli Asolani, che hanno ottenuto una loro denominazione DOCG grazie al particolare pregio, per differenziarsi dal generico Prosecco DOC che può invece essere prodotto in un'area molto più vasta, coinvolgendo anche territori che non riescono a fornire la stessa qualità pur producendo lo stesso vino.

In questo modo, i due DOCG vinificati nelle rispettive aree di produzione molto meno estese ma che godono di terreni e uve migliori anche se della stessa varietà, possono differenziarsi e rispettare un loro disciplinare proprio ed autonomo, che è sempre più restrittivo rispetto al disciplinare DOC, spesso non solo nella delimitazione dell'area geografica di produzione, ma anche nelle lavorazioni, assemblaggi e soprattutto imbottigliamento.

Un altro fulgido esempio è l'Oltrepò Pavese Metodo Classico, che intende così distinguersi dall'Oltrepò Pavese DOC nel

suo metodo di spumantizzazione, il Metodo Classico appunto, ottenuto con la seconda fermentazione in bottiglia.

Con l'apparire della cultura enologica della Denominazione di origine Controllata DOC, sono sempre più numerosi i vini storici che ottengono il DOCG per avere un'ulteriore distinzione di qualità, anche rispetto ai DOC.

La denominazione DOC infatti, non necessita la "storicità" per legge, se così la vogliamo chiamare, del suo vino, ma solo la specificità geografica e chiaramente una certa qualità.

Negli ultimi due decenni, e soprattutto nell'ultimo, sono moltissime le aree che si sono convinte a produrre i loro vini sotto la protezione del marchio DOC, e questo ha convinto di conseguenza i produttori storici a passare al DOCG.

I produttori che chiedono la denominazione DOC logicamente producono da tempo vini di qualità, ma solo negli ultimi 15 anni parecchi di loro hanno compreso l'importanza dell'identità locale offerta dalla legge a protezione dei vini.

Il futuro dei DOCG

Oggi nel mondo dei vini europei, vige una nuova normativa che prevede l'abolizione delle denominazioni nazionali, nel caso italiano Doc e DOCG, in favore di regole europee che prevedono l'istituzione dei marchi DOP, Denominazione di Origine Protetta, e IGP, Indicazione Geografica Tipica. La normativa, entrata in vigore dal 1° agosto 2009, ha visto l'opposizione dell'Italia e della Francia, preoccupate a difendere, giustamente, le loro denominazioni e i loro prodotti tipici da una generalizzazione che sembra avere semplicemente ragioni economiche e non di salvaguardia dei prodotti locali.



Al momento, le reazioni delle due nazioni, anche in campo legislativo, sono di deroga per i marchi DOC e DOCG che continuano ad esistere, a cui si possono affiancare i nuovi marchi europei.

La situazione appare molto confusa, e i disegni di legge applicativi delle nuove norme europee per quel che riguarda l'Italia, giacciono in qualche cassetto del Parlamento, forse nella speranza che vengano riconosciute in sede di Commissione Europea, le rimostranze sia italiane che francesi.

I rispettivi ministri hanno già giudicato, insieme a molti produttori e coltivatori, molto negativamente le nuove norme.

I principali DOCG italiani

Tra i grandi vini presto passati alla denominazione DOCG, tra i primi e migliori il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, l'Amarone e i già citati Oltrepò Pavese Metodo Classico, Prosecco di Conegliano e dei Colli Asolani.

Le regioni che più sono coinvolte nelle denominazioni DOCG sono le grandi classiche dell'enologia italiana, il Piemonte, la Toscana e il Veneto in primis, con rispettivamente 16, 19 e 14 DOCG ciascuno.

Poi la Lombardia, con 5 DOCG tra cui il Franciacorta e il Valtellina sia Superiore che Sfuzat e le Marche.

Discreto sfruttamento del marchio anche per il Lazio, il Friuli e la Campania, mentre le altre regioni non hanno per il momento più di uno o due vini protetti dalla DOCG. Molise, Trentino-Alto Adige, Liguria, Calabria e Val d'Aosta invece non hanno ricorso al DOCG.

Vini IGT

In questa pagina parleremo di :

[Il marchio IGT](#)

[La qualità e i marchi di garanzia](#)

[Alcuni tra i migliori IGT](#)



Il marchio IGT

L'acronimo IGT sta per Indicazione Geografica Tipica, e indica quei vini che rispettano dei disciplinari che individuano delle aree di produzione, più o meno grandi, ben determinate e quasi sempre abbastanza estese.

Il marchio IGT si pone su dei valori qualitativi inferiori rispetto alle Denominazioni di Origine DOC e DOCG in quanto i disciplinari che lo regolano sono meno restrittivi dei precedenti.

Nella scala dei marchi di qualità, il marchio IGT si pone un gradino sopra i Vini da Tavola, in quanto i disciplinari ne regolano generalmente solo l'area di produzione e i vitigni da cui si possono ottenere le uve per la vinificazione del prodotto.

Questo chiaramente non significa che i vini sotto questo marchio siano generalmente inferiori rispetto agli altri marchi. La qualità infatti è un fattore che dipende dalla volontà del produttore, e ci sono molti casi in cui i vinificatori preferiscono utilizzare un marchio meno restrittivo per poter avere più libertà nelle scelte produttive, in modo da migliorare il proprio vino.

La qualità e i marchi di garanzia

Il discorso qualitativo trova protezione nei marchi di qualità, ma questi non garantiscono di per se stessi la qualità, che dipende sempre dalla volontà dei produttori e dalle condizioni ambientali.

Questi due fattori primari sono quelli che determinano la qualità del prodotto, che poi trova una protezione legale sotto il marchio di garanzia, che può assolvere solo questa funzione e regolare alcuni aspetti della produzione, ma



non incidere, se non in modo abbastanza limitato, nel risultato finale.

Questo risultato, pur restando nei canoni stabiliti per legge, è variabile, da produttore a produttore, a seconda degli obiettivi che esso si pone. Inoltre la riuscita di un vino dipende dalle condizioni ambientali. Come abbiamo più volte sottolineato, per condizioni ambientali, si intendono tutte quelle condizioni climatiche, geologiche, topografiche e altre, quelle che i francesi riassumono nella parola *terroir*, che influiscono sulla crescita delle uve e la conseguente qualità del vino. Abbiamo già visto che variando anche una sola di queste condizioni, i risultati possono cambiare di molto. Nei territori più difficili o con delle varietà particolari, un disciplinare molto restrittivo potrebbe portare a delle condizioni sfavorevoli in alcuni casi.

Un esempio molto evidente è negli assemblaggi, che nei disciplinari DOC e DOCG sono ben determinati anche nelle percentuali. Molte uve, in determinati territori, non riescono a garantire dei rendimenti accettabili, e quindi la loro percentuale di presenza nei disciplinari, alcune volte molto alta, ha effetti negativi su tutto il vino. Altre uve, in alcuni territori, sono molto variabili da annata ad annata, e predeterminarne quindi la quantità in percentuale nell'assemblaggio, risulta sconveniente in un disciplinare molto rigido.

Per questo motivo, molti produttori, sia in Francia che in Italia, quando trovano delle condizioni nel disciplinare che potrebbero penalizzare la qualità del vino, preferiscono fregiarsi di denominazioni che lascino una scelta molto più ampia pur comunque garantendo il nome e l'appartenenza geografica. Questo garantisce loro una flessibilità in modo da meglio adattare annualmente la variabilità di queste condizioni alla vinificazione, e studiare di volta in volta gli assemblaggi, in percentuale, e i fattori migliori per una produzione di qualità.

Questo in realtà quindi, comporta spesso tutta una serie di lavori e studi maggiori in cantina, per assemblare il vino. Chiaramente l'esperienza acquisita negli anni ha una valenza molto importante, quindi, a meno di grandi variazioni nei fattori del *terroir*, il produttore ha già un raggio d'azione predeterminato su cui affidarsi. E a volte si trovano produttori che sono dei veri e propri artisti nell'assemblare dei prodotti di eccelsa qualità.

Ci sono poi produttori che preferiscono i marchi meno restrittivi perché intendono produrre dei buoni prodotti, ma non in concorrenza con grandi vini, ma concorrenziali dal punto di vista del prezzo, pur mantenendo una buona qualità.

Come si può evincere alla fine si torna sempre a parlare della volontà e degli obiettivi del vinificatore.

Alcuni tra i migliori IGT

La Puglia offre alcuni ottimi IGT come il Radicosa di Tenuta Coppadoro, un puro Montepulciano, anche molto costoso, che però ha la razza dei grandi nobili, con un olfatto complesso e pieno di tocchi balsamici ed erbe aromatiche, sfumate dal pepe nero, dal tabacco e dalla visciola. Ottima sapidità e struttura, da associare alla selvaggina. Da Taurino invece abbiamo un puro Negroamaro, sempre con un prezzo elevato, ben denso e fitto, con prugne e amarene che sfumano più sulle erbe aromatiche, il tabacco, le spezie e il balsamo e tocchi di liquirizia. Scendendo molto di prezzo, sempre dalla Puglia, troviamo lo Sciarabbà, un puro Primitivo con ottimi profumi di mora, amarena matura, tabacco e toni di caffè. Ottimo palato vellutato e fresco, da associare ai petti di pollo in crema d'asparagi.

Anche la Sicilia è una terra ricca di grandi IGT. Tra tutti segnaliamo il Noà di Cusimano, un grandissimo vino assemblato con Merlot, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. Il prezzo è addirittura ridicolo se confrontato con la grande qualità espressa, in un vino dal colore denso, fitto e impenetrabile. Ottimi sentori di gelatina di more, minerale e legnoso, con toni finali alla grafite e al cacao. Il palato è alcolico, strutturato, potente, lunghissimo e minerale. Ottimo con il fagiolo al budino di zucchine e ginepro.