

Olio e Vino

LE DENOMINAZIONI NEL VINO

Come leggere l'etichetta

In questa pagina parleremo di :

- [Informazioni fondamentali](#)
- [Come leggere l'etichetta](#)
- [Sigle e curiosità](#)

Informazioni fondamentali



Se è vero che al consumatore abituale e al medio intenditore di vini, basta dare un'occhiata alla bottiglia per capire bene cosa sta maneggiando e cosa si appresta ad acquistare, è altrettanto vero che il bevitore meno consapevole può fare molta fatica ad orientarsi tra sigle, denominazioni, annate e zone di produzione. Riconoscere un vino dall'etichetta non è un lavoro sempre facile, sebbene possa sembrare l'esatto contrario. Sapere leggere l'etichetta di un vino è un passo importantissimo verso il raggiungimento di una buona conoscenza in ambito enologico, un traguardo importante per chi intende orientarsi al meglio in

questo affascinante ambito. L'etichetta di un vino è la sua carta d'identità, il manifesto di presentazione, la homepage di un prodotto che può nascondere insidie e tesori, ma a questo riguardo la legge ci dà una mano, obbligando i produttori a riportare sull'etichetta praticamente tutte le informazioni necessarie.

Come leggere l'etichetta

Oltre a svolgere una innegabile funzione estetica, l'etichetta di un vino è la carta che ci dà informazioni importanti relative al prodotto, in ossequio alle leggi europee e alle norme del disciplinare di produzione. Il novero delle informazioni presenti sull'etichetta di un vino è più ampio e variegato di quanto si possa credere: basti pensare che le info vanno divise in obbligatorie e facoltative. Nella prima categoria bisogna inserire dati che sebbene non ci aiutino a comprendere subito che vino abbiamo di fronte da un punto di vista qualitativo, occorrono a tracciare un identikit della bottiglia. L'etichetta deve riportare per forza quanto vino contiene la bottiglia, il lotto di produzione (ovverosia quante bottiglia sono state prodotte in circostanze e momenti identici), che corrisponde a un numero preceduto dalla lettera "L". Non possono mancare i dati del produttore, quindi



nome, cognome, ragione sociale e provenienza, piuttosto che la lettera “E” che sancisce l’utilizzo di imballaggi autorizzati dall’UE. Occhio poi alla gradazione alcolica e alla eventuale presenza di solfiti (la cui indicazione è obbligatoria dal 2005).

Sigle e curiosità

Leggere l’etichetta di un vino vuol dire anche prestare attenzione alle denominazioni. Per i vini Docg è necessario indicare la regione di provenienza della sigla V.Q.P.R.D., ma prima ancora di questo è fondamentale leggere la classificazione del vino, che può essere un vino da tavola, un vino Doc, un Docg e via dicendo...Per i vini IGT è obbligatoria l’indicazione dell’area geografica, mentre sulle bottiglie di spumante deve per forza comparire il metodo di cui ci si è serviti per la produzione (Classico o Charmat).

Disciplinare

In questa pagina parleremo di :

- [Leggi e vino...](#)
- [Cos'è un disciplinare?](#)
- [Un fattore di importanza fondamentale](#)

Leggi e vino...



Quante volte è capitato di sentir parlare della rivalità vinicola tra l'Italia e la Francia? Stiamo parlando indubbiamente delle due assolute roccaforti della produzione del vino, dei due paesi più importanti al mondo in quanto a qualità dei prodotti, ma soprattutto in quanto a cultura vinicola. In Italia e in Francia il vino è molto più che un prodotto commerciale, bensì un vero e proprio stile di vita, una concezione precisa dello stare a tavola. Se sotto alcuni punti di vista l'Italia può addirittura fregiarsi di primati assoluti, sotto altri aspetti è costretta a fare mea culpa. Alludiamo naturalmente alla questione della legislazione in materia vinicola: dalla delimitazione delle zone di produzione alla diffusione delle precise denominazioni. Sotto questo profilo la nazione transalpina è decisamente avanti: basti pensare che i primi provvedimenti in questo senso furono presi addirittura nel lontanissimo 1855. In Italia ci si sta muovendo solamente a

partire dagli anni 90. Capita dunque che regni una certa confusione in materia di disciplinare, denominazioni, etichette, IGT ecc...

Cos'è un disciplinare?

Cerchiamo di fare chiarezza, partendo da un punto estremamente delicato ma di necessaria comprensione: che cos'è un disciplinare? Ci troviamo di fronte ad uno di quei sostantivi che probabilmente sarà capitato di sentire decine e decine di volte. Olioevino.org vi dice questo e tanto altro ancora: un disciplinare è l'insieme delle regole e delle leggi che sanciscono quali vini e quali vitigni possono essere utilizzati per la produzione di un vino doc o docg, ma anche le zone di produzione in cui regnano le condizioni migliori per dare alla luce il prodotto desiderato, le caratteristiche del vino dal punto di vista chimico-fisico, la qualità.



Un fattore di importanza fondamentale

Se fino a questo punto, malgrado la vostra passione per il vino, avete pensato di poter ignorare il significato esatto di questo termine, o comunque di avere a che fare con qualcosa di relativamente importante, beh, dovrete rivedere la vostra posizione. Dal disciplinare, qualora ancora non lo avete capito, dipendono praticamente tutte le caratteristiche del vino, e nello stabilire ed analizzare queste regole, nulla viene lasciato al caso. C'è da dire che nel caso dei vini docg il disciplinare impone regole ed accorgimenti decisamente più severi. I prodotti che vedono la luce nel rispetto del disciplinare vengono sottoposti ad un esame di idoneità presieduto da una commissione di esperti, operanti nell'ambito agricolo in seno alla Camera di Commercio.

Le sottodenominazioni

In questa pagina parleremo di :

- [Orientarsi in ambito vinicolo...](#)
- [Le sottodenominazioni](#)
- [Sottodenominazioni varietali](#)

Orientarsi in ambito vinicolo...



La maggior parte degli appassionati di vino ed enologia, e moltissimi sommelier, fanno fatica a ricordare perfettamente tutti i vitigni italiani e le zone di produzione a cui legare una particolare bottiglia di vino. Figurarsi quanto è difficile orientarsi in questo ambito per un amatore...Il territorio italiano è contraddistinto da una varietà e da una ricchezza di vitigni e zone di produzione tali da fare invidia praticamente a tutti i paesi del mondo: tenerli tutti sotto controllo non è affatto un compito facile, e il rischio di perdersi tra doc, docg, dop e igt, è

sempre dietro l'angolo. Innanzitutto, è necessario capire bene quale sia il significato preciso di questi acronimi ed imparare a giudicarli per questo che sono (per questo vedere le sezioni dedicate sul nostro sito). La fase successiva può essere rivolta allo studio e all'approfondimento di quelle denominazioni e di quelle sigle che risultano al bevitore medio meno conosciute.

Le sottodenominazioni

Già, perché se si desidera arrivare ad una conoscenza se non completa quantomeno abbondante del capitolo enologia, è necessario sapere fin da subito che le sigle doc e docg non si esauriscono alla menzione semplice di loro stesse, ma sono arricchite da numerose "sottodenominazioni". Questa diramazione è relativa agli uvaggi, ovvero alla qualità e alla provenienza dell'uva utilizzata per la produzione del vino. Un esempio che possiamo prendere in considerazione in questa sede è quello dei Colli Piacentini, che in generale sono contraddistinti dall'acronimo Doc (di origine controllata), ma lascia spazio a diversificazioni. Esistono, fra le altre, la sottodenominazione Colli Piacentini Vin Santo, un vino prodotto mediante l'utilizzo di uve aromatiche come la Malvasia, la Candia e il Sauvignon, oppure possiamo parlare della sottodenominazione Colli Piacentini Vino Novello, che vede la luce mediante la lavorazione di uve Barbera, Croatina o Pinot



Nero.

Sottodenominazioni varietali

Si parla di sottodenominazioni varietali quando il vino viene prodotto servendosi di un solo vitigno base presente in percentuale dominante, e in piccola parte utilizzando uve differenti, ma senza ombra di dubbio, tra tutte, le sottodenominazioni più importanti e conosciute sono quelle geografiche, ossia relative a distinzioni che hanno a che fare con i luoghi. Rimanendo ancorati all'esempio dei Colli Piacentini, possiamo introdurre alcune sottodenominazioni di questa categoria , parlando del Colli Piacentini Val Trebbia o del Colli Piacentini Vin Santo di Virolego, giusto per citare quelli più famosi.

Vini doc

In questa pagina parleremo di :

- [Le caratteristiche di un vino doc](#)
- [vini doc](#)
- [I "Doc" più famosi](#)

Le caratteristiche di un vino doc



Spesso non si presta neppure abbastanza attenzione da rendersene conto, ma ci sono decine e decine di modi di dire, sigle, termini ed acronimi afferenti principalmente alla sfera dell'enologia e della viticoltura, che con il passare del tempo sono divenuti frequenti ed usuali anche in altri campi. E' il caso di proverbi quali "nella botte piccola c'è il vino buono", con cui si afferma metaforicamente che le persone piccole nel corpo sono ricche dentro. Oppure, più semplicemente, ci si serve della sigla DOC per enfatizzare l'autenticità di una passione o della provenienza. Italiano doc, milanista doc, e così via. In ambito vinicolo, questa sigla ha un significato ben preciso e di grandissimo rilievo. Come tutti sapranno, indica una Denominazione di Origine controllata, ma la domanda più

interessante è relativa al significato pratico: quali sono, in altre parole, le caratteristiche di un vino doc?

vini doc

Un vino doc viene innanzitutto prodotti in quantità prestabilite ed entro questi limiti numerici. Per quanto riguarda l'uva da utilizzare, deve essere coltivata rigorosamente entro i confini di vigneti iscritti ad un albo ben determinato. Contrariamente a quanto si possa pensare, i vini doc sono sicuramente quelli più importanti dal punto di vista del disciplinare: le regole che ne determinano la produzione sono severe, precise e numerose. Ogni vino doc ha un suo specifico disciplinare, ovverosia un insieme di regole e leggi che ne determinano la qualità, le caratteristiche agronomiche e colturali, e così via. Dal disciplinare dipende praticamente l'intero bagaglio delle proprietà del vino. Ogni regione può proporre una Denominazione di Origine controllata, per mezzo di un preciso consorzio di tutela, che fa riferimento ad una commissione di esperti operante in seno al Ministero delle Politiche agricole. Si tratta di una commissione di esperti che corrisponde al Comitato Nazionale Vini. Tali



esperti valutano la domanda e le caratteristiche del prodotto prima di sancire l'attività di una DOC.

I "Doc" più famosi

Il percorso relativo all'introduzione di una Denominazione di Origine controllata, è comunque piuttosto impegnativo. Prima di essere messo in commercio, infatti, un vino doc viene sottoposto ad un esame volto alla valutazione delle caratteristiche organolettiche, tramite un esame chimico-fisico. Superato quest'ultimo step, si può parlare di vino doc, ma sempre relativamente ad un'area geografica precisa. Caratteristica peculiare delle bottiglie di vino doc è la presenza della zona di produzione: si parla, infatti, di Colli Piacentini Doc, Sangiovese DOC, Ischia DOC e così via...

Vini doc e docg

In questa pagina parleremo di :

- [Doc e docg: differenze](#)
- [Vini doc e docg](#)
- [L'evoluzione della specie](#)

Doc e docg: differenze



Qual è il fattore che consente l'attribuzione, ad una bottiglia di vino, dell'etichetta Doc o Docg? Cosa vuol dire, al di là dell'acronimo, questa sigla in termini di qualità effettiva? E' una domanda che un bevitore appassionato, un uomo che ha a cuore lo sviluppo e l'approfondimento dell'enologia non può non porsi. La risposta che viene da dare a primo impatto, tra le pagine di questo sito, è assimilabile ad un termine semplice semplice: qualità. Un vino diventa doc o docg solamente se è un buon vino e se ha qualcosa di speciale che contribuisce in maniera essenziale a renderlo diverso da tutti gli altri. Non a caso, queste

sigle sono diventate di uso comune – ma sempre per la stessa ragione, il certificato di autenticità – anche in ambiti che non ha nulla a che spartire con il vino e l'enologia.

Vini doc e docg

Qual è la caratteristica essenziale dei vini doc e docg? Oltre alla già menzionata qualità, questi vini hanno il pregio di vedere la luce in zone di produzione non particolarmente ampie, abbastanza raccolte e chiaramente delimitate geograficamente. Sono vini di origine controllata perché nascono in territori facilmente controllabili e a cui è possibile dare un confine preciso. I disciplinari di produzione e le leggi europee in vigore in materia vinicola sanciscono senza mezzi termini che questi vini vengono prodotti in zone di piccole o medie dimensioni, in accordo a quanto ordinato da regole precise. Qualità, territorio, rispetto della legge: sono i tre must a cui un vino doc non può sottrarsi; l'ultimo punto è relativo in special modo alle uve e ai vitigni utilizzati per la produzione, che non possono essere di più tipi, ma piuttosto afferenti ad una specie precisa.



L'evoluzione della specie

Per quanto riguarda i vini docg, possiamo dire in introduzione che essi rappresentano l'evoluzione della specie: nel senso che prima di essere dei docg sono stati dei doc. Andando nel dettaglio, diciamo che un vino diventa a denominazione di origine controllata garantita, dopo cinque anni trascorsi da Doc (vino a denominazione di origine controllata). I vini diventano docg dopo questo periodo di tempo, perché vengono riconosciuti prodotti di pregio in riferimento alle caratteristiche organolettiche e qualitative che possiedono. L'utilizzo della denominazione Docg non è consentita dalla legge ai vini che siano stati prodotti mediante l'utilizzo di vini non autorizzati e non riconosciuti superiori, dal punto di vista della provenienza geografica. Chiudiamo con una curiosità che distingue i vini doc dai docg: per questi ultimi sono previsti una produzione più ampia e un livello zuccherino più elevato.

Vini Docg

In questa pagina parleremo di :

- [Un acquisto diverso da tutti gli altri](#)
- [I vini Docg](#)
- [Indicazioni necessarie](#)

Un acquisto diverso da tutti gli altri



A meno che non siate consumatori superficiali e disinteressati, l'acquisto di una bottiglia di vino non è come l'acquisto dei bicchieri di plastica o dei cucchiari, è tutta un'altra cosa. Richiede cura, attenzione, la lettura delle informazioni relative a ciò che ci accinge a comprare. I bevitori più raffinati considerano l'acquisto di una bottiglia di vino una vera e propria cerimonia: la si brandisce cercando di scrutarne l'interno, la si inclina per vedere sulla parte inferiore ci sono residui, ma soprattutto, si legge fin nel dettaglio l'etichetta. L'etichetta è la carta d'identità del nostro vino: ci dice tutto quello che dobbiamo sapere su di esso: quando e dove è stato prodotto, con quali uve ha visto la luce, chi lo ha prodotto e tutte le altre informazioni necessarie.

I vini Docg

In particolare, ci sono delle sigle che ci aiutano a fare chiarezza sulla provenienza del vino: sono acronimi ormai conosciuti, a tal punto da aver raggiunto anche campi che esulano dall'enologia. A chi non è mai capitato di sentir pronunciare l'acronimo "DOC", in una fattispecie che non aveva nulla a che vedere con il vino? Un'altra sigla estremamente comune è la docg. I vini DOCG, o a denominazione di origine controllata garantita sono senza dubbio tra i più sicuri da acquistare, proprio perché seguiti da questa sigla che ne certifica la provenienza e l'origine in maniera inequivocabile. Il nome della DOCG è indicato obbligatoriamente sulla parte superiore dell'etichetta, e consiste semplicemente nella denominazione di una località: si parla di Montepulciano d'Abruzzo, Barolo, Colli Novaresi e via dicendo.



Indicazioni necessarie

Qual è la caratteristica essenziale dei vini docg? Questi vini sono prodotti in una specifica zona geografica, rigorosamente indicata sull'etichetta, e nel rispetto del decreto ministeriale. Dal 2010, la legislazione in materia di vini e denominazioni è cambiata non poco, introducendo nuove sigle: non è un caso che da quell'anno alle sigle Docg e Doc si affianchi senza sostituirle la sigla Dop. La domanda che assale il lettore a questo punto dovrebbe essere la seguente: che differenza c'è tra le bottiglie Doc e quelle Docg? I vini a denominazione di origine controllata garantita diventano tali dopo che si sono visti riconosciuto il marchio doc per almeno cinque anni. Il passaggio all'acronimo Docg è, in altre parole, una garanzia di pregio e qualità, un importante riconoscimento di possedere qualcosa in più rispetto agli altri vini: la legge italiana tiene da sempre molto in considerazione la provenienza dei suoi prodotti.

Vini IGT

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza della provenienza](#)
- [I vini IGT o a Indicazione Geografica Tipica](#)
- [Le informazioni necessarie](#)

L'importanza della provenienza



Una delle domande più frequenti che assalgono l'appassionato di vini, o meglio, colui che sceglie di appassionarsi all'enologia e intende acquistare una bottiglia di vino, è relativa alla provenienza del prodotto. Il rischio di perdersi tra le varie sigle è sempre dietro l'angolo, anche perché da alcuni anni in materia vinicola le leggi italiane hanno fatto passi avanti importanti, introducendo diversi nuovi acronimi. Dalla Doc alla Docg, passando per la IGT e la Dop, una delle ultime arrivate, ci si può perdere nel vortice di lettere poco chiare. Il nostro sito esiste

anche (soprattutto) per questo: diffondere una conoscenza fondamentale ma chiara relativa al mondo del vino, ed aiutare chi ama questo prodotto ad apprezzarlo consapevolmente.

I vini IGT o a Indicazione Geografica Tipica

In altre sedi ci siamo già occupati delle etichette Doc e Docg: adesso focalizziamo la nostra attenzione su un acronimo che porremo un gradino più in basso, poi vedremo perché: la IGT. Tale sigla sta per Indicazione Geografica Tipica e segue le denominazioni dei vini da tavola. Si tratta di un marchio di produzione che certifica la realizzazione di un vino da tavola in una data regione geografica in accordo con un generico disciplinare di produzione. I vini IGT vengono posti un gradino più in basso rispetto ai vini Doc e Docg perché, a differenza di questi, possono anche non portare sull'etichetta l'origine delle uve da cui sono nati. Questo per un motivo molto semplice: i vini da tavola vengono prodotti utilizzando vitigni e uve differenti.



Le informazioni necessarie

Oltre all'indicazione del colore e della tipologia del vino, sull'etichetta queste bottiglie possono portare

Olio e Vino

l'annata in cui sono state raccolte le uve, piuttosto che il tipo di uva e i vitigni utilizzati ma, come si evince da quanto detto sopra, il tutto è facoltativo e generico. E' opportuno sottolineare che sotto la sigla IGT si possono trovare anche vini di altissima qualità, prodotti con ottime uve, solo etichettati con l'acronimo IGT o Vino da tavola, per effetto di precise scelte commerciali, ma è scorretto pensare che tale sigla significhi automaticamente "vino di qualità inferiore": non è così. Molto spesso, per la varietà dei vitigni utilizzati e per il loro gran numero, i vini da tavola non possono rientrare nella categoria dei vini di qualità, ma è solamente per questo. Una curiosità per i bevitori che amano viaggiare: in Valle d'Aosta e nella provincia di Bolzano, la sigla IGT o Vino da Tavola viene sostituita rispettivamente dalle denominazioni "Vin de pays" e "Landwein".

Qualifiche

In questa pagina parleremo di :

- [Le qualifiche](#)
- [Superiore o Riserva](#)
- [La qualifica classica](#)

Le qualifiche



Ci sono tanti, tantissimi modi di parlare del vino, ma solamente uno è quello valido, e si tratta naturalmente di quello che è spinto e supportato dalla completa conoscenza dell'argomento. Tale conoscenza ci porta a comprendere fino in fondo quanto vasto sia l'argomento enologia, e quanto importante sia distinguere tra di loro le varie tipologie di vino e capire quante distinzioni sono possibili quando si affronta questo argomento. Ci sono diversi modi per distinguere il vino, ma uno dei più diffusi ed efficaci è sicuramente quello che tiene conto delle qualifiche da esso ottenute. Tale qualifica dipende dalla

lunghezza dell'invecchiamento e dalla gradazione alcolometrica. Partiamo da quella che gode di maggior lustro agli occhi degli esperti: la qualifica "Riserva". E' quella che spetta ai vini contraddistinti da un invecchiamento superiore ai 2 anni e caratterizzati da una gradazione importante. Per i vini Docg di grande rilievo, la qualifica "Riserva" è relativa solamente ai prodotti che vengono invecchiati per un periodo particolarmente prolungato. Si va da un minimo di 3 a un massimo di 5 anni. Alcuni esempi possibili tirano in ballo specialità quali il Gattinara, il Taurasi e il Brunello di Montalcino.

Superiore o Riserva

La qualifica "Superiore" coinvolge numerosi vini Doc e Docg, in particolare quelli caratterizzati da una gradazione alcolometrica naturale particolarmente elevata, e che devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio. Si tratta comunque di una qualifica che può essere vincolata a requisiti particolari del terreno, che possono avere a che fare sia con la sua esposizione, che con la composizione interna. In alcuni casi, infine, la troviamo anche circoscritta a zone di produzione particolarmente ristretta. Se, insomma, la qualifica "Riserva" è più legata alla qualità e alla vita del vino, la qualifica "Superiore" ha a che vedere maggiormente con la zona di produzione.



La qualifica classica

Chiudiamo questa rassegna con la denominazione più comune, ovvero la “Classico”. E’ relativa alla sottozona storica, quella più antica, che ha dato le origini alla denominazione di origine. Si tratta di una qualifica relativa a tantissimi vini docg. Dal Garda al Bardolino, passando per il Chianti Classico, senza dubbio l’esempio più classico di questa denominazione. La precisa delimitazione della zona di coltivazione e produzione del Chianti Classico è sancita da un decreto ministeriale del 1982, che è utile a distinguere la zona del Chianti da quella del Chianti Classico.

Spumanti

In questa pagina parleremo di :

- [Vini diversi da tutti gli altri](#)
- [Gli spumanti](#)
- [Spumanti: caratteristiche e metodo di produzione](#)

Vini diversi da tutti gli altri



Sono vini completamente diversi dai classici vini rossi e bianchi ma, contrariamente a quanto si possa pensare, sono comunque da considerare vini a tutti gli effetti. Stiamo parlando degli spumanti, delle affascinanti bottiglie chiuse dal tappo di sughero e pronte ad esplodere di gioia, in una inebriante miscela di gusto e bollicine. Quando si parla di spumanti si raggiunge un campo tutto da scoprire ed estremamente variegato. In molti credono che basti ammirare le bollicine o sentire il rumore del tappo, per parlare di spumante. Poi, tutti gli spumanti sono uguali a partire da queste caratteristiche. E invece no: non è affatto così, perché di spumanti, in ambito enologico, ce ne sono di diversi tipi, tutti pronti a sorprendere e regalare emozioni gustative.

Gli spumanti

Una prima distinzione da fare, anche per mettere in guardia fin da subito chi è convinto di poter parlare di spumanti in maniera univoca e intercambiabile, è quella tra spumanti naturali e gassificati. Nel primo caso, parliamo di bottiglie all'interno delle quali l'anidride carbonica arriva per mezzo della rifermentazione del vino di base. Nel secondo caso, invece, l'anidride carbonica viene aggiunta dall'esterno. E' ovvio che questa distinzione tira in ballo, in maniera neppure tanto indiretta, il fattore qualità. Uno spumante prodotto esclusivamente in base a metodi naturali, e senza l'ausilio di fattori esterni, è un prodotto destinato a far parlare di sé e regalare veramente sollievo. Viceversa, le cose cambiano se si parla di uno spumante artificiale.



Spumanti: caratteristiche e metodo di produzione

Un'altra distinzione possibile, anzi necessaria, è quella relativa al metodo di produzione dello spumante. Le bottiglie possono vedere la luce in due modi. In base al metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia del prodotto, e fu messo a punto da un monaco francese di nome Dom Perignon nel XVII secolo. Egli gestiva l'orto di un convento nella zona dello Champagne: è per questo che il metodo classico è anche noto come Metodo champenois: è l'unico sistema di lavoro possibile per produrre lo champagne. L'altro metodo di spumantizzazione fu messo a punto invece nel XIX secolo da Federico Martinotti, enologo piemontese, poi brevettato dal francese Eugene Charmat. Si tratta di un metodo perfetto per la produzione di spumante a livello industriale, in quanto la rifermentazione del liquido non avviene in bottiglia, ma in grossi recipienti d'acciaio. Si tratta di un sistema utilizzato frequentemente dai produttori italiani. Così viene prodotto l'Asti Cinzano, ma così vengono anche lavorate le uve più aromatiche.

Vini da tavola

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono i vini da tavola?](#)
- [Caratteristiche e produzione](#)
- [Un errore da non commettere](#)

Cosa sono i vini da tavola?



Sensazioni goderecce ed estremamente piacevoli; riferimenti al gusto, alla passione, ad uno stile di vita all'insegna del buon bere e del buon mangiare. Quando si parla di vini sono tante le impressioni che è possibile raccogliere: ci si diverte, si tirano in ballo momenti che difficilmente si dimenticano, ma si corrono anche rischi e pericoli da evitare. Il pericolo maggiore è afferente senza ombra di dubbio alla possibilità di fare confusione tra denominazioni, definizioni, modi di dire e terminologie. A chi, per esempio, non è mai capitato di sentir parlare di vini da

tavola? A pochissimi, a nessuno forse, ma la domanda più interessante è: quanti conoscono l'effettivo significato di questa categoria di vini? Cosa sono i vini da tavola? Lo scopriremo nelle righe seguenti.

Caratteristiche e produzione

Abbiamo visto in altri articoli, su questo sito, quanto importante sia l'area geografica di provenienza di un vino, al fine di capirne nel dettaglio le caratteristiche organolettiche. Ebbene, i vini da tavola non possiedono, sull'etichetta, l'indicazione di un'area geografica di provenienza, anche perché in molti casi si tratta di un assemblaggio di vini più che di un unico prodotto. Inoltre, a norma di legge, sull'etichetta non possono essere riportate né l'annata di raccolta né il tipo di vitigno utilizzato, in ossequio al fatto che un vino da tavola può essere prodotto utilizzando diversi tipi di uva. Insomma, come si evince dalla denominazione, il vino da tavola è un vino privo di indicazioni e caratteristiche specifiche, a suo modo comunque un prodotto unico e diverso da tutti gli altri.



Un errore da non commettere

Un altro errore che è fondamentale evitare quando si parla di vino da tavola, causato comunque in parte dalle caratteristiche del prodotto, è quello di confonderlo per un vino da utilizzare unicamente per aromatizzare i piatti. C'è, in altre parole, chi acquista il vino da tavola unicamente per utilizzare durante la cottura della carne o del pesce e per insaporire altre pietanze, ma in realtà stiamo parlando di un vino fruibile a tutti gli effetti. Il vino da tavola – state attenti – non è un vino di bassa qualità, prova ne sia il fatto che negli anni scorsi molti produttori, fino all'introduzione della denominazione IGT, hanno imbottigliato i loro vini di qualità come "vini da tavola". E' il caso soprattutto di vini toscani quali il Sassicaia e il Tignanello, vini che con il passare del tempo sono arrivati a ricevere apprezzamenti a livello internazionale. Ci fermiamo a questi due esempi, speriamo efficaci, per chiarire una volta per tutte il fatto che quando si parla di vino da tavola non si allude ad un prodotto di bassa qualità.