

Le certificazioni di qualità dei vini

Nel settore vitivinicolo la necessità di un riconoscimento della qualità precede di alcuni anni l'istituzione dei marchi comunitari riguardanti la totalità dei prodotti agroalimentari. Per questo motivo, erano già state istituite alcune certificazioni nazionali di qualità, riconosciute e accettate anche a livello europeo, che servivano a classificare i vini. Il principio alla base di questa classificazione è quello della **piramide di qualità**, con vini di pregio crescente a mano a mano che si sale nei diversi livelli, da quello base dei comuni vini da tavola, per giungere agli **IGT**, poi ai **DOC** e infine ai **DOCG**.

IGT- Indicazione Geografica Tipica

Si tratta di un riconoscimento attribuito ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione precise, ma abbastanza ampie e con un disciplinare produttivo poco restrittivo, che determina, infatti, le uve da cui è ricavato un determinato vino e definisce i territori di provenienza. Istituito con la legge n. 164/92 questo marchio ha lo scopo di fornire al consumatore informazioni riguardo la zona di produzione del vino, ma non costringe i viticoltori a vincoli di produzione troppo restrittivi né ad apporre ulteriori menzioni sull'etichetta (come per esempio il vitigno di provenienza). I vini IGT sono gli omologhi dei francesi *Vin de Pays* e dei tedeschi *Landwein*. Nella scala dei valori enologici gli IGT si collocano immediatamente su un livello inferiore ai DOC e DOCG, ma prima dei comuni vini da tavola.



DOC – Denominazione di Origine Controllata

Si tratta di un riconoscimento di qualità, disciplinato dal Regolamento CEE 823/87 e dalla legge n. 164/92, attribuito ai vini prodotti in zone limitate di piccole e medie dimensioni e recanti il loro nome geografico. Il disciplinare di produzione DOC è più rigido di quello IGT e riguarda le seguenti caratteristiche:

- le zone geografiche di produzione;
- i vitigni;
- la tipologia di terreno di coltivazione dell'uva;
- la resa dell'uva in vino (per evitare un eccesso di sfruttamento della vite);
- le tecnologie di produzione e invecchiamento;
- le caratteristiche del prodotto finito (acidità, estratto secco, gradazione alcolica minima, proprietà organolettiche).

I vini DOC sono ammessi al consumo soltanto dopo accurate analisi chimiche e sensoriali.

DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

È un riconoscimento di particolare pregio qualitativo, disciplinato dal Regolamento CEE 823/87 e dalla legge n. 164/92 e attribuito a vini che abbiano già ottenuto la certificazione DOC e che siano di particolare notorietà nazionale e internazionale. Il disciplinare di produzione è lo stesso dei vini DOC, con l'aggiunta dell'obbligo di imbottigliamento della zona di produzione. La DOCG è la massima qualifica prevista e i vini che si fregiano di questo marchio sono sottoposti a un secondo esame enologico anche durante l'imbottigliamento (per la DOC i controlli sono effettuati ogni 3 anni).



Una volta superata la prova, sono assegnati al produttore o all'imbottigliatore speciali sigilli in filigrana da porre su ogni bottiglia, stampati dall'Istituto Poligrafico dello Stato e rilasciati dalla Camera di Commercio, in numero limitato secondo il quantitativo di ettolitri prodotto.

Più recentemente, il Regolamento CE n. 479/2008 ha cercato di rendere omogenee tutte le denominazioni inserendole nel quadro di quelle riconosciute per i prodotti agroalimentari, cioè DOP e IGP. In ottemperanza a tale regolamento, la legge n. 61/2010, stabilisce che i marchi DOC e DOCG confluiscono nel marchio comunitario DOP, mentre il marchio IGT sia sostituito dall'europeo IGP.

