

Marchi di qualità dei vini

Il Reg. CE n. 479/2008 del 29 aprile 2008, in vigore dal 1° agosto 2009, riconosce due categorie di vini: *a Denominazione di Origine Protetta* (DOP); *a Indicazione Geografica Protetta* (IGP). L'art. 34 di tale Regolamento stabilisce che per "denominazione di origine" si intenda il "nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che è impiegato per designare un prodotto" che deve rispondere a determinati requisiti.

Per fregiarsi della Denominazione di Origine Protetta, un vino deve avere qualità e caratteristiche riconducibili, in maggior misura o esclusivamente, allo specifico *terroir* della zona di denominazione. Inoltre, tutte le uve utilizzate per la sua produzione devono essere coltivate e vinificate esclusivamente all'interno di detto territorio. Secondo lo stesso art. 34, l'IGP corrisponde al "nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto".

Per ottenere il marchio IGP, un vino deve presentare qualità e caratteristiche attribuibili alla zona geografica di riferimento. Almeno l'85% delle uve utilizzate per la produzione di un vino IGP deve essere coltivato nell'area geografica di riferimento, all'interno della quale deve avere luogo anche il processo di vinificazione. L'art. 54 del Reg. CE n. 479/2008 sancisce anche la validità delle cosiddette "menzioni tradizionali", cioè di quelle espressioni usate nei singoli Stati membri dell'Unione Europea per distinguere i



Per *terroir* si intende quell'insieme di fattori che devono essere coordinati per ottenere una produzione di qualità in un territorio specifico. Non si tratta semplicemente di uno spazio fisico, ma di una dimensione culturale, poiché riflette le caratteristiche della collettività umana che occupa quello spazio geografico specifico.

vini prima dell'entrata in vigore del Regolamento stesso. Con riferimento alla normativa italiana, sono riconosciute come "menzioni tradizionali" le seguenti categorie di vini:

- *da tavola*, consistenti in vini comuni destinati al consumo diretto, da bere nel corso del loro primo anno di vita;
- *a Indicazione Geografica Tipica* (IGT), che sono riconoscibili per il riferimento alla zona geografica in cui sono stati prodotti (per esempio, IGT Piemonte e IGT Veneto);
- *a Denominazione di Origine Controllata* (DOC), preparati tenendo conto di un disciplinare che indica luoghi, modalità di produzione e quantità da immettere sul mercato;
- *a Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG), che provengono da vitigni particolarmente pregevoli; questo tipo di vino, prodotto in un numero di bottiglie limitato, deve fare parte di zone di produzione ristrette e deve essere stato sottoposto a un invecchiamento adeguato.

Bisogna anche ricordare che stanno avendo un certo successo anche i vini da agricoltura biologica e biodinamica, prodotti secondo precisi disciplinari europei e certificati da enti nazionali di controllo, fra i quali l'Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) per il primo tipo, e il marchio Demeter per il vino biodinamico.

Dal punto di vista organolettico, tuttavia, questi vini non sono diversi dagli altri, realizzati con metodi tradizionali, anche se, soprattutto per le tecniche di produzione usate, garantiscono una maggiore tutela ambientale.