



GUIDA AI VINI VENETI

Doc Docg Igt



€ 3,50 Versione pdf Guida ai Vini Veneti Doc Docg Igt Settembre 2010

ISSN 1720 - 366X Settembre 2010 Supplemento al settimanale Heos.it www.heos.it heos@heos.it

Guida ai Vini Veneti - Doc Docg Igt Agosto 2010

A cura della redazione di Heos.it

HEOS.it *Settimanale di scienze politica cultura*

Direttore responsabile Umberto Pivatello Aut. Tr. Verona n°1258 -7 Marzo 1997 Roc n. 16281

Heos Editrice Sede Amministrativa Redazione Via Muselle, 940 - 37050 Isola Rizza - Vr (It)

Tel +fax +39-045-6970187 345-9295137 heos@heos.it

Abbonamento annuale Ordinario euro 17,00 Sostenitore euro 80,00 www.heos.it

Stampa. Studio 7 Via Pacinotti n. 7 - 37060 Caselle di Sommacampagna (Verona)

Fotografie: archivio Heos Editrice; web. Per le riproduzioni fotografiche appartenenti alla proprietà di terzi inserite in quest'opera, l'editore è a disposizione degli aventi diritto.

Copyright © Heos Editrice Agosto 2010

GUIDA AI VINI VENETI

- 6 ■ *Arcole DOC*
- 8 ■ *Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC*
- 10 ■ *Bardolino DOC*
- 12 ■ *Bianco di Custoza DOC*
- 14 ■ *Breganze DOC*
- 17 ■ *Colli Berici DOC*
- 20 ■ *Colli di Conegliano DOC*
- 22 ■ *Colli Euganei DOC*
- 24 ■ *Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOC*
- 26 ■ *Gambellara DOC*
- 28 ■ *Garda DOC*
- 29 ■ *Lessini Durello DOC*
- 31 ■ *Lison Pramaggiore DOC*
- 34 ■ *Lugana DOC*
- 35 ■ *Merlara DOC*
- 36 ■ *Montello e Colli Asolani DOC*
- 38 ■ *Vini del Piave o Piave DOC*



- 39 ■ *Soave DOC*
- 40 ■ *Valdadige DOC*
- 41 ■ *Valpolicella DOC*
- 44 ■ *Vicenza DOC*
- 46 ■ *Corti Benedettine del Padovano DOC*
- 47 ■ *Riviera del Brenta DOC*
- 49 ■ *Bardolino Superiore DOCG*
- 50 ■ *Recioto di Soave DOCG*
- 51 ■ *Soave Superiore DOCG*
- 52 ■ *Recioto di Gambellara DOCG*
- 53 ■ *Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG*
- 53 ■ *Valpolicella: Amarone DOCG e Recioto DOCG*
- 54 ■ *I vini IGT del Veneto*
- 55 ■ *Qualità ed etichette*
- 56 ■ *Tecniche di vinificazione*
- 58 ■ *I termini tecnici*
- 62 ■ *Strumenti del sommelier*
- 64 ■ *La Vinoterapia*
- 65 ■ *Il vino tra preistoria e un futuro da fantascienza*
- 66 ■ *Glossario*

Introduzione

La "Guida ai Vini Veneti" vuole essere uno strumento di facile consultazione per: **districarsi** nell'arcipelago dei vini che si producono nel Veneto; **conoscere** i termini tecnici più importanti che ruotano attorno al pianeta vino; **entrare** in confidenza con il linguaggio dei disciplinari di produzione. Al lettore (e consumatore) si vuole mettere a disposizione un mezzo per avere familiarità con i nomi delle uve, dei vitigni, delle tecniche di produzione dei vini doc, docg e igt, per conoscere aneddoti e curiosità.

Si scoprirà inoltre, l'importanza dell'etichetta come fonte di informazioni. Peccato che all'atto pratico questi dati non siano sempre circostanziati. Molti sono i produttori che preferiscono concentrarsi

sull'aspetto estetico ed artistico delle etichette, tanto che a volte alcune di esse, effettivamente, sono piccoli capolavori. Di solito, l'etichetta è composta da foto e disegni artistici che monopolizzano il piccolo spazio a loro riservato anziché dividerlo con le informazioni a vantaggio del consumatore. Insomma l'occhio vuole la sua parte; l'istinto sopra la conoscenza.

Nella "Guida ai Vini Veneti" non ci sono richiami a particolari vini di questa o quella cantina per poi confrontarli in termini di colore, odore, sapore, prezzi.

Heos Editrice



VENETO, IL RESPIRO DEI VIGNETI

Anche se ci sono 23 zone di produzione di vini DOC nel Veneto, soltanto sette i vini possono utilizzare la sigla DCOG, vale a dire la "Denominazione di Origine Controllata e Garantita". E sono: **Recioto di Soave, Bardolino Superiore, Soave Superiore, Recioto di Gambellara** e da ultimo in ordine di tempo, il **Prosecco Conegliano Valdobbiadene DCOG, l'Amarone DcoG** e il **Recioto DcoG**. I produttori di questi ultimi due grandi vini veronesi rincorrevano l'obiettivo da 15 anni.

Una nuova realtà in quest'area veronese che coinvolge 152 imbottigliatori, 5 cantine sociali (Negrar, Soave, Monteforte d'Alpone, Valpantena e S. Pietro in Cariano) e oltre 1.800 aziende agricole associate al Consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella.

E questa è la lista completa dei Doc del Veneto, in ordine alfabetico: **Arcole DOC; Bagnoli DOC; Bardolino DOC; Bianco di Custoza DOC; Breganze DOC; Colli**

Berici DOC; Colli di Conegliano DOC; Colli Euganei DOC; Conegliano Valdobbiadene DOC; Gambellara DOC; Garda DOC; Lessini Durello DOC; Lison Pramaggiore DOC; Lugana DOC; Merlara DOC; Montello e Colli Asolani DOC; Piave

DOC; Soave DOC; Valdadige DOC sottozona Terra dei Forti; Valpolicella DOC; Vicenza DOC. Dal 2004 si sono aggiunti: **Corti Benedettine del Padovano DOC e Riviera del Brenta DOC.** ■

Il Veneto è la prima regione d'Italia nella produzione di vini DOC. Nel suo territorio ci sono venti zone di produzione di vini DOC. Sono presenti 19 Consorzi Volontari di Tutela, con oltre 25.500 aziende agricole iscritte all'albo dei vigneti vini DOC



Valpolicella (Verona), vigneti e sullo sfondo il lago di Garda



◀
Arcole (Verona)
 I vigneti
 delle "Terre di Sabbia"



ARCOLE

(DOC: Dd 04/09/00, G.U. n. 214 del 13/09/00)

Con il riconoscimento della denominazione di origine "Arcole" pubblicata il 13/09/2000, un'ampia zona dalla grande tradizione viticola sul limitare del veronese e del vicentino ha riqualificare ulteriormente le proprie produzioni. L'area include i comuni di *Arcole, Cologna Veneta, Albaredo, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore, Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte, Lavagno, Pressana, Vago e San Martino Buon Albergo* in **provincia di Verona**, ed i comuni di *Lonigo, Sarego, Monte, Orgiano e Sossano* nella **provincia di Vicenza**.

La superficie coltivata a vite che rientra nella zona delimitata dall'iscrizione nell'Albo vigneti della Doc Arcole si sviluppa su 2.500 ettari in provincia di Verona e in circa 1.000 ettari nella provincia di Vicenza. All'interno di questa ampia zona di produzione, il Disciplinary della DOC prevede un'area più ristretta che può inserire, accanto al nome della denominazione "Arcole", anche l'identificazione, il nome del vitigno. Questa zona comprende nove comuni del veronese: *San Bonifacio, Arcole, Caldiero, Belfiore, Zimella, Co-*

logna Veneta, Veronella, Zevio, Albaredo d'Adige. La caratteristica di quest'area consiste nell'avere buona parte del suolo caratterizzato da un'alta percentuale di sabbia, un parametro che rende il terreno particolarmente adatto alla coltivazione della vite con prospettiva di ottenere un vino di grande qualità.

"Terre di sabbia" Caratteristiche

La morfologia del territorio di produzione del vino Arcole DOC è legata ai fenomeni di erosione e di sedimentazione, del fiume Adige e in misura minore anche dei corsi d'acqua secondari e che sono: Illasi, Alpone, Agno, Guà, Frassine e Fratta.

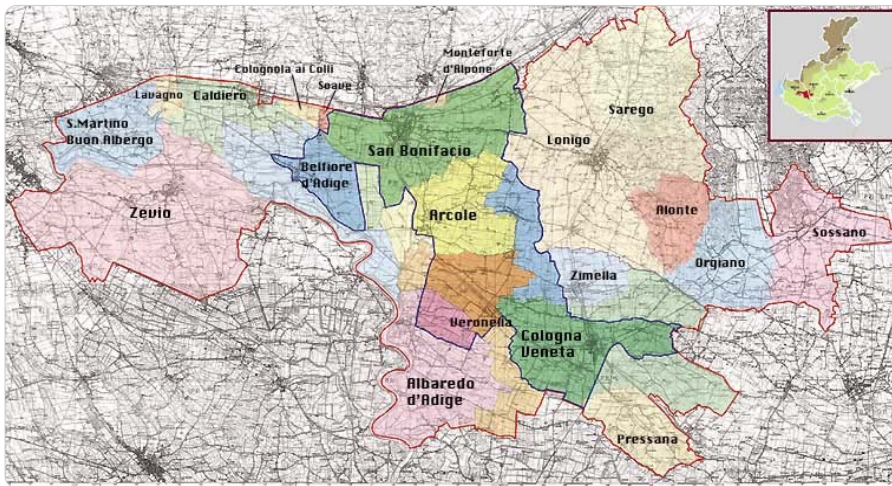
Questi terreni sono composti prevalentemente da depositi sabbiosi e secondariamente ghiaiosi; localmente, i depositi sabbiosi contengono percentuali variabili di limo. Le aree ove affiorano dossi limoso - sabbiosi e che si sviluppano in direzione variabile, compresa fra N-S e NW-SE, corrispondono

ad antiche divagazioni del fiume stesso. Mentre i depositi limosi di origine lessinea presentano una colorazione marron-rossastra, i depositi limosi originati dall'Adige invece assumono una colorazione marron chiaronocciola. Nell'area vicentina della zona di produzione del vino Arcole DOC, il Frassine avrebbe deposto, sopra i terreni formati nell'epoca quaternaria dal ghiacciaio Adige-Sarca, uno strato di terreno alluvionale colore rosso scuro, derivante dal dilavamento di dolomie marnose, basalti, porfidi, calcari gessosi ecc.

"Arcole Pinot Bianco". Colore: giallo paglierino. Odore: fine caratteristico, tendente al fruttato. Sapore: asciutto, talvolta morbido, vellutato, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 5 g/l.

"Arcole Chardonnay". Colore: giallo paglierino. Odore: fine caratteristico, elegante. Sapore: asciutto, talvolta morbido e fine. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 per cento vol.; acidità totale minima: 5 g/l.

"Arcole Chardonnay Frizzante". Colore: giallo paglierino tendente, a vol-



te, al verdognolo, brillante. Odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato. Sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Arcole Pinot Grigio”. Colore: da giallo paglierino ad ambrato, talvolta con riflessi ramati. Odore: delicato, caratteristico, fruttato. Sapore: asciutto, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.; acidità totale min. 5 g/l.

“Arcole Garganega”. Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo. Odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato. Sapore: asciutto, leggermente amarognolo, acidulo. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; acidità totale minima: 5 g/l.

“Arcole Merlot”. Colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato se invecchiato. Odore: vinoso piuttosto intenso caratteristico. Sapore: asciutto leggermente amarognolo. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 per cento vol., e 12 per cento vol. nella versione riserva; acidità totale minima: 4,5 g/l.

“Arcole Cabernet Sauvignon”. Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento. Odore:

vinoso caratteristico con profumo più intenso se invecchiato. Sapore: asciutto, armonico, austero e vellutato se invecchiato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol., e 12% vol. nella versione riserva; acidità totale minima: 5 g/l.

“Arcole Cabernet”. Colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato. Odore: gradevole, con profumo più intenso se invecchiato. Sapore: asciutto, armonico, vellutato se invecchiato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol., e 12% vol. nella versione riserva; acidità totale minima: 5 g/l.

“Arcole Bianco”. Colore: giallo paglierino a volte tendente al verdognolo. Odore: vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato. Sapore: asciutto, di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 vol.; acidità totale minima 5 g/l.

“Arcole Bianco Spumante”. Spuma: fine e persistente. Colore: giallo paglierino più o meno intenso. Odore: caratteristico, leggermente fruttato. Sapore: sapido, caratteristico, delicato, nei tipi extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato e dolce. Titolo alcolometrico volumico tot. min. 11% vol.; acidità tot. min. 5,5 g/l.

“Arcole Rosso”. Colore: rosso rubino. Odore: vinoso, intenso e delicato. Sa-

pore: asciutto di medio corpo e armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; acidità totale minima: 5 g/l.

“Arcole Novello”. Colore: rosso rubino chiaro. Odore: vinoso intenso fruttato caratteristico con sentore di ciliegia. Sapore: asciutto, sapido, leggermente acidulo; zuccheri riduttori residui massimo: 6 g/l. Titolo alcolometrico volumico tot. min. 11 % vol.; acidità tot. min.: 5,5 g/l. ■



La battaglia di Arcole
(rappresentazione di Vernet)

Arcole, il monumento



VALDADIGE DOC

Sottozona "Terra dei Forti"

(DOC: 24/03/75 G.U. n. 194 del 23/07/75)

Nella "Terra dei Forti" tutto parla dell'epopea napoleonica e della battaglia di Rivoli Veronese che qui si combatté furiosamente e sanguinosamente il 14 e 15 gennaio 1797. Fu un capolavoro della strategia di Napoleone. Sul campo di battaglia si fronteggiarono 23.000 francesi e 28.000 austriaci. Alla fine sul terreno le perdite furono: 5.000 tra morti e feriti francesi; 14.000 tra morti, feriti, prigionieri austriaci. Per ricordare il sacrificio dei suoi soldati e la gloriosa vittoria, Napo-



Rivoli (Verona). Il basamento su cui si innalzava la grande colonna alta 20 metri fatta erigere da Napoleone a ricordo della sua vittoria contro gli austriaci

leone, intitolò alla località una via centralissima di Parigi: "Rue de Rivoli". Successivamente, nel giro di qualche anno fece erigere sul campo di battaglia di Rivoli, in località Piana di Canale, un'imponente colonna di 20 metri d'altezza. La colonna oggi non c'è più. Fu abbattuta qualche anno dopo dagli austriaci, nel 1814, con l'inizio del Congresso di Vienna. Oggi nel punto in cui sorgeva il glorioso monumento è visibile solo il grande basamento su cui era

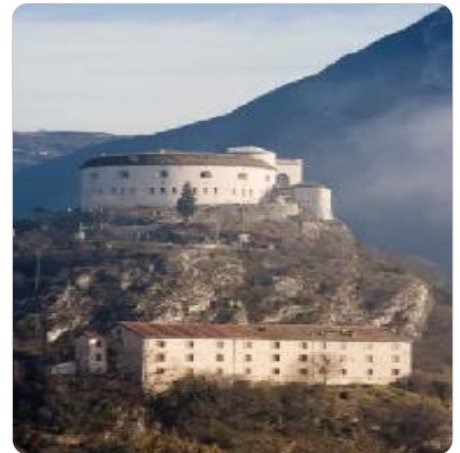
stata innalzata la colonna. È diventato il mausoleo dove riposano i resti dei soldati dell'Armée. È luogo di pellegrinaggio "storico" per i francesi, presenti in ogni periodo dell'anno.

La sottozona "Terra dei Forti"

Abbandonato il solco della Grande Storia torniamo tra i filari delle vigne. Come si diceva siamo davanti ad una microarea, una sottozona "Terra dei Forti" o "Terradeiforti" della DOC "Valdadige". L'area comprende la parte collinare dei comuni di **Avio** (in provincia di Trento), Brentino - Belluno, Dolcè e Rivoli (in provincia di Verona) e costituisce la parte più a sud della **Valagarina**.

È un'area geografica ben identificata, lunga 25 Km e larga non più di 2, delimitata da una corona di monti (catena del Baldo e dei Lessini), solcata dal fiume Adige, chiusa a nord dal Castello di Avio (Castelbarco) e a sud dal Forte austriaco di Rivoli (costruito tra il 1849 e il 1852), denominato "Wohlgemuth" dal nome di un generale austriaco.

I cinquecento produttori e le diciotto cantine della Terra dei Forti sono impegnati nel sostenere, valorizzare e difendere questo importante patrimonio, con l'obiettivo di migliorare la qualità e garantire che la denominazione di origine controllata "Valdadige Terra dei Forti" contraddistingua esclusivamente i vini di alta qualità prodotti in quest'area.



Rivoli (Verona). Il forte austriaco "Wohlgemuth" in posizione strategica domina la "Terra dei Forti"

Le uve

Il Valdadige Bianco nasce da uve dei vitigni: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, da soli o congiuntamente in misura non inferiore al 20%; Nosiola, Trebbiano toscano, da soli o congiuntamente per la differenza. Il Valdadige Rosso e Rosato nasce da uve dei vitigni: Schiava (sottovarietà e sinonimi) e Lambrusco a foglia frastagliata da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 30% di cui almeno il 20% in Schiava. Merlot e Negrara, da soli o congiuntamente, per la differenza. Il **Valdadige Pinot Grigio** nasce dalle uve dell'omonimo vitigno corrispondente per almeno l'85%. Il **Valdadige Schiava** nasce da uve dell'omonimo vitigno nella varietà Schiava grossa, Schiava gentile e Schiava grigia da sole o congiuntamente per almeno l'85%. Il **Valdadige Pinot Bianco** nasce da uve dell'omonimo vitigno nella varietà Pinot Bianco. Il **Valdadige Chardonnay** nasce da uve dell'omonimo vitigno nella varietà Chardonnay.

I comuni di Brentino Belluno, Dolcè e Rivoli Veronese si allungano nell'anfiteatro morenico glaciale dell'Adige. Il fiume scorre tra anse e terrazze ricoperte da vigneti. In questa

zona, la Piana dei Trecomuni e delle molte frazioni, vino è sinonimo di "Valdadige". La resa massima ammessa alla produzione dei vini "Valdadige" non deve superare i 140 q.li per ettaro di vigneto a coltura specializzata. La resa massima in vino non deve superare il 70%. Le uve devono assicurare una gradazione alcolica complessiva naturale min. di 9,5 gradi per Bianco, Rosato, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Schiava e di 10 gradi per il Rosso. Ammesse correzioni fino al 15% con mosti e vini di altre zone.

Le caratteristiche

"Valdadige Enantio e riserva". Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato. Odore: fruttato, caratteristico, leggermente speziato. Sapore: secco, pieno, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,0 % vol (riserva 12,50 %vol). Acidità tot. min. 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l (riserva 25 g/l).

"Valdadige Enantio passito". Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato. Odore: intenso, con sentori di frutti maturi. Sapore: da amabile a dolce, armonio, gradevole. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5 % vol. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 30 g/l

"Valdadige Casetta e riserva". Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato. Profumo: caratteristico, leggermente speziato. Sapore: secco, pieno, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol (riserva 12,5%vol). Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 21 g/l (riserva 24 g/l)

"Valdadige Pinot grigio e superiore". Colore: giallo paglierino, talvolta ramato. Odore: gradevole, fruttato. Sapore:

asciutto, pieno, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico tot. min. 11,5% vol (superiore 12.0 %vol); acidità tot. min. 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l (superiore 20 g/l)

"Valdadige Chardonnay e superiore". Colore: giallo paglierino. Odore: delicato, gradevole, caratteristico. Sapore: secco, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol (superiore 12 %vol); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l (superiore 20 g/l)

"Valdadige Passito". Colore: giallo dorato, con eventuali riflessi ambrati. Odore: delicato, intenso. Sapore: dolce, vellutato. Tit. alcolometrico vol. tot. min.: 14,0 % vol. acidità tot. Min: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 28 g/l. ■



Mi generò Mantova, mi rapirono i Calabri, ora mi tiene Napoli; cantai i pascoli, le campagne, gli eroi». Così scriveva il poeta e filosofo latino, Virgilio (Publio Marone) attorno al 45 a.C. Virgilio fu cantore anche dei vini veronesi di quel lontano periodo, fra i quali il "Valpolicella".

La zona di produzione dei vini DOC "Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori di questi 19 comuni: *Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcé, Verona, San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.*

Le uve consentite per la produzione del Valpolicella sono: Corvina 40-70%, Rondinella 20-40%, Molinara 5-20%. Sono permesse aggiunte di altre uve locali fino a un massimo del 15%. Ha

colore rosso rubino con riflessi granata con l'età. Il profumo è vinoso intenso e avvolgente, con note di mandorla amara, marasca e spezie, talvolta anche di

sottobosco. Il sapore è pieno e ricco, persistente e con netto ritorno dei profumi. Con 12° e invecchiamento obbligatorio di un anno, il Valpolicella

VALPOLICELLA

(DOC: D.M. 27/12/90 G.U. n. 111 del 14/05/91)



A sinistra, panorama sulla Valpolicella dal territorio del comune di Negrar (Verona)

Con decreto del 1 agosto 2001 è stata assegnata la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) al vino “**Bardolino Superiore**”. La zona di produzione rientra in tutto o in parte nel territorio dei comuni scaligeri di *Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli*

Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio sul Mincio.

Il **Bardolino** prende il nome dall’omonimo paese situato sulla sponda orientale (veronese) del lago di Garda. In questa zona la vite viene coltivata fin dall’età del bronzo (*dal*

RECIOTO DI SOAVE

(DOCG: D.M. del 19.09.01 - G.U. n. 228 1.10.01)

È stato il primo vino veneto ad ottenere la *Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)*. L’esistenza nel territorio veronese di un vino bianco dolce, simile all’attuale Recioto di Soave è testimoniato ancora nel V secolo, in una scritto di Cassiodoro, ministro di re Teodorico.

L’uva con la quale si preparava l’acinatico (*vino nato dagli acini*) era, a quel tempo, genericamente chiamata “retica” e solo nel secolo XIV troviamo citata per la prima volta l’uva “garganica” che poi si diffuse nel territorio veronese dove è tuttora predominante.

■ Recioto è un vocabolo dialettale della zona, deriva da “recia”. Termine con il quale si indica la parte alta del grappolo di Garganega, quella più ricca di zuccheri e meglio esposta al sole. Poco prima della raccolta vera e propria si procede ad una selezione dei grappoli migliori che poi vengono posti sui graticci per l’appassimento. L’uva a riposo viene costantemente seguita e pulita dai quattro ai sei mesi fino al momento della pigiatura.

La fermentazione, avviene solitamente in piccoli botti, è lenta e molto lunga. Con il nuovo disciplinare di pro-



duzione il Recioto di Soave ha un profilo più complesso ed elaborato diventando un grande vino da meditazione (ma senza esagerare altrimenti si vedono gli ufo in cielo).

Le zone di produzione del Recioto di Soave DOCG

Il territorio di produzione del Recioto di Soave D.O.C.G. comprende parte del territorio dei comuni scaligeri di *Soave, Monteforte d’Alpone, S. Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, S. Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno.*

Le caratteristiche

La denominazione di origine control-

lata e garantita “Recioto di Soave” è riservata dunque ai vini ottenuti da uve del vitigno **Garganega**.

Possono concorrere, purché trattate allo stesso modo, anche le uve provenienti dal vitigno **Trebbiano di Soave** fino ad un massimo del 20%.

Recioto di Soave DOCG. Colore: giallo dorato più o meno intenso. Profumo: Gradevole, intenso e di fruttato. Sapore: amabile o dolce, vellutato, armonico, di corpo con eventuale percezione di legno. Gradazione alcolica minima sul volume: 14% di cui almeno 11,5% in alcol effettivo svolto. Acidità totale minima: 5 g/l.

Spumante Recioto di Soave DOCG. Spuma: fine e persistente. Colore: giallo dorato più o meno intenso. Odore: gradevole, intenso e di fruttato. Sapore: abboccato o dolce, vellutato, armonico, di corpo. Titolo alcolico volumetrico totale minimo: 14% di cui almeno 11,5% in alcol effettivo svolto. Acidità totale minima: 5,5 g/l.

Gli accompagnamenti

Il profumo ricorda il miele d’acacia. Il bouquet è vellutato, armonioso, corposo e gradevolmente mandorlato. Lo spumante viene consigliato anche con torte a base di frutta o con macedonie in genere. Raffinato l’abbinamento con i formaggi stagionati. Il **Recioto di Soave** si serve ad una temperatura di 8-10°C in piccoli bicchieri, mentre lo **Spumante** si consuma in flûte alla temperatura di 6-7°C. ■

RECIOTO DI GAMBELLARA

(DOCG: D.M. del 01.08.08 – G.U. n. 196 del 22.08.08)

I “**Recioto di Gambellara**” nelle due tipologie *Classico* e *Spumante* è la quarta Docg del Veneto. Il relativo decreto ministeriale è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 196 del 22 agosto, decreto 1 agosto 2008

La denominazione di origine controllata e garantita “**Recioto di Gambellara**” è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare: “**Recioto di Gambellara Classico**”, “**Recioto di Gambellara Spumante**”. I vini DOCG “**Recioto di Gambellara**” devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, per il 100% dal vitigno **Garganega**.

Le uve destinate all'appassimento devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale min. dell'10,50% vol. Le uve destinate alla vinificazione del “**Recioto di Gambellara**”, dopo essere state sottoposte ad appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 14% vol.

Le caratteristiche

Recioto di Gambellara Classico. Colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso con eventuali sfumature ambrate. Odore: intenso, profumo di frutta matura con eventuali sfumature di vaniglia. Sapore: caratteristico, armonico, tipico, amabile o dolce, con leggero retrogusto amarognolo, anche vivace come da tradizione, con eventuale percezione di legno. Titolo alcolo-

metrico volumico totale minimo: 14% vol. di cui almeno 11,30 % in alcool effettivo. Acidità totale minima: 4,5 g/l. Estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

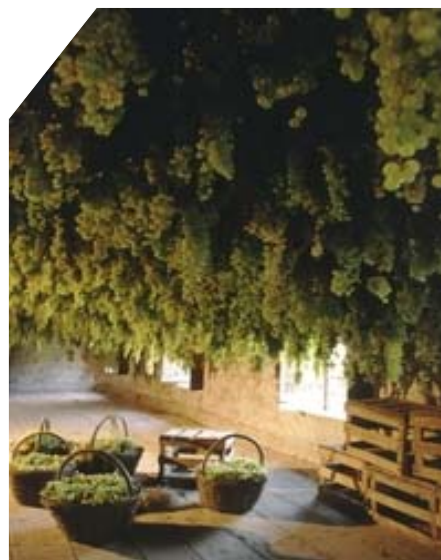
Recioto di Gambellara Spumante. Spuma: fine e persistente. Colore: da paglierino a giallo dorato più o meno intenso. Odore: intenso, profumo di fruttato. Sapore: caratteristico, vellutato, armonico, fruttato, tipico, con eventuali sfumature di vaniglia. Titolo alcolometrico volumico totale min.: 14% vol di cui almeno 11% in alcool effettivo. Acidità totale minima: 5,0 g/l. Estratto non riduttore min.: 18 g/l.

La produzione

La modalità di produrre il **Recioto di Gambellara** ha origini molto antiche. Si



Gambellara (Vi). Grappoli maturi di uva garganega



Gambellara (Vi). I “picaì” di uva garganega

usa destinare alla produzione di questo vino i migliori grappoli della vendemmia di uva Garganega. I grappoli vengono deposti sui graticci o appiccati alle travi, i cosiddetti “picaì” (appendere), in locali arieggiati e privi di umidità. L'uva rimarrà ad appassire, sotto sapiente controllo, fino a dicembre-gennaio, per essere poi pigiata.

Il mosto così ottenuto subirà una fermentazione in bianco che si protrarrà per l'inverno, assumendo alla fine caratteristiche peculiari. Il vino che esce da questo procedimento ha un colore giallo dorato, vivo e brillante, con intenso profumo di fruttato e dal sapore caratteristico, armonico, con leggero gusto di passito e delicato retrogusto amarognolo.

Il **Recioto di Gambellara** si coniuga molto bene con i dolci (esclusi quelli al cioccolato), gelati, zabaione e biscotti di tutti i tipi, come ad esempio, savoiardi, integrali, secchi, pasta frolla, farciti. ■

QUALITÀ ED ETICHETTE

Nelle pagine precedenti abbiamo visto tre classificazioni dei vini, ossia Doc, Docg e IGT. La quarta classificazione è quella meno pregiata e va sotto il nome generico di “**Vino da tavola**”. In sintesi.

DOC. La Denominazione di Origine Controllata è stata istituita nel 1963 e viene concessa a prodotti di qualità con una precisa origine territoriale, sia ampia (una regione) sia ristretta (una zona o una provincia). Possiedono un disciplinare di produzione che regola tutte le fasi produttive dall’uva al vino. Inoltre subiscono un controllo amministrativo e analitico a volte organolettico, prima della messa in vendita.

DOCG. La Denominazione di origine controllata e garantita è stata istituita nel 1984 e viene concessa a vini già riconosciuti DOC da almeno 5 anni rispetto ai quali hanno dei disciplinari di produzione specifici e ancora più restrittivi. Devono possedere un particolare pregio e rinomanza nazionale ed internazionale, inoltre subiscono un controllo amministrativo, analitico ed organolettico prima della messa in vendita.

Ciò che differenzia i DOC dai DOCG, fatti salvi quei parametri comuni che ne caratterizzano la qualità, legati, come abbiamo visto, alla delimitazione della zona di produzione, alle rese di uva in vino e per ettaro, al titolo alcolometrico delle uve vendemmiate e del vino prodotto, ai sistemi di vinificazione e di invecchiamento, al periodo di

affinamento in bottiglia, è il disciplinare di produzione che per il DOCG è particolarmente severo e restrittivo. La normativa prevede per i DOCG che ci sia il contrassegno di stato per ogni bottiglia, attestante una produzione conforme alle quantità dichiarate. Per i D.O.C. questo non è previsto.

La dicitura DOCG è acquisibile dai vini DOC con almeno 5 anni di produzione. Per i DOCG sono obbligatori due esami organolettici prima dell’immissione al consumo. Per i vini DOC è previsto un solo esame organolettico.

IGT. L’Indicazione di Origine Geografica Tipica è stata istituita nel 1992 e viene concessa a vini identificati da un nome geografico tipico che comprende un’area generalmente ampia (le Venezie). Rispetto ai DOC possiedono un disciplinare di produzione meno restrittivo. Anche gli IGT subiscono un controllo amministrativo e analitico prima della messa in vendita.

Vino da Tavola. Sono i meno pregiati (ma non sempre) e, in base alla legge del 1992, non possono riportare in etichetta l’annata, il vitigno e la zona di provenienza, ma soltanto il colore (bianco, rosato e rosso) e la tipologia di appartenenza (frizzante, spumante, ecc...). Non hanno disciplinari di produzione però sono sottoposti a controlli amministrativi e analitici prima della messa in vendita.

Se vogliamo stabilire una classifica dei vini analizzando tutte le sigle che troviamo nelle etichette delle bottiglie in vendita in un supermercato, oggi abbiamo anche delle sorprese. Parten-



VINI DA TAVOLA E DOC LUCI E OMBRE

do dal basso abbiamo: 1) **Vino da Tavola**; 2) **IGT**, Vino da tavola con Indicazione Geografica Tipica; 3) **VQPRD**, Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata; **DOC**, Vino a Denominazione di Origine Controllata; **DOCG**, Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Un ulteriore passo avanti è stato fatto consentendo ai VQPRD (sia DOC e DOCG) di riportare in etichetta la sottozona, intendendo con questo termine un’entità dalle specifiche caratteristiche ambientali o tradizionalmente note, designata con specifico nome geografico o storico-geografico, purché espressamente prevista nel disciplinare di produzione e purché sia associata alla relativa denominazione d’origine.

■ **Queste classificazioni** sono state concepite nella sicurezza che potesse esistere una separazione netta tra i vini di qualità (DOC e DOCG) e vini meno pregiati, cosiddetti da tavola. Il fatto è che tra gli stessi DOC esisteva, specialmente in passato, una notevole diversità qualitativa. Per questo motivo alcune importanti aziende vitivinicole italiane a suo tempo decisero di

IL VINO TRA PREISTORIA E UN FUTURO “FANTASCIENTIFICO”

Il vino è una bevanda alcolica fermentata, ottenuta esclusivamente dalla fermentazione (totale o parziale) del frutto della vite, l'uva pigiata o meno, o del mosto. Il vino si può ottenere da uve appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o provenienti da un incrocio tra questa specie e altre specie del genere *Vitis*.

Diversi ritrovamenti archeologici dimostrano che la *Vitis vinifera* cresceva spontanea già 300.000 anni fa, epoca in cui in Europa giravano ancora piccole comunità di neanderthaliani.

Studi recenti tendono ad associare i primi degustatori di tale bevanda già al neolitico.

ETIMOLOGIA. Il termine “vino” ha origine dal verbo sanscrito *vena* (“amare”), da cui deriva anche il nome latino *Venus* (la dea Venere). Lo stesso termine sanscrito deriva da una radice proto indoeuropea “win-o-”. Dal termine latino *vinum*, anche attraverso la rielaborazione delle lingue celtiche, ebbero luogo in altre lingue molte altre denominazioni del vino.

GLI ARCHEOLOGI. I ricercatori ormai certificano che il vino è stato prodotto per la prima volta, forse casualmente, tra 9 e 10.000 anni fa nella zona del Caucaso, forse per la fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente. Nulla di strano. Moltissime sono le scoperte scientifiche avvenute per caso o per circostanze fortunate che accompagnano la storia dell'uomo. È accertato che la produzione di vino sia iniziata poco dopo il 3.000 a.C.,

quindi circa 5.000 anni fa. I primi documenti riguardanti la coltivazione della vite risalgono al 1.700 a.C., ma è solo con la civiltà egizia che si ha lo sviluppo delle coltivazioni e di conseguenza la produzione del vino.

Nella Bibbia si legge che il processo di lavorazione del vino fu scoperto da Noè. Dopo il diluvio universale, avrebbe piantato una vigna dal cui frutto fece il vino che iniziò a bere come un tricheco fino ad ubriacarsi dalla cima dei capelli fino alla punta dei piedi.

I romani diedero un forte contributo alla produzione del vino, tanto che durante l'impero non veniva più considerato un prodotto d'élite ma una bevanda di uso quotidiano tra il popolo. La vite accompagnava sempre i legionari, raggiungendo così ogni angolo dell'impero tanto da arrivare fino in Gran Bretagna, complice la mitezza del clima che ad un certo punto accompagnò per qualche secolo le fasi di espansione dell'impero.

A quei tempi però il vino prodotto era molto differente da quello di oggi. Le tecniche di conservazione prevedevano la bollitura per cui il vino si presentava come una sostanza sciropposa,

dolce e molto alcolica. Era quindi necessario allungarlo con acqua, aggiungere miele e spezie per renderlo più gradevole.

Con il crollo dell'Impero Romano la viticoltura entrò in una crisi. Fu una fase lunga che durò fino al medio evo quando i monaci benedettini e cistercensi rilanciarono la coltivazione della vite. È in questo periodo che si mettono a punto quelle tecniche di coltivazione e produzione che arriveranno praticamente immutate fino al XVIII secolo, quando la produzione ha iniziato ad avere un carattere “moderno”. Un processo favorito dalla qualità e dal gusto dei vini, nonché all'introduzione delle bottiglie di vetro e dei tappi di sughero.

IL FUTURO. Sarà completamente diverso e certamente migliore. Già forse entro la fine di questo secolo ognuno di noi (pagando ovviamente le tasse che ci saranno anche a quel tempo) potrà farsi in casa, in appartamento, o in una base terrestre su Titano, qualsiasi tipo di vino e invecchiarlo a piacimento con risultati eccellenti, qualitativamente migliori rispetto agli attuali dal punto di vista delle proprietà organolettiche, del sapore, della genuinità, della salute, della ... meditazione. Si passerà così dalla fase distributiva all'autoproduzione. Gli studi sull'anima della materia, oggi in corso nei grandi laboratori scientifici di mezzo mondo, ci fanno già intravedere queste grandi e rivoluzionarie possibilità. ■



Vigneti in Georgia



Titano (luna di Saturno), immagine artistica su foto da sonda Cassini - Huygens (Jpl/Nasa)

GLOSSARIO

A

Abboccato vino con leggero residuo zuccherino.

Acerbo vino non ancora pronto, con acidità in eccesso.

Acidità fissa. Acidità determinata dagli acidi fissi (non volatili).

Acidità totale. Somma dell'acidità, sia volatile sia fissa - componente fondamentale di un vino.

Acidulo. Vino con acidità in eccesso.

Allappante. Vino aspro, astringente, dovuto ad eccesso di tannino.

Alcoolico. Vino con elevato titolo alcolometrico (15- 18 gradi), generalmente sono vini speciali ottenuti con particolari tecniche enologiche.

Amabile. Vino dolce.

Ambrato. Colore di un vino bianco, in genere vini passiti, liquorosi.

Ampio. Caratteristica del profumo di un vino ricco e complesso.

Antociani o antocianine. Pigmento rosso-violetto, glucoside, che colora gli acini neri e si trova, in seguito, nei mosti e nei vini rossi. Tende a diminuire nel corso dell'invecchiamento del vino. Gli antociani sono composti poliaromatici poliossidrilati in grado di reagire con gli ossidanti quali l'ossigeno molecolare e i radicali liberi riducendo così i danni che queste molecole possono provocare alle cellule ed ai tessuti.

Numerosi studi condotti su cellule in coltura hanno dimostrato la loro elevata capacità antiossidante e suggerito che possano svolgere nella dieta un ruolo di protezione nei confronti di numerose patologie come il cancro e le malattie cardiovascolari, degenerative legate all'età e croniche come obesità e diabete. Cibi contenenti un alto livello di antociani rientrano quindi

nella categoria degli "alimenti funzionali", detti anche "nutraceutici", termine derivante dalla fusione delle parole "nutrizione" e "farmaceutici", cioè cibi che forniscono al corpo sostanze che aiutano nella prevenzione e/o nel trattamento di alcune malattie.

Armonico. Vino con elementi in proporzioni equilibrate.

Aroma. Sensazione olfattiva, dovuta ai profumi del vino dati dalla presenza di sostanze aromatiche.

Aromatico. Vino ricco di sostanze aromatiche, spesso sono profumi che ci riportano ai componenti aromatici naturali del vitigno di provenienza.

Astringente. Vino che dà la sensazione di asciugare la bocca, dovuto all'eccesso di tannino.

Austero. Vino importante, con bouquet ben definito leggermente amarognolo.

B

Barrique. Botte in rovere con la caratteristica di essere fatta con doghe piegate a fuoco diretto e quindi con la superficie interna con diversi livelli di tostatura a secondo del tempo di permanenza a contatto col fuoco. Generalmente ha la capacità di 225 litri. Dona un aroma caratteristico di vaniglia ai vini che vi maturano.

Bottrizzato. Vino derivante da uve colpite una muffa nobile, da cui si ottengono anche vini passiti in modo naturale.

Bouquet. È un termine enologico internazionale per indicare un ampio complesso di profumi olfattivi e retrolfattivi. Il bouquet può essere di tre specie: *primario*, quando presenta sensazioni fresche di tipo fruttato e

floreale che derivano dal succo d'uva; *secondario*, per le sensazioni derivate dalla fermentazione e dall'invecchiamento e *terziario*, per i profumi, evoluti e complessi, derivati dall'affinamento del vino e dall'ossidazione dei suoi componenti.

C

Caldo. Vino ricco di alcool e glicerina che fanno percepire una sensazione calorica.

Cantiniere. Addetto alla conservazione dei vini in cantina.

Cantiniere. Addetto alla gestione e alla presentazione della cantina di un ristorante. Ruolo ricoperto anche dal Sommelier.

Cappello. Massa schiumosa costituita da residui solidi (grume, sostanze peptiche e mucillaginose, raspi, ecc.) che l'ebollizione dei mosti di uve rosse fa salire sulla superficie dei tini durante la fermentazione.

Carato. Fusto con capacità variabile da 200 a 300 litri (218 a 228 in Borgogna). In Champagne unità di misura pari a 205 litri.

Caratteristico. Vino in cui risulta evidente la provenienza da un determinato vitigno.

Champagne. È la regione di produzione del vino Champagne, situata a 150 km. a nord-est di Parigi. Addossata al pilastro geologico primitivo delle Ardenne occupa il vasto bacino di quello che fu un mare interno. Contea prima, poi Governo Militare, la Champagne, durante la rivoluzione francese, contava 2.500.000 ettari (la ventesima parte della Francia). Nel 1970 il territorio fu suddiviso nei distretti dell'Aube, della Haute-Marne, della Marne e delle Ardenne e, in parte, in quelli dell'Yonne e dell'Aisne. Dal 22 luglio 1927 la legge ha fissato i limiti della zona viticola della Champagne, che si estende su 35.000 ettari di terreno di cui circa 32.000 coltivati a vigna.