

Versione pdf € 3,50

Guida ai Vini Veneti Doc Docg Igt



GUIDA AI VINI VENETI

Doc Docg Igt



Sommario

- | | |
|--|---|
| 3 ■ <i>Arcole DOC</i> | 23 ■ <i>Montello e Colli Asolani DOC</i> |
| 5 ■ <i>Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC</i> | 25 ■ <i>Vini del Piave o Piave DOC</i> |
| 6 ■ <i>Bardolino DOC</i> | 26 ■ <i>Soave DOC</i> |
| 7 ■ <i>Bianco di Custoza DOC</i> | 27 ■ <i>Valdadige DOC</i> |
| 8 ■ <i>Breganze DOC</i> | 28 ■ <i>Valpolicella DOC</i> |
| 10 ■ <i>Colli Berici DOC</i> | 31 ■ <i>Vicenza DOC</i> |
| 12 ■ <i>Colli di Conegliano DOC</i> | 33 ■ <i>Corti Benedettine del Padovano DOC</i> |
| 13 ■ <i>Colli Euganei DOC</i> | 34 ■ <i>Riviera del Brenta DOC</i> |
| 14 ■ <i>Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOC</i> | 36 ■ <i>Recioto di Soave DOCG</i> |
| 16 ■ <i>Gambellara DOC</i> | 37 ■ <i>Bardolino Superiore DOCG</i> |
| 17 ■ <i>Garda DOC</i> | 38 ■ <i>Soave Superiore DOCG</i> |
| 18 ■ <i>Lessini Durello DOC</i> | 39 ■ <i>Recioto di Gambellara DOCG</i> |
| 19 ■ <i>Lison Pramaggiore DOC</i> | 40 ■ <i>I vini IGT del Veneto</i> |
| 21 ■ <i>Lugana DOC</i> | 41 ■ <i>Classificazioni e differenze Qualità ed etichette</i> |
| 22 ■ <i>Merlara DOC</i> | 42 ■ <i>Tecniche di vinificazione</i> |
| | 44 ■ <i>I termini tecnici</i> |

A cura della **Redazione di Heos.it**

Guida ai Vini Veneti - Doc Docg Igt Gennaio 2009 Supplemento

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 339-2965817 heos@heos.it

Abbonamento annuale Ordinario euro 17,00 Sostenitore euro 80,00

Coordinate postali. IT 60 Cin J Abi 07601 Cab 11700 Conto corrente postale
n. 000020148482 Dall'estero, codice BIC: BPPITRRXXX

Coordinate bancarie. iban. IT91 Cin Q Abi 05188 Cab 59630 c.c.n. 000000002606

Banca Popolare di Verona Filiale di Oppeano (Vr) Associato Uspi www.heos.it

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 dare altresì uno strumento per conoscere da vicino i nomi delle uve e dei vitigni e le tecniche di produzione dei vini doc, docg e igt.

Si scoprirà così, ad esempio, l'importanza dell'etichetta come fonte di informazioni. Peccato che all'atto pratico questi dati non siano sempre circostanziati. Purtroppo sono molti i produttori che preferiscono concentrarsi sull'aspetto estetico ed artistico delle etichette, tanto che a volte alcune di esse, effettivamente, sono piccoli capolavori.

La bella foto e il disegno artistico monopolizzano il piccolo spazio che invece dovrebbero condividere con le informazioni a vantaggio del consumatore. Insomma l'occhio vuole la sua parte. L'istinto sopra la ragione e 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, perché non è il nostro mestiere.

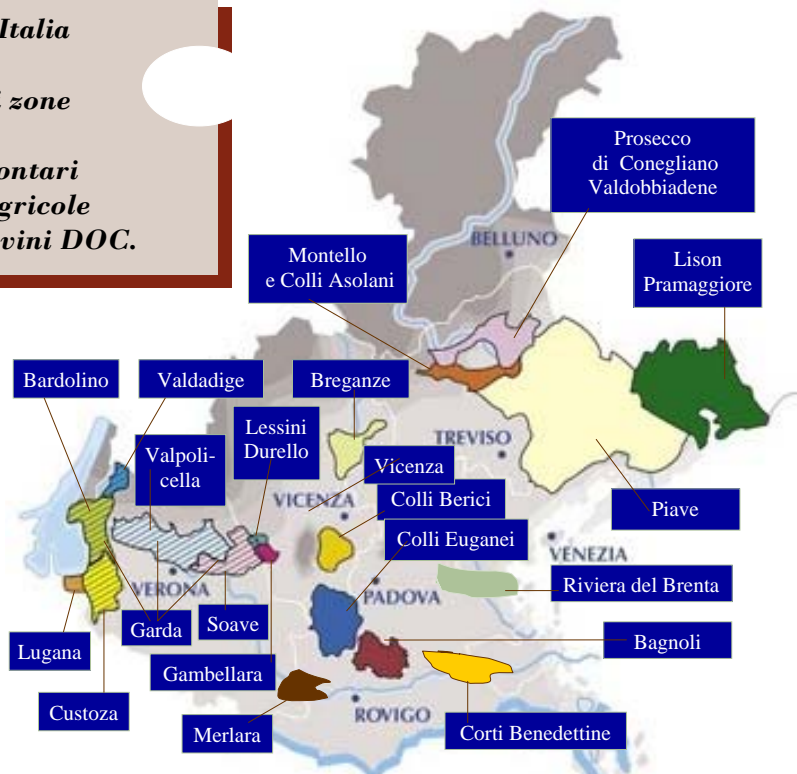
Nella Guida non sono presenti forme di pubblicità a singoli produttori di vino. I marchi che corredano le pagine si riferiscono solo ai consorzi di tutela. ♦
Heos Editrice

VENETO, IL RESPIRO DEI VIGNETI

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 25.500 aziende agricole iscritte all'albo dei vigneti dei vini DOC.

Anche se ci sono 23 zone di produzione di vini DOC nel Veneto, soltanto quattro vini possono utilizzare la sigla DOCG, vale a dire la "Denominazione di Origine Controllata e Garantita". E sono: **Recioto di Soave, Bardolino Superiore, Soave Superiore, Recioto di Gambellara.**

Ecco la lista completa dei 23 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.** ♦



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 riquilibrare ulteriormente le proprie produ-

zioni. 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 Vero-**

Raggiunta la pedemontana trevigiana orientale troviamo la Doc "Colli di Conegliano". Una produzione di vini di collina che nascono all'interno degli stessi confini geografici della doc del Prosecco di Conegliano. I vini prodotti sono il *Bianco*, il *Refrontolo passito*, il *Rosso* ed il *Torchiato di Fregona*. Quest'ultimo è un vino passito di color giallo dorato, un prodotto raro perché prodotto in quantità limitate. Il nome gli deriva dalla particolare spremitura a "torchio" delle uve passite. Il **Refrontolo** passito proviene dall'appassimento delle uve di Marzemino, e deve in parte la sua fama a Mozart, che, musicando il Don Giovanni su testi scritti dal vittoriese Lorenzo Da Ponte, mette in bocca al protagonista le celebri parole "*Versa il vino! Eccellente Marzemino*". Inevitabile la conclusione. Il Marzemino è il vino di Mozart. La zona di produzione dei vini "Colli di Conegliano" comprende in territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso: *Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano, e Vidor*.

Le caratteristiche

Bianco. Colore: giallo paglierino; odore: vinoso, con gradevole profumo aromatico caratteristico; sapore: secco, sapido, fine, vellutato, eventuale gradevole sentore di legno. Alcol totale minimo, 12%; acidità totale minima: 5 grammi/litro;

Rosso. Colore: rosso rubino, tendente al granato; odore: vinoso, caratteristico, profumo gradevole e intenso, gradevole sentore di legno; sapore: asciutto, sapido di corpo,



Colli Euganei

(DOC: D.M. 13/08/69 G.U. n. 281 del 06/11/69)

I Colli Euganei. Semplicemente suggestivi. Si ergono solitari in mezzo alla pianura padovana. Di origine vulcanica appaiono all'improvviso a chi capita da queste parti per lavoro, per turismo, per benessere, per cultura. Qui la viticoltura praticamente c'è da sempre. Grazie alla complicità del terreno vulcanico e ad un microclima mite tipico della zona termale, i vini hanno caratteristiche molto spiccate. Vediamoli da vicino. Il vino "**Colli Euganei Bianco**" è il risultato di un sapiente uvaggio di Garganega, Serpina e Tocai Friulano in percentuali pressoché uguali con piccole quantità di Pinot Bianco, Riesling Italico, Pinella e Chardonnay.

■ Il vino "**Colli Euganei Rosso**" nasce da un uvaggio di Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Berbera e Raboso veronese dove domina Merlot per i due terzi. La denominazione di origine "**Colli Euganei**" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Moscato, Pinot Bianco, Tocai Italico, Merlot e Cabernet è riservata ai vini ottenuti dalle uve della varietà di vitigni corrispondenti presenti nei vigneti per almeno il 90%. Fa eccezione il Moscato che deve essere presente per almeno il 95%.

La zona di produzione dei vini "Colli Euganei" comprende per intero il territorio dei comuni di *Arquè Petrarca, Galzignano, Torreglia* ed in parte dei comuni di *Abano, Montegrotto, Battaglia, Carrara S.G., Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S.C., Teolo e Selvazzano*. La produzione massima di uva per la produzione dei vini "Colli Euganei" Bianco, Moscato, Pinot Bianco, Tocai Italico e Cabernet non deve superare i 100 quintali per ettaro. Per il "Colli Euganei" Rosso e Merlot non deve superare i 140 q. per ettaro.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65% per il "Colli Euganei" Moscato e al 70% per i rimanenti vini. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica complessiva minima naturale che è di 10 gradi per i vini "Colli Euganei" Bianco e Moscato; di 10,5 gradi per i vini "Colli Euganei" Rosso, Pinot Bianco, Tocai Italico e Merlot; di 11 gradi per il vino "Colli Euganei" Cabernet.



Le caratteristiche

"**Colli Euganei Moscato**". Sapore: dolce, intenso, caratteristico, tranquillo o più o meno vivace. Colore giallo paglierino; nella versione spu-

SOAVE

(DOC: D.M. 21/08/68 G.U. n. 269 del 22/10/68)

Entriamo adesso nel territorio del Soave il cui punto centrale è l'omonima cittadina, Soave. Dalla combinazione di uve del vitigno Garganega (minimo 70%), Pinot bianco e/o Chardonnay e/o Trebbiano di Soave, provenienti dai vigneti situati nel territorio di Soave e in quello di altri **undici comuni** della provincia di Verona, si ottiene questo vino dal colore giallo paglierino tendente a volte al verdognolo dall'odore vinoso, con caratteristico profumo intenso e delicato, dal sapore asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo.

La gradazione minima è di 10,5°. È un vino da pasto. Con una gradazione minima di 11,5° può essere qualificato "superiore". Se prodotto nella zona d'origine più antica ha diritto alla dicitura "classico". Il Soave viene elaborato anche nella versione "spumante". Gli undici comuni scaligeri dove si produce il vino Soave sono: *Monteforte d'Alpone, Mezzane, Roncà, Montecchia, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano, Cognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno*

Wolfgang Goethe, giunto a Verona da Malcesine nel 1786, descrisse alcune scene della vendemmia che ebbe modo di osservare, probabilmente nelle vicinanze di Soave, mentre dalla città scaligera si dirigeva verso Vicenza. *"La strada è piena di gente di ogni condizione; mi compiacqui specialmente nell'osservare certi carri trainati da grossi buoi che portavano grandi tini ne' quali veniva raccolte le uve da' giardini e pi-*

giate. Quando questi tini erano vuoti i carrettieri vi rimanevano ancora dentro e tutta la scena ricordava un trionfo di Bacco .

■ Nel 1985 gli archeologi trovarono oltre 1.500 semi di vite vinifera idonea alla produzione del vino in abitazioni del V secolo a.C. portate alla luce nel territorio di Soave. Furono rinvenuti anche numerosi utensili dello stesso periodo testimoni diretti che il vino si usava come bevanda e per i riti sacri. Le documentazioni più antiche sulla coltivazione della vite nel territorio di Soave sono antecedenti all'anno Mille.

■ Nel 1911 si costituiva a Soave il Consorzio Antifilosserico Comunale e nel 1929 si organizzò "la Festa dell'Uva", la prima manifestazione del genere in Italia. Nel 1926 ci fu il primo tentativo di tutelare mediante atti amministrativi il "Vino Tipico di Soave". In quell'anno fu fondato il primo consorzio per tutelare la produzione.

Nel 1931 il Soave fu il primo vino italiano ad essere riconosciuto come vino "tipico e pregiato". Decenni dopo, nel 1968, fu identificato come vino a Denominazione di Origine Controllata (modificato nel 2002 con il D.M. 6 settembre 2002).

Nel 1998 arrivava la Docg per il Recioto di Soave (D.M. 7 maggio 1998), alla quale si affiancava nel 2001 la Docg per il Soave Superiore (D.M. 29 ottobre 2001).



Sopra, il castello di Soave, il simbolo di tutta l'area che dà il nome al vino Soave

Le caratteristiche

"Soave", "Soave Classico" "Soave Colli Scaligeri". Colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo. Odore: caratteristico con profumo intenso e delicato. Sapore: asciutto, di medio corpo, leggermente amarognolo. Tit. alcolometrico volumico tot. min.: 10,5% vol per il "Soave" e 11,0% vol per il "Soave" Classico e per "Soave" Colli Scaligeri. Acidità tot. min. 4,5 g/l. Estratto secco netto min. 16,0 g/l per il "Soave" e 18,0 g/l per il "Soave Classico" e per "Soave Colli Scaligeri".

"Soave spumante". Spuma: fine e persistente. Colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante. Odore: profumo intenso e delicato. Sapore: di medio corpo, leggermente amarognolo nei tipi *extra brut* o *brut* o *extra dry* o *dry*. Titolo alcolometrico volumico tot. min. 11,0% vol. Acidità tot. min. 5 g/l. Estratto secco netto minimo: 16,0 g/l. ♦

**Recioto di Soave DOCG
Soave Superiore DOCG
pag. 36 - 38**

I termini tecnici

Titolo alcolometrico. Estratto secco netto. Zuccheri. Acidità totale e fissa. Polifenoli. Anidride carbonica. Fermentazione in autoclave: Metodo "Martinotti-Charmat"; Metodo Champenoise". Scuotimento o remuage. Presa di spuma. Affinamento sulle fecce. Sboccatura. Tappo di sughero. Ampelografia.

Titolo alcolometrico

Secondo la normativa italiana (articolo 12 del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109) per titolo alcolometrico si intende il numero di parti in volume di alcol puro alla temperatura di 20 °C contenuta in 100 parti in volume del prodotto considerato alla stessa temperatura. Il titolo è espresso dal simbolo "% vol.", preceduto dal numero corrispondente che può comprendere un solo decimale.

L'espressione sopraccitata ha sostituito quella comunemente in uso di gradazione alcolica. Il termine gradazione alcolica infatti è diventato obsoleto in quanto deriva da uno dei primi metodi di misura che utilizzava i "gradi Gay-Lussac" (°GL). Esso ha definita come 0 °GL un distillato di acqua pura e 100 °GL un distillato di alcol puro. L'indicazione in gradi Gay-Lussac, soggetta a molte varianti, è circa il doppio del titolo alcolometrico volumico. Tale misura è caduta in disuso, ad eccezione di alcuni paesi anglosassoni (Stati Uniti e Regno Unito, che utilizzano il termine "proof").

■ Dalla definizione di **titolo alcolometrico** derivano: **titolo alcolometrico volumico effettivo**; **titolo alcolometrico volumico potenziale**; **titolo alcolometrico volumico tota-**

le; **titolo alcolometrico volumico naturale**.

1) **Titolo alcolometrico volumico effettivo** (*o grado alcolico svolto*): la percentuale di alcool effettivamente contenuta nella bevanda alcolica. Un esempio per tutti. Un vino che contiene 110 ml di alcool per litro ha una percentuale di alcool dell'11%. Questo è il valore che viene riportato per legge sulle etichette dei vini non spumanti.

2) **Titolo alcolometrico volumico potenziale**: si intende il numero di parti in volume di alcol puro ad una temperatura di 20 °C che possono essere potenzialmente prodotte dalla fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume del prodotto considerato alla stessa temperatura.

In breve si può ottenere una misura grossolana del grado alcolico volumico potenziale del vino moltiplicando per 0,6 il grado zuccherino del mosto o del vino. Ad esempio se in un litro di vino vi fossero ancora 100 g di zucchero, la loro fermentazione potrebbe produrre ca. 60 ml di alcool, per cui il grado alcolico potenziale è di ca. 6%. Un mosto con il 20% di zuccheri può produrre un vino con il 12% in volume di alcol etilico.

Titolo alcolometrico volumico totale: è la somma di "effettivo" e "potenziale" (si può trovare ad esempio negli spumanti e nei vini liquorosi).

si).

Titolo alcolometrico volumico naturale: il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto considerato prima di ogni arricchimento (ad esempio con il mosto).



Estratto secco netto

È un parametro importante: dà l'idea della "robustezza" del vino. Ad esso contribuiscono i componenti diversi dagli zuccheri (sostanze estrattive) come gli acidi tartarico, malico e lattico, la glicerina, le materie coloranti e i tannini.

L'estratto secco netto, il cui valore si esprime in grammi/litro, è legato al tipo di vino ed alla tecnica di vinificazione. Infatti i vini rossi, a causa della presenza delle materie coloranti e dei tannini, hanno solitamente un estratto superiore a quello dei vini bianchi. L'estratto secco netto è uno dei parametri previsti dai Disciplinari di Produzione dei vini a D.O.C. e D.O.C.G.. Il suo valore numerico, riferito al tipo di vino e ad altri parametri, entra a far parte degli elementi di giudizio sulla genuinità.

Ciò è particolarmente vero per quanto riguarda la correlazione fra il valore dell'estratto e il valore delle ceneri di un vino. Infatti il contenuto in ceneri di un vino è normalmente circa 1/10 del valore dell'estratto secco netto.



Zuccheri

Rappresentano una parte importante del mosto e quindi del vino e sono costituiti principalmente da glucosio (destrosio) e fruttosio (levulosio). Gli zuccheri sono fermentati dai lieviti presenti per via naturale nel mosto con produzione di