



Il Mondo del Sommelier – Il Vino e le sue leggi
Legge OCM Vino

pag. 2

Il Vino nel Mondo – Legge OCM Vino in Europa

pag. 4



Il Mondo del Sommelier – Gli spumanti
Nuova classificazione degli Spumanti

pag. 4

Il Mondo del Sommelier – Il servizio
Le temperature di servizio

pag. 5



La Degustazione
Descrizione olfattiva del vino
Armonia e punteggio del vino

pag. 6

Il Mondo del Sommelier – Il Vino e le sue leggi

Legge OCM Vino

Nell'edizione più recente del testo Il Mondo del Sommelier (ultima ristampa febbraio 2012), l'Associazione Italiana Sommelier propone un ampio aggiornamento sulla legislazione in campo vitivinicolo, con particolare riferimento alla nuova OCM (Organizzazione Comune del Mercato) Vino, disposta con la pubblicazione del Regolamento CE 479/2008 e del successivo Regolamento CE 491/09 che ne ridisegna la classificazione, alla quale è dedicato un intero capitolo. Ai Regolamenti base si sono poi affiancati alcuni Regolamenti attuativi. A livello nazionale la classificazione, il riconoscimento e il controllo delle Denominazioni di Origine sono regolamentati dal Decreto Legislativo 61 dell'8/4/2010.

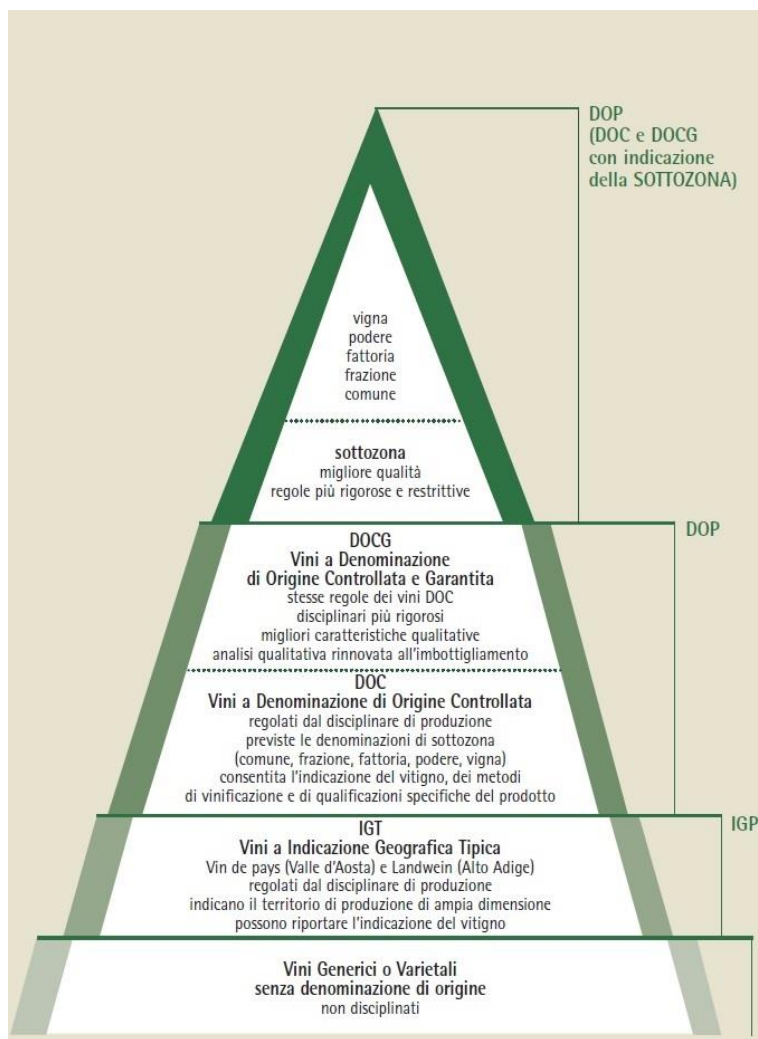
A livello comunitario, i vini sono oggi suddivisi in Vini a Denominazione di Origine - DOP (che comprendono DOCG e DOC) -, Vini con Indicazione Geografica IGP (ex IGT) e Vini generici o varietali senza Denominazione. Non esiste più, quindi, la categoria dei Vini da Tavola.

Sulle etichette delle bottiglie si potrà leggere, per esempio, DOP, ma spesso i produttori preferiscono indicare le menzioni tradizionali DOC o DOCG, soprattutto quest'ultima.

A questo proposito si riportano sia la piramide della classificazione dei vini, sia una tabella in cui si evidenziano le principali differenze tra DOP e IGP. Per i dovuti approfondimenti si consiglia la consultazione del capitolo Il vino e le sue leggi (pag 215-239) del testo Il Mondo del Sommelier, nel quale sono riportate anche le nuove disposizioni in materia di etichettatura e confezionamento dei prodotti vitivinicoli, come stabilito dal Regolamento CE 607/2009 e dal DL 61/2010.

Il 17 dicembre 2013 è stato emanato il Regolamento UE n. 1308/2013 che non abroga i precedenti ma ne raccoglie i principi fondamentali.

Rappresentazione grafica della classificazione dei vini



DOP e IGP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Nome di una regione, di un luogo determinato o di un paese

Qualità e caratteristiche specifiche di un ambiente geografico, di fattori naturali e umani

Uve provenienti esclusivamente da tale zona geografica

INDICAZIONE GEOGRAFICA

Indicazione di una regione, di un luogo determinato o di un paese

Qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica

Uve provenienti per almeno l'85% da tale zona geografica

Il Vino nel Mondo – Legge OCM Vino in Europa

Nell'edizione più recente del testo Il Vino nel Mondo (ultima ristampa ottobre 2012), l'Associazione Italiana Sommelier propone un ampio aggiornamento sulla legislazione in campo vitivinicolo per i singoli paesi appartenenti all'Unione Europea, con particolare riferimento alla legge OCM Vino, che ne ridisegna le classificazioni. Questi aggiornamenti si ritrovano nei capitoli dedicati ai singoli paesi, in particolare Francia, Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Ungheria, Romania, Bulgaria e Grecia.

Il Mondo del Sommelier – Gli spumanti

Nuova classificazione degli Spumanti

Nell'edizione più recente del testo Il Mondo del Sommelier (ultima ristampa febbraio 2012), l'Associazione Italiana Sommelier propone la nuova classificazione degli spumanti in base al residuo zuccherino (pag 147). La novità principale è quella che, rispetto alla precedente, gli estremi delle fasce non presentano più sovrapposizioni – se non per gli estremi –, ma gli intervalli si susseguono in modo lineare.

GLI SPUMANTI E IL RESIDUO ZUCCHERINO	
	■ Residuo zuccherino (g/l)
Pas dosé e Brut nature	< 3
Extra brut	0-6
Brut	6-12
Extra dry	12-17
Sec, Secco o Dry	17-32
Demi-sec o Abboccato	32-50
Dolce o Doux	> 50

Il Mondo del Sommelier – Il servizio

Le temperature di servizio

Nell'edizione più recente del testo Il Mondo del Sommelier (ultima ristampa febbraio 2012), l'Associazione Italia Sommelier propone una nuova serie di intervalli di temperature per il servizio dei vini.

Le motivazioni sono state diverse.

Innanzitutto si sono riordinati e semplificati i gruppi di vini con le corrispondenti temperature di servizio.

Nelle attuali condizioni di degustazione – clima mediamente più caldo in primavera, estate e primo autunno, ambienti molto riscaldati in autunno e inverno –, le temperature dei vini serviti nei bicchieri tendono a innalzarsi di un paio di gradi molto rapidamente.

Negli ultimi anni, anche all'estero si sta seguendo la tendenza di abbassare le temperature di servizio dei vini.

Le nuove temperature di servizio di riferimento sono riportate nella tabella di pagina 396.

LE TEMPERATURE DI SERVIZIO DEI VINI	
	■ Temperatura
spumanti secchi	4-6 °C
spumanti dolci e vini frizzanti	6-8 °C
vini bianchi giovani e vini rosati	8-10 °C
vini bianchi strutturati ed evoluti, vini passiti e liquorosi bianchi	10-12 °C
vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici	12-14 °C
vini rossi di media struttura e tannicità, vini passiti e liquorosi rossi	14-16 °C
vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16-18 °C

La Degustazione

Descrizione olfattiva del vino

Nell'edizione più recente del testo La Degustazione (ultima ristampa settembre 2012), l'Associazione Italiana Sommelier propone di sostituire, nell'elenco dei 10 termini-base utilizzati per descrivere il profumo dei vini, il termine *tostato* al termine *franco*.

Il concetto di franchezza resta inalterato e descritto nel testo, perché è indubbio che alcuni vini presentino questa caratteristica. Si continuerà quindi a utilizzare l'aggettivo *franco* per quei vini che mettono in luce in modo inequivocabile un profumo netto e chiaro che spicca sugli altri, in grado di riportare al vitigno e al territorio di produzione. Analoga situazione per vini che presentano sentori *animali*, *balsamici* e altri ancora, non inseriti nell'elenco perché meno frequenti di altri, ma utilizzati quando il profumo del vino presenta queste caratteristiche.

Molto frequentemente si degustano vini che, soprattutto se passati in *barrique* o altre piccole botti, mettono in evidenza profumi di cacao, cioccolato, caffè, frutta secca tostata e altri ancora. In una parola, profumi *tostati*.

La motivazione principale della sostituzione nell'elenco è quindi legata direttamente alla definizione di *termini-base*, quelli cioè più utilizzati nelle degustazioni, tra i quali si è ritenuto utile inserire *tostato*.

Riassumendo, i 10 termini-base definiti dall'Associazione Italiana Sommelier per la descrizione olfattiva dei vini sono quindi: *aromatico*, *vinoso*, *floreale*, *fruttato*, *erbaceo*, *fragante*, *minerale*, *speziato*, *tostato*, *etereo*.

La Degustazione

Armonia e punteggio del vino

Nell'edizione più recente del testo La degustazione (ultima ristampa settembre 2012), l'Associazione Italiana Sommelier propone che il *punteggio minimo di riferimento* per un *vino armonico* sia, in genere, *85 punti*.