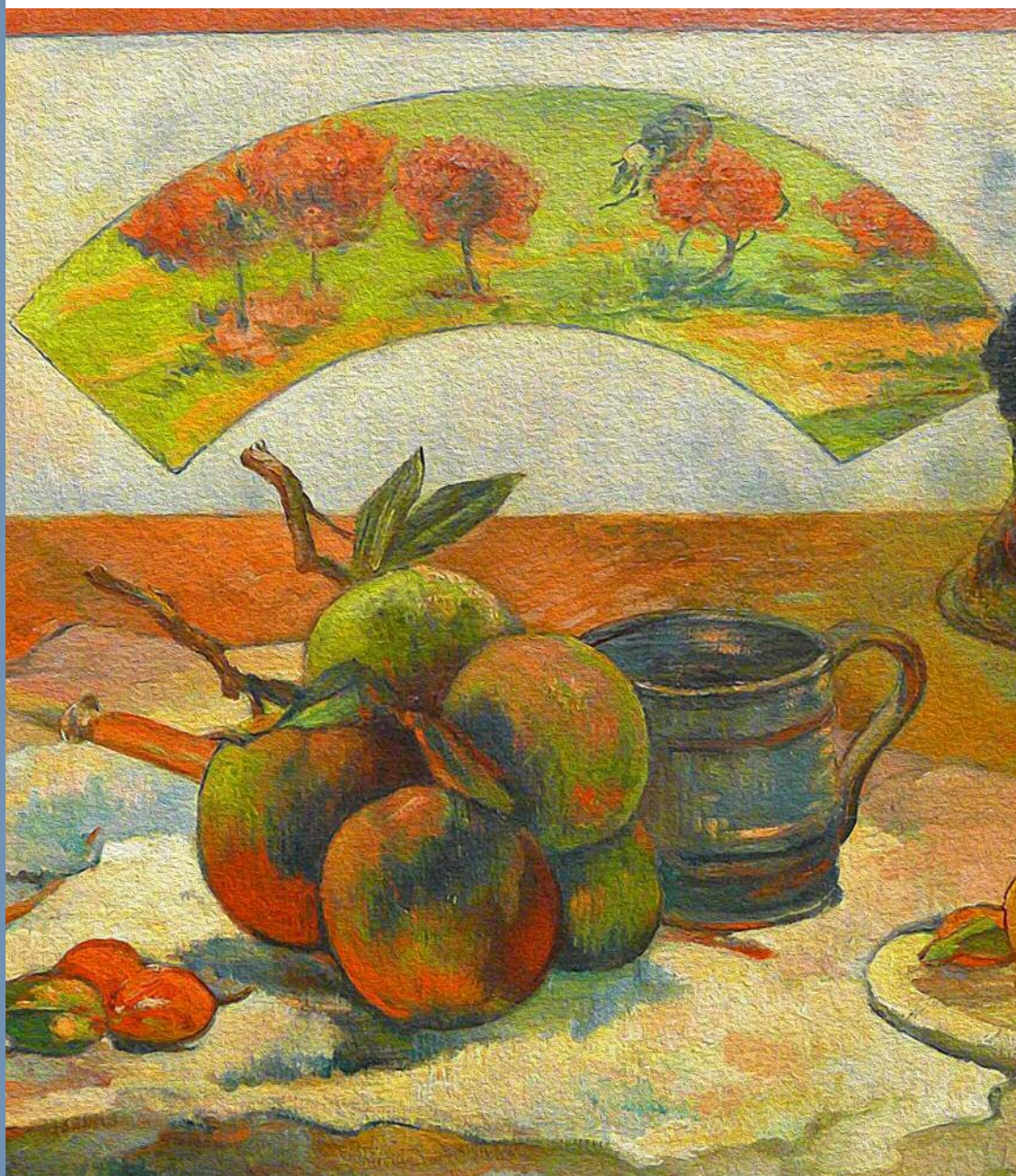


CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 281, APRILE 2016 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/



Legislazione europea sulla qualità dei vini italiani

Nel 1716, in Toscana, il primo provvedimento al mondo per la tutela del Chianti Classico.

DI MAURO GAUDINO

Accademico di Roma Nomentana



Valdarno Superiore. Tale operazione fu resa necessaria in quanto, come emerge dal bando custodito presso gli uffici del Consorzio Chianti Classico, questi vini erano gli unici “commessi per navigare”, cioè autorizzati all’esportazione in Paesi lontani.

Il territorio e le modalità di produzione regalano a tali vini proprietà antiossidanti uniche, che all’epoca permettevano loro di affrontare un lungo viaggio all’estero, via mare, senza maderizzazioni. La maderizzazione è un’alterazione tipica del vino di allora, dovuta alle oscillazioni delle navi e all’escursione termica che i vini subivano per mesi nelle botti prima di raggiungere la destinazione. Il termine deriva, infatti, dal nome dell’arcipelago di Madera, nell’Oceano Atlantico, dal quale un tempo partivano le navi cariche di vino portoghese dirette in America (tuttavia le ossidazioni, originalmente indesiderate, conferiscono ancora oggi ad alcuni vini, come il Madeira, caratteristiche di pregio).

Per fare in modo che i vini mantenessero la qualità antiossidante, ed evitare eventuali frodi che avrebbero danneggiato l’immagine e l’economia del Granducato di Toscana (allora uno degli stati più prosperi e moderni d’Europa), Cosimo III sviluppò un sistema di controllo, con precise norme di commercializzazione e produzione, promulgando un secondo editto, nel quale istituiva le “Congregazioni di vigilanza sulla produzione” (organizzazioni simili agli attuali consorzi).

In Francia, invece, i primi tentativi per la salvaguardia della qualità dei vini si ebbero agli inizi del 1900, quando la produzione fu decimata dalla fillossera (un parassita che partendo dalla Francia distrusse buona parte delle radici delle viti europee). La carenza di produzione del vino favorì il diffondersi di cattive pratiche di vinificazione, che andavano dall’annacquamento del vino a sistemi per migliorarne il gusto e ridurre l’acidità (forse anche utilizzando piombo o suoi derivati), compromettendone la qualità e la salubrità. Fu così che sorsero le prime associazioni volte alla tutela della qualità del vino prodotto e, grazie al talento di un brillante viticoltore (il barone Le Roy), nel 1925 fu ideato un ottimo metodo per disciplinare la produzione di qualità dei vini, preso poi come modello da molte altre Nazioni.

Nello stesso periodo, in Italia, dopo la Prima guerra mondiale, la città di Marsala ebbe da fare i conti con una grave crisi, che spinse molti commercianti disonesti ad adulterare il vino prodotto in città. Fu così che, per difendere i consumatori da frodi e imitazioni, i produttori locali, nel 1931, si riunirono in un consorzio che definiva le caratteristiche del vino “Marsala”. Fu il punto di partenza fondamentale dal quale si evolve la normativa sui vini a denominazione di origine, promulgata nel 1963 con il Dpr 12 luglio n. 930. Con appositi Dpr, nel 1966, furono dichiarati i primi quattro vini Doc: il Vernaccia

In Toscana, dal 16 febbraio con la “Chianti Classico Collection” di Firenze, dove è stata presentata una collezione di etichette del “Gallo Nero” unica al mondo, sono iniziati i festeggiamenti per i tre secoli del “primo territorio di vino”. Il senso delle festose giornate, che si protrarranno per tutto l’anno e avranno culmine il 24 settembre prossimo, è presto detto: ricordare che trecento anni fa, in Toscana, fu preso il primo provvedimento storico e legale al mondo, per la tutela della qualità dei vini. Per questo, nel marchio del Chianti Classico, uno dei territori interessati all’evento, è scritto, sotto il simbolo del Gallo Nero, “Dal 1716”. La storia narra che, il 24 settembre del 1716, il Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici, con uno speciale editto, decise di delimitare il territorio di produzione dei seguenti vini: Chianti, Pomino, Carmignano e



di San Gimignano, l'Est! Est! Est! di Montefiascone, l'Ischia (il bianco, il rosso e il superiore) e il Frascati. La Doc del Marsala fu riconosciuta il 2 aprile del 1969. In seguito, nasceranno anche le Docg, ossia vini Doc da più di 10 anni, di maggior pregio, rinomanza commerciale e garantiti da assaggi di una commissione anche durante l'imbottigliamento. I primi ad entrare in questa categoria, tra il 1980 e il 1981, saranno il Brunello di Montalcino, il Barolo e il Vino Nobile di Montepulciano.

La Comunità Economica Europea intervenne con il regolamento CEE 823/87 (poi integrato nel regolamento CE 1622/2000), prevedendo diverse classificazioni basate su vini di qualità, prodotti in determinate regioni. In una di queste, nella Vqprd (Vino di qualità prodotto in regioni delimitate), confluirono le preesistenti denominazioni nazionali Doc e Docg (legge 164/1992). Nella classificazione "Vino da tavola" confluirono, invece, i normali vini, con o senza indicazione di origine geografica Igt, cioè vini comuni provenienti da aree di produzione determinate piuttosto grandi. Con la legge 164/1992 si poteva scegliere, al momento della vendemmia e/o a quello della commercializzazione, in quale categoria iscrivere i propri vini, garantendo così la corrispondenza, in ogni fase produttiva e distributiva, tra qualità del prodotto e livello della denominazione.

Con il Regolamento CEE 2081/92 nascono anche la Denominazione di origine protetta Dop e l'indicazione geografica protetta Igp, marchi di qualità, studiati inizialmente solo per i prodotti agroalimentari, a esclusione dei vini e delle bevande alcoliche.

Questi concetti saranno semplificati e chiariti nel regolamento (CE) n. 510/2006, mentre con il successivo (CE) n. 479/2008, riguardante la riforma dell'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) del settore vitivinicolo, viene espressamente indicata la necessità di rafforzare a livello comunitario l'indicazione di qualità dei vini. Si permise così di esaminare le domande

di denominazione di origine o indicazione geografica, in linea con l'impostazione del succitato regolamento (CE) n. 510/2006 per le Dop e le Igp. In queste denominazioni confluiranno le Doc, le Docg e le Igt, conservando, però, le menzioni tradizionali (come previsto dall'articolo 54 dello stesso regolamento). Gli Igt, passando a Igp, che caratterizza un livello qualitativo più evoluto, risponderanno a maggiori obblighi rispetto al precedente stato, dovuti al contenuto dei disciplinari, alla descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche, all'obbligo di vinificazione nell'area di produzione, nonché all'attività di verifica del disciplinare, previsti nelle altre Igp.

La normativa italiana viene adeguata a quella europea (CE) n. 479/2008, con il decreto legislativo dell'8 aprile 2010, n. 6, recante: "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini", che entrerà in vigore l'11 maggio del 2010. Vengono così eliminate tutte le "denominazioni di qualità prodotte in regioni determinate" come la Vqprd.

Come in precedenza, saranno mantenute le menzioni specifiche tradizionali (ai sensi del decreto delegato n. 61/2010), Doc e Docg confluiranno nella Dop. Nella Igp, invece, confluirà la Igt, classe omologa alla francese "Vin de Pays" e alla tedesca "Landwein", le quali potranno sostituire rispettivamente le sigle Igt della Valle d'Aosta e della provincia

autonoma di Bolzano. Gli spumanti sono designati, invece, come Vs, Vsq, Vsaq (vini spumanti, di qualità, aromatici di qualità). Scompare la dicitura "Vini da tavola", che, nella pratica, sono definiti vini "comuni" o "generici" e possono contenere in etichetta, insieme ad altre descrizioni facoltative, le seguenti diciture: vino, vino spumante, vino frizzante e specificarne il colore (rosso, bianco e rosato).

Il regolamento 510/2006 è stato abrogato dal regolamento n. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Tale regolamento, che non pregiudica la normativa vigente dell'Unione in materia di vini e bevande spiritose, definisce il prodotto Dop come originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un Paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. È definito Igp un prodotto originario di un determinato luogo, regione o Paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata.

MAURO GAUDINO

See International Summary page 70

LE PIÙ RECENTI IGP E DOP:

CANTUCCINI, CAPPELLACCI, PANE TOSCANO E MORTADELLA DI PRATO

Tre prodotti toscani sono entrati a far parte delle eccellenze alimentari europee. Recentemente hanno avuto l'Igp i "cantucci toscani" o "cantuccini toscani", che vedono come ingrediente caratterizzante della ricetta le mandorle dolci intere (in misura non inferiore al 20%), oltre a burro, miele e uova. Da febbraio è Igp anche la "mortadella di Prato". Insieme a quest'ultima, hanno ottenuto l'Indicazione geografica protetta i "cappellacci di zucca ferraresi", il cui segreto è la "zucca violina", gialla, dolce e soda, la cui polpa, cotta al forno e arricchita di noce moscata, uovo, parmigiano, sale e pepe, diventa il ripieno di una sfoglia tirata a mano. Ha avuto, infine, la Dop, il "pane toscano", ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione in uso in Toscana.