

Gli editoriali.

Come leggere l'etichetta di un vino per scegliere quello giusto

L'etichetta di un vino deve contenere alcune informazioni fondamentali sul prodotto. Scopri quali sono e come leggerle per scegliere il vino giusto.

I **tipi di vino** esistenti sono davvero tantissimi; per questa ragione, se non si è esperti, non è semplice **orientarsi nella scelta del vino giusto** da acquistare. In questo caso, l'**etichetta del vino** è un valido aiuto per comprendere di quale vino si tratta, per valutarne la qualità e per individuare quello più adatto alle proprie esigenze e ai propri gusti.

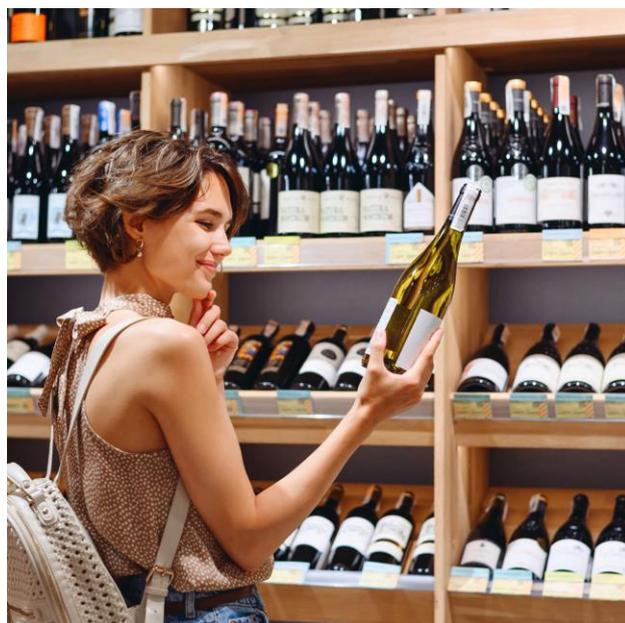
Le **etichette dei vini**, sia quella posta sulla parte anteriore della bottiglia, sia quella sulla parte posteriore che viene chiamata anche "**controetichetta**", costituiscono la **carta di identità del vino**, in quanto riportano **importanti informazioni** sulla sua **origine**, sulla sua **produzione** e sulle sue **caratteristiche**. Scopriamo, quindi, come leggere l'etichetta di un vino e come interpretare le informazioni in essa riportate.

Le indicazioni obbligatorie sulle etichette dei vini

I **produttori di vino sono tenuti a inserire alcune informazioni** sulle etichette presenti sulle bottiglie.

Questi dati, dunque, sono **obbligatorî per la legge italiana**, in accordo con alcune **normative dell'Unione Europea** che hanno lo scopo di **tutelare il consumatore**. Vediamo nel dettaglio quali sono queste informazioni obbligatorie.

La denominazione del vino



La **denominazione del vino**, ossia il suo **nome**, è il primo dato inserito nell'etichetta di un vino: si tratta semplicemente del **nome del tipo di vino** contenuto in quella specifica bottiglia, prodotto secondo processi specifici e regolamentati. Secondo la normativa europea, la denominazione deve essere **ben visibile sull'etichetta**: per questa ragione, la **dimensione del carattere del nome** deve essere **superiore** rispetto a quella degli altri dati.

La denominazione del vino comprende anche le **diciture DOCG** (Denominazione di origine controllata e garantita), **DOC** (Denominazione di origine controllata) o **IGT** (Indicazione geografica tipica), che possono essere inserite sia come sigla che per esteso. Per i vini **DOCG** e **DOC** è obbligatorio riportare anche **l'annata della vendemmia**; per i vini frizzanti, vini liquorosi e spumanti quest'ultimo dato è facoltativo. Per altri prodotti DOC o IGT, invece, esistono specifiche disposizioni in merito alle caratteristiche del vino che vanno esplicitate con indicazioni quali **frizzante/spumante, dolce/amabile/secco**.

Il nome dell'azienda imbottigliatrice

Il secondo dato che deve figurare sull'etichetta dei vini è il **nome dell'azienda imbottigliatrice**, ossia dell'ultimo gradino della **filiera di produzione**. Il nome dell'azienda produttrice, qualora sia diversa da quella imbottigliatrice, è facoltativo. L'indicazione del produttore è obbligatoria solo nel caso di spumanti e vini frizzanti. Oltre al nome dell'imbottigliatore, andrà indicato anche la **sede dell'azienda**, ovvero il **comune** e il **Paese** di residenza. Nel caso dei vini importati dall'estero, sull'etichetta si potranno trovare anche il nome e la sede dell'azienda importatrice.

Il Paese di produzione

Sulla bottiglia di ciascun vino è poi obbligatorio inserire il **Paese nel quale tale vino è stato prodotto**. Nel caso dei vini italiani, si tratta della dicitura **"Prodotto in Italia"**, formula che deve essere riportata obbligatoriamente nella lingua del Paese di produzione. Il produttore può poi scegliere di aggiungere **una o più traduzioni** in altre lingue europee.

Il grado alcolico del vino

Secondo la normativa vigente, su ogni bottiglia deve essere indicato anche il **grado alcolico del vino** in essa contenuto, ossia **i millilitri di alcol etilico presenti in 100 ml di vino**. Questo valore viene indicato con una **percentuale** seguita dalla sigla **"vol"**, ad esempio **"12% vol"**.

La quantità del vino

Nelle etichette dei vini è obbligatorio riportare la **quantità di bevanda contenuta nella bottiglia**. Ciascun produttore, però, può scegliere l'unità di misura con la quale indicare questo dato, tra **litri, centilitri** e **millilitri**. La quantità va quindi espressa con un **valore numerico**, seguito dall'**unità di misura**, ad esempio **"750 ml"**, che è il formato più comune. Infine, in Europa è obbligatorio riportare anche la **"e"** per indicare che il prodotto rispetta i **criteri di stima** e rientra nei **limiti di errore negativo tollerabile**. Ciò vuol dire che la quantità di vino

contenuta nella bottiglia può variare entro determinati limiti fissati dalla legge, limiti che devono, appunto, essere rispettati dal produttore.

La presenza di solfiti

Nelle etichette di ciascun vino va indicata la **presenza di sostanze aggiunte al prodotto**, come ad esempio i **solfiti**, elementi che hanno **proprietà antibatteriche e antiossidanti** che favoriscono la **conservazione del prodotto** stesso. Queste sostanze, però, possono provocare **allergie o intolleranze**: per questa ragione, se sono presenti deve essere **chiaramente indicato nell'etichetta** con la dicitura "**Contiene solfiti**". Questo dato è obbligatorio se i solfiti in questione vengono aggiunti in maniera volontaria dal produttore; in caso contrario, così come quando la quantità di solfiti è **inferiore ai 10 mg/l**, l'indicazione non è indispensabile, in quanto i lieviti producono comunque una quantità minima di queste sostanze. Secondo la normativa europea, questa informazione deve essere **evidente e comprensibile per il consumatore**, per questa ragione viene spesso tradotta anche in altre lingue.

Il lotto di produzione

Il **lotto di produzione** è un'informazione fondamentale che va sempre inserita nell'etichetta del vino: questo dato identifica, infatti, il lotto, ossia il **gruppo di bottiglie che sono state riempite in un determinato arco di tempo e in determinate circostanze**. Questa sigla identificativa consente, dunque, di **tracciare la singola bottiglia di vino** e di **risalire all'intero gruppo di bottiglie** che sono state confezionate insieme a quella singola bottiglia. In caso di **anomalie o problemi** riscontrati da uno o più consumatori che hanno acquistato il prodotto, dunque, attraverso l'indicazione del lotto di produzione si possono rintracciare tutte le altre bottiglie dello stesso gruppo, ossia quei prodotti che potrebbero riportare le stesse problematiche.

La normativa prevede l'obbligatorietà dell'inserimento del lotto di produzione nelle etichette dei vini, ma lascia liberi i produttori di scegliere come identificare i propri lotti. In genere, si tratta di una **sigla che inizia con L** e prosegue con una **serie di numeri e lettere**, a seconda del sistema utilizzato dallo stabilimento che si occupa dell'imbottigliamento.

Le informazioni facoltative che è possibile trovare sull'etichetta di un vino

Quelle che abbiamo visto finora sono informazioni che non possono mai mancare nell'etichetta di un vino. Ci sono poi altre indicazioni che, al contrario, sono **facoltative**. Ciascun produttore può dunque scegliere se inserirle o meno per fornire al consumatore **informazioni più complete ed esaustive sul proprio vino** oppure per **evidenziare alcune caratteristiche distintive** dello stesso.

Le informazioni facoltative più frequentemente inserite nelle etichette sono:

- **Distinzioni dei vini DOP:** per i vini a Denominazione di Origine Protetta può essere indicata anche la tipologia specifica di vino tra **Riserva** (vini con un invecchiamento più lungo), **Superiore** (vini con caratteristiche superiori rispetto ai semplici DOC), **Classico** (vini con un'origine territoriale specifica e riconosciuta anche a livello storico), **Novello** (vini giovani, messi in commercio subito dopo la vendemmia delle uve nell'anno di produzione) e **Passiti** (vini prodotti tramite la fermentazione di uve bianche e rosse sottoposte ad appassimento).
- **Vitigno:** indica la **varietà di vite** e, dunque, il **tipo di uva** utilizzata per la produzione del vino in questione.
- **Vinificazione:** indica il metodo utilizzato nel processo di trasformazione dell'uva in vino.
- **Primo anno di produzione:** indica il primo anno di produzione del vino in questione.
- **Temperatura iniziale di servizio suggerita:** è l'indicazione della temperatura ideale a cui servire il vino, ossia quella che riesce a esaltare maggiormente le qualità organolettiche del prodotto.
- **Modalità di conservazione consigliata:** è un suggerimento per conservare il vino al meglio, sia prima che dopo l'apertura della bottiglia. Ad esempio, alcuni vini si conservano meglio a temperatura ambiente, altri in frigorifero; in altri casi, è meglio consumare il prodotto entro un determinato numero di giorni prima che inizi a perdere le sue caratteristiche distintive.
- **Caratteristiche organolettiche:** sono le **particolarità del vino percepibili dai nostri sensi**, in particolare dall'olfatto e dal gusto, ma anche dalla vista. Sono attributi come, ad esempio il **colore**, l'**odore** (aroma, profumo e bouquet) e il **sapore**, qualità che dipendono ovviamente dalla **materia prima** dalla quale sono ricavati, ma anche dall'**invecchiamento** e, in generale, dal **metodo di produzione** che può influire su queste caratteristiche.
- **Abbinamenti:** sono **suggerimenti di pietanze che si sposano bene con quel vino**, perché hanno caratteristiche organolettiche simili o complementari o perché sono in grado di esaltare i sapori in maniera reciproca.

Conoscendo e valutando tutte le informazioni obbligatorie e considerando anche gli eventuali dati facoltativi, dunque, anche un non esperto del settore può riuscire facilmente a leggere l'etichetta di un vino e a individuarne le principali caratteristiche e le indicazioni circa la produzione e la provenienza, così da poter fare un acquisto consapevole.