

Gli editoriali.

I tipi di vino in base alle caratteristiche e alla denominazione

Scopri quali sono i principali tipi di vino esistenti, le loro caratteristiche e la loro denominazione per saperli riconoscere e scegliere.

I **tipi di vino** sono veramente tanti e non è semplice conoscerli tutti e riuscire a orientarsi al momento dell'acquisto per individuare il miglior vino in base ai propri gusti e alle proprie esigenze. Ecco, dunque, un'utile guida per conoscere le principali tipologie di vino e le basi per comprendere la classificazione dei vini e gli abbinamenti con le pietanze.

Come abbinare i vini alle pietanze

Iniziamo col dire che ciascuna tipologia di vino, per le sue caratteristiche specifiche, è più adatta ad **accompagnare determinati cibi**. Com'è noto, ad esempio, i **vini bianchi** generalmente si sposano bene con i piatti di **pesce** o con le **carni bianche**, mentre i **vini rossi** sono perfetti con la **carne rossa**. I vini **rosati** sono versatili e adatti a diverse pietanze, mentre tra i vini da dessert, in generale, gli **spumanti** sono più adatti per i **dolci lievitati**, mentre i **vini liquorosi o passiti** sono più indicati per dolci di **pasticceria**.



Queste indicazioni generiche, però, non sono sufficienti per orientarsi nella scelta della bottiglia più indicata per ciascun piatto. Proprio perché esistono tante tipologie di vino diverse, infatti, è difficile riuscire a scegliere il vino giusto per ciascuna pietanza senza avere una conoscenza approfondita della materia. Per essere certi di acquistare sempre il **vino perfetto per ogni occasione**, la soluzione migliore è quella di rivolgersi a un **esperto**.

Oggi è semplice grazie a **Smart Sommelier**, un innovativo **servizio gratuito** che consente a tutti di parlare in **videochiamata** con un **sommelier professionista certificato** per chiedere consigli

sull'abbinamento tra un vino e un piatto e non solo. L'esperto, infatti, può fornire anche informazioni su una particolare etichetta, oppure può dare suggerimenti per la scelta di un vino, di una birra artigianale o spirits per un'occasione speciale, come una cena importante o un regalo a un amico.

L'obiettivo di Smart Sommelier è quello di costruire un **rapporto reale tra cliente e sommelier**, per offrire un'**esperienza personalizzata** che si traduce in un **momento d'acquisto guidato da un esperto** a propria disposizione. I professionisti di Smart Sommelier potranno, infatti, aiutare i clienti nella scelta del miglior vino per accompagnare ed esaltare i propri piatti, fornendo loro tutte le informazioni necessarie sulle caratteristiche di ogni bottiglia, dal metodo di produzione, fino al sapore e alla gradazione alcolica.

Le tipologie di vino

Vediamo ora le tipologie di vino nel dettaglio. I vini si distinguono tra di loro per caratteristiche diverse, a cominciare dai **vitigni di provenienza** e dalle **tipologie di uva** utilizzate, dal **metodo di produzione** del vino stesso, fino alle loro **proprietà organolettiche** che consentono di abbinarli a determinati cibi.

I vini frizzanti e spumanti

Ciò che contraddistingue i vini frizzanti e spumanti dagli altri è la presenza dell'**anidride carbonica** che viene disciolta nel vino e rimane sotto pressione nella bottiglia, fino a quando non viene liberata all'apertura. In quel momento, rilascia quindi la **spuma** e le tipiche **bollicine**.

La differenza tra vini frizzanti e spumanti risiede nella **quantità di gas liberata** all'apertura della bottiglia, oltre che dalla **quantità** e dalla **persistenza** delle bollicine e della spuma. In generale, se la pressione dell'anidride carbonica è **inferiore a 2,5 bar**, allora il vino è considerato **frizzante**; se, invece, la pressione è **superiore a 3,5 bar**, allora il vino è uno **spumante**. Questa tipologia di vini, inoltre, viene prodotta con la **rifermentazione di un vino base** al quale vengono aggiunti zuccheri e lieviti.

Gli spumanti, in particolare, possono essere prodotti con due metodi: quello **Classico**, con rifermentazione in bottiglia, e quello **Charmat**, con rifermentazione in autoclave. In base al loro contenuto di zuccheri, gli spumanti si differenziano poi in: **pas dosé, brut nature, extra brut, brut, extra dry, secco, semisecco** oppure **dolce**. Per la stessa ragione, anche i vini frizzanti vengono categorizzati in **secchi, semiseccchi, amabili** oppure **dolci superiori**.

I vini bianchi

Le tipologie di uva utilizzate per produrre i vini bianchi sono sia **uve a bacca rossa** sia uve a **bacca bianca**, lavorate, però, **senza la macerazione delle bucce a contatto con il mosto**, in un processo che viene chiamato “**vinificazione in bianco**”: in sostanza, la parte liquida del mosto viene separata da quella solida.

I vini bianchi si suddividono in:

- **Leggeri**: sono spesso vini giovani, dissetanti e poco strutturati;
- **Strutturati**: sono più corposi, più alcolici e più profumati;
- **Aromatici**: sono quelli ottenuti da vitigni aromatici, ossia caratterizzati da bacche naturalmente profumate e aromatiche. Sono perfetti per accompagnare dolci, formaggi e piatti molto saporiti.

I vini rossi

La tipologia di uva utilizzata per i vini rossi è quella a **bacca rossa**, mentre il metodo utilizzato è quello della “**vinificazione in rosso**” delle uve, ossia quello dove la **macerazione del mosto avviene a contatto con le bucce**, ricche di polifenoli che conferiscono quel tipico colore al vino.

I vini rossi si suddividono in:

- **Leggeri**: ottenuti con vinificazioni semplici e mosti non troppo ricchi di zucchero, dunque sono generalmente meno alcolici e un po' più acidi;
- **Medio corpo**: sono più strutturati e corposi e non vengono in genere sottoposti a un lungo periodo di maturazione e affinamento;
- **Corposi**: hanno una gradazione alcolica maggiore e sono realizzati con processi di vinificazione più complessi e con periodi di maturazione più lunghi rispetto ai primi due tipi.

I vini rosati

Per i vini rosati possono essere utilizzati diversi processi di lavorazione. Quelli più diffusi sono la **macerazione breve delle vinacce** con la parte liquida del mosto, così da ottenere il colore rosato, oppure l'utilizzo di **uve bianche e uve a buccia nera insieme**. Questi vini sono versatili e adatti per ogni occasione, ad esempio con gli aperitivi, ma anche con i primi piatti e con i secondi di carne o pesce.

I vini da dessert

In questa categoria possono rientrare anche vini delle tipologie già citate, come gli **spumanti** o i **frizzanti**. A questi si aggiungono poi i vini **liquorosi**, **passiti** o **fortificati** che sono **vini dolci**, ottenuti con l'**aggiunta di alcol** e con la **permanenza in botti** per lungo tempo.

La denominazione dei vini

Oltre che per tipologia, la classificazione dei vini avviene anche in base alla loro **denominazione**, informazione che viene riportata nell'**etichettatura del vino**. Alla **classificazione italiana**, nel **2008** si è aggiunta anche quella **europea** con l'obiettivo di creare una **categorizzazione più omogenea** a livello internazionale. In base al loro **livello di qualità**, i vini così suddivisi vanno a formare quella che è stata poi definita la "**Piramide della qualità dei vini**". Vediamola nel dettaglio.

La classificazione italiana

La classificazione italiana comprende, dal livello più basso a quello più alto, i seguenti tipi di vino:

- **Vini da tavola (VdT)**: sono i vini **generici** che non hanno una specifica denominazione di origine e non seguono particolari dettami di produzione. In questo caso, dunque, nell'etichettatura non è obbligatorio indicare il vitigno o la tipologia di vino, ma vanno comunque indicate le informazioni relative al lotto di produzione, al luogo di imbottigliamento e di vinificazione, la gradazione alcolica e tutte le informazioni circa la composizione e la presenza di solfiti;
- **Vini IGT (Indicazione geografica tipica)**: sono vini la cui produzione è regolata da un disciplinare previsto dal regolamento comunitario. Si tratta di vini territoriali per i quali non esiste l'obbligo di indicare informazioni circa il vitigno o l'annata;
- **Vini DOC (Denominazione di origine controllata)**: oltre alle regole previste anche per gli IGT, i vini DOC devono essere prodotti in **zone più delimitate** e non con uve destinate agli IGT. Inoltre, questi vini devono essere sottoposti ad **analisi chimiche, fisiche e organolettiche durante le produzioni**. L'etichettatura di un vino DOC deve riportare obbligatoriamente anche l'annata di produzione, oltre che informazioni specifiche, come quelle riguardo la provenienza delle uve.
- **Vini DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)**: sono i vini che si trovano **al gradino più alto della piramide** e sono quindi quelli che hanno il **livello di qualità più elevato**. Questo livello deve essere quindi certificato e garantito da un **disciplinare di produzione molto più rigido**.

La differenza tra DOC e DOCG risiede proprio nel tipo di informazioni obbligatorie e soprattutto nel tipo di **analisi** effettuate che, nel caso dei vini DOGC, sono molto **più**

rigorose e prevedono esami **anche dopo l’imbottigliamento** del prodotto finito. Dopo aver superato questi test, i vini in questione possono ricevere la **fascetta** che attesta la denominazione DOCG e che viene applicata su ciascuna bottiglia, in modo che si rompa solo al momento dell’apertura della stessa. Inoltre, nell’etichettatura del vino vanno riportate informazioni relative alla zona e alla produzione ancora più specifiche rispetto ai vini DOC.

La classificazione europea

La classificazione europea ricalca più o meno quella italiana, andando però a specificare alcune informazioni riguardo i vini da tavola, suddividendoli in due sottogruppi. Ecco quali sono le denominazioni nello specifico:

- **Vini generici:** sono i classici vini da tavola, prodotti con uve autorizzate ma senza specifici vincoli relativi alla territorialità o al vitigno e senza particolari regole relative alla produzione. Le indicazioni del colore e dell’annata del vino sono facoltative;
- **Vini varietali:** sono vini sprovvisti di denominazione di origine o indicazione geografica ma che sono comunque riconducibili a un vitigno prevalente utilizzato per la produzione. L’etichettatura di un vino di questo gruppo deve riportare l’indicazione dell’annata e delle uve utilizzate, senza però dover specificare la zona geografica di produzione.
- **Vini IGP (Indicazione Geografica Protetta):** sono l’equivalente degli IGT della classificazione italiana;
- **Vini DOP (Denominazione di Origine Protetta):** includono sia i vini DOC che quelli DOCG della denominazione italiana.

La distinzione dei vini in Classico, Riserva, Superiore, Novello e Passito

All’interno della classificazione italiana dei **vini DOP e IGP** esiste poi un’ulteriore distinzione dei vini, basata sulla **zona geografica di produzione**, sul **livello alcolico** e sui **metodi di lavorazione** del prodotto. Vediamo quali sono.

Vino Classico

I vini che riportano nell’etichettatura l’attributo “Classico” sono vini DOCG e DOC caratterizzati da un’**origine territoriale specifica** e riconosciuta anche a livello storico, che può prevedere anche una disciplina autonoma relativa alla produzione.

Vino Riserva

Anche i vini etichettati come “Riserva” sono vini di alto livello, quindi DOC e DOCG, che sono stati sottoposti a un **periodo di invecchiamento e di affinamento**. Questo processo può riguardare anche gli spumanti che, per essere etichettati come “Riserva”, devono essere stati sottoposti a un anno di maturazione nel caso di quelli prodotti con il metodo Charmat e a tre anni nel caso di quelli prodotti col metodo Classico.

Vino Superiore

I vini etichettati con la definizione “Superiore” sono prodotti DOC e DOCG sottoposti a un **disciplinare più rigoroso** e che prevedono una **gradazione alcolica superiore** rispetto allo stesso tipo di vino nella sua versione di base.

Vino Novello

Quelli denominati come “novelli” sono **vini DOP e IGP giovani**: ciò vuol dire che vengono **messi in commercio subito dopo la vendemmia** delle uve nell’anno di produzione, quindi di solito a partire **da novembre e non oltre il 31 dicembre**. Inoltre, questi vini vengono realizzati con una particolare lavorazione che prevede la **macerazione carbonica di uva intera**; infine, devono avere una **gradazione alcolica dell’11% minimo** e un **residuo zuccherino non superiore ai 10 g/l**. Nell’etichettatura dei vini novelli deve essere riportata obbligatoriamente l’**annata** di produzione.

Vino Passito

I vini passiti sono vini DOCG, DOC e IGT fermi prodotti tramite la **fermentazione di uve bianche e rosse** sottoposte ad **appassimento**, ossia a disidratazione, anche parziale, che può avvenire in modo naturale direttamente sulla pianta, oppure dopo la raccolta. Inoltre, questi vini non prevedono l’aggiunta di zuccheri.

Se vuoi saperne di più sulle varie tipologie di vino e su come scegliere il vino perfetto per ogni pietanza e ogni occasione, ricorda che puoi usufruire del servizio **Smart Sommelier** per parlare direttamente con un sommelier professionista certificato che saprà fornirti i migliori consigli sui vini e non solo.

Smart Sommelier è un **servizio gratuito** dedicato a **tutti i clienti Bennet** ed è attivo **dal lunedì alla domenica dalle 10 alle 20**. Per usufruirne non serve sottoscrivere alcun abbonamento: basta visitare la pagina dedicata e avviare la videochiamata. Provalo subito!

