

## Vini da dessert: dalla Vigna al Bicchiere

di Romano Satolli  
Oristano, 19 giugno 2007

Il **Dessert** è una portata, solitamente ma non sempre dolce, che viene tipicamente servita alla fine del pasto. La parola viene dal francese antico *desservir* che significa "pulire la tavola".

Sebbene l'usanza di mangiare frutta fresca o secca a fine pasto sia molto vecchia, il dessert entra a tutti gli effetti a far parte del pasto occidentale in tempi relativamente recenti.

In molte culture non è prevista una portata dolce finale ma un mix di piatti dolci e saporiti lungo tutto il pasto, come nella [cucina cinese](#), oppure si riserva la preparazione di svariati ed elaborati dessert alle occasioni speciali.

Laddove i pasti vengono solitamente accompagnati dai vini, è nata tutta una cultura per assegnare alle portate del dessert i vini più appropriati. In genere i vini da dessert provengono da uve di qualità aromatica, quali Moscati, Malvasie, Riesling, Brachetto, Aleatico, Freisa, Prosecco, Nasco: possono essere dolci o secchi, tranquilli, frizzanti o spumanti. Liquorosi.

Con questa relazione intendo fare una panoramica, molto sintetica, per esaminare sotto l'aspetto legislativo, le classificazioni e le norme produttive e commerciali dei vini da dessert.

**Vini da tavola** – sono vini che non hanno nessuna indicazione geografica riconosciuta, non possono riportare nessun nome di vitigno ed annata di produzione, possono essere dolcificati con Mosti concentrati o Mosti concentrati rettificati (purché non siano stati precedentemente arricchiti) fino ad un massimo di 2 gradi potenziali di alcool, e per essere qualificati dolci devono avere un residuo di zuccheri non inferiore a 45 g/l (art. 16/1/d Reg. Ce 753/02). In etichetta non devono riportare altre diciture oltre a quelle obbligatorie della definizione legale, del nome e sede dell'imbottigliatore, del contenuto netto e della gradazione alcolica svolta. Il termine “dolce” o il tenore di zuccheri residui accanto alla gradazione svolta è ammessa, ma non obbligatorie. Sono però opportune per dare un'informazione completa al consumatore.

**Vini ad I.G.T.** – Sono sempre dei vini da tavola, ai quali però si abbina una denominazione geografica abbastanza ampia, diversa da qualsiasi DOC/DOCG, con proprio disciplinare di produzione e devono essere riconosciuti con apposito Decreto. Possono riportare in etichetta il nome del o dei vitigni d'origine, (se ammessi dal relativo disciplinare), possono riportare l'annata di produzione, devono avere una gradazione alcolica minima prevista dal disciplinare di produzione, mentre la gradazione totale massima è la stessa dei vini da tavola: 15% vol.

Per la Sardegna, insieme ad altre Regioni della zona CIIB (Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia) c'è la deroga fino a 20% vol, però per vini provenienti da uve

coltivate in vigneti ubicati ad un'altitudine inferiore a 600 metri s.l.m. ed i vini non abbiano un tenore di zuccheri non superiore a 5 g/l.

**Vini da uve stramature** – E' una categoria di vini introdotta recentemente tra le modifiche al Reg. Ce n.1493/99 – Allegato I, punto 24, che finalmente consente a molti vini ottenuti in Sardegna con una gradazione naturale superiore a 15 e con residui zuccherini superiori a 5 g/l che in precedenza non avevano nessuna collocazione legittima, se rimanevano nel limbo dei vini da tavola, ad essere finalmente prodotti e commercializzati.

Infatti questi vini devono avere un titolo alcolometrico minimo naturale, cioè senza nessun arricchimento, non inferiore a 15% vol., un titolo alcolometrico minimo totale non inferiore a 16% vol, ed un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12% vol.

Questi vini, se ottenuti da uve che hanno ottenuto l'appassimento, possono essere qualificati “Vini Passiti” o “Passiti”.

Attenzione, però, perchè il termine “Passito” si può utilizzare solo per i vini ad IGT (ed anche a DOC/DOCG) che lo prevedono nel loro disciplinare, per cui se un vino non è ad IGT, è bene qualificarlo semplicemente come “Vino da uve stramature”.

Sottolineo che “Vino Passito” può essere qualificato solo se è un vino ad Igt.

**Vini liquorosi** – I vini liquorosi possono essere generici, ad Igt o a Doc. Devono avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 15% e non superiore a 22% vol. ed un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5% vol. ottenuti da

determinate varietà di vite previste in apposito elenco e che abbiano un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 12% vol.

Per essere definiti liquorosi i prodotti di base (mosti, vini, o miscela tra loro) devono essere aggiunti di alcole neutro di origine vinicola o di distillato di vino ed, eventualmente, di mosto di uve concentrato in quantità superiori a quelle previste per gli arricchimenti normali, cioè di 2 gradi in volume.

I vini liquorosi possono essere prodotti da ditte appositamente autorizzate, le aggiunte di alcole, se avvengono in locali promiscui dove si lavorano vini per i quali l'alcole non è ammesso, devono essere effettuate alla presenza di funzionari dell'I.C.Q., possono essere venduti al consumatore solo in recipienti sigillati e muniti di contrassegno di Stato rilasciato dall'Agenzia delle Dogane. Possono essere secchi o dolci. Per il Cannonau di Sardegna e la Malvasia di Bosa liquorosi, la dicitura "denominazione d'origine controllata" può essere sostituita dalla dicitura "vino dolce naturale"

A seconda degli zuccheri i vini liquorosi si possono così classificare:

**secco:** fino a 40 g/l;

**semisecco o amabile:** da 40 a 100 g/l;

**dolce:** superiore a 100 g/l.

**Vini Frizzanti** – Senza considerare i vini frizzanti gassificati, che non meritano la nostra attenzione, così come i vini spumanti gassificati, essi possono essere

generici, ad Igt ed a Doc, purchè, per queste ultime due categorie, la loro produzione sia prevista nei rispettivi disciplinari di produzione.

Dopo anni di vuoto e di incertezze giuridiche, la loro produzione è stata regolamentata dal D.M. 29 luglio 2004. Per poterli produrre occorre fare una comunicazione una-tantum all'I.C.Q. e munirsi di apposito registro di produzione.

Per la presa di spuma si possono usare solo mosti o mosti concentrati, anche rettificati, e la loro aggiunta non deve aumentare la gradazione naturale di oltre 0,9 gradi. Non è ammesso, per la presa di spuma, il saccarosio, e possono essere dolcificati con mosti.

Devono avere una gradazione alcolometrica totale non inferiore a 9 gradi ed una gradazione effettiva non inferiore a 7. Il contenuto di anidride carbonica endogena deve essere compreso tra 1 e 2,5 bar di pressione e possono essere confezionati in recipienti fino a 60 litri.

A seconda degli zuccheri residui i Vini frizzanti si classificano:

**secco:** da 0 a 15 g/l;

**semisecco o abboccato:** da 12 a 35 g/l;

**amabile:** da 30 a 50 g/l;

**dolce:** superiore a 45 g/l.

**Vini Spumanti** – Molti vini spumanti sono ritenuti da dessert anzi, per molti consumatori, lo spumante è solo da dessert senza considerare che il vino spumante,

soprattutto se secco, è un vino da tutto pasto, da consumare come aperitivo, come accompagnamento alle varie portate, e da fine pasto.

I vini spumanti possono essere generici, ad Igt, a Doc/Docg.

Per il tipo di lavorazione possono essere generici, di qualità, di qualità aromatica.

La fermentazione può avvenire in autoclave o in bottiglia.

La produzione è riservata alle ditte che ne fanno apposita comunicazione una-tantum all'I.C.Q. che devono munirsi di apposito registro di lavorazione.

Per tutti gli spumanti è ammesso, oltre ai mosti e mosti concentrati, anche il saccarosio, per lo sciroppo di dosaggio necessario per la presa di spuma.

I vini spumanti generici devono avere una pressione atmosferica da anidride carbonica endogena non inferiore a 3 bar ed una gradazione effettiva minima non inferiore a 9,5.

I vini spumanti di qualità differiscono da quelli generici per la gradazione minima al consumo (10, anziché 9,5), ma soprattutto per la durata del processo di elaborazione, che non deve essere inferiore a 6 mesi se in autoclave e di 9 mesi se in bottiglia (inizia dall'inizio della presa di spuma, fino all'uscita delle bottiglie dallo stabilimento) e dalla permanenza del vino sulle fecce (30 giorni in autoclave con agitatori, 90 giorni negli altri casi).

Per poter essere qualificato in etichetta con la dicitura “fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o termini equipollenti, il prodotto deve rimanere sulle fecce per almeno 9 mesi.

La sua gradazione alcolometrica effettiva non deve essere inferiore al 10% vol.

I Vini spumanti di qualità aromatica sono, invece, spumanti ottenuti da uve contenute in un apposito elenco, caratterizzati da tempi di elaborazione molto brevi per esaltarne il gusto fruttato e la freschezza tipica delle uve da cui derivano, come per esempio i Moscati e le Malvasie.

Il tempo di elaborazione infatti è di solo un mese come minimo, senza nessun periodo minimo di sosta sulle fecce, devono avere un titolo alcolometrico **effettivo** non inferiore al 6% vol. ed un titolo alcolometrico **totale** non inferiore al 10% vol.

La sovrappressione non deve essere inferiore a 3 bar.

I vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate, sono i cosiddetti spumanti a DOC o DOCG regolamentati da appositi disciplinari di produzione. Possono essere o no aromatici, devono avere un processo di elaborazione minimo di 9 mesi se fermentati in bottiglia, di 6 mesi in autoclave e di 1 mese se di tipo aromatico; il contatto con le fecce è di 30 giorni, e di 9 mesi per quelli qualificati col metodo tradizionale; la sovrappressione minima è di 3,5 bar e di 3 bar per quelli aromatici, mentre le uve devono avere un titolo alcolometrico totale minimo del 9,5% vol, nella zona C3B.

Al consumo, il titolo alcolometrico effettivo minimo non deve essere inferiore al 10% vol., mentre quelli aromatici devono avere un titolo alcolometrico effettivo minimo del 6% vol. ed un titolo alcolometrico totale non inferiore a 10% vol. Agli spumanti a DOC aromatici non può essere aggiunto lo sciroppo di dosaggio.

Sulle etichette degli spumanti deve sempre comparire la dicitura “vino spumante” e la tipologia dello stesso a seconda del tenore degli zuccheri residui (da extra brut a dolce)

Contrariamente ai vini tranquilli, i vini spumanti non a Doc possono riportare il nome del vitigno, mentre l’indicazione geografica è obbligatoria, solo per gli spumanti a Doc.

Praticamente, non esistono spumanti ad Igt, come i vini tranquilli.

A seconda degli zuccheri residui, gli spumanti si classificano:

**brut nature**, pas dosè, dosaggio zero: inferiore a 3 g/l;

**extra brut**, tra 0 e 6 g/l;

**brut**: inferiore a 15 g/l;

**extra dry**: tra 12 e 40 g/l;

**secco**: tra 17 e 35 g/l;

**demi-sec o abboccato**: tra 33 e 50 g/l;

**dolce**: superiore a 50 g/l.