

## **Definizione dei prodotti**

Al fine di contribuire all'armonizzazione internazionale e di migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, in qualità di organismo di riferimento nel settore della vigna e del vino, l'OIV sviluppa le definizioni e le descrizioni dei prodotti della vite.

Le definizioni di questi vari prodotti vitivinicoli sono riprese nella prima parte del Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche.

Il Codice rappresenta un documento di riferimento tecnico e giuridico, volto a una standardizzazione dei prodotti del settore vitivinicolo, che deve servire come base per la stesura di normative nazionali o sovranazionali e deve imporsi negli scambi internazionali.

## Uva

### Uva fresca (18/73)

Il frutto maturo della vite.

### Uva da vino (18/73)

Uva fresca destinata principalmente, per le sue caratteristiche, alla vinificazione. Può essere stramatura o leggermente appassita o colpita da muffa nobile, a condizione che si possa pigiare o premere con gli strumenti ordinari della cantina e che sia in grado di subire spontaneamente una fermentazione alcolica.

### Uva da tavola (18/73)

Uva fresca prodotta da vitigni speciali o coltivata a tale scopo e destinata, principalmente, per le sue caratteristiche organolettiche e commerciali, al consumo in natura.

### Uva passa (18/73)

Frutto maturo della vite che, una volta separato dalla pianta e mediante trattamenti e processi autorizzati, viene portato a uno stato di disidratazione o di essiccazione che non ne consente la pigiatura con i mezzi ordinari della cantina né la fermentazione spontanea; destinato, per le sue caratteristiche, all'uso alimentare, a esclusione dell'elaborazione del vino e del succo d'uva, e prodotto da vitigni speciali o coltivati a tale scopo.

*Retorno al inicio*

## Mosti

### Mosto d'uva (18/73)

Prodotto liquido ottenuto da uva fresca, sia spontaneamente sia mediante processi fisici, quali: pigiatura (\*), diraspatura (\*), sgrondatura (\*), torchiatura (\*).

### Mosto d'uva muto (16/70 e 5/88)

Mosto di uva fresca la cui fermentazione alcolica è stata impedita da uno dei processi enologici: solfitazione (\*) o mutizzazione mediante diossido di carbonio, carbonicazione del mosto (\*) o acido sorbico (\*).

È consentita una piccola quantità di etanolo di origine endogena, nel limite di 1% vol.

### Mosto d'uva concentrato (18/73)

Prodotto non fermentato né caramellato, ottenuto mediante disidratazione parziale (\*) del mosto d'uva o del mosto d'uva conservato secondo i metodi consentiti dall'OIV, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,24 g/mL.

### Mosto d'uva caramellato (18/73)

Prodotto non fermentato, ottenuto mediante disidratazione parziale a fuoco diretto del mosto d'uva o del mosto d'uva conservato secondo i metodi consentiti dall'OIV, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,3 g/mL.

*Retorno al inicio*

## Vini

### Definizione di base (18/73)

Il vino è esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 8,5% vol.

Tuttavia, considerando le condizioni del clima, del terroir o del vitigno, di fattori qualitativi speciali o tradizioni particolari di alcuni vigneti, il titolo alcolometrico minimo totale può essere ridotto a 7% vol. secondo la normativa specifica della regione interessata.

### Definizioni complementari relative al tenore zuccherino (18/73 e Eco 3/2003)

Il vino è detto :

- *secco*, quando contiene al massimo 4 g/L di zucchero oppure 9 g/L se l'acidità totale (espressa in grammi di acido tartarico per litro) non è inferiore di oltre 2 g/L rispetto al tenore zuccherino.
- *abboccato*, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al primo punto e raggiunge al massimo 12 g/L, oppure 18 g/L quando l'acidità totale è fissata secondo il primo punto di cui sopra..
- *amabile*, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al secondo punto e raggiunge al massimo 45 g/L.
- *dolce*, quando il vino ha un tenore zuccherino minimo di 45 g/l.

### Definizioni complementari relative al tenore di diossido di carbonio (18/73) (Oeno 1/02)

Il vino è detto :

- *fermo*, quando la concentrazione di diossido di carbonio presente è inferiore a 4 g/L a 20 °C,
- *frizzante*, quando la concentrazione è uguale o superiore a 3 g/L e al massimo è uguale a 5 g/L a 20 °C.

Se il tenore di diossido di carbonio del prodotto consente l'indicazione delle due menzioni, il produttore o l'importatore può utilizzare una sola menzione a sua scelta.

*Retorno al inicio*

## Vini speciali

### Definizione di base (6/76)

I vini speciali sono vini ottenuti da uva fresca, mosti o vini che hanno subito determinati trattamenti durante o dopo la loro elaborazione e le cui caratteristiche provengono non solo dall'uva stessa, ma anche dalla tecnica di elaborazione utilizzata.

I vini speciali includono<sup>(1)</sup> :

- i vini sotto fioretta,
- i vini liquorosi,
- i vini spumanti,
- i vini gassificati.

### Vini sotto fioretta (6/76)

Vini la cui principale caratteristica è quella di essere sottoposti a un periodo di invecchiamento biologico, a contatto con l'aria, con sviluppo di una pellicola di lieviti tipici sulla superficie libera del vino, dopo fermentazione alcolica totale del mosto. Il vino può essere addizionato con acquavite di vino o con alcol alimentare rettificato o con alcol di origine viticola, in questo caso il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere uguale o superiore a 15% vol.

Prescrizioni :

L'acquavite di vino, l'alcol rettificato alimentare e l'alcol di origine viticola eventualmente aggiunti, devono soddisfare le condizioni di elaborazione fissate per questi prodotti dal presente Codice e le prescrizioni del *Codex Enologico Internazionale*..

*Raccomandazione dell'OIV :*

Si raccomanda che l'alcol alimentare rettificato utilizzato sia esclusivamente di origine viticola.

### Vino liquoroso (ECO 2/2007)

Il vino liquoroso è il prodotto che possiede un titolo alcolometrico effettivo superiore o uguale a 15% vol. e inferiore o uguale a 22% vol. Tuttavia uno Stato può, per il proprio mercato interno, applicare un titolo alcolometrico effettivo massimo superiore a 22% ma comunque inferiore a 24%.

Il vino liquoroso è ottenuto a partire dal mosto d'uva (compresi dai mosti d'uva parzialmente fermentati) e/o di vino, al quale/ai quali vengono aggiunti, singolarmente o in miscela, distillati, acquaviti o alcol di origine vitivinicola.

Si possono aggiungere uno o più dei seguenti prodotti: mosto concentrato o caramellato di uve, uve fresche stramature o resinate, mistelle, caramello.

Tuttavia, uno Stato può ammettere, per il suo mercato interno, l'utilizzo di alcol d'origine agricola, se questa utilizzazione è già autorizzata nella regolamentazione di questo stato alla data d'adozione della presente, per un periodo limitato nel tempo.