

### Vini spumanti (6/18)

Vini speciali ottenuti da uve, mosti o vini trattati secondo le tecniche consentite dall'OIV, caratterizzati, alla stappatura, dalla produzione di una schiuma più o meno persistente risultante da un rilascio di diossido di carbonio di origine esclusivamente endogena. La sovrappressione di questo gas nella bottiglia è almeno uguale a 3,5 bar a 20 °C. Tuttavia, per le bottiglie con una capacità inferiore a 0,25 L, la sovrappressione minima è ridotta a 3 bar a 20 °C.

Secondo la tecnica di elaborazione, i vini spumanti sono detti:

- di seconda fermentazione in bottiglia,
- di seconda fermentazione in autoclave.

Il vino è detto:

- *brut*, quando contiene al massimo 12 g/L di zucchero con una tolleranza di +3 g/L;
- *extra-dry*, quando contiene almeno 12 g/L e al massimo 17 g/L con una tolleranza di +3 g/L;
- *secco*, quando contiene almeno 17 g/L e al massimo 32 g/L con una tolleranza di +3 g/L;
- *abboccato*, quando ne contiene da 32 a 50 g/L;
- *dolce*, quando ne contiene oltre 50 g/L.

### Vini gassificati(18/73)

Vini speciali ottenuti da vini trattati secondo le tecniche consentite dall'OIV, che presentano caratteristiche fisiche analoghe a quelle dei vini spumanti, ma il cui contenuto di diossido di carbonio è di origine parzialmente o totalmente esogena.

### Vini dolci il cui zucchero residuo proviene da uva (287/2010)

Il vino dolce il cui zucchero residuo proviene da uva è un vino che presenta un tenore zuccherino residuo dalla fermentazione, glucosio più fruttosio, superiore o uguale a 45 g/L e risultante esclusivamente dalla fermentazione alcolica parziale, di uva o di mosto d'uva, il cui tenore zuccherino è stato ottenuto esclusivamente in modo naturale durante la maturazione dell'uva, o può essere ottenuto seguendo le prescrizioni della scheda 1.10 "Controllo del tenore zuccherino della vendemmia", in particolare l'appassimento, la selezione dell'uva e la crioselezione.

Il titolo alcolometrico effettivo del vino non potrà essere inferiore a 4,5 % vol.

Il titolo alcolometrico volumico potenziale dell'uva prima della fermentazione non potrà essere inferiore a 15% vol.

Vini di ghiaccio - vins de glace – icewine – eiswein (Oeno 6/03)

Vino ottenuto esclusivamente da uve fresche che hanno subito una crioselezione nel vigneto senza ricorrere a processi fisici (cfr. punto d della scheda Controllo del tenore zuccherino della vendemmia). Le uve utilizzate nella produzione del vino di ghiaccio devono essere congelate al momento della raccolta e pressate in questo stato.

*Prescrizioni :*

- a) La raccolta e la pressatura dovranno essere eseguite a una temperatura raccomandata non superiore a  $-7^{\circ}\text{C}$ .
- b) Il titolo alcolometrico volumico potenziale non può essere aumentato e dovrebbe essere almeno di 15% vol. (corrispondente a 110 ° Oechsle o 25.3 Brix).
- c) Il titolo alcolometrico minimo effettivo dovrebbe essere di 5,5% vol.
- d) Il limite massimo di acidità volatile dovrebbe essere di 35 milliequivalenti (2,1 g/L espresso in acido acetico).
- e) Tutte le uve utilizzate nel vino di ghiaccio dovrebbero provenire dalla stessa regione.

Vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione (OIV-ECO 523/2016)

Il vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione è la bevanda:

- ottenuta esclusivamente da vino o vino speciale come descritto nel Codice internazionale delle pratiche enologiche,
- che ha subito un trattamento di dealcolizzazione, conformemente al Codice internazionale delle pratiche enologiche, che ha ridotto l'iniziale titolo alcolometrico volumico effettivo del vino o del vino speciale in una proporzione superiore al 20%,
- che ha un titolo alcolometrico effettivo uguale o maggiore al titolo alcolometrico effettivo minimo per il vino o il vino speciale indicato nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche*.

*Retorno al inicio*

## Mistelle (6/76)

Le mistelle sono prodotti ottenuti da uva fresca o mosto d'uva non fermentato (è tollerato 1% vol. di alcol presente) e rese infermentescibili dall'aggiunta di acquavite di vino o di alcol alimentare rettificato o di alcol di origine viticola. Le mistelle si distinguono in :

- mistelle destinate alla trasformazione,
- mistelle destinate al consumo nella loro condizione originale e che sono assimilate ai vini liquorosi.

In caso di mistelle destinate alla trasformazione, il mosto d'uva utilizzato deve avere un titolo alcolometrico totale naturale di almeno 8,5% vol. Il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere da 12 a 15% vol.

Per quanto riguarda le mistelle destinate al consumo diretto, il mosto d'uva utilizzato deve avere un titolo alcolometrico totale naturale almeno uguale a 12% vol.

Il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito deve essere non inferiore a 15% vol. e non superiore a 22% vol.

Prescrizioni :

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

*Raccomandazione dell'OIV :*

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

[Retorno al inicio](#)

## Prodotti a base di uva, mosto d'uva o vino

### Vini alcolizzati (18/73)

I vini alcolizzati sono vini secchi addizionati esclusivamente con acquavite di vino, con un titolo alcolometrico di almeno 18% vol. e un massimo di 24% vol. che non rientrano nelle categorie precedenti e che sono destinati esclusivamente alla distillazione.

### Zucchero d'uva (4/87 - Codex)

Lo zucchero d'uva è il prodotto sciropposo, bianco latte o leggermente giallastro, dal sapore neutro, ottenuto esclusivamente dal mosto d'uva e che corrisponde alle prescrizioni analitiche di *Codex Enologico Internazionale*.

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

Mosto d'uva che ha subito pratiche e trattamenti autorizzati, da utilizzare, non fermentato, nell'alimentazione, fatta eccezione per qualsiasi uso enologico.

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

Prodotto non fermentato né caramellato, ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto o del succo d'uva, che ha subito pratiche e trattamenti autorizzati, in modo che la massa volumica a 20 °C non sia inferiore a 1,24 g/mL.

### Frizzante di uva (18/73)

Bevanda derivante da uva o da mosto d'uva, contenente diossido di carbonio risultante dalla sua parziale fermentazione, che può aver subito pratiche e trattamenti unicamente fisici autorizzati dal presente Codice e destinata a essere utilizzata nell'alimentazione, fatta eccezione per qualsiasi uso enologico.

L'alcol del prodotto finito deve essere esclusivamente di origine endogena e il titolo alcolometrico non può essere superiore a 3% vol.

### Bevanda a base di prodotti vitivinicoli (288/2010)

La bevanda a base di prodotti vitivinicoli è una bevanda:

- ottenuta a partire da vini e/o vini speciali o mosti così come definiti nel Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche dell'OIV in una proporzione minima del 50 %,
- che può essere stata sottoposta ai seguenti trattamenti:

- edulcorazione
- colorazione
- aggiunta di sostanze o di preparazioni aromatizzanti
- aggiunta di prodotti di qualità alimentare o di bevande non alcoliche inclusa l'acqua

-nella quale il titolo alcolimetrico volumico effettivo è uguale o superiore a 1,2 % vol e inferiore a 14,5 % vol.

-e nella quale la componente alcolica provenga esclusivamente da vino o da vino speciale utilizzato, eccetto per le dosi strettamente necessarie per la diluizione delle sostanze aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altra sostanza consentita.

### Bevande a base di vino (288/2010)

La bevanda a base di vino è una bevanda:

- ottenuta a partire da vini e/o vini speciali così come definiti nel Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche dell'OIV in una proporzione minima del 50 %,
- che può essere stata sottoposta ai seguenti trattamenti:

- edulcorazione
- colorazione
- aggiunta di sostanze o di preparazioni aromatizzanti
- aggiunta di prodotti di qualità alimentare, quale il mosto, o di bevande non alcoliche inclusa l'acqua

- nella quale il titolo alcolimetrico volumico effettivo è uguale o superiore a 3,5 % vol e inferiore a 14,5 % vol

- e nella quale il contenuto alcolico provenga esclusivamente da vino o da vino speciale utilizzato, eccetto per le dosi strettamente necessarie per la diluizione delle sostanze aromatizzanti, coloranti o di qualsiasi altra sostanza consentita.

#### Vini aromatizzati (OIV-ECO-395-2011)

Il vino aromatizzato è la bevanda :

- ottenuta per almeno il 75% del volume da vino e/o vino speciale, come definito dal “Codice internazionale delle pratiche enologiche” dell’OIV, e sottoposta ad aromatizzazione;
- alla quale può essere aggiunto alcol etilico di origine vitivinicola, distillato di vino o alcol di origine agricola;
- che può essere sottoposta a edulcorazione;
- che può essere sottoposta a colorazione;
- che può essere sottoposta a una o più delle altre pratiche enologiche applicabili a tale bevanda;
- con un titolo alcolometrico volumico effettivo compreso tra un minimo del 14,5% e un massimo del 22%.

#### Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino \* (OIV-ECO 432-2012)

Una bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino è una bevanda:

- ottenuta esclusivamente dal vino o vino speciale come illustrato nel Codice Internazionale delle pratiche enologiche dell’OIV;
- sottoposta esclusivamente a trattamenti specifici per questi prodotti previsti nel Codice internazionale OIV delle pratiche enologiche e in particolare ad una dealcolizzazione ;
- e con una gradazione alcolica per volume inferiore allo 0,5% vol..

**\*NOTA**

*Questa definizione non esclude che la denominazione “vino dealcolizzato” sia utilizzata in caso che la legislazione degli Stati Membri lo consenta.*

#### Bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino \* (OIV-ECO 433-2012)

Una bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino è una bevanda:

- ottenuta esclusivamente dal vino o vino speciale come illustrato nel Codice Internazionale delle pratiche enologiche dell’OIV;
- sottoposta esclusivamente a trattamenti specifici per questi prodotti previsti al Codice Internazionale OIV delle pratiche enologiche e in particolare ad una dealcolizzazione- e con un titolo alcolometrico volumico uguale o superiore a 0,5% vol. e inferiore al titolo alcolometrico volumico minimo applicabile del vino o del vino speciale.

*Retorno al inicio*