

Intensjonen med den italienske vinloven er å sikre en viss basiskvalitet i landets vinproduksjon samt å definere hva som kan være klassifisert som kvalitetsvin. Som lovgivere flest, har man også i Italia problemer med å forholde seg til virkeligheten noe som resulterer at en rekke viner og tradisjoner av høy kvalitet faller utenfor dette lowerket. For en utenforstående er det viktig å ha klart for seg at opprinnelsesbetegnelsen DOC og DOCG kun gir grunnlag for god kvalitetsvin, men at vi også kan finne vin av høy kvalitet utenfor dette systemet.

DET ITALIENSKE SYSTEM AV VINKATEGORIER ER DELT INN I FIRE GRUPPERINGER:

Vino da Tavola (VdT)

Vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Vino a Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

DOCG og DOC utgjør ca. 20%, mens IGT og VdT utgjør ca 80%.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA, dvs. kontrollert opprinnelses-betegnelsen, er hjørnesteinen i klassifikasjonen av italiensk vin og ble innført i 1963.

DOC-vin kommer fra et nøye avgrenset geografisk område og kun viner laget på druer som kommer fra dette område kan benytte det tilhørende DOC-navn. I tillegg er det fastlagt hvilke druesorter som kan benyttes og i hvilket omfang. De tekniske kravene går i første rekke ut på maksimal mengde som kan høstes pr. Ha, minimum alkoholprosent og tørrstoffinnhold. Hensikten er å sikre et visst kvalitetsnivå og skille de bedre DOC-vinene fra mer enkle bordviner. Dette blir likevel en tommelfingerregel med mange unntak. Det er ikke noe i veien for å produsere vin av høy kvalitet utenfor dette systemet. Forskjellen blir bare at denne vinen ikke får bruke DOC-betegnelsen.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA er den øverste kategorien og ble innført i 1963. Garantita-betegnelsen indikerer at kvaliteten av vinen er garantert. Kravene til denne vinen er ytterligere skjerpet iff. DOC og den skal i prinsippet passere en smakskomitè's vurdering før den godkjennes. Faktum er at det slippes igjennom en god del middelmådige viner her, så i praksis er dette ingen kvalitetsgaranti. Tildelingen av DOCG har i tillegg vært preget av at dette skal være en tilskyndelse til å bedre kvaliteten snarere enn tildeling som resultat av oppnådd kvalitet. Når det er sagt inneholder kategorien noen av landets beste og mest klassiske viner.



Dette er den tidligere *Vino da Tavola con indicazione geografica* som i 1992 ble omdøpt til **INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA**. Dette var politikernes forsøk på å endre den uholdbare situasjonen der mange av landets beste viner ble klassifisert som simpel bordvin. Vinen er typisk for et bestemt geografisk område som vanligvis er noe større enn et DOC-område. Kravene til de anvendte druesortene er ofte langt mindre begrensende iff. DOC-vinene og kravene til fremstillingsmetode, høstutbytte og kontroll mindre rigid.

VdT

VINO DA TAVOLA er det nederste trinnet på rangstigen. Etter de senere års utlukning av toppvinene fra denne kategorien, er det nå i langt større grad snakk om de kvalitetsmessige enkleste vinene. Her er det svært få tekniske krav, men det er likevel en del restriksjoner her. Det kan f.eks ikke anføres årgang eller druetype på etiketten her. Dette er vin du får servert i mugge som husets vin. Her er det lov til å blande flere druetyper og årganger sammen.

Generelt kan man si om dette systemet at det gir begrenset forbrukerinformasjon og så lenge kvalitetsbegrepet i det store og hele skal forholde seg til sluttbruker så kan ikke dette anvendes som en presis og sikker rettesnor for den enkelte vins kvalitet. Det som er avgjørende er den enkelte vinprodusents evner i samspill med klima, jordsmonn og druematerialet. Det vil si en DOC-vin fra en toppprodusent kan være bedre enn en DOCG-vin fra en middelmådig produsent.

ET PAR EKSEMPEL PÅ HVA VINLOVEN REGULERER I PIEMONTE.

I vinmarka:

De forskjellige vintypene har ulike krav til mengder druer som produseres i vinmarka. En skulle tro at jo flere kilo druer dess bedre, men slik er det ikke. Ved produksjon av en standard **Barbera s'Asti DOCG** kan uttaket være max 63 hektoliter per Ha vinmark, mens kravet til en **Piemonte Chardonnay** er max 77 hektoliter per Ha vinmark.

Det er lov å produsere mindre volum per Ha vinmark, noe som gir fyldigere og smaksrik vin.

Mengder druer på vinstokken varierer fra år til år, da dette påvirkes sterkt av været gjennom våren og sommeren.

En forutsetning for produksjon av kvalitetsvin er reduksjon av avkastningen og optimalisering av råstoffet. Dette gjøres med en såkalt «green harvest» der avkastningen reduseres generelt og skadet drueklaser fjernes. Tidlig på høsten er det derfor ikke et uvanlig syn å se drueklaser som ligger på bakken.

I vinkjelleren:

I en flaske **Barbera d'Asti DOCG** må det minimum være **85% barbera**. Ellers kan det tilsettes **15% freisa**, o/e **grignolino** o/e **dolcetto**.

I en flaske **Piemonte Chardonnay** er kravet min. **85% chardonnay + 15% pinot bianco**, o/e **pinot grigio** o/e **pinot nero**. Disse må ikke være en-drueviner.

I en flaske **Barolo** eller **Barbaresco** er det kun tillatt med **100% nebbiolo**, og er derfor en-drueviner.