

NOTA INFORMATIVA

I dati sono prodotti con una metodologia di tipo estimativo. Le stime vengono effettuate in base a valutazioni di esperti provinciali di settore che esprimono un'opinione sull'andamento a livello locale dell'annata agraria in corso, sintetizzando tutte le informazioni in loro possesso. Tali informazioni possono includere i risultati di verifiche dirette sul territorio, nonché indicazioni provenienti da fonti esterne (ad esempio, organismi professionali ed associazioni di produttori, fonti amministrative, fonti di dati ausiliari correlati con la produzione di uva e di vino).

Le opinioni degli esperti sono espresse in termini di variazione percentuale della produzione di uva e di vino nell'annata agraria in corso rispetto all'annata agraria precedente. I livelli assoluti sono derivati applicando le suddette variazioni percentuali ai valori assoluti stimati con il medesimo metodo nel corso dell'anno precedente.

Generalmente le valutazioni vengono formulate da gruppi strutturati di esperti nell'ambito di riunioni, convocate a livello regionale e/o provinciale, che prevedono un processo di discussione e sintesi finale delle posizioni inizialmente espresse dai singoli.

Gli Uffici di statistica delle Regioni e Province Autonome, in qualità di organi intermedi della rilevazione, svolgono funzione di coordinamento e di moderazione nel corso delle riunioni.

GLOSSARIO

Mosto concentrato: mosto di volume ridotto a causa dell'espulsione di acqua in esso contenuta, mediante calore o congelamento.

Mosto muto: Succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca, non ancora fermentato, contenente particelle solide.

Mosto rettificato: mosto distillato con una tecnica particolare finalizzata a ridurre la quantità di impurità in esso contenute.

Vinificazione: Complesso delle operazioni (follatura, diraspatura, ammostatura, scolatura, fermentazione, pigiatura, filtrazione, ecc.) mediante le quali l'uva viene trasformata in mosto e poi, attraverso la fermentazione alcolica, in vino.

Vino: Prodotto della fermentazione alcolica, totale o parziale, di uva fresca ammostata o di mosti d'uva, la cui gradazione alcolimetrica acquisita non può essere inferiore al 10%, salvo eccezioni, pronto al consumo e bevibile, elaborato a norma di legge.

V.Q.P.R.D.: Acronimo di Vino di qualità prodotto in una regione determinata. La sigla V.S.Q.P.R.D. è valida per i vini spumanti. Normativa vigente nell'Unione europea che tutela le qualità specifiche dei prodotti regionali, basata sui seguenti elementi: delimitazione della zona di produzione, tecniche di coltivazione, estensione dei vitigni, metodi di vinificazione, rendimento per ettaro, titolazione alcolimetrica volumica minima naturale, analisi e valutazione dei caratteri organolettici.

Vini D.O.C.: Sono i vini a Denominazione d'Origine Controllata. Si tratta di vini di qualità, originari di zone limitate (di solito di piccole/medie dimensioni), recanti il loro nome geografico). Le caratteristiche enochimiche (estratto secco, acidità totale, ecc.) ed organolettiche (colore, odore, sapore) devono rispettare i parametri dettati dai cosiddetti "Disciplinari di produzione", i quali fissano anche i quantitativi di uve

che possono essere ottenute per ettaro di vigneto, la resa di trasformazione uva/vino, la gradazione alcolometrica minima naturale ed al consumo, ecc.

In pratica, tutto il ciclo produttivo (dal vigneto alla bottiglia) deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. I vini a denominazione di origine controllata prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad una analisi chimico-fisica ed organolettica da parte di apposite Commissioni di degustazione, istituite presso ogni Camera di commercio, che accerta la loro rispondenza ai requisiti prescritti dalla legge.

Vini D.O.C.G.: Sono i vini a Denominazione d' Origine Controllata e Garantita. Si tratta di un riconoscimento di particolare pregio qualitativo attribuito ad alcuni vini DOC di notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini – attualmente 26 in Italia - vengono sottoposti a controlli molto severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dia la garanzia dell'origine, della qualità e che consenta la numerazione delle bottiglie prodotte. Oltre alle condizioni previste per la certificazione DOC è obbligatorio anche l'imbottigliamento nella zona di produzione.

Vini I.G.T.: Sono i vini ad "Indicazione Geografica Tipica". In Italia esistono in commercio circa 120 vini che riportano in etichetta la sigla IGT . E' un riconoscimento di qualità che viene attribuito a vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con un disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini IGT sono gli omologhi dei francesi "Vin de Pays" e dei tedeschi "Landwein".

Nella scala dei valori enologici gli IGT si collocano immediatamente su un livello inferiore ai DOC e DOCG. L' assegnazione del marchio IGT rappresenta quindi un importante passo in avanti qualitativo per un gran numero di vini italiani, che dopo un quinquennio possono aspirare alla DOC. Ciò significa anche consentire al produttore un' ulteriore diversificazione tipologica dei propri vini per rispondere alle molteplici esigenze del mercato e offrire al consumatore nuove opportunità di trovare sugli scaffali vini a prezzi convenienti.