



RISOLUZIONE OIV-ECO 647-2020

VINO BIANCO CON MACERAZIONE

L'ASSEMBLEA GENERALE,

VISTO L'ARTICOLO 2, paragrafo 2 b) iii dell'Accordo del 3 aprile che istituisce l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino,

SU PROPOSTA del Gruppo di esperti "Diritto e informazione del consumatore",

CONSIDERATO l'antico metodo georgiano di vinificazione tradizionale in kwevri, iscritto nel 2013 nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO,

CONSIDERATO che questo metodo di vinificazione può apportare ai vini determinate caratteristiche organolettiche e un colore particolare,

CONSIDERATA la necessità di informare i consumatori sulle specificità di questa categoria di vini e di segnalare tali specificità alle giurie dei concorsi di prodotti vitivinicoli per consentire loro di valutarli in modo adeguato,

CONSIDERATA la necessità di promuovere la diversità dei prodotti vitivinicoli e, in particolare, di mostrare la ricchezza del patrimonio e dei metodi tradizionali,

CONSIDERATO che un periodo sufficientemente lungo di macerazione a contatto con le vinacce determina nel vino specifiche caratteristiche organolettiche facilmente riconoscibili dal consumatore,

DECIDE di inserire la seguente definizione nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche*:



PARTE I

Capitolo 4: Vini speciali

Definizione 4.9: Vino bianco con macerazione

Definizione:

Vino bianco ottenuto dalla fermentazione alcolica di un mosto a contatto prolungato con le vinacce¹, compresi bucce, polpa, vinaccioli ed eventualmente raspi.

Prescrizioni:

- a) Si elabora esclusivamente a partire da varietà di uva a bacca bianca;
- b) la macerazione viene condotta a contatto con le vinacce;
- c) la durata minima della fase di macerazione è di un mese;
- d) il "vino bianco con macerazione" può essere caratterizzato da un colore arancione-ambrato e da un gusto tannico.

¹Il termine "vinacce" comprende le bucce e i vinaccioli.