

LA COMPLESSA DEFINIZIONE DI “ORIGINE”: VINI AROMATIZZATI E INDICAZIONI GEOGRAFICHE

AVV. STEFANO VERGANO
UGIVI - Jacobacci Avvocati, Torino

Il tema dell'origine

Il tema dell'origine è tra i più sentiti del mondo vitivinicolo. Istituzioni, territori e produttori attribuiscono all'origine dei prodotti un valore fondamentale, legato al tempo stesso alla qualità e alle caratteristiche del vino e alla promozione delle aree geografiche interessate.

L'origine dà corpo anche a un legame sentimentale con la storia delle diverse produzioni e racconta le vicende di viticoltori visionari e consorzi lungimiranti. Nel corso del tempo, l'origine dei prodotti è divenuta quasi un'ossessione, per il suo legame con il concetto ancor più misterioso e seducente di autenticità. Da un punto di vista giuridico, la complessa materia delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche offre una protezione ampia ed efficace a produttori e consorzi, a garanzia del rispetto dei territori e a tutela dell'affidamento del consumatore.

La definizione di origine per i vini tradizionali

In materia di vini tradizionali, non è stato particolarmente complesso per il legislatore dell'Unione Europea elaborare una definizione di origine. Il Reg. UE 1308/2013, infatti, oltre ad enumerare alcune caratteristiche che sostanziano il legame dei prodotti vitivinicoli con il territorio, fissa dei criteri chiari e stringenti in materia di origine delle uve.

Nel caso delle denominazioni di origine, “le uve da cui è ottenuto il prodotto provengono esclusivamente da tale zona geografica” (art. 93 par. 1 a) ii) Reg. UE 1308/2013), mentre nel caso delle indicazioni geografiche “le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica” (art. 93 par. 1 b) ii) Reg. UE 1308/2013).

I requisiti così stringenti sono giustificati dal fatto che la straordinaria complessità del vino è frutto di un ingrediente unico, l'uva.

La provenienza dell'uva è quindi il primo indicatore fondamentale dell'origine del vino, affiancata poi da tutti gli altri criteri stabiliti dal Regolamento, a partire dal luogo in cui avviene la produzione.

La definizione di origine per i vini aromatizzati

La chiarezza di questa definizione si fa invece molto più sfumata e nebulosa per i vini aromatizzati. Si tratta infatti di prodotti vitivinicoli straordinariamente complessi e sofisticati, in cui sono presenti una pluralità di ingredienti e di fasi produttive. L'uva non è più l'ingrediente unico. Spezie ed erbe aromatiche impreziosiscono i vini base, creando prodotti dal sapore inconfondibile.

La nozione di origine, riferita ai vini aromatizzati, può quindi apparire più difficile da identificare e a tratti persino ambigua.

Le uve utilizzate per produrre il vino hanno una loro origine geografica, che può essere diversa da quella delle erbe aromatiche e delle spezie, spesso provenienti da luoghi remoti e completamente slegate dalle aree tradizionalmente vocate alla viticoltura. Infine, il processo di aromatizzazione del vino base può avvenire in un luogo distinto da quello di origine dei diversi ingredienti. Bisogna, perciò, interrogarsi su quale sia l'aspetto prevalente per determinare l'origine dei vini aromatizzati.

La normativa europea, a prima vista, non è di aiuto in questo compito. L'art. 2 par. 3 del Reg. 251/2014, oggi soppresso, forniva una definizione di indicazione geografica dei vini aromatizzati piuttosto ampia, quasi vaga: "un'indicazione che identifichi un prodotto vitivinicolo aromatizzato come originario di una regione, di un luogo specifico o di un paese in cui una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche di tale prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica" [1].

Non c'è alcun riferimento all'origine delle uve e degli altri ingredienti. La mancanza di questi requisiti non è certo una dimenticanza del legislatore, ma è il frutto di una precisa volontà di rendere più elastica la nozione di origine per i vini aromatizzati, lasciando spazio ai singoli consorzi per una più precisa determinazione degli elementi che definiscono il legame con il territorio. In questo modo, la regolamentazione dei requisiti sull'origine è profondamente variegata e dipende dalle particolari caratteristiche dei singoli vini aromatizzati e dalle scelte strategiche dei Consorzi di Tutela.

Tra Vermouth di Torino e Barolo Chinato

La vasta gamma di possibilità lasciata dal legislatore europeo è perfettamente sintetizzata dai due vini aromatizzati più celebri della tradizione italiana, il Vermouth (o

Vermut) di Torino e il Barolo Chinato. Il Vermouth di Torino è un'indicazione geografica, per vini aromatizzati, protetta a livello dell'Unione Europea, con un suo Disciplinare specifico. Il Barolo Chinato, al contrario, non ha un suo Disciplinare apposito e, di conseguenza, non è di per sé tutelato come indicazione geografica propria. Tuttavia, si tratta di un vino aromatizzato che si fregia della denominazione d'origine Barolo (DOCG) e la cui regolamentazione è contenuta all'interno del Disciplinare del Barolo.

I due sovrani indiscussi dei vini aromatizzati italiani presentano un legame con il territorio dei loro ingredienti del tutto opposto. Nel Barolo Chinato i requisiti sono tutti riferiti alla provenienza del vino base. Ai sensi dell'art. 7 del Disciplinare del Barolo, il Barolo Chinato può essere prodotto esclusivamente da vino Barolo DOCG. Al contrario, non c'è alcun requisito sull'origine delle spezie e delle erbe aromatiche impiegate nel processo di aromatizzazione. Il Disciplinare fa riferimento soltanto alla china: "con una aromatizzazione tale da consentire, secondo le norme di legge vigenti, il riferimento nella denominazione china". Non c'è chiaramente alcun legame tra la pianta della china, originaria del Perù, (tradizionalmente la specie della *Cinchona calisaya*, oggi pressoché inutilizzata) e l'area geografica del Barolo. I produttori di Barolo Chinato possono naturalmente aggiungere ulteriori erbe aromatiche o spezie, ma anche in questo caso non c'è alcun requisito sulla loro origine. L'origine è quindi determinata, in via esclusiva, dal vino base impiegato per la realizzazione del vino aromatizzato.

Nel caso del Vermouth di Torino, invece, la nozione di origine e il legame del prodotto con il territorio sono molto più sfaccettati e complessi. L'origine delle uve ha un peso meno prevalente, rispetto al Barolo Chinato. Il Disciplinare del Vermouth di Torino prevede, infatti, che il vino aromatizzato sia "ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani".

L'unico requisito geografico relativo al vino base è che la sua provenienza sia italiana. Si chiarisce anche fin da subito che la base può essere costituita dal taglio di più vini italiani. Fa eccezione la menzione di Vermouth di Torino Superiore, in quanto, in questo caso, la base deve essere composta "di vino prodotto nella Regione Piemonte, pari ad almeno il 50% in volume del prodotto finito".

La scelta del consorzio è andata nel senso di valorizzare tutte le diverse esperienze dei produttori storici di Vermouth, con un occhio di riguardo ai diversi passaggi in cui la tradizione si è evoluta. L'utilizzo di vini piemontesi di prima qualità, in particolare del Moscato, risale alla prima stagione del Vermouth di Torino. Già nel 1906, nel suo famoso "Il Vermouth di Torino", Arnaldo Strucchi dava atto di una tendenza che si sarebbe consolidata nel tempo, ossia il graduale abbandono del Moscato, in favore del Trebbiano e di vini provenienti dal Sud Italia, con un titolo alcolometrico volumico importante.

Le ragioni di questa evoluzione sono più d'una. L'enorme successo del Moscato, oggi un fenomeno globale, ha portato i produttori a non voler utilizzare quote im-

portanti dei propri vini a base moscato per la produzione di Vermouth. In parallelo, molte importanti firme del vino aromatizzato piemontese hanno preferito utilizzare una base più neutra, rispetto a un vitigno aromatico come il Moscato. I requisiti fissati oggi dal Disciplinare sono quindi una perfetta fotografia della storia del Vermouth di Torino e della sua evoluzione. La provenienza italiana - e non piemontese - del vino, ad eccezione della menzione Superiore, non è il frutto di un tentativo di abbassare la soglia delle richieste per i produttori, ma corrisponde fedelmente allo stato dell'arte delle ricette dei produttori. La menzione Superiore consente di vantare un legame con il territorio ancora più forte, con il richiamo alle origini dei vini piemontesi, su tutti il Moscato.

Erbe, spezie e territorio...

Passando all'analisi degli altri ingredienti, i requisiti sono invece più stringenti. Tra le numerose erbe aromatiche e spezie elencate dal Disciplinare, è obbligatoria la presenza dell'Artemisia, ossia la pianta dell'assenzio, da cui il Vermouth prende persino il nome (è richiesta la presenza delle specie di Artemisia absinthium e/o pontica). "Le piante appartenenti alle diverse specie di Artemisia utilizzate per l'aromatizzazione del Vermut di Torino, o per la produzione di sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche da utilizzarsi per l'aromatizzazione del Vermut di Torino, devono essere coltivate e/o raccolte nell'intero territorio della Regione Piemonte".

Il legame con il territorio è più forte per la principale erba aromatica utilizzata, che non per lo stesso vino. La scelta rispecchia la tradizione legata alle coltivazioni piemontesi dell'Artemisia, concentrate nella zona di Pancalieri, e denota la volontà di tutelare le produzioni locali, evitando l'importazione di erbe a costi inferiori. Nel caso del Vermouth Superiore di Torino, anche altre erbe aromatiche diverse dall'assenzio devono essere coltivate o raccolte in Piemonte, a rafforzare ulteriormente il legame con il territorio. L'ultimo requisito relativo all'origine riguarda il processo di aromatizzazione e di imbottigliamento, che devono avvenire rigorosamente nel territorio piemontese. Quest'ultimo è forse l'aspetto più significativo. L'origine di un vino aromatizzato come il Vermouth di Torino, in cui la provenienza del vino base non è considerata un aspetto prevalente, è una nozione a tratti sfumata se si concentra l'attenzione sui soli ingredienti.

L'indicazione geografica di questa particolare tipologia di vini aromatizzati ha lo scopo, in realtà, di proteggere il savoir-faire di un territorio e la sua tradizione. Un vino aromatizzato è inscindibilmente legato a un certo territorio non tanto, o non soltanto, perché gli ingredienti utilizzati provengono da quell'area geografica, ma soprattutto perché i produttori di quella zona hanno elaborato un modo unico e inconfondibile di produrre quel vino. In questo senso, l'indicazione geografica Vermouth di Torino tutela una lunga tradizione, nata nella seconda metà del XVIII secolo a Torino. Non a caso, nel Disciplinare, al paragrafo e), ossia nella sezione dedicata agli elementi che

giustificano il legame di cui all’art. 2, punto 3 del regolamento (UE) n. 251/2014, si afferma che “la richiesta di riconoscimento trova la sua giustificazione nella reputazione e nell’origine del prodotto”.

Qui per “origine” si intende, senza ombra di dubbio, l’origine storica del vino aromatizzato e non la provenienza degli ingredienti. I paragrafi successivi del Disciplinary raccontano, infatti, la lunga storia del Vermouth di Torino, riportando senza timore come molti vini da tempo impiegati nella produzione del Vermouth siano vini bianchi romagnoli, pugliesi, siciliani e sardi.

Indicazione geografica e origine storica

Un secondo elemento da cui si evince come l’Indicazione geografica tenda a proteggere, almeno in questo caso, l’origine storica del prodotto, consiste nel fatto che nella menzione è riportato soltanto il nome della città di Torino, mentre i requisiti geografici previsti riguardano il territorio dell’intera regione Piemonte.

Questo gioco fra il nome della città e l’ambito territoriale più allargato dei requisiti geografici dipende, ancora una volta, dall’origine storica del prodotto, creato a Torino e conosciuto in tutto il mondo per la sua città di origine.

Mario Soldati, poliedrico intellettuale torinese, in una puntata del suo straordinario programma “Viaggio nella Valle del Po”, dedicò ampio spazio al Vermouth di Torino e nel presentare il prodotto affermò che *“In Francia, tante volte, invece di dire datemi un Vermouth, donnez moi un Vermouth, si dice donnez moi un Turin. Un Turin vuol dire un Vermouth. Un Torino: un Vermouth. [...] Insomma, in tutto il mondo il Vermouth è torinese, allo stesso modo che il whisky è scozzese”* [2]. Si tratta di una testimonianza preziosa e al tempo stesso di una prova ulteriore della forza e dell’espressività di questa Indicazione geografica.

Una possibile formula generale

Come si vede, il tema dell’origine dei vini aromatizzati merita un capitolo per ogni singolo prodotto, con peculiarità stupefacenti e affascinanti. Volendo azzardare, si potrebbe provare a elaborare una formula generale - da prendere comunque con molta cautela - per comprendere la ragione per cui i requisiti sull’origine degli ingredienti siano sbilanciati dal lato del vino base, o dal lato delle erbe aromatiche e delle spezie.

Se l’elemento maggiormente riconoscibile del vino aromatizzato è dato dalla spinta aromatica apportata dalle spezie e dalle erbe aromatiche, i requisiti saranno più stringenti sulla provenienza delle erbe aromatiche e delle spezie e meno rigorosi per la provenienza delle uve e del vino base. In questi casi, al di là delle tradizioni legate a specifici vitigni, si predilige l’utilizzo di vini neutri, in modo da lasciare spazio alla creatività nella miscelazione delle spezie e alle ricette di aromatizzazione,

spesso custodite gelosamente dai produttori.

Al contrario, se a dare la struttura portante del vino aromatizzato è il vino base, i requisiti saranno più rigorosi sulla provenienza del vino base e più flessibili, quando non del tutto assenti, per le erbe aromatiche e le spezie.

Vermouth di Torino e Barolo Chinato sono agli estremi di questa formula. Il requisito del luogo di produzione è invece una costante, in quanto le indicazioni geografiche, soprattutto nell'ambito dei vini aromatizzati, tendono a proteggere il savoir-faire di un territorio, nozione complessa e allargata, che spesso prescinde dall'origine dei singoli ingredienti.

I vini aromatizzati europei

La formula qui proposta per studiare il tema dell'origine nei vini aromatizzati può essere utilizzata per analizzare i vini aromatizzati di tutta l'Unione Europea.

A onor del vero, le indicazioni geografiche protette per i vini aromatizzati sono un numero irrisorio. Tra queste vanno ricordati i Glühwein di Norimberga [3] e della Turingia [4], il Vino Naranja del Condado de Huelva [5] e il Samoborski Bermet [6].

I due Glühwein tedeschi sono, in realtà, due bevande aromatizzate a base di vino, una sottocategoria dei vini aromatizzati, ma ai fini della nostra analisi non c'è alcuna differenza. Glühwein è il termine tedesco che indica il vin brulé, un prodotto noto e diffuso in molte zone dell'Italia settentrionale. Seguendo i criteri di analisi proposti in questo articolo, ci si aspetta che i requisiti di provenienza di un vin brulé siano sbilanciati dal lato delle spezie e delle erbe aromatiche, vista la potenza aromatica e l'abbondante quantità degli ingredienti generalmente utilizzati nell'aromatizzazione dei vin brulé, come stecche di cannella, chiodi di garofano e frutti. Aromi così intensi coprono facilmente qualsiasi vino.

Proprio per questa ragione, l'importanza dei vini base è ridotta al minimo, tanto che i disciplinari dei Glühwein di Norimberga e della Turingia si limitano a richiedere che la provenienza dei vini base sia europea. Potrebbe non esserci una sola goccia di vino tedesco e la bevanda aromatizzata a base di vino potrebbe comunque fregiarsi dell'indicazione geografica protetta. L'aspetto essenziale è invece legato alla particolare miscela delle spezie. Nel caso del Glühwein di Norimberga, una delle note più caratteristiche è conferita dal mirtillo essiccato o dal succo di mirtillo, frutto tipico di quella zona d'Europa. Il legame territoriale è quindi più forte per gli ingredienti utilizzati per l'aromatizzazione, soprattutto per quanto riguarda il mirtillo. Tuttavia, il vero requisito di origine, in questo caso, è legato al processo di aromatizzazione, che deve rigorosamente essere realizzato nel comune di Norimberga (l'imbottigliamento non rientra invece nei requisiti geografici, anche se il Disciplinare specifica che l'ideale sarebbe che anche l'imbottigliamento avvenisse all'interno del territorio comunale). L'indicazione geografica protegge, nei Glühwein,

soprattutto il *savoir-faire* del territorio, con un legame territoriale ridotto per la provenienza delle erbe e delle spezie e del tutto assente per l’origine del vino base.

Una via di mezzo, tra gli estremi della formula, è rappresentata dal *Samoborski Bermet*, una bevanda aromatizzata a base di vino della città croata di Samobor, a pochi chilometri da Zagabria. Il Disciplinare prevede che almeno il 10% del vino base provenga da uve coltivate all’interno dei confini della città di Samobor. Anche in questo caso, il Disciplinare fa riferimento soprattutto alla storicità della produzione e all’importanza culturale per il territorio. I frutti tipicamente mediterranei utilizzati nel processo di aromatizzazione, reperibili nel territorio dell’indicazione geografica, non sono soggetti a particolari vincoli di provenienza, confidando evidentemente che i produttori si riforniscano prevalentemente di prodotti locali. Si tratta quindi di una bevanda aromatizzata a base di vino con requisiti molto meno stringenti rispetto a quelli finora analizzati, che pongono questa indicazione geografica a metà strada fra i due grandi poli.

All’estremo opposto, sul versante dei prodotti che privilegiano la provenienza del vino base, si trova il *Vino Naranja del Condado de Huelva*, un vino aromatizzato prodotto da un vino base già protetto da una denominazione d’origine, ossia il *Vino del Condado de Huelva*, esattamente come nel caso del *Barolo Chinato*. Diversamente dal *Barolo Chinato*, tuttavia, il vino aromatizzato andaluso è protetto da un’indicazione geografica specifica per i vini aromatizzati, che la distingue dal vino a denominazione d’origine base. La regolamentazione è perciò affidata ad un apposito Disciplinare e non rientra in quello della denominazione d’origine del vino base. Il tipico sapore di questo vino aromatizzato è conferito dalla macerazione dell’arancia e dall’invecchiamento con il metodo *solera*. Ma al di là di questi processi di aromatizzazione e di affinamento, la struttura del vino è determinata dal vino base e il legame con il territorio deriva, primariamente, dalle caratteristiche del vino base. Per questa ragione si può confrontare questa indicazione geografica, per il suo legame con il territorio, con il *Barolo Chinato*.

In chiusura, il Retsina

In chiusura di questa carrellata di prodotti della tradizione europea, non si può non fare un breve accenno al *Retsina*, il più celebre dei vini greci. Definire il *Retsina* un vino aromatizzato sarebbe riduttivo, ma per la sua particolare tecnica di produzione può essere incluso nella famiglia allargata dei vini aromatizzati. A differenza dei prodotti fin qui descritti, “*Retsina*” non è un’indicazione geografica protetta, bensì una menzione tradizionale, ossia una denominazione che può essere utilizzata per contraddistinguere una pluralità di vini protetti da denominazioni d’origine e indicazioni geografiche. L’aspetto peculiare del *Retsina* è la straordinaria estensione geografica della menzione tradizionale, che finisce per contraddistinguere le produzioni di un intero Stato.

La funzione di una menzione tradizionale così unica sta, ancora una volta, nel tentativo di preservare il savoir-faire di un territorio, in questo caso di un intero Paese.

Proprio per questo aspetto, il Retsina merita di chiudere l'analisi del tema dell'origine e delle indicazioni geografiche dei vini aromatizzati, una tematica affascinante e ricca di spunti di riflessione per i territori a vocazione vitivinicola. Come ha dimostrato la felicissima vicenda del riconoscimento a livello europeo del Vermouth di Torino, un'indicazione geografica può avere la capacità di far fare un enorme salto di qualità alle produzioni locali e di promuovere un territorio e la sua storia.

Note e bibliografia

[1] L'art. 3 del Reg. UE 2117/2021 ha formalmente soppresso la definizione di indicazione geografica per i vini aromatizzati del Reg. UE 251/2014, assimilando i vini aromatizzati a tutti gli altri prodotti agricoli e alimentari disciplinati dal Reg. 1151/2012, esclusi i prodotti vitivinicoli, le bevande spiritose e le bevande alcoliche disciplinate dal Reg. 1308/2013. La modifica, alquanto discutibile, è giustificata dal considerando 77 del Reg. 2117/2021 per l'esiguo numero di domande di registrazione dei vini aromatizzati, in un'ottica di semplificazione. Per fini di studio sul tema dell'origine e di analisi dei prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento dell'indicazione geografica con la normativa previgente, la definizione di indicazione geografica di cui all'art. 2 par. 3 del Reg. 251/2014 rimane la più appropriata. In ogni caso, l'assimilazione dei vini aromatizzati agli altri prodotti agricoli e alimentari e non ai prodotti vitivinicoli testimonia ancora una volta la specificità e l'unicità dei vini aromatizzati.

[2] Il filmato è disponibile sul sito <https://www.raisplay.it/video/2016/12/Puntata-del-24121957-0ad3716e-2771-4311-9ac4-93864f6b116b.html> (min 19 e 52 ss).

[3] Scheda tecnica contenente i requisiti del Disciplinare consultabile sul portale <https://webgate.ec.europa.eu/eambrosia-api/api/v1/attachments/57625>.

[4] Scheda tecnica contenente i requisiti del Disciplinare consultabile sul portale <https://webgate.ec.europa.eu/eambrosia-api/api/v1/attachments/57624>.

[5] Scheda tecnica contenente i requisiti del Disciplinare consultabile sul portale <https://webgate.ec.europa.eu/eambrosia-api/api/v1/attachments/57621>.

[6] Scheda tecnica contenente i requisiti del Disciplinare consultabile sul portale <https://webgate.ec.europa.eu/eambrosia-api/api/v1/attachments/57623>.