Come leggere l'etichetta.

L' annata può essere un obbligo o una facoltà sui vini D.O.C. D.O.C.G. e I.G.T. **1** azienda produttrice / o imbottigliatore, o dal codice I C Q R F.

2 Denominazione d'Origine Protetta, D.O.P. deve essere scritta per esteso. (ex D.O.C. – D.O.C.G. – I.G.T.), Vino.

3 Prodotti in Italia - Francia – Australia.

4 Presenza di Solfiti se superiore a 10 ml, (non contiene solfiti aggiunti).

5 Titolo Alcolometrico espresso in percentuale in volume, in "% vol ".

6 Capienza del contenitore in ml, cl, e L. (con **e** stilizzata Europa).

7 Lotto di Produzione, sigla L 09 345.

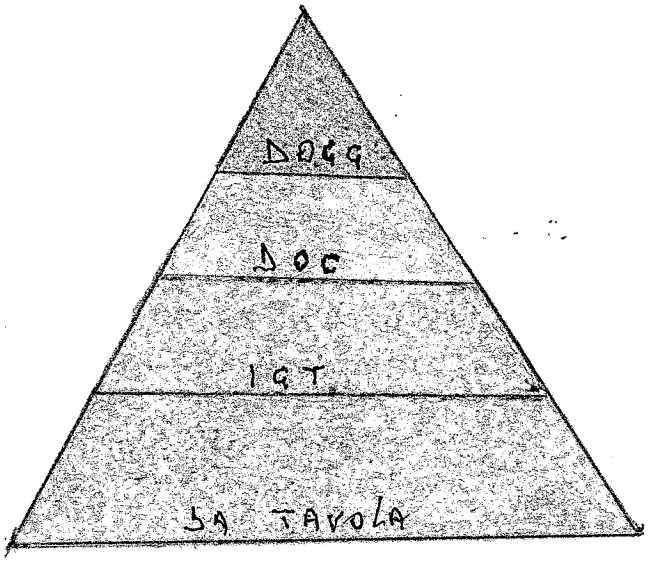
Tutte le indicazioni obbligatorie devono comparire nello stesso campo visivo, sull'etichetta frontale o retroetichetta.

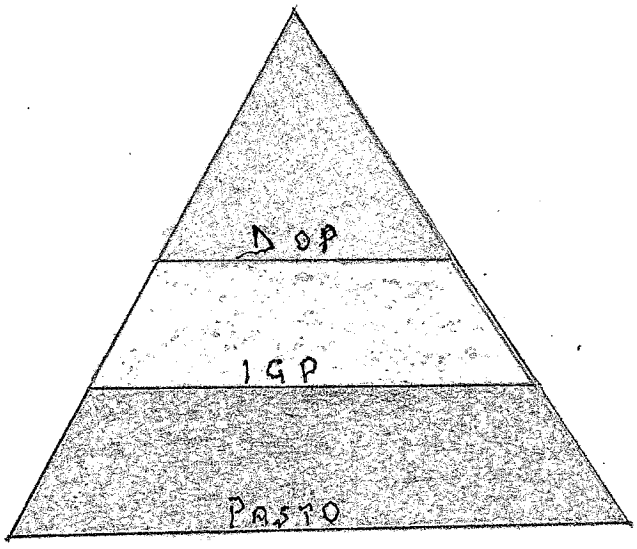
I C Q R F = Ispettorato Centrale della Qualità e Repressione Frodi.

Tutte le altre informazioni sono facoltative.

E sempre un obbligo sui vini fermi di queste categorie.

I primi regolamenti Comunitari Europei per i vini, D.O.C. nascono negli anni 70 del Novecento, prima la sigla era V.Q.P.R.D. (vino di qualità prodotto in regione determinata).





Produzioni ettaro indicativi dell'uva

IGT oltre 200/220 q.h.

DOC 100-120 q.h.

DOCG 70-80 q.h.

Resveratrolo.

E una sostanza di origine naturale che fa parte dei stilbeni, composti non flavonoidi.
Chiamato anche Farmaco Naturale, prodotto naturalmente da molte piante in risposta ad agenti patogeni (batteri, funghi).

Molecola isolata per la prima volta da Michio Takaoka. (Giapponese).

Sulla buccia dei frutti (cuticola) oltre alle vitamine, troviamo l'essenza di tutte quelle sostanze odorose caratteristiche di tutti i diversi vitigni.

Fino ad oggi sono stati separati oltre quattrocento costituenti volatili presenti nell'uva, soltanto duecentocinquanta sono stati identificati con certezza dall'uomo.

L'aroma dell'uva e del suo succo provengono dalla tipologia della vite: il terreno – il clima – e le pratiche colturali.

Resveratrolo, è una molecola particolare, è un concentrato di benefici.
Tra circa duecento tipi di Polifenoli contenuti nel vino, il Resveratrolo è probabilmente la molecola più importante per la nostra salute.
Resveratrolo è presente in almeno altre settantadue specie di vegetali: arachidi, more, pinoli, lamponi, mirtilli ecc.
La maggiore concentrazione di Resveratrolo si trova nella buccia dell'uva e nei frutti.

La vite sintetizza questa sostanza per difendersi da uno dei suoi più feroci parassiti: come il fungo della Botrytis Cinerea (muffa Grigia) e da altre malattie come le virosi.

Nei vini Italiani troviamo un alto contenuto, esempio Croatina 2.300 ml / kg, Sangiovese 1.500 ml / kg, mentre il Merlot è a 1000 ml / kg.

Nero d'Avola 1995 = 11,5 mg / litro.
Barbera d'Asti 1996 = 7 /,9 mg / litro.
Chianti colli Senesi 1996 = 7,4 mg / litro.
Dolcetto del Monferrato = 6,7 mg / litro.
Montepulciano d'Abruzzo = 5,0 mg / litro.

Borgogna = 7,0 mg /litro.

I vini che contengono maggiori quantità di Resveratrolo provengono generalmente da zone piuttosto umide, dove i funghi spuntano facilmente, e per difendersi da agenti patologici.

Curiosità.
Ricercatori, Siemann e Creasy americani riscoprirono il Resveratrolo nel 1992, perche fecero uno studio sul famoso "Paradosso Francese".

Mentre lo studioso italiano Fregoni lo presentò alla fine degli anni ottanta.
Era conosciuto anche dagli antichi erboristi cinesi e giapponesi con il nome "Kojo Kono" sostanza ricavata dalla polvere di radici della pianta di Polygonum Cuspidatum.