



CHIANTI CLASSICO DOCG  
*Kwaliteitswijn uit het hart van Toscane*

MOENS ASWIN



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie

en

l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Moens Aswin

Twekerkenstraat 47  
9620 Zottegem

## INHOUDSTAFEL

<b>1</b>	<b>INLEIDING.....</b>	<b>5</b>
1.1	VOORWOORD.....	5
1.2	DANKWOORD.....	6
<b>2</b>	<b>REGIO.....</b>	<b>7</b>
2.1	LIGGING ALGEMEEN.....	7
2.2	KLIMAAT.....	8
2.3	BODEM EN RELIËF.....	10
<b>3</b>	<b>CLASSIFICATIE WIJN.....</b>	<b>12</b>
3.1	WETGEVING ITALIË ALGEMEEN.....	12
3.1.1	VDT: VINO DA TAVOLA.....	12
3.1.2	IGT: INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA.....	13
3.1.3	DOC: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.....	13
3.1.4	DOCG: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA.....	14
3.2	EUROPESE REGELGEVING: IGP EN DOP.....	15
3.3	CHIANTI CLASSICO DOCG.....	16
3.3.1	PRODUCTIEVOORSCHRIFTEN.....	16
3.3.2	CATEGORIEËN.....	23
3.3.3	GALLO NERO.....	25
3.4	VERSCHIL TUSSEN CHIANTI EN CHIANTI CLASSICO.....	26
<b>4</b>	<b>DRUIVEN.....</b>	<b>28</b>
4.1	SANGIOVESE.....	28
4.1.1	HERKOMST.....	29
4.1.2	OPVOEDING.....	29
4.1.3	TYPICITEIT.....	29
4.1.4	CULINAIR.....	30
4.2	ANDERE TOEGESTANE DRUIVEN.....	31
4.2.1	MAMMOLO.....	31
4.2.2	CANAIOLO.....	31
4.2.3	COLORINO.....	31
4.2.4	CABERNET SAUVIGNON.....	31
4.2.5	MERLOT.....	31
4.2.6	SYRAH.....	31
4.3	CHIANTI CLASSICO 2000.....	32
<b>5</b>	<b>VINIFICATIE.....</b>	<b>33</b>
5.1	OOGST (RACCOLTA).....	33
5.2	ONTSTELLEN (DIRASPATURA) EN KNEUZEN (PIGIATURA).....	33
5.3	SCHILWEKING (MACERAZIONE).....	33
5.4	GISTINGSPROCES (FERMENTAZIONE).....	33
5.5	PERSEN (PRESSATURA).....	34
5.6	OPVOEDING (MATURAZIONE).....	34
5.7	BOTTELING (IMBOTTIGLIAMENTO).....	34
<b>6</b>	<b>ERVARINGEN / BEZOCHTE WIJNHUIZEN.....</b>	<b>35</b>
6.1	WIJNHUIS 1: TORRACIA DI PRESSURA.....	35
6.2	WIJNHUIS 2: ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO.....	37
6.3	WIJNHUIS 3: VILLA LE CORTI – PRINCIPE CORSINI.....	40
6.4	WIJNHUIS 4: CASTELLO DI GABBIANO.....	42
6.5	WIJNHUIS 5: MONTEFIORALLE.....	43

6.6	WIJNHUIS 6: FONTERUTOLI .....	44
6.7	WIJNHUIS 7: CASTELLO DI BROLIO .....	46
6.8	WIJNHUIS 8: LAMOLE DI LAMOLE .....	48
6.9	WIJNHUIS 9: MONTE BERNARDI .....	50
6.10	CASA CHIANTI CLASSICO .....	51
<b>7</b>	<b>DEGUSTATIE .....</b>	<b>52</b>
7.1	OPVATTING DEGUSTATIE .....	52
7.2	DEGUSTATIE ANNATA 2014 .....	54
7.3	CONCLUSIE(S) ANNATA 2014 .....	55
7.4	DEGUSTATIE ANNATA 2015 .....	56
7.5	CONCLUSIE(S) ANNATA 2015 .....	57
7.6	DEGUSTATIE RISERVA 2013 .....	58
7.7	CONCLUSIE(S) RISERVA 2013 .....	59
<b>8</b>	<b>CONCLUSIES .....</b>	<b>60</b>
<b>9</b>	<b>BRONNEN .....</b>	<b>61</b>
<b>10</b>	<b>BIJLAGE .....</b>	<b>62</b>

# 1 Inleiding

## 1.1 VOORWOORD

Tijdens de zomer van 2017, zaten mijn vriendin en ik onder de Toscaanse zon, te genieten van de rust, een heerlijke crostini en een glas helderrode Chianti Classico wijn. Een denkbeeldige vakantieprent van een heerlijke zomer in Toscane.

Eén van de redenen om de wijn uit het hart van Toscane te bespreken, Chianti Classico, was het aangename klimaat, de vriendelijke mensen, de prachtige omgeving, de lekkere wijn, het heerlijke eten én het feit dat we de streek reeds een aantal keer bezocht hadden. Dit was een voordeel, gezien we ons deze zomer specifiek konden toespitsen op deze wijnregio. Ik voel een klik met deze regio en het is net dat wat ik cruciaal vond voor het bepalen van het thema van mijn eindwerk.

Het doel van mijn eindwerk is een algemeen beeld te scheppen van deze wijnregio. Ik zal alle facetten trachten te bespreken, uiteraard met de wijn centraal, maar ook de omgeving, de bodem, de druiven,... Het is net die diversiteit die Chianti Classico zo speciaal maakt. Het is de bedoeling dat dit eindwerk vlot leesbaar en interessant is voor mensen die helemaal niet of net heel veel in contact komen met wijn.

Als rode draad voor mijn eindwerk volgden we de route SR222, ook wel Chiantigiana genoemd. Deze weg slingert door het heuvelachtige landschap van Firenze tot Siena, mooi in het midden van de Chianti Classico regio. Wat ons meteen opviel is het hoge percentage beboste heuvels in vergelijking met het aantal wijngaarden. Slechts 10% van de hele Chianti Classico DOCG-regio is aangeduid als wijngaard. Dit is frappant, gezien deze regio toch gezien wordt als één van dé wijnregio's van Italië en je dus de ene wijngaard naast de andere verwacht.

Op deze route en er vlak naast liggen een aantal wijnhuizen (fattoria/cantina) waarvan we er een aantal van bezocht hebben. Ter verduidelijking: het Italiaanse woord 'cantina' duidt op kelder, ook een ruimte waar men de wijnen kan degusteren. Het woord 'fattoria' duidt meer op de boerderij, daar waar de druiven verwerkt worden.

Als hoofdvraag, vóór de start van het verzamelen van informatie, vroeg ik me af of er veel verschillen of net veel gelijkenissen zijn tussen de verschillende wijnhuizen, gezien deze al bij al toch niet zo ver uit elkaar liggen. Verschillen/gelijkenissen gaande van de gebruikte druivenrassen, manier van oogsten, verschillen in productieproces, rijpingsproces,...

Dit eindwerk is gericht op de rode wijn uit het productiegebied Chianti Classico. Andere producten die het Chianti Classico label dragen of ernaar verwijzen zoals bijvoorbeeld olijfolie (DOP) of Vin Santo del Chianti Classico (DOC) worden niet besproken in dit eindwerk.

Ik wens jullie veel plezier bij het lezen van dit eindwerk over Chianti Classico DOCG.

## 1.2 DANKWOORD

Er is heel wat tijd gekropen in het opstellen van dit eindwerk. Het was een heel leerrijke ervaring. Het eindresultaat heb ik pas kunnen bereiken door de hulp en samenwerking met anderen en door eigen ervaringen ter plaatse.

Zo wil ik mijn vriendin Mattie bedanken voor de prachtige reis die we maakten doorheen Toscane, maar ook voor de vele avonden dat ik achter mijn computerscherm gekluisterd zat.

Ook een speciaal woord van dank aan Jacy van wijnhuis Monte Bernardi. Zowel tijdens als na ons bezoek, wat een heel aangenaam en hartelijk bezoek was, heb ik heel veel informatie over de regio mogen ontvangen en legde ze de nodige contacten met het Consorzio voor mij.

Graag ook een woord van dank aan Bart van Châteaux Vini die me extra info bezorgde over de wetgeving en waar ik de wijnen voor de degustatie heb kunnen aankopen. Ook wil ik mijn collega's in opleiding bedanken, die me hielpen de wijnen te degusteren en om zo de nodige conclusies te bekomen. Bedankt!

## 2 REGIO

### 2.1 LIGGING ALGEMEEN

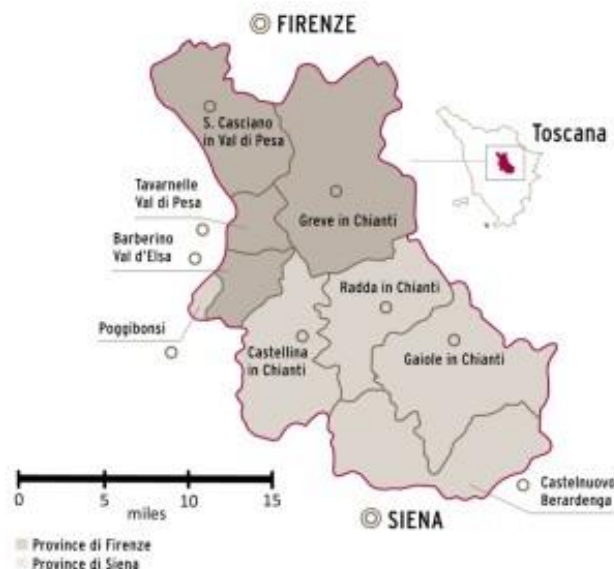


De Chianti Classico zone maakt deel uit van de regio Toscane, centraal gelegen in Italië. Toscane wordt in het noorden begrensd door Ligurië en Emilia-Romagna. In het oosten door Umbrië en Marche. In het zuiden door Lazio en in het westen door de Tyrreenische Zee.

Er heerst algemeen een continentaal klimaat met mediterrane invloeden, warme zomers, gematigde winters en regenachtige lente en herfst. De hoofdstad van de regio is Firenze.

Centraal in de regio Toscane, tussen de steden Firenze en Siena, ligt de Chianti Classico regio. Het grondgebied van de Chianti Classico is verdeeld over de twee provincies Firenze en Siena. De totale oppervlakte van deze regio bedraagt ongeveer 70.000 ha.

Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti en Radda in Chianti liggen volledig in deze zone. Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa en Tavarnelle Val di Pesa vallen hier deels onder. In totaal maken dus 9 gemeenten deel uit van de Chianti Classico regio. Volgende gemeenten mogen tot de provincie Firenze gerekend worden: Greve in Chianti, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa en Barberino Val d'Elsa. De andere gemeenten, Radda in Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Poggibonsi en Castelnuovo Berardenga, behoren tot de provincie Siena.



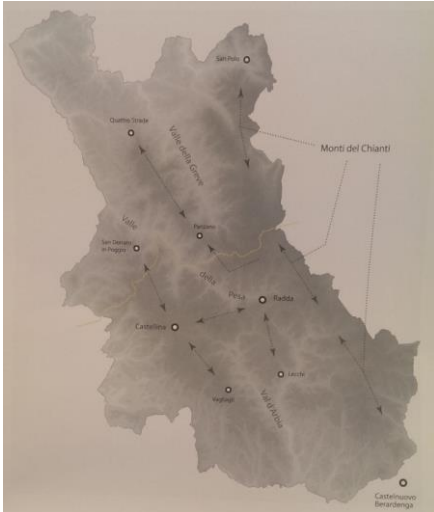
De hoogteligging van de wijngaarden binnen deze regio bedraagt tussen 200m en 800m, waarvan de hoogste wijngaarden zich op ongeveer 700m bevinden. Deze ligging is van groot belang, gezien er grote temperatuurverschillen zijn tussen dag en nacht, zomer – winter. Zo kan het tijdens de zomerperiode makkelijk 35°C zijn. (zomer 2017 was héél warm (38°C-40°C) én bovendien héél droog). De temperatuur tijdens winterperiode situeert zich slechts een aantal graden boven het vriespunt.

De regio is voor grote delen bedekt met bosrijk gebied, vooral eik, dennen en cipressen. Slechts 10% van de hele regio is bestemd voor wijnbouw (ongeveer 7.300 ha wijngaard).

## 2.2 KLIMAAT

De zone heeft een continentaal klimaat met een vrij natte herfst en lente. Het is dan ook de kunst om niet alleen voldoende suikers maar ook de tannines van de relatief laat rijpende sangiovese rijp te laten worden.

De mediterrane invloeden en warme zomers zorgen ervoor dat we kunnen spreken van wijnen uit een *warm climate*. Ondanks de hoogteligging van een aantal wijngaarden, is het aanwezige fruit in de aroma's toch vooral het rijpe fruit.

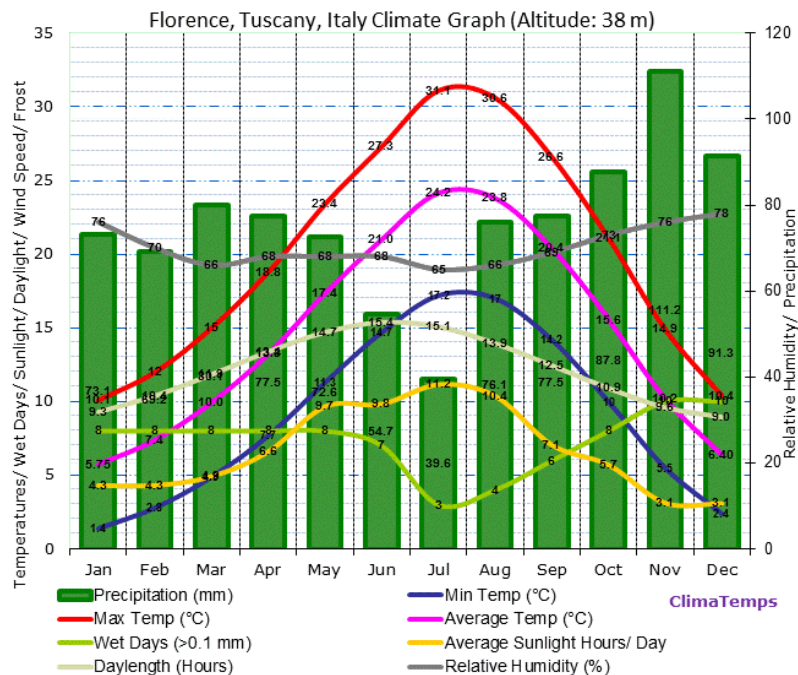


Op bijgevoegde kaart is duidelijk te zien dat er heel wat heuvelruggen in het landschap te vinden zijn, wat duidt op het ontstaan van heel wat microklimaten. Ook dit is één van de redenen van de grote diversiteit doorheen het landschap. Deze komen tot uiting in de wijn.

Op onderstaande grafiek (weliswaar enkel regio Firenze), is te zien dat er grote verschillen zijn in temperatuur tussen winter en zomer (rode lijn).

Het gemiddelde aantal zonne-uren in de zomermaanden ligt hoog, wat goed is voor het rijpingsproces van de druiven.

Ook zien we dat er een vrij hoge vochtigheid is, net zoals er voldoende neerslag is voor de groei van de druiven.





Opvallendste jaargangen (klimatologisch) van de laatste 20 jaar:

- 2014** Ontgoochelende zomer, weinig opwindende wijnen.
- 2013** Ongewoon traag rijpingsseizoen wat geleid heeft tot evenwichtige wijnen.
- 2012** Zeer warm jaar, met zelfs een hittegolf in augustus, maar de kwaliteit is zeer goed in de Chianti-zone.
- 2009** Warm overdag en koel 's nachts, dat leidt altijd tot goede resultaten. Bijna zo goed als het legendarische jaar 2004.
- 2004** Uitzonderlijk goed, vergelijkbaar met 2005 in Frankrijk.
- 2002** Slecht jaar met veel regen en rotte druiven.
- 2001** Nat weer in augustus en september, een jaar om te mijden.
- 1999** Een warme zomer leidde tot een vroege oogst met rijpe druiven. Zeer goede kwaliteit, vergelijkbaar met 1997, maar met meer finesse.
- 1997** Zeer warme zomer en zeer rijpe druiven. Voor velen een wonderjaar, maar de wijnen missen aciditeit en frisheid.

## 2.3 BODEM EN RELIËF

Op vlak van ondergrond bestaat er een heel grote diversiteit. Er zijn ondergronden met mergel, klei, zandsteen, meer specifiek spreken we over galestro en albarese. Galestro is een leisteenachtige klei, waar albarese meer kalksteen is.

Galestro is zeer wijdverspreid in het Chianti Classico gebied en vertoont twee belangrijke karakteristieke eigenschappen waardoor het perfect is voor wijnstokken en hun vruchten om te bloeien: aan de ene kant is het voldoende waterdoorlatend om overmatig water rond de wortels te laten doorstromen. Aan de andere kant is het in staat om voldoende vocht te behouden tijdens de droge zomerperiode (seizoensgebonden), om zo de plant van voldoende vocht te voorzien en geen problemen te krijgen in het watersysteem van de plant, het zogenaamde stress hydrique. Dit is vooral te danken aan de aanwezigheid van klei en mergel.

Galestro is een typisch Toscaanse term die een specifiek type land aangeeft: het verwijst niet naar specifieke geologische formaties maar naar verschillende soorten fijn sediment, gaande van kleiachtige mergel tot kleisteen, met een leisteenachtige structuur.



Albarese, hoofdzakelijk samengesteld uit kalksteen, vinden we meer terug in het zuidelijke deel van Toscane, onder andere rond Montalcino (Brunello – buiten de Chianti Classico zone).

Door deze verschillende samenstellingen kunnen de bodems tijdens de warme en droge periodes omgevormd worden tot steenharde ondergronden, terwijl deze tijdens regenachtige periodes vrij modderachtig zijn. Toch is deze ondergrond de ideale groeibodem voor de plaatselijke wijnbouw, meer bepaald voor de sangiovese druif. In het noordelijke, meer heuvelachtige deel van de regio (San Casciano in Val di Pesa) bestaat de grond voornamelijk uit mergel. Meer naar Greve in Chianti toe en in de lager gelegen gebieden vinden we een samenstelling van kalk en klei, albarese.

Dit is een voorlopige conclusie: in het noordelijke deel van de Chianti Classico zone zullen we meer galestro bodems aantreffen, meer rotsachtig dus. Hoe meer we naar het zuiden gaan, hoe meer kalk we aantreffen, albarese.

Geologisch gezien kan de Chianti Classico zone onderverdeeld worden in drie zones.

In het **oosten** vinden we het Chianti gebergte, 'Chianti Mountains', lopend van San Polo in Chianti tot voorbij Gaiole in Chianti. De hoogste top van deze keten is de Monte San Michele met een hoogte van 892m boven het zeeniveau. Deze bergen werden gevormd door de botsing tussen de Afrikaanse en Europese plaat, die het land omhoog stuwden. Het volledige Middellandse Zeegebied is trouwens gekenmerkt door bergketens (vb. Apennijnen) en vulkanen (vb. Etna). Het Chianti gebergte, gelegen in het oosten van de productiezone, is voor grote delen opgebouwd uit rotsachtige zandsteen, ook wel Macigno del Chianti of Pietra Serena genoemd. Dit 'zacht' gesteente werd veel gebruikt voor de bouw van boerderijen en villa's en kan makkelijk bewerkt worden, maar erodeert vrij snel. (zie afbeelding trap)



Een ander soort lokaal gesteente, 'Pietraforte', is ook van groot belang. Deze zandsteen kon gebruikt worden bij de constructie van gebouwen omwille van zijn vlotte bewerkbaarheid, vergelijkbaar met de Macigno del Chianti. Dit gesteente vormt de oorsprong van de albarese ondergrond in de wijngaarden.

In het **westen** van de Chianti zone vinden we vooral kalksteen-mergel, maar ook klei en leem. Deze laatste vinden we ook terug in het noorden en het westen van de zone rond Strada in Chianti én Impruneta, gekend voor zijn gebakken aardewerk, terracotta. (zie afbeelding terracotta-pot)



De derde zone, meer in de **westelijke en zuidelijke rand van de regio**, wordt gevormd door kiezelsteen, zand, slib en klei. Dit zijn de regio's rond Val d'Elsa, Val di Pesa en Castelnuovo Berardenga. Ook tufsteen vinden we in deze zuidelijke regio terug. Tufsteen is zacht en makkelijk bewerkbaar wanneer het zich in de grond bevindt. Zodra er lucht aan deze steen komt, wordt hij letterlijk steenhard. Er zijn een aantal steden volledig gebouwd/uitgehouden in tufsteen én de grotten gemaakt uit dit gesteente geven ook ideale omstandigheden om wijn te bewaren. (vb. foto

Pitigliano)

Algemeen kunnen we stellen dat de hele Chianti Classico regio een gevarieerde bodem heeft, vrij steenachtig en rijk aan mergel en klei, met de twee voornaamste samenstellingen, galestro en albarese.

## 3 CLASSIFICATIE WIJN

### 3.1 WETGEVING ITALIË ALGEMEEN

Reeds in 1716 werd Chianti als eerste wijngedruide vastgelegd door Cosimo III de' Medici. Toen Italië in 1861 één natie werd, bestond de term Italiaanse wijn nog niet. Men evolueerde van een verdeeld gebied naar één land. Er waren geen wettelijke bepalingen rond wijn met een specifieke streek of oorsprongsgebied.

Het was wachten tot 1963 vooraleer een Italiaanse wijnwetgeving werd ingevoerd. In deze wetgeving werden de verschillende wijncategorieën en herkomstgebieden vastgelegd en trachtte men de gecontroleerde herkomstbenamingen te beschermen.

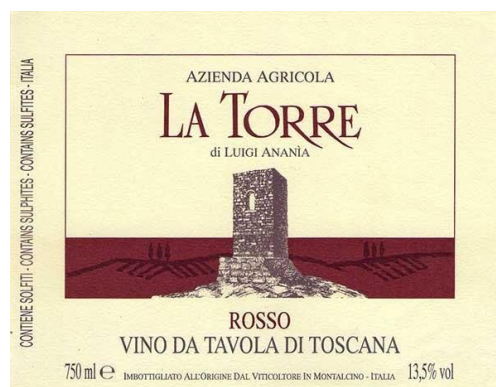
Veel vooruitstrevende wijnproducenten vonden dat het systeem teveel op de traditionele methoden was gebaseerd waardoor producenten, die meer in moderne technieken zagen, met de classificatie van hun wijnen in moeilijkheden konden komen. Na veel discussie en vinologisch onderzoek resulteerde dit in 1992 tot de invoering van de 'Wet 164', ook wel "Wet van Gorla" (= toenmalig Minister van Landbouw) genoemd. Het doel van de wet is om, naast het uitoefenen van een strenge controle op alle facetten van de wijnbouw, het aantal geclassificeerde wijnen te vergroten. De nieuwe wijnwet heeft zeker geleid tot een verbetering van de kwaliteit van Italiaanse wijnen.

Het terugdringen van de productie per hectare is veruit de belangrijkste verandering in de Italiaanse wijnbouw geweest in de afgelopen 30 jaar. Dit alles met als doel het constant verbeteren en verhogen van de kwaliteit.

De wetgeving omvat zaken als het gebruik van welke druivensoort, het percentage alcohol in de wijn, hoe lang de wijn minimaal gerijpt moet worden, het maximaal aantal hectoliter per hectare geproduceerd etc. Het resultaat zijn de vier soorten classificaties welke hieronder beschreven worden:

#### 3.1.1 VDT: VINO DA TAVOLA

De term Vino da Tavola verwijst naar gewone wijnen zonder oorsprongsbenaming. De tafelwijnen zijn meestal een menging van verschillende druivenvariëteiten en zijn meestal meer geschikt voor lokale consumptie. Tegenwoordig verwijst men met de term "Vino" naar de VdT-wijnen. De wijn is tegenwoordig meer de gewone, goedkopere wijn. Echter in de jaren '80-'90 werd deze classificatie ook gekozen door wijnproducenten die geen voorstander waren van de strenge Italiaanse wijnwetgeving. Op deze manier waren ze niet verplicht de strenge regels te volgen.



### 3.1.2 IGT: INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Eén van de meest vernieuwende aspecten aan de "Wet 164 - Goria" is de invoering van de classificatie IGT. De elementen die kenmerkend zijn voor de IGT-wijnen zijn de aanduiding van het geografische gebied (b.v. Toscana, Piëmonte, Puglia), van de gebruikte basisdruif. De wijnen moeten voor minstens 85% afkomstig zijn uit het geografische gebied waarvan zij de naam dragen en moeten beantwoorden aan de criteria die zijn opgenomen in de voor iedere IGT afzonderlijke productievoorschriften. Er bestaan zeer hoogwaardige IGT wijnen, vaak zijn deze wijnen gemaakt van niet inheemse druivensoorten (b.v. Cabernet Sauvignon, Merlot of Chardonnay). Een voorbeeld van IGT-wijn zijn de zogenaamde Supertuscans. Deze wijnen volgen niet de strenge DOCG-regels, maar staan wel hoger aangeschreven dan de VdT-wijnen. De wijnproducent is bijgevolg vrijer op vlak van productieregels, gebruikt vooral uitheemse druiven en meestal hangt aan deze wijnen ook een duur prijskaartje van €100 per fles en meer. Een bekende producent van een supertuscan is bijv. Antinori (Ornellaia, Tignanello, Solaia). Vandaag de dag telt Italië 118 IGT's.

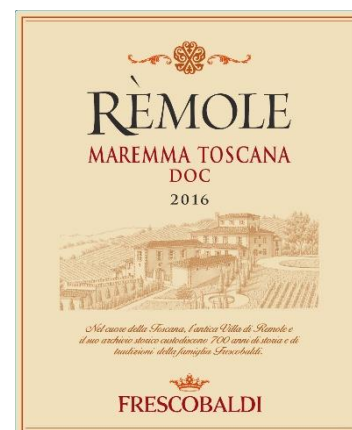
Vb.: IGT Tignanello 2012 (Antinori)



### 3.1.3 DOC: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Een wijn met een DOC-toekenning staat voor een kwaliteitswijn met een gecontroleerde oorsprongsbenaming, dus meer specifiek dan de IGT.

Wijnen met een DOC-kwalificatie zijn gecontroleerd op oorsprong, productiezone en maximale druivenopbrengst per wijnstok per hectare met een maximale wijnopbrengst. De reden van deze controle is om overproductie tegen te gaan en bijgevolg de kwaliteit van de wijn zo hoog mogelijk te houden. In de productievoorschriften voor deze classificatie staan o.a. de druivenvariëteit vermeld waarmee deze wijn moet gemaakt worden, vinificatie methode, rijpingstijd etc. Vandaag de dag telt Italië 334 DOC's.



Vb.: DOC Maremma Toscana – Rèmole (Frescobaldi)



### 3.1.4 DOCG: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

De letter 'G' achter de Denominazione di Origine Controllata staat voor 'Garantita' en garandeert daarmee een zekere superieure kwaliteit van de wijn. In 1980 werd deze benaming ingevoerd en toegekend aan 4 wijnen van superieure kwaliteit uit Piemonte en Toscane: Barolo/Barbaresco (beide uit Piemonte), Brunello di Montalcino/Vino Nobile di Montepulciano (beide uit Toscane). Vandaag de dag telt Italië 74 DOCG's.

DOCG wijnen voldoen aan de meest strikte eisen van de Italiaanse wijn wetgeving. Voordat een DOCG-wijn in de handel gebracht mag worden moet hij 2 testen met goed gevolg hebben afgelegd: de eerste test wordt uitgevoerd tijdens de productiefase waarbij de wijnen een chemische en proef-technische analyse ondergaan. Er wordt bekeken of de wijn voldoende stoffen (polyfenolen, suikers en zuren) bevat om in aanmerking te komen voor de classificatie DOCG. De tweede test wordt uitgevoerd na rijping en botteling. Aan de hand van opnieuw een technische test wordt gecontroleerd of de wijn daadwerkelijk die karakteristieken heeft ontwikkeld die kenmerkend zijn voor die specifieke DOCG-wijn en wordt bekeken of de wijn goed in balans is. Indien de wijn aan de gestelde eisen voldoet krijgt de wijn de befaamde DOCG-banderol. Opgelet, indien deze tests negatief zijn, kan de wijn zakken in classificatie. Deze tests nemen in totaal 5 jaar in beslag. Dit wil zeggen dat een IGT-wijn na 5 jaar een DOC-wijn kan worden, mits geslaagde tests. Dit wil ook zeggen dat een DOCG-wijn een DOC-wijn kan worden, mits niet-geslaagde tests.

Met deze DOCG kwalificatie heeft Italië de strengste wijnwetgeving ter wereld. In geen enkel ander land wordt de kwaliteit van de wijn wettelijk geregeld en nergens anders worden er zoveel normen gehanteerd voor de beoordeling van de wijn.



### 3.2 EUROPESE REGELGEVING: IGP EN DOP

IGP = Indicazione Geografica Protetta => IGT



DOP = Denominazione di Origine Protetta => DOC en DOCG



“Protetta” duidt hier op het beschermen van de lokale markt en producten binnen elk land van de Europese Unie. Deze regelgeving handelt dus niet enkel over wijn, maar ook over vlees, kazen, olijfolie, ...



Wijnproducenten zullen hun wijn niet snel het label DOP geven. De reden hiervoor is duidelijk, namelijk het onderscheid in kwaliteit (en bijhorende wetgeving) tussen een DOC geclassificeerde wijn en een DOCG geclassificeerde wijn.