

FIRST



Agosto 2005 - Número 225 - 5€

CLASICA EN ZAPATILLAS

LA CULTURA GANA NUEVOS ESPACIOS

ESPECTACULOS
La nueva lírica

CONSUMO
Home Divas por Guillermo Oliveto

VIAJES
Un domingo en Madrid

De buen apellido

Texto: Esteban Cynowicz

¿Qué significa D.O.C., esa misteriosa sigla que aparece últimamente en ciertos vinos? Un poco de luz sobre un asunto que parece confundir más de lo que debiera.

¿ES UN NUEVO TIPO DE UVA? ¿Es garantía de calidad? ¿Significa que es delicioso? En principio, D.O.C. es la sigla de "Denominación de Origen Controlada". Como su nombre indica, es una certificación que otorgan ciertos países a algunos de sus productos para dar fe de que éstos están elaborados en el lugar y de la forma que indica su etiqueta. Por medio de esta sigla puesta en el envase, los estados certifican que el producto –por ejemplo un vino– proviene de una región o zona particular, utiliza una materia prima determinada (cierto tipo de uva en este caso) y sigue en su fabricación un procedimiento meticulosamente controlado.



Por ejemplo, un bodeguero italiano no puede poner en la etiqueta de sus botellas nombres como *Aglianico del Vulture* o *Vernaccia Di San Gimignano* si esos vinos no fueron elaborados con esas uvas, en esas regiones de Italia y bajo ciertas condiciones.

Aunque Italia y España son dos de los países donde más se aplica esta certificación a los vinos, la Argentina también tiene su legislación al respecto.

En 2003, el Instituto Nacional de Vitivinicultura sacó una resolución por la cual se reglamenta el registro, la protección y el derecho al uso de una Denominación de Origen Controlada. Los productores que aspiren a tener en sus botellas estas prestigiosas letras deberán presentar –entre otras cosas– un informe donde figure la delimitación precisa del área de producción, las variedades de *vitis vinifera* cultivadas, los métodos de vinificación y sistema o procedimiento de crianza. Así, el organismo autorizará, o no, la D.O.C.

Algunas bodegas argentinas ya cuentan con sus vinos D.O.C. Hoy podemos probar buenos ejemplares, como el Lagarde Malbec Luján de Cuyo D.O.C., el Norton Malbec Luján de Cuyo D.O.C. o el Santa Florentina Torrontés Valle de Famatina D.O.C., entre otros. Eso sí, recuerde que es un certificado que da cuenta del origen y la forma de elaboración de un vino; no significa que deba gustarle, que sobre gustos... hay mucho escrito pero nada es ley. □