

	XII CENOMETRICS Macerata - Italia	27 & 28 Mai 2005 May, 27 & 28
---	--	--

Il vino cotto del Piceno: tradizione e certificazione

Giuseppe Potentini
enologo, consulente ASSAM

Il "Vino cotto" del Piceno: tradizione e certificazione

Il "vino cotto", definito in dialetto anche "vi' cotto" o "vi' cuot", è una bevanda alcolica antichissima ed è uno dei prodotti alimentari maggiormente radicati nella tradizione popolare della regione Marche, particolarmente nelle province di Macerata e Ascoli Piceno.

In seguito all'applicazione del Decreto Legge della Repubblica Italiana 30.04.1998 n. 173, il "vino cotto" è stato riconosciuto prodotto agroalimentare tradizionale ed inserito dal 2002 nell'elenco riferito alle Marche.

Pur essendo un prodotto caratteristico, immediatamente riconoscibile e "dal sapore strano", come lo definì Mario Soldati in *Vino al vino* del 1971, il vino cotto non ha uno standard di riferimento certo e ogni produttore tende a personalizzarlo.

Una indagine condotta negli ultimi anni ha fotografato la situazione attuale ed ha consentito di elaborare un disciplinare di produzione del vino cotto che sarà di riferimento per le future produzioni certificate.

The "Vino cotto" of the Picene region: folk tradition and certified production

The "Vino cotto", also called in the local dialect "vi' cotto" or "vi' cuot", is a very ancient alcoholic drink and one of the most deep-rooted food products of the folk tradition of Marches region, especially in the provinces of Macerata and Ascoli Piceno. After the promulgation of the L.b.D. of the Italian Republic 30.04.1998 n. 173, the "vino cotto" has been recognised as "traditional agri-food product" and admitted in the list of those coming from the Marches.

Although it is a very characteristic, immediately identifiable and "strange taste" product, as Mario Soldati wrote in his book "Wine to Wine" (1971), the "vino cotto" has not a defined standard of production and every producer tends to personalize it.

A research carried out in last years drew a picture of the present situation and let the elaboration of a disciplinary of production for the "vino cotto" possible. It will be the point of reference for future certified productions.