



## Sempre meno i vigneti in Italia.

### In sei anni estirpata un'area pari all'Umbria.

Nel giro di sei anni, dal 2000 al 2006, la superficie agricola italiana coltivata a vite si è ridotta di 13.552 ettari, un'area equivalente all'estensione dell'Umbria.

(fonte UIV)

L'inquietante tendenza è stata resa nota dall'Unione italiana vini (Uiv) che, basandosi sui dati più recenti messi a disposizione dall'Istat, riferiti al 2006, dà notizia di un vigneto nazionale in netto calo al centro, con il 3,9% di superficie in meno, e al sud (-3,5%) e in leggera ripresa al nord (+1,2%).

Dati ancor più preoccupanti se si pensa che da quest'anno, con la nuova Organizzazione comune di mercato (Ocm) di settore, gli agricoltori potrebbero ricevere degli incentivi per l'espianto dei propri vigneti. Passando all'analisi regione per regione, l'Uiv segnala come al nord, tranne la Val d'Aosta (i cui vigneti sono calati dell'11% in 6 anni), non si registrano situazioni particolarmente preoccupanti, mentre al centro e al sud il calo è stato generalizzato, con picchi negativi da record nel Lazio e nella Basilicata, scesi entrambi del 18%. A livello provinciale invece, la palma della zona più virtuosa spetta al circondario di Grosseto, la cui superficie vitivinicola è cresciuta del 40%, mentre è drammatica la situazione nella provincia di Frosinone dove in 6 anni si è passati da 4mila a poco più di 800 ettari di vigneti, con un calo del 79%.

## La nuova riforma Ocm vino

di Mena Aloia

A poco più di un mese dall'approvazione della nuova Ocm vino, vediamo quali sono le novità e le contraddizioni di una riforma che sembra aver lasciato un pò tutti delusi.

Ci si aspettava un più radicale cambiamento su alcuni punti, e meno su altri. Difficoltoso il cammino di riforme in quanto molti e vari sono gli interessi coinvolti e molti sono stati i compromessi politici che hanno dato vita a fine dicembre alla nuova Ocm vino.

Sono stati, in quest'ottica, smantellati i cosiddetti "Meccanismi di Mercato" visto il contesto globale in cui si trovano ad operare le aziende e sono state, invece, introdotte le cosiddette "Misure di Supporto" per sostenere la competitività del sistema.

Per il resto, la struttura della Ocm è rimasta praticamente identica a quella del Reg. 1493 del 1999. Si trovano, infatti, ancora i capitoli dedicati agli "Scambi con Paesi Terzi", quello denominato "Potenziale Produttivo" ed infine le "Misure Regolatorie". Per quanto riguarda le misure di supporto introdotte con la nuova Ocm si fa riferimento sia ai programmi di supporto nazionali (envelope), sia al trasferimento di fondi allo sviluppo rurale. I programmi nazionali sono uno strumento di programmazione quinquennale che contempla le necessità regionali. Vigge, qui, il principio del silenzio assenso, per cui risulta evidente il fondamentale ruolo delle regioni che non avranno solo grandi poteri, ma evidentemente anche delle grandi responsabilità in futuro.

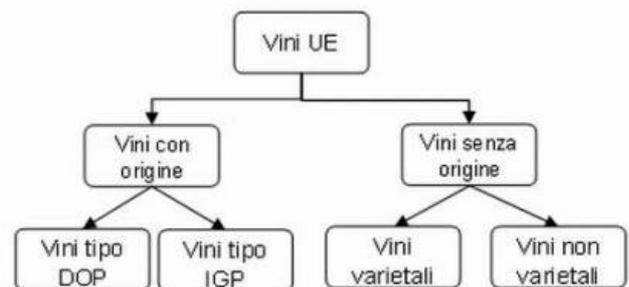
Le misure previste sono sia permanenti sia per il phasing out. Tra le misure permanenti incluse nel menù del programma nazionale vi sono misure per la ristrutturazione e la conversione dei vigneti; misure per il rafforzamento strutturale nella trasformazione e commercializzazione; misure di promozione su mercati terzi; vendemmia verde; fondi di mutualizzazione; assicurazioni sulla vendemmia; distillazione dei sottoprodotti e pagamenti disaccoppiati. Le misure di phasing out, cioè quelle di transizione, riguardano la distillazione di crisi (decescente); la distillazione alcool da bocca e gli aiuti ai mosti.

È stato, poi, previsto un potenziamento del Reg. 1698/2005 nelle regioni vitivinicole trasferendo risorse dal bilancio Ocm alla dotazione dello SR. Il trasferimento avrà un andamento crescente: si parte da 50 milioni di euro nel 2009 fino ai 150 milioni nel 2011 e successivi.

C'è da sottolineare, tuttavia, che tali misure non hanno carattere innovativo, coincidendo con misure già da tempo eleggibili per il comparto vitivinicolo all'interno dello SR. In più c'era forse la necessità di un vincolo a favore dell'intero comparto e non delle regioni vitivinicole. Passiamo ad un altro capitolo: quello delle misure regolatorie. Qui troviamo la delusione maggiore della nuova Ocm. Tra le pratiche enologiche resta confermato l'arricchimento con saccarosio per le aree dove è attualmente ammesso. Vi è stata, solo, una minima riduzione delle percentuali di arricchimento concesse:

- Zona A da 3,5 a 3%
- Zona B da 2,5 a 2%
- Zona C da 2 a 1,5%

Sempre tra le misure regolatorie troviamo, anche, l'unica grande novità di questa Ocm che merita un'attenta riflessione sulle reali ripercussioni che potrà avere. Stiamo parlando della designazione di origine e indicazioni geografiche. Schematicamente, come illustra la figura, la nuova struttura dei vini sarà:



Nuova struttura dell'offerta Ue

Sono dunque previste solo due diverse tipologie di vini: vini con o senza origine; e quelli con origine sono suddivisi in DO e IG. Si tralascia, in questo modo, il sistema piramidale italiano.

La regolamentazione dei vini con origine geografica si allinea a quella degli altri prodotti alimentari (Reg. 510/2006) e sarà, pertanto, necessaria una registrazione comunitaria delle DO e IG sia di quelle nuove sia di quelle già esistenti. Anche in etichetta si avranno delle conseguenze rilevanti.

In merito alle indicazioni facoltative si potrà indicare l'anno di vendemmia per tutte le tipologie di vino e si potranno indicare anche una o più varietà di uva da vino impiegata nella produzione di tutte le tipologie di vino. Da ultimo, si parla dell'introduzione di un simbolo comunitario indicante la DO o IG.

Da segnalare, per quanto riguarda l'indicazione dell'annata, le perplessità rispetto ai non ben specificati sistemi di controllo che dovrebbero garantire il consumatore. Circa, invece, l'indicazione del vitigno, sono previste, per l'Italia delle deroghe. Si dovrebbe, cioè, poter limitare l'utilizzo del nome di varietà di uve riconosciute di pregio dal consumatore. Passiamo, ora, ad illustrare cosa è stato deciso nei riguardi dell'espianto.

Sono 175.000 gli ha di vigneti che possono essere espianati definitivamente. Pur con le dovute perplessità circa la reale necessità di tale azione, che si prevede costerà 1070 milioni di euro in tre anni, bisogna ricordare da dove si era partiti con le trattative. La proposta iniziale era di 400.000 ha di estirpazione obbligatoria.

All'espianto possono partecipare solo le superfici vitate che:

- non hanno beneficiato negli ultimi 10 anni del regime di ristrutturazione e riconversione dei vigneti
- hanno una dimensione minima di almeno 0,1 ha
- sono state impiantate regolarmente o sanate
- le superfici espianate comportano il riconoscimento di un aiuto disaccoppiato (importo var. max 350 euro/ha)
- all'aiuto comunitario può sommarsi un aiuto complementare nazionale
- l'adesione al programma comporta il rispetto dei requisiti della condizionalità per 5 anni, anche in caso di trasferimento del possesso dei terreni ad altro soggetto

Ciascun paese membro può fissare determinate esenzioni:

- bloccare il regime, quando la superficie estirpata ha raggiunto una quota del 8% della superficie vitata totale
- dichiarare inleggibile la superficie vitata di montagna e in pendenza

- esentare fino al 3% della superficie vitata per ragioni di tutela ambientale.

Arriviamo, infine, agli aspetti finanziari della riforma: il budget per la nuova Ocm vino, compreso il trasferimento allo SR, è fissato pari a 1.300 Meuro per anno. La dotazione finanziaria annuale si ripartisce in tre grandi capitoli di consistenza variabile nel tempo:

- Dotazione per envelope nazionali (crescente, poi stabile)
- Fondi da spendere nello SR (crescente, poi stabile)
- Fondi per l'estirpazione (decrescente) Non è chiaro dove vanno i fondi non utilizzati per l'estirpazione.

In conclusione, così come delineata risulta difficile capire se la nuova Ocm è coerente con gli obiettivi della Commissione di ricerca di un maggior livello di qualità e competitività. Certamente sarà necessario sviluppare una visione strategica di filiera conformando il piano nazionale di sostegno alla struttura dell'offerta e mettendo in atto meccanismi per spendere le risorse (che saranno comunque scarse) per la promozione e il rafforzamento della filiera. La conoscenza sarà la variabile strategica chiave.

## ALLERGENI

In aggiunta all'obbligo già in vigore di dichiarare "contiene solfiti", dal 1° giugno 2009 nelle etichette dei vini dovranno essere dichiarate le eventuali presenze delle seguenti sostanze di uso enologico:

- Lisozima (prodotto da uova)
  - Albumina (prodotta da uova) usata come chiarificante
  - Prodotti a base di latte (caseine) usati come chiarificante
- Commenti???

## DECRETO su funzionamento delle Commissioni di degustazione vini DOC

Norme per il finanziamento delle commissioni di degustazione dei vini DOCG e DOC operanti presso le camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura

Publicato nella Gazzetta Ufficiale n. 135 del 13 giugno 2006)  
**IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**  
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulla tutela delle denominazioni di origine dei vini;  
Visto .... (omissis)

Decreta:

### Art. 1.

Per l'esercizio 2006 i soggetti richiedenti l'operato delle commissioni di degustazione dei vini a denominazione di origine controllata e/o a denominazione di origine controllata e garantita, sono tenuti al pagamento preventivo alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio, di una **somma compresa tra 10 e 20 euro per ogni campione** prelevato e di una **somma compresa tra 0,10 e 0,15 euro** per ogni ettolitro sottoposto ad esame, per le spese di funzionamento delle commissioni.

### Art. 2.

Nell'ambito dei margini fissati gli importi e le modalità di pagamento delle somme di cui all'art. 1 sono stabiliti con delibera della camera di commercio competente per territorio.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. Roma, 5 aprile 2006 Il Ministro: *Alemanno*

Da questo decreto risulta che **nulla è dovuto**, da parte dei produttori vinicoli, in relazione alle analisi enochimiche effettuate dal laboratorio di analisi esterno o interno alle camere di commercio. Risulta, invece che alcune Camere di Commercio richiedono anche prezzi esagerati per tali analisi senza neppure aver indetto una regolare gara d'appalto nel caso di affidamento a laboratori esterni. Le Camere di Commercio, ricordiamolo, sono una istituzione a supporto e tutela dell'imprenditoria zonale, ma, a quanto sembra, stanno assumendo sempre di più carattere impositivo e di controllo sulle attività da loro stesse tutelate.

**Consigliamo di chiedere spiegazioni e delucidazioni presso le rispettive Camere di Commercio.**

## OSSIGENO DISCIOLTO

### CONSUMO DELL'OSSIGENO DA PARTE DEL VINO

Il vino è in grado di consumare la maggior parte dell'ossigeno che vi si discioglie; tant'è vero che il vino non ne contiene traccia (Pasteur 1866). Singleton (1987) ha scritto che il vino ha la capacità di assorbire 60ml/l, per un vino bianco leggero, fino a 600 ml/l per un vino rosso concentrato, cioè quantità da 10 a 100 volte la saturazione. Da nostre valutazioni risulta che in 12 giorni un vino rosso può consumare l'ossigeno disciolto nel corso di 40 saturazioni consecutive. Si è inoltre verificato un consumo più rapido di O<sub>2</sub> nei casi in cui il vino aveva pH elevati. I substrati che principalmente prendono parte alle reazioni di ossidazione sono:

1. cationi di metalli di transizione
2. polifenoli
3. alcuni riduttori
4. etanolo
5. anidride solforosa

### RUOLO DELL'OSSIGENO NEL VINO NEI CONFRONTI DEI POLIFENOLI

La somministrazione dell'O<sub>2</sub> nel vino avviene in due fasi successive, la prima corrisponde al periodo che intercorre dalla fine della fermentazione alcolica sino alla fermentazione malolattica esclusa; la seconda si riferisce al periodo successivo la fermentazione malolattica. Risulta, pertanto, di particolare importanza la misurazione dell'ossigeno disciolto nei vini durante le due fasi. Tale dato viene fornito dal nostro Laboratorio sia su vini in cantina sia su vini imbottigliati per valutarne la longevità.

**Il costo di tale determinazione è davvero contenuto.**