



La qualità non basta più

Il successo del vino ? Vitigno, territorio, tecniche enologiche. Questi elementi, pur fondamentali, da soli non bastano. Per fare la differenza ci vuole altro.

La risorsa umana è l'elemento chiave per esaltare al meglio le potenzialità di quello che la natura ci ha dato e rendere unico un territorio e i suoi prodotti.

Non c'è, infatti, vitigno, territorio o tecnica enologica che da sola basti a decretare il successo di un vino.

Oggi le aziende vitivinicole poggiano certamente su viticoltura e marketing ma è il fattore umano che deve dare coerenza a una serie di importanti "anelli" strategici come la struttura delle vendite e la capacità di gestire i mercati. In quanto alla recente crisi congiunturale che colpisce negativamente e pesantemente il nostro settore è necessario essere realisti. Ci sarà più spazio per chi, in questi anni ha lavorato con convinzione, professionalità, e competenza e ha messo in campo strategie e metodi organizzativi e di marketing strategico. Oggi per competere con successo è essenziale il fattore umano ma, soprattutto, la sua capacità di aggregazione. Isolarsi equivale, oggi, a perdere competitività, ma soprattutto, preziosi momenti di scambi di idee e crescita aziendale.

Oggi i vini devono poter raccontare.

Rosato tradizionale o rosato ottenuto da miscela bianco/rosso ?

Il 24 marzo, la Commissione europea ha ottenuto il parere



favorevole degli Stati membri, riuniti in un comitato di gestione, su un progetto di regolamento riguardante l'etichettatura dei vini. Le nuove norme riguardano in particolare il vino rosé ed il fatto che il consumatore europeo possa essere informato sul metodo di produzione utilizzato. Il vino rosé o rosato può essere

prodotto sia attraverso delle tecniche tradizionali (macération breve, intaglio o torchiatura diretta), sia mischiando vino rosso e vino bianco. Attualmente tali miscele sono vietate nell'Unione europea per i "vini da tavola". In compenso, è permesso per i vini a denominazione se il disciplinare lo prevede. Ad esempio, in Francia, lo Champagne rosé può essere prodotto a partire da una miscela di vino bianco e rosso. Storicamente, esisteva fino al 2004 una deroga che permetteva la miscela

per i vini da tavola prodotti e commercializzati in Spagna. La riforma vitivinicola decisa dal Consiglio nel 2007, che la Commissione sta per chiudere, prevede di utilizzare in misura molto maggiore i riferimenti all'Oiv in materia di pratiche enologiche per i vini europei. Essendo il principale obiettivo di questa riforma di rafforzare la competitività dei vini europei, si tratta quindi di dare ai nostri produttori le stesse opportunità che hanno quelli provenienti da paesi terzi. Dopo un esteso dibattito con le parti interessate e gli Stati membri, iniziato l'autunno scorso, la Commissione s'è pronunciata lo scorso gennaio, con il sostegno degli Stati membri, per una soppressione del divieto di miscela, fermo restando che i vini a denominazione potranno continuare a limitarsi ai metodi tradizionali. Sono quindi introdotte due menzioni in etichetta: da una parte "**rosé tradizionale**", da usare solamente per i vini ottenuti usando tecniche tradizionali e, dall'altra parte, "**rosé ottenuto da miscela**" per i vini ottenuti dalla miscela di vino bianco e rosso. Queste nomenclature potranno essere utilizzate volontariamente da qualsiasi produttore che ne rispetta i criteri. Inoltre, uno Stato membro che lo desidera può rendere l'uno o l'altro di queste nomenclature (o entrambe) obbligatorie per i vini interessati prodotti sul suo territorio. Così i produttori tradizionali del rosé potranno comunicare efficacemente sulla base di una dicitura valorizzante. Nel caso in cui uno Stato membro volesse utilizzare un'altra dicitura valorizzante diversa da "rosé tradizionale", la Commissione è pronta in qualsiasi momento ad aprire la discussione per sostituire questa dicitura o ampliare la gamma delle diciture valorizzanti. La nuova regolamentazione vitivinicola sulle pratiche enologiche, le indicazioni geografiche e l'etichettatura dei vini sarà formalmente adottata nei prossimi mesi dalla Commissione e verrà applicata il 1° agosto 2009.

DISPOSIZIONI NORMATIVE Depositi fiscali di vino

Vediamo quali sono i principali adempimenti fiscali

1) Versare il diritto annuale di licenza di €. 103,30 dal 1° al 16 dicembre dell'anno che precede quello cui si riferisce - art. 63, comma 2, lettera b), del D.Lgs. 504/95.

2) Detenere i registri di Carico e Scarico (registro delle materie prime e di vinificazione, registro di imbottigliamento, registro di commercializzazione) previsti dall'art. 7, comma 1, lettere a) e b) del Decreto Ministeriale n. 153/2001; la Circolare dell'Agenzia delle Dogane del 12/07/2001 n. 34/D ha ricordato, che in vigore dell'aliquota zero di accisa, si possono utilizzare le registrazioni tenute in ottemperanza alle norme sulla tutela agricola e sulla produzione e commercio disciplinate dal Regolamento (CE) n. 884 della Commissione del 24 aprile 2001.

3) Trasmettere entro il 16/08 il prospetto annuale della produzione e della movimentazione del prodotto sottoposto ad accisa, distintamente per vino tranquillo e vino spumante, relativamente al periodo 1/8 ÷ 31/7 immediatamente precedente, redatto secondo le modalità di cui all'art. 7, comma 2, lett. a del Decreto n. 153 del 27/3/2001.

4) Trasmettere entro il 16 agosto un prospetto riportante l'inventario fisico delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti, il bilancio di materia con l'indicazione delle rese di lavorazione (HI vino/100 kg uva) ed il bilancio energetico con l'indicazione dei consumi di energia elettrica (kWh/HI di vino prodotto), relativamente al periodo 1/8 ÷ 31/7 immediatamente precedente, redatto secondo le modalità di cui all'art. 7, comma 4, del Decreto n. 153 del 27/3/2001.

La Circolare dell'Agenzia delle Dogane n. 9/D del 17 marzo 1994 ha stabilito che può essere trasmessa copia del bilancio annuale di materia previsto dall'art. 13, par. 2, del Reg. (CE) n. 884/2001 con l'aggiunta dei consumi di energia elettrica e dei combustibili impiegati.

I "piccoli produttori di vino" (coloro che producono in media meno di 1.000 HI di vino all'anno - con riferimento alla produzione media dell'ultimo quinquennio - art. 37 del Decreto Legislativo n. 504/1995) sono esclusi al momento dai presenti obblighi in vigore dell'aliquota zero di accisa.

Telematizzazione delle accise

Il Decreto Legge 3 ottobre 2006 n. 262 convertito con Legge 24 novembre 2006, n. 286 e le Determinazioni Direttoriali n. 1493-1494-1495-1496 del 26 Settembre 2007 hanno stabilito tempi e modalità per la presentazione **esclusivamente** in forma **telematica dei dati relativi alla contabilità** degli operatori (da qui il termine generico Telematizzazione accise o telematizzazione delle Accise), qualificati come depositari fiscali, depositari autorizzati, operatori professionali, rappresentanti fiscali ed esercenti depositi commerciali, concernenti l'attività svolta nei settori dei **prodotti energetici**, degli **oli lubrificanti** e dei **bitumi di petrolio**, degli **alcoli**.

Dal mese di **Giugno 2008** la prima categoria di soggetti ha iniziato ad inviare i dati con cadenza giornaliera, mentre le altre categorie seguiranno un calendario di avviamenti distribuito lungo il **primo semestre del 2009**. La materia è abbastanza complessa e per chi volesse approfondire l'argomento il nostro studio è a disposizione.

Telematizzazione accise. Piccoli produttori di vino.

Esonero dalle incombenze della trasmissione telematica dei dati.

Su espresso quesito della Direzione Regionale di Ancona del 30/3/2009, l'Area Centrale ICT, con la condivisione anche delle Aree Centrali Gestione Tributi, Verifiche e Controlli ed Affari Giuridici e Contenzioso, con nota n. 7803 datata 28/3/2009, ha comunicato che i "piccoli produttori di vino" sono esclusi, al momento, dagli obblighi di invio telematico dei dati afferenti le proprie contabilità.

Giova ribadire, ad ogni buon conto, che gli obblighi inerenti la circolazione dei prodotti vitivinicoli e la tenuta dei registri a cui sono soggetti anche i "piccoli produttori di vino" trovano fondamento, oltre che nella normativa interna, anche in quella comunitaria, da ultimo emanata con

Regolamento (CE) n. 884/2001 della Commissione del 24 aprile 2001 e successive modificazioni.

I metalli nel vino. Importanza salutistica, ma anche utile parametro per la zonazione vinicola

Uno studio ha individuato e quantificato una serie di metalli che consentono di caratterizzare la provenienza territoriale dei vini ed evidenziare eventuali tagli utilizzati per frodi commerciali.

Tale ricerca è stata effettuata su un elevato numero di campioni di vino provenienti da diverse regione italiane nell'arco di tre anni, utilizzando l'ICP-OES. Sono stati analizzati 7004 campioni di vino negli anni 2005/2006/2007, determinando 40 metalli tra quelli alcalini, alcalini-terrosi, pesanti e di transizione. I risultati analitici prodotti, grazie alla numerosità ed alla varietà dei campioni analizzati ed alla sensibilità del metodo, hanno permesso di identificare alcuni metalli significativi e caratterizzanti. In particolare **lo stronzio** permette di caratterizzare l'origine territoriale (nord, centro, sud Italia) e varietale sia in vini bianchi che rossi. Il contenuto di stronzio, bario e silicio permette, inoltre, di evidenziare la provenienza da terreni **di origine vulcanica**. Il rubidio, determinato nel vino, permette di valutare la tipologia del terreno (contenuto di argilla, scheletro, etc.). Studi in fase di completamento hanno anche consentito di stimare l'efficacia della concimazione attraverso la valutazione dell'effettivo assorbimento di boro, magnesio, manganese, analizzandone il contenuto nel vino.

I corsi di formazione del mese

Si informa che il corso di formazione "Cantineri" è spostato al 3 Giugno. Il programma e la scheda di adesione sono pubblicati sul nostro sito.

Il corso di formazione "**La cultura del vino-Wine Promoter**" è programmato dal 25 al 30 Maggio.



Il corso è destinato a tutti coloro che vogliono saperne di più sul vino e, soprattutto a chi voglia avvicinarsi alla professione di **WINE PROMOTER**.

Il WINE PROMOTER è chiamato presso fiere settoriali (es. Vinitaly), mostre enogastronomiche, degustazioni, presentazioni aziendali, manifestazioni ed eventi (Cantine Aperte), supermercati etc.. E' utile ed interessante la formazione di questa figura all'interno delle aziende che hanno il punto di presentazione e degustazione dei prodotti o che hanno presentazioni periodiche al di fuori dell'azienda.

Il corso prevede lezioni teoriche e degustazioni pratiche nonché l'uso di un linguaggio appropriato e dei descrittori sensoriali utili per presentare la gamma dei vini.

Il programma e scheda di iscrizione sono pubblicati sul nostro sito. Per info, telefonare al nostro Laboratorio.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it