



Ricominciamo

Dopo una lunga assenza e dopo alcune richieste di nostri Clienti, da oggi ripartiamo con questo periodico da noi interrotto anni fa, non per trascuratezza verso i lettori, ma pensando (erroneamente) di soppiantare tale foglio di informazione col mezzo più veloce, moderno e immediato quale è Internet,

Abbiamo dedicato molto tempo al nostro sito web cercando di renderlo utile, comunicativo e interattivo. In effetti ci siamo riusciti. Il nostro sito offre diversi servizi strettamente correlati alla nostra attività.

Tuttavia, spesso riceviamo telefonate su richieste di informazioni che e' possibile reperire su di esso e, ripensando all'immediatezza della lettura su carta, decidiamo di riprendere l'invio periodico di tale foglio riportando su di esso le informazione di carattere tecnico, legislativo, marketing, nonché iniziative del nostro Laboratorio.

Su questo foglio, che sarà redatto con cadenza mensile, saranno comunicate anche le scadenze più importanti del settore enologico. Inoltre saremo grati di pubblicare eventuali Vostre considerazioni su vari argomenti di interesse enologico che ci vorrete far pervenire.

Le DOC prolifiche in Abruzzo.

E' inutile, l'Abruzzo arriva sempre tardi ed è sempre contro tendenza sui mercati.

Il marketing, le strategie commerciali, le tendenze dei consumatori, oggi sono molto più veloci di quanto si creda. Una idea che poteva andare bene un'anno fa, ora è superata, sorpassata, obsoleta. In altre Regioni più attente alla conquista di mercati internazionali si stanno creando DOC regionali (DOC Sicilia, DOC Campania, DOC Marche) per dare più visibilità ed appartenenza a territori noti oltralpe.

In Abruzzo fra un po' nascerà la DOC "Tollum" e in seguito la DOC "Villamagna" e poi... così via... in completa controtendenza e senza idee o motivazioni di carattere commerciale.

Motivazioni campanilistiche faranno fiorire nuove denominazioni di vini prodotti con lo stesso vitigno: "Il Montepulciano". Sarà cosa ardua e impossibile spiegare ai Clienti ed Importatori dove si trova geograficamente Tollo o Villamagna,

Pressochè impossibile andare a spiegare loro la differenza che passa fra un Montepulciano Villamagna e un Montepulciano di Tollo.

E come, poi, spiegare ad un produttore che la sua uva viene a trovarsi improvvisamente su due zone separate di due DOC diverse ?

Le denominazioni di Origine hanno senso solo se esprimono, in una diversità di territorio, vini diversi fra loro, con caratteristiche ampelografiche differenti.

Quando ciò non si verifica e il vitigno è presente in maniera preponderante, come il Montepulciano d' Abruzzo, ci sono degli strumenti adatti per differenziarlo e si chiamano "Sottozone". Evitiamo di fare confusione. Se le idee non sono chiare a noi stessi, non potremmo nemmeno pretendere di saper comunicare il nostro vino al mondo.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica

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

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



Caldo: anche la vendemmia anticipa i tempi

Produzione in aumento e buona qualità

La Cia sottolinea che le temperature record di questi giorni, combinate con l'andamento climatico anomalo dell'inverno e della primavera, portano a maturazione precoce le uve. La raccolta scatterà i primi giorni di agosto.

Il caldo eccezionale di questi giorni, soprattutto nelle regioni del Centro-Sud, farà anticipare almeno di un mese i tempi della vendemmia che dovrebbe così cominciare fin dai primi giorni di agosto. E' quanto sottolinea la Cia-Confederazione italiana agricoltori la quale evidenzia per quest'anno una produzione vinicola abbondante e di buona qualità.

La Cia rileva che le alte temperature, che in alcune zone hanno toccato livelli record, e la loro combinazione con l'andamento climatico anomalo dell'inverno e della primavera hanno, infatti, portato a maturazione precoce le uve che potranno essere raccolte entro tempi brevi e, quindi, vinificate. E questo non solo nelle regioni centro-meridionali colpite dall'ondata di caldo torrido, ma anche nel resto dell'Italia.

Di conseguenza, ad agosto non si procederà solo alla raccolta delle uve precoci (Chardonnay, Pinot bianco, Müller Turghau, Primitivo) in Sicilia, Puglia, Calabria e Sardegna, ma anche alle altre varietà, soprattutto quelle che solitamente sono a maturazione intermedia che poi rappresentano la maggior parte della nostra produzione (Trebiano, Sangiovese, Barbera, Corvina, Merlot) Un'anticipazione ci sarà anche per le uve tardive (Aglianico, Nebbiolo, Cabernet, Raboso) che si vendemmiano, in tempi normali, nella seconda decade di ottobre.



Per quanto concerne la produzione di vino, la Cia sostiene che sarà superiore a quella dello scorso anno (più 3-4 per cento), attestandosi sopra i 49 milioni di ettolitri. A contendersi il primato tra le regioni, ancora una volta il Veneto, la Puglia, la Sicilia e l'Emilia Romagna.

Quanto, invece, alla qualità, salvo rivolgimenti climatici dirompenti, sarà -afferma la Cia- generalmente buona, con punte di eccellenza, con gradazioni alcoliche più elevate rispetto al 2006 e con caratteri organolettici superiori alla media. (Fonte: www.cia.it)

Le ammine biogene nei vini

Le ammine biogene sono basi amminiche a basso peso molecolare dotate di una certa attività biologica (psicoattive o vasoattive). Dal punto di vista biochimico si formano per decarbossilazione di amminoacidi, il che implica l'intervento di microrganismi dotati di adeguate attività decarbossilasi.

Parlando di ammine biogene si fa spesso riferimento alla più nota e rappresentata tra esse, l'istamina, a cui fanno seguito la tiramina, la cadaverina, la putrescina, fenilettilamina, ecc.

L'istamina è naturalmente presente nell'organismo umano a livello di specifiche cellule; essa possiede numerose proprietà regolatrici:

- del sistema cardiovascolare (vasodilatazione ed aumento della permeabilità vascolare, della frequenza e della forza delle contrazioni vascolari),
- della muscolatura liscia (contrazioni bronchiali e digestive),
- delle secrezioni ghiandolari (stimolazione delle secrezioni gastriche),
- delle fibre nervose sensoriali (irritazioni),
- del sistema nervoso centrale (regolazione degli stimoli della fame della sete, della ciclicità giorno/notte, della termoregolazione).

Tuttavia l'uomo può ingerire dosi importanti di istamina (fino a 500 mg) senza far registrare modificazioni delle pulsazioni e della pressione arteriosa. Questo perché esistono nell'organismo umano barriere digestive e sistemi di degradazione enzimatica che la neutralizzano.

Solo di fronte ad individui privi o scarsamente dotati di questi sistemi (individui ipersensibili) si può andare incontro a reazioni di intolleranza anche gravi: intensa vasodilatazione, tachicardia, aumento della tensione arteriosa, spasmi generalizzati della muscolatura liscia.

"Alle concentrazioni riscontrate nei vini l'istamina può indurre fenomeni di intolleranza?"

Le prove dimostrano che la presenza di istamina o altre ammine biogene non è da ritenersi responsabile dell'eventuale reazioni di intolleranza al vino. Questa può comparire, in individui ipersensibili anche in caso di vini a scarso contenuto di ammine biogene, mentre in individui normali la presenza di ammine biogene, anche in concentrazione elevata, non innesca alcuna reazioni di intolleranza.

Per questo a tutt'oggi l'OIV non ha proposto nessun limite massimo per le ammine biogene presenti nei vini che possa essere in futuro ripreso dalla legislazione comunitaria. Tuttavia alcuni paesi, in modo del tutto arbitrario, hanno posto dei limiti massimi raccomandati per l'istamina nei vini, e diversi importatori pretendono, sul certificato di analisi, la determinazione di Istamina in mg/l. Si riporta una tabella con i limiti di Istamina raccomandati da alcuni Stati.

Paese	Limite raccomandato Istamina mg/l
Germania	2
Belgio	5-6
Svizzera	10
Austria	10
Francia	8
Olanda	3

Comunichiamo che il nostro Laboratorio, per evitare malintesi e blocchi dei vini in dogana, ha incluso nel pacchetto analisi esportazione vini in Svizzera, in automatico, la determinazione dell'Istamina.

Corsi di formazione

Nel mese di luglio sono in programmazione corsi di formazione su degustazioni e analisi sensoriali sui vini.

I corsi sono strutturati su più livelli. Il programma e la scheda di partecipazione può essere visualizzata sul nostro sito www.enotecnochimica.it o richiesto al nostro Laboratorio.

Denuncia delle giacenze di vini e mosti

Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone che detengono vino e/o mosti di uve e/o mosti concentrati e/o mosti concentrati rettificati alla mezzanotte del **31 luglio** dell'anno precedente, sono tenuti a presentare denuncia all'AGEA per via telematica o per raccomandata. L'inoltrò telematico avviene tramite i Centri di Assistenza Agricola (CAA) con i quali i produttori di vini e mostri conferiscono un mandato scritto in applicazione dell'art. 15 del D.M. 27/3/2001.

I soggetti che NON usufruiscono dell'assistenza di un CAA presentano la dichiarazione tramite raccomandata all'AGEA - Dichiarazione di giacenza campagna 2006/2007 - Via Torino 45 - 00184 Roma.

Il modello di dichiarazione è reperibile al sito www.sian.it. Sono esonerati da tale adempimento i privati consumatori ed i dettaglianti che vendono quantitativi inferiori a 60 litri per ciascuna operazione, nonché le imprese che utilizzano magazzini di capienza non superiore a 10 ettolitri (mille litri).

Gli adempimenti che risultano scadenti di sabato o di giorno festivo ai sensi sia del dl 330/1994 convertito dalla legge 27 luglio 1994 n. 473 che del D.Lgs 241/1997 sono considerati tempestivi se posti in essere il primo giorno lavorativo successivo.

Comunichiamo ai nostri Clienti ENOLEX di farci pervenire i movimenti entro il 31 per consentire la chiusura dei registri.