



Tanto tuonò che piovve

Finalmente dopo circa quattro mesi di assenza di piogge e punte di calore di oltre 40° C., i vigneti abruzzesi hanno avuto pioggia nei primi giorni di questo mese. Le temperature si sono abbassate notevolmente ed è caduta la prima neve sulle montagne. Ciò ha creato uno stop all'inizio della vendemmia dei trebbiani appena iniziata. Questo vitigno, infatti, soffre, in alcune zone, di squilibri vegetativi dovuti alla siccità con pH elevati e acidità totali scarse. Il Montepulciano, in ottime condizioni sanitarie, risente positivamente di tale provvidenziale pioggia. Si prevede, pertanto, una ottima annata dal punto di vista qualitativo, ma con una diminuzione di produzione almeno del 30 % ed una resa uva/mosto intorno al 70 %. Si rende opportuno, quest'anno, effettuare dei monitoraggi più scrupolosi sul corredo acidico delle uve e dei mosti, valutando acido tartarico e acido malico (quest'ultimo, in alcuni casi, già parzialmente degradato). Rispetto allo scorso anno, si prevedono aumenti di prezzo delle uve e dei vini.

Le conseguenze dell'eccesso di temperatura in vinificazione

Bisogna valutare i seguenti parametri:

Rivedere i criteri di selezione nel vigneto. Fare attenzione ai controlli di maturazione. Anticipare le rapide accelerazioni di maturazione. Organizzare la raccolta tenendo conto delle alte temperature.

Il ricevimento delle uve calde ha due tipi di conseguenze per le cantine. Una maggiore fragilità dell'uva con accrescimento dei rischi di ossidazione che prevede un aumento del fabbisogno di frigoriferi e utilizzo di antiossidanti (soprattutto per i bianchi). Una più difficile e dispendiosa gestione delle temperature di macerazione e fermentazione. L'esiguità dell'acido malico (< 1 g/l) e la gradazione elevata hanno spesso, come conseguenza, una degradazione veloce dell'acido malico. Ciò richiede una più precisa valutazione di dati analitici delle diverse vasche.



Al fine di migliorare le valutazioni tecnologiche, informiamo che gli zuccheri da noi analizzati nei mosti e nei vini d'ora in poi saranno riferiti al **glucosio e fruttosio** che sono, in effetti, zuccheri fermentescibili, quelli, cioè che producono alcool.

Autorizzazione all'arricchimento per la Regione Abruzzo

Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR n. 845 del 24.07.2006 – Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei vini da tavola, dei vini IGT, dei vini atti a dare vini spumanti e dei VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) per la Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2007/2008.

1. VISTO Omissis

DETERMINA

Per quanto espresso in premessa:

- di autorizzare**, nelle aree viticole della Regione Abruzzo per la Campagna vitivinicola 2007-2008, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve destinate a diventare vini da tavola con o senza indicazione geografica (IGT), dei VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) nonché delle partite di uve per l'elaborazione dei vini spumanti, ottenuti da tutte le varietà idonee alla coltivazione nella Regione Abruzzo;
- di stabilire** che le operazioni di arricchimento siano effettuate secondo modalità previste dai regolamenti comunitari sopraccitati e nel limite massimo di due gradi;
- di far pubblicare** integralmente la presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo;
- di stabilire** che la pubblicazione del presente provvedimento sul BURA costituisce atto informativo per tutti i soggetti interessati;
- di far pubblicare** integralmente la presente determinazione, per una maggiore divulgazione a tutti i soggetti interessati, sul sito internet della Direzione Agricoltura Foreste e Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca: **www.regione.abruzzo.it/agricoltura**;
- di inviare** copia del presente provvedimento al MIPAAF - Dipartimento delle Filiere Agricole e Agroalimentari – Direzione Generale delle Politiche Agricole – Polagr. IV – Via XX Settembre, 20 – Roma;
- di comunicare** la presente determinazione alle Prefetture e all'Ispettorato Centrale delle Repressioni Frodi per l'Abruzzo.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio D'Ascanio

Codice di buone pratiche vitivinicole per limitare al massimo la presenza di ocratossina A nei prodotti derivati dalla vite

RISOLUZIONE VITI-OENO 1/2005

Exemplaire certifié conforme Paris, le 24 octobre 2005

Le Directeur Général de l'OIV Secrétaire de l'Assemblée Générale Federico CASTELLUCCI

- Le micotossine, in particolare l'ocratossina A (OTA), sono metaboliti secondari prodotti da funghi filamentosi che sono presenti nel suolo e sui materiali organici e che da lì si spargono e si sviluppano sulle uve durante la fase di maturazione dell'uva.

- La formazione di OTA sull'uva è dovuta principalmente alla contaminazione degli acini da alcune specie di muffe e alcuni loro ceppi che appartengono essenzialmente ai generi *Aspergillus* (in particolare alle specie *A. carbonarius* e in misura minore ad *A. niger*).

- La presenza e la diffusione di tali funghi nei vigneti è influenzata da fattori climatici e ambientali, dalle condizioni di bagnatura notturna dell'uva, dalla forma dei grappoli, dalla sensibilità delle varietà di vite, dal livello di aerazione intorno ai grappoli, dallo stato sanitario delle uve, e dalle degli acini, che sono la principale via d'entrata dei funghi produttori di OTA.

Tutte le raccomandazioni contenute nel documento OIV sulle linee guida della "vitivinocoltura sostenibile" devono essere rispettate, in particolare gli aspetti relativi ai programmi d'impianto dei vigneti, la gestione del suolo, l'irrigazione, gli interventi di coltura sulla pianta, la protezione.

L'OIV raccomanda di applicare, nelle regioni viticole con condizioni climatiche favorevoli alla formazione di OTA sui prodotti della vite, tutte le misure preventive che seguono al fine di ridurre i rischi d'epidemia che favoriscono la comparsa delle più dannose malattie della vite:

Informazione del rischio a livello regionale

• Assicurarsi che le autorità regionali e le organizzazioni di produttori:

- analizzino ed identifichino le specie ed i gruppi di muffe tossinogene presenti nella loro zona.

- mettano in relazione questa informazione con i fattori di rischio regionale, inclusi i dati meteorologici e le pratiche agronomiche e propongano una gestione adeguata;

- comunichino queste informazioni ai produttori.

• Assicurare la formazione del produttore su:

- i rischi relativi alle muffe e alle micotossine

- l'identificazione dei funghi produttori di ocratossina e il periodo d'infezione

- la conoscenza delle misure preventive da applicare al vigneto e alla cantina.

Impianto del vigneto

• Favorire l'impianto del vigneto in zone ben areate evitando le situazioni ambientali più umide.

• Costituire vigneti con una disposizione di piantagione e un'architettura di vegetazione (sistema di allevamento) adeguate per:

- facilitare le operazioni colturali,

- predisporre adeguatamente i grappoli al di sopra del suolo,

- assicurare una buona protezione fitosanitaria,

- limitare i rischi di scottature del sole sugli acini,

- favorire una maturazione uniforme dell'uva.

Materiale vegetale

• Scegliere portainnesti meno vigorosi e varietà di vite meno sensibili allo sviluppo di muffe e di marciumi dell'uva.

• Scegliere, tra le varietà, i cloni o i biotipi più adatti alle condizioni pedoclimatiche delle specifiche zone di coltura e meno sensibili allo sviluppo di muffe e di marciumi, in particolare quelli che si caratterizzano per grappoli poco compatti.

• Costituire parcelle omogenee (varietà, cloni) per facilitare le operazioni colturali, assicurare una migliore protezione fitosanitaria e ottenere una uniforme maturazione dell'uva.

Tecniche di coltura

• Applicare tecniche agronomiche utili a favorire gli equilibri foglie/frutta della vite e ridurre gli eccessi di vigore, in particolare evitando l'apporto non appropriato di concime azotato.

• Favorire la copertura del suolo con erba o sostanze organiche; evitare lavorazioni del terreno tra l'inizio della fase di maturazione delle uve e la vendemmia, per impedire che particelle di terra e di funghi finiscano sull'uva.

• Favorire una disposizione ordinata dei grappoli per evitare il loro ammassamento.

• Se è necessario irrigare, farlo nel modo il più regolare possibile, per evitare che gli acini scoppino e che compaiano fenditure sulla buccia, fonti di penetrazione e di sviluppo delle muffe soprattutto nelle regioni calde.

• Evitare di utilizzare la vinaccia contenente funghi tossinogeni come concime nei vigneti.

Protezione fitosanitaria

• Sfoltire le foglie della vite vicino ai grappoli, tenendo conto del rischio di bruciature dal sole.

Questa operazione deve permettere di aerare al massimo i grappoli; essa è particolarmente necessaria in condizioni climatiche calde ed umide durante la maturazione dell'uva.

• Evitare le lesioni sugli acini e le alterazioni della buccia causate dalle malattie, insetti, fitotossicità, bruciature da sole.

• Applicare piani di protezione della vite che mirano a garantire il controllo delle malattie crittogamiche pericolose per la qualità dell'uva (oidio, marciume acido).

• Prevenire gli attacchi delle tignole dell'uva, delle cocciniglie e delle cicaline pruinosi che favoriscono lo sviluppo di muffe sugli acini danneggiati; la lotta contro questi parassiti deve essere condotta in base alla loro biologia e i rischi epidemici; in condizioni di rischio d'attacco elevato, i trattamenti devono essere effettuati preventivamente utilizzando prodotti specifici e tenendo conto delle indicazioni dei servizi regionali di protezione delle piante.

• Applicare programmi adeguati e riconosciuti di protezione contro i marciumi e le muffe dell'uva; trattamenti specifici sono raccomandati in tutte le situazioni favorevoli allo sviluppo delle specie che producono tossine.

INTERVENTI NELLA VENDEMMIA

Solo una vendemmia sana garantisce una qualità e una sicurezza ottimale dei prodotti vitivinicoli.

Di conseguenza, solo una vendemmia sana può essere destinata al consumo umano senza rischio di perdita di qualità e senza problemi di sicurezza alimentare per i consumatori.

La data di vendemmia deve essere fissata considerando il livello di maturazione dell'uva, del suo stato sanitario, delle evoluzioni climatiche prevedibili e del rischio epidemico. Nelle zone dove il rischio di OTA è elevato si raccomanda di anticipare la data delle vendemmie.

Quando l'uva è contaminata in modo generalizzato per la presenza di muffe:

- non può essere utilizzata per il consumo umano, né fresca, né come uva secca, né per la produzione di mosto concentrato, di succo d'uva di vino o di aceto;

- il suo utilizzo deve essere limitato alla distillazione

Produzione di uve secche e di uve passite L'OIV raccomanda per la produzione destinata ad ottenere uve secche e uve passite (vino dolce) le azioni seguenti:

• Assicurare l'igiene dei recipienti destinati alla raccolta e/o all'essiccazione delle uve.

• Utilizzare soltanto uve non danneggiate da insetti e non contaminate da muffe.

• Selezionare le uve eliminando gli acini danneggiati e contaminati.

• Disporre le uve da far seccare o far appassire in un solo strato, evitando la sovrapposizione dei grappoli.

• Favorire l'essiccazione progressiva ed uniforme di tutte le parti del grappolo.

• Prendere le misure necessarie per evitare lo sviluppo delle drosofile.

• Per le condizioni particolari d'essiccazione all'aria aperta, si raccomanda di effettuare l'essiccazione in ambiente ben ventilato e di coprire le uve durante la notte per evitare la condensazione dell'umidità.

Produzione di uve da vino L'OIV raccomanda le seguenti azioni nel caso di vendemmia con uve moderatamente contaminate da muffe tossinogene e destinate alla produzione di vino:



Enolex News



Periodico di informazione tecnica, legislativa, marketing

Eno Tecno Chimica - enol. Anselmo Paternoster

Anno 1 - Numero 3 Pagina 3

Diffusione gratuita

10 Settembre 2007

- Le uve danneggiate da insetti e da muffe o contaminate da polveri di terra devono essere eliminate prima della vendemmia o alla vendemmia in funzione della tecnica di raccolta utilizzata.

- Le uve devono essere selezionate allo scopo di scartare i grappoli o le parti di grappolo danneggiate. È importante eliminare le muffe nere.

- L'uva raccolta deve essere trasportata il più velocemente possibile in cantina in modo da evitare le attese prolungate soprattutto nel caso di uve con una abbondante formazione di succo.

- È importante pulire bene i recipienti dopo ogni trasporto di uva, soprattutto nel caso di vendemmia su uve marcite.

INTERVENTI IN CANTINA

Nelle condizioni in cui esiste un rischio di contaminazione da parte di OTA, si raccomanda di determinare il contenuto di OTA nei mosti destinati alla vinificazione.

Operazioni e trattamenti pre-fermentazione

- Evitare la macerazione delle bucce in caso di vendemmie a rischio elevato di OTA o, al massimo, praticare una macerazione breve.

- Nel caso di un'elevata contaminazione di uve rosse, valutare la possibilità di vinificare in rosato.

- Adattare l'intensità della torchiatura allo stato sanitario dell'uva; in caso di contaminazioni fungine, effettuare brevi pressature con deboli pressioni e piccoli volumi; evitare i torchi continui.

- Nel caso di uve contaminate, evitare l'utilizzo di enzimi pectolitici per le operazioni di chiarifica o di macerazione. È preferibile la chiarificazione rapida con filtrazione del mosto, centrifugazione e flottazione.

- Evitare i trattamenti di riscaldamento del pigiato e le macerazioni intense e prolungate.

- In caso di contaminazioni fungine, è consigliabile trattare le uve e i mosti con dosi di carbone enologico le più basse ed efficaci possibili, al fine da evitare eventuali perdite di composti aromatici e polifenolici se il trattamento viene applicato sul vino.

Operazioni fermentative

- Realizzare per quanto possibile la fermentazione e l'affinamento in recipienti a pareti lisce per evitare le fonti di contaminazione legate a fermentazioni o affinamenti precedenti e facilitare la pulizia.

- Per le fermentazioni alcoliche o malolattiche, utilizzare lieviti o batteri che abbiano proprietà di assorbimento dell'OTA; assicurarsi che queste caratteristiche siano garantite dal fornitore tenendo conto che l'utilizzo di questi prodotti permette soltanto una diminuzione parziale di OTA.

- Dopo la fermentazione è consigliato di svinare quanto prima possibile.

Operazioni d'affinamento e di chiarificazione

- I lieviti secchi attivi o i lieviti inattivi possono aiutare a ridurre il livello di OTA.

- L'affinamento su feccia può aiutare a diminuire il tasso di OTA. Devono essere valutati i rischi che questa tecnica può comportare sulle qualità organolettiche del vino.

- I prodotti di chiarificazione attuali (colle organiche e inorganiche) hanno livelli d'efficacia molto variabile sulla riduzione dei quantitativi di ocratossina A:

- Il carbone enologico è il più efficace.

- Alcune cellulose ed il gel di silice associato alla gelatina permettono solo una riduzione parziale.

Prima di ogni utilizzazione :

informarsi sull'efficacia del prodotto utilizzato e sulla tecnica d'applicazione, realizzare prove con varie dosi per verificare le ripercussioni sensoriali e stabilire la dose di applicazione.

- Si raccomanda di fare in modo che la contaminazione da OTA sia il più possibile ridotta quando si utilizzano prodotti derivati e sottoprodotti della vinificazione come "Integratori" alimentari in mangimi ed in prodotti destinati al consumo umano.

CONCLUSIONE

Le suddette raccomandazioni sono basate sulle conoscenze attuali e potranno essere aggiornate in funzione delle ricerche in corso o future. Le misure preventive sono principalmente effettuate nel vigneto, mentre quelle in cantina hanno soltanto un effetto correttivo.

Il nostro Laboratorio esegue controlli e ricerche per la determinazione dell'Ocratossina A sui mosti e vini

Il nuovo indirizzo dell' ICQ di Roma al quale fare riferimento per le spedizioni dei DOCO e di tutte le pratiche di vinificazione etc.. è il seguente:

**ISPETTORATO CENTRALE CONTROLLO
QUALITA' - I.C.Q.**

Via Quintino Sella, 42 - 00187 R O M A

Tel. Central. 06-4665 6909 - Fax central.- 06-4665 6472



Eno Tecno Chimica

**augura a tutti una
buona vendemmia
2007**

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

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

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