



Ristrutturazione e riconversione vigneti 101 milioni di euro per l'Italia

Assegnato all'Italia un fondo comunitario di 101 milioni di euro destinato alla riconversione e alla ristrutturazione dei vigneti per la campagna 2007/2008.

Lo ha annunciato il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Luca Zaia che sottolinea come "i fondi contribuiranno a migliorare la qualità del vino che produciamo ed a produrne di nuovo per vincere la sfida dei mercati internazionali".

Il dicastero agricolo ha proceduto a ripartire i fondi su base regionale, attraverso il meccanismo della compensazione, per garantire il pieno assorbimento dei fondi attribuiti all'Italia dalla Commissione europea per la campagna in corso.

Alla vigilia dell'entrata in vigore della nuova Ocm Vino (Organizzazione comune di mercato Vino), sottolinea il ministro Zaia "il nostro Paese conferma l'obiettivo del completo utilizzo dei fondi messi a disposizione dall'Unione europea, grazie al sistema delle compensazioni finanziarie e all'overbooking concordati tra il Mipaaf e le Regioni".

Le domande di contributo che non saranno soddisfatte per esaurimento dei fondi (il cosiddetto overbooking, corrispondente alla quota eccedente i 101.107.176 euro) saranno prese in carico a valere sulla disponibilità 2009.

Le Regioni che più si distinguono nella capacità di spesa sono la Sicilia, il Veneto, la Toscana, la Lombardia e la Provincia autonoma di Bolzano.

Vino Doc anche in bag in box



Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha autorizzato con decreto la possibilità di confezionare i vini a denominazione di origine controllata (DOC) in contenitori alternativi al vetro, in particolare nei cosiddetti "bag in box". Da questa possibilità sono esclusi i vini DOC designabili con

l'indicazione della sottozona, della menzione "riserva", "superiore", "vigna" e delle altre menzioni tradizionali. L'uso dei citati contenitori è vietato per tutti i vini D.O.C.G. "Abbiamo preso atto delle richieste del mercato, in particolare della domanda dei paesi del nord Europa, dove il "bag in box" può essere un utile strumento di penetrazione per il vino italiano. Tuttavia - ha spiegato il Ministro Zaia - abbiamo voluto salvaguardare l'immagine delle nostre migliori produzioni, ponendo condizioni particolarmente restrittive per l'utilizzo di queste tipologie di contenitori." La decisione del Mipaaf arriva a seguito della richiesta delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e Bolzano, espressa nella riunione del Comitato Tecnico Permanente di coordinamento in materia di agricoltura nella riunione del 13 marzo 2008.

Sul tema sono stati sentiti gli enti e le organizzazioni di categoria operanti nel settore vitivinicolo ed è stato espresso parere favorevole dal Comitato Tecnico Permanente di coordinamento in materia di agricoltura della Conferenza Stato-Regioni e Province autonome nella riunione del 23 luglio 2008. Il decreto del Ministero prevede una procedura semplificata per la modifica dei disciplinari in modo da permettere ai produttori interessati di poter utilizzare in tempi brevi questa nuova opportunità. Fonte: Mipaaf

L'ARRESTO DI FERMENTAZIONE

La fermentazione alcolica dei mosti avviene grazie al metabolismo dei lieviti. Se il processo si arresta, significa che qualche fatto importante è intervenuto ad influenzare pesantemente l'attività del lievito. Le principali cause dell'arresto di fermentazione sono: le carenze nutrizionali, la carenza di ossigeno, fattori di sopravvivenza, la temperatura, gli inibitori naturali, residui di pesticidi

GLI ANTOCIANI

Gli antociani sono composti chimici presenti nella buccia degli acini, poco solubili nel mosto e nell'acqua, e molto solubili nell'alcol che si produce durante la fermentazione alcolica. Il colore del futuro vino, quindi, dipenderà dal grado di maturazione dell'uva e dalla durata del periodo di macerazione buccia-succo.

Il grande impegno dei produttori nel migliorare la qualità dei vini rossi rispetto alle caratteristiche legate al vitigno e al territorio ha fatto registrare una maggiore attenzione allo studio della componente fenolica delle uve e dei vini. Il metodo di analisi della maturazione fenolica messo a punto da Glories permette di distinguere il potenziale fenolico di quel vitigno in quell'ambiente e in quell'annata, dall'estraibilità degli antociani che avviene in condizioni di fermentazione. La base del metodo è l'utilizzazione dei due Ph diversi: la soluzione a Ph.1 estrae tutti gli antociani, mentre quella a Ph 3.2 riproduce le condizioni di vinificazione. La differenza tra i due valori fornisce una misura della estraibilità dei pigmenti (Ea%) calcolata mediante una formula matematica. Questi parametri hanno un elevato valore pratico in quanto consentono di vigilare sull'andamento dell'estraibilità degli antociani in modo da adattare la vinificazione alle condizioni in atto.

Il nostro Laboratorio esegue routinariamente tale determinazione in tempi brevissimi.

Vendemmia 2008 in Abruzzo

In Abruzzo, nonostante un significativo incremento atteso, la produzione potrebbe rimanere inferiore alla media. La situazione del vigneto regionale sembra, comunque, tornare verso una condizione di normalità dopo un 2007 all'insegna di un'eccezionale siccità. Quest'anno, infatti, le risorse idriche sono state sufficienti, le prime fasi

fenologiche si sono svolte in modo ottimale ed anche l'inviatura e la maturazione non hanno incontrato ostacoli.



I dati attuali evidenziano un buon valore medio raggiunto dai principali parametri delle uve, pertanto, se le condizioni

climatiche permarranno normali, si prevede un'ottima annata anche dal punto di vista qualitativo.

Sul fronte fitosanitario vanno segnalati attacchi di peronospora che in giugno, a causa di piogge persistenti, hanno provocato una perdita di prodotto. Non sembrano, al momento, rilevanti gli attacchi di oidio, botrite e tignola. Tuttavia, a causa del perdurare di una situazione climatica eccessivamente calda, in assenza di pioggia e scarsa escursione termica, i vigneti risentono di stanchezza di vegetazione per cui si prevede un anticipo vendemmiale anche dell'uva Montepulciano. Importante, in questa fase, il monitoraggio della maturazione specie del controllo acidimetrico (acido malico, tartarico, pH).

Ricordiamo che i campioni di mosto hanno una corsia preferenziale nel nostro laboratorio in quanto i risultati sono forniti **in giornata**.

Ricordiamo che sul nostro sito sono reperibili alcune notizie di ordine fitosanitario, produzione e prezzi medi delle uve.

Il ruolo dei Laboratori Enologici

Sulla scia degli ultimi scandali, oggi chi vuole esportare negli Stati Uniti Brunello di Montalcino, deve premunirsi del certificato di conformità dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ).

Questa certificazione, si ottiene presentando **documentazione cartacea** (fatture, registri di cantina, bolle di consegna, ecc).



Questi controlli effettuati, solo sulla carta, non potranno mai dimostrare davvero se il vino è stato tagliato o meno. Neppure a farlo apposta tale scandalo sbucca fuori a un'anno dall'abolizione, da parte del governo

centrale, del certificato di analisi obbligatorio per l'America (Marchio INE). E' vero che tale certificato, essendo istituito da Regio Decreto, non rispecchiava più l'evoluzione enologica e imponeva controlli non più attuali, ma, tuttavia, rimaneva una griglia di sicurezza per i vini destinati in esportazione.

Tale normativa, perciò, doveva essere adeguata e giammai abolita.

La tutela dei prodotti italiani, e del vino in particolare, passa attraverso controlli sulla produzione, sulla commercializzazione ed anche nei punti di consumo.

Solo se riusciamo a comunicare che tali griglie esistono davvero riusciremo a riconquistare la fiducia dei consumatori e dei mercati esteri. Oggi la parola d'ordine è "Trasparenza". L'obbligatorietà dei controlli analitici deve essere attuata e deve essere stringente e mirata.

Il laboratorio interno ad una azienda, pur essendo indispensabile sul controllo del processo, non lo è sul controllo del prodotto finale non potendo essere imparziale.

Il ruolo dei Laboratori esterni assicura, con la competenza e l'imparzialità, certificati dall'accreditamento del SINAL, il raggiungimento di tale scopo.

Incertezza delle misure, riferibilità delle misure, limiti di ripetibilità e di riproducibilità delle stesse, appartenenza a circuiti interlaboratorio, sono termini acquisiti nel nostro Laboratorio e che devono essere ben interpretati nella lettura dei risultati analitici.

A tale scopo la Eno Tecno Chimica organizza, per il giorno 3 Ottobre, un corso di formazione, destinato a laboratoristi interni alle cantine, enologi, titolari di cantina, cantinieri.

SCHEMA RIEPILOGATIVO DOCUMENTI TRASPORTO UVE DA VINO

È sempre obbligatorio il D.A. se:			
✓ la distanza vigna - luogo di scarico supera i 40 Km			
✓ il luogo di destinazione non è una cantina (mercato, deposito temporaneo, ecc.)			
Per distanze inferiori a 40 Km: vedere la tabella			
DESTINATARIO UVE	TRASPORTATORE	DOCUMENTO NECESSARIO	
		PRODUTTORE IN CONT.IVA	PRODUTTORE ESONERATO
Produttore	Produttore	Nessuno	Nessuno
	Vettore	DDT	Dic. incarico/esonero*
Cantina Sociale	Produttore	Nessuno	Dic. esonero**
	Vettore	Dic. incarico/esonero*	Dic. incarico/esonero*
	Cantina sociale	DA	DA
Privato consumatore Vinificatore	Produttore	DDT	Dic. Esonero**
	Priv. Consumat.	DA	DA
	Vettore a cura del produttore	DDT	Dic. incarico/esonero*
Acquirente (non privato)	Vettore a cura del destinatario	DA	DA
	Produttore	DDT	Dic. Esonero**
	Vettore a cura del produttore	DDT	Dic. incarico/esonero*
Soggetto non Vinificatore	Destinatario	DA	DA
	Vettore a cura del destinatario	DA	DA
	Qualsiasi	DA	DA

DA: "Documento di Accompagnamento" vitivinicolo - art.3 del Reg. 884/01

DDT: Documento di Trasporto - DPR 472/96 (sostitutivo della bolla AB, tuttavia valida fino ad esaurimento scorte)

* trattasi di una dichiarazione scritta rilasciata al vettore incaricato al trasporto

** portare appresso la dichiarazione di esenzione dalla tenuta della contabilità IVA

Nota: nel caso di esonero da ogni documento, il carico delle uve sui registri della cantina ricevente deve essere attestato da un documento giustificativo (semplice foglio di carta).

Informazioni



Nell'augurare a tutte le aziende vinicole una buona vendemmia 2008, ricordiamo che l'archivio dei nostri fogli "Enolex Nerws" e' disponibile sul nostro sito web:

www.enotecnochimica.it

cliccando su : [New-Letter e Notiziari](#)