



Risoluzioni dell' Union Internationale des Oenologues

Dal 24 al 26 agosto 2007 si sono tenuti a Neustadt (Germania), Comex l'Assemblea Generale dell'Union Internationale des Oenologues, in cui l'Italia è stata rappresentata da dott. Giuseppe Martelli e dal consigliere Giordano Zinzani.

Diversi i punti all'ordine del giorno, tra cui spiccano per importanza le tre risoluzioni di seguito riportate, che riflettono contenuti e principi a suo tempo stabiliti dall'Assoenologi e che sono state approvate all'unanimità.

1) Risoluzione sull'OCM Vino.

L'Union Internationale des Oenologues esprime parere positivo sull'abbattimento volontario della superficie vitata dell'Unione Europea da 400.000 a 200.000 ettari. L'Union Internationale des Oenologues esprime parere positivo all'eliminazione dei contributi per alcuni tipi di distillazione e per l'arricchimento dei vini. L'Union Internationale des Oenologues esprime parere negativo all'abbattimento delle prestazioni viniche che invece intende potenziare per tutti i vini mantenendo le relative distillazioni. L'Union Internationale des Oenologues esprime parere negativo sulla liberalizzazione indiscriminata di tutte le pratiche enologiche previste dall'OIV e sul radicale cambiamento della classificazione dei vini.

2) Risoluzione sul ricarico del prezzo dei vini nella ristorazione.

L'Union Internationale des Oenologues, valutate diverse ricerche di mercato fatte a livello internazionale ha constatato che molti esercizi, in particolar modo dell'Horeca applicano al vino dei ricarichi spesso volte esagerati. A tale proposito L'Union Internationale des Oenologues ha constatato che il ricarico medio è di 3 volte il costo alla produzione, con punte di oltre 5. Secondo l'Union Internationale des Oenologues i vini che vengono maggiormente ricaricati non sono quelli famosi e diffusi, ma normalmente quelli di fascia media o medio bassa. L'Union Internationale des Oenologues ritiene che questa situazione sia penalizzante per il consumatore, per il settore vitivinicolo e per la giusta immagine del vino. Inoltre essa sminuisce il lavoro professionale e qualificato svolto dall'enologo, che ogni giorno mette a disposizione la sua professionalità per ottenere, sia pure nelle diverse fasce, i massimi livelli qualitativi.

3) Risoluzione sulle indicazioni di sostanze allergene sulle etichette.

L'Union Internationale des Oenologues, visto che la divisione Sanità dell'Unione Europea ha in atto la procedura per rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta di: Albumina, Caseina, e Colla di Pesce, qualora ovviamente queste sostanze siano presenti nel vino, valutati i diversi studi fatti da Università, Istituti di ricerca ecc. sulla allergicità o meno delle sostanze sopra indicate,

considerati i risultati contrastanti ottenuti chiede alla Commissione dell'Unione Europea di approfondire dette indagini e di non prendere decisioni in merito fino a quando non sia raggiunta un'unanime certezza sull'allergenicità delle sostanze sopra indicate.

Acidità Totale vendemmia 2007-2008

E' stato richiesto, da parte dell'Assoenologi sezione Abruzzo alla Regione ed altri Enti, un deroga per l'anno 2007/08 al valore minimo dell'acidità totale previsto per le DOC abruzzesi:

"Considerato l'andamento climatico, con evidente e preoccupante stress idrico e termico che hanno determinato alterazioni fisiologiche sull'uva in misura sufficiente a creare la produzione di mosti e/o vini con contenuto di acidità totale in quantitativi minimi, **si rende NECESSARIO ed INDISPENSABILE**, avvalersi della facoltà prevista dall'art. 6 dei relativi disciplinari di produzione dei vini a D.O. di abbassare, con proprio decreto, il parametro analitico **dell'acidità totale minima da 4,5 gr/l a 4 gr/l** per la sola vendemmia 2007-2008 per tutte le Denominazioni di Origine e tipologie ricadenti nella Regione Abruzzo." Ne daremo l'esito sul nostro sito web.

Significato e valore dell'accreditamento del nostro Laboratorio

Il SINAL è l'Ente Nazionale per l'accreditamento dei laboratori al sistema di qualità. Esso accredita i laboratori secondo la norma internazionale **UNI CEI EN 17025**. Ciò vuol dire che tutti i laboratori accreditati devono operare in maniera univoca. Il manuale di qualità operativo, che è a disposizione della Clientela, prevede tra l'altro:

- Qualificazione e aggiornamento costante del personale.
- Controllo costante della strumentazione. (tarature e manutenzione)
- Protocollo meticoloso della gestione del campione, dall'accettazione all'emissione del Rapporto di Prova (RdP).

Un Laboratorio accreditato, quindi, riportante il marchio del



SINAL, offre in più seguenti vantaggi.

1) Vi assicura che l'analisi è stata effettuata in conformità agli standard europei di **Garanzia Qualità**. Vi assicura che il laboratorio viene ispezionato e valutato **periodicamente** da esperti esterni.

Vi assicura che l'analisi effettuata è valida, oltre a tutto il territorio nazionale, in tutti i principali **paesi europei e mondiali**

2) **Per chi produce**, l'esigenza di basare le dichiarazioni di conformità del proprio prodotto sulle prove effettuate da un laboratorio conforme ai requisiti di qualità europei ed internazionali.

Per chi acquista, sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale, la possibilità di scegliere con fiducia i prodotti analizzati da un laboratorio accreditato.

Per chi esporta, la necessità di vedere riconosciute anche all'estero le analisi sul prodotto da esportare effettuate dal laboratorio accreditato.

Vengono così facilitate le esportazioni di beni (*es. prodotti alimentari*) favorendo l'accettazione, da parte delle autorità competenti al controllo, delle analisi emesse da un laboratorio accreditato, **evitando la necessità di ripetere le stesse analisi sul prodotto**



Percezione della qualità del vino in funzione del tipo di chiusura

Per studiare l'influenza del tipo di chiusura sulla qualità del vino secondo come essa viene percepita dal consumatore, sono stati condotti due esperimenti su vini commerciali imbottigliati da 33 mesi.

Il primo studio ha evidenziato che il consumatore non è in grado di percepire differenze sensoriali nei vini Chardonnay e Merlot sigillati con 3 tipi di chiusura diversi.

Il secondo studio era finalizzato a comprendere se la percezione della qualità del vino da parte del consumatore viene influenzata dal tipo di chiusura.

I vini sono stati proposti due volte agli stessi consumatori: la prima volta senza che essi conoscessero la chiusura della bottiglia, la seconda mostrando loro la chiusura.

Nel caso del Chardonnay, la consapevolezza del fatto che il vino era tappato con tappo in sughero non ha comportato un maggiore gradimento o una più alta valutazione della qualità del vino. Quando i consumatori vedevano che il vino era tappato con tappo sintetico, invece, il livello di gradimento è risultato tendenzialmente inferiore, senza tuttavia che il giudizio sulla qualità fosse influenzato. Nel caso del tappo a vite, la conoscenza del tipo di chiusura ha prodotto nel consumatore una riduzione statisticamente significativa sia del gradimento che del giudizio sulla qualità.

Con i vini Merlot, l'uso del tappo in sughero naturale ha prodotto un aumento significativo del gradimento e del giudizio sulla qualità da parte del panel di consumatori.

(Fonte Infowine)

Vino di Fattoria

Si è tenuto sabato 22 settembre, presso Fattoria Licia di Villamagna, il primo incontro informativo volto alla costituzione del Consorzio Vini di Fattoria.

Numerose e significative le aziende che hanno partecipato all'incontro. Sono emerse chiaramente le volontà delle aziende ad associarsi in un Consorzio di tutela e promozione dei loro vini di eccellenza denominato Vini di Fattoria.

E' stato anche presentato dalla Blulinda srl il progetto di marketing "CiaoVino" finalizzato a lanciare in campo

nazionale e internazionale il costituendo Consorzio. CiaoVino ha suscitato l'interesse di tutti in quanto ha mostrato fattivamente gli obiettivi da raggiungere e le tappe da percorrere; una delle quali prevede, già dall'anno prossimo, la presenza al Vinitaly di "Vini di Fattoria". Ringraziamo chi ha partecipato e invitiamo le Aziende interessate a contattare l'enologo Anselmo Paternoster, promotore dell'iniziativa, per avere maggiori chiarimenti.

Rivendicazione delle produzioni dei vini DOC e IGT Campagna 2007

Ai fini della rivendicazione annuale delle produzioni dei vini DO e/o IGT, i relativi vigneti devono essere preliminarmente iscritti nei rispettivi Albi e/o Elenchi, istituiti per ciascuna DO e IGT nel rispetto delle disposizioni vigenti.

La denuncia è obbligatoria ai fini della rivendicazione della produzione dei vini a D.O. e IGT. La rivendicazione delle uve destinate alla produzione dei vini DOCG, DOC, IGT, va presentata direttamente alla Camera di Commercio **entro il giorno 10 dicembre 2007, anche per via telematica o informatica**, utilizzando la sola modulistica prevista dal Decreto ministeriale.

Si ricorda che il termine del **10 dicembre di ciascun anno** è stabilito dal regolamento CE n. 1282/2001 per la presentazione della dichiarazione generale della produzione vitivinicola.

Il Decreto 28 dicembre 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 49 del 28-2-2007, Supplemento Ordinario n. 51, recante nuove disposizioni sulla denuncia annuale delle uve DOCG, DOC e IGT e la certificazione delle stesse produzioni è disponibile sul nostro sito web www.enotecnochimica.it

LA FORMAZIONE AZIENDALE

L' Azienda è un'insieme di persone che, come in un addentellato, lavorano e collaborano per il raggiungimento di uno stesso obiettivo. "La soddisfazione del Cliente".

Se una o più di queste persone non sa ben interpretare il suo ruolo, è di intralcio al normale svolgimento del lavoro procurando danno a se e agli altri.

La fortuna di un Azienda, quindi, sta nella preparazione delle persone a tutti i livelli.

Eno Tecno Chimica considera la formazione, quindi, come un processo di crescita dell'azienda vinicola e del suo personale.

La nostra filosofia ci porta a credere in una formazione pratica e continua, che pianifica i programmi formativi con il Cliente, mantenendosi costantemente in relazione con lui, allo scopo di raggiungere gli obiettivi aziendali prestabiliti.

I nostri corsi di formazione sono caratterizzati da due fattori principali: la teoria e la pratica.

Entrambe hanno la stessa importanza e lo stesso peso in un percorso formativo.

Vengono svolti associando ai tradizionali moduli **indoor (formazione in aula)** i più innovativi e particolari moduli **outdoor (esperienze pratiche esterne)** che consentono di ottenere una formazione più completa ed efficace. I nostri formatori sono enologi, biologi, agronomi, esperti in degustazioni, esperti di marketing, etc..

Eno Tecno Chimica Formazione è in grado di offrire know how, competenze ed esperienze pluriennali offrendo corsi formativi rivolti alla azienda vinicola sviluppando tutti gli aspetti ad essa collegati.

La programmazione è pubblicata sul nostro sito web: www.enotecnochimica.it