



Prezzi dell'uva alle stelle, necessario rivedere i listini

Un effetto tangibile della vendemmia 2007, che con i suoi poco più di 40 milioni di ettolitri sarà ricordata come la più scarsa degli ultimi 60 anni, si è già avuto: i prezzi delle uve sono schizzati al rialzo in tutte le regioni, con punte minime del 20-30% per i vini base per arrivare, nel caso delle tipologie più richieste sul mercato, anche al 100%. Questo generalizzato movimento al rialzo coinvolgerà giocoforza anche i settori della trasformazione e dell'imbottigliamento, che si vedranno nell'impossibilità di mantenere invariati listini.

È questo l'esito a cui è giunta l'ultima assemblea del Sindacato imbottiglieri della Confederazione Italiana della Vite e del Vino-Unione Italiana Vini, riunita presso la sede sociale a Milano.

"Se è vero che i prezzi delle uve negli ultimi anni erano calati drammaticamente, toccando un punto di non ritorno, oltre il quale il viticoltore produceva in perdita - spiega il Sindacato in una nota - è altrettanto innegabile che oggi si è arrivati in alcuni casi all'estremo opposto, con aumenti talvolta ingiustificati che coinvolgono indiscriminatamente tutte le zone di produzione e tutte le tipologie di prodotto".

"A fronte di questo - continua il Sindacato - sono ormai cinque anni che i listini dei prezzi dei vini proposti alla commercializzazione non vengono ritoccati, nonostante il settore della trasformazione e dell'imbottigliamento abbia dovuto sopportare gli aumenti costanti dei costi di produzione, quelli energetici e di trasporto".

"Dato questo insieme concomitante di fattori e dopo una ricognizione puntuale della situazione regione per regione, il Sindacato ha deliberato di rivedere immediatamente al rialzo i listini dei vini, con aumenti medi minimi nell'ordine del 20-25% per i vini base e del 10% per i vini di fascia medio-alta. La decisione assunta dall'assemblea è il frutto non di intenti speculativi, ma il necessario adeguamento minimo del settore imbottigliamento a quanto è successo e sta succedendo sul mercato delle uve e dei vini, pena l'erosione certa del profitto minimo aziendale".

"Per scongiurare il ripetersi in futuro di situazioni simili - conclude la nota del Sindacato - si ritiene fondamentale che il settore della produzione e quello della trasformazione-imbottigliamento giungano a una programmazione concordata dei prezzi quanto meno quinquennale, in modo da evitare alitale di prezzo difficili da comprendere e, per quanto riguarda gli imbottiglieri, da comunicare al mercato". (Corriere Vinicolo)

Ocm, Castiglione zucchero in etichetta

Audizione in Senato, presso le commissioni riunite Agricoltura e Politiche dell'Unione europea, per Giuseppe Castiglione, europarlamentare e relatore in commissione Agricoltura del Parlamento Ue del progetto di riforma Ocm vino. Castiglione ha riassunto i contenuti del suo rapporto,

incentrato sull'importanza di prevedere che le risorse finanziarie permangano nel primo pilastro e rimarcando il fatto che la proposta di regolamento continui a vietare la pratica dello zuccheraggio, pur ricordando la contrarietà dei Paesi del Nord Europa. Se dovesse passare lo zuccheraggio, per il quale si stanno studiando delle deroghe per zone limitate, ha detto l'europarlamentare, sarà necessario che venga comunque resa obbligatoria l'indicazione in etichetta.

Castiglione inoltre ha richiamato l'attenzione dei senatori sulla necessità di prevedere un sistema di etichettatura che non danneggi i vini di qualità rispetto ai vini da tavola, mantenendo il forte legame che attualmente esiste tra il vino e l'ambito territoriale in cui prodotto. (Corriere Vinicolo)

Dati vendemmia 2007

I dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2007 possono essere scaricati dal sito internet: www.assoenologi.it alle voci "comunicati stampa" - "studi di settore".

Le stabilità tartarica e proteica

Un notevole rischio per i produttori di vino è imbottigliare un prodotto non stabile che, per effetto di particolari condizioni ambientali durante il trasporto o l'immagazzinamento, forma il classico precipitato rinvenuto dal consumatore.



Ciò crea la necessità di processi industriali di stabilizzazione il cui controllo è difficile poiché il vino contiene specie chimiche che rallentano la precipitazione dei sali tartarici rendendo difficile valutare se

sia stabile o ancora sovrassaturo.

Un test comune consiste nel mantenere il vino a -4°C per diversi giorni: la presenza di precipitato è indice di instabilità. Un test alternativo calcola il prodotto di solubilità dell'acido tartarico a partire dalle concentrazioni di potassio, acido tartarico, etanolo e dal pH misurati con i metodi usuali. Questo prodotto concentrato viene confrontato con valori di sicurezza per determinare se il vino sia stabile o meno.

Il primo test non mette al riparo da velocità di precipitazione particolarmente basse legate a presenze importanti di colloidali protettori, il secondo metodo modella matematicamente il fenomeno, dunque lo semplifica e risulta inaffidabile in molti casi.

Negli ultimi anni in campo enologico sono state sviluppate nuove tecnologie di controllo e trattamento per eliminare questo increscioso inconveniente.

Analiticamente, la certezza che i trattamenti hanno dato buoni risultati, si ottiene con la determinazione della stabilità tartarica del vino stesso.

Il nostro Laboratorio, da sempre volto alla risoluzione delle esigenze della Clientela, Vi comunica che è attrezzato e pronto ad effettuare analisi di stabilità tartarica dei vini

adoperando tecniche di assoluta avanguardia, quale **l'analisi conduttimetrica**.



Le proteine presenti nel vino, pur essendo dal punto di vista quantitativo composti minoritari, possono essere fonte d'instabilità e causare intorbidamenti e precipitati indesiderati in bottiglia.

L'asportazione delle proteine è basata principalmente sul trattamento con bentonite. Risulta, pertanto, importante la conoscenza del grado di instabilità proteica del vino, in modo da eseguire il trattamento deproteinizzante in modo poco invasivo, rispettando il più possibile la qualità aromatica del vino.

La stabilità proteica viene valutata analiticamente nel nostro Laboratorio utilizzando metodiche assolutamente affidabili. Tale metodo prevede la reazione delle proteine potenzialmente instabili presenti nel prodotto tal quale con una preparato tannico stabilizzato, provocando in breve tempo un intorbidamento perfettamente misurabile con un nefelometro.

Siamo a disposizione per qualsiasi informazione e per collaborare con voi nel rendere sempre più competitiva la vostra azienda.

E' il momento dei travasi e dei tagli.

Il travasi e i tagli dei vini sono le pratiche enologiche più diffuse. Esse si realizzano solo conoscendo in maniera precisa ed approfondita i vini ottenuti nella recente vendemmia. E' indispensabile, quindi, effettuare una **situazione di cantina** dal punto di vista qualitativo (analisi enochimiche), organolettico, (valutazione sensoriale) e quantitativo (ettolitri di vino prodotto).

Tutte le decisioni future dipenderanno da questi tre dati e la cantina dovrà tenerne debito conto. Il nostro Laboratorio esegue controlli di cantina mettendo a disposizione pacchetti analitici di sicuro interesse tecnologico ed economico. Ne elenchiamo solo qualcuno:

Pacchetto / Controllo	Analisi
1) Completo	Alcool, Acidità Totale e volatile, pH, SO2 totale e libera
2) Completo + zuccheri	Completo + Zuccheri (Glucosio+fruttosio)
3) Acidi organici	Malico, lattico, tartarico
4) Corredo polifenolico	Polifenoli totali, antociani, colore
5) Metalli (HACCP)	Piombo, Rame, Zinco

Le analisi organolettiche sono affidate ad un panel di professionisti addestrato e di provata esperienza.

Il quantitativo di vino prodotto, invece, serve per le relative denunce di produzione.

(Altre analisi sono descritte sul nostro sito web:

www.enotecnochimica.it)

Attenzione, sta scoppiando lo scandalo. Sostituire i vini è disonestà intellettuale e morale.

Giornalisti e professionisti di comunicazione del vino si stanno accorgendo della truffa perpetrata da alcune Aziende nei confronti loro e dei consumatori riguardo ai vini presentati alle guide e ai concorsi enologi e che non hanno nulla a che fare con i vini che poi saranno messi in commercio.

Le notizie sono apparse sulla rivista "il Mio Vino" di Gaetano Manti e ripresi poi su articoli apparsi su siti web a cura di Roberto Gatti.

Riportiamo alcuni spezzoni di detti atricoli.

".. Con noi queste aziende non hanno alcuna possibilità di farla franca. Le differenze che abbiamo riscontrato quest'anno tra il Vintaly ed il dopo sono in questo momento messe ai raggi X per capire se dipendono da fattori fortuiti o da qualche specifica attività truffaldina. Se dovessimo arrivare alla certezza che qualche azienda ha cercato di fregare noi e quindi tutti i consumatori, non avremo, come al solito, peli sulla lingua. Pubblicheremo nomi, cognomi e indirizzi". **Gaetano Manti - direttore "Il Mio Vino"**

"...Molto bene fanno i colleghi del Mio Vino ad approfondire il discorso, molto delicato, trattandosi a mio avviso di una vera e propria truffa ai danni di tutti noi giornalisti che rischiamo di perdere di credibilità (per colpa di altri) e consumatori doppiamente gabbati. Seguirò la vicenda con molta attenzione e ne scriverò su tutti i siti internet possibili, pubblicando pure io: NOMI, COGNOMI ED INDIRIZZO, statene certi, ed a questo punto qualcuno incominci a preoccuparsene seriamente..."

Roberto Gatti - sommelier degustatore

Gli appuntamenti



Dopo il successo dell'edizione 2005, su una superficie espositiva complessiva di 75.000 metri quadrati, dove si sono dati appuntamento 49.300 visitatori (di cui 8.860 esteri) per visionare le ultime novità tecnologiche presentate dai 767 espositori di Simeì e dai 132 di Enovitis, le date per l'edizione 2007 sono già state fissate per il **13/17 novembre 2007**, nei padiglioni 9, 11,13, 15 e 24 del nuovo e moderno polo espositivo di Rho, di Fiera Milano.

Grande festa del vino novello a Roma il 5 novembre

L'evento, organizzato da Ente Vini - Enoteca Italiana (Siena) e dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais), con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, prevede degustazioni gratuite aperte al pubblico presso l'hotel Parco dei Principi. In occasione di questa anteprima del Novello 2005 sarà possibile accedere alle sale dell'albergo capitolino, dove i sommelier gestiranno banchi di assaggio dei vini novelli di tutta Italia. Ai presenti sarà distribuito un volume catalogo completo degli espositori.

12-14 novembre Merano International WineFestival

Era il 4 novembre del 1992 quando tre amici accomunati dalla passione per il vino decisero di dar vita alla prima edizione del Merano International WineFestival. L'iniziativa è diventata uno degli appuntamenti enologici più importanti nel panorama italiano perché la volontà di offrire la massima qualità selezionata non è mutata. Il Merano International WineFestival si svolgerà in combinazione con Culinaria, festival dei sapori tradizionali, nelle sale del Kurhaus della cittadina altoatesina. Tra gli eventi in programma: "I Cento", 100 produttori italiani selezionati in base all'alta qualità dei vini presentati e a un criterio di suddivisione nelle zone vitivinicole più importanti; "International Top Selected", aziende estere - da Australia, Austria, Cile, Croazia, Francia, Germania, Nuova Zelanda, Portogallo, Slovenia, Spagna, Sudafrica, Ungheria, Usa - anche in questo caso scelte in base al livello dei loro prodotti vitivinicoli; "Italia Top Selected", produttori italiani ancora poco conosciuti che solo negli ultimi anni hanno migliorato in modo significativo la qualità delle loro bottiglie; "Dulcis in fundo", con cantine presenti alla rassegna dedicata ai vini dolci; "Vinis Extremis", sezione riservata ai produttori di vini "estremi" (coltivazioni effettuate in zone disagiate del territorio nazionale). La manifestazione permette di degustare vini di qualità presentati direttamente dai produttori.