



I vini da "gioielleria"

La crisi che sta colpendo il nostro settore costringe a rivedere alcune politiche di marketing.

E' necessario, oggi, proteggere il danaro dei consumatori e dei nostri Clienti abituali sudati non meno di quanto fa il vinicolo nel produrre i suoi vini.

È danaro guadagnato con fatica e, quindi, meritevole di rispetto.

Ritengo, pertanto, assolutamente ingiustificato e fuori di ogni logica il chiedere, per alcune bottiglie di vino, prezzi assolutamente assurdi.

Non è solo per arrivare a fine mese che si deve preferire un vino da 3 - 5 - 7 euro ad uno che ne costa oltre 40.

In alcuni casi, e neppure tanto infrequenti, questi vini di prezzo accessibile sono risultati migliori dal punto di vista organolettico di quelli "da gioielleria".

Se il vino da 5 euro è migliore di quello da 50 si deve preferirlo per il rispetto che ognuno di noi deve avere nei confronti del danaro guadagnato da chi lavora con dedizione in vigna e in cantina.

Specialmente le aziende vitivinicole che producono vini da uve proprie sudano e faticano a produrre non solo ottimi vini ma soprattutto vini che si vendono in un rapporto qualità prezzo decisamente più conveniente.

Queste piccole, operose aziende spesso non hanno le potenzialità economiche di comunicare il proprio vino, di pagare certi giornalisti cosiddetti "specializzati" o di essere presenti nelle guide più "qualificate".

La loro politica di comunicazione, pertanto, è confinata al "passaparola" e, pertanto, le loro armi sono la qualità assoluta, la sincerità nei rapporti, la cordialità nella ricezione.

Sotto questo spirito è nata "Vini di Fattoria" che raggruppa aziende vitivinicole medio piccole desiderose di comunicare discretamente e sinceramente l'eccellenza del loro vino ed il loro territorio. Queste aziende, pur rimanendo nella loro individualità, hanno messo da parte la competizione commerciale unendo le forze per raggiungere obiettivi comuni. Il percorso, unico in Abruzzo nel suo genere, è arduo ed innovativo ma la volontà e quella tipica del contadino che ha capito il valore dell'aggregazione per comunicare al mercato attuale la concreta possibilità di bere vino eccellente senza dover "aprire un mutuo bancario".

D'altra parte si investe anche sul vino.

Mediobanca pensa ai vini come nuovi prodotti d'investimenti. Da una ricerca mirata si evince che i grandi vini hanno reso mediamente il 13,8% cioè più dell'oro (13,3%). Da una analisi di Mediobanca, è consigliabile investire e puntare sui titoli di aziende vinicole quotate in Borsa, o su bottiglie di pregio. L'indice delle imprese vinicole, secondo Mediobanca, dal gennaio 2001 all'ottobre 2008 è cresciuto del 59%, contro una flessione del 15% dei mercati azionari. La performance più notevole è stata quella francese, con l'indice delle imprese vinicole al rialzo del 98% mentre la Borsa perdeva il 26%. Analogamente l'andamento negli USA (+32% le aziende vinicole e -13% l'azionario). Solo in Australia i titoli del comparto vinicolo

sono saliti meno della Borsa (+44% contro +76%), mentre in Spagna hanno comunque sovraperformato l'azionario in generale (+54% contro +22%). Più in generale, nel periodo considerato, i grandi vini si sono apprezzati del 207%, i vini Docg del 51%, i Doc del 33% mentre i vini comuni hanno perso il 9% del loro valore.

Ma, ovviamente, questa è un'altra storia che non ha nulla a che fare con la commercializzazione del vino.

Meno vino novello sulle nostre tavole

Poco più di 11 milioni di bottiglie, ma di buona qualità

Fonte:Cia

Meno **vino Novello** sulle nostre tavole. Saranno, infatti, poco più di 11 milioni le bottiglie e le confezioni di Novelli (*pari a 84 mila ettolitri*) che saranno immesse sul mercato nazionale ed internazionale da giovedì 6 novembre e fino al mese di maggio, proprio per garantire le tipiche qualità organolettiche di questi vini fragranti, rotondi, gustosi, fruttati che sanno d'uva e che genereranno un volume di affari intorno ai 53



milioni di euro. Sono questi i dati elaborati dalla Cia (*Confederazione italiana agricoltori*) la quale stima, anche sulla base di ultime rilevazioni di importanti istituti, che tale particolare produzione vinicola registrerà un calo del 4% rispetto allo scorso anno.

La qualità sarà, comunque, buona. E questo conferma una scelta qualitativa da parte dei consumatori.

Nel 2002 la produzione di Novello toccò il suo massimo storico sfiorando i 18 milioni di bottiglie. Ma, sostiene la Cia, già dal 2006 il consumo ha iniziato a calare con 15,5 milioni di bottiglie prodotte. E questa tendenza è proseguita nel 2007 e si confermerà anche nel 2008.

Dunque, più qualità e meno produzione.

L'incidenza del Novello sulla produzione enologica nazionale è dello 0,18%, e i prezzi, avverte la Cia, registrano un lieve aumento rispetto allo scorso e vanno dai 3 ai 7 euro a bottiglia, ma con punte anche dell'8,50 euro.

La Cia sottolinea che il 63,2% dei vini Novelli viene dalle regioni del Nord Italia. Mentre il Centro è a quota 22,1% e il Sud al 14,7%. Primo produttore resta il Veneto, con 3,86 milioni di bottiglie, mentre a buona distanza seguono, nell'ordine, Trentino Alto Adige con circa 1,45 milioni di bottiglie e Toscana con più di 1,3 milioni. Quindi Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Puglia, Sardegna, Sicilia e man mano le altre regioni.

Da aggiungere, rileva la Cia, che il 12% della produzione va all'estero, soprattutto in Germania e Giappone. E su base regionale grandi bevitori di Novello sono i veneti, che 'autoconsumano' il 53% della loro produzione.

Le cantine produttrici sono 262 sparse in tutta Italia. Tra i vitigni protagonisti per il vino novello 2008 ci sono, al primo posto il Merlot, seguito dal Sangiovese, dal Cabernet e dal Montepulciano. Molto rari, invece, sono i Novelli bianchi, pur molto particolari e gustosi, mentre, dice la Cia, sono in crescita quelli rossi provenienti da vitigni autoctoni come

l'Aglianico, il Dolcetto, il Cannonau, il Cesanese, il Sangiovese, il Marzemino, il Primitivo e il Nero d'Avola. Quella dei vini Novelli, sostiene la Cia, è una piccola 'nicchia' di mercato che trova le sue radici in vecchissime tradizioni locali di abbinamento di vini nuovi, ottenuti macerando a lungo le uve intere pressate sofficemente, ai frutti caratteristici dell'autunno, come castagne e marroni e piatti a base di funghi. Da queste tradizioni e prendendo anche spunto dai novelli francesi, è nata una apposita normativa italiana che dagli anni ottanta ha posto le regole produttive che, oltre al primo giorno di vendita, ha stabilito le caratteristiche e la limitazione produttiva ai soli vini con una origine geografica Doc o Igt.

Denuncia annuale delle Uve DOCG, DOC e IGT (DM 28/12/2006)

Con il decreto 28 dicembre 2006 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali sono state fornite definitive sulla denuncia annuale delle uve DOCG, DOC e IGT e la certificazione delle stesse produzioni, nonché sugli adempimenti degli enti ed organismi preposti alla gestione dei relativi dati e ai controlli.

Presupposto fondamentale per presentare la denuncia annuale delle produzioni dei vini DO e/o IGT è la preventiva iscrizione delle unità vitate nei rispettivi Albi e/o Elenchi istituiti per ciascuna DO e IGT, presso il competente Ente Regionale.

La denuncia (o la dichiarazione preventiva) è obbligatoria ai fini della rivendicazione della produzione dei vini DO e/o IGT

E' tenuto a presentare la denuncia annuale delle uve DOCG, DOC e IGT la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone che abbia prodotto uva DO e/o IGT (art. 3 comma 1).

Per **vigneto**, ai sensi dell' Accordo Stato - Regioni del 25 luglio 2002, si intende l'unità base iscrivibile ad un Albo/Elenco compatibile con le condizioni previste dal relativo disciplinare di produzione. Il vigneto può essere costituito da una unità vitata o da un insieme di unità vitate. Per **Iscrizione Primaria** si intende, ai sensi dell' Accordo Stato - Regioni del 25 luglio 2002, l'iscrizione alla DO/IGT con il disciplinare di produzione più restrittivo.

Presentazione della denuncia



La denuncia va presentata alla Camera di Commercio nel cui ambito territoriale provinciale ricade la superficie vitata dalla quale provengono le uve DO e/o IGT.

Tuttavia, nel caso di azienda viticola con vigneti ricadenti su due o più province, la denuncia va presentata alla Camera di

Commercio dove ha sede lo stabilimento enologico.

La denuncia deve essere presentata dal conduttore. Nel caso in cui questi conferisca integralmente la propria produzione ad un organismo associativo o ad una cantina sociale la denuncia potrà essere presentata dal medesimo organismo previa apposita delega.

Il termine ultimo per la presentazione della denuncia delle uve a DO e IGT e della **denuncia di produzione vitivinicola**, salvo proroghe, è **fissata al 10 dicembre 2008. Quest'ultima va presentata ai centri CAA o inviata per raccomandata a Roma a:**

**AGENZIA PER LE EROGAZIONI IN AGRICOLTURA
AGEA - Via Palestro, 81 - 00185 ROMA**

Il nostro Studio enologico fornisce, come ogni anno, adeguata assistenza in merito.

Travasi e tagli dei vini

Dopo la vendemmia e le fermentazioni il momento dei tagli e dei travasi diventa un momento importantissimo per la costituzione di masse omogenee in base alle tipologie di vino che l'azienda intende immettere sul mercato.

Essi si realizzano solo conoscendo in maniera precisa ed approfondita i vini ottenuti.

E' indispensabile, quindi, effettuare una **situazione di cantina** dal punto di vista **qualitativo** (analisi enochimiche), organolettico, (valutazione sensoriale) e **quantitativo** (ettoltri 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
Completo	Alcool, Acidità Totale e volatile, pH, SO2 totale e libera
Completo+zuccheri	Completo + Zuccheri (Glucosio+fruttosio)
Acidi organici	Malico, lattico, tartarico
Corredo polifenolico	Polifenoli totali, antociani, colore
Metalli (HACCP)	Piombo, Rame, Zinco

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

Ampliamento del nostro Laboratorio

Nonostante il momento difficile che stiamo tutti attraversando; nonostante le incertezze che ci assalgono sulle evoluzioni del mercato vinicolo, noi crediamo fermamente nel nostro lavoro puntando sulla professionalità, sulla formazione continua, e sulla ripresa dei consumi e dei mercati.

A tale proposito ci stiamo ampliando predisponendo adeguati spazi per la ricezione della Clientela, per una migliore collocazione dei nostri uffici operativi ma, soprattutto di spazi di incontro per la formazione, la degustazione dei vini, la presentazione di eventi e di attività aziendali e punti attrezzati di incontro fra domanda ed offerta.

Certi che la professionalità e la competenza sono sempre elementi indispensabili per fornire qualità, il nostro Studio si avvale anche di professionisti nel campo delle progettazioni, nel packaging, nel marketing e della comunicazione.

CORSO DI FORMAZIONE IN PROGRAMMAZIONE

Si svolgerà venerdì 28 novembre, con inizio alle ore 9, presso il nostro Laboratorio, il corso formativo dal titolo:

La cantina dopo le vinificazioni.

Il corso, del costo di 130 euro, avrà la durata di una giornata e tratterà i seguenti argomenti:

Parte Tecnica: Le analisi dei vini, i blocchi di fermentazione, la FML, come eseguire gli assemblaggi dei vini nuovi, gestione dei sottoprodotti, le chiarifiche.

Parte legislativa: Il registro di vinificazione, la denuncia delle uve e dei vini, le prestazioni viniche.

Per informazioni, contattare il nostro Laboratorio.

Vi ricordiamo che l'archivio dei nostri fogli di informazione è pubblicato sul nostro sito web:

www.enotecnochimica.it

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

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

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