



## "Qualità controllata e garantita"

### Dichiarazione di vendemmia e di produzione vino

I produttori di uve destinate alla vinificazione e i produttori di mosto e di vino devono dichiarare ogni anno i quantitativi dei prodotti dell'ultima campagna vendemmiale con riferimento alla data del 30 novembre.

Con la Circolare AGEA n. 1106 del 3 agosto 2009 (consultabile nella sezione Documenti) sono state definite le modalità di presentazione della dichiarazione di vendemmia e di produzione di vino e/o mosto per la campagna 2009 - 2010.

#### TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DICHIARAZIONI

Per la **campagna 2009-2010** le dichiarazioni devono essere presentate **entro il 15 gennaio 2010**. Tuttavia, al fine di facilitare la compilazione degli attestati di fornitura (allegati F1) da parte dei soggetti che hanno acquisito uve o prodotti a monte del vino da altre aziende, **entro il 10 dicembre 2009 le aziende che hanno effettuato cessioni di uve o di prodotti a monte del vino** dovranno obbligatoriamente aver inserito a sistema le informazioni relative ai prodotti ceduti; in questo modo, le informazioni relative ai prodotti ceduti vengono rese disponibili nell'ambito del sistema informativo alle aziende acquirenti che devono compilare la propria dichiarazione. Non rientrano in quest'ultima categoria i produttori che consegnano la totalità della propria produzione ad un Organismo Associativo, per tali soggetti è prevista, come già detto, la compilazione di un allegato F2 da presentare nell'ambito della dichiarazione di produzione dell'Organismo Associativo).

Da quest'anno le dichiarazioni devono essere trasmesse **esclusivamente mediante inoltro telematico** con le seguenti modalità:

- tramite il **Centro di Assistenza Agricola (CAA)** a cui è stato conferito il mandato per la tenuta del fascicolo aziendale;
- mediante **accesso diretto al portale SIAN** e compilazione della propria denuncia. Quest'ultima modalità è disponibile per gli **"utenti qualificati"**, cioè per gli operatori vitivinicoli che hanno presentato la dichiarazione di raccolta uve e produzione vinicola nella precedente campagna e sono in possesso di un certificato digitale, del dispositivo per la firma digitale e della CNS (Carta Nazionale dei Servizi) per l'accesso all'area riservata del portale SIAN. Le aziende vitivinicole che intendono avvalersi di quest'ultima modalità ma non hanno presentato la dichiarazione nella precedente campagna devono inviare preventivamente entro il 10 dicembre 2009 ai servizi informativi del SIAN le informazioni relative alle proprie dichiarazioni, come illustrato nelle "Note esplicative" presenti sul portale del SIAN (consultabili nella sezione Documenti), che illustrano dettagliatamente anche le modalità di compilazione delle dichiarazioni. Il nostro Studio rimane, comunque a disposizione per l'elaborazione dei dati da comunicare al CAA.

Sul nostro sito web, come al solito, sono riportate notizie più dettagliate e le relative circolari esplicative anche facendo riferimento ad alcune variazioni avvenute sulla modulistica.

### Flavescenza dorata della vite

La Flavescenza dorata è una pericolosa malattia infettiva della vite comparsa in Italia nei primi anni '70 e presente anche nella nostra regione. La malattia, che viene trasmessa da un insetto vettore, lo *Scaphoideus titanus*, fa parte del gruppo di malattie infettive della vite note come "giallumi", che provocano sintomi simili, ma hanno differente modalità di diffusione. Tra queste, la Flavescenza dorata è la più pericolosa, trattandosi di una malattia molto contagiosa. I sintomi compaiono durante il



caldo estivo o verso la fine del ciclo vegetativo (agosto-settembre-ottobre): la vegetazione è stentata e i germogli striminziti, la lamina fogliare risulta ispessita con consistenza cartacea, i tralci sono di consistenza gommosa con cattiva lignificazione, i lembi fogliari nei tralci colpiti sono accartocciati a triangolo verso il basso, intorno alle nervature delle foglie o di settori di foglia delimitati dalle nervature principali si rilevano arrossamenti (nelle uve rosse) o ingiallimenti (nelle uve bianche), dopo la chiusura del grappolo questo appassisce e si dissecca. Le piante ammalate, oltre a non produrre, deperiscono e muoiono nell'arco di pochi anni dall'infezione.

Il **Decreto Ministeriale n° 32442 del 31 maggio 2000** ha stabilito che la lotta alla Flavescenza Dorata della vite e al suo vettore *Scaphoideus titanus* è obbligatoria nel territorio della Repubblica italiana al fine di contrastarne la diffusione.

### Prodotti tossici della fermentazione

Il **metanolo**, l'etanolo e gli altri alcoli superiori, sono i componenti naturali delle bevande ottenute dalla fermentazione di mosti ricchi di zuccheri, di frutta e dei distillati da essi ricavati. Il metanolo e gli alcoli superiori sono presenti in quantità esigue e, poiché hanno un elevato grado di tossicità, la legge ne fissa il contenuto massimo ammesso.

Per il metanolo, tale **limite** è di: 0,25 mL per 100 mL di etanolo (vini rossi); 0,20 mL per 100 mL di etanolo (vini bianchi); 1 mL per 100 mL di etanolo (acquaviti di vinaccia o di frutta).

La **distillazione** è quel processo fisico, mediante il quale si separano sostanze di un liquido fermentato, si trasformano in vapore per essere successivamente ricondensate a contatto con il freddo.

La distillazione serve a separare sostanze volatili da quelle non volatili, scaldandole sino al loro punto ottimale di ebollizione. Le sostanze più leggere evaporano per prime (evaporazioni di testa), seguite poi da quelle più pesanti, (la parte centrale del distillato) e dalle ultime frazioni più pesanti chiamate code.

In un liquido fermentato, le sostanze hanno ognuna una propria temperatura di ebollizione.

Il miglior prodotto della distillazione è l'alcol etilico (etanolo), che evapora a 78,4°C.

Le **teste della distillazione** sono formate dalle sostanze volatili più leggere che hanno un punto di ebollizione inferiore all'alcol etilico e sono la prima frazione di liquido che esce dal refrigerante. Sono accuratamente da scartare, perché contengono soprattutto metanolo la cui temperatura di ebollizione è di 64,7°C. e acetato di etile, che nei distillati è il maggior responsabile dell'odore acetoso. La temperatura di ebollizione dell'acetato di etile è di 74°C.

Il **cuore** è formato da tutti i componenti che hanno un punto di ebollizione compreso tra i 78,4°C e 100°C: tutto quello che evapora in questa fase centrale sarà composta da acqua ed alcol etilico, con una parte di sostanze secondarie e composti aromatici provenienti dalla materia prima utilizzata.

Le **code** sono formate da tutte le evaporazioni oltre i 100°C. In distillazione si cerca di non superare mai tali temperature poiché le code contengono una serie di sostanze molto pesanti come oli di flemma e acido acetico, che conferirebbero un sapore troppo pungente al distillato. Le sostanze di coda devono essere separate perché riescono ad arrivare facilmente nel prodotto finale per effetto del trascinamento.

L'analisi qualitativa e quantitativa degli alcali presenti nei distillati alcolici (e quindi anche del metanolo) viene condotta in gascromatografia con il metodo della taratura diretta. Si tratta di una procedura di laboratorio specialistica disponibile ed eseguita nei nostri Laboratori.

### Riflessioni sulla criticità dei consumi del vino

Lo sappiamo..

Da qualche anno l'Italia sta attraversando una fase economicamente critica che non sta risparmiando nessun settore produttivo, compreso il mondo agricolo, e in particolare quello vitivinicolo. Sono molte le aziende che si ritrovano oggi con ingenti quantità di vino, relative anche a diverse annate, difficili da commercializzare per la scarsa richiesta che ne viene fatta.

Di fronte a tale situazione, all'imprenditore agricolo non resta che scegliere fra due strade: abbassare i prezzi svendendo il prodotto oppure tentare di resistere, mantenendo i prezzi originari e confidando che il mercato prima o poi (meglio prima che poi) si riprenda.

Scelta, questa, che diventa una *non scelta* o, se si preferisce, una scelta caldamente consigliata, nei casi in cui le dimensioni e la notorietà dell'azienda non siano tali da permettere di sostenere le notevoli spese che la seconda opzione richiede.

Volendo tentare di indagare sulle cause che hanno portato a questa situazione di stallo, probabilmente esse siano da ricondurre in particolar modo, ma non unicamente, alla smodata "moda del vino" che è andata sviluppandosi negli anni Ottanta-Novanta.

La particolare attenzione rivolta al mondo enologico che in quegli anni è andata dilagando, ha indotto i produttori ad aumentare le produzioni per far fronte alla domanda che cresceva in maniera esponenziale e a agli incentivi alle distillazioni di sostegno e stoccaggi. Come ogni moda che si rispetti, anche questa è andata però con il tempo sfumando e così il vino è finito con il rimanere fermo nelle cantine.

Un'altra componente che ha contribuito al rallentamento del mercato del vino si può rinvenire nel cambiamento, compiuto da parte di molti ristoranti ed enoteche, nella gestione della propria cantina; questi, infatti, preferiscono evitare di caricarsi di molte bottiglie per tipologia di prodotto, cercando di ordinare la giusta quantità per il proprio fabbisogno, e ciò comporta che si continuino a usare i soliti prodotti, quelli richiesti dal mercato, andando così a penalizzare tutti quei nuovi prodotti che molte volte sono di una buona qualità e di ottimo prezzo, ma dal nome poco noto. D'altro canto vi sono aziende vinicole che con l'intento di alleggerire i propri magazzini, preferiscono far effettuare "magazzino" ai ristoranti che hanno, così, merce a disposizione e pagamenti fortemente dilazionati.

## Il corso di formazione del mese

Dal 16 al 18 dicembre si tiene presso il nostro Laboratorio il corso di formazione per:

### CANTINIERI ED ADDETTI IN CANTINA

PERCHE' UN CORSO PER OPERATORI - CANTINIERI ?



Tutte le scelte dell'enologo devono tradursi in azioni pratiche di cantina che, se male condotte, possono compromettere non solo il risultato dell'operazione stessa, ma anche l'intera strategia di vinificazione e quindi la qualità finale del vino.

E' essenziale quindi per un enologo potere contare su personale affidabile che, conscio dell'importanza di ogni operazione per la qualità del vino ed adeguatamente istruito sulle corrette pratiche da seguire, possa trasferire nella pratica quotidiana i programmi di vinificazione, lavorazione ed invecchiamento.

Nell'industria enologica moderna il Cantiniere assume la figura di un "professionista". A lui e' affidata la cantina e la perfetta esecuzione delle indicazioni che gli vengono date.

Eno Tecno Chimica, consapevole di questa importante esigenza, intende offrire agli enologi un servizio qualificato organizzando un corso di formazione per il personale di cantina.

E' disponibile sul nostro sito web il programma del corso e la scheda di iscrizione. E' previsto, per questo corso, uno sconto del 20% sul normale prezzo di listino.

Il prossimo corso di formazione:

#### LA CULTURA DEL VINO

si terrà i pomeriggi dalle ore 15 alle ore 18 dal 11 al 20 gennaio 2010 e vertirà sul mondo enologico con corsi di degustazione e valutazione sensoriale di diversi vini. Questo corso, molto fitto (300 slide) consentirà una formazione di una nuova figura professionale: **IL WINE PROMOTER** da utilizzare in ambito aziendale o in manifestazioni fieristiche.

# Auguri..!

Per le prossime festività esprimo, insieme al mio staff, gli auguri più sinceri.



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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)