

Anno 9 Numero 01

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing



Gennaio 2015

### Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01

Dopo il periodo vendemmiale e del periodo di feste natalizie, riprendiamo l'invio del nostro foglio informativo augurando a tutti un felice e prospero 2015

### Confermato aumento accise per alcolici

Nonostante le forti pressioni degli operatori professionali, alla fine, il nuovo aumento dell'accisa entrerà in vigore dal 1° gennaio 2015 e l'aliquota dell'accisa aumenterà nel modo seguente:

- Birra: euro 3,04 per ettolitro e per grado-Plato; Prodotti alcolici intermedi: euro 88,67 per ettolitro;
- Alcole etilico: euro 1035,52 per ettolitro anidro.

Ora come più volte dichiarato dalle associazioni di categoria si rischia una ulteriore caduta dei consumi delle bevande già in flessione negli ultimi E se questo accadrà, il gettito dell'imposta si ridurrà, con la conseguenza che questo ulteriore aumento dell'accisa non porterà alcun beneficio all'Erario, ridimensionando altresì l'industria del settore.

### Icqrf, controlli sulle piattaforme web e ebay

Con provvedimento del 15 dicembre 2014



decreto dicembre 2014, pubblicato sul sito Mipaaf, il capo dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari ha disposto compiti vigilanza protezione delle denominazioni

origine e indicazioni geografiche italiane dei agroalimentari sulle piattaforme web www.ebay.it

Il decreto entra in vigore a decorrere dal 1° gennaio 2015.

### Fine dei diritti di impianto

La nuova Ocm (organizzazione comune di mercato) per il periodo 2014-2020 ha confermato l'abolizione di tutti i precenti nti strumenti di contenimento dell'offerta (Reg. 1308/2013). In ambito viticolo ciò significa: La fine dei diritti di impianto Il sistema vigente oggi, è imperniato sul concetto di "diritto di impianto o reimpianto"; esso cesserà ufficialmente di esistere il 31 dicembre 2015.

In sua sostituzione, è previsto un regime transitorio dinamico che può essere attivato a scelta da parte degli Stati membri, chiamato di autorizzazione all'impianto, che avrà una durata dal 2016 al 2030. L'Italia ha deciso di adottare tale regime.

Dal 1° gennaio 2016, i viticoltori che vorranno impiantare nuovi vigneti non dovranno più acquistare i "diritti" da un altro che espianta, ma dovranno l'autorizzazione gratuita, sulla base della disponibilità dei singoli Stati. Questa la novità più rilevante, per i viticoltori, nell'ambito della riforma della Pac 2014-2020.

Dal 1° gennaio 2016, i viticoltori che decidono di espiantare un vigneto regolare riceveranno un'autorizzazione all'impianto, che non sarà trasferibile; quindi potranno solamente impiantare il vigneto nella propria azienda, senza possibilità di venderla.



Il viticoltore che intende espiantare un vigneto può anche ottenere un reimpianto anticipato di 4 anni, per l'entrata in produzione del nuovo vigneto, prima dell'espianto dell'altro vigneto. Il nuovo sistema di gestione del potenziale produttivo, basato sulle autorizzazioni, a partire dal 1° gennaio 2016 e fino al 2030, metterà fine al sistema dei diritti di impianto dei vigneti con l'obbiettivo di assicurare una maggiore flessibilità alle imprese, ma senza i rischi della temuta liberalizzazione. Per tutte le altre clausole e maggiori informazioni vedi: http://www.agricoltura24.com/vigneti-dai-diritti-alleautorizzazioni/0,1254,95 ART 8919,00.html

### AREV CONTRO LA FLAVESCENZA **DORATA**



L'Arev (Assemblea Regioni Europee Viticole), riunitasi Parigi a fine novembre 2014, chiede alla Commissione Europea

agire contro la flavescenza dorata stabilendo controlli più efficaci, armonizzando le strategie di lotta, finanziando ricerche ad hoc e indennizzando i viticoltori colpiti.

Tra le iniziative l'Associazione suggerisce di:

- stabilire un inventario su scala europea delle misure di sorveglianza di controllo utilizzate: е - armonizzare a livello europeo le strategie di lotta contro la flavescenza dorata

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.Fax 085-816903 e-mail: etcmail@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

- finanziare programmi di ricerca nell'ottavo programma quadro "Horizon 2020", su questa malattia ed i suoi vettori potenziali, per la creazione di strumenti tecnici di rivelazione, di lotta, di riduzione dell'impatto ed in particolare per la messa a punto di strategie alternative ai trattamenti chimici per il controllo delle popolazioni dei vettori:
- creare sistemi d'indennizzo per i viticoltori, in particola modo nei programmi nazionali d'aiuto alle filiere vitivinicole.

Info: www.arev.org/it

## ENOLOGIA. Novità: lieviti per produrre vini con meno alcol

Ridurre l'alcool nel vino: un'esigenza che risponde alle sollecitazioni delle maggiori organizzazioni internazionali che si occupano di Salute, ma che oggi incontra le richieste di una crescente fetta di consumatori. I vini "low alcol" sono già disponibili anche nel nostro paese, ma le tecniche per produrli devono ancora essere messe a punto. Se si raccoglie l'uva troppo "acerba", o comunque prima del raggiungimento della maturazione fenolica, prevalgono nel vino note vegetali poco gradite al consumatore. La tecnica di cantina può intervenire per smussare queste asperità. Finora, però, la selezione dei ceppi di lievito mirava all'obiettivo esattamente opposto: aumentare il grado alcolico.

Fonte: http://www.agricoltura24.com/enologia-novita-lieviti-per-produrre-vini-con-meno-alcol/0,1254,54\_ART\_2521,00.html

Ridurre l'alcool nel vino: un'esigenza che risponde alle sollecitazioni delle maggiori organizzazioni internazionali che si occupano di Salute, ma che oggi incontra le richieste di una crescente fetta di consumatori. I vini "low alcol" sono già disponibili anche nel nostro paese, ma le tecniche per produrli devono ancora essere messe a punto. Se si raccoglie l'uva troppo "acerba", o comunque prima del raggiungimento della maturazione fenolica, prevalgono nel vino note vegetali poco gradite al consumatore. La tecnica di cantina può intervenire per smussare queste asperità. Finora, però, la selezione dei ceppi di lievito mirava all'obiettivo esattamente opposto: aumentare il grado alcolico.

Le biotecnologie sono uno strumento utile e possono contribuire significativamente al raggiungimento dello scopo. I ceppi di lievito geneticamente modificati, con deviazione del flusso di carbonio dall'etanolo al glicerolo, sono quelli che meglio si prestano alla diminuzione del grado alcolico dei vini senza sconvolgerne le proprietà sensoriali. Una tecnica che però, vista lo scarso "appeal" sull'opinione pubblica, non sembra proponibile nel breve periodo. L'alternativa oggi più gettonata è quella dei ceppi non-Saccharomyces: una soluzione accattivante, ma che ha l'inconveniente di conferire al vino, a causa di alcuni prodotti secondari della fermentazione proprietà sensoriali completamente differenti. Fonte: http://www.agricoltura24.com/enologia-novita-lieviti-per-produrre-vini-con-meno-alcol/0,1254,54 ART 2521,00.html

# Una vendemmia difficile ma non tutto è perduto.

I dati della vendemmia 2014

La Coldiretti ha stimato un calo della produzione italiana del 15% a 41 milioni di ettolitri, i danni peggiori nelle regione del Sud, cali fino al 30%, molto meglio invece al Centro in cui si è registrato un aumento del 10%, in calo anche il Nord. Una vendemmia complicata, la più scarsa dal 1950.

La vendemmia in Italia genera quasi 9,5 miliardi di fatturato solo dalla vendita del vino, con una ricaduta occupazionale stimata complessivamente in 1,25 milioni di persone che riguarda precisa la Coldiretti quelle impegnate direttamente in vigne, cantine e nella distribuzione commerciale, sia per quelle impiegate in attività connesse e di servizio. Secondo una ricerca di Coldiretti, per ogni grappolo di uva raccolta si

attivano ben diciotto settori di lavoro dall' industria di trasformazione al commercio, dal vetro per bicchieri e bottiglie alla lavorazione del sughero per tappi, continuando con trasporti, accessori, enoturismo, cosmetica, bioenergie e molto altro.

Secondo il rapporto Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani) ecco le differenze rispetto alla vendemmia 2013:

Vendemmia 2014

.Quantità inferiore all'anno precedente, quest'anno si sono prodotti tra i 41 e i 42 milioni di ettolitri di vino e mosto a fronte della media quinquennale (2009/2013) di 44,9 milioni di ettolitri e di quella decennale (2004/2013) di 46,7 milioni di ettolitri.

L'Italia risulta divisa in tre parti. Il Nord manifesta decrementi di produzione abbastanza omogenei da -10 a -15% rispetto al 2013. Le regioni centrali (Toscana, Marche, Lazio e Umbria) registrano invece incrementi di produzione, sempre rispetto al 2013, che vanno da +5 a +10%. Detto incremento è dovuto principalmente ad un leggero recupero dei decrementi registrati negli anni precedenti. Le regioni meridionali, Isole comprese, si attestano su decrementi che arrivano fino a -30% in Sicilia. Il Veneto la regione più produttiva.

Rimane invariata però la qualità del vino italiano

All'Expò 2015 di Milano da maggio ad ottobre del prossimo anno, il Padiglione Vino rappresenterà l'eccellenza della filiera enologica tra tradizione e innovazione. Un luogo dove si "racconta una storia come ha aggiunto il direttore artistico del progetto Italo Rota che dura da millenni, pensata e realizzata per dare un grande futuro al vino italiano, la cui narrazione riguarda l'intero ciclo di vita annuale del vino, da quando germoglia la vite fino all'imbottigliamento e poi al consumo"

#### Denuncia uve vendemmia 2014

La dichiarazione di vendemmia e/o di produzione per l'annata 2014 dovrà essere effettuata entro il **15 gennaio 2015** in modalità informatica sulla base dei dati dello schedario viticolo. I dati immessi nel sistema informatico saranno resi disponibili agli enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOP e IGP.

### **Anniversario**

### Quest'anno festeggiamo 35 anni di attività.

E' un evento unico, impegnativo, ma di grande soddisfazione professionale.

E' l'anno in cui, con uno sguardo al passato, facendo tesoro di tutte le nostre esperienze, guardiamo al futuro con fiducia, nuovi progetti e nuove ambizioni.

Ringraziamo tutti i nostri Clienti, Colleghi ed amici che ci hanno accompagnato in questo percorso di vita non solo professionale assicurando a tutti altri 35 anni di appassionato lavoro.

Vi aspettiamo



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF