



Accedi al nostro sito

Anno 13
Numero 03



Dicembre
2019

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.

2020

40° ANNIVERSARIO DELLA NOSTRA ATTIVITA'

Questo è un anno molto importante per noi poiché ricorre il **40° anno di attività** di Eno Tecno Chimica e un pensiero di gratitudine va a coloro che hanno caratterizzato la sua storia. Sono stati 40 anni di obiettivi mirati, scelte e cambiamenti talvolta audaci; 40 anni di impegno costante e tante soddisfazioni.



Tuttavia, questo anniversario non è che solo una tappa del percorso intrapreso poiché molte altre sono da raggiungere, con lo stesso entusiasmo e la stessa tenacia che ci ha motivato fin dagli inizi e che ci ha permesso di arrivare fin qui. Un ringraziamento speciale va a TUTTI coloro che in questi anni hanno creduto in Eno Tecno Chimica e si sono dedicati affinché potesse essere oggi un'attività professionale ad alto livello. Guardiamo con entusiasmo al futuro, certi che questa ricorrenza possa diventare un nuovo punto di partenza.

L'enoturismo nuove opportunità

Con la Legge di Bilancio 2018 è stata normata l'attività di enoturismo che ha trovato applicazione grazie al Decreto 12 marzo 2019, pubblicato in Gazzetta il 15 aprile 2019. La norma mira sostanzialmente a favorire quelle attività, formative ed informative, che permettono di valorizzare le diversificate produzioni vinicole nazionali. **Cos'è l'enoturismo?**

Con il decreto sull'enoturismo si aprono nuove opportunità per il comparto, soprattutto in termini di valorizzazione del territorio e occasioni di crescita per tutta la filiera. Le attività ricomprese nella definizione di enoturismo sono principalmente tre:

- l'insieme delle attività, formative ed informative, rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino. Per esempio le visite guidate ai vigneti e le cantine dell'azienda o le visite dei luoghi in cui si conservano i vecchi strumenti di lavorazione della vite o della produzione del vino;
- iniziative didattiche, culturali e ricreative, compresa la vendemmia didattica;
- l'attività di degustazione e commercializzazione dei prodotti aziendali, anche in abbinamento agli alimenti. Sul punto, sottolineiamo che, in origine, il decreto prevedeva che la degustazione venisse fatta con soli alimenti già pronti al consumo. Successivamente tale dicitura è stata modificata prevedendo tutti i prodotti agroalimentari, anche manipolati e trasformati dall'azienda stessa e pronti per il consumo. Unica clausola è che siano prodotti freddi, escludendo così ogni servizio di ristorazione.

Parametri minimi

Il legislatore si è preoccupato di definire alcuni **requisiti e standard minimi** che l'imprenditore agricolo deve soddisfare per poter svolgere questa attività.

I parametri minimi imposti per lo svolgimento di tale attività sono minuziosi e, probabilmente, non agevolano le aziende agricole di

piccole dimensioni ancora poco strutturate. In ogni caso la legge vuole che:

- vengano rispettati i requisiti generali di carattere igienico sanitario e di sicurezza;
- sia garantita l'apertura settimanale o stagionale di un minimo di tre giorni tra cui possono essere compresi anche la domenica, i festivi e i prefestivi;
- ci siano strumenti di prenotazione delle attività, possibilmente informatici;
- sia presente un cartello da affiggere all'ingresso riportante orari, tipologia di servizi offerti e le lingue parlate;
- si provveda a tenere un sito web aziendale;
- vengano indicati i parcheggi nelle vicinanze dell'azienda;
- i materiali informativi sull'azienda siano stampati in almeno 3 lingue;
- sia esposto e distribuito il materiale informativo sul tipo di attività svolta;
- vi siano appositi ambienti per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolta;
- il personale addetto sia formato e competente;
- la degustazione del vino avvenga in calici in vetro o di altri materiali, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto. La degustazione e la commercializzazione venga effettuata dal personale competente e formato, compreso tra: titolare, familiari coadiuvanti, dipendenti o collaboratori esterni;
- l'abbinamento dei prodotti finalizzati alla degustazione sia strettamente legato alla produzione locale tipica della regione in cui è svolta l'attività enoturistica.

Assunzioni dei dipendenti con o senza vincoli?

Per quanto riguarda le assunzioni dei dipendenti impiegati nel turismo del vino, si sottolinea che le imprese agricole possono beneficiare dei vantaggi tipici di tale settore. Infatti, si potrà continuare a godere del sistema di deroghe previsto per il settore agricolo in merito alle assunzioni a tempo determinato.

In altre parole, essendo l'enoturismo un'attività connessa, sarà possibile non attenersi ai vincoli di forma, di causale, di proroga e di rinnovo previsti per i contratti degli altri settori.

Sul punto rammentiamo che:

- non è necessario indicare nei contratti a tempo determinato, di durata superiore a 12 mesi, la causale del contratto a termine;
- non si applica l'incremento contributivo dello 0,5% per ogni contratto rinnovato;
- se la durata del contratto a tempo determinato supera i 12 mesi senza indicazione della causale, il rapporto non si trasforma automaticamente a tempo indeterminato.

Va comunque tenuto sempre bene a mente che il personale destinato all'attività enoturistica deve essere competente ed opportunamente formato. Infatti, servono specifiche competenze per illustrare le caratteristiche organolettiche e gustative dei vini, come pure per rappresentare i processi che portano dalla coltivazione dell'uva alla trasformazione del raccolto in vino, alla maturazione ed affinamento del prodotto fino all'imbottigliamento. L'enoturismo può quindi rappresentare un'interessante opportunità



di lavoro per quelle figure che desiderano cimentarsi con questa nuova attività. Tali figure professionali dovranno garantire sempre più anche la conoscenza di lingue straniere, dato l'interesse per le nostre produzioni tipiche

rappresenta un elemento attrattivo non di poco conto.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

Ricordiamo che il nostro laboratorio organizza corsi di formazione a riguardo



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



Quadri da compilare e termini di presentazione della dichiarazione di vendemmia e produzione vinicola in base al soggetto dichiarante
(allegato 1 DM 26 ottobre 2015)

Soggetti dichiaranti	Quadri della dichiarazione da compilare	Termine di presentazione
a) produttori di uva da vino che effettuano la raccolta e, successivamente, la cessione totale dell'uva prodotta	A-C-R-F	15 novembre
b) produttori di uva da vino che effettuano la raccolta e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie	A-C-G-R	15 novembre, con ev. rettifica del solo quadro G (produzione vini e mosti) entro il 15 dicembre
c) produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie	A-C-G-R-F	15 novembre, con ev. rettifica del solo quadro G (produzione vini e mosti) entro il 15 dicembre
d) produttori che effettuano la raccolta delle uve e la vinificazione, con aggiunta di uve e/o mosti acquistati	A-C-R	15 novembre
	G-I-V	15 dicembre
e) produttori di uva da vino che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione con aggiunta di uve e/o mosti acquistati	A-C-R-F	15 novembre
	G-I-V	15 dicembre
f) produttori di vino che effettuano la vinificazione esclusivamente con uve e/o mosti acquistati	A-G-I-V	15 dicembre
g) i soggetti che effettuano l'intermediazione delle uve	A-F-I	15 novembre
h) le associazioni e le cantine cooperative	A-C-R (ev. terreni condotti in proprio) F2 e R (per ciascun socio conferente in toto)	15 novembre
	G-I-V	15 dicembre

Fecce e vinacce

Eliminazione sottoprodotti
(art. 14 ter Reg. 606/2009 e DM 27/11/2008)

Soggetti interessati: I produttori (e coloro che hanno trasformato uve da vino) sono obbligati alla consegna dei sottoprodotti in distilleria o al ritiro sotto controllo se rientrano nei casi previsti



Soggetti esclusi:

I produttori che producono nei propri impianti un quantitativo di vino o mosto fino a 25 hl

Detenzione Fecce vinacce (art. 13 legge 238/2016)

Produttori fino a 1000 hl
-vinaccia vietata dopo 90 gg dalla fine del periodo vendemmiale oppure dopo 90 gg se ottenute fuori dallo stesso

periodo

-feccia non denaturata vietata dopo 90 gg dall'ottenimento
Produttori sopra 1000 hl -vinaccia vietata dopo 30 gg dalla fine periodo vendemmiale oppure dopo 30 gg se ottenute fuori dallo stesso periodo

-feccia non denaturata vietata dopo 30 gg dall'ottenimento

Come denaturare (DM 25/9/2017)

Fecce x distilleria	cloruro di litio prima dell'uscita dalla cantina (5-10 gr/hl)
Fecce x uso agronomico	solfato ferroso prima dell'uscita (100gr/hl)
Acqua e sostanze residue di concentrazione mosti/rigenerazione resine sfusa	cloruro di sodio appena ottenute (50-70 gr/hl). Indicazione sui recipienti

La denaturazione delle fecce va indicata sui cartelli, registri, documenti

Circolazione di FECCE e VINACCE da produttore a distilleria

FECCE	BOLLETTE DI CONSEGNA MVV prestampato non convalidato MVV autoprodotta convalidato DAIT pretimbrato non convalidato	SI invio a ICQRF
	BOLLETTE DI CONSEGNA MVV prestampato non convalidato MVV autoprodotta convalidato DAIT pretimbrato non convalidato	
VINACCE	BOLLETTE DI CONSEGNA MVV prestampato non convalidato MVV autoprodotta convalidato DAIT pretimbrato non convalidato	NO invio ICQRF

Riepilogo scadenze documenti di accompagnamento

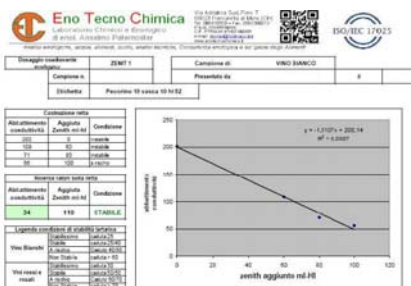
MVV Elettronico	Obbligatorio da 01-01-2021
MVV Cartaceo	
Vecchio documento DOCO IT Se vidimato entro 31/12/2016	fino a 31/12/2020
DDT/fattura accompagnatoria Per i casi previsti	

Cos'è il poliaspartato di potassio ?
Zenith

Il poliaspartato di potassio è un poliaminoacido prodotto a partire dall'acido L-aspartico, aminoacido presente nell'uva.

Enartis ha usato la sua esperienza nell'ambito della stabilizzazione con uso di colloidali per creare una gamma di prodotti rivoluzionari che sfrutta la sinergia d'azione tra poliaspartato di potassio, colloidali per la stabilizzazione tartarica e colloidali per la stabilizzazione della materia colorante.

Nelle varie formulazioni, il prodotto è utilizzato per la stabilità tartarica dei vini in sostituzione avvolta della pratica di refrigerazione e del



acido

metatartarico.

Il prodotto va, però, utilizzato su vini proteicamente stabili pena successivo

intorbidamento.

Inoltre che non contenga

chiarificanti proteici residui, non

contenga lisozima,

non venga trattato con lisozima dopo l'aggiunta del prodotto.

Il nostro laboratorio esegue prove di dosaggio per stabilire l'esatta quantità di prodotto per raggiungere la stabilità tartarica fornendo al cliente report completo delle prove eseguite.

