



Accedi al nostro sito

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

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.



Anno 16  
Numero 04

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Agosto-Settembre  
2022

## CONSORZIO VINI D'ABRUZZO, TRE SOCI SCRIVONO AL MINISTERO CHIEDENDO IL COMMISSARIAMENTO

Fonte: redazione@virtuquotidiane.it

“ORTONA – È sempre più agguerrito lo scontro all'interno del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e attorno alle elezioni per il rinnovo del consiglio di amministrazione.

A quanto Virtù Quotidiane apprende, alcuni produttori, due privati e un rappresentante di una cooperativa sociale (i cui nomi sono noti nel settore, ma a questo giornale hanno fornito risposte evasive) hanno presentato un esposto al Ministero dell'Agricoltura,



contestando, tra le altre cose, l'iter amministrativo che ha condotto alla fase elettorale e chiedendo agli organi di controllo un approfondimento relativo al bilancio consortile e il conseguente commissariamento dell'ente.

Durante l'ultima assemblea dei soci che era stata convocata a fine luglio, il primo punto all'ordine del giorno riguardava proprio l'approvazione del bilancio. Il documento contabile però è stato ritirato all'ultimo momento (con la resistenza di diversi componenti dell'attuale consiglio di amministrazione) perché sarebbero state riscontrate delle irregolarità. Inesattezze che hanno indotto lo stesso collegio sindacale del Consorzio a fare un passo indietro e ritirare il bilancio.

La mancata approvazione del documento che conteneva una movimentazione da ben **9 milioni di euro**, oltre a creare un poco malcontento, ulteriori dissapori e litigi dai toni accesi all'interno del Consorzio stesso, ha anche di fatto impedito lo svolgimento della votazione per il rinnovo delle cariche sociali che era comunque slittata più volte negli ultimi mesi per il mancato accordo fra i due colossi cooperativi, Cantina Tollo e Codice Citra, che grazie al sistema di voto di tipo ponderale concentrano di fatto nelle proprie mani il potere di decidere e si sono alternate negli ultimi anni nell'espressione della guida dell'ente, con Tonino Verna prima e Valentino Di Campi (l'attuale presidente) poi.

La notizia dell'esposto al Ministero avrebbe mandato su tutte le furie Verna, presidente di Tollo, tanto da indurlo a ritirare la propria candidatura alle elezioni. Una scelta né confermata ma neppure smentita, considerando che telefonate e messaggi che questo giornale gli ha rivolto sono andati a vuoto.

Il prossimo appuntamento intanto è fissato per i primi di settembre quando è stata riconvocata una nuova assemblea che dovrà approvare il bilancio, mentre martedì prossimo, 23 agosto, è prevista una riunione tra i candidati. Solo con il disco verde al documento economico si potrà andare avanti con le elezioni, sempre che la quadra per la composizione di un nuovo consiglio che possa essere equilibrato, nel frattempo, venga trovata.

A tal riguardo sarebbe scesa in campo anche la politica, con l'intervento più o meno diretto di alcuni esponenti di peso del centrosinistra per tentare di trovare una sintesi tra le posizioni delle due cooperative. “

Per avere un'idea dello stato di maturazione dell'uva, a partire dall'invaiaitura, l'enologo esegue frequenti controlli su tenore zuccherino ed acidità totale fino al raggiungimento della piena maturità tecnologica.

Nelle varietà a bacca nera, riveste grande importanza anche la determinazione del contenuto in antociani e tannini durante la fase di maturazione, ossia la maturità polifenolica, che permette la classificazione dei vigneti secondo la loro dotazione fenolica. Uve più ricche in antociani e tannini dovrebbero portare a vini più carichi di colore, ma ciò non rappresenta una verità assoluta; è infatti importante valutare, non solo la presenza delle sostanze fenoliche, ma anche il loro potenziale di estraibilità durante il processo di vinificazione.



La biosintesi delle variazioni delle concentrazioni di queste sostanze durante la maturazione dipende sia da fattori genetici (vigneto), sia da fattori ambientali (disponibilità di acqua, insolazione, temperatura ecc.) ed agronomici (sistema d'allevamento).

Attraverso l'analisi della maturità tecnologica e della maturità

polifenolica dall'invaiaitura alla vendemmia, sono determinate le curve

di maturazione delle uve

Le analisi sono affiancate alla valutazione dello stato idrico fogliare e all'analisi organolettica delle uve



Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 - Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 - Fax. 085-816193 e-mail:

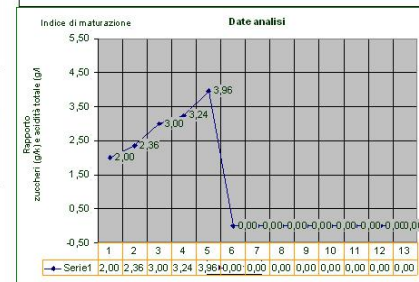
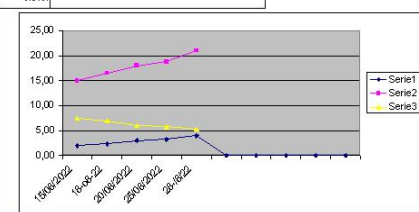
etcmil@hotmail.com www.enotecnochimica.it

### MONITORAGGIO DI MATURAZIONE DELLE UVE

AZIENDA  
TIPO UVA  
VIGNA

Data analisi	Rapporto Zuccheri/Godet	Zuccheri Bilbo	Acidità totale	pH	NOTE
15/08/2022	2,00	15,00	7,50	3,10	
18/08/22	2,36	16,50	7,00	3,14	
20/08/2022	3,00	18,00	6,00	3,20	
25/08/2022	3,24	18,80	5,80	3,22	
28/08/22	3,96	21,00	5,30	0,15	
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					
#DINOI					

Generalmente si considera periodo ideale per la vendemmia, quello in cui il rapporto tra gli zuccheri (glucosio/fruttosio) è vicino allo 0,9 e il rapporto zuccheri totali (glu) / acidi organici espressi in acido tartarico (gr) è di circa 3-4. Tale rapporto viene definito Indice di Godet o indice di maturazione.



## Controlli prevendemmiali sulle uve

Per avere una visione rapida e poco costosa, si preferisce monitorare l'andamento degli zuccheri, del pH e dell'acidità totale



Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

**LABORATORI DAL 1980**



espressa come acido tartarico. Tali dati, inseriti in un grafico danno sommariamente il periodo della vendemmia.

Il nostro laboratorio elabora i dati periodi inserendoli in un foglio di calcolo come l'esempio seguente.

**Tale foglio viene inviato gratuitamente alle aziende che ne faranno richiesta.**

Generalmente si considera periodo ideale per la vendemmia, quello in cui il rapporto tra gli zuccheri (glucosio/fruttosio) è vicino allo **0,9** e il rapporto zuccheri totali(g/l) / acidi organici espressi in acido tartarico (g/l) è di circa 3-4.

**Tale rapporto viene definito Indice di Godet o indice di maturazione.**

Tranne richieste specifiche, il nostro laboratorio esprime gli zuccheri su uva-mosto (non in fermentazione) come **TENORE ZUCCHIRINO** come da tabella II, Risoluzione OIV-OENO 466-2012. Tale tabella è disponibile sul nostro sito nella sezione documenti-Varie.

## Vendemmia alle porte Previsioni per Italia, Francia e Spagna

Nelle principali regioni vitivinicole italiane, in Francia e Spagna. L'annata caratterizzata da alte temperature e scarse precipitazioni lascia presagire una buona qualità delle uve, con quantità in calo, soprattutto nei vigneti non irrigati.

Infatti, Il 2022 è un'annata caratterizzata da andamenti climatici anomali e da una siccità mai vista prima, che ha messo a dura prova i viticoltori, impegnati anche a contrastare insidiose fitopatie

Nelle principali regioni vitivinicole italiane (Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Puglia e Sicilia), nonché in Francia e Spagna, si è temuto che la produzione ne risentisse sensibilmente, ma le piogge di agosto, un'oculata gestione dei vigneti e la preparazione dei nostri viticoltori, hanno consentito di mantenere le produzioni su discreti livelli, pur se con qualche riduzione che, secondo le ultimissime stime, potrebbe raggiungere mediamente in media 28-22% rispetto allo scorso anno, con punte superiori nei vigneti di collina non irrigati. L'andamento meteo delle prossime settimane sarà determinante per una buona riuscita della vendemmia.

A confortare è la buona qualità delle uve che dovrebbe consentire al vigneto Italia di mantenere il primato che già occupa a livello internazionale e a rafforzare la considerazione che i nostri vini hanno acquisito presso i consumatori nei mercati.

I primi grappoli raccolti sono quelli delle varietà precoci (Pinot e Chardonnay per basi spumante) il cui inizio ufficiale è in programma tra il 26 e il 29 agosto, Seguirà la vendemmia di tutte le altre varietà:

Il denominatore comune che ha caratterizzato, praticamente ovunque, l'annata vitivinicola in corso sono state le alte temperature e la scarsità di piogge, due fattori che avranno una certa incidenza sulla produzione vendemmiale in Abruzzo, ma anche nelle altre aree vitivinicole

Fortunatamente le precipitazioni registrate nel mese di agosto hanno raddrizzato una situazione che stava diventando allarmante, in particolare nei vigneti non serviti da irrigazione di soccorso. Anche le temperature, in particolare quelle notturne, da qualche giorno si sono notevolmente abbassate facendo ben sperare per una vendemmia molto interessante soprattutto per le varietà mediotardive.

## Fecce e vinacce

A decorrere dalla campagna 2009/2010 non è più richiesto l'attestato di Assolvimento prestazioni viniche per accedere agli aiuti comunitari ma persiste l'obbligo di consegna dei sottoprodotti della vinificazione delle uve o in distilleria ai fini delle stesse prestazioni viniche o mediante il ritiro sotto controllo per uso agronomico o cicli altri produttivi e usi alternativi regolamentati dalle Regioni.

Con l'emanazione del D.M. 4 agosto 2010, in particolare sono state ampliate le possibilità di impiego dei sottoprodotti per altri usi alternativi. In sostanza, con la nuova disciplina il produttore può ora adempiere l'obbligo o attraverso la consegna totale o parziale dei sottoprodotti della vinificazione in distilleria oppure, se espressamente confermato e regolamentato da specifiche delibere

della regione, attraverso la consegna delle vinacce e fecce al ritiro sotto controllo per i seguenti usi alternativi:

- uso agronomico diretto, mediante distribuzione dei sottoprodotti nei terreni agricoli, nel limite massimo di 3.000 Kg per ettaro di superficie agricola risultante dal fascicolo aziendale del produttore vinicolo;
- uso agronomico indiretto, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di fertilizzanti;
- uso energetico, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la produzione di biomassa;
- uso farmaceutico;
- uso cosmetico;
- uso agroalimentare, (le vinacce destinate all'estrazione di enocianina o alla produzione di prodotti agroalimentari – prodotti ortofruttili, formaggi, prodotti da forno – sono considerate come utilizzate per uso alternativo).

La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è **sempre vietata a decorrere del trentesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale** determinato annualmente con il Provvedimento Regionale,

La feccia destinata in distilleria ai fini dell'assolvimento delle prestazioni viniche **deve essere consegnata entro 30 giorni dalla presa in carico dei registri e comunque non oltre il 31 luglio di ciascuna campagna.**

Inoltre la feccia destinata in distilleria ai fini dell'assolvimento delle prestazioni viniche deve essere denaturata **prima della sua estrazione dalla cantina con la sostanza rivelatrice cloruro di litio.**

Il cloruro di litio al termine dell'operazione di denaturazione deve essere presente nelle fecce nella misura **tra 5 e 10 grammi** per ogni 100 litri di prodotto.

Se le fecce di vino sono destinate all'uso agronomico devono essere denaturate **con "solfato ferroso per uso agricolo"** correttivo avente un titolo minimo di 90% in solfato ferroso eptaidrato.

Anche in questo caso la denaturazione deve essere effettuata prima dell'estrazione in cantina, nella misura di **100 grammi per ogni 100 litri di feccia.**

Il produttore di vino che invece intende destinare i sottoprodotti ad usi alternativi deve effettuare una comunicazione compilando il modello di cui all'allegato del DM. 4 agosto 2010 (disponibile anche presso in nostro laboratorio) e trasmettere lo stesso per fax o posta elettronica, **almeno entro il quarto giorno antecedente l'inizio delle operazioni di ritiro, all'ufficio dell'Icqrf territorialmente competente:**

La comunicazione deve contenere obbligatoriamente

- la natura e la qualità dei sottoprodotti;
- il luogo in cui sono depositati;
- il tipo di destinazione;
- il giorno e l'ora dell'inizio delle operazioni destinate a rendere inutilizzabili per il consumo umano o dell'inizio del trasporto verso lo stabilimento di utilizzazione dei sottoprodotti o un piano di consegna se il ritiro avviene in più giorni;
- nel caso di uso agronomico dei sottoprodotti, l'impegno del produttore alla loro distribuzione sui terreni agricoli presenti nei fascicoli aziendali. Su tale modulo vanno riportati valori dell'alcol e dell'umidità



allegando il Rapporto di Prova

La comunicazione deve anche contenere il numero di codice del registro telematizzato del produttore. La

comunicazione deve essere conservata per almeno 5 anni.

Il produttore è obbligato a effettuare lo scarico delle vinacce e delle fecce, destinate al ritiro sotto controllo, dal registro di carico e scarico telematizzato,

Il giorno stesso in cui effettua l'operazione di ritiro annotando, tra l'altro nella colonna relativa alla descrizione dell'operazione il riferimento alla comunicazione e alla data di trasmissione della stessa.

Secondo le ultime disposizioni in merito all'uso agronomico nella Regione Abruzzo in una circolare dove recepisce e regola



Accedi al nostro sito

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

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.



Anno 16  
Numero 04

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Agosto-Settembre  
2022

quanto stabilito dal decreto ministeriale l'utilizzo agronomico dei sottoprodotti, salvo nuove disposizioni, è vietato:

1) su terreni già interessati nello stesso anno da distribuzioni di fanghi, effluenti di allevamento, reflui oleari o altri residui di comprovata utilità agronomica;

2) in relazione ai corpi idrici naturali a meno di:

A) 5 metri di distanza dalle sponde dei corpi d'acqua superficiali individuati come non significativi dal Piano di tutela e Uso delle Acque, approvato con d.g.r. 8/2244 del 29 marzo 2006;

B) 10 m di distanza dalle sponde dei corsi d'acqua superficiali significativi;

C) 25 m di distanza dall'inizio dell'arenile per le acque lacuali, nonché dai corpi idrici ricadenti nelle zone umide individuate ai sensi della Convenzione di Ramsar del 2 febbraio 1971

## Quali sono le conseguenze del mancato rispetto delle prestazioni viniche?

Per quanto riguarda il sistema sanzionatorio, il Testo Unico della Vite e del Vino, all'articolo 70, comma 5, definisce l'ammontare delle sanzioni in caso di mancata consegna dei sottoprodotti o di non soddisfacimento delle prestazioni viniche, ovvero: chiunque violi l'obbligo di eliminazione dei sottoprodotti è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 15 a 75 € per ogni 100

chilogrammi o litri di prodotto; chiunque violi l'obbligo di consegna ai distillatori o agli acetifici del vino di propria produzione a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 50 € per ogni ettolitro o frazione di esso;

la mancata o ritardata comunicazione per il ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione, ai sensi delle disposizioni stabilite dai Decreti Ministeriali attuativi, è soggetta alla sanzione amministrativa pecuniaria di 150 €.

È sempre disposto l'avvio alla distilleria o all'acetificio, previa denaturazione, del quantitativo di vino non consegnato.

Quindi, è obbligatorio il soddisfacimento delle prestazioni viniche, altrimenti si è soggetti alle sanzioni citate. Inoltre, per evitare di dover conferire il vino è sempre consigliato fare attenzione al quantitativo e al grado alcolico dei sottoprodotti che si conferiscono in distilleria, oppure si destinano all'uso alternativo.

Rammentiamo che sul nostro sito esiste un comodo foglio excel predisposto per il calcolo dei monte gradi obbligatori.

Il nostro laboratorio è, comunque a disposizione per chiarimenti.

# Auguriamo a tutti una buona vendemmia



Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

**LABORATORI DAL 1980**

