



Accedi al nostro sito

Anno 8
Numero 4

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Giugno 2014

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.

News e Avvisi

• Regione Abruzzo – Assessorato Agricola

Presentazione Progetti alla Regione Abruzzo Misura Promozione Paesi Terzi campagna 2014/2015. Scadenza 30 giugno 2014.

OCM Vino - Misura "Promozione sui mercati dei Paesi terzi" Modalità operative e procedurali per l'attuazione del Decreto n. 4123 del 22.07.2010. invito alla presentazione dei progetti alla Regione Abruzzo per la Campagna vitivinicola 2014/2015. Scadenza presentazione delle domande 30 giugno 2014

Link:

<http://www.regione.abruzzo.it/agricoltura/index.asp?modello=avvisoSingSezione&servizio=LEE&stileDiv=sequence&b=avviso355&tom=355>

Assegnazione diritti di impianto dei vigneti della Riserva Regionale DH27/96 del 05/05/2014

Disposizioni Regionali Applicative relative all' Organizzazione Comune del mercato vitivinicolo in ordine all' assegnazione dei diritti di impianto dei vigneti della Riserva Regionale. Scadenza presentazione domande 26 giugno 2014.

Link:

<http://www.regione.abruzzo.it/agricoltura/index.asp?modello=avvisoSingSezione&servizio=LEE&stileDiv=sequence&b=avviso353&tom=353>

• MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTE

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini <<"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane>> Gazzetta n. 112 del 16 maggio 2014



....omissis

Decreta:

Art.1

1. All'art. 5 del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini <<"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane>>, consolidato con le modifiche introdotte per conformare lo stesso alla previsione degli elementi di cui all'art. 118- quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, così' come approvato con il D.M. 30.11.2011 richiamato in premessa, e' modificato con il testo riportato in allegato.

2. La modifica al disciplinare consolidato della DOP <<"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane>>, di cui al comma 1, sarà' inserita sul sito internet del Ministero e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già' trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'art. 118-vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n.

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: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

Qualità controllata e garantita

1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa. Il presente decreto sarà' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. Roma, 7 maggio 2014

Allegato

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP <<"Montepulciano d'Abruzzo" Colline Teramane>>

L'art. 5 del disciplinare di produzione e' sostituito per intero dal seguente testo: Art. 5 (Norme per la vinificazione). - Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali può' consentire, su apposita domanda delle ditte interessate, che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito della provincia di Teramo a condizione che le ditte interessate dimostrino di aver tradizionalmente vinificato le uve prodotte nella zona nelle cantine per le quali si chiede l'autorizzazione. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. Il vino deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, può' portare in etichetta la menzione "riserva". Il periodo di invecchiamento anche per la tipologia riserva decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

E' consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" piu' giovane a identico "Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" piu' vecchio nella misura massima del 15%.

Non e' consentita la pratica dell'arricchimento.

VINIFICAZIONE PRESSO TERZI E IN CONTO LAVORAZIONE

VINIFICAZIONE PRESSO TERZI



Consiste nell'utilizzare la cantina di una terza persona che è disposto a concederla (immobile, impianti ed attrezzature) dietro compenso di un canone di

locazione. Il lavoro e la responsabilità delle operazioni sono a carico di chi ha prodotto le uve.

Spettano invece al locatore le autorizzazioni relative alle strutture, ai locali, agibilità, autorizzazione sanitaria, norme sulla sicurezza degli impianti(chiedere e verificare che tutto sia in regola). Modalità operative:

- Predisporre un contratto di locazione (da registrare, per quanto attiene l'immobile, all'Ufficio del Registro) comprendente locali, impianti, attrezzature.
- Comunicare entro 30 giorni la sede secondaria ai fini IVA e al registro delle imprese
- Richiedere la vidimazione di nuovi registri di cantina (carico scarico/vinificazione ed eventualmente imbottigliamento se si confeziona o gli altri specifici per talune operazioni e lavorazioni, es. arricchimento, elaborazione spumanti ecc.) indicando quale responsabile ovviamente il produttore delle uve e come indirizzo, quello della cantina ospitante
- Effettuare tutte le operazioni previste in qualità di soggetto direttamente responsabile. Tutte le comunicazioni per le lavorazioni (quando previste, es, arricchimento), segnalazioni, prestazioni viniche, denunce e dichiarazione di produzione sono intestate al produttore delle uve che ne risponde direttamente.
- Il locatore emette una fattura di locazione dell'immobile addebitando l'IVA. Ai fini delle imposte dirette il locatore dovrà denunciare il compenso percepito.

CONTO LAVORAZIONE

Le uve sono affidate ad una ditta terza, che dotata di propria cantina e sulla base di un contratto di lavorazione per conto di terzi, provvede alla trasformazione dietro compenso per prestazione di servizio. Dall'ingresso delle uve in cantina all'uscita del vino (sfuso o imbottigliato) le operazioni sono svolte dalla ditta terza sotto la sua responsabilità. Quindi :

- I prodotti dovranno essere tenuti fisicamente separati da altri sia nei recipienti che durante le varie lavorazioni .
 - Occorre garantire la separazione delle partite sui registri di cantina dedicando una colonna specifica o registro apposito (utile quando siano numerosi i conto lavorazione aperti) per ciascun cliente e per ciascun vino .
 - Tutte le comunicazioni per le lavorazioni (quando previste, es, arricchimento) segnalazioni sono intestate alla ditta terza, specificando per conto di.... Relativamente alla consegna di vinaccia e feccia in distilleria, in osservanza alle prestazioni obbligatorie, i documenti di trasporto sono emessi dal vinificatore che effettua la prestazione di servizio in nome e per conto (da specificare nel documento generalità e p.IVA) del produttore delle uve.
 - La dichiarazione di produzione va invece presentata in carico al produttore delle uve, indicando comune ed indirizzo dove i prodotti sono realmente detenuti.
 - Il soggetto che effettua la prestazione di servizio al momento del pagamento emette la fattura con IVA.
- Al fine delle imposte dirette denuncerà il compenso percepito.

**Maltempo, violenti temporali e grandinate
Vigne abbattute e migliaia di campi distrutti da nord a sud**



Il maltempo con pioggia battente e grandine ha abbattuto vigneti e distrutto i raccolti dei campi coltivati a mais, soia e grano, prossimo alla maturazione, per migliaia di ettari.

E' quanto emerge dal primo drammatico bilancio della Coldiretti sui danni provocati dall'ondata di maltempo annunciata dalla protezione civile che ha colpito duramente soprattutto il Veneto. "I danni sono ingenti e – sottolinea Coldiretti – si sommano alle tristi cifre di altri eventi atmosferici che si sono abbattuti recentemente anche negli stessi territori. L'andamento anomalo del 2014 conferma i cambiamenti climatici in atto che si manifestano proprio con la più elevata frequenza di eventi estremi con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense e un maggiore rischio grandine". Molti gli agricoltori che sono ricorsi alle polizze investendo pure in reti antigrandine e protezioni al fine di assicurare il raccolto sempre più in bilico a causa delle variazioni climatiche repentine, ma le avversità in agricoltura sono spesso imprevedibili.

Definizioni complementari relative al tenore zuccherino (18/73 e Eco 3/2003)

Il vino è detto :

- **secco**, quando contiene al massimo 4 g/L di zucchero oppure 9 g/L se l'acidità totale (espressa in grammi di acido tartarico per litro) non è inferiore di oltre 2 g/L rispetto al tenore zuccherino.
- **abboccato**, quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al primo punto e raggiunge al massimo 12 g/L, oppure 18 g/L quando l'acidità totale è fissata secondo il primo punto di cui sopra..
- **amabile** , quando contiene valori più alti rispetto a quelli previsti al secondo punto e raggiunge al massimo 45 g/L.
- **dolce**, quando il vino ha un tenore zuccherino minimo di 45 g/l.

CONOSCENZA DELLA STRUTTURA ACIDA DEI MOSTI E DEI VINI ED ALLA VALUTAZIONE DELLA LORO STABILITA' TARTARICA

La struttura acida dei mosti e dei vini ha assunto il valore di parametro qualitativo per i suoi riflessi sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finito e sulla sua stabilità sia sotto il profilo biologico che fisico-chimico. Ecco quindi che, oltre alla tradizionale misura dell'acidità totale titolabile e del pH, nella pratica enologica sono entrate anche la determinazione degli acidi tartarico e malico, la stima del loro equilibrio di dissociazione e la valutazione della stabilità dei vini nei riguardi della precipitazione del bitartrato di potassio (KTH) ed eventualmente del tartrato neutro di calcio (CaT).

Il nostro laboratorio esegue, a richiesta, il calcolo e la rappresentazione grafica del bilancio acidimetrico di un vino. Dalla elaborazione dei dati, forniamo all'enologo e alla cantina il seguente prospetto. (un esempio)

BILANCIO ACIDIMETRICO			

Campione	codice :	1	
Gradazione alcolica	<vol>	12.3 °	
Forza ionica	<meq/l>	38	
Acidità reale a 20°C ...	<pH>	3.3	
Acidità totale	<g/l>	5.3	
TARTARICO (totale)	<g/l>	.9	
- acido libero	<g/l>	.355	(39.50 %)
- ione bitartrato	<g/l>	.499	(55.49 %)
- ione tartrato neutro ..	<g/l>	.040	(5.00 %)
MALICO (totale)	<g/l>	.8	
- acido libero	<g/l>	.513	(64.16 %)
- ione bimalato	<g/l>	.282	(35.25 %)
- ione malato neutro	<g/l>	<.010	(%1.00 %)

Osservazioni:			

CORSI IN CORSO
Per il mese di Giugno

Data	Titolo del corso
11-06	Tenuta dei registri di cantina, documenti di accompagnamento. La gestione del nostro sistema "ENOLEX" (corso gratuito per aziende assistite enolex)
30-03	Gestione e ottimizzazione del laboratorio interno di cantina. (Durata 8 ore circa)

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

"Qualità controllata e garantita"