



Anno 6  
Numero 07

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Luglio 2012

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.

## Sospeso il Sistri

Chi ha avuto la pazienza di seguire la patetica vicenda della proroga/non proroga Sistri, è già al corrente della decisione finale del Governo: il Sistri sarà sospeso in attesa di chiarire tutti gli aspetti relativi, e decidere definitivamente se il sistema funziona, se deve essere modificato o sostituito, entro al più tardi il 30 giugno 2013. Sono altresì sospesi gli effetti del contratto stipulato tra il Ministero dell'ambiente e la SELEX ed il pagamento dei contributi per l'anno 2012.



La versione che pare ormai definitiva dell'art. 30 del cosiddetto "decreto sviluppo", circolata già da qualche giorno, è stata sostanzialmente confermata da un comunicato stampa del ministro Clini.

L'approvazione del decreto, è avvenuta nel Consiglio dei ministri di venerdì 15 giugno. Naturalmente, lo stesso decreto dovrà essere convertito in legge nei successivi sessanta giorni, pena la decadenza.

Non è ancora chiara la sorte di questo malnato sistema come non è chiara la montagna di euro spesi e che gravano sulle tasche delle Aziende e dei contribuenti tutti.

## Brusco cambiamento di rotta

Come previsto nel nostro precedente numero di Giugno, il Consorzio Vini d'Abruzzo, costituito nel dicembre 2002 e che oggi conta circa 6.000 soci viticoltori e 45 soci vinificatori-imbottigliatori e che rappresentano oltre il 60% dell'intera produzione a DOC della regione Abruzzo, ha deciso di **non rinnovare più la convenzione con Valoritalia**, ente a cui era stato affidato il controllo della filiera enologica d'Abruzzo (DOC-IGT) e che opererà fino alla fine di Luglio di quest'anno.

Non ci è dato capire quali siano le motivazioni di fondo strategicamente valide di questo cambiamento.

Il nuovo incarico è stato affidato all'ente "Agroqualità" che ha presentato un'offerta economica notevolmente vantaggiosa.

Vediamo alcuni dati di questo Ente con cui avremo a che fare.

Come viene anche descritto dal sito web istituzionale, "Agroqualità", è una società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare, che opera in conformità alle norme ed alle regole nazionali, comunitarie e internazionali sugli organismi di certificazione, è nata con lo scopo di rispondere alla necessità di sostenere lo sviluppo delle produzioni agroalimentari, mediante la certificazione di qualità dei prodotti e dei sistemi.

Le attività di Agroqualità, oggi, sono indirizzate ai settori dell'agroalimentare, dell'ambiente, del turismo, dell'artigianato artistico e tradizionale e della valorizzazione del Made in Italy."

Sono soci di Agroqualità:

- Unione Italiana delle Camere di Commercio
- Unioni Regionali delle Camere di Commercio di: Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino, Alto Adige, Umbria, Veneto.
- le Camere di Commercio di: Alessandria, Ancona, Arezzo, Ascoli, Piceno, Avellino, Bergamo, Brindisi, Cagliari, Cremona, Cuneo, Ferrara, Firenze, Foggia, Grosseto, Imperia, L'Aquila, Lucca, Macerata, Massa, Carrara, Milano, Novara, Pesaro, Pisa, Pordenone, Rieti, Roma, Salerno, Savona, Siena, Siracusa, Torino, Venezia, Verona, Vibo, Valentia, Vicenza, Viterbo.
- Rina S.p.a.
- Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana
- Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti
- Associazione Nazionale Cooperative Agroalimentari
- CNA Alimentare
- Confederazione Italiana Agricoltori
- Associazione Italiana Allevatori
- Associazione Consumatori Utenti
- Società consortile a r.l tra ENEA e Unioncamere, DINTEC, per la diffusione di informazioni sulla normativa tecnica.

**Consigliamo di visitare attentamente il sito istituzionale di Agroqualità (sezione Vini DOC) [www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)**

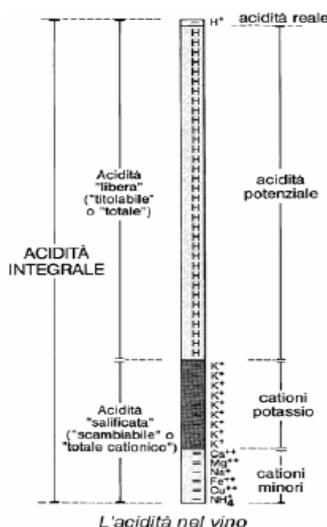
**Consigliamo, inoltre, le Aziende, di certificare, entro Luglio, i propri vini atti a DOC per evitare disservizi che si potrebbero creare nel passaggio tra i due organi di controllo.**

**Il nostro Studio è a disposizione per qualsiasi aggiornamento o chiarimento in merito.**

## I costituenti del mosto: L'acidità

Proviene sostanzialmente dall'uva la struttura acida del vino, costituita per lo più dagli acidi organici tartarico e malico che contribuiscono per l' 80-90 % al valore dell'acidità titolabile, di solito intorno a 6-8 g/l.

La struttura acida e la sua composizione nei diversi vini rappresenta «l'ossatura» sul quale poggiano in stabile equilibrio fisico-chimico ed organolettico tutti gli altri costituenti e sul quale è possibile costruire, da parte del vinificatore o del tecnico, un vino di stoffa che non tema le insidie di elevazione.



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)

"Qualità controllata e garantita"

Assicurare un buon contenuto acido, e soprattutto equilibrato nei suoi componenti, è un imperativo al quale tendere già durante il ciclo vegetativo della vite e non solo a posteriori in cantina, quando la situazione potrebbe essere ormai compromessa.

Di qui l'importanza di giungere alla pigiatura con uve al giusto stato di maturazione e con un contenuto acido, rilevato ancora nel vigneto, ottimale. L'acido tartarico è tipico dell'uva ed è chimicamente il più forte tra gli acidi presenti nel vino: è il maggiore responsabile della sensazione acida a livello gustativo in virtù anche del maggiore contenuto rispetto agli altri, di solito intorno ai 7- 10 g/I di mosto.

Durante la fermentazione alcolica esso diminuisce per fenomeni di insolubilizzazione e precipitazione, sotto forma di microcristalli sul fondo del contenitore di fermentazione, provocati dall'aumento del grado alcolico. Questi sono costituiti dai sali dell'acido tartarico, ossia da composti chimici originatisi per reazione dell'acido con metalli naturalmente presenti nel vino, quali Calcio e Potassio, e precisamente Bitartrato di Potassio e Tartrato neutro di Calcio.

Anche durante la conservazione in cantina si verificano fenomeni di insolubilizzazione e di precipitazione dovuti alle basse temperature, per effetto del freddo invernale.

La tecnologia di produzione dei vini bianchi e rossi fini, stabili nel tempo da un punto di vista delle precipitazioni tartariche, prevede la refrigerazione del vino per un determinato numero di giorni a temperature inferiori allo 0°C: così operando si vuole accentuare il fenomeno naturale delle precipitazioni fino al giusto equilibrio della struttura acida evitando questi fenomeni in bottiglia nel corso della commercializzazione, quando costituirebbero un inconveniente ed un elemento di deprezzamento del prodotto.

L'acido malico è l'acido più diffuso nel regno vegetale; a differenza del tartarico è facilmente degradato dai microrganismi e per un buon controllo del contenuto acido va tenuto sotto osservazione nel corso della maturazione dell'uva e dell'elaborazione del vino.

Esso diminuisce progressivamente: presente in grande quantità nell'uva immatura, alla quale conferisce il suo sapore acerbo, si riduce nell'uva in maturazione raggiungendo valori di 2-7 g/I nel mosto in dipendenza del vitigno, del grado di maturazione e dell'annata.

Durante la fermentazione alcolica il suo tenore diminuisce ulteriormente del 20-30 % per azione dei lieviti.



La diminuzione più sensibile, che può portare alla sua scomparsa nel vino, si verifica però con la fermentazione malolattica, cioè con la trasformazione di carattere biologico ad opera di batteri lattici che lo degradano ad acido

lattico e anidride carbonica.

Con la fermentazione malolattica ad un acido chimicamente forte si sostituisce un acido più debole e nel contempo si ha liberazione della anidride carbonica prodotta; il risultato è una netta diminuzione dell'acidità totale del vino che si accompagna ad una sensazione gustativa generale meno acida e in particolare priva delle impressioni acerbe, dure, proprie del malico.

La fermentazione malolattica riveste quindi notevole importanza in enologia in quanto costituisce generalmente un considerevole miglioramento organolettico di un vino, il quale risulta ammorbidente, più rotondo, e perde le caratteristiche acide del vino nuovo.

Risulta evidente come questo rappresenti un obiettivo enologico per la produzione di ottimi vini rossi, i quali se

ne avvantaggiano indiscutibilmente, mentre non verrà considerato, ma addirittura ostacolato, nella produzione di molti vini bianchi e rosati che sono al contrario apprezzati per le loro note di freschezza e di acidità.

Dall'uva proviene altresì l'*acido citrico*, presente in quantità di 200-300 mg/I di mosto, ma nel corso della vinificazione subisce le sorti del malico ad opera dei batteri lattici e scompare anche esso.

Risulta indispensabile, quindi, verificare, in laboratorio, il corredo acido della propria uva e dei mosti e adottare, per tempo, opportuni accorgimenti.

Correzioni tardive a fermentazione avvenuta, spesso non producono gli stessi risultati attesi.

## Articolo 62: ormai è (quasi) fatta

Dopo i rilievi critici presentati al Ministero delle politiche agricole dalle organizzazioni di rappresentanza degli industriali e della grande distribuzione, è in fase avanzata la stesura del decreto applicativo delle norme contenute nell'art. 62 del decreto liberalizzazioni (convertito successivamente nella legge n. 27/2012).

Il pacchetto di norme predisposte dal Mipaaf, molto attese dal settore agricolo, è riferito all'obbligo contrattuale, alla lotta alle pratiche commerciali scorrette e alla **fissazione di un tempo massimo di pagamento dopo la consegna dei prodotti**.

In sostanza le nuove disposizioni, che dovrebbero entrare in vigore dal prossimo 24 ottobre, hanno l'obiettivo di riequilibrare il potere negoziale degli agricoltori all'interno della filiera agroalimentare.

## Per Bruxelles il vino contiene latte e uova

La decisione è stata presa dal Comitato tecnico di gestione dell'Ue che ha dato il via libera nei giorni scorsi alle nuove norme sugli allergeni

I vini etichettati dopo il 30 giugno 2012, e quindi anche



quelli di tutta la prossima vendemmia dovranno sottostare a un'ulteriore normativa. Sarà da cambiare l'etichetta **se** nei processi enologici sono stati utilizzati albumina o caseina.

Si tratta, in entrambi i casi, di proteine con un potere chiarificante utilizzate da molto tempo in enologia. In particolare l'albumina viene usata per i vini rossi e la caseina per i bianchi.

Era una decisione attesa perchè entrambe queste sostanze sono considerate allergeni e quindi sussiste l'obbligo di segnalarne la presenza in etichetta. Il provvedimento era atteso fin dal 2009 ma solo oggi il comitato tecnico ha messo la questione all'ordine del giorno.

I pareri emessi dall'Efsa non hanno lasciato molto margine di manovra ai tecnici del comitato vini.

Entro poche settimane, quindi, potremmo trovare sugli scaffali vino che reca in etichetta le espressioni: "contiene uova e derivati" e "contiene latte e derivati".

Poiché tali prodotti tecnologici sono stati sostituiti da altri di nuova tecnologia, si presume che le cantine non useranno più ne caseina ne albumina.

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)

"Qualità controllata e garantita"



Anno 6  
Numero 07

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Luglio 2012

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.

## Nota informativa da Assoenologi Sezione Abruzzo - Molise

“ Si comunica che in data 22 giugno u.s. si è riunita presso la Santa Margherita a Fossalta di Portogruaro, in concomitanza della convocazione del CdA, il Comitato Assoenologi “Leggi e Regolamenti” e “Metodi di analisi e Pratiche Enologiche”.....

La convocazione aveva come ordine del giorno i seguenti argomenti:

1. Recenti decisioni e pareri ministeriali su dolcificazione e coacervo vini a DO e IG
2. Piani dei controlli dei vini a DO e IG.

Da una lettura più attenta della circolare MIPAF prot.10620 del 10 maggio 2012 **si è chiarito** che la dolcificazione è ammessa fermo restando che il prodotto dolcificato *“deve rientrare nell'ambito di uno dei tipi di prodotto relazionati al tenore zuccherino residuo contemplato dallo specifico disciplinare”*.

Nel caso dei nostri disciplinari a DO e IG, significa che la dolcificazione può essere effettuata fino a 4 gr/l e/o fino a 9 gr/l qualora la differenza tra acidità totale e zuccheri non superi 2 gr/l eseguendo l'autocertificazione prevista dall'art.2 comma 2 del DM 11/11/2011 e comunicandolo alla struttura di Controllo entro 3 giorni lavorativi dalla data di effettuazione di tale pratica. Solo quando si determina una variazione del tipo di prodotto, oltre all'autocertificazione, dev'essere ripetuto l'esame organolettico.

Quest'ultima possibilità, ovviamente, non riguardano i nostri disciplinari dove sono previsti solo vini secchi.

Si è ribadito e chiarito, con la risposta del quesito dalla CE, che la validità delle idoneità non possono e non devono superare i due anni: vale sempre la data della certificazione più vecchia a partire dall'entrata in vigore della Legge 61/2010 sia per gli assemblaggi che per i coacervi.

Relativamente alle IG, uscirà a giorni un chiarimento ministeriale sul taglio del 15%.

Il chiarimento si è reso necessario viste le varie interpretazioni che vengono date su questa pratica considerando che a partire dal 1 agosto anche le IG saranno sottoposte a controllo. Appena in possesso del suddetto chiarimento sarà comunicato.

Inoltre all'art.10 (Disposizioni transitorie) del DM 14-06-2012 prot. 794-Piano dei Controlli- vi è una incongruenza relativa ai tempi di individuazione dell'Ente.

Le strutture di controllo devono presentare all'ICQRF per l'approvazione il piano dei controlli e il prospetto tariffario entro il 31 luglio.

Facendo il conto a partire dal 14 giugno + 30 giorni per individuare la struttura + 15 giorni eventualmente la scelta ricadrà alle Regioni, si arriverebbe al 29 luglio con soli 2 giorni di tempo

per la struttura per presentare il piano dei controlli e il tariffario !

Per modificare il DM occorrerebbe riportare la discussione nella Conferenza Stato-Regione per cui nemmeno a parlarne.

Staremo a vedere come andrà a finire ! ”

## SCADENZARIO

- **01 AGOSTO 2012:** Apertura presentazione dichiarazione di giacenza vini e/o mosti 2012
- **16 AGOSTO 2012:** Apertura presentazione domanda dichiarazione di vendemmia e denuncia uve 2012
- **10 SETTEMBRE 2012:** Chiusura presentazione dichiarazione di giacenza vini e/o mosti 2011
- **15 GENNAIO 2012:** Chiusura domanda dichiarazione di vendemmia e denuncia uve 2012



Si fa presente, che, ai fini della dichiarazione di giacenza, i registri devono essere chiusi alla data del 31 Luglio.

Invitamo le Aziende assistite a

comunicare per tempo i movimenti per le registrazioni.

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)

"Qualità controllata e garantita"