



Anno 5
Numero 08

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Settembre
2011

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.

Contrassegni di Stato per i vini a D.O.C.G. e per i vini a D.O.C.

Con decreto del 19 aprile 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 106 del 9 maggio 2011, sono state dettate le nuove disposizioni, le caratteristiche, le modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni di Stato per i vini a D.O.C.G. e per i vini a D.O.C.

Successivamente all'entrata in vigore di questo decreto, alcuni Consorzi di tutela hanno avanzato la richiesta nell'intento di ottenere la possibilità di ridurre la dimensione della larghezza dei contrassegni di Stato al fine di consentire l'adeguamento degli stessi alle macchine etichettatrici attualmente in uso e di adattare la larghezza dei contrassegni all'ampia gamma dei recipienti utilizzati.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con decreto del 2 agosto 2011, ha consentito ai soggetti imbottigliatori di vini DOCG e DOC di ridurre la dimensione della larghezza dei contrassegni di Stato, così come prevista all'Allegato 2 del D.M. 19 aprile 2011, salvaguardando, tuttavia, l'integrità e la visibilità delle indicazioni da riportare.

I BALLETTI DELLA FINANZIARIA Come l'araba fenice il Sistri risorge dalle proprie ceneri

Il Sistri, sistema di tracciamento digitale dei rifiuti, era stato abrogato tout court con i commi c) e d) dell'articolo 6 del decreto 12 agosto 2011.

Ora quel decreto è però stato rivisto dalle fondamenta e il Sistri si è ripresentato, con data di entrata in vigore al 9 febbraio 2012. C'è, però, un'eccezione, per le aziende con meno di dieci dipendenti: l'entra in vigore è il 2 Giugno 2012.

Entro 90 giorni dall'entrata in vigore della legge di conversione della Manovra finanziaria, pensando

soprattutto alle piccole aziende, è prevista poi la individuazione di "specifiche tipologie di rifiuti alle quali - in considerazione della quantità e dell'assenza di specifiche caratteristiche di criticità ambientale - sono applicate, ai fini del sistema di controllo di tracciabilità dei rifiuti, le procedure previste per i rifiuti speciali non pericolosi».

Le aziende che producono solo rifiuti soggetti a ritiro obbligatorio, potranno "delegare la realizzazione dei propri adempimenti relativi al SISTRI ai consorzi di recupero".

Per il Sistri finora sono stati spesi 5 milioni di euro per il suo avvio, mentre altri 70 milioni (pagati dalle imprese per gli strumenti, black-box e chiavetta usb) sono fermi, incamerati dal Tesoro per poi passare al ministero dell'Ambiente e quindi alla Selex - l'azienda del gruppo Finmeccanica che ha realizzato il sistema - gestisce il servizio. In dettaglio gli iscritti sono 325.470, con 504mila chiavette e 89.5959 black box consegnate.

Con il caldo la produzione crolla al minimo storico

Fonte: Coldiretti

L'Italia perde il primato mondiale nella produzione di vino per effetto del caldo torrido di fine estate e la prolungata assenza di pioggia che hanno tagliato drasticamente le stime per la vendemmia 2011 al minimo storico di 42 milioni di ettolitri, oltre il 10 per cento in meno rispetto allo scorso anno.

E' quanto afferma la Coldiretti sulla base dei dati Ismea.

La produzione di vino nel 2011 sembra dunque destinata - sottolinea la Coldiretti - a raggiungere il livello più basso di sempre, addirittura inferiore ai 42,5 milioni di ettolitri del 2007. La produzione e' in calo in tutte le regioni con punte del 20 per cento in Sicilia e Basilicata mentre sembra aumentare solo in Valle d'Aosta, Liguria e Sardegna. Si tratta del risultato del clima anomalo di settembre, dopo un agosto che si e' classificato al decimo posto tra i più caldi degli ultimi duecento anni e che, con il 73 per cento di



precipitazioni in meno rispetto alla media, si attesta all'ottavo posto tra i mesi più asciutti dal 1800.

Se da punto di vista quantitativo l'Italia è destinata a perdere abbondantemente il primato mondiale della produzione a vantaggio della Francia dove si stima - sottolinea la Coldiretti - una vendemmia sui 47,9 milioni di ettolitri, le previsioni sono molto incoraggianti dal punto di vista qualitativo grazie in generale ad una buona condizione delle uve.

Il 60 per cento della produzione nazionale è destinata - precisa la Coldiretti - a vini di qualità con ben 511 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (332 vini Doc, 60 Docg e 119 Igt). Una ottima premessa per il vino Made in Italy che sui mercati esteri potrebbe raggiungere proprio nel 2011 il record storico di vendite all'estero con un fatturato superiore a 4 miliardi, oltre la metà di quello totale di 8 miliardi.

Le esportazioni di vino italiano, infatti, nonostante la crisi sono aumentate del 15 per cento nei primi cinque mesi dell'anno, sulla base dei dati Istat.

L'aumento - sottolinea la Coldiretti - è il risultato di una crescita del 12 per cento nei paesi dell'Unione Europea e del 21 per cento negli Stati Uniti che sono i punti di riferimento storici. Straordinarie però - conclude la Coldiretti - sono soprattutto le performance sui mercati emergenti come la Russia che registra un balzo del 44 per cento e la Cina dove le spedizioni di vino Made in Italy sono più che raddoppiate (126 per cento) e la domanda si è fatta economicamente consistente.

GLI ZUCCHERI NELLE UVE, NEI MOSTI E NEI VINI



Nei mosti e nei vini sono contenuti naturalmente sia zuccheri esosi (cioè con 6 atomi di carbonio) che pentosi (cioè a 5 atomi di C). Tra gli esosi:

- il d-glucosio, monosaccaride, chiamato anche destrosio perchè devia a destra la luce polarizzata (vedi più avanti il significato) , zucchero a funzione aldeidica, o aldoso;

- il l-fruttosio, monosaccaride chiamato anche levulosio perchè devia a sinistra la luce polarizzata, zucchero a funzione chetonica o chetoso.

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

"Qualità controllata e garantita"

Nel succo d'uva matura gli zuccheri, rappresentati da glucosio e da fruttosio, sono presenti in percentuale varia dal 15 al 25% sul succo tal quale; essi sono prodotti dalla fotosintesi delle foglie. Nell'uva ancora verde vi è la predominanza di glucosio rispetto al fruttosio; però man mano che la maturazione progredisce aumenta la proporzione del fruttosio tanto che a maturazione piena il rapporto glucosio/fruttosio è prossimo a 1.

Nei vini rimasti dolci per fermentazione parziale (spontaneamente oppure per tecnica di preparazione) esistono ancora questi zuccheri, ma in proporzioni diverse, dal momento che i lieviti tendono piuttosto ad utilizzare più attivamente il glucosio. I vini dolci contengono quindi in prevalenza fruttosio.

Nei mosti e nei vini esistono dei pentosi in piccole quantità. Sono zuccheri infermentescibili dai lieviti, cioè i lieviti non riescono a metabolizzarli. Tra essi sono stati riconosciuti **arabinosio**, **ramnosio** ed altri.

Glucosio e fruttosio sono chiamati anche "zuccheri riduttori" poichè, per la loro facile ossidazione possono ridurre, in particolari condizioni, soluzioni rameiche, mercuriche e bismutiche. Questa proprietà viene utilizzata nei metodi di determinazione per via chimica.

Il saccarosio, che è un disaccaride, è stato riconosciuto presente in misura costante nelle foglie della vite, ma è discussa la sua presenza nell'uva.

E' comunque assolutamente esclusa la sua presenza nei vini, perchè del tutto idrolizzato nel corso della fermentazione. La sua ricerca interessa quindi la scoperta di possibili aggiunte fraudolente. La legge italiana consente l'aggiunta di saccarosio solo ai vini cosiddetti speciali quali vermouth e spumanti.

La determinazione delle quantità di zuccheri presenti nei mosti è tra le analisi più importanti, poichè dalla maggiore o minore ricchezza zuccherina dipenderà la maggiore ricchezza alcolica del futuro vino (alcol in potenza). La conoscenza del grado zuccherino è un parametro che permette di seguire la maturazione dell'uva nei suoi vari stadi ed a trovare il momento esatto per la vendemmia. E' indispensabile inoltre per trarre decisioni sulle eventuali correzioni da farsi sui mosti deficienti di zucchero e per la preparazione di filtrati dolci.

E' importante la determinazione degli zuccheri residui nei vini per conoscere la gradazione alcolica potenziale e calcolare la gradazione alcolica complessiva, per corrispondere ad esigenze legali e tecnologiche nella preparazione dei vini amabili e dolci, dei vini speciali (liquorosi, spumanti, aromatizzati ecc.).

Il nostro laboratorio, oltre alle classiche determinazioni densimetriche, rifrattometriche, polarimetriche e chimiche, esegue la determinazione per via enzimatica del Glucosio e del Fruttosio come somma o come zuccheri separati.

Risulta importante, pertanto, in fase di accettazione del campione specificare il parametro richiesto.

Riportiamo un prospetto delle tariffe applicate per singola operazione

Chi non avesse avuto tale circolare può richiederla presso il nostro Laboratorio.

Iva dal 20 al 21%

In Italia le aliquote Iva sono tre: l'aliquota base al 20% (che ora passerà al 21%) e due aliquote ridotte. L'aliquota minima al 4% è applicata alle vendite di generi di prima necessità, come ad esempio i prodotti alimentari, (latte fresco, burro formaggi e latticini, frutta, frumento, farina, olio d'oliva) ma anche alla stampa quotidiana o periodica, prestazioni socio-sanitarie ed educative, somministrazioni di alimenti e bevande nelle mense aziendali

L'aliquota ridotta al 10% si paga invece sui servizi turistici (bar, alberghi, ristoranti), determinati prodotti alimentari (carni, latte conservato, uva da vino, tè, spezie, riso, acqua minerale, birra, cacao), energia elettrica per uso domestico, servizi di telefonia, medicinali, spettacoli teatrali, servizi di trasporto e francobolli, etc.

L'aliquota al 20% si paga infine sui beni non alimentari ma considerati di lusso come vini e spumanti, auto con cilindrata superiore ai 2000 mc, motocicli con cilindrata superiore ai 350 mc, autoveicoli, navi e imbarcazioni di stazza lorda superiore a 18 tonnellate, etc..

Facile immaginare le conseguenze negative sui consumi per le famiglie italiane già alle prese con la difficile congiuntura economica.

Il rischio è che "l'Italia paghi, tutta insieme, un conto davvero troppo pesante". "Ogni aumento dell'Iva - sottolinea da parte sua Confesercenti - si va a sommare ai recenti rialzi delle materie prime che a sua volta stanno surriscaldando l'inflazione". Per il Codacons la decisione di aumentare l'Iva è "da irresponsabili" e va a colpire anche le famiglie più povere. L'aumento dell'Iva riguarda un terzo dei prodotti alimentari abitualmente acquistati e, considerato che si viene già da cinque anni di flessione nei consumi alimentari domestici, frena ogni possibilità di rimbalzo della spesa e incentiva l'inflazione. Con l'Iva ordinaria al 21% l'Italia si allontana dalla Germania, ma anche dalla Francia e dalla Gran Bretagna, raggiungendo il livello di tassazione del Belgio e dell'Irlanda. Il prelievo su acquisti e servizi rimane invece inferiore a quello dei paesi nordici, caratterizzati da un alto welfare, ma anche di Grecia, Polonia, Portogallo. Ecco in una tabella le aliquote "ordinarie" applicate per l'Iva dai vari paesi europei, considerando che l'Unione Europea prevede un range di tassazione che va da un minimo del 15 ad un massimo del 25%.

Svezia	25%
Danimarca	25%
Ungheria	25%
Romania	24%
Finlandia	23%
Polonia	23%
Portogallo	23%
Grecia	23%
Italia	21%
Belgio	21%
Irlanda	21%
Gran Bretagna	20%
Slovacchia	20%
Slovenia	20%
Austria	20%
Francia	19,6%

CIRCOLARE DEL 10 AGOSTO DI VALORITALIA

Tutti gli operatori dovrebbero aver ricevuto la circolare suddetta che ha per oggetto: "Nuovi adempimenti in seguito alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dei decreti di adeguamento dei Piani dei Controlli ai sensi del DM 02.11.10"



DENOMINAZIONE	VITICOLTORE C/100 KG + IVA	INTERMEDIARI O UVE C/100 KG + IVA	VINIFICATORE (rivenditori a D.O.) C/100 L + IVA	INTERMEDIARIO VINO SFUSO ATTO E CERTIFICATO C/100 L + IVA		IMBOTTIGLIATORE C/100 L + IVA
				VENUTO	CERTIFICATO	
DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC CONTROGUERRA	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC MONTEPULCIANO DI ABRUZZO	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC TREBBIANO DI ABRUZZO	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC TERRE TOLLESI	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC ABRUZZO	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC CERASUOLO D'ABRUZZO	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC VILLAMAGNA	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20
DOC ORTONA	0,14	0,07	0,20	0,16	0,10	0,20

Vendemmia 2011

Siamo in piena vendemmia e ci scusiamo per l'invio in ritardo del nostro foglio informativo.

Sul nostro sito riportiamo periodicamente i prezzi medi delle uve, dei mosti e dei vini. Tali informazioni sono desunte direttamente dagli operatori vinicoli. Vi preghiamo, pertanto, qualora lo riteneste necessario, informarci di eventuali variazioni.

Informiamo che il nostro Laboratorio, come tutte le vendemmie, rimane operativo anche il sabato mattina per analisi urgenti.

BUONA VENDEMMIA A TUTTI ... !

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"