



Accedi al nostro sito

Anno 8
Numero 7

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Settembre 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.

Vino, novità in cantina con lo zucchero d'uva cristallizzato

Da quest'anno si può utilizzare, nelle pratiche di cantina, lo zucchero d'uva, ovvero il mosto concentrato rettificato solido



È puro, è di origine naturale, è cristallino e, finalmente, è anche autorizzato. La svolta per la cantina arriva dal vigneto, in particolare dal vigneto siciliano. A partire da quest'anno è infatti possibile utilizzare anche in cantina lo "zucchero" d'uva, ovvero il mosto concentrato rettificato solido.

È una delle novità più consistenti introdotte dalla nuova Ocm unica (Organizzazione comune di mercato - Regolamento

UE 1308/2013) entrata recentemente in vigore, di cui si è discusso a Vinaly nell'ambito della tavola rotonda "Mosto concentrato rettificato solido: tecniche di utilizzo e riferimenti legislativi", con Michele Alessi, dirigente settore vitivinicolo del Mipaaf, Rosaria Barresi, dirigente generale dipartimento interventi strutturali per l'agricoltura Regione Sicilia, Paolo Tolomei, dirigente Icqrf, Riccardo Cotarella, presidente dell'Associazione enologi enotecnici italiani e Roberto Zironi dell'Università di Udine (Dipartimento Scienze degli alimenti - Viticoltura ed enologia).

Come cambia la normativa

La nuova Ocm unica, appena entrata in vigore, ha autorizzato per le pratiche enologiche l'utilizzo del mosto di uve concentrato rettificato solido. La normativa specifica che si deve trattare di un prodotto ottenuto senza impiego di solvente e che deve possedere caratteristiche di purezza, espresse in particolare come presenze di anidride solforosa, migliori rispetto al Mosto di uve concentrato rettificato liquido.

Perché conviene usarlo in cantina

A partire da quest'anno, le aziende vitivinicole hanno così a disposizione un prodotto unico e di qualità superiore per tutte le pratiche di cantina: frizzantizzazione, spumantizzazione, arricchimento e dolcificazione.

Il mosto concentrato rettificato solido è infatti una soluzione nuova caratterizzata da una flessibilità e da un grado di efficienza superiore rispetto al mosto concentrato rettificato (Mcr) liquido. L'origine unica degli zuccheri di Naturalia Ingredients è attestata dall'analisi isotopica (la tecnica d'elezione per stabilire l'origine dei prodotti usati in cantina). Un prodotto che nasce dall'uva per migliorare l'uva e che può finalmente "convertire" anche i produttori del Nord Europa, dove sono autorizzati anche zuccheri di diversa origine e di minore qualità, verso la strada del rigore delle pratiche enologiche seguita dal nostro Paese.

Il prodotto Mosto, mosto cotto, saba: il succo d'uva concentrato è stato per secoli uno dei prodotti più utilizzati per dolcificare gli alimenti o anche per dare "forza" ai "vini deboli".

Gli zuccheri contenuti nell'uva hanno infatti una composizione particolare: si tratta di una miscela di monosaccaridi composta per il 49% da fruttosio, 49% da destrosio e 2% da "zuccheri minori": una "ricetta" ben diversa da quella del disaccaride saccarosio ricavato dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Nell'industria alimentare lo zucchero d'uva è preferito rispetto agli altri zuccheri in virtù del valore aggiunto che assicura sia in termini organolettici che tecnici.

Fino a pochi anni fa il mosto concentrato era disponibile solo in forma liquida, ad una concentrazione standard di 65° brix.

La produzione di zuccheri d'uva in forma cristallina, caratterizzata da una maggiore purezza e conservabilità rispetto a quelli in forma liquida, è stata resa possibile nel 2009 grazie ad un processo innovativo brevettato a livello internazionale messo a punto presso **Naturalia Ingredients Srl**.

La produzione industriale di questo innovativo prodotto è iniziata nel 2012 con il completamento del nuovo impianto industriale di Mazara del Vallo in provincia di Trapani.

Le caratteristiche di questi zuccheri d'uva cristallini sono:

dall'uva per l'uva: si tratta di prodotti di origine 100% naturale assoluta stabilità microbiologica privi di allergeni, di glutine e garantiti no ogm gusto naturale fruttato esaltatore di aromaticità conforme a tutte le leggi e specifiche della normativa alimentare.

Vendemmia 2014, la più scarsa dal 1950. L'Italia perde il primato

Il maltempo potrebbe causare un calo del 15%. Secondo le stime di Coldiretti, nel 2014 la produzione italiana potrebbe scendere a 41 milioni di ettolitri.

La vendemmia non andava così male dal 1950. Il maltempo ha tagliato il 15 per cento della produzione rispetto al 2013 e, secondo le stime della Coldiretti, potrebbe scendere a 41 milioni di ettolitri, il risultato peggiore degli ultimi 64 anni. Molto dipenderà



dalle condizioni climatiche delle prossime settimane (restano ancora da raccogliere le uve nell'80 per cento dei vigneti) ma è

ormai certo che quest'anno l'Italia perderà il primato mondiale nella produzione di vino a vantaggio della Francia, dove le stime per il 2014 danno una produzione di 47 milioni di ettolitri, secondo il ministero dell'Agricoltura d'oltralpe.

Un danno per l'intero settore italiano - che coinvolge 650mila ettari di vigne e oltre 200mila aziende vitivinicole per 9,5 miliardi di fatturato solo dalla vendita del vino - che sarà particolarmente forte nelle regioni del Sud, nota l'associazione dei coltivatori, specialmente in Puglia e Sicilia dove si stimano cali fino al 30 per cento.

Le uniche regioni a far registrare un aumento produttivo, stimato attorno al 10 per cento, sono quelle del Centro. La pioggia è stato

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

Qualità controllata e garantita

il grande nemico della produzione made in Italy di questa stagione che sarà destinata per oltre il 40 per cento ai 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc) e ai 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), il 30 per cento ai 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante 30 per cento a vini da tavola.

Unica nota positiva: le esportazioni di vino e spumanti italiani sono aumentate del 3 per cento nel primo quadrimestre del 2014 e se il trend sarà confermato a fine anno sarà abbondantemente superato il record di 5 miliardi di euro.

Ufficiosamente concesso l'arricchimento fino a 2% vol

(da AEI)

Il Capo Dipartimento dell'Icqr, Dott. Stefano Vaccari, visti i tempi lunghi delle autorizzazioni comunitarie, e ben capendo le necessità delle aziende vitivinicole, ha diramato venerdì 12 u.s. agli Enti, agli Istituti di controllo e alle Regioni una nota in cui si specifica lo stato di avanzamento della richiesta di arricchimento in più fasi alla Commissione Europea, ammettendo implicitamente l'arricchimento fino a 2% vol.

Detto arricchimento può essere fatto solo dalle Regioni che ne hanno fatto specifica richiesta e che allo stato attuale delle cose risulta siano Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, le province autonome di Trento e Bolzano e l'area della "Dop Orvieto". Questo elenco sarà aggiornato e rientrerà anche la regione Abruzzo.

I documenti di accompagnamento si convalidano e trasmettono anche per PEC

(da AEI)

Lo dice il decreto dipartimentale n. 1021 del 17 giugno 2014. Una bella novità attuata sulla scia di "#Campolibero", il piano lanciato dal Ministero dell'agricoltura in tema di semplificazione degli adempimenti degli operatori.

Dal 1 settembre si possono convalidare e trasmettere i documenti di trasporto per la movimentazione del vino sfuso o confezionato in Italia e all'estero anche tramite pec (posta elettronica certificata). Rimangono validi i già esistenti sistemi di convalida mediante Comune e microfilmatrice.

Il relativo decreto ministeriale di attuazione è a disposizione presso il nostro Laboratorio per quanti avessero necessità di riceverlo via e-mail.

Circolare Icqr n. 1258 – Trasferimento di bottiglie non etichettate

Il Ministero delle Politiche agricole chiarisce, con la nota Icqr n. 1258 del 21/7/2014 e con la nota del Dipartimento delle politiche competitive n. 28794 dell'11/4/2014, che il trasferimento fuori zona di produzione e imbottigliamento delimitata di vino Dop o Igp contenuto in bottiglie chiuse non ancora etichettate, fatte salve eventuali indicazioni contrarie previste nei disciplinari di produzione, è permesso a condizione che il prodotto sia già stato certificato (per i Dop) o rivendicato (per le Igp) e che il trasferimento venga preventivamente comunicato alla competente struttura di controllo.

L'acido D-Gluconico



L'acido D-Gluconico è un monoacido derivato dal gruppo del Glucosio per ossidazione della funzione aldeidica provocata dalla gluco-ossidasi, un' enzima molto diffuso fra le muffe. Non essendo fermentescibile, l'acido gluconico è un marker che permette di caratterizzare con

certezza i vini provenienti da uve affette da marciume; frequente, purtroppo, nella vendemmia di quest'anno.

Alcuni dati presenti in letteratura riportano concentrazioni di acido gluconico inferiori a 0.1 g/l nei succhi di uve perfettamente sane, fino ad 1 g./l nei vini vinificati partendo da uve con inizio di marciume e da 0,5 a 2,5 g/l nei vini dolci in regioni in cui è diffuso il marciume nobile.

Possono esserci, poi, particolari condizioni con presenza nel mosto di concentrazioni eccezionali di acido Gluconico come nei vini provenienti da uve colpite da Eudemis. La larva di Eudemis perfora l'acino dell'uva ed il succo che ne defluisce permette lo sviluppo di un batterio ossidante che può dare fino a 8 o 9 grammi di acido Gluconico per litro di mosto.

Il nostro esegue la determinazione dell'acido D-Gluconico in tempi brevi e a prezzi competitivi.

PROMEMORIA PER LE CAMERE DI COMMERCIO E GLI ESPORTATORI Brasile - Esportare vini - Anexo VIII

Il Consolato brasiliano ha inviato una comunicazione al Ministero Sviluppo Economico e ad Unioncamere per la diffusione di una nuova normativa emanata a novembre 2009 dalle Autorità brasiliane in materia di certificazione di origine e di analisi delle bevande per l'importazione in Brasile.

Secondo il parere di Unioncamere, la certificazione che deriva da tale normativa (ANEXO VIII), che è una combinazione tra certificato di origine e di analisi, non può essere rilasciata dalle Camere, in quanto difforme dalla normativa prevista dal codice doganale comunitario.

Pertanto l'azione delle Camere sulla nuova modulistica richiesta dalle Autorità brasiliane per l'importazione di vini e bevande nel paese, seguirà la seguente linea concordata con il Ministero Sviluppo Economico:

1 - visto di deposito sul nuovo modulo introdotto dalla normativa brasiliana, da apporre successivamente al rilascio del modulo stesso da parte del laboratorio di analisi accreditato, che compila e vista la sezione di propria pertinenza;

2 - contestuale emissione di un certificato di origine comunitario



Si comunica che durante il periodo vendemmiale il nostro laboratorio è operativo anche il sabato mattina. Tuttavia, per le urgenze, consigliamo di contattarci preventivamente.

Buona vendemmia a tutti...!

Enolox 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"