



Accedi al nostro sito

Anno 7  
Numero 10



Novembre  
2013

**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.

## Puglia, ulivi uccisi da batterio killer: il Salento rischia il deserto, l'Italia il contagio

In provincia di Lecce 8mila ettari sono stati colpiti da "Xylella fastidiosa". Centinaia di migliaia le piante da abbattere. Pericolo epidemia per tutta la penisola e anche per l'Europa, ma per tamponare l'emergenza le risorse sono nulle.

Forse sottovalutato agli inizi, nella scorsa primavera il rebus degli ulivi ha cominciato a preoccupare davvero. Migliaia di alberi hanno cominciato, d'un tratto, a seccare. L'asintomatologia, ovunque, la stessa: ingiallimento di estese chiome, imbrunimenti interni del legno, foglie accartocciate come fossero sigarette.

Si è pensato dapprima ad un fungo, il *Phaeoacremonium*, riscontrato in tutti i campioni studiati dai ricercatori. Poi, l'ultima diagnosi, una batosta. A causare il "complesso del disseccamento rapido dell'olivo" è "Xylella fastidiosa", un batterio finora mai riscontrato in Europa e mai su questa specie vegetale. Di più. E' di tipo patogeno, inserito nell'elenco A1 della Eppo, l'Organizzazione intergovernativa responsabile della cooperazione europea per la salute delle piante. Tradotto, significa che rientra nella lista nera dei batteri da quarantena, necessariamente da isolare, a causa della sua portata infettiva.

Non si sa come e quando questo micidiale parassita sia comparso in Puglia. Di certo, come porta d'ingresso nel Vecchio Continente ha



scelto Gallipoli. Da lì, si è propagato a macchia d'olio, veicolato da insetti della famiglia dei Cicadellidi. "Sono state queste piccole cicale - spiega Guarino - a pungere i vasi xilematici, assorbire la linfa e ritrasmettere il batterio su altri fusti". In quelli colpiti, le vene strozzate hanno fatto collassare il sistema, con una reazione a catena che ha già travolto tutta la parte sud occidentale del Tacco d'Italia.

Xylella fastidiosa ha dimostrato di saper correre veloce. Anche troppo. E ha trovato terreno fertile nello stato di abbandono di molte campagne. "Dobbiamo bloccare la sua presenza, altrimenti è un'atragedia. Tutto il mondo agricolo nazionale si aspetta risposte precise da noi. Quelli che abbiamo stabilito sono obblighi complessi, ce ne rendiamo conto. Ma non abbiamo altra strada". Guarino lo ha scandito bene anche di fronte agli agricoltori che ha incontrato lunedì mattina a Lecce: l'olio quest'anno è salvo, ma è un obbligo, appunto, estirpare le piante infette in quella che è

stata individuata quale "zona focolaio", ampia un qualcosa come 8mila ettari. Un'area immensa.

"Non si conosce ancora di preciso il numero degli ulivi da abbattere. Attendiamo il database dell'Agea per calcolarlo. Intanto, organizziamo i monitoraggi a tappeto. A metà mese, arriveranno anche due ricercatori dell'Università di Berkeley (Usa)". A parlare è Angelo Delle Donne, al timone del Coordinamento degli ispettori fitosanitari dell'Ufficio provinciale agricoltura di Lecce. Nessuno può e vuole spingersi a ipotizzare la cifra del disastro ambientale ed economico. Un'idea, tuttavia, ce la si può fare: il Salento è terra che ospita una densità media di 80 ulivi ad ettaro. A rischio sradicamento, solo nell'areale già compromesso, sono, dunque, circa 600mila alberi. "Si sta valutando se espianarli tutti", ha confessato Guarino. Su quelli stroncati a metà, si procederà, nel frattempo, con drastiche potature e con pesanti trattamenti fitosanitari sulle erbe infestanti intorno. Nessuna possibilità, invece, di interventi chimici diretti.

E' un patrimonio inestimabile quello che sta andando in fumo. Nella speranza che il parassita non faccia altri scherzi e stermini altre coltivazioni. E' la matassa che stanno provando a sbrogliare il Cnr e l'Università di Bari. Laddove Xylella fastidiosa è di casa, in California, ha fatto incetta di vitigni. Il ceppo presente in Puglia pare, comunque, di tipo ipovirulento, non in grado di massacrare viti e agrumi. Ha la forza di attaccare, però, anche oleandri, mandorli e soprattutto le querce, un altro degli alberi più diffusi nel Leccese. E' per questo che ai vivaisti della zona è stato sospeso il passaporto di queste piante e imposto il divieto di commercializzarle. Una autentica mazzata, dopo quella delle palme colpite dal punteruolo rosso.

"Nessuno, né in Italia né in Europa, sta comprendendo la gravità della questione. Il ministro dell'Agricoltura, Nunzia De Girolamo, ci ha promesso un intervento, ma aspettiamo che lo concretizzi in atti e risorse. Non abbiamo tanto tempo". L'assessore regionale all'Agricoltura, Fabrizio Nardoni, sa che almeno per tamponare l'emergenza servono "decine di milioni di euro" e che i quaranta esperti inviati da Roma per censire gli ulivi sono un minuscolo palliativo. In cassa ci sono solo pochi spiccioli. E l'intero Fondo di solidarietà nazionale, pari a 18 milioni di euro, non basterebbe a fronteggiare la sola urgenza. Senza contare che il deserto paesaggistico e ambientale che si sta prospettando è anche economico.

## 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,

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

Qualità controllata e garantita

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 al 22%.
- 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 22%. Al fine delle imposte dirette denuncerà il compenso percepito.

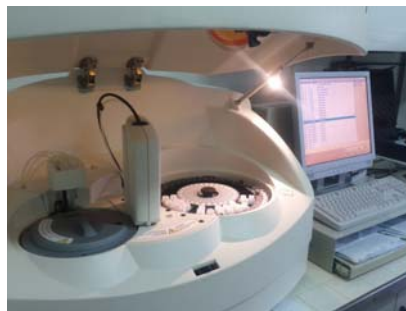
## Determinazione dell'Acido Acetico e Acidità volatile nel vino

Il metodo analitico ufficiale OIV-MA-AS313-02 R2009 denominato "Acidità volatile" esprime il totale degli acidi volatili al netto degli interferenti. Questi sono:

- Anidride solforosa (diossido di zolfo)
- Acido sorbico
- Acidi salicilico
- Acido lattico
- Acido succinico
- Anidride carbonica

Il valore è espresso in grammi/litro di acido acetico.

Il nostro laboratorio adotta questo metodo poiché prescritto per le analisi ufficiali quali:



- Certificati per vini in esportazione
  - Certificati idoneità dei vini a DOC/IGT
  - Certificati EIMA etc..

Ai fini tecnici, però, risulta molto più comodo e preciso il

metodo enzimatico che determina esclusivamente il contenuto di acido acetico nei vini evitando la sovrastima e il conseguente procedimento di determinazione e sottrazione degli interferenti sopra menzionati al dato analitico.

Poiché il procedimento analitico è reso automatizzato da un analizzatore multiparametrico.

Questo apparecchio è tenuto costantemente sotto controllo sia con dei procedimenti automatici sia con l'immissione di standard a titolo noto

Il costo relativo alla determinazione enzimatica dell'acido acetico **risulta inferiore** a quello ufficiale (distillazione in corrente di vapore).

Il valore dell'acido acetico risulta, nella media, inferiore di 0,03 grammi/litro rispetto a quello dell'acidità volatile (Esempio: acidità volatile netta=0,45 - acido acetico=0,42).

Quindi, per i controlli di cantina, specie a fine vendemmia consigliamo di richiedere l'acido acetico e non l'acidità volatile.

## L'acido malico

Questo acido è il secondo per abbondanza presente nel vino; nei vini bianchi a volte è prevalente, trovandosi in quantità fino a 3 - 4 g/l, nei vini rossi, soprattutto se invecchiati, può essere totalmente assente essendo stato trasformato in acido lattico.

La determinazione di questo acido ci consente di seguire l'evoluzione della fermentazione malolattica (FML).

Il metodo enzimatico da noi adottato è eseguito dall'analizzatore multiparametrico sopra descritto a costi contenuti e tempi velocissimi.

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.enotecnachimica.it](http://www.enotecnachimica.it)

"Qualità controllata e garantita"