



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 08

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Novembre
2020

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.

Rifermentazione in bottiglia e fermentato in bottiglia: come e quando utilizzare le due diciture

L'utilizzo della dicitura "rifermentazione in bottiglia" è condizionata da alcune regole dettate dall'articolo 19 comma 1 lettera f del Testo Unico del Vino e della Vite (Legge 238/2016), che riporta quanto segue:

"La dicitura "rifermentazione in bottiglia" può essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti a DOP e IGP per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione".

L'utilizzo di tale indicazione è ammesso solo per il vino frizzante, cioè quel prodotto ottenuto da vino; vino nuovo ancora in fermentazione; mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che presentano un titolo alcolometrico totale non inferiore al 9% vol, un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol e che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta ad anidride carbonica endogena **non inferiore a 1 bar e non superiore a 2.5 bar**, e sia presentato in recipienti di 60 litri o meno.

In etichetta è consentito riportare la dicitura "rifermentazione in bottiglia" solo se si tratta di un vino frizzante DOP o IGP; se è ammesso, o almeno non vietato, dal disciplinare di produzione.

La rifermentazione in bottiglia deriva dagli zuccheri naturalmente



presenti nel vino, nel vino nuovo in fermentazione, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato che fermentando generano anidride carbonica e quindi generano sovrappressione.

L'espressione "**fermentato in bottiglia**", invece, è ammessa per i vini spumanti DOP o vini spumanti di qualità, purché sussistano le seguenti condizioni:

- il prodotto sia spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- il processo produttivo, a decorrere dall'inizio della fermentazione destinato a rendere spumante la partita, non sia inferiore a nove mesi;
- la durata della fermentazione e la durata della presenza della partita sulle fecce siano almeno di novanta giorni;
- il prodotto venga separato dalle fecce mediante filtraggio secondo il metodo del travaso o mediante sboccatura.

In etichetta è consentito riportare le diciture, come previsto dall'articolo 53 del Reg. UE n. 33/2019, "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale", "metodo tradizionale" o "metodo classico".

La fermentazione in bottiglia può derivare dall'impiego dello sciroppo zuccherino che viene aggiunto alla partita per provocare a presa di spuma e dallo sciroppo di dosaggio che può essere aggiunto ai vini spumanti per conferire particolari caratteristiche gustative. Il vino spumante viene poi sottoposto a sboccatura.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

Decreto n. 7407 del 4 agosto 2010
Modifiche all'articolo 5 del decreto ministeriale 27 novembre 2008, n. 5396, concernente "Disposizioni di attuazione dei regolamenti (CE) n. 479/2008 del Consiglio e n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della distillazione dei sottoprodotti della vinificazione

Omissis....

Ritiro sotto controllo

1. I produttori che, in applicazione degli articoli 22 e seguenti del regolamento CE n. 555/2008 della Commissione, sono tenuti a ritirare i sottoprodotti della vinificazione, adempiono al loro obbligo con la consegna, totale o parziale, in distilleria degli stessi o mediante il ritiro sotto controllo per i seguenti usi alternativi:

a) Uso agronomico diretto, mediante la distribuzione dei sottoprodotti nei terreni agricoli, nel limite di 3.000 kg per ettaro di superficie agricola risultante nel fascicolo aziendale, a condizione di un espresso impegno ad utilizzare i sottoprodotti stessi per uso agronomico

b) Uso agronomico indiretto, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di fertilizzanti.

c) Uso energetico, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti quale biomassa per la produzione di biogas o per alimentare impianti per la produzione di energia, utilizzati anche congiuntamente ad altre fonti energetiche destinabili alla produzione di biogas o biomasse combustibili.

d) Uso farmaceutico, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di farmaci. e) Uso cosmetico, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di cosmetici. 2. Le vinacce destinate all'estrazione di enocianina o alla produzione di prodotti agroalimentari di cui all'allegato 2 del presente decreto, sono considerate come utilizzate per uso alternativo.



L'utilizzo delle vinacce per la produzione di ulteriori prodotti agroalimentari è autorizzata dalla Direzione Generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato su

richiesta delle Regioni e delle Province autonome.

3. I sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve da vino in prodotti diversi dal mosto e dal vino sono sottoposti al ritiro sotto controllo; in tal caso non si applica l'art. 4 del presente decreto.

Il Ministro delle politiche

4. Le Regioni e le Province autonome stabiliscono tempi e modalità di distribuzione dei sottoprodotti per uso agronomico in relazione al mantenimento della fertilità e della struttura delle superfici agricole utilizzate, prevedendo esclusioni o limitazioni di superfici da destinare all'intervento e, stabiliscono, altresì, le disposizioni applicative per l'utilizzazione dei sottoprodotti per altri usi alternativi, diversi da quelli di cui al comma 1, prevedendo esclusioni e limitazioni in relazione a specifiche normative regionali.

5. I produttori che destinano i sottoprodotti ad usi alternativi, effettuano la comunicazione compilando il modello 2 bis e lo trasmettono, per fax o posta elettronica, almeno entro il quarto

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



