



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

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.



Anno 18
Numero 03

Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Agosto 2024

Il 2024 è iniziato con il riconoscimento di una nuova IGT abruzzese

TERRE ABRUZZESI/TERRE D'ABRUZZO IGT

Con il Regolamento di esecuzione n. 219 del 3 gennaio 2024 la Commissione europea ha conferito protezione al nome "Terre Abruzzesi/Terre d'Abruzzo", tutelando quindi una nuova IGT italiana, che comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

E' riservata ai vini di tipologia bianco, rosato, rosso, anche novello, tutti con la possibilità di specificazioni di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Falanghina, Fiano, Garganega, Malvasia (di Candia e/o bianca lunga), Moscato bianco, Mostosa (Pagadebit), Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling (renano e/o italo), Sauvignon, Traminer aromatico, Trebbiano (abruzzese e/o toscano), Maiolica, Vermentino, Viogner, Aglianico, Cabernet (franc e/o sauvignon), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo, Malbec, Merlot, Pinot

nero, Primitivo, Sangiovese, Syrah.

Intere ssante è la previsione di utilizzo anche dei vitigni da incrocio che sviluppano resistenza alle avversità come il Sauvignon

Kretos e il Soreli per i bianchi e il Cabernet Volos per i rossi. Ammesse poi le tipologie bianco frizzante, rosato frizzante, rosso frizzante oltre che le tipologie bianco passito e rosso passito

Oggi le modifiche vanno nel segno della semplificazione, riducendo le denominazioni a favore di una comune identità, quella d'Abruzzo, ulteriormente evidenziata attraverso le appellazioni territoriali per province, Colline Teramane che fino a ora è stata riservata esclusivamente al Montepulciano d'Abruzzo Docg, ma che potrà essere applicata a tutti i vini (Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico), e poi Colline Pescaresi, Terre de L'Aquila e Terre di Chieti.

È stata introdotta la menzione Superiore per i vini Dop. Le quattro appellazioni per le 4 doc "d'Abruzzo", potranno fregiarsi della menzione Superiore e Riserva.

Le otto Igt (Colli Aprutini, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Del Vastese o Histonium, Terre Aquilane e Terre di Chieti) spariscono per diventare l'unica, Terre d'Abruzzo Igt.

Ciò significa che un vino che oggi si fregia dell'indicazione Pecorino Terre de L'Aquila Igt, domani diventerà Terre de L'Aquila Pecorino d'Abruzzo Superiore doc e ancora il Montepulciano d'Abruzzo doc diventa Terre de L'Aquila Montepulciano d'Abruzzo Superiore doc; o infine uno Chardonnay Terre di Chieti Igt diventerà Chardonnay Terre d'Abruzzo Igt.

Il riconoscimento di Superiore permetterà anche di evidenziare in etichetta il riferimento a territori più piccoli e identitari quali quelli provinciali e, in futuro, ancora più ristretti come i cosiddetti "cru", le Unità Geografiche Aggiuntive comunali, fino alla singola menzione di "vigna".

Non verranno invece toccate le Doc (ossia Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo doc, Cerasuolo d'Abruzzo doc,

Trebbiano d'Abruzzo doc, Controguerra doc, Villamagna doc, e Ortona doc), le Docg Colline Teramane e Tullum e le sottozone attualmente esistenti, da 15 anni e che riguardano esclusivamente il Montepulciano d'Abruzzo, ovvero Casauria (prossima alla Docg), Terre dei Vestini (anch'essa nel cammino verso la Docg), Teate, Alto Tirino e Terre dei Peligni.

Clicca per scaricare il disciplinare

[DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA \(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA\) "TERRE ABRUZZESI" O "TERRE D'ABRUZZO"](#)

Vendemmia 2024 in super anticipo Raccolta maggiore del 10%

Vendemmia in largo anticipo e buone previsioni sulla produzione, fino a un incremento del 10%. A dispetto degli eventi climatici estremi e al netto dell'imprevedibilità del meteo dei prossimi giorni, il raccolto nelle vigne andrà a compensare in parte il crollo del 2023 che aveva visto lo stacco dei grappoli molto in ritardo e un calo di produzione sotto la media degli ultimi cinque anni e con punte fino al meno 35% causa peronospora e alluvioni al centro nord

Secondo le stime di Confagricoltura quest'anno si inizierà a raccogliere diverse tipologie di uve già dall'8 agosto.

Complici le temperature, calde purché non superino una certa soglia per lungo tempo. Sopra i 36 gradi, infatti, la maturazione dell'acino rallenta.

Si parte con la vendemmia dell'uva bianca per le basi spumante e già verso fine agosto potrebbe toccare ai vitigni a bacca rossa. Sulla resa in collina incombono le incognite della siccità e della scarsa disponibilità d'acqua a uso irriguo.

Rispetto all'annata 2023 quest'anno si prospetta una buona stagione. uva sana e senza malattia fungina come l'anno scorso, quando la peronospora aveva creato grandi danni al settore vitivinicolo.

Discorso diverso invece per quanto riguarda la quantità che si manterrà nella media del quinquennio, non recupereremo le perdite dell'anno scorso per questo dobbiamo pensare ai viticoltori che vengono da un 2023 disastroso a cui si somma la siccità del 2024. Sarebbe auspicabile accedere a ristori che possano aiutare i viticoltori a bilanciare i maggiori costi sostenuti e non coperti dalla quantità di uva prodotta nelle ultime due annate.

L'analisi dell'uva per un vino di qualità Controllo dello stato fitosanitario delle uve, della loro maturazione e della nutrizione azotata dei mosti

Individuare lo stato di salute e il momento ottimale della raccolta dell'uva è un passo fondamentale per ottenere un vino di elevata qualità. Per molte cantine l'ispezione visiva delle uve raccolte a mano rappresenta, ancora oggi, l'unico strumento disponibile, sebbene consenta di rilevare problematiche quando spesso è troppo tardi per intervenire.

Il monitoraggio contemporaneo della composizione delle uve, dei metaboliti della Botrytis e di altre muffe (glicerolo, acido gluconico, etanolo e acidità volatili, acido citrico, rapporto glucosio/fruttosio), permette, invece, una valutazione oggettiva della reale qualità delle uve. Importante è conoscere il rapporto tra zuccheri (glucosio/fruttosio) e acidi (acido tartarico e malico) per vendemmiare nelle giuste condizioni di maturazione tecnologica, nonché la concentrazione di componenti fenolici delle bucce (polifenoli, antociani). Un adeguato tenore di APA (azoto ammoniacale ed a-amminico) assicura un'ottimale nutrizione del lievito durante tutta la fermentazione alcolica, limitando la



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



produzione di acidità volatile e la comparsa di difetti di riduzione nel vino (solfuro di idrogeno, caratteristico odore di uova marce).

Il nostro laboratorio, da tempo, ha implementato pacchetti analitici ottimizzati e dedicati al controllo pre-fermentativo efermentativp dei mosti d'uva.

Le analisi vengono effettuate con metodi ufficiali in tempi e costi contenuti

Denuncia di Giacenza Vini e/o Mosti 2024

Soggetti interessati

Sono obbligati a presentare la dichiarazione di giacenza tutte le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone, così come stabilito dall'art. 32 del regolamento delegato, che detengono vino e/o mosti di uve e/o mosti concentrati e/o mosti concentrati rettificati alle ore 24.00 del 31 luglio.

La dichiarazione è obbligatoria se si hanno quantitativi di prodotti vitivinicoli in giacenza alla data del 31 luglio 2020; tuttavia è possibile presentare la dichiarazione di giacenza anche se non si hanno prodotti in giacenza.

Sono, invece, esonerati dall'obbligo della presentazione:

- I consumatori privati;
- I rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale avente per oggetto la vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi, così come definiti al punto 3, ultimo pallino, della presente circolare;
- I rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori a 10 ettolitri.

Termine di presentazione

Le dichiarazioni di giacenza possono essere presentate all'Agea (CAA) dal 1° agosto e, comunque, entro e non oltre il 10 settembre di ciascun anno solare; termine prorogato al primo giorno lavorativo successivo qualora cada nei giorni di sabato, domenica o festivo nazionale.

Modalità di presentazione

Le dichiarazioni, sono inoltrate ad Agea con modalità telematica mediante registrazione nel sistema informativo.

I dati di chiusura verranno comunicati ai propri Centri Assistenza Agricola (CAA)

Le istruzioni di compilazione della dichiarazione, il fac-simile del modello di dichiarazione, ed anche la presente Circolare, sono disponibili nell'area pubblica del portale AGEA (sito internet www.sian.it - percorso Utilità / Download / Download documentazione / Manuali).

Attenzione: non è più possibile la trasmissione ad AGEA a mezzo raccomandata o consegna a mano delle dichiarazioni compilate su supporto cartaceo.

Al fine di semplificare gli adempimenti amministrativi a carico delle



aziende viticole, sono disponibili nuovi servizi telematici opzionali che consentono di predisporre la Dichiarazione di giacenza a partire dai dati del registro dematerializzato o di carico e scarico (DM

293/2015).

Si ricorda che non è possibile effettuare registrazioni e movimentazioni dopo il 31 Luglio se non dopo aver chiuso i registri telematici a tale data.

Il nostro laboratorio è a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Il glutazione o GSH

Il glutatione è una sostanza formata da tre amminoacidi: l'acido glutammico, la cisteina e la glicina e si trova naturalmente in mosti e vini ma presente generalmente in dosi minime. Essendo

un potente antiossidante, ha un ruolo di riduttore ed impedisce il verificarsi di reazioni che determinano l'imbrunimento di vini bianchi impedendone un invecchiamento atipico, percepibile sul vino con modificazioni organolettiche importanti.

Dalla polpa dell'acino, il GSH passa ai mosti con quantità varie a seconda del sistema di raccolta, all'alimentazione azotata ed idrica del terreno (che lo fa aumentare), alle chiarifica, al tempo che intercorre tra pressatura ed avvio della fermentazione (il GSH resiste meno) ed infine al ceppo di lievito utilizzato che ne determina un mantenimento maggiore o minore.

All'inizio della fermentazione, durante la fase di moltiplicazione dei lieviti, il GSH scompare quasi completamente dal mosto ed è in questo momento che una aggiunta diviene opportuna.

Se aggiunto, risulta un forte antiossidante, assicurando al lievito le condizioni migliori per la moltiplicazione e una fermentazione ottimale. I preparati commercializzati contengono miscele di diverse sostanze ed il GSH è rappresentato in quantità di 2.5-3 grammi su 100 grammi di prodotto.

Si aggiunge il preparato commerciale all'inizio della fermentazione o prima dell'imbottigliamento, in dosi da 20-40 grammi per ogni ettolitro (che rappresenta il limite legale).

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