

# **BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 11 – LUGLIO 2015<sup>1</sup>**

Gentili Lettori,

confidando nel Vs.continuo e gratificante interesse da Voi riservato al ns. Bollettino informativo (che potrete rinvenire sin dal numero 0 nel sito dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino - [www.aivv.it](http://www.aivv.it) - con un utile motore di ricerca tematica), anche in relazione a recenti incontri all'EXPO di Milano, desideriamo estendere la nostra riflessione sul mondo del Vino su aspetti importanti e nel contempo originali, e in tale ottica proponiamo questo mese, oltre alle consuete news legislative, due temi di ampio, anzi ampissimo, respiro: il rapporto tra **vino e salute, che da secoli e secoli occupa importanti studi di medicina e fisiologia**, alla luce delle attuali ricerche in campo bio-medico, e il controllo del mercato tramite le **previsioni vendemmiali**.

## **A VINO E SALUTE**

QUALUNQUE RIFLESSIONE SUL TEMA DI VINO E SALUTE NON PUÒ CHE INIZIARE, COME DOVEROSO OMAGGIO PERSONALE DEL NOSTRO STAFF, E IN PARTICOLARE DI DANILO RIPONTI, E QUALE VIATICO PER I LETTORI CHE SI ACCOSTANO PER LA PRIMA VOLTA ALL'ARGOMENTO, CON IL RICORDO ALLA FIGURA DI UN GRANDE STUDIOSO E STRAORDINARIO GENTILUOMO, IL **PROF. FRANCESCO ORLANDI**, *Professore di Gastroenterologia presso l'Università di Ancona dal 1975 al 1999 e Direttore del Dottorato di Ricerca in Alimenti e Salute dal 1997 al 1999, oltre che professore di "vino e salute" nel Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche dell'Università di Torino, scomparso il 12 novembre 2012.*

CARO AMICO, GENTILUOMO DI RARA FINEZZA E STUDIOSO INSIGNE, UNO DEI MASSIMI ESPERTI A LIVELLO INTERNAZIONALE SUL TEMA, PER ANNI RESPONSABILE DEL GRUPPO DI LAVORO VINO E SALUTE AIVV, CHE TANTO CI HA INASEGNATO CON DOLCISSIMA EDUCAZIONE E CORTESIA UNITE A PROFONDA SCIENZA E GRANDE LIBERTÀ DI PENSIERO: A LUI DEDICHIAMO QUESTO MODESTO CICLO DI APPROFONDIMENTI, MUOVENDO PROPRIO DALLE SUE RICERCHE E INTERVENTI.

---

<sup>1</sup> Questo numero del bollettino è stato redatto a cura dell'Avv.Daniilo RIPONTI e dell'Avv.Barbara Da Lozzo (con i preziosi contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; dalla curiosità, passione e lavoro degli addetti al settore che tanti quesiti ci pongono)

## a.1 Vino e dieta

Il vino è un nemico furioso e un amico avveduto.

Fa d'antidoto in piccole dosi,  
da veleno in gran quantità.

In eccesso reca danni non lievi ,  
preso cautamente è di gran beneficio<sup>2</sup>

Si è già fatto cenno, nel bollettino n. 9, alle esigenze di contrastare il consumo indiscriminato di alcol, considerato in molti Paesi, soprattutto nel nord Europa, un problema sociale, indipendentemente dalle quantità e dalle modalità di assunzione.

Nel ribadire la più ferma e categorica avversione all'uso eccessivo e smodato di alcolici, osserviamo tuttavia che i ricercatori italiani, forti di dati inoppugnabile scientifici sul binomio alcol-salute nella dieta mediterranea, si sono opposti ad una visione manichea di questo tipo, riuscendo ad affermare con ricchezza di argomenti scientifici l'idea di fondo che il vero problema sia l'uso consapevole o non consapevole di alcolici, sussistendo differenze fondamentali sulle diverse bevande alcoliche , sulle quantità accettabili e quelle pericolose, sulle modalità di consumo.

E la Dieta Mediterranea si è confermata il contesto più adatto ad un sano ed equilibrato modo di bere il vino, da promuovere senza riserve perché esprime moderazione e tradizione, mentre va fortemente contrastato, anche con duri provvedimenti normativi, ogni eccesso, fonte altrettanto certa di pericoli per la pubblica e privata incolumità.

Se la Dieta mediterranea è lo stile alimentare più propagandato al mondo, patrimonio mondiale dell'UNESCO, ancor più appropriato parlare di Dieta italiana (ovviamente diversa da quella di altri paesi mediterranei, pensiamo alle sponde settentrionali dell'Africa, le cui tradizioni gastronomiche sono assai diverse, per motivi ambientali, sociali e religiosi), quale eccellenza nell'eccellenza, merito anche del naturale connubio di cibi sani con il vino che, bevuto in piccole dosi, oltre a facilitare la socialità ed esaltare i gusti, è risultato integrare i benefici della dieta stessa, soprattutto agendo positivamente nel **metabolismo dei grassi e contrastando la formazione di trigliceridi e colesterolo**.

Del resto, come ci ricorda un recente contributo (**G. Di Gaetano**<sup>3</sup> e altri, "*L'uso consapevole di vino nella dieta mediterranea: evidenze epidemiologiche*"), le indagini scientifiche sulle proprietà benefiche del vino sono cominciate quando, alla fine degli anni '80, due ricercatori francesi ipotizzarono l'ormai noto "**paradosso francese**". Nel loro "*Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease*" (pubblicato in The Lancet nel 1992), Serge Renaud e Michel de Lorgeril lanciano un'affascinante ipotesi: i francesi, la cui alimentazione è ricca di grassi al pari di quella di britannici e americani, avrebbero meno eventi cardiovascolari per via del consumo moderato e regolare di alcol, del vino rosso in particolare, che in qualche modo riuscirebbe a contenere i danni di un'alimentazione altrimenti potenzialmente micidiale.

---

<sup>2</sup> Ibn Sina, grande medico medievale di origine persiana, noto in Occidente con il nome di Avicenna.

<sup>3</sup> Membro del Gruppo di Lavoro Umberto Pallotta "Vino e Salute" dell'Accademia Italiana della Vite e Del Vino

Da allora, **l'ipotesi ha trovato ampia conferma in numerosi studi condotti a livello internazionale, che confermano un ruolo protettivo del consumo moderato di vino per la salute umana.**

Una spiegazione ci viene offerta da uno dei massimi esperti nel campo della biochimica dei fenomeni di invecchiamento e di stress ossidativo, il **prof. Fulvio Ursini**<sup>4</sup> (Professore di chimica biologica presso il dipartimento di medicina molecolare dell'Università di Padova):

*“Con la nutrizione possiamo assumere gli elementi che ci permettono di rispondere ottimamente ad uno stimolo minimizzando l'incidenza di un eccesso di risposta che diventa causa di malattia come nel caso nelle principali malattie dei nostri tempi, dal cancro alle patologie cronico-degenerative. Dalla fisiologia vegetale abbiamo poi imparato che una miriade di metaboliti secondari è prodotta dalle piante specificatamente per ottimizzare la risposta ad agenti dannosi per la pianta in modo da evitare l'evoluzione verso lo stress. Quando questi composti sono assunti da un animale che si nutre di quel vegetale, operano nello stesso modo, modulando la risposta agli stimoli e prevenendone l'eccesso. Questo concetto porta un altro esempio di come il mondo eterotrofo (animale) possa trarre un vantaggio salutistico da quello autotrofo (vegetale), analogamente a quanto ben noto per le vitamine essenziali. Un corollario del concetto è che, per essere più “salutare” una pianta deve aver “sofferto” in modo da aver attivati i suoi meccanismi di difesa. Il mondo vegetale quindi fornisce elementi di protezione della salute modulando ed ottimizzando la risposta a stimoli evocatori di stress. Queste sostanze, che non sono nutrizionalmente essenziali –non provocano quindi una sindrome carenziale quando non siano assunte- riducono l'incidenza di patologia ove esista lo stimolo primario”.*

In estrema sintesi: *“Anche le piante, come gli animali, se attaccate cercano di continuare a vivere in tutti i modi. Lo fanno producendo al loro interno molecole che favoriscono la loro sopravvivenza. Noi, di rimando, beneficiamo di quelle molecole, spesso **polifenoli**, prodotti nelle bacche dell'uva, che poi arrivano nel vino”.*

## **a.2 Vino e prevenzione delle malattie**

### **➤ Sistema cardio vascolare**

Sono numerosi i meccanismi mediante i quali il vino, moderatamente assunto, esercita un effetto cardio-vasculo-protettivo: questo perché, secondo molti studi, oltre a un incremento di colesterolo HDL e una riduzione dei trigliceridi, l'alcool ed altre sostanze presenti nel vino favoriscono la riduzione degli indici infiammatori e **migliorano la disponibilità di ossido nitrico.**

L'ossido nitrico, meglio noto come ossido di azoto (sigla chimica NO), considerato per decenni un gas altamente inquinante – responsabile, tra l'altro, del cosiddetto “buco dell'ozono” – solo in epoca molto recente è stato individuato come uno dei più potenti **mediatori biochimici** che gli organismi viventi producono al fine di controllare molte delle loro funzioni.

---

<sup>4</sup> Membro del Gruppo di Lavoro Umberto Pallotta “Vino e Salute” dell'Accademia Italiana della Vite e Del Vino

L'incidenza di tale ultima proprietà ci viene spiegata direttamente dal **Premio Nobel per la Medicina 1998, Louis J. Ignarro**<sup>5</sup>, celebrato negli annali della scienza per aver contribuito a chiarire i meccanismi attraverso i quali l'ossido nitrico agisce sull'organismo e dalle cui ricerche, insieme agli altri due scienziati che con lui condivisero nel 1997 il Nobel, sono derivate terapie innovative per tutte le funzioni (non solo cardiovascolare, ma anche cerebrale, gastrointestinale, respiratoria, renale, ecc.) legate al metabolismo dell'NO.

Il vino e i cibi ricchi di antiossidanti, che costituiscono la vera forza del modello mediterraneo, sono elementi irrinunciabili di un paradigma che gode del massimo rispetto da parte del mondo scientifico, come anche le ricerche di Ignarro sulla molecola “segnale del sistema cardio vascolare”, hanno evidenziato: *“I meccanismi in cui è coinvolta questa molecola e quelli legati ai polifenoli contenuti nel vino rosso e in frutta e verdura sono molto simili”*. Questo comporta una serie di effetti benefici analoghi, come **l'abbassamento della pressione arteriosa**, il miglioramento della funzione endoteliale (un indicatore della salute dei vasi sanguigni) e la **riduzione del rischio di sviluppare aterosclerosi**.

*“La dimostrazione che l'NO è un fattore ubiquitario che svolge un importante ruolo nella regolazione di molte funzioni cellulari e nella protezione di tessuti e organi, ha permesso di fare luce anche sull'origine di malattie nelle quali si possono riscontrare difetti nella sua produzione (ipertensione arteriosa e aterosclerosi, n.d.r.) e recenti ricerche hanno dimostrato che l'NO è un modulatore anche di funzioni del sistema nervoso centrale e perfino del diabete e dell'asma”*.

Deriva da queste ricerche che anche l'azione dei polifenoli del vino (flavonoidi e acidi fenolici), svolgendo un ruolo nell'aumento della sintesi e nella attivazione dell'ossido nitrico, può concorrere a migliorare questi processi.

### ➤ **Sindrome metabolica**

Che il vino, in dosi fisiologiche, si meriti la qualifica di alimento funzionale alla salute dell'uomo sembra l'approdo naturale comune a vari alimenti mediterranei tradizionali, come ad esempio l'olio di oliva.

Come rilevava in un suo contributo proprio il **prof. Francesco Orlandi**<sup>6</sup>, *“nella società caratterizzata dalle carenze nutrizionali e dall'economia agricola tradizionale, la bevanda alcolica di produzione propria, e quindi in Italia soprattutto il vino, era spesso utilizzata come fonte calorica sostitutiva di proteine, carboidrati e lipidi. I notevoli danni alla salute che ne derivavano hanno giustificato per lungo tempo la forza del messaggio di contrasto dell'errore, dalle “calorie vuote” dell'alcol fino all'esclusione dagli alimenti.*

*Con l'abbondanza di disponibilità degli alimenti e la prevalenza di uno stile di vita sedentario si è diffusa, con l'andamento impetuoso di un'epidemia infettiva, la sindrome metabolica, un insieme di patologie che include l'obesità ed il diabete dell'adulto, e che influenza profondamente l'epidemiologia delle malattie*

---

<sup>5</sup> Intervenuto a Firenze il 23 marzo 2011, quale prolusione per l'apertura dell'anno accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, nella sede dell'Accademia dei Georgofili alle Logge Corte, sul tema “L'ossido nitrico e i meccanismi patogeni coinvolti nello sviluppo delle malattie vascolari: il ruolo dei polifenoli”

<sup>6</sup> Nella relazione “Uso fisiologico del Vino: alimento funzionale” - Conferenza internazionale sulle produzioni mediterranee: Olio, Vino e Cereali – Parma 14 11 2008

cardiovascolari. L'attenzione della ricerca e dell'informazione si è spostata sul controllo delle calorie e sull'equilibrio nutrizionale dei micronutrienti”.

Il vino, di scarso interesse calorico nel consumo fisiologico, ha assunto una nuova collocazione, venendo oggi riconsiderato in termini di **alimento funzionale**: “per la sindrome metabolica, in particolare, ai noti effetti benefici sulle lipoproteine circolanti si sono accompagnati numerosi studi clinici che hanno dimostrato un diminuito rischio di diabete nel bevitore moderato. Tale effetto preventivo è associato all'aumento della sensibilità all'insulina, all'aumento del tasso ematico di adiponectina e alle modifiche della spesa energetica, della termogenesi dietetica, del **metabolismo lipidico** e della capacità ossidativa muscolare indotte da dosi fisiologiche di alcol o di vino, rosso o bianco. È stato anche osservato lo stimolo di un bicchiere di vino rosso sui livelli ematici della leptina, ormone correlato all'appetito, e di alcuni fattori vasoattivi del tessuto adiposo. Nella III National “Health and Nutrition” Examination Survey, USA, il consumo di un bicchiere di vino è stato associato, oltre che all'effetto cardioprotettivo, ad una **minore frequenza di accumulo di grassi nel fegato**. Il vino, assieme al pesce, ai vegetali, all'olio di oliva, all'aglio ed altri prodotti naturali, è stato pertanto indicato nella prevenzione e nella dieta della sindrome metabolica”.

### ➤ Sistema immunitario

Infine, secondo una ricerca condotta all'Università della California di Riverside dal professore Ilhen Massoudi, il vino potrebbe avere un ruolo nella protezione del sistema immunitario: quest'altro potere benefico del vino e dell'alcol è stato testato su macachi, osservando la risposta alla somministrazione del vaccino contro il vaiolo dopo avere dato una soluzione contenente acqua, zucchero ed etanolo. Come gli umani, i macachi hanno dimostrato di essere propensi all'assunzione di etanolo in modo del tutto variabile, alcuni bevendo più alcol, altri meno attratti da esso, altri ancora addirittura rifiutandolo. Da qui la scelta di utilizzare per l'esperimento questa specie al fine di sondare le conseguenze sull'uomo del consumo moderato di alcol e la scoperta: i macachi che avevano bevuto una quantità modesta di alcol reagivano meglio al vaccino rispetto a quelli che non ne avevano assunto o a quelli a cui erano state date quantità più elevate (lo studio è stato pubblicato sulla rivista scientifica *Vaccine*).

### a.3 Salute e consumo consapevole

*“It long been recognized that the problem with alcohol relate not to the use of a bad thing, but to te abuse of a good thing”<sup>7</sup>*

*Abraham Lincoln*

Naturalmente, qualunque contributo sui temi che ci siamo qui proposti parte da una fondamentale quanto ovvia considerazione: non avrebbe senso parlare di **vino e**

---

<sup>7</sup> “È ampiamente riconosciuto che i problemi con l'alcol sono dovuti non all'uso di una cosa dannosa, ma all'abuso di una cosa buona”

**salute** se non partendo da una concezione “virtuosa” del bere ed escludendo a priori ogni abuso, tanto nelle quantità che nelle modalità di assunzione.

Lo studio Prime (Ruidavets et al., 2010), che ha coinvolto quasi diecimila uomini di età compresa tra i 50 e i 59 anni, senza problemi cardiovascolari al momento dell'ingresso nel progetto, ha evidenziato che, per quanto il volume di alcol bevuto in una settimana in Francia e in Irlanda fosse praticamente identico (282 grammi e 255 rispettivamente), gli effetti sulla salute erano decisamente differenti. L'abitudine tutta anglosassone di **concentrare in poco tempo grosse quantità di alcol** (*binge drinking*), ha fatto sì che in Irlanda si registrasse un maggior numero di eventi coronarici rispetto invece a chi l'alcol lo consumava moderatamente e in maniera regolare, stando alla larga dalle abbuffate alcoliche concentrate nei week end.

L'importanza di quest'aspetto è evidenziata da moltissimi studi che mostrano chiaramente come il *binge drinking*, ma anche **il consumo eccessivo di alcol, annulli gli effetti protettivi in termini di riduzione del rischio cardiovascolare.**

Per beneficiare dell'effetto cardioprotettivo dell'alcool, le linee guida della Società Europea di Cardiologia sulla Prevenzione Cardiovascolare suggeriscono di limitare il consumo di alcolici fino ad un massimo di **30 grammi di etanolo al giorno per gli uomini** (pari a 2-3 bicchieri di vino/birra), e **20 grammi al giorno per le donne** (pari a 1-2 bicchieri di vino/birra).

Motivazione importante di tale differenziazione di genere è legata alla maggiore produzione negli uomini di un enzima, denominato alcool-deidrogenasi, funzionale alla demolizione della molecola dell'alcool, prima che la stessa transiti nel sangue.

Le evidenze in letteratura medica suggeriscono inoltre un'assunzione a piccoli sorsi durante i pasti, in modo che l'alcool possa essere assorbito più lentamente (circa 3 ore) e metabolizzato più efficacemente, evitando la trasformazione in grassi e l'effetto tossico sulle cellule del sistema nervoso.

## **B LE PREVISIONI VENDEMMIALI**

Si avvicina la vendemmia e puntualmente arrivano le prime valutazioni e proiezioni sulla prossima campagna 2015.

**“In leggero recupero rispetto a quelle modeste del 2014, buono stato sanitario delle viti, con pochi interventi anticrittogamici, e sviluppo vegetativo regolare”** sono le indicazioni emerse dal Trittico Vitivinicolo 2015, focus promosso da Veneto Agricoltura, Regione Veneto, CIRVE dell'Università di Padova e CRA-VIT, che il 17 giugno, presso la sede dell'Università a Conegliano, ha visto la partecipazione di circa duecento viticoltori.

**Rispetto al 2014, si prevede un incremento delle rese in uva del 4/6% per il Pinot grigio, del 5% per il Chardonnay, Merlot, Corvina e Rondinella.** Per queste ultime due varietà è da segnalare una forte grandinata che ha colpito una vasta area della Valpolicella. **Più contenuti invece gli incrementi produttivi per Glera e Garganega.**

Ma, come ci segnalano sempre più frequentemente i produttori più attenti, la tematica delle previsioni vendemmiali va ben oltre l'analisi dello stato di salute dei vigneti veneti e dell'andamento climatico della stagione, arrivando a toccare i temi della **calmierazione del mercato e della speculazione sui prezzi**.

Paradigmatico il caso del **Prosecco**: quali che sino le stime prese a riferimento (il Consorzio di Tutela propone una stima, rinvenibile nel suo sito, che tiene conto delle giacenze al 1° luglio, degli imbottigliamenti luglio-dicembre 2014 e della vendemmia 2014 e che porta ad una disponibilità al 1° gennaio di 1.647.00 hl.), è certo che **la domanda degli operatori allo stato attuale delle esigenze e della domanda di mercato, non è SE ci sarà carenza di Prosecco doc , ma QUANDO**.

Se si parte dal dato di disponibilità calcolato dal Consorzio, ipotizzando una stima degli imbottigliamenti di Prosecco DOC fino a settembre 2015 nell'ordine registrato nei primi mesi dell'anno (+13% rispetto al 2014, secondo quanto emerso al Vinitaly) l'esaurimento del Prosecco DOC 2014 avverrà circa a metà agosto o inizio settembre. Vi è da dire che la disponibilità non è equamente ripartita e ci sono operatori che sono ben forniti di prodotto: ma, se qualcuno ha prosecco sufficiente per arrivare fino ad ottobre, o anche oltre, significa semplicemente che per gli altri finirà prima rispetto alle date indicate sopra. Quello che è indubbio è che il prosecco disponibile non basterà ad arrivare al cambio annata (già anticipato ad ottobre nelle passate stagioni).

L'auspicio che ne deriva da parte dei produttori è che venga sottoscritta una strategia di far produrre la **massima disponibilità**, riserva vendemmiale compresa, anche per calmierare le aspettative che ha oggi il mercato (ed evitare le quotazioni partano con lo sfuso a prezzi ben superiori ad 1 euro/litro), a fronte di un rischio per **eccesso di offerta** che , pur perseguendo la massima produzione, sembra alquanto remoto (soprattutto considerando che le aziende potranno tornare a sviluppare nuova clientela e che il cambio annata potrebbe tornare quello "fisiologico" nel mese di novembre).

Vi è poi da considerare l'incidenza della misura dello **stoccaggio**, che dovrebbe permettere l'adattamento all'andamento del mercato durante l'anno.

Ricordiamo che il **D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61** (Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini) prevede all'**art. 14, comma 11** che:

*“Le regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potranno stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili.”*

In Veneto, per la vendemmia 2014, la misura è stata attivata rispetto alla DOC Prosecco con i **decreti n. 48 del 19 agosto 2014 e n. 92 del 12 novembre 2014**.

La resa della DOC è di 180 q/ha dal terzo anno in poi (piena produzione) e di 108 q/ha per i vigneti al secondo ciclo vegetativo (resa 60%): con i citati provvedimenti, sono stati avviati a stoccaggio i vini derivanti dalle uve che eccedono i 160 q/ha per i vigneti in piena produzione e quelli eccedenti i 96 q/ha per quelli al secondo anno.

Lo stoccaggio era previsto fino **al 30 settembre 2015**.

La Regione ha poi emanato, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione DOC “Prosecco”, il **Decreto direttoriale n. 12 del 6 febbraio 2015**, relativo allo **svincolo totale** del prodotto atto alla produzione di “Prosecco” DOC, ottenuto nella vendemmia 2014.

Se il giudizio istituzionale sull’efficacia della misura come strumento di governo dell’equilibrio tra domanda e offerta è praticamente univoco (come ricordava il Consorzio in un comunicato stampa del 2014, in cui si afferma che lo stoccaggio è lo strumento che più di ogni altro ha dimostrato la sua forza di ammortizzatore e andrà utilizzato anche in futuro per evitare speculazioni e oscillazioni deleterie per il mercato e per l’export in particolare), il giudizio di alcuni produttori è decisamente più critico e problematico, in quanto ogni misura che interviene nelle dinamiche di mercato costituisce potenzialmente un freno e un limite alle potenzialità d’impresa.

Mentre, la stagione anomala del 2014 ha imposto il destoccaggio totale, sono molti i piccoli e medi produttori che, infatti, lamentano l’impatto della misura sulle loro aziende ancora a far data dalla campagna precedente, nella quale parte del prodotto è rimasto stoccato e, quindi, sottratto alla commercializzazione come DOC, nonostante la richiesta di svincolo.

Quale che sia il giudizio sull’efficacia della misura, allora, è chiaro che essa sconta un dato di fatto quale la disomogenea distribuzione della disponibilità tra produttori con requisiti dimensionali diversi, con la conseguenza che proprio i produttori con meno scorte (se vogliono accontentare i loro clienti) devono ricorrere al mercato, paradossalmente acquistando a prezzi maggiorati la varietà che gli stessi detengono in regime di stoccaggio.

Il tema è piuttosto complesso, e certamente tali effetti rientrano nel bilanciamento delle opposte esigenze di tutela della denominazione e sfruttamento del potenziale del mercato, pertanto ci limitiamo a questo cenno.

=> Per un ulteriore approfondimento sulle previsioni di quest’annata, segnaliamo che il **12 agosto** a Legnaro si terrà il consueto **focus sulle previsioni della vendemmia** nel Nord Est e nel resto d’Italia (con uno sguardo anche a Francia e Spagna) promosso da Veneto Agricoltura-Europe Direct Veneto, in collaborazione con Regione Veneto, Avepa, Crea, Province Autonome di Trento e Bolzano e Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia.

L’appuntamento, aperto a Istituzioni, aziende, cooperative, operatori del mondo vitivinicolo, alla stampa, ecc. si svolgerà dalle **ore 10,00 alle ore 12,30** di mercoledì 12 agosto presso la sede centrale di **Veneto Agricoltura** (Viale dell’Università 14) a Legnaro (Pd).

## C NEWS VITIVINICOLE

### Dichiarazioni annuali: proroga nuova modulistica



Con una nota informale agli esponenti della filiera, il dirigente del Settore vitivinicolo del MIPAAF ha comunicato che, nelle more di approvazione del nuovo decreto relativo alle denunce di vendemmia e produzione (cfr. bollettino 10) oggi al vaglio della conferenza Stato-Regioni, per la prossima vendemmia l'orientamento del Ministero sarà quello di anticipare alla metà di dicembre il termine ultimo per la presentazione delle denunce, **mantenendo invariata la modulistica (che dunque entrerà a regime dalla campagna 2016/2017, con i termini fissati al 30 ottobre per la dichiarazione di vendemmia e al 15 dicembre per la dichiarazione di produzione, come da bozza di decreto).**

### **Biologico**

Con la direttiva dell'ICQRF agli organismi di controllo n. 13318 del 03.07.15 (**All. 1**) vengono intensificate le **misure di controllo** nel settore del biologico, riprendendo le disposizioni già impartite con circolare 17429 del 1 agosto 2013.

### **Etichettaura: Uso del termine rubino come qualificazione di colore**

Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali con propria comunicazione n. 31713 del 4 maggio 2015 ha confermato che: "il termine "rubino" (quale indicazione veritiera relativa al colore del vino espressamente descritta negli specifici disciplinari di produzione DOP/IGP) può essere utilizzato in etichettatura alle condizioni di cui all'articolo 14, comma 2, del D.M. 13 agosto 2012", ovvero:

- purché siano riportate nel contesto della descrizione degli elementi storico-tradizionali e/o tecnico colturali e/o di elaborazione e/o delle caratteristiche del prodotto e siano nettamente separate dalle indicazioni obbligatorie;
- e purché figurino in caratteri delle stesse dimensioni e indice colorimetrico rispetto a quelli utilizzati per la descrizione delle indicazioni di cui al trattino precedente, nonché in caratteri di dimensioni non superiori a tre millimetri di altezza ed a due millimetri di larghezza e, in ogni caso, in caratteri non superiori ad un quarto, sia in altezza che in larghezza, rispetto a quelli usati per la DOP o IGP.

### **Nel 2014 le DOC superano gli IGT per imbottigliamenti**

Nel 2014, per la prima volta, i vini a Denominazione di origine hanno superato per imbottigliamenti gli Igt (con 8,8 milioni di ettoltri imbottigliati contro 8,5 milioni), mentre le Docg, con 3,4 milioni di ettoltri messi in bottiglia mantengono la loro posizione in quella che, un tempo era considerata la piramide della produzione nazionale (con le Docg al vertice e i varietali alla base).

A possibile spiegazione di questo rovesciamento, sicuramente vi sono i trend produttivi di alcune Doc che un tempo militavano nella categoria Igt, come il Prosecco, arrivato a 2,3 milioni di ettoltri di imbottigliato nel 2014.

Ma anche la Doc Sicilia, che sta incominciando a carburare volume (oltre 146.000 ettoltri nel 2014).

Un ulteriore sbilanciamento verso le Doc poi si potrebbe avere dopo la eventuale costituzione della **Doc per tutto il Pinot grigio** oggi racchiuso nella Igt Delle

Venezie, che, se costituita, sposterebbe un ulteriore volume di oltre 1 milione di ettolitri.

### **Pinot grigio: nuova DOC?**

Sembrirebbe momentaneamente in fase di valutazioni strategiche l'iniziativa destinata a cambiare significativamente il panorama produttivo del Triveneto.

L'idea è quella di creare una **Doc unica Pinot Grigio** che riunisca le tre regioni, la cui produzione rappresenta l'85% del totale nazionale. Nel 2013, la produzione delle tre regioni è stata di circa un milione e mezzo di quintali d'uva (destinati ad aumentare di circa 800 mila quintali) per un totale di 200-250 milioni di bottiglie.

Si tenga presente che il totale di ettari nazionali a pinot grigio è di circa 22 mila. Erano appena 3 mila negli anni '90 e poco più di 10 mila nel 2000.

**Il Veneto ha la fetta maggiore con circa 10 mila ettari**, seguita da Friuli, quasi 6 mila, e Trentino, poco sotto i 3 mila ettari.

Molte perplessità - e soprattutto le proteste dei produttori friulani, per i quali è imprescindibile che l'eventuale creazione della Doc interregionale non comporti limitazioni all'impianto di Pinot grigio all'interno delle aree Doc storiche del Friuli Venezia Giulia - desta perciò l'ipotesi di rinunciare al **Pinot Grigio del Collio**, del **Grave** e **IGT Venezia Giulia**, per una nuova DOC molto più grande.

Anche se forse, nella massa dei consumatori, il pinot grigio non è molto considerato, non occorre ricordare che esistono vini di livello alto e altissimo che lo sanno valorizzare.

In attesa degli sviluppi, riportiamo alcuni passi della bozza di disciplinare Interregionale su cui si cerca una convergenza:

#### *Articolo 1*

##### *Denominazione e vini.*

*La denominazione di origine controllata "delle Venezie" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:*

#### *Articolo 2*

##### *Base ampelografica.*

*1. La denominazione d'origine controllata "delle Venezie" seguita dalle specificazione di vitigno Pinot grigio è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aziendali composti per almeno l'85% dal predetto vitigno; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella provincia di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.*

*2. La denominazione d'origine controllata "delle Venezie" bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aziendali composti da vitigni a bacca bianca, non aromatici, ammessi alla coltivazione nella provincia di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.*

#### *Articolo 3*

##### *Zona di produzione delle uve.*

*1. Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine "delle Venezie" devono essere raccolte nella zona che*

*comprende le province la provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.*

Tra gli aspetti più critici, certamente vi è quello della **resa**, su cui le possibili alternative sono:

1) ridurre le rese di produzione ad un livello di 150 q.li/ha, come l'attuale DOC Venezia, il che implica un significativo aumento del prezzo finale;

2) mantenere rese vicine a quelle dell'attuale IGT (190 q.li/ha previsti dal disciplinare dell'IGT), con conseguente minor livello di qualità.

La bozza di disciplinare allo studio prevedrebbe rese inferiori a quelle dell'attuale Igt delle Venezie, ma superiori a quelle delle attuali Doc.

Ma, come si diceva, la materia, assai importante nell'economia vitivinicola triveneta, è oggetto di approfondimenti e confronti.

Ringrazio a nome di tutto lo staff, per la cortese attenzione, e arrivederci al prossimo numero di settembre, dopo la pausa estiva, in relazione alla quale porgiamo i migliori auguri di buone ferie.

Danilo RIPONTI