



C'è una zona vinicola dove ti piacerebbe un giorno andare a lavorare e perché?

«Mi piacerebbe, un giorno, fare qualcosa nella mia terra d'adozione, in Piemonte, e non solo per questioni di affetto, ma perché penso che questa regione produca vini, parlo soprattutto dei rossi, inarrivabili in termini di finezza ed eleganza».

Ritieni di avere uno stile enologico personale o una filosofia di approccio alla materia?

«Credo che ogni enologo abbia una propria visione del vino ma essa, nel mio caso, prevale solo nelle mie personali produzioni; quando lavoro con un altro produttore cerco di interpretare, a modo mio, le sue considerazioni, le sue intenzioni, i suoi obiettivi, "il suo stile di vino": non sono un enologo che segue sempre la stessa ricetta in ogni contesto, è sempre il produttore che fa il suo vino, io ne sono semplicemente un interprete».

Vigna o cantina: dove preferisci stare?

«Quando voglio ritrovare me stesso, vado con mio padre in vigna: la vigna è un luogo sacro e magico. La vigna è il luogo nel quale si concretizza la trasmissione della cultura del vino tra le generazioni: l'educazione all'amore per il vino avviene prima in vigna che in cantina. Tuttavia, il mio percorso è

stato quello di una forte specializzazione nell'enologia e, quindi, il mio lavoro si svolge soprattutto in cantina».

Cosa consiglieresti ai giovani che si stanno avvicinando oggi al percorso di formazione per diventare enologi?

«Devono essere animati dalla curiosità, devono studiare ed assaggiare molto ed essere disponibili a girare il mondo per fare esperienze professionali in contesti diversi. Chi è portato verso discipline del settore del commercio o del marketing può trovare nel mondo del vino tante possibilità di lavoro perché oggi, sebbene esistano tanti bravi enologi tecnici, c'è penuria di bravi enologi esperti nell'ambito commerciale».

Un sogno o un traguardo che vorresti raggiungere nel tuo lavoro?

«Il mio obiettivo è fare sempre del mio meglio per le aziende con cui lavoro, il mio desiderio è vederle crescere sia in termini qualitativi che economici. Mi piacerebbe contribuire a una rinnovata valorizzazione del nostro Cerasuolo d'Abruzzo, una denominazione che ha attraversato momenti di grande difficoltà ma che riesce, tuttavia, ad esprimere prodotti di grandissimo pregio e di straordinaria potenzialità».

Il vino e la legge

Unità Geografiche Aggiuntive (UGA)

di Floriana Risuglia

Di recente, a seguito della strada intrapresa da alcune Denominazioni, l'attenzione si è focalizzata sul tema delle specifiche territoriali, le così dette UGA. All'interno delle Denominazioni di Origine cresce l'interesse verso una maggiore caratterizzazione territoriale per cercare di valorizzare dei prodotti, provenienti da areali circoscritti, in possesso di qualità tipiche ritenute superiori.

Ma cosa sono le UGA? Sono le Unità Geografiche Aggiuntive che, nel Testo Unico del Vino (Legge organica n. 238/2016), hanno sostituito le MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive). L'art. 29, comma 4 della citata Legge consente al Disciplinare di Produzione di definire una o più UGA, più piccole della zona di produzione della Denominazione e localizzate nella stessa zona. Le stesse devono essere elencate in una lista, il prodotto deve essere vinificato separatamente e specificamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve. Tali unità geografiche devono essere espressamente delimitate e possono corrispondere a comuni, frazioni o zone amministrative ovvero ad aree geografiche locali definite. La lista delle unità geografiche aggiuntive e la relativa delimitazione devono essere indicate in allegato ai disciplinari di produzione in un apposito elenco. L'inserimento nel Disciplinare di una o più UGA costituisce una modifica ordinaria con approvazione nazionale del Ministero delle Politiche Agricole. Semplificando, potrebbero essere paragonate, alla lontana, ai *cru* francesi. Attualmente, sono previste da una ventina di Disciplinari di Produzione, in tutta Italia, come ad

esempio in Sicilia, Basilicata, Marche, Piemonte, Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Toscana, ma, nella pratica, sono state formalizzate solo da un esiguo numero di Denominazioni che ne stanno facendo un vero punto di forza. Il riconoscimento della UGA può scaturire da specifiche ricerche di zonazione e definizione di confini territoriali, ovvero dal raggruppamento di vigneti diversi che ricadono in un territorio ben delimitato da precisi rilievi geografici. Il vero problema, però, sembra essere proprio quello di stabilire dei confini geografici certi, al fine di individuare una matrice identitaria che sia riconoscibile. Esempio virtuoso e di successo sono le UGA di Barolo e Barbaresco, nate sulla base, non di confini "amministrativi", ma di spinte fortemente identitarie. In tal senso, la Commissione tecnico-normativa del Comitato Nazionale Vini ha sottolineato che: «la priorità è quella di stabilire nuove regole per l'individuazione e la delimitazione delle UGA che siano uniche ed uguali per tutti». Bisogna, però, fare attenzione al rischio segnalato dal Prof. Scienza secondo cui bisogna evitare che questi territori vengano individuati «tracciandoli semplicemente con dei segni di matita sulle cartine. Nulla di più sbagliato. Se vogliamo dare dei contenuti e dei valori a queste denominazioni, dobbiamo partire da una conoscenza reale dei territori, dalla composizione dei suoli fino ad arrivare ai vigneti. Insomma dobbiamo dimostrare al consumatore che il vino prodotto in quel preciso territorio è davvero diverso da quello prodotto a pochi chilometri di distanza». È questo, a suo dire, il vero valore di tale operazione.

Il vino e la legge

L'etichetta del vino, aggiornamenti normativi

di Floriana Risuglia

L'etichetta rappresenta per il vino quello che la carta d'identità rappresenta per l'individuo. Le informazioni in essa contenute sono fondamentali per fare dell'utente finale un consumatore attento e consapevole, motivo per cui, nel corso degli anni, sono state (e saranno) inserite informazioni sempre più dettagliate e complete.

Le norme relative all'etichettatura sono contenute nel Reg. UE 1308/2013 e relativo regolamento attuativo Reg. Del. UE 2019/33 e nel Testo Unico sul vino. Accanto alle indicazioni obbligatorie che riguardano la presentazione, la designazione, la denominazione protetta o l'indicazione geografica, il titolo alcolometrico, l'indicazione della provenienza, dell'imbottigliatore, tenore di zucchero (spumanti) ecc., vi sono le indicazioni facoltative riferite a menzioni tradizionali, nozioni storiche, eventuali simboli, metodi di produzione, indicazioni di abbinamento con il cibo.

La Commissione Europea, recentemente, ha stabilito che anche le etichette di vino ed altri alcolici devono avere sia la lista degli ingredienti che la dichiarazione nutrizionale; a partire dal 1° gennaio 2023, - dopo un periodo transitorio che servirà ai produttori

per adeguarsi -, anche le etichette del vino riporteranno i valori nutrizionali, indicati attraverso le calorie presenti in 100 ml di prodotto, e la lista degli ingredienti. Fino ad oggi le informazioni si sono limitate al titolo alcolometrico ed alle indicazioni sugli allergeni residui nel prodotto finale (ad esempio

solfiti, albumina, latte e prodotti a base o derivati dallo stesso).

Nel dicembre 2021, le due associazioni europee delle industrie del vino e degli alcolici - CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins - Comitato Europeo Imprenditori di Vino) e SpiritsEUROPE hanno lanciato il progetto "U-Label" l'etichetta elettronica che, grazie ad una piattaforma digi-

tale consente ai produttori di generare un QR-code che rinvia ad un apposito sito dove, per ogni singolo prodotto è possibile ottenere, in diverse lingue, informazioni su ingredienti, valori nutrizionali, denominazioni e riciclaggio dei contenitori.

Al momento si è ancora in attesa di regolamenti UE che forniscano indicazioni su come integrare la U-Label nell'etichetta del vino, dato che il progetto ha anticipato la E-label per il vino, la cui entrata in vigore è stata prevista per il 2023 dalla riforma della Politica agricola comune.

