



Il “testo unico” per fare vino



L'Editoriale

Un grande passo in avanti, porterà anche qualche semplificazione e andranno in soffitta tre provvedimenti

Giancarlo MontaldoGiugno 2016

A quanto pare, il 2016 sarà l'anno buono. Il “Testo Unico della vite e del vino” è in dirittura d'arrivo.

Così riferiscono le cronache dal Ministero per l'Agricoltura e dal Parlamento e così ha ribadito il recente convegno tenuto da Confagricoltura Asti presso la Cantina **Montalbera** di Castagnole, nel Monferrato dedicato al Ruché e al suo vino speziato. Se i tempi parlamentari saranno rispettati, per la vendemmia 2016 il “Testo” integrato delle norme della vite e del vino sarà cosa fatta e andranno in soffitta tre provvedimenti: la legge 82 del 2006, il Decreto legislativo 61 del 2010 e il 260 del 2000.

Il “Testo Unico”, oltre a costituire un grande passo in avanti, porterà anche qualche semplificazione facilitando la vita e l'attività del settore produttivo. Parecchie novità caratterizzeranno il provvedimento.

Si parla con insistenza di un'impostazione generale che privilegerà l'uso dei cosiddetti vitigni autoctoni e della fissazione di un livello massimo di resa nel vigneto italiano per qualsiasi tipo di vino si intenda produrre: si parla di un tetto massimo di 500 quintali di uva a ettaro. Sembra che verrà prolungato il periodo di detenzione delle vinacce, dagli attuali da 30 a 90 giorni. Scendendo più nello specifico dei vini Doc e Docg – quelli che ci interessano di più – si sta ventilando un differente meccanismo di tracciabilità: i Docg continuerebbero con il sistema della fascetta, mentre i vini Doc e Igt potrebbero migrare in un altro sistema basato su codici univoci applicati in etichetta. Anche i riferimenti alle menzioni Geografiche Aggiuntive e alle Sottozone dovrebbero seguire percorsi differenti: se un Disciplinare prevedrà le Me.Ga. non potrà più percorrere la strada alle Sottozone.

Nel frattempo, la redazione di Barolo & Co. ha lavorato per approfondire gli argomenti trattati in questo numero, continuando a selezionare i migliori interpreti tra coloro che professionalmente operano nel mondo giornalistico. Relativamente al tema “Vino”, abbiamo deciso di raccontare le tre versioni del Brachetto d'Acqui, l'originalità del Colli Tortonesi Timorasso, la straordinaria ricchezza del Valtellina e del suo territorio e la grande cavalcata del Langhe Nebbiolo. Tra le specialità, abbiamo scelto il fascino di Montestefano a Barbaresco e la lunga storia del Marsala in Sicilia.

Le rubriche turistiche raccontano le possibilità di escursione nel Parco delle Alpi Marittime e un bel percorso tra i Castelli del Roero che si affacciano sulla Valle del Tanaro. Un focus mirato è,

poi, dedicato al Museo del Gusto di Frossasco. Tra i prodotti agroalimentari l'attenzione di questo numero è andata al formaggio Bra nelle sue varie tipologie, in particolare quella da grattugia in fase di rilancio; e poi il riso, il darmassin, l'olio del Garda, il coniglio grigio di Carmagnola e le proprietà terapeutiche e gastronomiche di basilico e prezzemolo.

Esaminiamo con occhio critico i problemi del latte e quelli della promozione del vino italiano con alcune proposte di indubbio interesse.

Tornano le rubriche dedicate alle testimonianze culturali dove si raccontano le figure di Carlo Gancia, Sante Lancerio e Leonardo Sciascia.

Infine, continuiamo il percorso nella ristorazione e nei locali del vino con "Fornelli d'Italia" e "Il vino al banco".

La copertina, con la sua bella foto di un'albicocca matura, ci annuncia l'estate e con essa un meritato periodo di relax, durante il quale ci auguriamo che Barolo & Co. vi sappia tenere compagnia con il suo nuovo contributo alla conoscenza e alla formazione.