

Codice DB1118

D.D. 6 settembre 2013, n. 770

DGR n. 29-6195 del 29 luglio 2013. Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, dei mosti e dei vini della vendemmia 2013 destinati alla produzione di vini, vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini a Denominazione di Origine.

Il Decreto Legislativo n. 61, recante la tutela delle D.O. dei vini, all'art. 10 comma d) stabilisce che le Regioni, su richiesta dei Consorzi e sentite le Organizzazioni Professionali di categoria, possano annualmente stabilire per i vini a D.O., di destinare parte della resa a riserva vendemmiale.

Il Decreto Ministeriale del 30 novembre 2011 e s.m.i. "Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (di seguito DOCG) del vino "Asti", all'articolo. 5, comma 5, stabilisce che i mosti eccedenti la resa, possono essere utilizzati secondo quanto disposto dal succitato articolo con il metodo del cosiddetto "blocage-deblocage".

Il Consorzio di Tutela dell'Asti, con propria nota del 6 settembre 2013, in aderenza con quanto concordato dalla filiera nell'incontro del 4 settembre 2013, ha richiesto di fissare la resa ad ettaro di uve Moscato bianco destinate alla D.O.C.G. Asti complessivamente in 100 quintali ad ettaro, di cui 5 quintali ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, rendendo pertanto immediatamente disponibili 95 quintali ad ettaro.

Ha richiesto inoltre di stabilire i vincoli di destinazione delle uve e dei mosti eccedenti la resa a denominazione, consentendo di utilizzare tali prodotti per le produzioni di

- Mosto di uve parzialmente fermentato da uve aromatiche Moscato
- Vino
- Succhi d'uva
- Mosto muto destinato alla concentrazione
- Mosto di uve parzialmente fermentato
- Distillati
- Mostarda d'uva o "cognà"

La filiera produttiva ha espresso il proprio parere favorevole nel sopraccitato incontro del 4 settembre 2013, tenutosi presso l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte.

Per quanto sopra esposto,

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 17 del D.lgs n. 165 del 30 marzo 2001 e s.m.i.;

visti gli artt. 17 e 18 della L.R. n. 23/08;

determina

per la vendemmia 2013:

- di fissare, per conseguire l'equilibrio tra domanda ed offerta, la resa ad ettaro di uve Moscato bianco destinate alla D.O.C.G. Asti in 100 q/ha. Di tale quantitativo, si prevede di utilizzare la modalità del blocage/deblocage come previsto dal disciplinare di produzione all'art. 5 comma 5 per 5 q/ha. Sono pertanto immediatamente disponibili per la rivendicazione e certificazione a D.O.C.G. i restanti 95 q/ha;
- qualora vengano utilizzate tecniche di arricchimento del mosto atto a divenire "Asti" o "Moscato d'Asti" D.O.C.G. quali l'osmosi inversa e la concentrazione parziale a freddo, potranno essere classificate come "uve" o "mosto" atti a divenire "Asti" o "Moscato d'Asti" DOCG quantitativi di uve o mosti superiori alla resa vino ettaro sopra indicata sino a compensare le perdite di prodotto determinate dall'utilizzo delle tecniche di arricchimento menzionate. La quantità di uve o mosto prodotto superiore a quanto determinato al primo punto dovrà essere proporzionale alla massa trattata e comunque non superiore a quelli previsti dal disciplinare di produzione. Questo nel rispetto del limite di 75 ettolitri/ettaro complessivi (comprensivi quindi dell'aliquota di prodotto bloccato come riserva vendemmiale) di vino classificabile DOCG "ASTI" o "Moscato d'Asti" ;
- la perdita di prodotto determinato dall'utilizzo delle tecniche di arricchimento menzionate non può superare il 20% della massa sottoposta a trattamento.
- le uve Moscato Bianco ed i mosti destinati alla produzione di Asti spumante e Moscato d'Asti, eccedenti la resa complessiva di 100 quintali/ettaro, possono essere destinate, fino ad un massimo di 20 quintali di uva ad ettaro, o all'equivalente di mosto, alle produzioni di seguito elencate:
 - Mosto di uve parzialmente fermentato da uve aromatiche Moscato
 - Vino
 - Succhi d'uva
 - Mosto muto destinato alla concentrazione
 - Mosto di uve parzialmente fermentato
 - Distillati
 - Mostarda d'uva o "cognà".

I mosti di uve destinati a vino saranno inviati alla fermentazione nei termini previsti dalla normativa in materia.

I mosti di uve destinati a succhi d'uva potranno essere conservati come mosto dolce, oltre il periodo delle fermentazioni, solo in presenza di un contratto di vendita.

I mosti muti destinati alla concentrazione dovranno essere sottoposti al trattamento entro il 31 dicembre dell'anno di vendemmia.

I mosti di uve in attesa di commercializzazione saranno oggetto di comunicazione al Consorzio per la Tutela dell'Asti entro il mese seguente al periodo vendemmiale.

Per la destinazione a succo d'uva e distillati è consentito l'utilizzo del riferimento al nome del vitigno Moscato.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art.5 della L.R 22/2010

Il Dirigente
Gualtiero Freiburger