

## INFORMAZIONE CULTURALE

### Presentazione dell'Enciclopedia Vitivinicola Mondiale Garoglio

Riassunto delle materie e degli argomenti trattati negli 8 volumi

Vol. I e II

*Atlante enografico mondiale Garoglio.*

Questi volumi comprendono il condensato di tutto il lavoro svolto dal Gruppo di Tecnologia Agraria di Firenze del C.N.R., sulla base delle ricerche effettuate in Italia dagli Enti e Istituzioni scientifiche interessate allo studio della materia. Vengono altresì considerati i risultati delle indagini condotte nei principali Paesi produttori e consumatori di vino, attraverso il loro aspetto molteplice di natura statistico-economica, ampelografica, enochimica ed enotecnica.

Sono state inoltre riprodotte e riassunte le monografie coordinate nei cinque volumi pubblicati, a cura del Prof. Cosmo, dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, col nome di «*Principali vitigni da vino coltivati in Italia*». Le schede ampelografiche italiane sono state, ex novo, corredate di altrettante quadricromie desunte, ridotte o modificate dall'opera sopracitata.

La novità di questa realizzazione risiede nel fatto che si è tenuto conto del fine enotecnico principale dell'opera, nel senso che accanto ai dati botanici e ampelografici riassunti in altrettante schede sintetiche, è stata messa in evidenza anche la composizione media dei mosti e dei vini ricavati dai vitigni descritti e raccomandati.

Dall'esame delle schede ampelografiche e dalle monografie i tecnici anche non specializzati avranno a disposizione gli elementi necessari per poter giudicare, nel vigneto stesso ove si matura l'uva e la si vendemmia, certi vantaggi o inconvenienti relativi alla produzione del vino dall'uva di quel vitigno, nella zona determinata, individuandoli sulla base della natura delle foglie, del grappolo, dell'acino e del mosto.

Nelle monografie relative agli altri Paesi del mondo, sono stati considerati separatamente quelli produttori da quelli interessati premamenteemente al suo consumo. Una legislazione di massima aggiornata, riportata per ogni Paese, fornisce elementi validi ad interpretare meglio la parte tecnica, anche in modo comparativo fra le varie nazioni. In allegato ai volumi sono riportate specifiche pubblicazioni, che possono essere acquistate anche separatamente, e che comprendono:

- 1) Una carta murale enografica italiana aggiornata al 1° marzo 1973.
- 2) La cartografia esatta, in bicromia, di tutte le zone viticole italiane D.O.C.

- 3) Fotocopia dei testi originali dei disciplinari dei vini a denominazione controllata, già fissati dai relativi Decreti Presidenziali pubblicati fino al 1° marzo 1973.

La pubblicazione in inserti separati del suddetto materiale cartografico e documentario è stata fatta allo scopo di permettere un aggiornamento periodico, consentendo così di mantenere il carattere di attualità dell'opera anche nel futuro.

#### Vol. III

##### *Dall'uva al vino.*

Questo volume costituirà la vera e propria enologia teorico-pratica. Avrà lo scopo sia didattico che di guida tecnologica per specialisti di Industrie Agrarie, valida specialmente per gli enotecnici e gli operatori del settore: da quelli che dirigono responsabilmente i lavori in cantina a quelli che devono studiare tutti i termini di una attività, legata anche alla messa a punto di alcune nuove tecnologie della vinificazione, con relative ricerche scientifiche e tecnologiche, che hanno posto l'Italia, in questi ultimi 10 anni, tra i Paesi più avanzati del mondo. Saranno perciò indicati tutti i macchinari ed i cicli di elaborazione più recenti nella tecnologia dell'uva, mosto e vino. Completeranno il volume i vocabolari tecnici in francese, inglese, tedesco, spagnolo, russo e italiano, ricchi di voci, scelte dalla fraseologia più particolare fra quelle che è difficile trovare anche nei dizionari tecnici più completi e moderni.

#### Vol. IV - V - VI - VII

##### *Analisi chimico-fisica dei mosti, vini e derivati.*

I volumi saranno dedicati in particolare ai chimici e agli agrari che vogliono specializzarsi nelle analisi, fino ad arrivare all'espletamento delle più delicate ricerche chimico-fisiche sull'uva e sul vino. Deve interessare perciò, oltre ai chimici e agli agrari, anche ai biologi e microbiologi che intendono condurre ricerche specifiche. L'argomento è diviso nei seguenti 4 volumi ben distinti:

#### Vol. IV

##### *Principi di chimico-fisica nei metodi di strumentologia moderna applicata particolarmente all'analisi enochimica.*

Comprenderà tutta una serie di capitoli destinati a chiarire al chimico e all'analista qualificato le nozioni di chimico-fisica sufficienti ad esporre i principi su cui si basano le nuove apparecchiature chimico-fisiche (dagli spettrofotometri ad assorbimento atomico agli spettrometri di massa, dalla gascromatografia alla cromatografia in tutte le forme — da quelle su carta a quelle su strato sottile — dalla polarografia, alla elettroforesi, dalla potenziometria alla elettrochimica, dall'ottica allo scambio ionico ecc.) fino a considerare anche i principi fisico-chimici che più recentemente hanno indotto ad utilizzare nuove e più delicate apparecchiature nei vini e derivati, come quelle basate sulla scintillazione liquida per il dosaggio del C14, come mezzo per individuare le anomalie o frodi negli aceti ed in altri prodotti di fer-

mentazione naturale; il tutto a servizio più esatto anche dei Servizi Repressione Frodi, a garanzia sempre più valida della genuinità dei vini e derivati.

#### Vol. V

*Testo tradotto dei 14 metodi di analisi enochimica dell'O.I.V. resi ufficiali fra i vari Paesi della C.E.E.* (Completato da nuove tabelle italiane e internazionali e con commenti esplicativi e correlazioni). Questo argomento rappresenta una prima tappa intesa a realizzare l'importante piano generale che si è proposto l'O.I.V., per uniformare tutti i metodi analitici per i prodotti vinicoli nel mondo, con l'uniformazione degli strumenti di misura e delle nuove tabelle fisiche e chimiche da usarsi nell'analisi. Ciò servirà finalmente a sostituire anche le vecchie tabelle per determinare la così detta massa volumica (o densità).

Vi era una diffomità da eliminare, come quella che ha condotto negli ultimi anni ad esaltare anziché diminuire i motivi di disaccordo nella commercializzazione dei vini tra i vari Paesi nei riguardi, ad esempio, della gradazione alcolica.

Questo volume, è stato volutamente dedicato solo a questa materia, per rendere agevole l'applicazione dei nuovi metodi orientati dalla C.E.E. fra quelli dell'intero « Recueil » dell'O.I.V. E' il volume più breve, ma è stato redatto per il suo carattere di immediata applicabilità nei laboratori ufficiali e per gli scambi vinicoli della C.E.E.

#### Vol. VI e VII

*Nuovi testi metodi ufficiali italiani e restanti del « Recueil » O.I.V.*

Questi due volumi conterranno, oltre alla raccolta di tutti i restanti metodi ufficiali del « Recueil » dell'O.I.V. (cioè oltre a quelli già trattati nel volume V, che sono i 14 adottati dalla C.E.E., come ufficiali), anche quella parte relativa al « Codex Oenologique International dell'O.I.V. ».

Inoltre il lettore troverà alcune definizioni internazionali su cui si è già raggiunto l'accordo e i principi dei metodi internazionali proposti dall'O.I.V. (che gli anglosassoni usano chiamare genericamente « tentative methods ») scelti fra quelli più recenti e tutt'ora in fase di sperimentazione alla Sottocommissione internazionale dell'O.I.V.

La materia di cui sopra — completata da un testo della suddetta Sottocommissione proposto per l'analisi e destinato a dare un primo rendiconto, che sarà reso pubblico, delle principali attività dell'O.I.V. — serve così a creare e ad estendere delle basi concrete per la già iniziata applicazione uniforme, a livello mondiale, della politica vitivinicola. Farà parte dei due volumi anche la proposta di una nuova edizione di metodi ufficiali italiani del M.A.F., che dovrebbe andare in sostituzione di quelli pubblicati nel 1958.

#### Vol. VIII

a) *Sfruttamento integrale dei sottoprodotti dell'uva e del vino; tecnologie.*

b) *Indici analitici dettagliati degli 8 volumi con bibliografia generale.*

Quest'ultimo volume sarà dedicato allo sfruttamento dei sottoprodotti dell'uva e del vino, secondo lo sfruttamento industriale e tecnologico più aggiornato nel macchinario, verso il più razionale ciclo di lavorazione (dall'alcool all'aceto, dalle sostanze tartariche all'olio dei vinaccioli, dalla grappa alle acqueviti ecc.).

Segue, alla fine dell'opera, la parte del volume dedicata all'indice analitico (dettagliatissimo) di tutte le materie considerate nei volumi, ricco di migliaia di voci, destinato a facilitare al massimo grado il compito di tutti i ricercatori, studiosi e professionisti nelle loro ricerche di varia natura. Il chimico che non ha interesse a conoscere in dettaglio la tecnologia della vinificazione può trovare così tutto quanto gli è utile in un argomento che riguarda i principi ed i metodi di un'analisi dettagliata dei componenti dei vini e l'uso intelligente di determinati apparecchi, specie se accompagnati da una chiara esposizione delle teorie chimico-fisiche della strumentazione più moderna.

Altrettanto dicasi per chi ha interesse esclusivamente allo studio dell'enologia, allo sfruttamento dei sottoprodotti vinicoli o addirittura per chi ancora abbia particolari tendenze valide per la sola cultura generale, avendo sottomano la descrizione enografica dei circa duemila vini del mondo, costituenti il florilegio nobile della produzione enologica di tutti i Paesi.

Saranno interessati perciò all'opera anche coloro che vogliono dedicarsi ai soli argomenti di economia vitivinicola, in rapporto alla produzione e consumo delle singole Nazioni, con le relative nozioni di ciascuna legislazione, aggiornata, per la difesa della genuinità dei prodotti. Accanto alle vaste monografie dei Paesi vinicoli maggiormente produttori, vi saranno poi i Paesi che hanno solo interesse all'importazione e al consumo dell'uva e del vino, in modo da offrire orientamenti validi a chi intenda creare nuovi rapporti per l'esportazione e per l'azione promozionale verso un più esteso consumo.