

La nostra terra

GAZZETTA

BALFOR 

Via Galimberti, 64
12030 MANTA (CN) ITALY
Tel. 0039.0175.289070
Tel. 0039.0175.289391
info@balfor.it

 
www.balfor.it



A cosa servono gli avvocati in vigna

In collaborazione con agronomi, enologi e tecnologi alimentari, il legale ha un ruolo di tutela per l'agricoltura e in particolare per un settore iper regolamentato come è la vitivinicoltura

INTERVISTA

Il diritto vitivinicolo è una nicchia della professione legale che ha grande importanza là dove la vitivinicoltura ha un ruolo fondamentale, come nell'Albese. Ne parliamo con Ermenegildo Mario Appiano e Andrea Ferrari, due avvocati esperti in questo campo.

In che modo l'avvocato aiuta le aziende vinicole?

«Si parla di vino ma la complessità tecnico giuridica è la stessa di altri ambiti del diritto. Alcuni problemi sono comuni, ad esempio il classico cliente che non paga, insolvente. Esistono, poi, i problemi specifici degli agricoltori: la Pac (la politica agricola comunitaria), le servitù, i comodati e gli affitti. La produzione di vino, poi, è iper regolamentata, la normativa

europea è unificata e disciplina i passaggi che devono avvenire allo stesso modo in tutti i Paesi dell'Unione. Anche l'etichettatura e l'imbotigliamento devono essere conformi. L'attuazione amministrativa delle norme europee è competenza nazionale, e ci possono essere procedimenti diversi da uno Stato all'altro. Il vino è soggetto ad accise che sono anch'esse armonizzate a livello europeo. Pertanto, il legale lavora in sinergia con gli altri professionisti del settore, come enologi, agronomi e tecnologi alimentari».

Quali sono le principali controversie in materia?

«NEL MADE IN ITALY, PIÙ SEI IMPORTANTE E PIÙ DEVI SOSTENERE REGIMI D'ALTA QUALITÀ»



ERMENEGILDO APPIANO

«Parecchie concernono il prodotto, che a volte viene contestato, per cui si esegue l'esame al carbonio per accertarsi che le uve siano quelle del disciplinare. Gli organi di vigilanza eseguono analisi a campione, inviano il vino prelevato in centri specializ-



ANDREA FERRARI

zati per verificare la conformità al disciplinare; se così non è si arriva alla sanzione. In generale noi sosteniamo che sia meglio prevenire che curare, oltre al valore della consulenza anche per riuscire ad anticipare i tempi, come nel caso dei vini dealcolati,

che possono essere uno sbocco importante di mercato».

Con quale tipo di azienda lavorate?

«La piccola e media impresa è il nostro target principale. Il vanto italiano è di avere la presenza di una vigilanza capillare sulla filiera agroalimentare, ma il controllo rigoroso deve essere visto come una tutela per garantire tutti. Le realtà agricole sono anche molto differenziate, certe aziende sono esclusivamente esportatrici, quindi si prefigurano maggiormente i temi legati alla vendita all'estero».

Quali sono le dinamiche che il diritto deve affrontare in questo campo?

«Nel Made in Italy più sei importante e più devi avere regimi di alta qualità, il diritto alimentare è la base su cui si fonda la legislazione vitivinicola attraverso delle norme specifiche di settore. Il

diritto agrario è invece collegato alla contrattazione agricola, alla politica comunitaria e alla prelazione agraria. Molto importante è la pianificazione successoria: è indispensabile progettare il futuro con un certo anticipo in modo da non trovarsi poi impreparati. Ciò avviene attraverso la creazione di contratti *ad hoc* e lo studio delle norme su contratti e affitti agrari per pianificare il passaggio generazionale».

E le norme sul paesaggio?

«È in corso una programmazione che si sta evolvendo: i Comuni pianificano il territorio in un'ottica di patrimonio Unesco. E questo può portare a una conseguenza: togliere aree agricole per destinarle ad alto valore naturalistico. Vendere questi appezzamenti può però diventare più difficile».

Filippo Bonardo Conti

Piccole note di agricoltura

Edoardo Monticelli (www.viticultura.com)



Il germogliamento, la fase due

■ Lo sviluppo della nuova vegetazione in primavera è tecnicamente noto come germogliamento. Rispetto alle altre specie arboree, per la vite la condizione è particolare in quanto, a seguito della coltivazione, si prolunga per lungo tempo, attraversando più fasi fenologiche, con specifiche peculiarità.

Il rigonfiamento delle gemme è segno della ripresa attività radicale e del flusso linfatico all'interno della pianta. Seguono poi la loro apertura e l'avvio di sviluppo dei germogli.

Normalmente, a quest'epoca, esso è irregolare e lento, diversamente da quanto sarà in seguito. Ciò è dovuto



all'assenza di attività fotosintetica e alle temperature minime ancora basse.

In questa fase, compaiono nel corso della crescita le strutture che erano già preformate all'interno della gemma ibernante: i primi quattro o cinque nodi e internodi, le foglie corrispondenti e i piccoli grappoli di boccioli fiorali. Nel corso di questo primo sviluppo (3-4 settimane) le foglie acquisiscono una certa maturità e la capacità di fotosintesi.

Supportata da questa nuova risorsa e dalle temperature stagionali più elevate, inizia la seconda fase del

germogliamento (peculiare per la vite). Questa si evolve dall'altezza dell'ultimo grappolo fino alla maggiore altezza del germoglio primario. Al di sopra di quella che diventerà la fascia dei grappoli, vi è lo sviluppo delle femminelle, quale vegetazione di integrazione dovuta al ridotto numero di gemme lasciate con la potatura invernale. I germogli secondari si accrescono, poi, in ragione di quanto i fattori ambientali sono positivi.

Una particolarità è la velocità con cui si accresce la massa vegetativa. Ne conseguono le maggiori esigenze

nutritive e ricorrono con maggiore frequenza le fisiopatie dovute a carenze nutrizionali.

L'ultima fase del germogliamento è rappresentata dal rallentamento dell'allungamento dei getti, proprio del mese di luglio, quando intervengono alcuni condizionamenti endogeni (ormonali) ed esogeni (climatici) favorevoli al progressivo arresto. Tre momenti, quindi, che si succedono nella costituzione della massa di vegetazione del filare, ma che rappresentano circostanze fisiologiche delle viti nettamente differenti.



CI.EMME

di Murialdo & C. s.n.c.

PRODUZIONE PALI IN ACCIAIO PER VIGNETI, FRUTTETI E RECINZIONI

VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

TRACCIATURA

PREDISPOSIZIONE

MESSA IN POSA



3,99 €
CAD + IVA
SEZ. 33X52 H 2,50



PALI IN CASTAGNO SCORTECCIATI CON E SENZA PUNTA

Disponibili in tutti i diametri e lunghezze fino a mt 3.00



PALI IN ACCIAIO ZINCATI A CALDO E COR-TEN

IN TUTTE LE ALTEZZE E SPESSORI

Via Castellero 34/A **Piobesi d'Alba (CN)** 0172 450004 • 335 470018 • info@ciemmpali.it