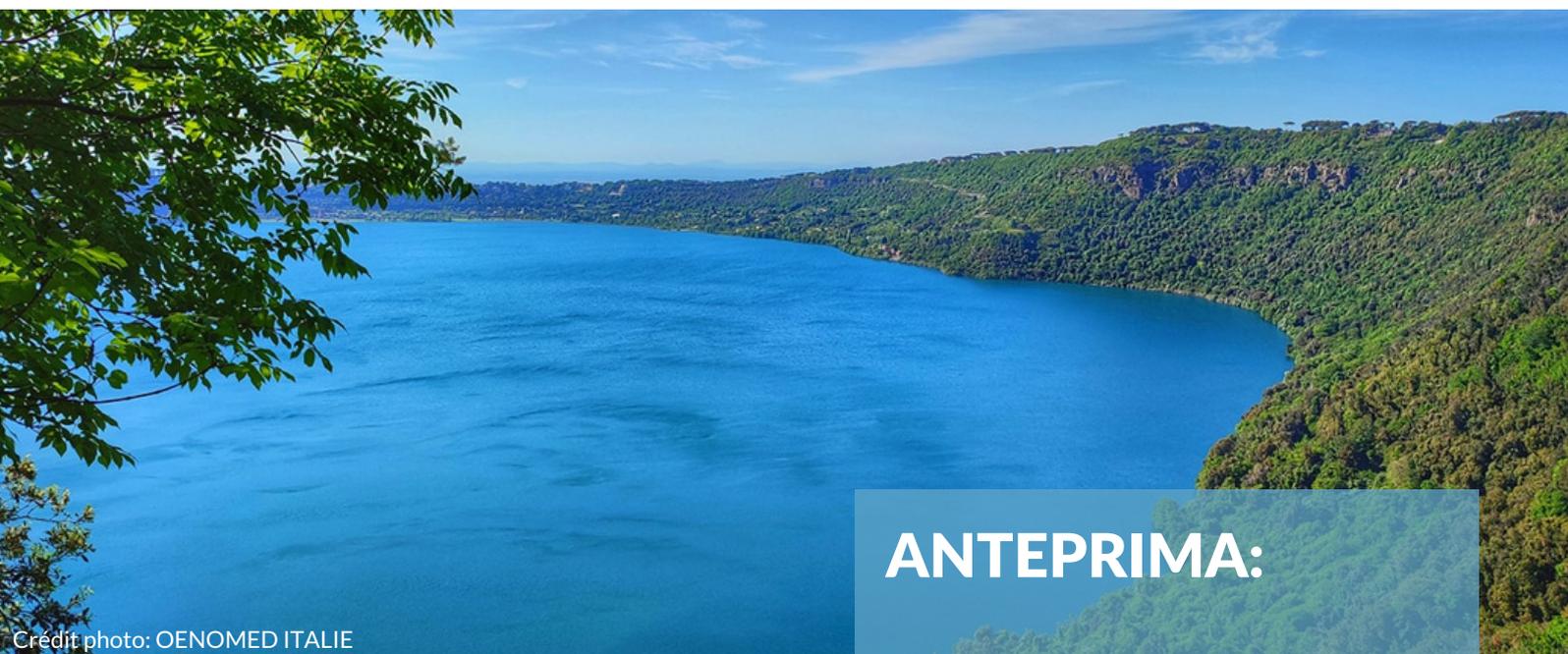


Destinatari: decisori politici, istituzioni scientifiche, media locali, professionisti del settore enologico



Credit photo: OENOMED ITALIE

OENOMED : Qualificazione e Promozione delle filiere viti-vinicole delle Aree Protette del Mediterraneo

La Camera Sindacale Nazionale dei Produttori di Bevande Alcoliche, capofila tunisino del progetto europeo OENOMED, presenta il secondo numero della Newsletter di progetto. Il progetto Oenomed mira a promuovere le filiere vitivinicole di micro, piccole e medie imprese ubicate presso le aree protette del Mediterraneo, valorizzando le specificità del territorio e adottando innovazioni “green”.

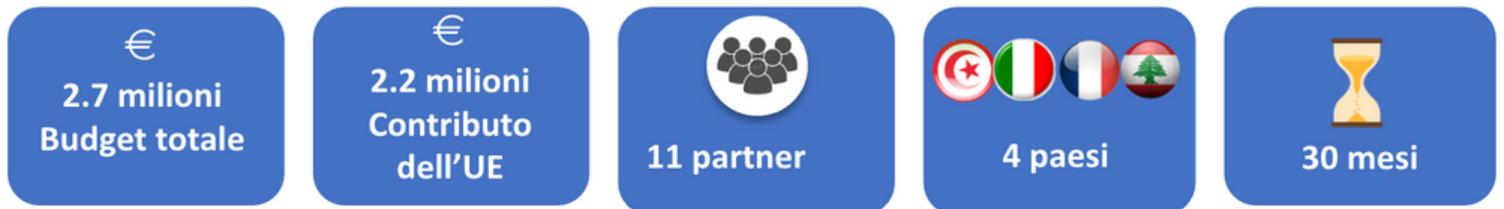
ANTEPRIMA:

- **Disciplinari Locali e del Mediterraneo “Viticoltura Innovativa nelle Aree Protette” sottoscritte dalle MPMI P03**
- **La viticoltura sostenibile P09**
- **Vino e Aree Protette, Tunisia P11**
- **Il patrimonio viticolo e storico della Riserva Biosfera di Chouf, Libano P12**

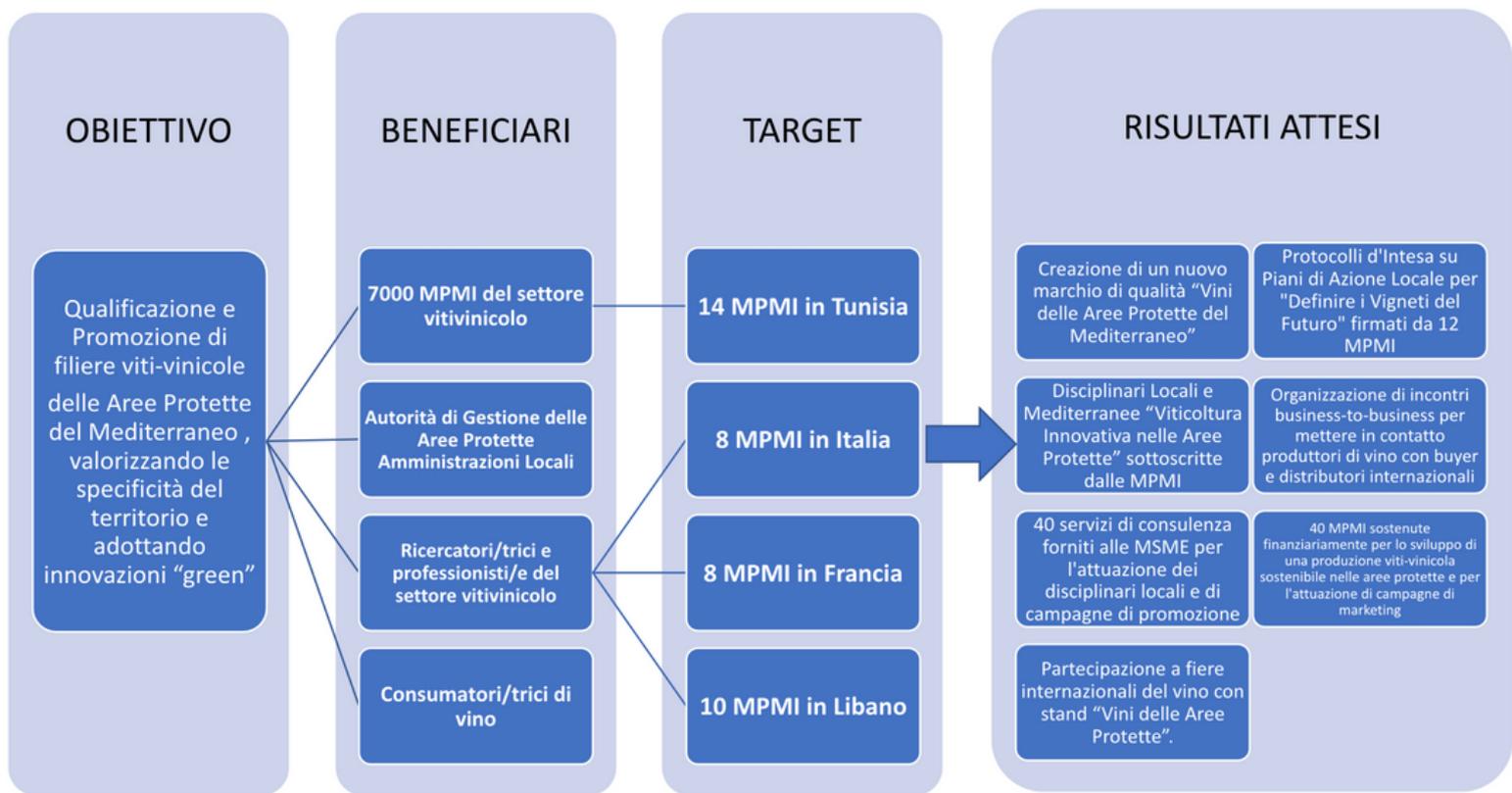
OENOMED



Destinatari: decisori politici, istituzioni scientifiche, media locali, professionisti del settore enologico



OENOMED è un progetto di cooperazione transfrontaliera, cofinanziato dal programma ENI CBC MED, che raggruppa 4 paesi del Mediterraneo attraverso 11 partner attorno ai temi della vitivinicoltura e delle aree protette.



Disciplinari Locali e del Mediterraneo “Viticultura Innovativa nelle Aree Protette” sottoscritte dalle MPMI

I partner scientifici del progetto OENOMED hanno coordinato lo sviluppo delle Carte Locali, attraverso la realizzazione di 4 Gruppi territoriali di Animazione Pubblico Privato (GAP).

I partner amministrativi e professionali si sono impegnati nel sensibilizzare e mobilitare gli stakeholder locali.

I GAP stanno contribuendo alla realizzazione di una diagnosi locale volta a far emergere soluzioni specifiche e a favorire interventi innovativi di diversa natura (agroecologica, tecnologica, organizzativa), per poter poi definire i 4 disciplinari locali (le “Carte Locali”). Tali Carte mirano a realizzare interventi rispettosi delle aree protette (secondo le diverse esigenze dei territori coinvolti), gestire in modo sostenibile le risorse (acqua, suolo, biodiversità, ecc.) e promuovere la produzione di eco-servizi da parte dei vignaioli (economia circolare, dispositivi per la gestione responsabile dell'irrigazione, ecc). I Disciplinari Locali definiranno gli standard minimi per ottenere una sotto-denominazione VAPMED “Vino delle Aree Protette del Mediterraneo”.



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

TARGET

14 MPMI in Tunisia 8 MPMI in Italia
8 MPMI in Francia
10 MPMI in Libano

Indagini in Tunisia

Il team tunisino del progetto OENOMED (CSNPBA-UTICA, DGPA e SGTBC) ha svolto una serie di visite presso i viticoltori e le cantine delle DOC interessate dal progetto in Tunisia (DOC “Grand Cru Mornag”, DOC “Mornag” e DOC “Sidi Salem”).

Questa attività intermedia basata su indagini sul campo e interviste con i diversi gruppi target di progetto (vignaioli, cantine, ecc.) ha lo scopo di raccogliere dati e informazioni essenziali per l’elaborazione della Carta Locale “Viticultura Innovativa delle Aree Protette”.

Le visite sono iniziate a settembre 2021 e sono state completate a dicembre 2021 ed hanno avuto come target 8 aziende vinicole delle DOC interessate e 12 viticoltori con vigneti confinanti con la Riserva Boukornine.



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Il processo partecipativo del progetto OENOMED in Italia

Redatto da :

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA (CREA VE)

Dr. Pasquale Cirigliano; Dr.ssa Francesca Cecchini; Dr. Manuele Messineo; Dr.ssa Luna Centioni; Dr. Roberto Nuti; Dr. Massimo Morassut

Una delle premesse alla base del progetto OENOMED è che un impatto duraturo ed efficace possa derivare solamente dal pieno coinvolgimento dei principali attori interessati.

Pertanto, senza il pieno coinvolgimento delle aziende vitivinicole locali (target principale del progetto OENOMED) è impensabile realizzare un disciplinare locale per una vitivinicoltura sostenibile delle Aree Protette e costituire un marchio ad hoc ed una rete di imprese che possano sia accedere al mercato sia continuare ad operare e ad animare l'economia locale e l'identità del territorio, in un'ottica di sostenibilità ambientale e socio-economica.

Per far questo, nei quattro paesi coinvolti dal progetto (Francia, Italia, Libano e Tunisia), è stato necessario mettere in atto una serie di passi per animare ed attivare i territori interessati dal progetto. In Italia, ad esempio, il processo partecipativo attivato nell'area del Parco Regionale dei Castelli Romani ha previsto ad oggi:



- **1 incontro di presentazione rivolto alle aziende e alle pubbliche amministrazioni locali;**
- **13 interviste con un gruppo rappresentativo di aziende locali selezionate;**
- **2 GAP (Gruppo di Animazione Pubblico Privato).**

IL PRE-GAP

L'08/10/2021 si è svolto un incontro preliminare rivolto a tutte le aziende vitivinicole dei comuni facenti parte del Parco Regionale dei Castelli Romani e alle amministrazioni locali. L'incontro ha permesso la presentazione del progetto e l'avvio di un primo confronto con gli attori locali, con lo scopo non solo di illustrare le caratteristiche progettuali ma anche di iniziare a condividere punti di forza e domande a cui provare a dare risposta.

LE INTERVISTE

A partire da una griglia proposta a livello di partenariato è stato elaborato un questionario per individuare impatti e minacce che le imprese locali possono rappresentare per le risorse pubbliche prese in esame (Acqua - Suolo e paesaggio - Biodiversità - Monumenti e siti storici - Vini, tecniche e vitigni).

Il questionario è stato sottoposto a **13 aziende rappresentative dell'area interessata, le nostre "aziende ambasciatrici"** in quanto costituenti esempio e traino per le altre imprese del territorio. Dall'analisi delle interviste condotte sono state individuate 11 pratiche virtuose, ulteriormente strutturate in **oltre 80 buone pratiche**, la cui attuazione consente la gestione rispettosa e la salvaguardia delle risorse considerate. Ad esempio, una pratica virtuosa è l'uso misurato dell'acqua e una delle relative buone pratiche è il monitoraggio dei consumi idrici.

I GAP (GRUPPI DI ANIMAZIONE PUBBLICO-PRIVATO)

Il processo di individuazione delle buone pratiche e la loro validazione, è stato un processo attivo e partecipato attraverso i GAP, realizzati il 16/11/2021 e il 07/03/2022, che hanno consentito il confronto aperto tra le aziende e il gruppo di ricerca, incentivando la discussione delle pratiche identificate e l'introduzione di nuove pratiche proposte.

Nel corso dei due GAP sono stati adottati vari strumenti tesi sia a raccogliere e condividere le informazioni tecniche utili alla definizione del disciplinare locale sia ad avviare la sinergia ed il confronto tra le varie aziende coinvolte.

In buona sostanza, è stato curato sia il livello di contenuto sia quello di relazione, elementi entrambi fondamentali per la costituzione partecipata di una rete di imprese.



Tra un passo e l'altro, i partner di progetto (il CREA in particolare) hanno mantenuto un costante contatto con le aziende coinvolte. E' proprio la "cura" di questa relazione il collante per mantenere le aziende concentrate su un percorso, a tratti impegnativo, che le vede protagoniste.

Ad oggi, i risultati di questo processo sono stati:

- l'elenco di **buone pratiche per la vitivinicoltura sostenibile** condiviso e validato dalle "aziende ambasciatrici";
- La «Versione 0» del **disciplinare locale** condiviso con le "aziende ambasciatrici";
- L'avvio di uno **scambio tra aziende** italiane e francesi, che si è concretizzato con un incontro informale durante Millésime Bio 2022 a Montpellier e con l'organizzazione di due degustazioni durante i GAP francesi ed italiani (le aziende italiane hanno degustato i vini francesi e viceversa);
- **Entusiasmo, domande, partecipazione, dubbi, relazioni, confronto** e tutto quanto di non direttamente quantificabile può scaturire da un processo partecipativo.



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE



Crédit photo: OENOMED ITALIE

I PROSSIMI PASSI

Almeno un nuovo **GAP** volto a condividere e validare la versione definitiva del disciplinare, incluso il regolamento di adesione e funzionamento del futuro marchio "Vini delle Aree Protette del Mediterraneo".

Alcuni **incontri con le pubbliche amministrazioni locali, regionali e nazionali per attivare sinergie e comunità d'intenti** tra la sfera pubblica e la rete di imprese.

La partecipazione a **fiere internazionali** e **incontri biz-to-biz** con i distributori internazionali, ma questo lo vedremo del 2023.

Workshop partecipativi per costruire Disciplinari Locali, Francia

Redatto da:
Florian Bergé, INRAE, Francia

L'approccio partecipativo nel cuore di OENOMED

Le aree protette intorno al Mar Mediterraneo sono notevoli per le loro qualità paesaggistiche, naturali e culturali.

Per valorizzare una viticoltura che tuteli questi patrimoni, l'approccio OENOMED mira a riunire gli attori che compongono, animano e sviluppano questi territori protetti. Insieme, stanno costruendo su ogni territorio coinvolto un Disciplinare Locale (Carta Locale) del progetto OENOMED.

Per questo, i partner tecnici del progetto stanno organizzando workshop partecipativi, chiamati "GAP" (Gruppi di Animazione Pubblico-Privato-Cittadino), che riuniscono viticoltori, organizzazioni vinicole, istituzioni pubbliche o private che gestiscono aree protette, nonché cittadini che desiderano impegnarsi in questo processo.

I workshop, promuovendo lo scambio di informazioni e la creatività, mirano a chiarire i problemi ambientali e del patrimonio territoriale e a definire pratiche vitivinicole sostenibili e innovativo. I metodi di animazione consentono a tutti di essere informati, di esprimersi e di partecipare alla costruzione dei disciplinari e del futuro marchio OENOMED, in condizione caratterizzate da uno scambio sereno e costruttivo tra gli attori delle aree protette del Mediterraneo.



Crédit photo: OENOMED FRANCE



Crédit photo: OENOMED FRANCE

L'esperienza della co-costruzione dei disciplinari locali in Francia

Due aree protette e i loro vigneti sono stati selezionati in Francia, nel dipartimento dell'Hérault: il sito di Minervois e il bacino idrografico dell'Etang de Thau. In queste due aree, nel corso di un primo incontro nel novembre 2021, gli attori hanno individuato le pratiche vitivinicole virtuose e le risorse da tutelare a livello locale: acqua, biodiversità, suolo, paesaggio e patrimonio vitivinicolo e storico.

Gli attori sono stati invitati a incontrarsi una seconda volta nel gennaio 2022 per redigere una prima versione delle Carte Locali che specificano i criteri da rispettare per una modalità produttiva sostenibile e rispettosa dell'area protetta.

I gruppi locali sono invitati a una terza serie di workshop partecipativi nell'aprile 2022 per convalidare le Carte Locali e definire come le aziende possano impegnarsi nel processo.

Seguiranno altre azioni di supporto tecnico e commerciale per l'attuazione delle Carte Locali.



Crédit photo: OENOMED FRANCE

Un Disciplinare «ombrello» del Mediterraneo per federare i Disciplinari Locali

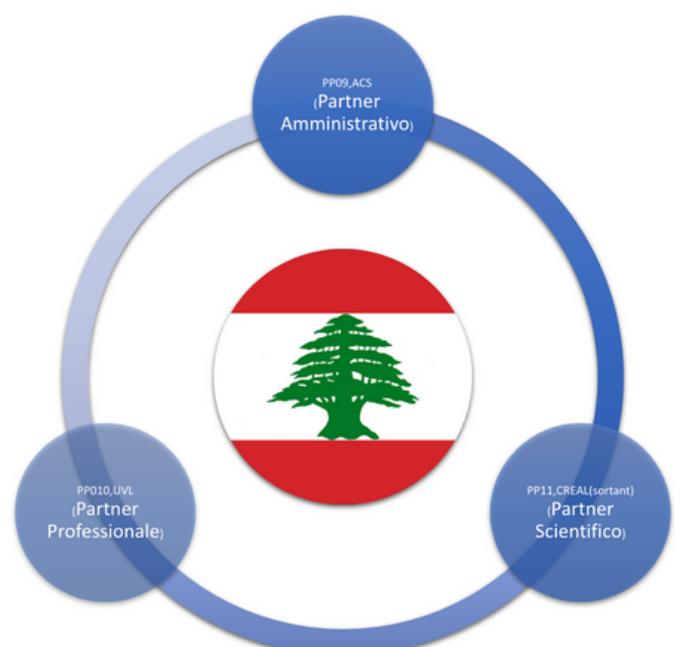
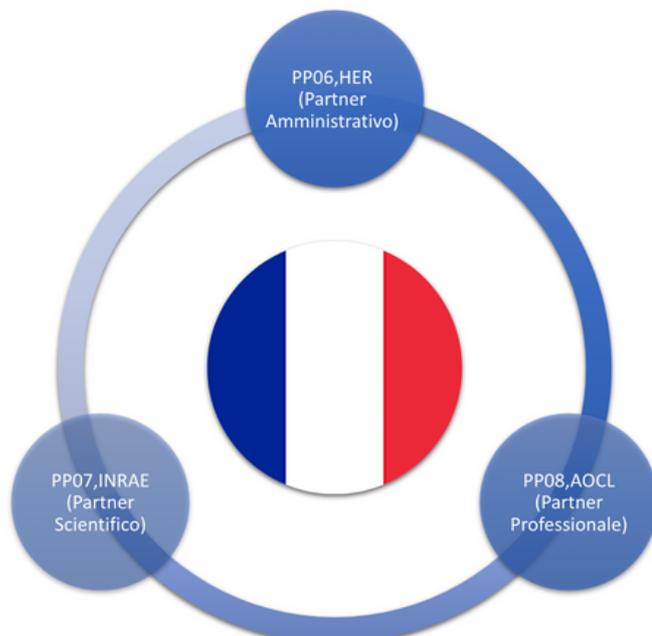
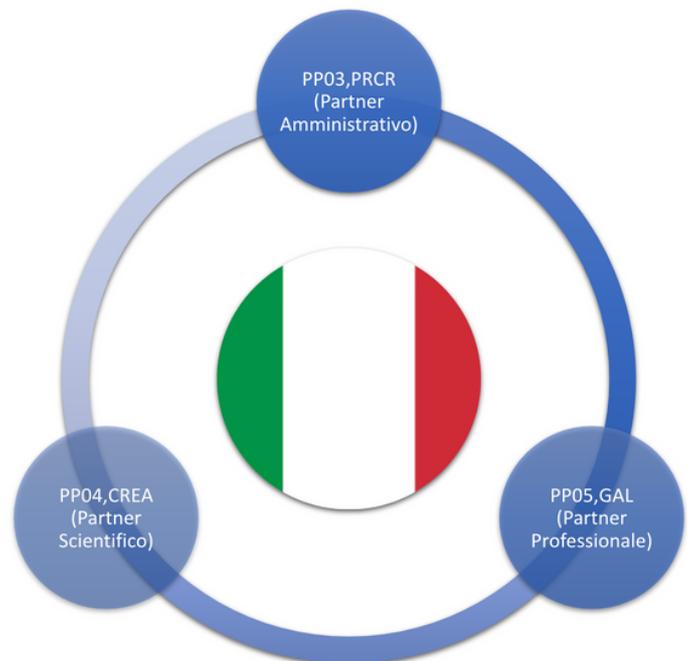
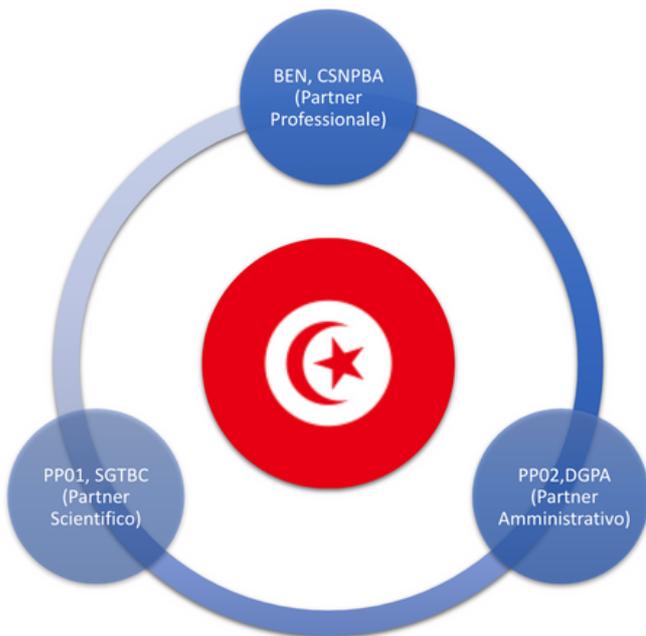
Per tenere in considerazione le pratiche adattate a ciascuna area protetta, l'approccio Oenomed è costruito a livello locale. Le Carte Locali occupano un posto fondamentale nella realizzazione del progetto Oenomed: esse testimoniano l'impegno dei gruppi di attori locali nei workshop partecipativi (GAP) e forniscono criteri specifici che devono essere rispettati dalle aziende vitivinicole, garantendo una produzione sostenibile.

Ogni carta locale è quindi unica. Questi disciplinari locali sono "incorniciati" da un documento comune, una Carta "MED".

Quest'ultima ha un ruolo "ombrello", garantendo valori comuni e richiamando gli obiettivi principali dell'approccio Oenomed. La Carta "MED" propone una struttura e un metodo di costruzione comuni per le Carte Locali, al fine di facilitarne l'applicazione e la valutazione della sua implementazione in azienda e di creare coesione tra i diversi territori coinvolti.



Crédit photo: OENOMED ITALIE



La Viticoltura Sostenibile

Redatto da:

CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA (CREAVE), Dr. Pasquale Cirigliano; Dr.ssa Francesca Cecchini; Dr. Massimo Morassout; Dr. Roberto Nuti; Dr.ssa Luna Centioni - Italia

Il concetto di sostenibilità e vitivinicoltura sostenibile

Nelle scienze ambientali ed economiche, il termine sostenibilità indica la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. I principi della vitivinicoltura sostenibile si basano prevalentemente sugli enunciati della RISOLUZIONE OIV-VITI 641-2020 che ne definisce anche i criteri di applicazione; una visione che tiene in considerazione aspetti ambientali, sociali, economici e culturali.

LA SOSTENIBILITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA

Si può affermare che il concetto di sostenibilità vitivinicola ha le sue radici

La sostenibilità, infatti, interessa tutti gli ambiti dell'attività umana, in quanto interconnessi, e tra questi anche il settore vitivinicolo. Si può affermare che il concetto di sostenibilità vitivinicola abbia le sue radici in quelle che sono la viticoltura biologica e biodinamica, approcci che pongono alla base del loro essere il rispetto dell'ambiente e il mantenimento della fertilità dei suoli. Tali approcci però, almeno non in maniera esplicita, non considerano due sfere di fondamentale importanza: la sfera sociale e la sfera economica.

E' stata l'OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino) a fornire nel 2004 la prima definizione di vitivinicoltura sostenibile e successivamente, con la risoluzione OIV Cst 518-2016, a enunciare i principi generali che prevedono l'integrazione di aspetti ambientali, sociali ed economici: la viticoltura sostenibile rispetta l'ambiente, è sensibile ad aspetti sociali e culturali e si propone di perseguire obiettivi economici.

Nel 2020 l'OIV fornisce le linee guida per mettere in pratica i principi emanati, fornendo dei macro-obiettivi da perseguire ed ampliando il concetto di vitivinicoltura sostenibile a fenomeno sociale. In questo modo l'OIV mira a sostenere le imprese nel fronteggiare l'impatto della globalizzazione in termini di competitività, di capacità di innovazione e di gestione della conoscenza, attraverso la creazione di reti di impresa.

La sostenibilità diventa così un concetto ampio, apparentemente complesso, che si può perseguire attraverso l'attuazione di azioni concrete: "buone pratiche" volte al mantenimento, alla salvaguardia e alla valorizzazione di risorse riconosciute come beni comuni.



Crédit photo: OENOMED ITALIE

- **Creare un legame con il territorio, la storia, la cultura e le tradizioni.**
- **Attuare una produzione agricola non delocalizzata che generi occupazione.**
- **Elaborare prodotti ad alto valore aggiunto ed alto potenziale di esportazione.**
- **Favorire la diversità genetica della vite.**
- **Promuovere e contribuire alla conservazione paesaggistica.**
- **Contribuire alla definizione di identità del territorio.**
- **Tenere conto dell'impatto del cambiamento climatico .**
- **Tenere conto delle trasformazioni sociali.**
- **Rendersi disponibili all'innovazione tecnologica e alle iniziative collettive.**

BUONE PRATICHE

Le "Buone Pratiche" altro non sono che delle pratiche reali che permettono di esplicitare come una azienda vitivinicola possa mettere in atto le linee guida proposte dall'OIV. Per cercare di far comprendere questo meccanismo analizzeremo una singola buona pratica a partire da uno degli obiettivi proposti.

• **TENERE CONTO DELL'IMPATTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

I cambiamenti climatici e l'aumento della competizione per la risorsa idrica tra esigenze agricole e civili indirizzano l'interesse generale su questa importante risorsa: l'ACQUA.

La disponibilità di acqua e la domanda idrica sono uno dei fattori maggiormente limitanti per il settore agricolo, in quanto influenzano adattamento, sviluppo e crescita della pianta. L'incremento generale delle temperature ha alterato la distribuzione annuale delle precipitazioni determinando una concentrazione di piogge in inverno, causa principale dei fenomeni di erosione del terreno, e una diminuzione delle piogge in estate.

La tecnica dell'inerbimento, che consiste nel mantenimento del cotico erboso tra le file in alternativa alle lavorazioni tradizionali e al diserbo chimico, consente di ottenere importanti e svariati benefici, primo fra tutti impedisce l'erosione del terreno in caso di piogge battenti.

Ma i suoi effetti possono essere i più svariati: consente di apportare sostanza organica al suolo e mantenere la permeabilità, limitare il compattamento, ridurre lo sviluppo delle infestanti, costituire rifugio per l'ectofauna del vigneto. Questa tecnica va però gestita con competenza e cautela in quanto lì dove l'acqua costituisce un fattore fortemente limitante si può instaurare un fenomeno di competizioni idrica con la vite.

In conclusione, questa singola buona pratica, l'inerbimento, può nelle sue varie forme (spontaneo, seminato, interfilare o a filari alterni) essere uno strumento la cui gestione consente di perseguire più di uno degli obiettivi proposti dall'OIV. Ci consente di creare un legame con il territorio, la storia, la cultura e le tradizioni in quanto in molti luoghi questa è una tecnica tradizionale (Italia); ci permette di contribuire alla conservazione paesaggistica e alla definizione di identità di territorio in virtù dei paesaggi caratteristici che produce; tiene conto dell'impatto del cambiamento climatico e costituisce, allo stesso tempo, innovazione se vista nell'ottica di inerbimento tecnico con miscugli di graminacee leguminose e crucifere selezionate al fine di raggiungere uno specifico obiettivo viticolo e/o ecologico.



Credit photo: OENOMED ITALIE

Vino e Aree Protette in Tunisia

Redatto da:

Belkis Mahjoub, Coordinatrice della Comunicazione, Chambre syndicale nationale des Producteurs des Boissons Alcoolisées - Tunisia

I produttori delle zone limitrofe alle Aree Protette sono sempre più consapevoli delle problematiche ambientali e si impegnano ad integrare comportamenti eco-responsabili nelle proprie modalità produttive al fine di soddisfare una clientela oggi sempre più consapevole dei ruoli fondamentali che queste aree svolgono nel mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema.

Il settore vitivinicolo non fa eccezione, tanto più che diverse DOC tunisine si trovano al perimetro o in prossimità di riserve naturali come è il caso della DOC "Grand Cru Mornag" o della DOC "Sidi Salem" entrambe confinanti con il parco nazionale di "Boukornine".

I viticoltori e le aziende vinicole si trovano di fronte all'obbligo di rispettare queste aree e seguire le tendenze «green» per conciliare le loro pratiche agricole con i requisiti di sostenibilità ed ecologia.

L'adozione di alcune buone pratiche rispettose dell'ambiente e delle aree protette consente, ad esempio, il risparmio energetico richiesto da alcuni produttori e consente inoltre di avere una produzione vitivinicola di qualità migliore, in grado di competere sui mercati nazionali e internazionali.

Il rispetto delle aree protette nel processo vitivinicolo implica anche la totale rinuncia all'uso di pesticidi, fertilizzanti di sintesi e altri prodotti geneticamente modificati. È vero che questi prodotti hanno lo scopo di proteggere le uve, ma a lungo andare possono alterare il loro gusto e causare un notevole inquinamento del suolo, soprattutto quando la pioggia dilava l'uva da tali sostanze.

La vinificazione biologica prevede inoltre l'utilizzo di fertilizzanti vegetali non inquinanti e altrettanto efficaci nel proteggere le uve dalle intemperie.

La valorizzazione dell'area protetta può infine favorire la conservazione e la trasformazione agro-ecologica dei vigneti limitrofi.



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE



Crédit photo: OENOMED TUNISIE

Il patrimonio vitivinicolo e storico della Riserva Biosfera di Chouf

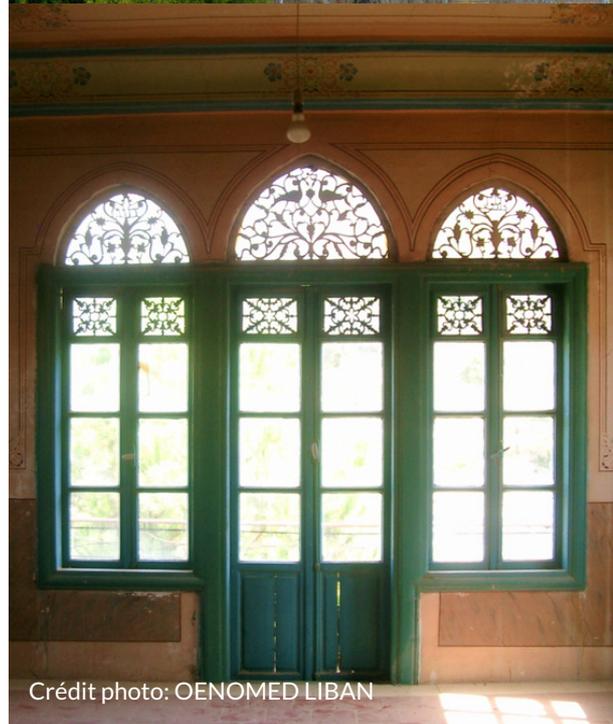
Redatto da:

Lina Sarkis, ACS, Libano

Un villaggio come nessun altro: Maasser el-Chouf

Si trova ad un'altitudine compresa tra 1150 e 1950 metri a soli 7 chilometri da una delle più antiche foreste di cedri del Libano. Maasser è un tradizionale villaggio rurale costruito intorno a una piazza pubblica fiancheggiata da case in pietra e da un antico torchio. Antichi boschi di pini e querce e sorgenti naturali delimitano questa località. Recenti studi archeologici hanno rivelato che Maasser el-Chouf è stato abitato sin dal IX secolo aC e durante il periodo fenicio, ellenistico, romano e bizantino. Fu abitato anche durante il periodo mamelucco e ha prosperato anche durante il periodo degli ottomani. Recenti scavi archeologici hanno portato alla luce nella periferia del paese i resti di un sito archeologico di epoca romana, dove sono visibili un tempio, due torchi e numerose tombe scavate nella roccia.

Il suo nome significa, in dialetto libanese, "i torchi dello Chouf", a testimonianza dell'antica cultura della vite, in particolare in epoca fenicia e romana, e della produzione del vino.



Crédit photo: OENOMED LIBAN

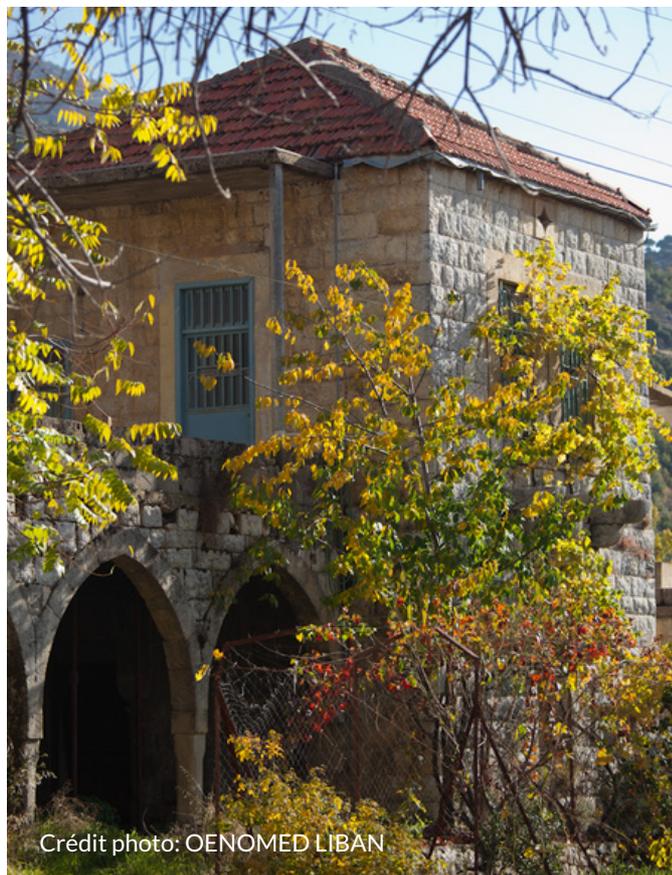


Ti portiamo al piano terra di una tradizionale casa libanese situata sulla piazza principale di questo grazioso villaggio dove si trova un vecchio torchio per uva che è abbastanza ben conservato e ha continuato a funzionare fino agli anni '60.

Le 4 sale del torchio erano dedicate ciascuna a un compito specifico. Il locale centrale era destinato alla pigiatura delle uve, è composto da 2 vani di pigiatura e 2 vasche per la raccolta del mosto. Il succo raccolto veniva poi trasportato in uno spazio esterno attiguo al locale centrale dove veniva fatto bollire: un'operazione indispensabile per ottenere la melassa.

Sul lato opposto (della stanza centrale) una porta si apre in una grande camera al centro della quale si trova una grande vasca di macinazione destinata a frantumare l'uva passa (zbib) per la produzione della loro melassa. Una serie di bacini in rame sospesi ad una struttura in legno svolgono un ruolo importante nella preparazione del prodotto finale che verrà poi riposto in uno spazio retrostante la sala centrale e di macinazione.

Questa casa e il suo torchio sono un tipico modello di edificio storico restaurato e aperto al pubblico. Il torchio e i suoi impianti testimoniano l'evoluzione delle tecnologie di pigiatura dell'uva a partire dal XIX secolo con l'introduzione dei macchinari manuali. Fa luce anche sulle tradizioni agricole locali, sullo stile di vita e sull'autosufficienza degli abitanti dei villaggi di montagna libanesi.

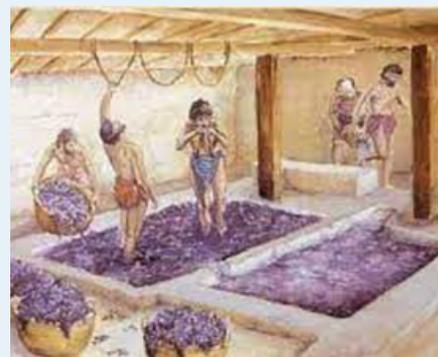


Crédit photo: OENOMED LIBAN



SAPEVI CHE:

1. Le componenti pedoclimatiche della piana della Bekaa con 300 giorni di sole all'anno sono in linea con le precise esigenze della vite durante il suo ciclo di sviluppo; per questa la regione è eccezionale per la produzione di vino.
2. I Cananei - Fenici, eminenti commercianti e abili navigatori, che popolarono le terre dell'attuale Libano per più di 7000 anni, padroneggiarono tutte le fasi dell'industria vinicola e furono i primi ad organizzare la distribuzione e la commercializzazione del vino intorno al Mediterraneo, dal 3° millennio a.C.
3. Le attuali foreste di cedri del Libano, comprese quelle protette dalla Riserva della Biosfera di Chouf, erano così venerate dalle antiche civiltà che gli antichi popoli dell'Oriente gli riservarono un dio speciale, "protettore delle foreste di cedri dove vivono gli dei".



SAPEVI CHE:

4. Nel settembre 2020 è stato scoperto a Tell el-Burak, sulla costa del Libano, un torchio fenicio risalente al VII secolo a.C. che utilizza particolari tecniche enologiche.



5. Mago, scrivano agricolo fenicio cartaginese, del III secolo a.C. ha scritto un manuale di viticoltura, di cui vengono utilizzate diverse tecniche ancora ai giorni nostri.

Ecco un esempio della tecnica per fare il vino dall'uva passa:

«Scegliere uve precoci mature. Scartare quelle che sono ammuffite o danneggiate. Infiggere rami biforcuti o pali fatti di steli legati in fasci nel terreno a circa 4 piedi di distanza. Adagiarsi sopra le canne e stendervi sopra l'uva al sole. Copriteli di notte in modo che la rugiada non li inumidisca. Quando sono appassite, togliere l'uva dai raspi e metterla in un barattolo o in una caraffa. Aggiungere un po' di vino non fermentato, il migliore che avete, fino a coprire appena gli acini. Dopo sei giorni, quando l'uva avrà assorbito tutto e si sarà gonfiata, mettetela in una cesta, passatela al torchio e raccogliete il liquido risultante. Quindi pigiare la massa aggiungendo vino fresco non fermentato ottenuto con altre uve lasciate al sole per tre giorni. Mescolare bene e metterlo nella pressa. Imbottigliare il liquido della seconda pressa in barattoli tappati, in modo che non diventi acido. Dopo 20 o 30 giorni a fermentazione ultimata, travasare in contenitori freschi. Rivestire i coperchi con gesso e coprirli con pelle».



TEAM COMUNICAZIONE, CONTATTI:

Belkis Mahjoub Téléphone: (+216) 20 068 953

Mail: cnpba.oenomed.communication@gmail.com



<https://www.facebook.com/OENOMED>



<https://www.instagram.com/oenomed2021/?hl=fr>



<https://twitter.com/Oenomed1>



<https://www.linkedin.com/in/oenomed-projet-de-coop%C3%A9ration-transfrontali%C3%A8re-87a805209/>

La presente newsletter è stata realizzata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea nel quadro del programma ENI CBC Bacino del Mar Mediterraneo.

Il contenuto di questo documento è di esclusiva responsabilità della "Camera Sindacale Nazionale dei Produttori di Bevande Alcoliche-UTICA", rappresentato da Mohamed Ben Cheikh

Per maggiori informazioni sul progetto, visitate il sito web: <http://www.enicbcmcd.eu/projects/oenomed>