



Considerazioni

Spesso si sente dire: "l'alcool fa male" E' ovvio che l'alcol è una sostanza tossica così come e' tossico il prezzemolo così come e' dannoso mangiare quattro piatti di pasta e fagioli invece di uno. E', come in ogni cosa, una questione di quantità e di abuso. "Est modus in rebus" sempre..

Le norme legislative sulla produzione dei vini, in vigore in tutta Europa, in Italia diventano più restrittive che altrove. In Italia, per esempio, è vietata l'aggiunta di zucchero nei mosti di uve (cosa che tranquillamente avviene in altre nazioni) mentre è permessa la pratica dell' "arricchimento" cioè l'aggiunta di Mosto Concentrato che si ricava, con tecnologie avanzatissime, direttamente dall'uva (zucchero d'uva). Questa pratica, eseguita sotto controllo dell'Ufficio repressione Frodi Agroalimentari, consente alle aziende il mantenimento di certi standards qualitativi altrimenti compromessi in annate particolarmente sfavorevoli. Consente cioè alle Aziende di immettere sul mercato vini ad elevata qualità senza dover perdere importanti quote di mercato soprattutto



all'esportazione a vantaggio di nazioni emergenti quali il Cile, la California, ed altri aventi sicuramente controlli di qualità a dir poco infantili. E' necessario fare una inversione di marcia riguardo alla

enfaticizzazione, da parte di sommelier, giornalisti di settore, di certi vini venduti "in gioielleria" e che non raccontano niente di ciò che il produttore vorrebbe comunicare.

Sono contrario alla corsa sfrenata, irrinunciabile, ad essere presenti sulle "famosse" guide. Alla corsa ad accaparrarsi i "4 bicchieri", (e perchè no, se non ci sono bicchieri ci si accontenta anche delle forchette, dei tovaglioli ecc..). Perchè questo?. Perchè si crede, a torto o a ragione, che nessuno ne capisce niente di vino e che queste guide sono la bibbia dell'enologia e chi non è presente su queste sacre pagine "Peste lo colga". Chi può paghi e chi non può pagare resti pure a guardare. La febbre "dei bicchieri" ormai è contagiosa. La stessa mia categoria degli enologi, aimè, ne viene contagiata. I media, (ignoranti di enologia) si appropriano di nomi di stimati colleghi, ne fanno degli idoli, e l'enologo da tecnico del vino diventa un venditore. Le Aziende fanno a gara per accaparrarsi "L'enologo-venditore", non importa se non conosce il territorio, se non conosce affondo il vitigno, non importa se non mette quasi mai piede nelle cantine; con lui si prendono i bicchieri ed il prezzo del vino sale. E' una legge di mercato.

Povero vino come sei caduto in basso. Se solo i consumatori sapessero che, oltre ai nomi menzionati nelle guide, esistono (e sono la stragrande maggioranza) aziende vinicole che propongono vini di eccellente qualità a prezzi ridotti, a dir poco, di un terzo rispetto a quelli "bubblicizzati" sulle guide.

Cercateli questi vini, parlate con i produttori, assicuratevi che sono vini che parlano dell'Azienda. Parlate con l'enologo, quello che c'e' in cantina, con il proprietario. Essi vi sapranno trasmettere l'anima dell'Azienda. Non soffermatevi alle guide; esse, spessissimo, sono il frutto di strani compromessi mediatici.

Un ringraziamento va agli Organi di controllo, sempre presenti sul territorio nazionale e che assicurano, con le loro ispezioni in cantina, il corretto svolgimento di tutte le operazioni di produzione, previste dalla normativa Europea.

Difendiamo il vino Italiano quello prodotto dalle nostre uve, dalla passione dei produttori e dalla sapienza degli Enologi che, sulla breccia, tutti i giorni, intervengono la dove la natura genera degli errori.

Brettanomyces ed etilfenoli

Il *Brettanomyces* è un lievito contaminante che provoca alterazioni importanti negative e gravi danni organolettici. Questo microrganismo si annida in tutti gli angoli di cantina, e trova le condizioni ideali per il suo sviluppo e la sua crescita, insediandosi in tutti quei punti che risuonano di difficili da pulire o che vengono puliti in modo approssimativo (pompe, tubi, valvole, superfici interne delle vasche e dei contenitori e, soprattutto, botti e tini in legno. Normalmente, anche in cantine in buone condizioni igieniche, si possono



presentare problemi di contaminazione. Infatti, questi lieviti si adattano a condizioni più varie, moltiplicandosi utilizzando anche pochissime quantità di zuccheri presenti nel vino. Il *Brettanomyces* presenta una buona tolleranza all'alcol; la sua crescita viene inibita

dall'anidride solforosa e dalle basse temperature. La presenza di ossigeno e di un pH elevato favoriscono il suo sviluppo. Sono quindi i vini più strutturati ad essere a rischio: la vinificazione di uve mature (pH e zuccheri elevati, nonché substrati assimilabili complessi), le ossigenazioni o microossigenazioni tendenti a favorire una l'evoluzione dei polifenoli, l'uso di botti e barriques di legno, i lunghi tempi di élevage, sono condizioni favorevoli allo sviluppo di *Brettanomyces*, se il livello di solforosa viene tenuto a bassi livelli. Una contaminazione di *Brettanomyces* conduce a gravi alterazioni del vino, con la produzione di composti volatili che modificano le caratteristiche organolettiche dei vini. L'insorgenza del difetto ("**brett-character**") , si evidenzia come sentore di stalla, sudore di cavallo, fattoria, plastica, cuoio, urina di topo. I composti responsabili di questo difetto sono gli **etilfenoli**, il più importante dei quali è il 4-etilfenolo, sviluppato da *Brettanomyces* a partire dagli acidi cinnamici presenti naturalmente nel vino. L'eliminazione di *Brettanomyces* è un'operazione difficile, soprattutto nel caso di barriques. Se la contaminazione si protrae fino nella fase di imbottigliamento gli effetti negativi possono evidenziarsi anche dopo lungo tempo nelle bottiglie. I danni per l'Azienda saranno ben evidenti. La prevenzione dello sviluppo di *Brettanomyces* in un vino si basa sull'applicazione di alcune semplici linee guida: igiene della cantina e delle attrezzature

- solfitaggio controllato di tutti i vini in stoccaggio
- energica sanitizzazione o, se non è possibile, dismissione delle botti in cui è stato riscontrato vino contaminato

L'osservanza di queste regole in cantina consente, nella maggior parte dei casi, di mantenere sotto controllo le

popolazioni di *Brettanomyces*, evitando l'insorgere del problema. Sorge qui la necessità tecnica di un monitoraggio sistematico di *Brettanomyces* occorre quindi una valutazione periodica della popolazione nelle diverse partite di vino. Attraverso l'analisi microbiologica è infatti possibile individuare con anticipo i focolai di infezione e trattare isolatamente il vino ed il contenitore, prima che il fenomeno assuma dimensioni preoccupanti. Attraverso una attività di ricerca, il nostro Laboratorio ha messo appunto un sistema di controllo e monitoraggio microbiologico del *Brettanomyces*. sviluppando tecniche analitiche finalizzate alla ricerca degli etilfenoli e alla individuazione selettiva delle popolazioni di tale lievito attraverso:

- **analisi sensoriale** dei vini con "carattere Brett" sospetto o che presentano deviazioni organolettiche ad esso riconducibili
- ricerca degli **etilfenoli** (per gascromatografia)
- **ricerca** della presenza di **Brettanomyces** nel vino e sulle superfici di cantina (con prelievo effettuato direttamente da nostro personale tecnico) attraverso l'analisi microbiologica
- **consulenza in cantina** per la predisposizione di azioni preventive e/o di pulizia delle attrezzature di cantina
- **programmi di monitoraggio in cantina** per valutare la presenza di *Brettanomyces*

Tale servizio si propone come strumento fondamentale per la prevenzione ed il controllo di possibili alterazioni che possono compromettere seriamente la qualità e la tipicità dei vini. Vogliate contattarci per maggiori chiarimenti.

L'acido D-Gluconico

L'acido D-Gluconico è un monoacido derivato dal gruppo del Glucosio per ossidazione della funzione aldeidica provocata dalla gluco-ossidasi, un' enzima molto diffuso fra le muffe. Non essendo fermentescibile, l'acido gluconico è un marker che permette di caratterizzare con certezza i vini provenienti da uve affette da marciume. Alcuni dati presenti in letteratura riportano concentrazioni di acido gluconico inferiori a 0.1 g/l nei succhi di uve perfettamente sane, fino ad 1 g./l nei vini vinificati partendo da uve con inizio di marciume e da 0,5 a 2,5 g/l nei vini dolci in regioni in cui è diffuso il marciume nobile. Possono esserci, poi, particolari condizioni con presenza nel mosto di concentrazioni eccezionali di acido Gluconico come nei vini provenienti da uve colpite da Eudemis. La larva di Eudemis perfora l'acino dell'uva ed il succo che ne defluisce permette lo sviluppo di un batterio ossidante che può dare fino a 8 o 9 grammi di acido Gluconico per litro di mosto. Il nostro Laboratorio esegue la determinazione dell'acido D-Gluconico in tempi brevi e a prezzi competitivi.

DENUNCIA GIACENZE VINO (Reg. 1282/01; D.M. 25/5/04; Circ. 23/7/04)

Soggetti interessati:



Tutte le persone fisiche o giuridiche, Associazioni di tali persone che avendo fatto la dichiarazione di produzione, detengono **alla data del 31 Luglio** vino, mosti di uva, mosti di uva parzialmente fermentati, vino nuovo ancora in fermentazione, mosti di uva concentrati, mosti di uva concentrati rettificati, con

esclusione di:

- consumatori privati;
- rivenditori al minuto (Ogni vendita non superiore a 60 litri);
- piccoli produttori con cantine non superiori a 10 hl. che

vendono al minuto.

Sono esclusi prodotti vinicoli ottenuti da uve raccolte nella campagna in corso da inserire nella successiva dichiarazione di produzione. Sono esclusi consumatori e rivenditori al minuto che vendono a consumatore finale quantitativi di vino inferiori per partita a 60 litri od utilizzano cantine attrezzate per magazzino e condizionamento di quantitativi di vino inferiori a 10 hl. La dichiarazione di giacenza **al 31 Luglio**, in 5 copie (Modello riportato su G.U. 141/04), va presentata **entro 10 Settembre** ad AGEA – Roma (Nel caso di vini detenuti in più Comuni, presentare una domanda per Comune) od a CAA (Unica dichiarazione anche se vini localizzati in più Comuni) che si impegna a costituire fascicolo del produttore, comprendente dichiarazione di giacenza compilata in ogni parte e firmata da produttore, quadro H (Modello riportato su G.U. 180/04) firmato da responsabile ufficio CAA, distinta di ricezione AGEA, documento di riconoscimento del produttore per firma autentica.

Le Aziende assistite dal nostro Studio sono pregate di inviare per tempo le movimentazioni per consentirci la compilazione della denuncia.

COACERVO (TAGLIO) DI PARTITE GIÀ CERTIFICATE

La Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari della tutela del consumatore, in data 30 marzo 2004 con circolare Protocollo n. 62226. ha concesso la possibilità, a tutti gli utilizzatori della Denominazione, di poter tagliare partite già certificate della stessa annata senza dover ripetere la certificazione camerale. E' sufficiente un'autocertificazione a firma dell'enologo responsabile del processo di assemblaggio che attesti la conformità della partita "coacervata" ai parametri chimico-fisici stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Questa autocertificazione va inviata all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari Ufficio Periferico di competenza, alla Camera di Commercio competente ed all'eventuale consorzio di tutela Vini.

Il nostro Laboratorio fornisce queste documentazioni.

Corso di Formazione del mese di Luglio CORSO CANTINIERI

PERCHE' UN CORSO PER OPERATORI – CANTINIERI

Tutte le scelte dell'enologo devono tradursi in azioni pratiche di cantina che, se male condotte, possono compromettere non solo il risultato dell'operazione stessa, ma anche l'intera strategia di vinificazione e quindi la qualità finale del vino. E' essenziale quindi per un enologo poter contare su personale affidabile che, conscio dell'importanza di ogni operazione per la qualità del vino ed adeguatamente istruito sulle corrette



pratiche da seguire, possa trasferire nella pratica quotidiana i programmi di vinificazione, lavorazione ed invecchiamento.

Eno Tecno Chimica, consapevole di questa importante

esigenza, intende offrire agli enologi e alle cantine, un servizio qualificato organizzando un corso di formazione per il personale di cantina. Infatti nell'industria enologica moderna il Cantiniere assume la figura di un "professionista". A lui è affidata la cantina e la perfetta esecuzione delle indicazioni che gli vengono date.

Sul nostro sito www.enotecnochimica.it e' pubblicato il programma e la scheda di adesione.

Riceviamo comunicazione da Vinicola Poletti, da noi menzionata nel n.4 di Enolex-news. "I funzionari del ministero sono venuti a ufficializzare il provvedimento del giudice che libera l'Azienda da qualsiasi coinvolgimento nella vicenda essendo il prodotto totalmente e completamente regolare, conforme, genuino e idoneo al consumo".