



### Attività antifrode in vendemmia

I Carabinieri del Nucleo Antifrodi di Salerno, insieme all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari di Bari, hanno sequestrato a Trinitapoli, in provincia di Foggia, cinque silos della capacità di 6000 hl,



contenenti un non meglio specificato prodotto vitivinicolo. Motivo del sequestro, infatti, sono state proprio "le modalità di detenzione del prodotto in giacenza e la documentazione rinvenuta", che non consentivano di appurare la natura del prodotto, subito sottoposto ad analisi.

Sempre in Puglia, a Minervino Murge, in provincia di Bari, i militari dei NAC e gli ispettori dell'ICQ hanno sequestrato 410 hl di pasta di mosto ottenuta dalla trasformazione di 426 quintali di uva bianca da tavola. La pasta era illegalmente destinata alla vinificazione.

Di pochi giorni orsono la notizia del sequestro di 800 hl di mosti nell'astigiano, per la presenza di un aroma sconosciuto nel mosto e per il ritrovamento di 500 kg di zucchero in cantina.

Il MiPAAF dà ampia notizia alle operazioni anti-s sofisticazione, evidenziando il ruolo centrale della "tolleranza zero" nella strategia ministeriale: "la stagione delle tolleranza zero sta dando i suoi frutti. Elimineremo tutte le mele marce: a tutela dei consumatori, sempre più attenti ai prodotti acquistati, e dei produttori onesti, che devono poter affrontare le sfide del mercato e la crisi economica in corso senza subire la concorrenza sleale dei delinquenti dell'agroalimentare".

Fonte: Infowine

### ANDAMENTO DELLE ESPORTAZIONI VINO ITALIANO GENNAIO/GIUGNO 2008 NOTA SINTETICA

Fonte Assoenologi (EVI© - Esportazione Vino Italiano by Assoenologi)

Le analisi che l'Assoenologi, l'Associazione nazionale di categoria dei tecnici vitivinicoli italiani, regolarmente svolge, indicano che, per il settore del vino, il dato complessivo dell'export del periodo gennaio - giugno 2008 è di 1.670 milioni di € contro i 1.594 dello stesso periodo dell'anno precedente, pari a un incremento del 4,8%.



da 1,78 a 2,07 €/litro.

I volumi in decisa flessione scendono da 9,0 a 8,0 milioni di ettolitri corrispondenti a una contrazione - 10,2%. Il valore medio del prodotto esportato registra un netto incremento + 16,7%,

### EXPORT VINO ITALIANO GENNAIO/GIUGNO 2007-2008

	2007 Giugno	2008 Giugno	VAR 07/08
TOTALE VALORE	1.594,3	1.670,3	4,8%
TOTALE VOLUME	8.981	8.065	-10,2%
PREZZO MEDIO	1,78	2,07	16,7%

Le due tabelle sotto riportate consentono di avere un focus immediato dell'evoluzione dei flussi export in valore/volume per le diverse tipologia di cui si compone l'offerta italiana. La crescita in valore del 4,8% è trainata in questo periodo dal settore degli spumanti con una crescita del 43%, seguita dai vini frizzanti + 12% e dal prodotto sfuso +6,6%. I vini tranquilli mostrano una sostanziale tenuta -0,1%, contro il -0,5% del trimestre precedente.

### EXPORT VINO ITALIANO IN VALORE GENNAIO/GIUGNO 2007-2008

	2007 Giugno	2008 Giugno	VAR 07/08 giugno
Imbottigliato	1202,4	1201,8	-0,1%
Sfuso	156,4	166,8	6,6%
Tot Vini Tranquilli	1.358,8	1.368,5	0,7%
Spumanti	126,56	181	43,3%
Totale Vini	1.485	1.550	4,3%
Frizzanti	102	115	12,2%
Mosti	6,87	5,95	-13,4%
Totale	1.594	1.670	4,8%

I volumi, rispetto all'anno precedente, risultano in flessione del 10,2% ma un'analisi più attenta consente di evidenziare le diverse dinamiche in atto: il vino in bottiglia mostra il perdurare di una stanchezza delle consegne - 5,4% che fa seguito al precedente trimestre; il vino sfuso rallenta decisamente le consegne da 3,3 a 2,6 milioni di ettolitri, pari a un -20,3%; gli spumanti in fase di crescita da 381 a 420 mila ettolitri +10,2%. I vini frizzanti mantengono la posizione con +0,6%.

### EXPORT VINO ITALIANO IN VOLUME GENNAIO/GIUGNO 2007 - 2008

	2007 Giugno	2008 Giugno	Val Var 07/08 giugno
Imbottigliato	4.455	4.214	-5,4%
Sfuso	3.352	2.673	-20,3%
Tot Vini Tranquilli	7.807	6.887	-11,8%
Spumanti	381	420	10,2%
Totale Vini	8.188	7.307	-10,8%
Frizzanti	709	714	0,6%
Mosti	83	45	-46,1%
Totale	8.981	8.065	-10,2%

Le tre tabelle sopra riportate sintetizzano, la performance dell'export in una situazione di mercato non certamente rosea, caratterizzata da tensioni crescenti sui principali mercati dove l'offerta tende a orientarsi verso i poli estremi della domanda

Secondo Assoenologi, le principali tendenze del vino italiano in sintesi sono:

**Vino Imbottigliato.** I valori risultano stabili -0,1% e una parallela flessione dei volumi del 5,4%, facendo lievitare il

prezzo medio 5,7%. Come anticipato nel precedente report (gennaio/aprile) il vino italiano registra una crescente difficoltà di commercializzazione nei principali mercati esteri. In considerazione dell'evoluzione della domanda e del delicato momento congiunturale si delinea una seconda parte dell'anno di non semplice gestione per le imprese del settore.

**Vino sfuso.** Anche in questo caso si registrano dinamiche contrapposte crescita dei valori +6,6% e simmetrica flessione dei volumi - 20,3%, con un'impennata del prezzo medio del 33% che passa da 0,47 a 0,62 €/litro.

**Spumanti.** Il primo semestre dell'anno si conclude con buoni risultati operativi. Tutti i parametri sono volti al quadrante positivo: volume +10,2%; valori + 43,3% e il prezzo medio + 30%, rispetto ai risultati dello stesso periodo dell'anno precedente.

**Tipologie** la domanda internazionale registra una caduta della domanda di vino italiano in termini di volume come indicato nelle tabelle: -10,8% per i rossi e -12,8% per i bianchi.

### Il monitoraggio della fermentazione malolattica (FML) del vino

Durante la fermentazione alcolica e malolattica (ML) del vino la concentrazione di alcuni parametri può modificarsi (tab. 1).

A seguito della conversione, operata dai batteri, dell'acido malico contenuto nell'uva in acido lattico, si registra una riduzione dell'acidità totale con un intervallo di variazione del pH tra 0,1 e 0,3.

La FML avviene in aggiunta e parallelamente al normale processo fermentativo, conferendo al vino un gusto più morbido e un aumento della stabilità microbica. Tuttavia, una FML di un vino da imbottigliare solo parziale o ancora in corso può produrre una alterazione del vino stesso, che diventa frizzante, e portare alla rottura della bottiglia o all'espulsione improvvisa del tappo per l'aumento di pressione della CO<sub>2</sub>, cui si accompagna talvolta un'alterazione del sapore.

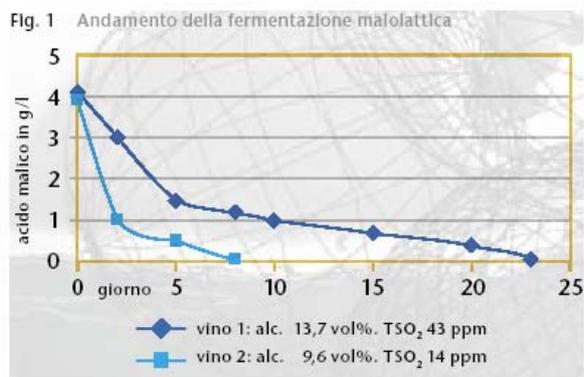
Prima di imbottigliare è quindi necessario accertarsi che la FML sia avvenuta completamente e/o che sia terminata. La durata di una fermentazione ML varia generalmente da 5 a 25 giorni.

Molti sono i fattori che influenzano, direttamente o indirettamente, la crescita dei batteri in una FML ottimale:

- Il pH, che deve essere superiore a 3,1
- L'aggiunta di SO<sub>2</sub>, che deve essere mantenuta minima (max. 70 mg/l SO<sub>2</sub>T nel vino rosso, max. 40 mg/l SO<sub>2</sub>T nel vino bianco)
- Il tenore alcolico non dovrebbe essere superiore a 12 vol%
- La temperatura di fermentazione deve mantenersi tra i 25 e i 35°C.

Tab. 1 Variazione dei parametri durante la fermentazione alcolica e malolattica del vino

	pH	Zuccheri totali	Etanolo	Acido L-malico	Acidi volatili	Acido citrico
Mosto	3,3	231 g/l	0 vol%	5,7 g/l	0,08 g/l	0,3 mg/l
Vino	3,5	3 g/l	13,3 vol%	0,05 g/l	0,27 g/l	0,02 mg/l



Diventa, quindi indispensabile il monitoraggio analitico di questa delicata fase sia per prevenire l'innesco tardivo di questa trasformazione, sia per tenere sotto controllo l'aumento dell'acido acetico conseguenziale.

**Il nostro Laboratorio esegue ruotinarmente questi controlli in giornata e a costi contenuti.**

### IL CONTROLLO DI QUALITA'

#### La scelta del laboratorio

Per una più oculata gestione dell'impresa vitivinicola la scelta del laboratorio di analisi riveste una importanza strategica.

Il Laboratorio, infatti, deve assicurare competenze tecniche, capacità di collaborazione e comprensione delle esigenze aziendali.

I laboratori accreditati SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori) offrono, sotto questo aspetto, garanzie di competenza tecnica e di attenzione alle richieste del cliente.

Il SINAL, infatti, accerta e vigila annualmente, sui requisiti tecnici ed organizzativi dei laboratori di prova in modo che siano garantiti i riferimenti metrologici, l'affidabilità e la ripetibilità delle procedure impiegate, l'uso di strumentazioni adeguate, la competenza e l'imparzialità del personale addetto alle prove e del giudizio tecnico emesso dal laboratorio, secondo quanto previsto dalla norma di riferimento UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

#### La qualità dei risultati

I risultati di analisi devono essere attentamente valutati e, a volte, possono essere oggetto di discussione fra laboratorio e cliente, spesso portato ad esprimere una forte criticità per una non perfetta concordanza di dati analitici ottenuti sullo stesso campione in laboratori di prova diversi o analizzati in tempi successivi.

Allo scopo di fornire una chiara informazione per una corretta valutazione ed interpretazione del dato analitico occorre fare alcune precisazioni sui diversi fattori che influenzano la qualità del risultato di prova e sull'incertezza di misura ad esso associata.

I parametri essenziali che caratterizzano la qualità delle operazioni di prova ed i risultati relativi sono costituiti dalla validità dei metodi utilizzati e dal grado di definizione dei risultati stessi tramite la stima dell'incertezza di misura. L'incertezza di misura è "il parametro associato al risultato di una misurazione che caratterizza la dispersione dei valori che potrebbero ragionevolmente essere attribuiti al misurando, qualora siano state considerate tutte le sorgenti di errore". L'incertezza di misura rappresenta quindi un parametro che indica i limiti entro i quali può essere situato il valore esatto. Inoltre i metodi ufficiali definiscono generalmente i valori di **ripetibilità e riproducibilità** della prova.

Per **ripetibilità** si intende il grado di concordanza tra i risultati di successive misurazioni dello stesso campione, effettuate nelle medesime condizioni di misura relative a procedimento, osservatore, strumento di misura, luogo e ripetizione entro un breve periodo di tempo.

La **riproducibilità** esprime il grado di concordanza tra i risultati di misurazioni dello stesso campione in condizioni diverse.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF**

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193

e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)