



Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

## "Qualità controllata e garantita"

### L'evoluzione (o involuzione) dei vini Novelli

Cala la produzione del vino Novello, per la contrazione dei consumi o anche perché la moda sta svanendo. Dal 2002 ad oggi il numero di bottiglie prodotte si è dimezzato. Erano 18 milioni nel 2002, sono 9 milioni nel 2009.



Vediamo di analizzare le motivazioni d'acquisto.

Chi sceglie il novello lo fa perché ritiene che sia uno dei simboli dell'autunno (54%): un sapore immancabile sulle tavole autunnali, come quello dei funghi, delle castagne o dell'olio appena spremuto.

Solo il 25% ne apprezza le caratteristiche organolettiche,

mentre per il 21% appartiene alla tradizione e alla ritualità come il panettone a Natale o dell'uovo di Pasqua.

Nessuno ha, invece, dichiarato di comprare il Novello perché si tratta di un prodotto di tendenza: questo significa che questo vino non è più considerato una novità, ma è entrato a pieno titolo nel paniere dei prodotti largamente conosciuti e diffusi.

In effetti l'immagine del novello comincia a sfumare e a far posto ad un altro prodotto, simile ma solo di nome. E' il **vino nuovo** che qualche cantina sta commercializzando in contemporanea col novello.

E' un vino diverso, che non rispetta i requisiti di legge del novello, ma viene apprezzato dal consumatore, anche per il suo profilo di novità.

Si tratta di un vino che esclude la macerazione carbonica ed è ottenuto con vinificazione tradizionale, dotato di buon corpo e buona struttura, con qualche grado in più rispetto al novello e ai puristi del rosso piace di più perché offre un'anticipazione dell'annata enologica.

Al contrario il novello, per una legge del 6 ottobre 1989, deve essere prodotto con almeno il 30% del vino ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica dell'uva intera.

Questa tecnica enologica, mediante l'insufflazione di anidride carbonica in un tino, innesca un processo di fermentazione intracellulare.

Lo zucchero contenuto nell'uva non viene completamente degradato e occorrerà completare il processo con la classica fermentazione alcolica, dopo pigiatura, in un altro tino.

Tipico vino da spuntini, merende o per accompagnare le castagne e altri dolci autunnali, deve avere una gradazione non inferiore agli 11 gradi.

### Come è andata la vendemmia 2009 ?



E' questo il momento dei premi e degli applausi alla vendemmia appena trascorsa in cui il mondo del vino cerca di farsi vedere sorridente ed in buona forma.

Purtroppo, guardando i dati economici di questa vendemmia, la realtà è

ben diversa.

I prezzi di vendita delle uve in varie zone italiane sono stati davvero sconcertanti. In media le uve sono state pagate dal 20 al 40% in meno rispetto allo scorso anno non riesce minimamente a dare l'idea della situazione.

Facciamo alcuni esempi: il costo di produzione di un quintale di uva per vino Chianti DOCG si aggira intorno ai 100€ mentre quest'anno il solito quintale di uva viene pagato al massimo 40-45€. In Chianti Classico la produzione costa attorno ai 120 € e le uve oggi sono quotate sui 100. Stessa quotazione a Montalcino (non parliamo qui del costo per ettaro.sarebbe da paura) con dei minimi a 80€ e massimi a 120€.

In Valpolicella l'uva non da Amarone viene pagata attorno ai 60 centesimi al chilo, con costi di produzione attorno agli 80-90€ al quintale. Stessi costi a Bardolino con l'uva però pagata attorno a 0,30 € al chilo. Ma possiamo scendere ancora: in Veneto uve per vini IGT sono pagate tra 0,10 e 0,20 € al chilo, in Lazio e nella zona di Capalbio siamo addirittura sotto a 0,10 € al chilo tanto che diversi produttori hanno deciso di non vendemmiare. In Piemonte per uva di Barbera DOC si strappano prezzi attorno a 0,40€ al chilo con un costo per ettaro superiore agli 80€. Per il Dolcetto siamo a 0,25-0,30 € avendo gli stessi costi per ettaro della Barbera. Come vedete non sono sceso al sud, dove i prezzi sono da sempre molto bassi, dato che un quintale di vino rosso siciliano in cisterna viene pagato attorno ai 15€. Forse una flessione più contenuta l'abbiamo avuta noi con il Montepulciano che da 40-45 € dello scorso anno questa vendemmia si è passati ad una media di 25-30 €/q/le

I produttori d'uva (e quindi di vino) di molte zone d'Italia non potranno reggere una situazione tale molto a lungo.

Saranno fra un pò celebrati (anche giustamente) vini che in enoteca costano più di 4 quintali di vino in cisterna proveniente dal nostro sud.

Decanteremo vini di eccellenza prodotti da un sistema che sempre più poggia su piedi d'argilla. Un sistema che andrebbe rivisto perché, con tutta la crisi che c'è in giro, i prezzi dei vini di livello non diminuiscano ed il consumatore non riesce a capire i veri problemi dei contadini.

Se il latte non viene pagato nemmeno la metà di quanto costa al produttore, la stessa cosa avviene per buona parte del vino. Non parlo di "vino di qualità" ma di quella enorme massa di prodotto da vendersi come vino quotidiano.

Ci sarebbe poi anche da capire quanto di questo grande mare di vino diventi vino di qualità, finendo in tagli venduti a 15-20 volte il prezzo di acquisto. D'altronde le distillazioni obbligatorie e facoltative cosiddette di "sostegno" sono agli sgoccioli come pure è terminata l'epoca degli "stoccaggi".

Quindi ?... tutto il vino prodotto dobbiamo necessariamente berlo o trovare altro impiego o aprire i rubinetti delle autobotti e versarlo nelle strade come ci insegnano i produttori di latte. Dobbiamo chiudere le cantine? o fare forse un esame di coscienza generale da fare in tempi brevi.

Il rischio è di far seccare le vigne più belle del nostro Paese, e di ritrovarsi in una terra dove un tempo verdeggiavano i pampini delle viti ?

### Il controllo della qualità Monitoraggio analitico dei vini

Per non lasciare nulla al caso e produrre vini di elevato livello qualitativo è necessario un monitoraggio analitico sistematico dei vini presenti in cantina in tutte le fasi di lavorazione. Quando dove e come fare le analisi ?

- **la vendemmia**  
analizzando il mosto è possibile determinare il tenore zuccherino e quindi stimare il grado alcolico del futuro vino ed in caso di necessità intervenire aggiungendo mosti concentrati; già in questa fase si può verificare ed eventualmente correggere l'acidità fissa. Bisogna ricordare che quanto più precocemente vengono fatte le correzioni tanto migliore è il risultato finale.
- **la svinatura.**  
a questo punto è terminata la fermentazione tumultuosa e generalmente rimangono piccole quantità di zuccheri che verranno lentamente trasformate in alcol; anche se il vino non è ancora stabile è importante verificare il risultato della fermentazione: possono ancora essere necessarie correzioni e, pure in questo caso, un intervento precoce è più efficace.
- **controlli invernali e primaverili**  
anche durante l'inverno il vino è soggetto a profondi cambiamenti (fermentazione malo-lattica, precipitazione di tartrati, ecc.) e possono iniziare gravi alterazioni (per esempio l'acescenza); in questo periodo è quindi ancora opportuno verificare analiticamente il prodotto.

### Le analisi più frequenti

Tenore zuccherino dei mosti	Contenuto di zuccheri del mosto, consente di prevedere con buona approssimazione il grado alcolico
Gradazioni e alcolica	Il metodo più preciso, previsto dalla normativa europea e quello per distillazione.
Acidità totale	Concentrazione complessiva di acidi
Acidità volatile	Concentrazione di acidi volatili, principalmente acido acetico. L'acescenza provoca un innalzamento dell'acidità volatile
Anidride solforosa	E' un gas che viene aggiunto al vino (spesso in forma di metabisolfito di potassio) per impedire alterazioni microbiche. La concentrazione nel vino deve rimanere entro limiti definiti. Se ne può determinare la quantità in forma <b>libera</b> (attiva) o la quantità <b>totale</b> .
Zuccheri riduttori	Contenuto residuo di zuccheri riduttori o di glucosio e fruttosio
pH	Concentrazione idrogenionica (grado di acidità)
Acido malico	Acido presente nell'uva che viene trasformato in acido lattico nel corso della fermentazione malo-lattica. La sua assenza indica la conclusione della stessa.
Estratto secco totale	E' l'insieme di tutte le sostanze non volatili (acidità fissa, polifenoli, glicerina, sali, sostanze azotate, colloidali, ecc.)
Estratto secco netto	E' l'estratto secco dal quale sono stati detratti gli zuccheri totali eccedenti 1 g/l

Diverse cantine si stanno organizzando per effettuare questi controlli internamente. Guardiamo i vantaggi e gli svantaggi di tale decisione.

#### Vantaggi:

- 1) Eliminazione tempo di trasporto dei campioni dalla cantina al laboratorio (molti laboratori, compreso il nostro, si sono attrezzati per il prelievo diretto in cantina).
- 2) Risultati quasi in tempo reale.

#### Svantaggi:

- 1) Impiego di locale adeguato e di personale formato.
- 2) Investimento eccessivo di strumentazione
- 3) Assenza pressochè totale della gestione dei dati e della strumentazione (mancanza tarature, controllo dei titoli, assenza di campioni certificati)
- 4) Incertezza dei risultati
- 5) Costo del personale addetto altrimenti impiegabile in cantina.

E' opportuno, come in tutte le cose, verificare analiticamente le decisioni prese in ambito aziendale valutando costi/benefici. Vediamo un esempio di valutazione dei costi:

Valutiamo una cantina media da 2000 hl. che faccia in media 100 campioni annui (vale a dire circa 8-10 campioni mese). La spesa media per una analisi di routine effettuata presso un laboratorio esterno si aggira intorno a 1.800/2.000 euro/anno.

Analizziamo i costi aziendali per la determinazione **manuale** (solo utilizzo di vetreria) di n.100 campioni annui di :

- 1-Titolo alcolometrico volumico effettivo (ebullimetrico); in alternativa
- 1a- Titolo alcolometrico volumico effettivo (distillazione, richiede l'uso della bilancia idrostatica)
- 2- Zuccheri riduttori
- 3- Acidità volatile
- 4- Acidità totale
- 5- Concentrazione idrogenionica
- 6- Anidride solforosa doppia (Totale-Libera)

Parametro	Tempo di analisi in ore	Costo ore	Totale Costo Tempo	Costo reattivi e gestione strumentale	Totale costo euro
1	35	11	385	50	435
2	35	11	385	180	565
3	50	11	550	100	650
4	15	11	165	100	265
5	10	11	110	200	310
6	35	11	385	250	635
Totale costi esclusi costi iniziali per strumentazione e vetreria nonchè i costi di gestione e manutenzione					<b>2860</b>
Totale Tempo ore					180

Il tempo è valutato oltre che in funzione dell'analisi vera e propria, anche della relativa preparazione, lavaggio della vetreria, preparazione delle soluzioni titolate, manutenzione ordinaria. Tale tempo, ovviamente viene sottratto ai lavori normali di cantina, a meno che l'azienda opti per l'assunzione di un laboratorista; in qual caso i costi aumenterebbero notevolmente.

Il costo a ora è calcolato su un tempo medio non tenendo conto di eventuali errori per analisi da ripetere e senza tener conto della formazione del personale (cantiniere) ed è relativo alla paga ordinaria compresa di contributi ed oneri vari. Anche volendo ottimizzare i tempi delle analisi non si scende mai al di sotto di 150 ore. Si deve tener conto che se si opta per la determinazione dell'alcol per distillazione il tempo aumenta a circa 40 ore.

Vediamo ora l'opzione per una determinazione analitica multiparametrica automatizzata con uso di kit enzimatici e/o cromogeni. I tempi di analisi scendono drasticamente da 200 ore a circa 40 ore ma qui è da calcolare l'investimento strumentale che si aggira intorno a 14.000 euro e l'acquisto di kit per un importo di circa 1500 euro annui. Bisogna tener conto della vita di funzionamento dei kit enzimatici e del loro uso destinato solitamente ad un laboratorista esperto, nonchè al costo di gestione dell'apparecchiatura, che ovviamente non copre tutte le determinazioni necessarie all'azienda (es. Alcol, metalli pesanti, prove di stabilità proteica e tartratarica, analisi microbiologiche, ricerca crittogamici etc.)

Conclusione: I costi elevati di gestione non controbilanciano i vantaggi su esposti (trasporto dei campioni e risposte analitiche). Se ci si sofferma sul fatto che i laboratori analitici **assicurano la correttezza del dato** (su cui l'enologo prende le proprie decisioni di intervento) e che i Laboratori accreditati SINAL (come il nostro) sono controllati annualmente da ispettori esterni che ne certificano il professionale andamento, risulta non conveniente effettuare le analisi enologiche all'interno dell'azienda.

Tuttavia il nostro Laboratorio, forte della sua esperienza, assiste le cantine nell'allestimento e nella gestione quanto più ottimale di tale reparto e **fornisce un software gratuito** per un più approfondito esame di valutazione dei costi del laboratorio.

**Scadenze:** La denuncia di produzione vitivinicola 2009-10 deve essere presentata **esclusivamente per via telematica** (centri CAA) entro il 15 Gennaio 2010