



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

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.



Anno 16
Numero 02

Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Marzo 2022

Nuovo modello per la promozione dei vini abruzzesi

Il Mipaaf, con l'accoglimento da parte del Comitato nazionale vini della proposta **fatta nel 2019 dai produttori del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo**, ha dato il via libera alla menzione "Superiore" per le Dop d'Abruzzo e ridotto il numero delle IGT: che passeranno da 8 a 1.

Obiettivo del nuovo modello è rafforzare la comune identità dell'enologia regionale, valorizzando i singoli territori e rendendo più riconoscibile la scala dei valori.

L'iniziativa è stata presentata dal vicepresidente con delega all'agricoltura, Emanuele Imprudente, e dal presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo Valentino Di Campi.

"E' un grande risultato per il sistema vitivinicolo regionale quello ottenuto dalla Regione Abruzzo e dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che va a ridefinire i disciplinari di produzione grazie al cosiddetto modello Abruzzo - ha spiegato Imprudente -.

Si tratta di un passo decisivo nel percorso di crescita qualitativa del mondo enologico abruzzese, è una svolta strategica che punta a esaltare i differenti territori e la straordinaria biodiversità all'interno di un Abruzzo sempre più coeso e capace di fare squadra".

I principi guida del "modello Abruzzo" sono: semplificazione, cioè meno denominazioni; identità comune rafforzata, con la dicitura d'Abruzzo per tutti ma distinta per territori e micro-territori; segmentazione qualitativa, con l'introduzione della menzione Superiore per i DOP regionali come i vini Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino d'Abruzzo, Passerina d'Abruzzo, Cococciola d'Abruzzo, Montonico d'Abruzzo, che potranno fregiarsi in etichetta delle appellazioni provinciali; adeguamento al reale potenziale produttivo regionale; il tutto nell'ottica di sostenibilità sociale, economica ed ambientale.

Le quattro appellazioni provinciali per le Doc "d'Abruzzo" che potranno fregiarsi invece delle menzioni "Superiore" e "Riserva" saranno: Colline Teramane; Colline Pescaresi; Terre de L'Aquila; Terre di Chieti. "Si tratta - conclude Imprudente - di un'opportunità fondamentale per tutto il sistema vitivinicolo regionale che consentirà finalmente ai nostri vini di esaltare le potenzialità e di acquisire maggiore credibilità nel mercato".
Fonte (ANSA).

Parere Mipaaf su indicazioni in etichetta prodotti vitivinicoli

Il Ministero delle Politiche Agricole con la nota protocollo 56.089 del 18 luglio scorso, ha espresso un parere circa l'indicazione dell'imbottigliatore in etichetta. In particolare risponde ad un quesito in merito all'utilizzo in etichetta dei prodotti vitivinicoli del codice ICQRF per indicare la ditta imbottigliatrice, nel rispetto della specifica normativa UE e nazionale.

L'attuale normativa prevede che in etichetta sia indicato il nome o la ragione sociale e l'indirizzo di un imbottigliatore, di un produttore, di un venditore o di un importatore.

Tuttavia, detti soggetti possono essere indicati mediante il proprio "codice ICQRF", quando nell'etichetta figura (in chiaro) anche il nome o la ragione sociale e l'indirizzo di un partecipante al circuito commerciale diverso da tali



soggetti che, pertanto, si pone come responsabile dell'etichettatura nei confronti del consumatore (in conformità alle regole orizzontali di etichettatura alle quali rimanda l'art. 118 del Reg. UE n. 1308/2013).

Infatti, la ratio delle predette disposizioni fa ritenere che, anche nel caso di cui all'art. 56, comma 6, lettera b), del Reg. CE n. 607/2009 (relativamente all'indicazione del nome o indirizzo che contiene o è costituito da una DOP o IGP), non sia sufficiente riportare solamente il codice dell'imbottigliatore, ma sia necessario riportare per esteso il nome di altro soggetto "partecipante al circuito commerciale". Se così non fosse si determinerebbe una discriminazione ed una deroga immotivata al principio generale del diritto del consumatore di avere in etichetta in chiaro un "responsabile dell'etichettatura".

L'articolo 56, comma 6, lettera b) del Reg. CE 607/2009, peraltro, prevede che "Se il nome o l'indirizzo dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore o del venditore contiene o è costituito da una denominazione di origine protetta o un'indicazione geografica protetta, tale nome o indirizzo è indicato sull'etichetta: ... b) per mezzo di un codice a norma del paragrafo 5, secondo comma."

Pertanto, per tale fattispecie, il richiamo alla citata disposizione è da intendersi riferito all'intero secondo comma del par. 5, ivi compreso l'ultimo periodo che recita " ... Sull'etichetta del vino figura anche l'indicazione del nome e dell'indirizzo di una persona fisica o giuridica intervenuta nel circuito commerciale del prodotto, diversa dall'imbottigliatore, dal produttore, dall'importatore o dal venditore indicati in codice."

La gestione dell'instabilità del tartrato di calcio

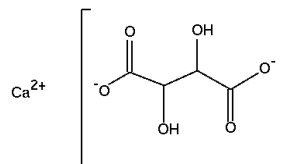
La stabilizzazione tartarica è una fase della vinificazione in cui ogni enologo adotta opportune tecniche per evitare la precipitazione dei tartrati in bottiglia.

Negli ultimi decenni l'attenzione è stata diretta alla gestione del bitartrato di potassio (KHT). Recentemente, e con sempre maggior frequenza, la precipitazione di tartrato di calcio (CaT) rappresenta una nuova sfida alla quale molti enologi non possono più sottrarsi.

Comunemente, concentrazioni di calcio superiori agli 80 mg/L per i vini bianchi e 60 mg/L per i vini rossi sono considerate rischiose per la comparsa di precipitato. La misura del solo parametro calcio nel vino non è però sufficiente a stimare la situazione: è necessario considerare anche il pH e la concentrazione in acido tartarico. Inoltre, la difficoltà di gestione del CaT risiede nel processo di cristallizzazione di questo sale: la cinetica di formazione dei cristalli è molto lenta, l'abbassamento della temperatura non è sufficiente ad accelerare il fenomeno e le tempistiche di precipitazione non sono sempre prevedibili.

La procedura per il controllo della stabilità del tartrato di calcio nel vino eseguita nel nostro laboratorio è la seguente:

- Si determina, mediante spettrometria in assorbimento atomico, il contenuto di calcio nel vino (Ca1).
- Nel caso di vino bianco e rosato, eseguire l'analisi su vini proteicamente stabili.
- Si preleva un campione di 100 mL di vino e si aggiunge 0,4 g di **tartrato di calcio micronizzato**.
- Si agita per 15 minuti e si conserva il campione a -4°C per 24 ore.



Enolex News, foglio di informazione redatto da



Eno **T**ecno **C**himica
Laboratorio **C**himico-**E**nologico **A**utorizzato **M**IPAAF
Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)
Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213
e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



- Al termine del trattamento a freddo, si filtra il vino utilizzando una membrana con porosità di 0,45 micron e si analizza il contenuto di calcio (Ca2).

Calcolare $\Delta Ca = (Ca1 - Ca2)$

$\Delta Ca < 15$ ppm	Stabile
$15 \text{ ppm} < \Delta Ca < 25$ ppm	Leggermente instabile
$\Delta Ca > 25$ ppm	Molto instabile

Il test analitico valuta la variazione di concentrazione di calcio del vino in seguito al trattamento con tartrato di calcio micronizzato che funge da agente di nucleazione nella formazione dei cristalli. Forzando così il processo di cristallizzazione, in soli due giorni è possibile avere un dato analitico descrittivo dello stato di stabilità del CaT.

Il dato ottenuto va interpolato con i valori del pH e dell'acido tartarico.

L' ACIDO TARTARICO

L'Acido tartarico è tra i principali acidi organici dell'uva, rappresenta dal punto di vista quantitativo il più importante acido dei mosti e dei vini. È un acido relativamente forte che conferisce al vino un pH generalmente compreso tra 3,0 e 3,5. Al pH dei vini l'acido tartarico si trova principalmente sotto forma salificata.

Gli acidi organici contribuiscono in modo determinante alla composizione, alla stabilità microbiologica e chimico-fisica ed alle qualità sensoriali dei vini.

Viene aggiunto sotto forma di cristalli bianchi trasparenti allo scopo di modificare e correggere l'acidità.

MONITORAGGI ANALITICI NEI PROCESSI ENOLOGICI

MONITORAGGIO UVE

Ogni prodotto di qualità inizia la sua storia dalle materie prime. È per questo motivo che il nostro Laboratorio ha messo a punto un pacchetto di analisi che va ad indagare, prima della vinificazione, lo stato di sanità e di maturazione dell'uva in campo, verificando il contenuto di zuccheri presenti, il quadro acido (acidità totale, pH, acido tartarico e acido malico), la disponibilità di componenti azotate (APA) e, per le uve rosse, il grado di maturazione fenolica (polifenoli totali e antociani).

MONITORAGGIO FERMENTAZIONE

Il controllo della qualità continua con l'esame approfondito del processo fermentativo, per monitorarlo ed eventualmente intervenire nei momenti più critici. Anche qui è fondamentale il controllo del quadro acido (acidità totale, pH, acido tartarico e acido malico) ed in particolare il valore dell'acidità volatile; il grado complessivo (grado, zuccheri totali, glucosio e fruttosio), la ricerca dell'APA e, nel caso di mosti rossi, dei polifenoli totali e degli antociani.

Anche al termine del processo il controllo del prodotto è di vitale importanza. Ai parametri già esposti, risulta importante in questo momento la ricerca del contenuto di metabisolfito (solforosa totale, libera e molecolare) con metodo distillazione o Ripper, il contenuto di metalli per evitare spiacevoli effetti di casse (rame, ferro), e la verifica della stabilità proteica soprattutto nei vini bianchi. Il laboratorio ha messo a punto anche un'analisi per stabilire il giusto dosaggio di bentonite.

MONITORAGGIO PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

Ottenuto il prodotto prima di passare all'imbottigliamento è essenziale verificare che le condizioni del vino siano tali da non incrinare la qualità una volta messo in bottiglia e immesso nel mercato. Il nostro laboratorio offre un pacchetto di controllo delle stabilità del vino per garantire la perfetta qualità.

Il laboratorio ha messo a punto due metodi per il calcolo della stabilità tartarica:

Il classico calcolo effettuato con il controllo dei 5 parametri (grado, acidità totale, pH, potassio, acido tartarico) che permette di definire lo stato di solubilità del principale responsabile della precipitazione tartarica (tartrato di potassio) e stabilire la temperatura di saturazione attuale ed ideale.

Da anni questa metodologia è stata affiancata da due nuovi strumenti: il CHECK-STAB di Delta Acque

Rappresenta la nuova frontiera per il calcolo della stabilità dei vini. Oltre infatti a determinare la temperatura, sfrutta la caduta di conducibilità all'aggiunta di bitartrato di potassio al campione per

disegnare una curva di saturazione utile per indagare la stabilità o instabilità del prodotto. Si va quindi ad effettuare un'analisi più verosimile perché indagata direttamente sul campione in analisi tenendo conto di tutti i fattori che lo compongono e che influiscono sulla stabilità.

MONITORAGGIO POST-IMBOTTIGLIAMENTO

Nonostante tutta la cura che un produttore mette nella produzione del proprio prodotto, può capitare che una volta in bottiglia possano formarsi sgradevoli inconvenienti. Il Laboratorio è attrezzato per ricercare ogni eventuale problematica, dall'analisi microbiologica fino all'analisi microscopica di eventuali sedimenti.

Oltre al vino, il Laboratorio è in grado di fornire servizi anche per altri prodotti legati al mondo agricolo:

OLIO

Acidità Oleica: Determinazione degli acidi grassi liberi, parametro fondamentale per definire la qualità dell'olio d'oliva (extravergine se inferiore a 0.8 %)

Numero Perossidi: I difetti principali che si possono riscontrare sono legati ad aromi sgradevoli che possono deprezzare in modo rilevante gli oli di oliva per i quali ormai anche la legislazione prescrive caratteri organolettici adeguati. Per quando riguarda le alterazioni il principale è l'irrandimento ossidativo o autossidazione. Si tratta di un irrandimento di natura prevalentemente chimica. Colpisce gli acidi grassi insaturi, sia liberi sia legati al glicerolo. Questo metodo consiste nel valutare il contenuto dei prodotti primari dell'autossidazione delle sostanze mediante una titolazione iodometrica.

Analisi Spettrofotometrica: Determinazione dei parametri K232, K270 e ΔK , che permettono di scovare eventuali alterazioni dell'olio.

GRAPPA

Determinazione del Grado alcolico, del Rame e del Metanolo

BIRRA E ALTRI LIQUORI

Determinazione del Grado alcolico

Eno Tecno Chimica Laboratorio Chimico, Microbiologico, Enologico di anal. Anselmo Palmisani		Prospetto delle analisi consigliate da eseguire nelle varie fasi di lavorazione vitivinicola	
Fasi lavorazione	Matrice prodotto	Analisi enologiche consigliate	Note
Pigiatura ammostatura	Uve o Mosto	<ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (Brix rifrattometria) (Tenore zuccherino) Acidità totale, pH APA (Azoto Prontamente Assimilabile) Acido malico Rame 	I valori Brix sono sviluppati secondo TABELLA II - Risoluzione OIV-OENO 466-2012 In accettazione, specificare il livello di fermentazione
	Mosto in fermentazione	<ul style="list-style-type: none"> APA (Azoto Prontamente Assimilabile) Alcol svolto, Glucosio e fruttosio 	Campioni non sigillato con tappo forato con aggiunta di sodio azide (antifermentativo)
Prodotti post fermentazione	Vino nuovo (Prima fase)	<ul style="list-style-type: none"> Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità totale Acidità volatile pH Anidride solforosa (Totale e libera) 	(Pach contr.compl.+Z) A discrezione enologo • Rame
	Vino nuovo (Seconda fase)	<ul style="list-style-type: none"> Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità totale Acidità volatile pH Anidride solforosa (Totale e libera) Acido malico - Acido lattico 	(Pach contr.compl.+Z) In aggiunta • Esame organolettico
Dopo assemblaggio masse e stoccaggio	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Alcol Acidità totale Acidità volatile pH Anidride solforosa (Totale, libera, molecolare) 	Controllo di cantina da ripetere almeno ogni 2 mesi A discrezione enologo • Rame • Ossigeno disciolto
Chiarifica	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Controllo stabilità proteica e dosaggio bentonite Controllo filtrabilità (Filter test) 	
Stabilità tartarica	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Controllo stabilità tartarica <ul style="list-style-type: none"> Analisi del minicontatto o Temperatura di saturazione 	
Stabilità del colore	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Prova a freddo Delta NTU 	
Pre-certificazione Organi di Controllo	Vini a DO	<ul style="list-style-type: none"> Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità totale Acidità volatile - pH Anidride solforosa (Totale e libera) Estrato secco 	Pach DO
Controllo HACCP	Vini e acque potabili	<ul style="list-style-type: none"> Piombo Rame Zinco OcratossinaA 	In aggiunta: • Analisi potabilità acqua • Controlli microbiologici
Controllo Pre-Imbottigliamento	Vino	<ul style="list-style-type: none"> Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) Acidità volatile Acidità totale - pH Diossido di zolfo Massa volumica a 20°C Estrato secco totale Estrato secco non riduttore (da calcolo) Acido Lattico e Malico Caratteristiche cromatiche Stabilità proteica- Stabilità tartarica (minicontatto)- Analisi sensoriale(Descrittori)- 	Pacchetto CAMP1-pre. imbott Controllo preimbottigliamento o su imbottigliato: • Ossigeno disciolto • Esami microbiologici: o Lieviti o Batteri o Muffe

NB: Nel richiedere il parametro della SO₂, specificare il metodo desiderato (Ripper o Distillazione)
A livello tecnologico, l'acidità volatile può essere sostituita con la prova "Acido acetico (met.enzimatico)"

Enoex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmail@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

