



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 04

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Aprile
2020

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

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.

Controlli in cantina

In Italia l'accertamento volto a verificare che i prodotti abbiano i requisiti di legge, è demandato ad ufficiali e agenti di polizia giudiziaria e a soggetti di enti di controllo incaricati per questo.

Durante un sopralluogo, che può avvenire in qualsiasi momento, gli organi di controllo devono avere libero accesso a tutti i locali della cantina per effettuare i rilievi, eventuali prelievi di campioni dei prodotti vitivinicoli e ogni altra operazione tecnica necessaria.

Il titolare dell'azienda deve esibire la documentazione ufficiale che gli viene richiesta, i registri obbligatori e deve dare assistenza agli agenti.



Nel corso dell'ispezione viene redatto un verbale nel quale vengono esposti i fatti e quanto verificato: ciò anche qualora non venga riscontrata alcuna irregolarità. I risultati emersi durante le ispezioni confluiscono nel Registro unico controlli ispettivi (RUCI), istituito presso il MIPAAF.

Il campione di vino sfuso prelevato per il controllo deve essere di cinque litri suddiviso in cinque aliquote, posto in bottiglie ben lavate e chiuse con tappo; mentre per i prodotti confezionati, devono essere prelevati cinque campioni. Ognuno di questi deve essere chiuso in modo da impedirne la manomissione e suggellato con ceralacca su cui viene apposto il timbro dell'ufficio che ha eseguito il controllo.

L'interessato ha facoltà di apporre anche il proprio timbro.

Inoltre, su ogni campione viene applicata un'etichetta inamovibile con data, numero del verbale, nome del proprietario o del detentore della merce e natura della merce. L'etichetta viene firmata da colui che effettua il controllo e dall'interessato.

Se vengono effettuati prelievi di campioni, il dirigente del laboratorio deve comunicare mediante raccomandata A/R l'esito delle analisi ed entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, l'interessato può richiedere la revisione delle analisi tramite la partecipazione di un proprio consulente.

Se i campioni non rispondono ai requisiti di legge e il fatto costituisce reato, il capo del laboratorio trasmette la denuncia all'autorità giudiziaria; all'ufficio competente ad emettere l'ingiunzione se si tratta invece di illecito amministrativo, allegando il verbale di prelievo ed il certificato di analisi.

La comunicazione deve essere poi inviata a tutti i soggetti che secondo gli atti sono coinvolti nella violazione. Entro 30 giorni dalla contestazione, l'interessato può far pervenire scritti difensivi. Se l'accertamento è ritenuto fondato, l'autorità competente determina la somma dovuta da eseguire entro 30 giorni. Si hanno poi trenta giorni di tempo dalla notifica di ingiunzione per proporre ricorso in opposizione dinanzi al Giudice di Pace o al Tribunale.

Se l'atto costituisce reato la competenza passa al giudice penale. Nel caso in cui, in sede di controlli, vengano rilevate per la prima volta o siano sanabili, mere irregolarità, viene rivolto un formale invito, contenuto nel verbale di accertamento, di conformarsi alle prescrizioni di legge entro un termine stabilito, con l'effetto di dissolvenza totale dell'illecito. Ciò trova applicazione quando la violazione prevede solo una sanzione amministrativa.

Al fine di avere sotto controllo i parametri analitici di legge o qualitativi, è sempre opportuno effettuare periodicamente una situazione analitica di cantina. Il nostro laboratorio è, come sempre, a disposizione.

Sistema temporaneo di autocertificazione dei vini a DO.

Ricordiamo che l'organo di controllo Agroqualità ha temporaneamente disposto che il sistema di certificazione dei vini a DO si basi su autocertificazioni rilasciate direttamente dai produttori. Come già riportato nel numero precedente di Enolex News, consigliamo di allegare alla documentazione il **nostro Rapporto di Prova** riportante i parametri richiesti

I controlli microbiologici in vino

Il chimico francese Louis Pasteur è universalmente riconosciuto come il padre della microbiologia. Si ricorda che la prima pubblicazione di Pasteur era intitolata "Études sur le vin", pubblicato a Parigi nel 1866.

Da allora la microbiologia e lo studio delle fermentazioni hanno assunto un ruolo fondamentale nel settore enologico

La microbiologia enologica, pur avvalendosi delle stesse tecniche di studio e diagnosi della microbiologia generale, interessa un più limitato numero di microrganismi perché il succo d'uva, a causa del pH relativamente basso, risulta un mezzo fortemente selettivo, escludendo ad esempio tutti i batteri patogeni per l'uomo.

Infatti, osservando al microscopio un succo d'uva appena spremuto, si nota una popolazione microbica poco numerosa e costituita da lieviti e rari batteri e funghi filamentosi.

I lieviti sono ampiamente favoriti dalla forte presenza di zuccheri e dalla loro capacità di fermentare. La fermentazione, producendo tenori di alcol generalmente superiori al 10%, determina una ulteriore selezione, limitando la presenza batterica solo ai batteri acetici e ai batteri lattici.

Le alterazioni causate da microrganismi che diedero origine agli studi di Pasteur sono ancora oggi di attualità, anzi possiamo affermare che le "malattie del vino", così le aveva definite, dopo un



lungo periodo di remissione, fanno registrare oggi un certa recrudescenza ponendo gli enologi di fronte a problemi apparentemente nuovi.

Si verifica oggi la presenza, proprio nei vini potenzialmente migliori, di alterazioni dai nomi antichi come lo "spunto lattico", il "girato", il "filante", tutti dovuti

a diversi generi di batteri lattici, lo "spunto acetico", ovviamente dovuto ai batteri acetici.

Sono diventati frequenti anche i difetti come il carattere "Brett", dovuto alla presenza di lieviti del genere *Brettanomyces* nei vini.

A partire dai primi anni '90 è iniziata, da parte dei produttori, la ricerca di una maggiore qualità dei vini, basata sulla concentrazione dei caratteri varietali e sull'ammorbidimento dei caratteri sensoriali. Il risultato è stato raggiunto diminuendo la produzione per vite e raggiungendo un miglior grado di maturazione dell'uva. Questo ha comportato un tenore di zuccheri più elevato, una acidità più bassa (pH più alto) e una minore concentrazione di sostanze azotate assimilabili dai lieviti.

Nel contempo si sono osservate annate molto calde che hanno accentuato la concentrazione zuccherina.

Tale situazione ha messo in gravi difficoltà i lieviti agenti della fermentazione alcolica (*Saccharomyces cerevisiae*).

Si è anche assistito ad una riduzione del ricorso alla solfitazione, giustificata dalla ricerca di una maggiore naturalità del vino, ma spesso non accompagnata da adeguate attenzioni tecniche.

Ancora, la selezione delle partite di uve, la fermentazione in piccoli recipienti, il maggiore impiego di recipienti di legno, la permanenza sulle fecce, l'abbandono delle pratiche di filtrazione come simbolo di naturalità, hanno completato un quadro di condizioni

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



determinanti le difficoltà nel completamento della fermentazione alcolica, quindi la presenza di residui di zuccheri che favoriscono l'insorgere di alterazioni batteriche e lo sviluppo di *Brettanomyces*. In queste circostanze la precoce diagnosi delle alterazioni microbiche diviene per l'enologo un'assoluta necessità per prevenire danni spesso irreparabili. Una osservazione al microscopio ottico, attrezzato per l'osservazione diretta del classico preparato in goccia schiacciata, consente una valutazione della microflora presente, consentendo una diagnosi veloce ed efficace.

I lieviti sono generalmente prevalenti quando si osservano al microscopio ottico i mosti in fermentazione o vini alla svinatura. In questo caso non si può ovviamente parlare di una classificazione, ma di un possibile riconoscimento basato sulla forma delle cellule (ellittici, apiculati, ogivali).

Una osservazione diretta, per individuare i batteri, molto più piccoli dei lieviti, occorre essere dotati di un microscopio a contrasto di fase che consenta almeno 1000 ingrandimenti.

Il nostro Laboratorio è dotato di tale strumento con annesso sistema di fotocamera per la documentazione necessaria.

Il controllo della stabilità microbiologica dei vini imbottigliati, soprattutto di quelli dolci, è indispensabile per valutare l'efficacia delle tecniche di stabilizzazione chimico-fisica adottate.



Considerata la bassissima o nulla presenza di cellule questo tipo di controllo viene effettuato mediante filtrazione dell'intera bottiglia (o di una aliquota standard) su una membrana polimerica piana (membrane filtranti), che viene poi adagiata su un substrato culturale specifico in ambiente

sterile. Dopo incubazione, vengono lette il numero di colonie sviluppatesi.

punti di controllo devono essere i seguenti:

- **Vini in preimbottigliamento per valutare la carica microbica iniziale**
- **Vini in fase di imbottigliamento con prelievi pre e post stazione microfiltrante**
- **Vini durante l'imbottigliamento per la valutazione dell'efficacia del sistema sterile di imbottigliamento**

Il nostro Laboratorio esegue questi controlli presentando i risultati anche su modulo excel, agevolando, così, un monitoraggio continuo.

Il vino e il "Virus"

E' questo, un periodo di preoccupazione per produttori, vignaioli, cantinieri e anche fra i consumatori. Basta ascoltare, o leggere, le tante considerazioni presenti sui social, e su tutti i giornali di settore. Bisogna subito mobilitarsi nel diffondere una giusta informazione. A partire dal rapporto virus-vinificazione.

Che cosa è un virus?

Il virus non è un organismo, è semplicemente materiale genetico all'interno di un involucro proteico. Materiale privo di enzimi e di qualsiasi cosa necessaria per svolgere azioni biochimiche, quindi

ha bisogno di una cellula ospite per vivere

Questo virus, come quasi tutti, si trasmette attraverso l'uomo.

Per gli alimenti non c'è alcun motivo di allarme, a patto che vengano rispettate le comuni norme igieniche.

Per quanto riguarda il vino, non esiste alcun rischio: l'ha detto

Pasteur nel lontano 1845, "quando si beveva il vino perché, a livello igienico, era più sicuro dell'acqua".

L'Assoenologi, l'associazione di categoria più rappresentativa dei tecnici vinicoli italiani, sembra esserne convinta e ha scritto in una nota per la stampa a firma dal suo presidente Riccardo Cotarella, che "un consumo moderato di vino, legato al bere responsabile,



può contribuire a una migliore igiene del cavo orale e della faringe, quest'ultima, dove si annidano i virus nel corso delle infezioni".

Affermazione "ovvia", ma contestata da più parti da "luminari illuminati"

In realtà quello di Assoenologi vuole essere più un consiglio di buona pratiche alimentari. nel testo si specifica che "la concomitante combinazione della presenza di alcol, di un ambiente ipotonico e della presenza di polifenoli, impedisce la vita e la moltiplicazione del virus stesso".

Oggi le cantine sono praticamente ferme anche per questioni di personale venuto a contatto con persone "portatrici" o "quarantene" da rispettare.

Nessuna emergenza sanitaria, ma qualche catena d'imbottigliamento intensivo è a riposo, come lo sono i cantinieri. Solo precauzioni, per essere ancora più determinati nel momento della ripresa. I vignaioli sfruttano il momento per accudire al meglio il vigneto. La vite, dopo la potatura, in questo periodo incomincia a piangere. Lacrime naturali, ma che in queste settimane sembrano drammatiche.

Ci s'interroga su come consegnare i vini in prenotazione. Sorgono problemi di trasporto, altrettante questione legate all'incasso, anche di partite già consegnate alla ristorazione, con bar e ritrovi chiusi e quindi in gravissima sofferenza di bilanci.

Tanti piccoli vignaioli hanno difficoltà a competere con i grandi gruppi enologici, che offrono bottiglie a prezzi stracciati per dominare il mercato con sconti e cessione alla grande distribuzione.

Le cantine, comunque, lavorano a ritmo ridotto, impiegati a casa con telelavoro, idem gli agenti,

Da un sondaggio, emerge che la GDO, per ora sta rispettando i quantitativi concordati a suo tempo.

Se il mercato è in difficoltà, come smaltire le giacenze e 'liberare' le cantine nei prossimi mesi, quando si dovrà affrontare l'imminente vendemmia? Proposte in tale direzione sembrano aprire a distillazione di sostegno o misure di stoccaggio.

Così, ascoltando alcuni produttori, sembra impossibile, ma è la Cina l'unica zona che ora ha incentivato la richiesta di vino italiano.

E' stata inviata una lettera alla Ministra Teresa Bellanova dalla Filiera del vino (che riunisce le principali organizzazioni del settore: Confagricoltura, Cia - Agricoltori Italiani, Copagri, Alleanza delle Cooperative Italiane, Unione italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi) sulle difficoltà che sta vivendo il settore

vino per la grave crisi determinata dalla diffusione della Covid-19, e con le proposte avanzate al Governo per mitigare i danni subiti dal comparto.

Per affrontare questo scenario e per portare sollievo al settore, le organizzazioni della filiera hanno proposto al Ministro, una prima serie di misure. In vista del prossimo Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura a Bruxelles, le proposte si muovono, con la richiesta di elaborare una strategia comune di sostegno straordinario al comparto agroalimentare insieme agli altri partner europei, mentre per il settore vitivinicolo si deve partire con una forte iniezione di flessibilità nelle misure già esistenti, tra cui il sistema delle autorizzazioni per gli impianti viticoli, la ristrutturazione dei vigneti, investimenti e promozione per liberare risorse a favore del settore in modo che possa dare, anche in questo momento di difficoltà, un contributo per il sostegno ed il rilancio dell'economia nazionale.

Rinvio scadenze relative a comunicazioni sui rifiuti (MUD 2020)



Il governo risponde all'appello delle imprese e **rinvia al 30 giugno 2020** il termine ultimo per la presentazione del MUD 2020, il Modello unico di dichiarazione ambientale, e degli altri adempimenti

ambientali prossimi alla scadenza. È quanto previsto dal [dl 17 marzo 2020, n. 18](#), il cosiddetto decreto "Cura Italia" approvato dal Consiglio dei ministri lunedì e firmato ieri dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che dedica l'intero articolo 113 al "Rinvio di scadenze adempimenti relativi a comunicazioni sui rifiuti"

Ci auguriamo tutti di ritornare a brindare insieme..!!

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. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980

