



Anno 5  
Numero 05

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



Maggio 2011

**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.

## L'analisi del terreno per una razionale gestione del vigneto

L'analisi fisico-chimica del terreno fornisce indispensabili informazioni per operare correttamente durante la fase di impianto e di successiva conduzione del vigneto.



Grazie all'analisi del terreno è possibile così evitare eccessi nella distribuzione dei concimi, dannosi dal punto di vista produttivo ed ambientale, prevenire l'insorgere di carenze e mantenere un adeguato livello nutritivo del vigneto.

Sapere quali caratteristiche fisiche e chimiche possiede un terreno da destinare alla coltura della vite ci permette di:

- effettuare l'integrazione degli elementi nutritivi che risultano carenti e l'arricchimento di quelli dotati di scarsa mobilità nel profilo esplorato dalle radici;
- effettuare le eventuali correzioni in caso di terreni anomali (acidi o salini);
- scegliere i portinnesti che più si adattano alle particolari condizioni del terreno ed alla varietà che vogliamo impiantare;
- prevedere come il terreno si comporterà dal punto di vista idrico e nutrizionale e quali elementi si renderanno meno disponibili a causa di immobilizzazioni o perdite per dilavamento;
- orientarci nell'esecuzione delle lavorazioni, del diserbo, nella scelta delle più idonee tecniche di inerbimento ed eventualmente dell'irrigazione;
- conoscere quale potrà essere il comportamento dei fertilizzanti che andremo a distribuire nel vigneto e quindi scegliere i più efficaci;
- stabilire le modalità di somministrazione dei concimi per evitare perdite indesiderate di sostanze nutritive e per renderli disponibili alla vite nei momenti più opportuni.

### LE DETERMINAZIONI ANALITICHE DA RICHIEDERE

Per un nuovo impianto si dovranno richiedere le seguenti determinazioni:

- granulometria
- sostanza organica
- pH
- capacità di scambio cationico
- calcare totale e attivo
- azoto totale

- fosforo assimilabile
- potassio scambiabile
- magnesio scambiabile
- boro solubile.

Il nostro laboratorio esegue anche altre importanti determinazioni oltre quelle indicate, come ad esempio la salinità del terreno, il contenuto in cloro, alluminio, sodio, zolfo e altri elementi. Queste determinazioni, benché utili per meglio inquadrare le caratteristiche del suolo, sono tuttavia indispensabili solo in casi particolari di terreni anomali o quando compaiono nei vigneti fisiopatie di cui si vuole determinare le cause.

### TESSITURA

L'analisi **granulometrica** viene effettuata sulla frazione del campione denominata terra fine (diametro delle particelle inferiore ai 2 mm), ma ugualmente utile è la conoscenza della frazione di scheletro (pietre, ciottoli, frammenti organici superiori ai 2 mm) per l'importanza che assume nel ridurre la coesione e il compattamento del suolo e per la possibile funzione di "diluizione" sugli elementi assimilabili.

La conoscenza del **rapporto** tra sabbia, limo e argilla permette di attribuire al suolo campionato degli appellativi in grado di descriverne le proprietà e le caratteristiche idrologiche e di fornire indicazioni per una migliore comprensione.

In genere, i terreni con un maggiore contenuto di argilla sono più fertili rispetto ai terreni sciolti in quanto trattengono maggiori quantità di acqua ed elementi nutritivi, ne risulta una maggiore vigoria delle viti ed una superiore potenzialità produttiva. Tuttavia questi suoli sono frequentemente soggetti a inconvenienti che possono ostacolare il normale sviluppo delle piante quali il compattamento, il ristagno idrico, la scarsa aerazione e la difficoltà di movimento di alcuni elementi nutritivi (fosforo e potassio).

Se dall'analisi emergono alte percentuali di limo e argilla sarà quindi opportuno operare scelte agronomiche adeguate al fine di limitare la comparsa dei suddetti fenomeni.

### Canada: nuove norme per l'etichettatura dei prodotti alimentari



Entra in vigore una nuova regolamentazione concernente l'etichettatura degli allergeni alimentari in Canada.

La nuova regolamentazione prevede che le etichette utilizzino un linguaggio comprensibile per il consumatore e che indichino chiaramente gli allergeni contenuti negli alimenti, incluse le fonti nascoste. Nella nuova normativa figurano anche i grani di sesamo, i molluschi e i grani

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: [etcm@hot.com](mailto:etcm@hot.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

"Qualità controllata e garantita"

di senape, che sono stati inclusi nell'elenco canadese degli allergeni responsabili di reazioni allergiche gravi.

Le etichette dovranno fare menzione di eventuali allergeni anche se in quantità marginali, fonti di glutine e di solfiti (questi ultimi se in quantità superiori a 10 ppm) o nella lista degli ingredienti o con la menzione (bilingue inglese e francese): "contiene...".

Se un allergene alimentare è presente nel vino o nei liquori in seguito all'utilizzazione di agenti chiarificanti, la fonte dell'allergene dovrà figurare sull'etichetta del prodotto confezionato.

L'industria alimentare ha a disposizione circa 18 mesi per conformarsi al nuovo regolamento, la cui entrata in vigore è prevista per il **4 agosto 2012**.

Ovviamente tali norme riguardano anche i prodotti importati

### Agenti chiarificanti

Nei prodotti va dichiarata la presenza di tutti i residui di agenti chiarificanti dell'albumina, della caseina o della colla di pesce.

Poiché tali residui sono più probabili in prodotti non filtrati o leggermente filtrati, in tali casi il LCBO suggerisce vivamente che l'avvertimento adatto dell'allergene sia fatto per l'agente chiarificante.

### Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico

E' stato pubblicato dal **Dipartimento della ricerca per il Sughero e la Silvicultura** Agris Sardegna Regione Sardegna Tempio Pausania (OT) il disciplinare relativo alle esecuzione delle prove per il controllo analitico e tecnico sui tappi di sughero per uso enologico.

Il nostro Laboratorio esegue già da tempo, diversi controlli sulle partite di tappi per stabilire la corrispondenza alla qualità commissionata dai clienti e sia per conto di sugherifici su merce pronta per la consegna. Le analisi e i controlli che vengono eseguiti sono i seguenti:

- **Controllo sensoriale**
- **Prove fisiche: Dimensioni, Peso, Densità**
- **Umidità con stufa**
- **Forza di estrazione**
- **Controllo microbiologico**
- **Resistenza alla bollitura**
- **Tenuta al liquido**
- **Cessione sostanze ossidanti**
- **Cessione polveri**
- **Cessione sostanze tanniche**
- **Cessione sostanze indesiderate (Metalli, residui fitofarmaci etc )**
- **Classificazione visiva di tappi e rondelle**
- **2,4,6-tricloroanisolo (TCA) e osservazioni**
- **Istruzioni tecniche per il campionamento**

Prendiamo per esempio il controllo sensoriale.

Il Controllo sensoriale permette, mediante una simulazione di contatto tra tappo e vino, di verificare se il campione in esame cede al liquido simulante odori anomali; il risultato è un indicatore della neutralità del tappo nei confronti del vino. Attualmente il difetto



relativo riconducibile a "muffa" risulta essere il problema più frequente per una corretta conservazione del vino.

Il difetto, impropriamente definito "gusto di tappo", è dovuto alle molecole

derivate dall'azione di microrganismi che modificano

diverse sostanze, quali ad esempio i clorofenoli, naturalmente presenti nel sughero e non solo. Nel sughero si può verificare la comparsa di difetti se contaminato in foresta da Armillaria o da diversi altri tipi di funghi normalmente presenti anche in cantina quali Aspergillus, Penicillium, Cladosporium e Mucor, nonché da alcuni batteri dei generi Bacillus, Rhodococcus, Streptomyces.

Gli Streptomyces degradando la lignina nel sughero affetto da "macchia gialla", producono guaiacolo, mentre i clorofenoli e cloroanisoli (i maggiori responsabili del gusto di muffa) si formano dal metabolismo di composti clorurati presenti nel sughero, ad opera di certi funghi, quali il Penicillium. Le plance colpite da questi funghi vengono pertanto scartate già in partenza per evitare rischi di successivi inquinamenti.

Durante la fase dell'analisi sensoriale si valuta la presenza di odori e sapori anomali ceduti dal tappo alla soluzione di contatto; questi ovviamente, per essere considerati tali, devono differire in maniera significativa dal sentore tipico del sughero immerso in una soluzione idroalcolica, ovvero dal "rumore di fondo" che ogni tappo produce.

Il panel del nostro Laboratorio è debitamente addestrato a tali valutazioni.



Apparecchio per valutare la forza di estrazione dei tappi

### HACCP

Il nostro Laboratorio, forte della sua decennale esperienza nella valutazione, compilazione e gestione del sistema HACCP, ha messo a punto una nuova versione semplificata ed integrata con il sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità per le aziende vinicole gestita attraverso un software che tiene in ordine la documentazione ed una unica scheda di registrazione delle attività di controllo computerizzata.

Inoltre la nostra gestione attraverso il "desktop remoto", ci permette il controllo a distanza del sistema evitando ritardi di registrazione.

I nostri interventi, oltre alla fornitura del sistema, sono:

Gestione del sistema, Attività di formazione in Azienda o presso il nostro Laboratorio, Visite ispettive interne con adeguata checklist.

Il nostro Laboratorio, inoltre, ha messo a punto un semplice software **per gestire la situazione dei serbatoi e contenitori di cantina** e seguire, così le attività di travaso, lavorazione, tagli, imbottigliamenti etc... !

Contattateci !

### Corsi in programmazione per il mese di Giugno

Giorni	Codice Corso	Titolo del corso
6 -7	02	Legislazione Vinicola
8	04	HACCP - Pacchetto Igiene
9	05	Tracciabilità e rintracciabilità
15	08	Le analisi enologiche (gratuito)
16	09	La gestione del laboratorio interno di cantina

Inviateci la scheda di adesione scaricabile dal sito [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

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)

**"Qualità controllata e garantita"**