



Accedi al nostro sito

Anno 7  
Numero 04

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing  
Diffusione gratuita



Giugno 2013

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.

## Deroga temporanea per il taglio Igp fuori zona

Il divieto delle operazioni di assemblaggio e taglio sui vini Igp al di fuori della relativa zona di produzione, in vigore dal 5 giugno scorso, non ha mancato di causare numerosi disagi, specialmente per le aziende che si erano già impegnate in tale data con appositi contratti. A tale proposito il ministero delle Politiche agricole, con la **circolare n. 19381** del 17 giugno, informa che, in via transitoria, i vini Igp pronti per il consumo e provenienti dalla vendemmia 2012 e precedenti, per le quali alla data del 5 giugno le ditte interessate avevano già stipulato appositi contratti di acquisto, possono continuare ad effettuare le operazioni di assemblaggio e di taglio dei vini Igp anche fuori dalla zona di produzione, tenendo però sempre conto delle eventuali deroghe previste dai disciplinari. Per tutti gli altri casi, resta in vigore il divieto.

In merito poi alla dolcificazione dei vini Igp, nella stessa circolare il ministero informa che tale pratica può essere effettuata anche fuori dalla zona di vinificazione prevista dal disciplinare limitatamente alla fase di commercio all'ingrosso e se il processo di elaborazione si è concluso all'interno di tale zona.

## Usa, nuove indicazioni facoltative sulle etichette dei vini

L'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau statunitense ha emanato dei nuovi regolamenti per l'etichettatura dei vini e delle bevande alcoliche (vedi il **comunicato stampa** relativo). È ora possibile aggiungere sull'etichetta, per il momento facoltativamente, alcune informazioni nutrizionali, le cosiddette 'serving facts', che riportano la quantità di una dose singola della bevanda, il numero di dosi singoli per bottiglia, i grammi di carboidrati, proteine e grassi per dose singola. Gli operatori del settore per il momento non hanno bisogno di aggiungere queste nuove informazioni sull'etichetta se la medesima è già conforme alla regolamentazione vigente, rimane però la preoccupazione dei produttori vitivinicoli europei che spesso ciò che è facoltativo diventa troppo velocemente obbligatorio.



Il nostro Laboratorio può fornire l'etichetta nutrizionale per ogni campione di vino presentato.

## Circolare sui lieviti liquidi in sospensione vinica

È uscita in questi giorni la **circolare n. 9006** del ministero delle Politiche agricole, dipartimento repressione frodi, che risponde ad un quesito della Confederazione

italiana della vite e del vino in merito ai requisiti previsti per la sospensione vinica di lieviti da impiegare nella vinificazione. Poiché infatti esistono in commercio preparati appositi contenenti, oltre ai lieviti, anche sostanze che potrebbero risultare non consentite nella composizione dei prodotti vitivinicoli, la circolare rammenta che la sospensione vinica sia esclusivamente costituita da lieviti e da materie di origine vinica (mosto di uve o suoi derivati). Inoltre la preparazione e la stabilizzazione di tali sospensioni deve avvenire con procedimenti fisici, evitando la contaminazione e proliferazione di altri microrganismi.

## Controllo dell'ossigeno disciolto nel vino per una massima qualità.

È risaputo che la tecnica enologica cerca di stabilizzare e minimizzare quanto più possibile il tenore di ossigeno nei vini al fine di evitare o controllare i processi di



ossidazione che possono compromettere notevolmente la qualità del prodotto. Per questo motivo, la concentrazione di O<sub>2</sub> nel vino deve essere misurata nelle varie fasi (produzione, stoccaggio e riempimento)

La qualità di un vino si determina soprattutto attraverso il suo tenore di ossigeno. A seconda della concentrazione di O<sub>2</sub> disciolto possono verificarsi processi di ossidazione che

influiscono negativamente sul vino:

- Inbrunimento ossidativo
- Formazione/moltiplicazione di microrganismi
- Perdita di freschezza e aroma
- Invecchiamento precoce

D'altra parte il vino, soprattutto nel caso dei rossi, ha bisogno di una certa quantità di ossigeno per "maturare" durante la fase di affinamento.

Subito dopo la fermentazione, la struttura tannica risulta piuttosto asciutta ed aggressiva e spesso si manifestano odori sgradevoli (formazione di H<sub>2</sub>S) per cui è necessaria la somministrazione di dosi ben controllate di ossigeno. Viceversa durante le fasi finali e soprattutto durante l'imbottigliamento, si deve evitare l'ulteriore incremento di ossigeno.

### Importanza della misurazione di O<sub>2</sub>

Conoscere l'esatta concentrazione di O<sub>2</sub> nel vino è di fondamentale importanza.

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: [etcmal@hotmail.com](mailto:etcmal@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

Qualità controllata e garantita

Tanto più che sia le dosi di anidride solforosa impiegate, sia la quantità di questo antiossidante che viene "consumata" dal vino, dipendono largamente dalla quantità di ossigeno disciolto. Pertanto la determinazione di O<sub>2</sub> prima dell'imbottigliamento facilita il corretto dosaggio di SO<sub>2</sub>.

La fase di imbottigliamento ottimale dovrebbe essere raggiunta con 0,2 mg/l di ossigeno disciolto, come valore di riferimento.

In ultima analisi, la capacità di controllare l'aggiunta di ossigeno, sia intenzionale che involontaria, durante la produzione del vino, lo stoccaggio e il riempimento comporta svariati vantaggi quali:

- Aumento della stabilità dei vini bianchi e rosé
- Processo di fermentazione completo e corretto
- Stabilizzazione del colore e della struttura dei vini rossi
- Controllo del "profilo aromatico" dei vini bianchi e rosé
- Riduzione della quantità di antiossidanti necessari alla conservazione (acido ascorbico, SO<sub>2</sub>)
- Produzione di vini con caratteristiche sensoriali ottimali
- Prevenzione dei reclami

**Il nostro Laboratorio esegue da tempo questa determinazione sia in cantina che nel vino già confezionato.**

### Analisi delle Acque potabili (di rete)

Le recenti linee guida del DGR n°2-3258 del 10 gennaio 2012, hanno lo scopo di indirizzare e uniformare il controllo delle acque utilizzate nelle imprese alimentari. Viene definito obbligatorio garantire il mantenimento della qualità dell'acqua, applicando i principi dell'HACCP. Questi verranno verificati dall'ASL territoriale sotto l'aspetto dell'adeguatezza di quanto adottato e del mantenimento di tali requisiti nel tempo, considerando il rischio collegato all'utilizzo dell'acqua e valutando la documentazione pertinente predisposta dall'azienda nel piano di autocontrollo con la procedura sul controllo delle acque e le conseguenti analisi eseguite (rapporti di verifica).

Le analisi in autocontrollo, da effettuare a cura dell'operatore alimentare, per il mantenimento dell'idoneità dell'acqua al rubinetto, hanno la frequenza di:

**•Approvvigionamento da Acquedotto:**

n°1 controllo all'anno, senza apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile

n°2 controlli all'anno, con apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile

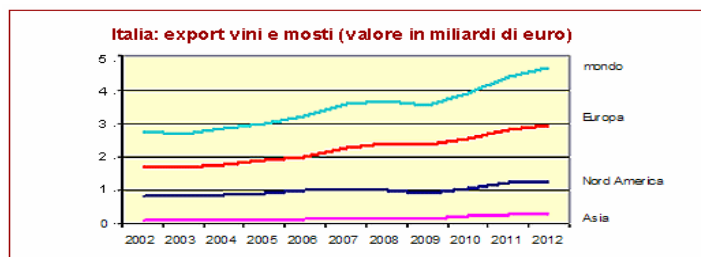
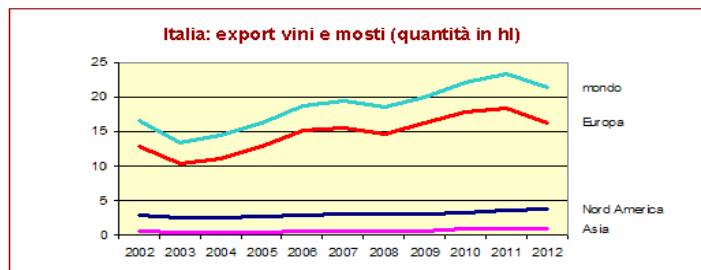
**•Approvvigionamento Autonomo, privato:**

n°2 controlli all'anno (pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale).

Alla luce delle suddette disposizioni, il nostro Laboratorio ha attivato un pacchetto analitico che soddisfa quanto richiesto dalla norma.

### L'export italiano di vini e mosti

La prima voce dell'export agroalimentare italiano è il vino, con un valore di circa 4,7 miliardi di euro. Anche se la quantità esportata non sempre cresce, il valore in euro è in costante aumento, segno questo di una maggiore richiesta di vini di qualità, con un più alto prezzo al litro. Analogo discorso anche nei paesi asiatici, dove la crescita in valore è maggiore di quella in quantità, come in Giappone (+17% in quantità e +27,7% in valore) oppure in Cina (+6% in quantità e +15% in valore). Stati Uniti e Germania sono i due principali mercati, che si alternano al primo posto con un valore di circa un miliardo di euro a testa. Riportiamo alcuni grafici e dati:



Fonte ISTAT

EXPORT IN QUANTITA' (HL)	2010	2011	2012
Germania	701.234.475	705.963.552	619.990.120
Stati Uniti	263.579.647	291.814.689	293.590.452
Regno Unito	304.171.103	300.073.842	289.469.170
Francia	106.329.458	111.170.838	96.774.543
Ungheria	36.188.993	100.197.758	74.898.971
Canada	66.861.339	68.421.122	71.236.916
Svizzera	69.940.617	69.948.828	71.142.013
Russia	108.229.497	68.547.729	56.048.323
Austria	59.826.919	62.760.476	54.296.093
Paesi Bassi	47.120.304	50.009.428	46.359.037
Giappone	32.669.993	37.907.533	44.347.032
Svezia	34.201.638	36.920.032	43.053.682
Danimarca	36.783.614	40.078.995	35.862.892
Rep.Ceca	61.979.270	68.239.032	33.097.193
Cina	22.853.958	30.777.629	32.612.909
Belgio	30.940.395	34.184.843	26.854.474
Spagna	31.061.152	28.619.520	25.081.217
Norvegia	17.852.390	18.868.531	22.282.247
Slovacchia	20.417.302	31.596.831	18.157.893
Polonia	16.786.354	16.309.323	15.460.919
...	...	...	...
MONDO	2.210.831.794	2.332.415.650	2.127.580.311
di cui: Ue a 27	1.565.444.337	1.678.297.459	1.467.079.346

EXPORT IN VALORE (EURO)	2010	2011	2012
Stati Uniti	827.005.361	947.896.944	1.006.023.597
Germania	849.702.349	919.742.045	957.660.405
Regno Unito	461.604.595	509.045.812	535.179.058
Svizzera	258.892.120	268.115.147	298.978.915
Canada	245.378.855	254.558.051	283.398.392
Giappone	102.298.316	121.255.420	154.891.746
Francia	86.666.242	110.199.164	126.159.428
Danimarca	132.481.304	141.428.438	124.699.887
Svezia	85.117.453	97.851.587	122.017.478
Paesi Bassi	101.410.963	114.947.987	115.017.319
Russia	103.887.312	118.040.738	100.142.699
Austria	87.778.167	93.764.971	97.906.740
Belgio	69.499.925	81.146.937	78.738.789
Norvegia	59.664.395	65.786.998	77.697.620
Cina	40.714.670	66.972.901	77.019.297
Ungheria	13.296.105	34.324.408	36.927.028
Spagna	36.034.636	34.827.531	35.799.455
Rep.Ceca	36.796.763	42.354.383	33.765.045
Brasile	30.510.508	35.501.181	30.567.941
Australia	21.167.932	22.427.278	30.074.498