

ASSOENOLOGI GIOVANI

Il gruppo di lavoro

Valter Bighini, Jennifer Carraro, Loris Cazzanelli, Marco Chistè, Luigi Di Camillo, Alessandro Donà, Erica Enzo, Iacopo Michele Giannotti, Francesco Martusciello, Maurizio Maurizi, Laura Minoia, Enrico Nesi, Andrea Pala, Chiara Peresani, Andrea Radicchio, Rocco Vallorani, Gabriele Valota.

POSSIBILI SCENARI DOPO L'EMERGENZA COVID-19



Chiara Peresani
ENOLOGA

Quale sarà il futuro del mercato del vino quando finalmente l'emergenza sanitaria sarà superata? Domanda complessa, su cui ho letto e pensato molto e sono giunta ad alcune conclusioni che, con spirito propositivo, desidero condividere. L'emergenza ci ha portato in un contesto storico nuovo, nonostante questo, il mondo del vino italiano non si ferma e non si è mai fermato! Ci sono delle evidenze che questa crisi ha reso ancor più individuabili e che non possono essere ignorate.

La prima ha un nome: sostenibilità. In un periodo in cui il futuro appare quanto mai imprevedibile, se c'è una sicurezza è che il domani dovrà essere sostenibile. Il rispetto ambientale non sarà più solo uno slogan commerciale o politico, infatti le aziende produttrici dovranno sapersi muovere responsa-

bilmente all'interno del mercato, con la consapevolezza di essere parte di un mondo dove è necessario integrare la propria gestione con azioni concrete per il rispetto ambientale, sociale ed economico.

Un'altra evidenza è che il vino e il suo consumo fanno parte della cultura alimentare italiana e internazionale! La pandemia non ha dunque indebolito l'affezione dei consumatori, nonostante il blocco della ristorazione. Il vino diventa così, ai tempi dell'isolamento sociale, un piacere irrinunciabile, per accompagnare i pasti o per vivere in maniera 'virtuale' gli aperitivi, anche a casa.

Da un lato quindi lo sviluppo delle nuove tecnologie e dei nuovi canali di vendita on-line, dall'altro un rafforzamento del mercato locale. Sembrano due visioni opposte e contrastanti, ma

in realtà dimostrano quanto il futuro delle imprese nel settore vinicolo sarà segnato dall'innovazione.

Abbiamo imparato che la multicannalità è necessaria per minimizzare i rischi di mercato ed alimentare il proprio business.

Probabilmente a questa pandemia si può attribuire il merito di aver accelerato quello che già stava avvenendo, e cioè la presa di coscienza da parte di ciascuna impresa dell'importanza di iniziative collaborative con aziende dello stesso settore. Partnership, sostenibilità e innovazione saranno le parole chiave per immaginare il futuro del settore dopo la pandemia, attraverso una visione precisa, un'identità chiara e riconoscibile e, soprattutto, risorse umane competenti, capaci di rispondere ai diversi fabbisogni: legislativi, produttivi e commerciali. ■

IL TEMA DEL MESE

VASI VINARI ALTERNATIVI



Gruppo Comunicazione

Jennifer Carraro, Alessandro Donà,
Maurizio Maurizi, Chiara Peresani,
Gabriele Valota.
Rocco Vallorani (coordinatore)



dimenticate negli ultimi decenni. Un discorso sicuramente più complesso si può fare con l'anfora, utilizzata già ai tempi degli etruschi e dei romani ma poi dimenticata per secoli, ad eccezione di alcune zone del Caucaso. Il loro ritorno nell'enologia moderna lo dobbiamo ad alcuni lungimirante produttori nostrani che, in totale contrapposizione alle tendenze, hanno saputo imporsi sul mercato con vini prodotti in anfora dotati di grande identità e capaci di raccontare una storia affascinante che ha conquistato in molti tra consumatori e produttori.

Impossibile negare che questo ritorno sia stato favorito dal recente trend dei vini macerati, vini che raggiungono la loro massima espressione se vinificati in contenitori come le anfore in grado di mantenere temperature costanti permettendo inoltre il passaggio di aria senza l'aromatizzazione dovuta all'affinamento in legno. ■

L enologia, come la storia, ci insegna che la vita quotidiana è un susseguirsi di corsi e ricorsi. Nonostante gli innumerevoli progressi e le tecnologie introdotte nelle cantine il nostro settore non è immune a queste trasmissioni, che ci portano avanti e indietro nella storia e nel tempo. A volte questi fenomeni sono dovuti a delle tendenze in altri casi invece a una presa di coscienza: al momento dell'arrivo tecnologico si

realizza di aver sottovalutato la fase di partenza.

Così, dopo tanti anni in cui il cemento è stato relegato ad ultimo della classe tra i contenitori enologici, superato addirittura dal materiale comunemente chiamato vetroresina (poliestere con fibra di vetro, probabilmente il più lontano dall'idea poetica di vino che cerchiamo di trasmettere), lo vediamo tornare in auge in maniera decisa per le sue proprietà,



Gruppo Tecnico

Valter Bighini, Marco Chistè,
Laura Minoia, Andrea Pala,
Andrea Radicchio.
Loris Cazzanelli (coordinatore)

lizzo di alcuni "contenitori alternativi". Tra questi troviamo sicuramente l'utilizzo del cemento e delle anfore. La ripresa di questi contenitori è dovuta sia a una continua crescita tecnologica dei prodotti che alla ricerca di novità da inserire sul mercato, l'avvento dei vini macerati ne è una conferma.

Parlando del cemento, materiale da sempre usato principalmente per lo stoccaggio, vediamo ora un suo continuo utilizzo anche per le fasi di vinificazione e macerazione, utilizzando materiali protettivi come le resine epossidiche. C'è stata anche una variazione sulle forme dei contenitori: con l'utilizzo di forme curve e cilindriche si ottiene un affinamento

più "delicato" dei vini, evitando le cariche galvaniche e l'effetto riduzione sui vini, presente nei contenitori in acciaio. I vasi in cemento inoltre presentano una ridotta conducibilità termica, un'assenza totale della conducibilità elettrica, una discreta resistenza alla corrosione e una sufficiente facilità di pulizia.

Le anfore in terracotta, il materiale più antico utilizzato per le vinificazioni e l'affinamento dei vini, sono di natura molto ossidative, visto "l'eccessivo" scambio di ossigeno con l'esterno, ma presentano tanti vantaggi. La forma ovale favorisce i naturali moti del vino e il suo potere isolante evita grandi sbalzi termici.

Un grande ritorno è stato l'utilizzo

dei grandi legni, i quali differenzialmente dalle barrique, permettono un maggiore e lungo affinamento, senza incidere troppo sulle parti gustative, ma puntando principalmente all'evoluzione del prodotto.

Le anfore in terracotta

Dal **grafico n.1** si evince che l'anfora in terracotta chiara risulta avere un maggior assorbimento di acqua, quindi una maggiore porosità e quindi un maggior assorbimento di ossigeno rispetto all'anfora in terracotta più scura. Se valutiamo la composizione mineralogica dell'argilla si nota come nel **grafico n. 2**, a torta, si rileva un contenuto di silicio pari al 45%, alluminio 20%, calcio 23% e il ferro 15%. Vediamo nelle tabelle quali sono i metalli maggiormente ceduti al vino. Dai dati si nota come l'anfora in argilla ceda in particolare alluminio e qualche mg di ferro.

Il gres

Tra gli altri contenitori alternativi si annoverano i contenitori in gres. I contenitori in gres sono chimicamente inerti nei confronti del vino al netto di un piccolo ma misurabile e controllabile contributo di ossigeno indispensabile all'evoluzione del vino medesimo.

Quali sono le differenze fra il gres e gli altri vasi vinari (anfore, vasche in cemento, acciaio, legno ecc...)?

La terracotta a differenza del gres è composta da un solo tipo di argilla, di solito estratta nella zona di trasformazione senza alcuna selezione e cotta a temperature inferiori o appena superiori a 1000 °C.

Dal punto di vista funzionale, rispetto al gres la terracotta presenta di solito una porosità più alta, spesso eccessiva, e necessita talvolta di impermeabilizzazione per poter contenere liquidi. Il gres è equiparabile al cemento dal punto di vista della sua impermeabilità e isolamento termico ma subisce un trattamento ad alta temperatura (1200 °C) che lo rende assai più sta-

Grafico 1 - Misure Chimico-Fisiche per la determinazione della porosità delle giare: Risalita Capillare

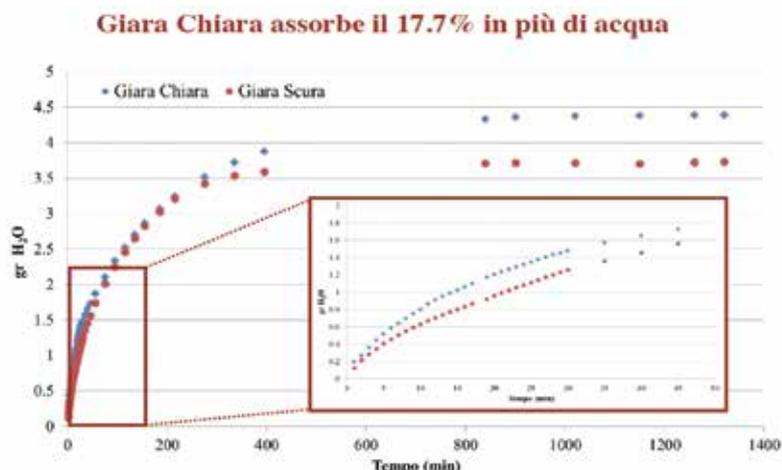
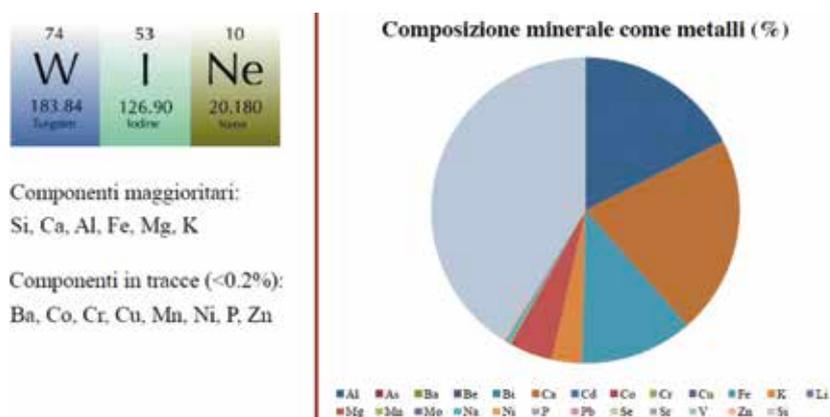


Grafico 2



Confronti anno 2013 vino rosso			
	Terracotta Naturale Artenova	Terracotta con Cera d'api	Barriques di rovere francese
Alluminio	2,48 µg/l	0,18 µg/l	0,18 µg/l
Calcio	15 mg/l	20 mg/l	13 mg/l
Ferro	3,29 mg/l	3,10 mg/l	2,47 mg/l
Piombo	0,07 µg/l	0,06 µg/l	0,05 µg/l
Rame	0,11 µg/l	0,27 µg/l	0,21 µg/l
Zinco	1,85 mg/l	1,53 mg/l	1,68 mg/l

Vendemmia 2015 Nosiola Trentino		
	Mosto Bianco	Anfora Spagnola
Argento	N.d. µg/l	N.d. µg/l
Alluminio	105 µg/l	599 µg/l
Calcio	60,8 mg/l	54,3 mg/l
Rame	2,88 mg/l	0,06 mg/l
Ferro	0,13 mg/l	1,05 mg/l
Sodio	6 mg/l	6 mg/l
Piombo	13 µg/l	30 µg/l

Vendemmia 2015 Nosiola Trentino		
	Vino in cemento	Vino Anfora Artenova
Argento	1,8 µg/l	1,2. µg/l
Alluminio	553 µg/l	917 µg/l
Calcio	72,6 mg/l	59 mg/l
Rame	0,08 mg/l	0,05 mg/l
Ferro	2,01 mg/l	1,83 mg/l
Sodio	12 mg/l	7 mg/l
Piombo	32 µg/l	31 µg/l

bile rispetto al cemento.

Le differenze rispetto a un contenitore in acciaio sono tre:

- maggiore isolamento termico dovuto al peso e allo spessore di parete, che è maggiore di 2 cm;
- conducibilità elettrica nulla e quindi minori problemi di riduzione del vino;
- piccola porosità residua che consente uno scambio gassoso con l'esterno, seppur modesto. ■



Gruppo Legislazione

Erica Enzo, Iacopo Michele Giannotti, Francesco Martusciello, Enrico Nesi.
Luigi di Camillo (coordinatore)



Nella normativa inerente i contenitori alternativi all'acciaio inossidabile nell'industria enologica, rientrano tutte le indicazioni valide nella disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari (Dm 21 marzo 1973 con ultima modifica da Dm n.227 del 4 maggio 2006), così come il regolamento Ce n.1935 del 2004 che fissa i principi generali di sicurezza per tutti i Moca

(materiali a contatto con gli alimenti). La terracotta nuda o priva di rivestimento non è un materiale inerte e in quanto materiale argilloso contiene nella sua struttura cationi di diverso tipo, tra cui alcuni metalli. Si pensi ad esempio al ferro che dona alla terracotta il suo classico colore arancione. Dal punto di vista tecnologico, la cessione di metalli come il ferro o di cationi come il calcio, in grado di influire sulla stabilità dei vini, sullo stato ossidativo e su parametri come il pH, sono aspetti che dovrebbero essere presi in considerazione. Per questi motivi la selezione di argille di qualità, anzitutto prive di metalli pesanti, è molto importante. Tradizionalmente le grosse anfore erano impermeabilizzate dall'interno con cera d'api. Bisogna però dire che la cera d'api è anche una sostanza dotata di aromi che possono trasferirsi al vino; la cera è infatti lievemente solubile in alcol. Anche la manutenzione e la pulizia del recipiente può non risultare particolarmente agevole. Lo stesso scopo

può essere ottenuto mediante verniciatura dell'interno del contenitore con resine epossidiche, come si fa per impermeabilizzare le botti di cemento.

I limiti massimi di residui (Imr) riguardano quindi, nel caso dei contenitori di cemento nudo o di terracotta non rivestiti come erano le grosse anfore, i metalli pesanti. La ceramica (la terracotta è un tipo di ceramica) ha una normativa riguardo al suo impiego alimentare e deve rispettare limiti precisi in riferimento al rilascio di cadmio e piombo in ambiente acido. Il grès non contiene queste sostanze. Anche riguardo a tutti gli altri elementi presenti nella sua composizione naturale, i contenitori enologici in grès devono superare tutti i test di rilascio in soluzioni acide a pH inferiore a 2,5 ed essere certificati secondo il Reg. 1935/2004/Ce, la Direttiva 2005/31/CE e il Decreto ministeriale del 04/04/1985.

I punti chiave nel controllo Haccp in una cantina, per quanto riguarda i materiali di contatto, sono i seguenti.

1. La vinificazione: in questa fase vanno tenuti sotto controllo, in base a quanto stabilito dal manuale, i valori di anidride solforosa, di ocratossine e di coadiuvanti enologici per evitare di raggiungere livelli tossici a prodotto finito. È inoltre obbligatorio usare acqua potabile (D.lgs 31/2001).

2. Lo stoccaggio: in questa fase è necessario usare contenitori per alimenti, per evitare la cessione di sostanze tossiche. Tali contenitori devono essere dotati di certificato di idoneità secondo i requisiti richiesti dal Reg. 852/04. ■

