



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.

LE SFIDE DELLA NUOVA GENERAZIONE DEL VINO



Luigi Di Camillo

Molte imprese italiane del vino sono aziende agricole a gestione familiare e si trovano, come mai in questo periodo, ad affrontare un passaggio generazionale, considerato anche che un quarto delle aziende imprenditoriali in Italia ha un leader che ha più di 70 anni.

La parità di genere è, inoltre, ancora lontana e a bevitrice sempre più consapevoli e numerose (passate negli ultimi anni al 40% dei consumatori) non corrisponde una ascesa delle donne alle posizioni più importanti nel mondo del vino, soprattutto a livello associativo e tecnico.

La sensazione è che la difficoltà dei nostri giorni ci abbia fatto risvegliare in un mondo dove l'incertezza è più forte della retorica, che ha spesso giustificato lo stato attuale delle cose. Questo è il quadro che si trova di fron-

te anche la nostra associazione, in un ricambio generazionale che vede al centro la credibilità di una professione, che diventa sempre più poliedrica e che ha bisogno di nuove energie, per superare la sfida tecnologica e di sostenibilità del mondo produttivo.

Il passaggio tra le generazioni odierne, distanti almeno come lo erano tra loro le società del primo e del secondo dopoguerra, avverrà inesorabilmente



in un momento in cui ci saranno tante priorità e decisioni difficili da dover prendere. Assoenologi sta cambiando pelle e l'accelerazione verso un albo professionale potrebbe essere il cambio di passo anche nei confronti del mondo scientifico. Al mondo giovane si chiede però uno sforzo di immaginazione e di previsione. Ed ovviamente di studio e partecipazione.

L'Italia enologica, che è sempre stata forte nella pluralità dei suoi piccoli produttori, ora deve compattarsi intorno a figure chiave, capaci di rappresentare tutte le realtà, non solo le avanguardie, verso una nuova visione internazionale del vino italiano. E, nella condivisione di un progetto chiaro con tutta la comunità dell'intera filiera vitivinicola, la rinascita per il mondo del vino vedrà al centro la figura dell'enologo. ■

IL TEMA DEL MESE

L'IGIENE IN CANTINA

Gruppi Tecnico e comunicazione



Gruppo tecnico

Valter Bighini, Marco Chistè,
Laura Minoia, Andrea Pala,
Andrea Radicchio, Loris Cazzanelli

Gruppo comunicazione

Jennifer Carraro, Alessandro Donà,
Maurizio Maurizi, Chiara Peresani,
Gabriele Valota, Rocco Vallorani

Con l'epidemia da Covid-19, una delle parole più usate è sicuramente "sanificazione", la quale non può prescindere dal concetto di pulizia, che si può risolvere con buoni detergenti. Ma l'acqua e le materie prime da sole non riescono a risolvere completamente il problema della sanificazione, che prevede una serie di trattamenti affinché la superficie risulti non solo priva di sporco ma soprattutto priva dei microrganismi. Tre sono le domande principali che dobbiamo porci.

Con che acqua sto lavando?

L'acqua può essere responsabile della crescita microbiologica e creare incrostazioni e corrosione, pertanto questi sono i parametri dell'analisi chimica dell'acqua che devo valutare:

- durezza > precipitazione di calcare, consumo prodotti
- cloruri > corrosione
- solfati > puzze, corrosione, precipitazioni
- silicati > opacità e corrosione

Che tipo di sporco devo pulire?

- Tartrato
- Colore

- Colloidi proteici
- Carboidrati

Per il tartrato non abbiamo nessuna difficoltà a pulire, l'importante è che sia chiaro il rapporto di solubilizzazione: 1 Kg di alcalinità (soda) rimuove 4 kg di tartrato. Leggere quantità di tartrato possono essere eliminate anche con il vapore. Il colore è composto da antociani (colore viola) vini rossi e da flavoni (colore giallo) nei vini bianchi. Tali molecole sono sostanze sensibilissime agli ossidanti (la rottura delle molecole fa perdere il colore). L'utilizzo del cloro ha un'attività rapida e completa ma con un rovescio della medaglia, il quale potrebbe portarci a odori sgradevoli come il sentore di muffa o tappo.

Dove si trova lo sporco che devo eliminare?

Se si trova su superfici come l'acciaio, l'uso dell'idrossido di sodio e dell'acqua ossigenata risultano essere delle soluzioni molto efficienti, ma non adatte a trattare superfici più delicate come il legno. Per sanificare tini in legno o barriques, sostanze sanificanti più adatte possono essere il permanganato di potassio o l'uso dell'ozono.

L'utilizzo dell'ozono gassoso autogenerato

In questo periodo che stiamo vivendo, caratterizzato dalla presenza del virus Covid-19, l'ozono è presente in molte realtà ambulatoriali e ospedaliere per la sanificazione degli ambienti, ma il suo utilizzo è molto utile anche in cantina.

L'ozono è una molecola triatomica "O3", un gas instabile con un'emivita di pochi minuti prima di ritrasformarsi in ossigeno, per questo motivo deve essere prodotto al momento dell'uso. È il più efficace battericida e virucida esistente in quanto induce sulla massa delle proteine batteriche un processo di ossidazione catalitica, non esiste specie microbica che resista anche se produce spore o cisti. In enologia è impiegato soprattutto per abbattere specie inquinanti come il *Brettanomyces*, che resiste alle condizioni chimico-fisiche del vino e occupa gli interstizi delle apparecchiature e contenitori in legno. Si utilizza l'ozono a livello gassoso, prodotto tramite un apposito impian-



to di diffusione, generalmente per botti di legno, fruttai, aree umide della cantina e autoclavi.

L'ozono sotto forma di acqua ionizzante si utilizza principalmente per le cassette di raccolta dell'uva, per i carri, raccorderia in generale, lavaggio dell'uva, pompe, diraspatrici. La dissoluzione di ozono nell'acqua nella giusta quantità rende quest'ultima pura dal punto di vista microbiologico.

Applicazioni:

Ozono gassoso

- Barriques, Tonneaux, Fusti in legno

in genere.

- Ambienti da sanificare (Fruttai, sala barrique, aree umide della cantina ecc.).

- Serbatoi INOX a tenuta, autoclavi, cisterne per il trasporto.

Acqua ozonizzante

- Casette per la raccolta, cassoni, carri e/o teli per il contenimento delle uve.

- Lavaggio delle uve.

- Tubazioni (INOX, PET, ecc.), raccorderia.

- Attrezzature varie (Pompe, Diraspatrici, Tavoli di cernita, presse, ecc.).

- C.I.P. (Housing, Microfiltri, Riempitri-

ce, tubazioni ecc.).

Come si evince da questa ricerca ci vogliono sempre di più dei detergenti e disinfettanti efficaci che non lasciano residualità e contaminanti indesiderati nel vino. Quello che dobbiamo quindi eliminare nei vasi vinari sono: colori, colloidali proteici, carboidrati e microrganismi.

La qualità di un vino si ottiene partendo da uve sane, la si affina con adeguate tecnologie di vinificazione e la si preserva seguendo una corretta prassi igienica. ■



**Gruppo
Legislazione**

Erica Enzo, Iacopo Michele
Giannotti, Francesco Martusciello,
Enrico Nesi, Luigi di Camillo

Ligiene in cantina è fondamentale non solo dal punto di vista pratico, ma anche dal punto di vista normativo. Come tutti i settori dell'industria alimentare, anche il settore vinicolo è soggetto ai principi del sistema Haccp e, di conseguenza, anche all'obbligo della sanificazione, fondamentale per evitare la proliferazione microbica all'interno dell'ambiente cantina. Anche a causa dell'emergenza Covid-19, viene ritenuta fondamentale una sanificazione degli spazi costante.

Gli organismi di controllo

Vari sono gli organismi di controllo che durante le visite ispettive in cantina controllano lo stato di pulizia dei locali e delle attrezzature: ad esempio il Servizio igiene degli alimenti e nutrizione dell'Azienda sanitaria locale, il Nucleo antisofisticazione e sanità dei Carabinieri e i numerosi Ispettori delle

certificazioni volontarie. Le norme da tener presenti quando si parla di igiene in cantina sono: Reg. Ce 852/2004 e Reg. Ce 178/2002 Standard Volontari (Uni Iso 22000:2018, Brc, IFS ecc.). Uno degli obblighi, previsto da tutte le norme sopra citate, per chi utilizza e detiene prodotti come la soda caustica o i detergenti cloro-alcinali, è quello di conservare la scheda di sicurezza e la scheda tecnica e rispettare ciò che viene su di esse riportato.

La scheda tecnica riporta le corrette procedure di utilizzo, le caratteristiche, i dosaggi, le compatibilità e le indicazioni per la conservazione. La scheda di Sicurezza riporta, in maniera più strutturata, la composizione, i vari pericoli, le misure di primo soccorso, di antincendio e altre informazioni utili.

Il documento di valutazione dei rischi

Igiene e sicurezza sono quindi strettamente collegate e uno strumento preventivo è il Dvr - Documento di valutazione dei rischi. Il Dvr è un documento previsto dal Testo unico sulla sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008), nel quale devono essere individuati, analizzati e valutati i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori e definite le misure di prevenzione e protezione atte a eliminare o ridurre tali rischi. Il documento deve essere elaborato dal datore di lavoro (DL) in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il medi-



co competente e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS).

Un altro obbligo, dopo aver effettuato le operazioni di pulizia dei macchinari e dei recipienti, è quello di assicurarsi di aver rimosso tutti i residui di detergente prima che le superfici oggetto del trattamento entrino in contatto con i prodotti vitivinicoli (ad esempio utilizzando cartine al tornasole per verificare il pH dell'acqua o per il peracetico). Dal punto di vista legislativo lo smaltimento dei contenitori, che hanno contenuto i prodotti detergenti e completamente vuoti, non prevede che gli stessi vengano classificati come rifiuto pericoloso soggetto ad ADR (accordo europeo che regola il trasporto di merci e rifiuti pericolosi su strada). Ed in ultimo vanno considerati lo stoccaggio per lo smaltimento o la depurazione delle acque reflue di cantina, a seconda della composizione degli agenti detergenti. ■