



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

ELENCO INDICATIVO DELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI ESERCITABILI DAGLI ASSOCIATI ISCRITTI ALL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

in sostituzione del Tariffario professionale di orientamento, abrogato dal CdA del 5/2/2016 e dalla successiva Assemblea ordinaria del 12 aprile 2016.

Il presente elenco è parte integrante del contratto UnipolSai/Assoenologi Rc professionale 2022.

AREA LEGISLATIVA

1. Denuncia fermentazioni spontanee
2. Denuncia perdite e distruzioni rilevanti di prodotti vinosi
3. Denuncia cessazione attività all'Icqrif
4. Denuncia cessazione attività all'Asl/ULSS
5. Denuncia cessazione attività all'Utf
6. Denuncia cessazione attività alla Cciaa
7. Denuncia all'Icqrif vini avariati e/o alterati e/o composizione anomala
8. Comunicazione all'Icqrif di avvenute denaturazioni di prodotti vinosi
9. Denuncia produzione feccia
10. Comunicazione preventiva estrazione anticipata vini novelli da cantina
11. Denuncia "una tantum" dolcificazioni, acidificazioni e disacidificazioni
12. Dichiarazioni preventive di dolcificazione
13. Denuncia "una tantum" produzione frizzanti
14. Denuncia "una tantum" produzione spumanti
15. Comunicazioni preventive di elaborazione vini spumanti
16. Comunicazioni all'organismo certificatore declassamenti/riclassificazioni vini Do (atti e certificati)
17. Denuncia autoclavi all'Ispepl o enti abilitati
18. Richiesta per il prelievo di campioni ai fini dell'esame chimico-fisico ed organolettico dei vini Doc e Docg
19. Comunicazione a Utf o Icqrif variazioni planimetria di cantina
20. Aggiornamento modifiche strutturali. Impiantistiche, produttive, dismissioni ecc. all'Asl/ULSS
21. Comunicazioni previste dal piano dei controlli dell'Organismo certificatore Do (parereconformità all'imbottigliamento, calcolo quote viticoltori/vinificatori/imbottiglieri; comunicazioni numeri di lotto e
22. movimenti di cantina ecc.)
23. Comunicazioni previste dal piano dei controlli delle Cciaa
24. Comunicazione introduzione anidride carbonica negli stabilimenti di produzione vini spumanti e/o frizzanti
25. Versamento per diritto annuale di licenza all'Utf

ASSOENOLOGI Società Cooperativa

Presidenza - Direzione - Sede Legale - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano - Tel. 02.99785721 r.a. - Fax 02.99785724
Soc. Coop. A159748/REA.872549 - C.F.P.I.eReg. Impr. 01748910153 - info@assoenologi.it - www.assoenologi.it



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

26. Comunicazione perdite e superi oltre l'1,5% riferiti alla denuncia di giacenza annuale
27. Denuncia delle uve Doc/Docg (Cad.)
28. Denuncia delle uve Igt (per modello)
29. Compilazione attestati F1 e simili
30. Vidimazione registri a mezzo delega
31. Compilazione documenti di trasporto
32. Comunicazione inizio attività all'Icqr
33. Autorizzazione sanitaria per mezzi di trasporto
34. Autorizzazione sanitaria per i locali e gli impianti atti alla produzione, manipolazione, detenzione e vendita sostanze alimentari, vini compresi
35. Prospetto annuale riepilogativo della produzione e della movimentazione dei prodotti soggetti ad accisa
36. Comunicazione mensile telematica all'Agenzia delle Dogane delle partite oggetto di trasferimenti intracomunitari
37. Redazione e stipula contratti per lavorazione vini e imbottigliamento presso terzi
38. Redazione e stipula contratti per affitti locali e attrezzature presso terzi
39. Conteggi e controllo assolvimento prestazioni viniche
40. Comunicazione all'Utf. del bilancio annuale e di materia e dei consumi energetici
41. Analisi tecnica di documentazione riferita a verbali di constatazione e
42. di sequestro giudiziario emessi da autorità competenti
43. Controllo e verifica etichetta tura/confezionamento
44. Iscrizione all'Agenzia delle dogane per deposito fiscale e licenza fiscale
45. Richiesta autorizzazione agli scarichi e smaltimento dei rifiuti di cantina
46. Denuncia annuale rifiuti all'organismo competente (Cciaa/Sistri)
47. Denuncia giacenze e bilancio annuale
48. Dichiarazione di raccolta uva
49. Dichiarazione di raccolta uva e produzione vinicola
50. Scritti difensivi inerenti verbali di constatazione e di sequestro giudiziario emessi da autorità competenti
51. Tenuta e/o controllo registri di cantina
52. Consulenza tecnico-legislativa
53. Stoccaggi
54. Pratiche per gli arricchimenti
55. Pratiche distillazioni prodotti vinosi
56. Predisposizione manuale Haccp
57. Denuncia "Taratura vasi vinari"

AREA ANALISI

1. Massa volumica e/o densità
2. Titolo alcolometrico effettivo



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

3. Zuccheri riduttori
4. Acidità volatile
5. Acidità totale
6. Anidride solforosa totale
7. Anidride solforosa libera
8. pH elettrometrico
9. Alcalinità delle ceneri
10. Ione ferrocianuro
11. Ferrocianuro ferrico
12. Feccia, percentuale
13. Grado rifrattometrico
14. Grado Babo
15. Grado Baumè
16. Grado Torbidità (NTU)
17. Zuccheri totali
18. Ceneri
19. Aldeide acetica
20. Acido Acetico
21. Acetato di etile (escluso grado alcolico)
22. Alcol metilico (escluso grado complessivo)
23. Potassio
24. Sodio
25. Calcio
26. Magnesio
27. Litio
28. Rame
29. Ferro
30. Zinco
31. Acido sorbico
32. Cloruri
33. Prolina
34. Numero di Formolo
35. Azoto ammoniacale
36. Azoto proteico
37. Acido tartarico
38. Acido L(-) malico
39. Acido L(+) lattico
40. Acido citrico
41. Acido succinico
42. Acido ascorbico
43. Glucosio



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

44. Fruttosio
45. Polifenoli totali met. UV
46. Polifenoli totali met. Folin-Ciocalteu
47. Flavonoli reagenti con vanillina
48. Tannini totali
49. Antociani
50. Catechine
51. Intensità colorante e/o tono di colore
52. Indice di gelatina
53. Indice HCl
54. Indice di etanolo
55. Indice PVPP
56. Lieviti, n. colonie
57. Batteri, n. colonie
58. Stabilità proteica (Bentonite minima aggiungibile)
59. Ricerca perossidi tappi sughero
60. Stabilità tartarica (test conducibilità)
61. Anidride carbonica dosaggio
62. Anidride carbonica sovrappressione
63. Piombo
64. Potassio ferrocianuro, massimo precipitabile
66. Acido cianidrico
67. Acido galatturonico
68. Acido piruvico
69. Acido gluconico
70. Acido fumarico
71. Nitrati
72. Solfati
73. Fosfati
74. Azoto totale
75. Glicerina
76. Diglicerine cicliche
77. Acido D(-) lattico
78. Acido D(+) malico
79. Procianidine
80. Somma alcoli superiori (escluso grado alcolico)
82. Brettanomyces (esame microbiologica)
83. Esame microscopico del sedimento
84. Esame chimico del sedimento



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

85. Esanolo
86. Acidi volatili
87. Sostanze volatili
88. Acido shikimico
89. Acido Piruvico
90. Idrossimetilfurfurolo
91. Butilenglicole
92. Glicole di etilenico
93. Glicole 1,2 propilenico
94. Pentosi
95. Pectine
96. Deviazione polarimetrica
97. Ossigeno
98. Maturità fenolica uve rosse
99. Test di filtrabilità
100. Isosolfocianato di allile
101. Ocratossina
102. Amine biogene
103. Fenoli volatili (etilfenolo, etilguaiacolo, vinilfenolo, vinilguaiacolo)
104. Saccarosio
105. Estratto totale netto
106. Anidride solforosa molecolare
107. Potassio massimo precipitabile
108. Compilazione di un certificato

AREA ENOLOGIA

Vinificazione. Comprende tutte le operazioni di vinificazione tradizionali in uso nella zona (in bianco, rosso, rosato), dall'introduzione dell'uva all'ottenimento del vino finito, sino al termine della fermentazione alcolica; nel caso di mosti, mostivini eccetera, per termine delle operazioni si intende l'ottenimento di un prodotto illimpidito e/o adatto alla futura conservazione.

Conservazione e affinamento. Comprende le operazioni atte alla buona conservazione del prodotto, incluse le fasi di affinamento, eventuale fermentazione malolattica e stoccaggio.

Condizionamento e imbottigliamento. Comprende le fasi di preparazione del prodotto fino al condizionamento/imbottigliamento finale, in funzione delle richieste del cliente; rientreranno in tale punto le eventuali operazioni di trattamento, stabilizzazione, taglio, microfiltrazione, e quant'altro ritenuto necessario.

Nota: la somma dei primi tre punti può portare al completamento di un ciclo di produzione tradizionale, con l'ottenimento di prodotti pronti per la collocazione in un mercato normale.



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Tecniche particolari. Comprende le operazioni tecniche volte all'ottenimento di vini considerati prodotti di nicchia o speciali, da collocare in genere sulla fascia di mercato più elevata. Sono da includere in questa sezione le operazioni di vinificazione innovative di una certa difficoltà e impegno tecnico, le consulenze per seguire il ciclo produttivo per rifermentazioni in bottiglia e autoclave (surlì, frizzanti, spumanti), di spumanti metodo classico, vini speciali (liquorosi, passiti eccetera), prove di microvinificazione, ed in generale dei vini ad alto valore aggiunto, anche con durata di processo superiore all'anno. Rientrano nelle tecniche particolari lavorazioni speciali quali l'ottenimento di distillati, la produzione di aceti e quant'altro riferito a prodotti direttamente o indirettamente connessi al settore vitivinicolo.

Organizzazione aziendale. Comprende la fase di gestione produttiva generale aziendale (organizzazione del personale, coordinamento della produzione in funzione delle commesse, rapporti con eventuali altri professionisti, aggiornamento tecnologico di cantina, rapporti con i fornitori, comunicazione, marketing, immagine e commercializzazione, eccetera).

Perizie di valutazione vini. Comprende l'attività di perizia su prodotti vinosi e simili o derivati, effettuata a scopi commerciali.

Perizie assicurative. Comprende l'attività di perizia svolta a scopi assicurativi; comporta la stesura e consegna al cliente del certificato di perizia.

Valutazione su macchinari e attrezzature. Comprende l'attività di perizia su macchinari e attrezzature, siano essi nuovi o usati, volta a valutarne il valore e/o la corrispondenza alle necessità del committente.

Assistenza impiantistica. Comprende l'attività volta alla scelta di nuovi sistemi tecnologici e/o nuove strutture e/o al miglioramento delle attuali.

Contributo economico-commerciale. Potrà essere corrisposta al professionista una somma volta a riconoscere i significativi vantaggi di natura economico commerciale apportati al committente. Tale somma aggiuntiva potrà essere calcolata o a percentuale sull'incremento di fatturato del cliente o concordata a forfait al raggiungimento di determinati obiettivi. Il sistema di conteggio va inserito e specificato nel contratto "preconcordato".

AREA VITICOLTURA

Gestione impianti futuri

Progettazione dell'impianto

- a) Indicazione sulla più idonea sistemazione del terreno;
- b) Indicazione sul drenaggio;
- c) Prelievo del terreno per analisi;
- d) Piano di concimazione di fondo;
- e) Esame del preventivo di costo di diversi impianti;
- f) Scelta della forma di allevamento;



- g) Scelta varietale (clone e portainnesto) in funzione delle caratteristiche del terreno e delle esigenze aziendali;
- h) Indicazioni sul sesto di impianto delle viti, dei pali e del tipo di materiale da impiegare;
- i) Indicazione sul tipo di impianto irriguo;
- j) Indicazioni sulle ditte che forniscono i materiali di impianto.

Assistenza in fase di realizzazione dell'impianto

- a) Controllo della corretta sistemazione del terreno;
- b) Controllo dei drenaggi;
- c) Controllo corretta messa a dimora dei pali;
- d) Controllo corretta messa a dimora delle viti;
- e) Indicazioni sulla miscela di essenze per l'inerbimento adatta alle caratteristiche pedoclimatiche.

Assistenza in fase di allevamento delle viti giovani e adulte

- a) Prelievo terreno per analisi;
- b) Piano di concimazione chimico e organico;
- c) Diagnosi e terapia di eventuali carenze di macro e microelementi osservate durante la stagione vegetativa nei vigneti;
- d) Consigli nelle varie pratiche agronomiche (operazioni colturali del terreno, individuazione del momento ideale per gli interventi irrigui, indirizzi sulla meccanizzazione eccetera);
- e) Indicazioni relative alla difesa contro crittogame, insetti e acari gestita con criteri riferibili alla lotta integrata (principi attivi ed epoche di intervento);
- f) Indirizzi per le potature invernali ed estive;
- g) Indirizzi di spollonatura estiva per una corretta formazione del cordone produttivo.

Gestione dei vigneti esistenti

Definizione del sistema di allevamento

- a) Indicazioni sulle modifiche da apportare agli impianti esistenti per una futura razionale gestione meccanica;
- b) Definizione dei sistemi di allevamento più idonei per una produzione di uve di qualità e verifica in azienda delle modifiche che si intendono effettuare.

Controllo ed eventuale correzione delle potature invernali

- a) Visite durante il periodo di potatura per il controllo delle modalità di esecuzione delle potature di produzione con consigli su pratiche e accorgimenti atti a mantenere o raggiungere un giusto equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti;
- b) Indicazioni su sistemi di potatura mirati a una riduzione della diffusione di malattie facilitate da potature sbagliate (mal dell'esca ed eutipiosi);
- c) Studio di una possibile meccanizzazione della potatura invernale, con analisi dei tipi di macchine più idonee all'azienda in oggetto, calcolo dei



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

tempi, dei costi e della qualità di una eventuale potatura meccanica eseguibile in azienda.

Concimazioni di produzione

- a) Studio di una ottimale concimazione di produzione dei vigneti, in funzione della vigoria riscontrata in campo, delle produzioni e concimazioni degli anni scorsi ed eventualmente delle analisi dei terreni;
- b) Scelta del tipo di concime idoneo alle esigenze dell'azienda (mezzi di distribuzione, manodopera disponibile, periodo di distribuzione);
- c) Concimazione differenziata per le varie cultivar nei vari appezzamenti;
- d) Studio di un programma di esecuzione di prelievi di terreno e fogliari e successive analisi, per avere in alcuni anni un valido strumento di conoscenza pedologica e dello stato nutrizionale dei vari vigneti;
- e) Eventuali interventi di concimazione fogliare qualora necessari.

Definizione del sistema di allevamento

- a) Studio preventivo di una linea di difesa idonea, considerando le problematiche e le esigenze dell'azienda stessa;
- b) Controllo dello stato sanitario della vegetazione e dell'uva;
- c) Scelta dei momenti di intervento e dei principi idonei per una corretta lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente, dell'operatore e del consumatore (rilascio di ricetta per ogni trattamento con indicazioni delle dosi e dei volumi di acqua da impiegare).

Controllo delle varie pratiche colturali estive

- a) Valutazione di interventi di spollonatura;
- b) Individuazione del momento idoneo e delle modalità di esecuzione della potatura verde estiva con studio delle macchine più adatte per tale operazione;
- c) valutazione di interventi di legatura dei tralci;
- d) Valutazione di una corretta gestione del suolo: lavorazioni, inerbimenti, pacciamatura, controllo delle infestanti, diserbo.

Gestione del suolo

- a) Valutazione di interventi per regolare la regimazione idrica dei terreni vitati (ripuntature, drenaggi);
- b) Valutazione di una corretta gestione del suolo: lavorazioni, inerbimenti, pacciamatura, controllo delle infestanti.

Valutazione del momento ideale di vendemmia

- a) Controllo dell'epoca di vendemmia e dell'eventuale uso delle macchine;
- b) Consigli sui diversi tipi di vendemmiatrici e studio delle macchine più adatte;
- c) Assistenza in fase di utilizzo delle vendemmiatrici.

Studio di convenienza economica di gestione completa a macchina dei vigneti

Pratiche e denunce

- a. Redazione e aggiornamento scheda anagrafica all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura;



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

- b. Iscrizione Camera Commercio Vigneti.
- c. Domanda di estirpo e reimpianti.
- d. Controllo e taratura delle irroratrici;
- e. Relazioni tecnico-agronomiche;
- f. Perizie per risarcimento danni causati alla vite.
- g. Pratiche inerenti a contributi agricoli.

Prestazioni varie

- a) Stesura di progetti per nuovi impianti;
- b) Preventivi di spesa con computo metrico estimativo per nuovi impianti;
- c) Campionamento e diagnostica fogliare per specie arboree;
- d) Raccolta ed elaborazione dati tecnici per coadiuvare alcuni lavori sperimentali con università, istituti tecnici ed enti sperimentali;
- e) Studio per ambientamento di cloni in ambiente italiano e verifica risultati di vinificazione;
- f) Predisposizione, direzione ed esecuzione del piano di assistenza nelle prove di potatura meccanizzata e meccanica;
- g) Esecuzione di un piano di controllo sui danni estetici ed economici degli insetti e degli acari sulla vite;
- h) Predisposizione, coordinamento ed esecuzione di indagini sulle perdite di prodotto derivanti dall'uso di diverse vendemmiatrici su varie forme di allevamento e su varie cultivar;
- i) Redazione, predisposizione, direzione e realizzazione di piani di zonazione del territorio a vocazione viticola;
- j) Gestione tecnica e amministrativa di aziende agricole.