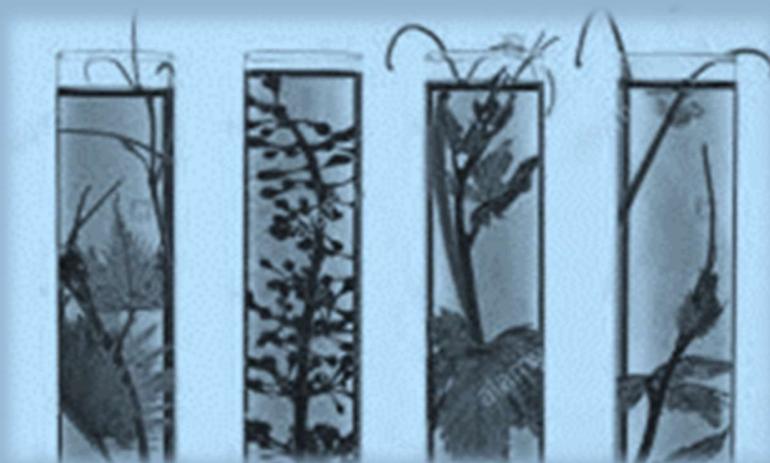


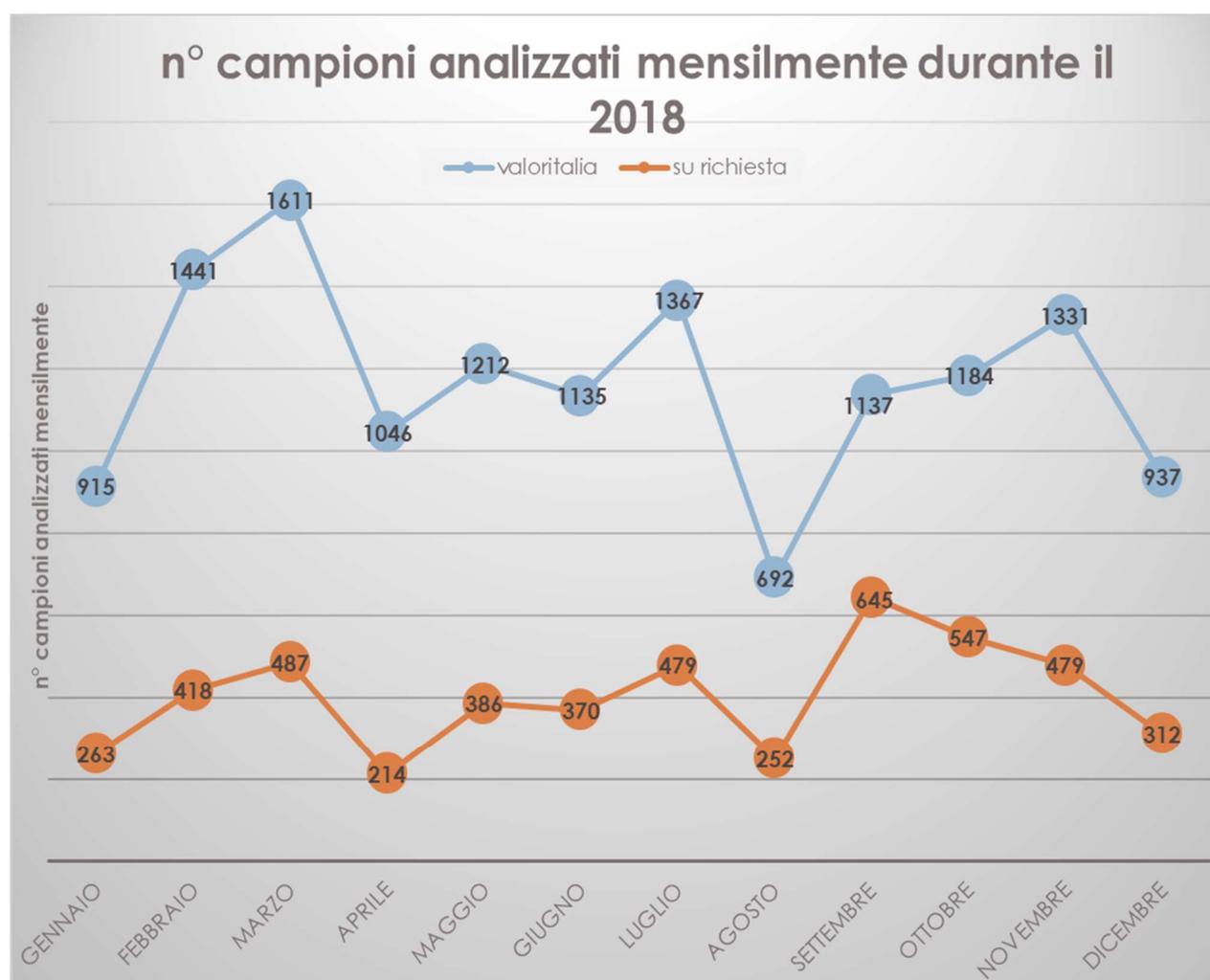
Relazione Tecnica
anno 2018
Consorzio per la Tutela dell'Asti



Relazione reparto tecnico anno 2018

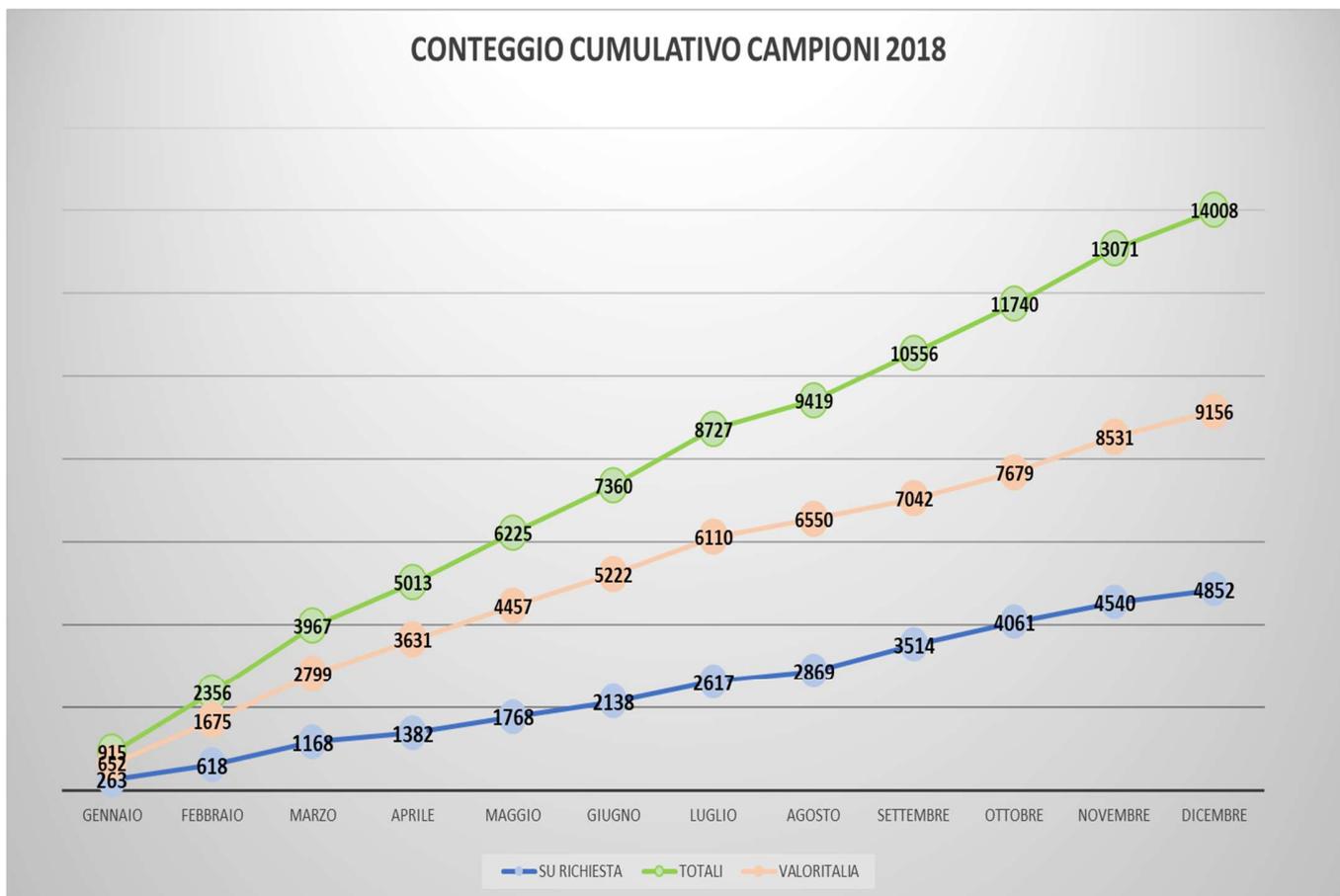
Nell'anno 2018 il laboratorio consortile ha mantenuto praticamente stabili tutti gli indicatori di esercizio: si è evidenziato un sensibile incremento dei campioni su richiesta aziendale che ha compensato in termini di fatturato la leggera flessione di quelli in convenzione con Valoritalia. L'analisi interna del numero di campioni processati, dei tempi di invio del responso analitico e dei ricavi economici, porta ad affermare che, come nello scorso anno, si è operato con una buona efficienza. Anche i riscontri avuti dalle aziende confermano la validità e l'affidabilità del servizio fornito. Pur cercando di svolgere al meglio l'attività routinaria, il personale non ha trascurato l'aggiornamento tecnico-scientifico e legislativo.

Grafico n.1



Dall'osservazione dei dati riportati nel grafico n.1 relativo all'attività mensile, si rileva, per i campioni di Valoritalia, un massimo nei mesi di marzo e di luglio, mentre per i campioni su richiesta il picco si evidenzia nel mese di settembre.

Grafico n.2



Nel grafico n.2 viene riportato il conteggio cumulativo dei campioni mensili; si nota un andamento lineare durante l'intero anno, raggiungendo i 14008 campioni processati a fine dicembre. La diminuzione dei campioni totali è stata del 7.6 % rispetto al 2017. Sono cresciute le analisi su richiesta, con un aumento pari al 4.1% (la crescita del 2017 rispetto al 2016 era già stata del 15.5 %) a dimostrazione dell'apprezzamento, da parte dei clienti, del servizio svolto.

In particolare le prove maggiormente richieste risultano essere la determinazione degli agrofarmaci, delle sostanze aromatiche nelle diverse forme e delle sostanze indicatrici di qualità e sicurezza alimentare; ciò dimostra come dalle aziende consorziate venga apprezzato un servizio analitico completo e di livello elevato, possibile grazie alla tecnologia di cui il laboratorio dispone.

Sperimentazione e ricerca

Nel corso del 2018, è proseguito il progetto “Asti Secco” e l’assistenza alle aziende interessate. Si è intensificata l’attività di ottimizzazione del processo produttivo, supportato dalla consulenza del personale tecnico e del Dott. Di Stefano.

L’attività di sperimentazione e ricerca si è concentrata sulla conduzione del vigneto e sulla vinificazione del Moscato bianco. Sono continuate, presso l’azienda Marengo di Strevi con la collaborazione del dott. Di Stefano e del dott. Eberle, le prove volte a migliorare le caratteristiche aromatiche dell’uva, dei mosti e dei vini, testando differenti tecniche di conduzione del vigneto e di vinificazione.

Durante la vendemmia, oltre alla normale attività di monitoraggio dei vigneti modello (curve di maturazione), si è avviato uno studio sugli effetti della cimice asiatica *Halyomorpha halys* seguendo l’intero processo di vinificazione. Visti gli interessanti risultati ottenuti e la crescente diffusione dell’insetto, la sperimentazione verrà ripetuta durante la vendemmia 2019, approfondendo gli aspetti più critici.

Nuova strumentazione

Come avvenuto negli anni precedenti, anche nel 2018 la strumentazione del laboratorio è stata in parte rinnovata. La graduale sostituzione delle attrezzature obsolete permette il mantenimento di strumenti efficienti e di ultima generazione, senza eccessivi sforzi economici. In particolare è stato acquistato uno spettrometro di massa abbinato al gascromatografo (GC MS MS Agilent 7890B/7010) che sostituisce il vecchio GC MS. Questo strumento, chiamato anche GC triplo quadrupolo in dotazione a pochissimi laboratori enologici, è composto da un particolare spettrometro di massa che abbinando in serie tre diversi dispositivi di rivelazione permette un’elevata sensibilità alle sostanze volatili. La configurazione in accoppiamento ad un campionatore PAL multifunzione completamente automatizzato, consente di eseguire analisi del campione con modalità “spazio di testa”, “fibra spme” o “iniezione di liquido”. Verrà così ampliata la gamma degli analiti individuati (off flavours ceduti dai tappi, aromi varietali azotati, aromi varietali solforati, aromi di trasformazione quali il Sotolone, aromi di fermentazione in generale, fenoli e guaiacoli, ecc.). La classica analisi delle sostanze aromatiche varietali del Moscato potrà essere condotta in modo più agevole, rapido e preciso dal punto di vista del responso quantitativo. Lo strumento,

considerando le grandi potenzialità dal punto di vista della produttività, verrà sfruttato anche per analisi al di fuori dell'ambito consortile.



Incontri tecnici e divulgativi

Durante il 2018 il personale del laboratorio ha organizzato ed è stato impegnato in molteplici incontri con tecnici, esperti del settore, giornalisti e delegazioni studentesche. Durante tali eventi sono state illustrate le peculiarità dei vini Asti e Moscato d'Asti, le unicità del territorio, le caratteristiche agronomiche del vitigno e le modalità di vinificazione. Di seguito vengono riportati i principali incontri:

-gennaio 2018. Convegno casa dell'Asti: "Insetti esotici nei vigneti piemontesi: *Drosophila Suzukii* e *Halymorpha halys*".

-gennaio 2018. Incontro divulgativo con un gruppo di enologi francesi della Valle del Rodano.

- gennaio 2018. Incontro Responsabile di laboratorio e prof. Di Stefano con i responsabili tecnici dell'Azienda Alice bel Colle per la produzione di Asti secco.

-gennaio 2018. Incontro Responsabile di laboratorio e prof. Di Stefano con i responsabili tecnici delle Aziende Soria e Morando per la produzione di Asti secco.

-gennaio 2018. Incontro divulgativo e degustazione guidata con un giornalista giapponese.

-febbraio 2018. Incontro con gli enologi delle aziende consorziate e con il prof. Di Stefano per analizzare le problematiche legate alla produzione di Asti secco.

- febbraio 2018.** Incontro divulgativo per progetto “Scrapona” con il dott. Eberle.
- marzo 2018.** Incontro tecnico con il responsabile dell’Azienda Marengo con il prof. Di Stefano e il dott. Eberle – degustazione vini progetto “Scrapona”.
- marzo 2018.** Riunione per modifica disciplinare Asti e Moscato d’Asti.
- marzo 2018.** Partecipazione convegno STAR ECOTRONICS a Milano “Le nuove tecnologie a difesa del brand ed a tutela del made in Italy nel settore del vino”.
- marzo 2018.** Incontro divulgativo con un gruppo di francesi master OIV.
- marzo 2018.** Partecipazione convegno Agilent Torino.
- aprile 2018.** Convegno Strevi “Il laboratorio degli aromi: “le attività di routine e di ricerca sviluppate dal laboratorio”, nel corso dell’incontro tecnico sul tema: “Come migliorare l’aroma del Moscato mitigando l’impatto dei cambiamenti climatici”.
- aprile 2018.** Partecipazione convegno ACCREDIA a Torino: "La nuova UNI CEI EN ISO / IEC 17025 per l'accreditamento dei laboratori; cosa cambia? Partecipazione convegno Accredia: " I materiali di riferimento al servizio dell'impresa innovativa".
- aprile 2018.** Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti dell’Istituto Agrario di Pistoia.
- maggio 2018.** Incontro divulgativo e degustazione guidata con una delegazione moldava.
- maggio 2018.** Convegno OICCE “Lo straordinario mondo delle bollicine” – ricerca e tecnica nella produzione dei vini spumanti. Relazione presentata da G. Bezzo: “Innovazione tecnica per la produzione di Asti secco”.
- maggio - giugno 2018.** Partecipazione degustazione organizzata dalla “Città del vino”. XVII Concorso internazionale “I vini del Sindaco”.
- agosto 2018.** Incontro con commissione tecnica consortile per valutazione stato di maturazione di uva Moscato d’Asti e previsioni vendemmiali.
- agosto 2018.** Partecipazione commissione tecnica agronomi sulle Cimici Asiatiche.
- agosto 2018.** Incontro divulgativo e degustazione Asti e Moscato d’Asti con delegazione americana.

-settembre 2018. Incontro divulgativo e degustazione guidata con gruppo di giornalisti americani.

-settembre 2018. Partecipazione congresso nazionale dei laboratori di prova accreditati - Verona

-ottobre 2018. Corso formativo a Torino. “Laboratori di prova e taratura - norma ISO/IEC 17025:2017”.

-ottobre 2018. Incontro con responsabili dell’Azienda Caudrina e con il prof. Di Stefano per analizzare il protocollo di produzione di Asti secco.

-ottobre 2018. Incontro divulgativo e degustazione guidata Asti secco con un giornalista americano.

-novembre 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata Asti secco con un giornalista finlandese.

-novembre 2017. Lezione di G. Bezzo all’Università di Cuneo Facoltà di enologia.

In giugno e agosto si sono ospitati due stagisti provenienti rispettivamente dal Liceo Scientifico “F. Vercelli” di Asti e uno dall’Università di Agraria di Torino Facoltà di Enologia.

Certificazione laboratorio

Il 9 e 10 Maggio 2018, durante la visita ispettiva di riaccreditamento con il nuovo gruppo di ispettori ACCREDIA, è stata valutata l’adeguatezza del nostro sistema qualità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2005.

Durante l’audit è stata richiesta la prova completa dell’Ocratossina A per cromatografia liquida, a partire dalla progettazione/validazione del metodo fino all’esecuzione in doppio della prova con verifica della corretta ripetibilità; mentre per altre tre prove (Titolo alcolometrico volumico, Anidride Solforosa Totale ed Estratto non riduttore) sono stati presi in esame solo alcuni aspetti inerenti la parte documentale o la ripetibilità del risultato, secondo discrezione degli ispettori.

A parte alcune osservazioni di tipo puntuale, è stato evidenziato che il laboratorio continua a documentare e attuare un Sistema Gestione Qualità conforme ai requisiti di norma. Come aree di forza sono state evidenziate la completa autonomia e capacità di gestione degli operatori, l’attività di ricerca a favore dei

ConSORZIATI e la presenza di attrezzature avanzate. E' stata così confermata l'autorizzazione, per la durata di un anno fino alla prossima visita di sorveglianza, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.

Alla fine del 2017 è stata pubblicata la nuova norma internazionale ISO/IEC 17025: 2017 per l'accreditamento dei laboratori di prova e di taratura. Il nostro laboratorio dovrà adeguarsi a tutte le modifiche apportate in tale revisione entro giugno 2020, tuttavia già la visita di sorveglianza ACCREDIA 2019 verrà effettuata secondo la nuova normativa.

I concetti fondamentali da cui si coglie lo spirito di innovazione della norma sono i seguenti:

- Maggior trasparenza nei riguardi del cliente: introduzione del concetto di "Decision rule" secondo cui il laboratorio, per effettuare una dichiarazione di conformità, deve aver preliminarmente stabilito la propria regola decisionale e averla comunicata al cliente in sede di riesame di contratto.

- Principi di imparzialità, riservatezza e competenza. Per competenza si intendono quelle attività per cui il laboratorio dispone di risorse adeguate, includendo non solo il personale e le apparecchiature, ma anche i locali, i reagenti, i materiali ed i campioni di riferimento.

- Concetto di rischio. Tale concetto era già presente, ma nella nuova norma è stato particolarmente enfatizzato, per cui è richiesta la sua valutazione in ogni attività svolta in laboratorio in rapporto alle possibili opportunità.

Il dettaglio delle prove, oggetto di accreditamento, è disponibile sul sito www.astidocg.it, sezione Laboratorio o sul sito www.accredia.it, scrivendo il nome del Laboratorio o il numero di Accredimento (0396L).