

Relazione Tecnica

anno 2020

Consorzio per la Tutela dell'Asti

Reparto tecnico

Relazione reparto tecnico anno 2020

Nell'anno 2020, il laboratorio, malgrado la situazione di emergenza sanitaria e seppur a personale ridotto nei mesi di marzo e aprile, ha garantito il servizio alle aziende consorziate.

L'analisi interna del numero di campioni processati, dei tempi di invio del responso analitico e dei ricavi economici, ovviamente rapportati agli effetti delle criticità sanitarie, porta ad affermare che comunque si è operato con una buona efficienza. Anche i riscontri avuti dalle aziende confermano la validità e l'affidabilità del servizio fornito.

Il laboratorio ha proseguito il lavoro relativo al progetto dedicato al recupero e al mantenimento della componente aromatica varietale che, soprattutto nella seconda parte dell'anno, ha richiesto un costante impiego di attrezzature e personale per l'ottenimento di numerose e preziose informazioni analitiche. Tali dati, insieme agli altrettanto importanti studi genetici specifici, effettuati dall'Università scuola superiore S. Anna di Pisa, produrranno chiare indicazioni sulle pratiche viticole da attuare in vigneto per la mitigazione degli effetti imputabili, si presume, ai cambiamenti climatici.

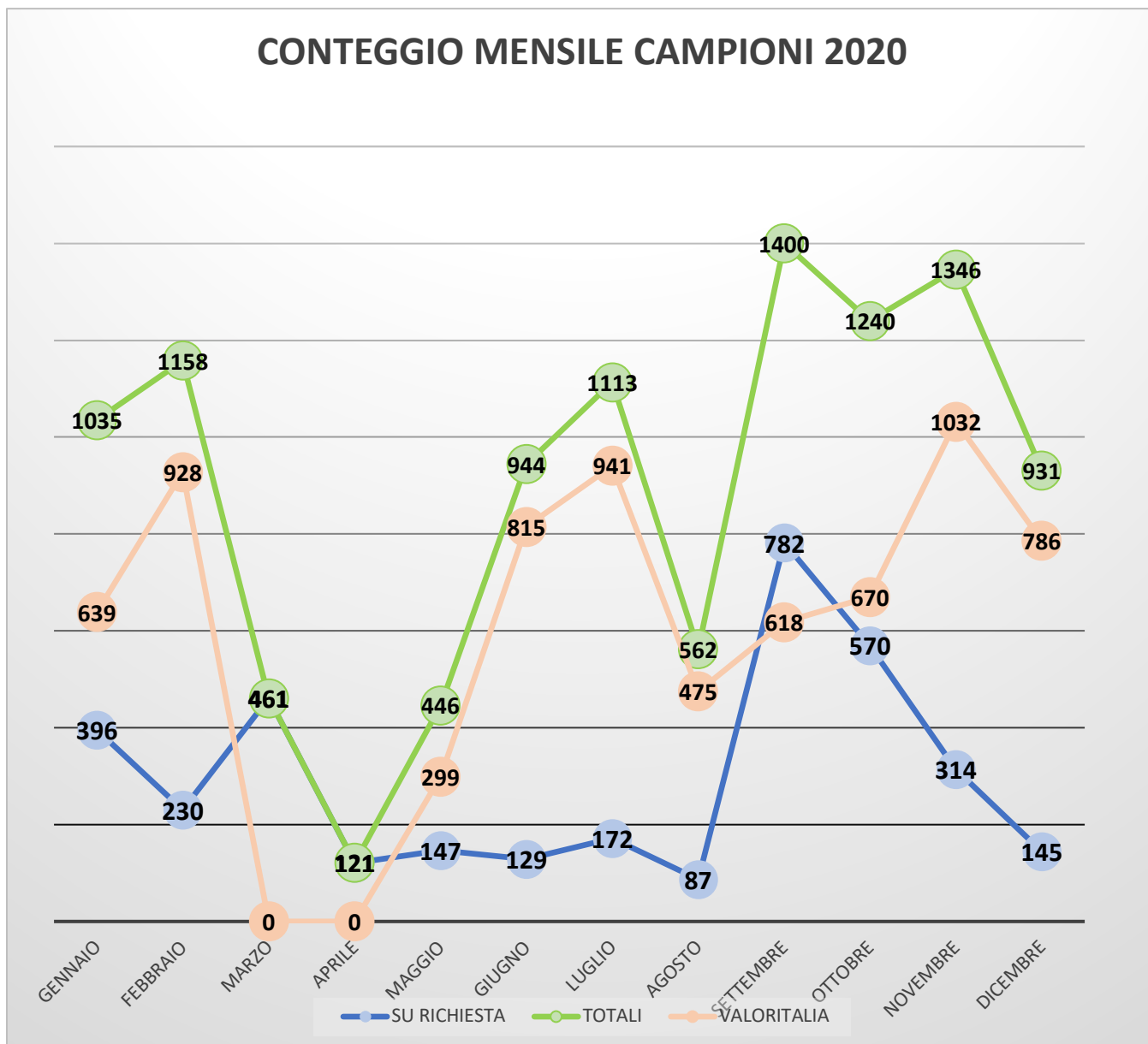
La ricerca del continuo miglioramento del servizio routinario non ha precluso al personale la possibilità di dedicarsi all'indispensabile aggiornamento tecnico-scientifico e legislativo.

Il personale di laboratorio è stato inoltre coinvolto nella stesura dei documenti necessari alla modifica del disciplinare di produzione (dati sperimentali, relazioni tecniche, riferimenti legislativi, documenti ufficiali, ecc.), con un impegno non marginale.

Nella parte finale dell'anno si è avviato lo svolgimento di una tesi di laurea triennale incentrata sull'espressione della componente solforata presente nel Moscato bianco, secondo le più recenti ed innovative intuizioni.

Durante il 2020 si è confermato l'adeguamento di tutta la gestione del sistema qualità, attinente alla certificazione del laboratorio, alla norma ISO IEC UNI EN ISO 17025: 2018.

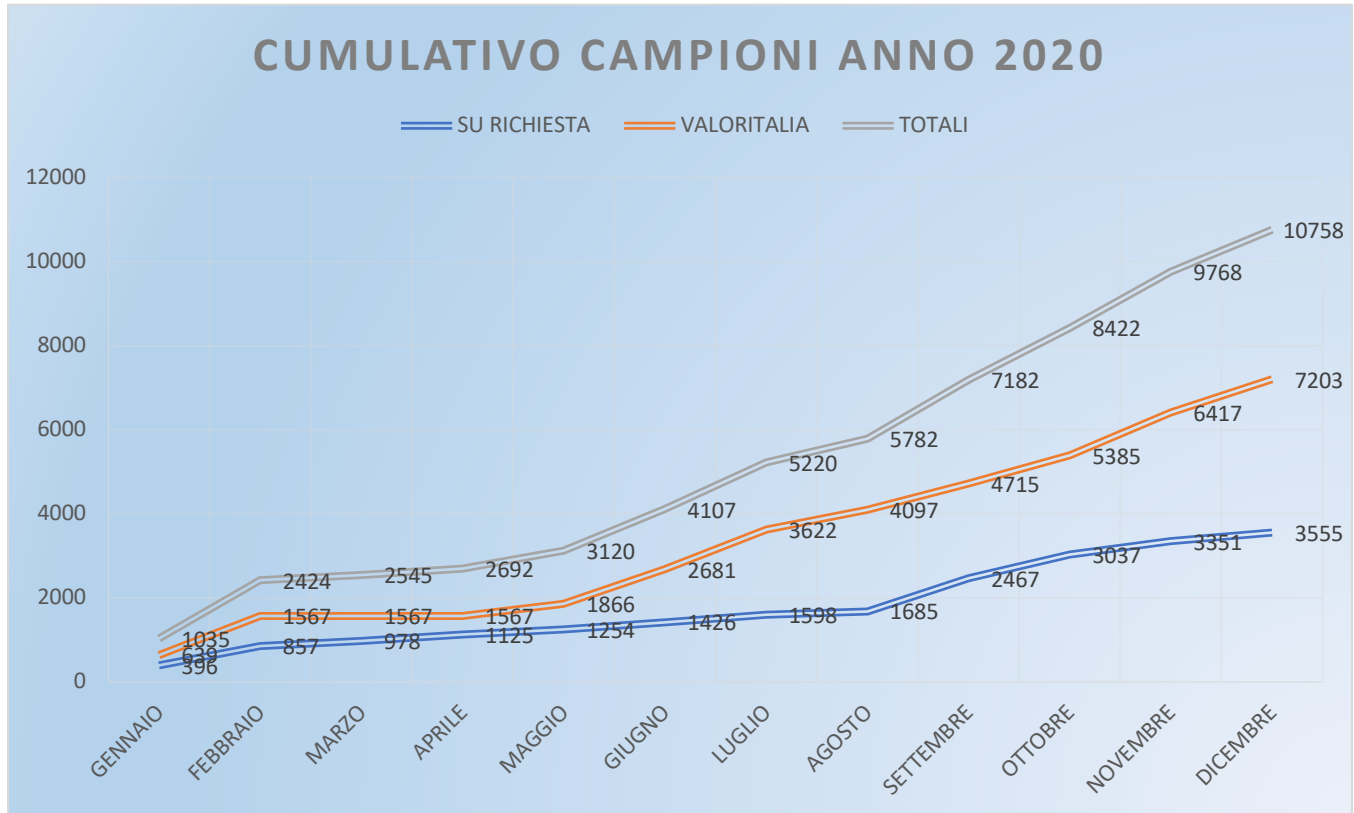
Grafico n.1



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 febbraio, luglio e novembre; per i campioni su richiesta si evidenzia un incremento nei mesi di settembre e ottobre, come conseguenza delle necessità aziendali post-vendemmia.

Da sottolineare la sospensione dell'attività di certificazione da parte di Valoritalia nei mesi di marzo e aprile, con conseguente azzeramento dei campioni destinati all'idoneità chimica forniti al laboratorio nello stesso periodo.

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 10758 campioni processati a fine dicembre.

L'elaborazione statistica delle prove analitiche maggiormente richieste, evidenzia come la determinazione più frequente, a parte i campioni gestiti in convenzione con Valoritalia, sia quella degli agrofarmaci, seguita dalle indagini sulle sostanze aromatiche nelle diverse forme e dalle sostanze indicatrici di sicurezza e di salubrità alimentare; ciò dimostra come per le aziende consorziate sia prioritaria la fornitura di un servizio affidabile e completo su argomenti particolarmente "delicati". Il servizio di certificazione per l'esportazione ha avuto un significativo incremento, in termini di numero di campioni, rispetto all'anno precedente.

Sperimentazione e ricerca

-Progetto genetico: "mantenimento della componente aromatica"

I risultati derivanti dalla sperimentazione dell'anno precedente 2019 hanno fornito le prime indicazioni sull'espressione dei geni interessati alla sintesi aromatica. Alcune tendenze mostrano come l'intervento in vigneto abbia effetto sulla componente aromatica tramite la trascrizione genetica. Questo ha permesso di impostare la programmazione delle prove in vigneto per la vendemmia 2020. Le differenze riscontrate a livello analitico possono sembrare apparentemente irrilevanti ai fini delle indicazioni pratiche, ma dopo un'attenta elaborazione statistica assumono un'importanza strategica, indispensabile per capire quale parte del patrimonio genetico venga interessata dall'intervento viticolo attuato. Anche se per riportare i primi dati è stata stilata una relazione intermedia, i risultati non verranno ovviamente presentati nella loro totalità se non alla fine del triennio di sperimentazione, in modo da avere la certezza delle conclusioni.

-Espressione degli aromi solforati

Le recenti intuizioni sulla formazione dei precursori dei "potenti" aromi solforati (3-mercaptoesanolo e 3-mercaptoesanolo acetato sottoforma coniugata) identificati in varietà quali il Sauvignon Blanc, suggeriscono la loro presenza anche nei mosti di Moscato bianco. La loro liberazione in particolari condizioni di fermentazione ed affinamento permette di ottenere sentori olfattivi particolarmente originali e stabili anche nei vini Asti e Moscato d'Asti. Il laboratorio, attraverso prove di microvinificazione e mediante la complessa messa a punto di metodi analitici idonei a determinare elementi in tracce (ng/L), ha ottenuto incoraggianti e inequivocabili risultati in merito. Al completamento della prova, che avverrà durante il 2021, verranno presentati i risultati ai consorziati, fornendo loro anche il supporto tecnico per il trasferimento della procedura enologica su scala aziendale.

-Prova criomacerazione

E' stato fornito il supporto tecnico ed analitico ad un'azienda consorziata per lo svolgimento di una prova di criomacerazione avvenuta in vendemmia.

-Prova macerazione carbonica

A livello esplorativo è stato fornito il supporto tecnico ed analitico ad un'azienda consorziata per lo svolgimento di una prova di macerazione carbonica avvenuta in vendemmia.

-Prova di nutrizione fogliare

Con la collaborazione di una azienda leader nel settore della concimazione si è svolta una prova in vigneto per la verifica dell'effetto, sulla componente aromatica, dei trattamenti con microelementi.

-Cimice asiatica

Durante la vendemmia, oltre alla normale attività di monitoraggio dei vigneti di riferimento (curve di maturazione), è proseguito lo studio sugli effetti della cimice asiatica *Halyomorpha halys*, con particolare attenzione al destino delle indesiderate molecole odorose prodotte dall'insetto, durante il processo di vinificazione. Visti gli interessanti risultati ottenuti e la crescente diffusione dell'insetto, la sperimentazione verrà indirizzata verso i meccanismi che portano alla degradazione delle specifiche sostanze contaminanti rilasciate dalla cimice.

Attività di servizio, consulenza e incontri tecnico/divulgativi

Durante il 2020 il personale del laboratorio ha organizzato diversi incontri (sia in presenza che in modalità online), durante i quali 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/febbraio. Partecipazione di parte del personale ad un incontro organizzato da STARECOTRONICS presso l'azienda Martini e Rossi.

-da febbraio a maggio. Modifica del disciplinare dell'Asti DOCG. Relazioni tecniche e stesura versione sinottica definitiva.

-giugno. Componente della giuria per il Premio Siad-Oicce sull'uso dell'anidride carbonica in enologia.

-giugno e luglio. Registrazione presso la sede di Isola delle "video pillole" pubblicate sulla pagina Facebook e Instagram del Consorzio: "Aromi e profumi abbinati a fiori, erbe aromatiche e frutti" e "Viaggio al centro dei profumi naturali dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti docg".

-luglio. Incontro con il Prof. Tonutti e dott. Eberle per progetto "Studio sintesi aromi varietali del Moscato e genetica".

-luglio. Relatore durante l'incontro online organizzato dall'Associazione Nazionale Enologi incentrato sulle caratteristiche dei passiti piemontesi.

-agosto - settembre. Trasferte settimanali effettuate in vigneto con il Prof. Tonutti e dott. Eberle per prelievi e preparazione campioni relativamente al progetto “Studio sintesi aromi varietali del Moscato e genetica”.

-agosto – settembre. Prove di concimazione fogliare e analisi su uva Moscato.

-settembre. Incontro divulgativo e degustazione Asti e Moscato d’Asti DOCG con influencer, in occasione dell’avvio del percorso promozionale con protagonista A. Borghese.

-settembre. Prove di macerazione carbonica e criomacerazione su Moscato presso un’azienda consorziata.

-novembre. Pubblicazione di un articolo in collaborazione con la Scuola Superiore S. Anna di Pisa, relativo al lavoro eseguito sulla sintesi degli aromi del Moscato e all’espressione dei geni.

-dicembre. Istituzione del servizio di monitoraggio e informazione (lettera informativa trimestrale) riguardo i limiti degli agrofarmaci nei vari paesi europei ed extraeuropei di interesse per le vendite dell’Asti.

Certificazione laboratorio

Il 9 e 10 giugno 2020 si è tenuta la visita di sorveglianza di ACCREDIA: tutte le prove e l’audit di sistema si sono condotti regolarmente, ma in modalità remoto: è stato confermato l’adeguamento del sistema di gestione del laboratorio secondo le condizioni previste dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018.

Durante l’audit sono state richieste le prove dell’Acido Sorbico per via spettrofotometrica, l’Estratto secco totale, l’Anidride carbonica e il pH a partire dalla progettazione/validazione del metodo fino all’esecuzione in doppio della prova, con verifica della corretta ripetibilità. Sono stati presi in esame numerosi aspetti inerenti la parte documentale, a discrezione degli ispettori.

A parte alcune osservazioni di tipo puntuale, è stato evidenziato che il laboratorio documenta e attua un Sistema Gestione Qualità conforme ai requisiti della 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 al rilascio dei

certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.

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 Accreditamento (0396L).