

# **Relazione Tecnica**

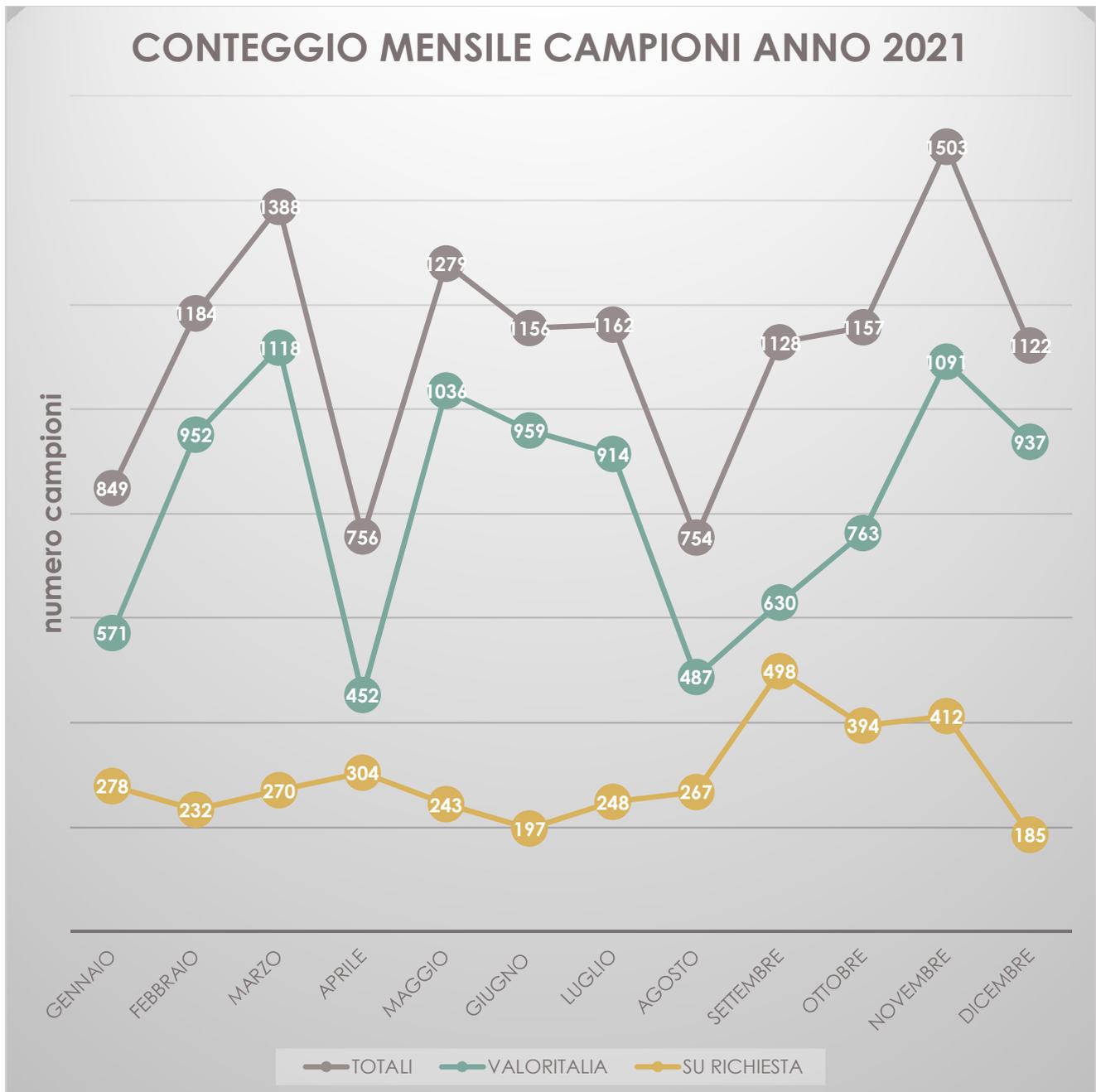
## **anno 2021**

### **Consorzio per la Tutela dell'Asti**



Nell'anno 2021, paragonando i dati di fatturato e numero di campioni analizzati con il 2019 (ultimo anno non influenzato dagli effetti dell'emergenza sanitaria), il laboratorio consortile ha incrementato quasi tutti gli indicatori di esercizio. L'analisi interna del numero di campioni processati, dei tempi di invio del responso analitico e dei ricavi economici, porta ad affermare che, rispetto al 2019, si è operato con una migliore efficienza. Anche i riscontri di soddisfazione, acquisiti tramite questionari inviati alle singole 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, dedicando inoltre un impegno sostanziale alla sperimentazione e ricerca.

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 novembre, 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 13.438 campioni processati a fine dicembre. L'incremento dei campioni totali è stato del 12,9% rispetto al 2019. Sono rimaste stabili le analisi su richiesta, mentre il numero di campioni analizzati per Valoritalia è aumentato del 19,1%.

Il fatturato del laboratorio è cresciuto, rispetto al 2019, del 17,6% con un incremento ascrivibile ai campioni su richiesta del 14,4%, pur rimanendo questi stabili in termini di numero. Ciò dimostra come vi sia maggiore richiesta di analisi "specializzate", più remunerative, che richiedono strumentazione superiore e competenze qualificate.

## **Sperimentazione e ricerca**

### ***Progetto “qualità uva”***

Nel corso del 2021 si è avviato il progetto pilota per il monitoraggio qualitativo in “tempo reale” delle uve conferite in azienda durante la vendemmia. In collaborazione con altre due aziende consorziate dotate di Foss Wine Scan è stato messo a punto un sistema di monitoraggio strumentale centralizzato che, sincronizzando e tarando tutti gli strumenti periferici sulla base dello strumento principale consortile, ha permesso di valutare in modo oggettivo la qualità dei singoli carichi di uva conferita. Il progetto proseguirà con l’ottimizzazione dei parametri indicatori di qualità delle uve e la realizzazione di un software che attribuisca un punteggio di merito alla materia prima conferita. In futuro si auspica di arrivare a differenziare la retribuzione delle uve e quindi la destinazione in base alla qualità, stimolando in questo modo una viticoltura “meritocratica”.

### ***Progetto Asti “cambiamenti aromatici”***

Durante il 2021 è proseguita la sperimentazione sulla vinificazione dell’Asti finalizzata alla produzione di aromi tiolici. Il lavoro ha permesso di individuare un protocollo specifico ed immediatamente applicabile, che prevede opportune condizioni di fermentazione, di sosta sul lievito e di utilizzo di coadiuvanti. I risultati ottenuti sono stati ottimi e permetteranno la produzione di un Asti dalle caratteristiche nuove e singolari. Sull’operato ed in collaborazione con l’Università del Piemonte Orientale (facoltà di Chimica) è stata prodotta una tesi di laurea disponibile per i consorziati che fossero interessati ad applicare, con il supporto tecnico del Consorzio, il protocollo applicativo.

### ***Progetto “contrasto ai cambiamenti climatici”***

I risultati derivanti dalla sperimentazione dell’anno 2021 forniranno (sono tuttora in corso di elaborazione) indicazioni definitive 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 permetterà di impostare la linea per l’eventuale prosecuzione del progetto. 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. Nel

corso del 2022 ci sarà la relazione finale del triennio sperimentale (2019-2020-2021), con un incontro divulgativo aperto a tutti gli interessati.



Operazioni in vigna di preparazione dei campioni da sottoporre all'analisi genetica e chimica

## Nuova strumentazione

Nel 2021 è stato sostituito il Wine Scan (Foss) in utilizzo presso il nostro laboratorio da dodici anni, con un nuovo modello migliorato nel software e nella tecnologia. Oltre all'attività routinaria per cui viene principalmente impiegato, lo strumento è stato utilizzato per il progetto "qualità uva" precedentemente descritto. A questo scopo, il software permette il collegamento e la gestione in remoto degli strumenti periferici ubicati presso le aziende partecipanti al progetto.



## Incontri tecnici e divulgativi

Durante il 2021 il personale del laboratorio ha organizzato ed è stato impegnato in molteplici incontri con tecnici, esperti del settore, giornalisti e delegazioni. 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 2021.** Incontro con personale docente dell'Università del Piemonte Orientale, Facoltà di Chimica Alessandria, per elaborazione tesi sugli aromi tiolici.

**-aprile 2021.** Incontro con giornalista inglese per degustazione Asti e Brachetto d'Acqui.

**-maggio 2021.** Incontro con giornalisti italiani per degustazione e visita in laboratorio.

**-giugno 2021.** Responsabile di laboratorio relatore al convegno online Agilent "spettroscopia atomica: analisi Piombo".

**-luglio 2021.** Incontro con Prof. Tonutti (Scuola Superiore Universitaria S. Anna Pisa) e Dott. Eberle per organizzazione ricerca su "determinazione genomica correlata alla componente aromatica dell'uva Moscato bianco."

**-settembre 2021.** Trasferte in vigneto per prelievi e preparazione campioni progetto "determinazione genomica correlata alla componente aromatica dell'uva Moscato bianco."

**-settembre 2021.** Riunione con tecnici agronomi per valutazione vendemmia 2021.

**-settembre 2021.** Incontro degustazione con importatori esteri.

**-settembre 2021.** Riprese e partecipazione registrata allo speciale vendemmia trasmesso su reti RAI.

**-ottobre/novembre 2021.** Riunioni preliminari per progetto sostenibilità vigneto.

**-novembre 2021.** Degustazione mosti con team Università S. Anna Pisa.

## **Certificazione laboratorio**

Il 7 e 8 giugno 2021, durante la visita ispettiva di sorveglianza con gli ispettori ACCREDIA, è stata valutata l'adeguatezza del nostro sistema qualità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018

Durante l'audit è stata richiesta la prova completa del Metanolo per cromatografia gassosa, a partire dalla progettazione/validazione del metodo fino all'esecuzione in doppio della prova con verifica della corretta ripetibilità; mentre per altre tre prove (acidità totale, ceneri ed densità relativa) sono stati presi in esame 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 adeguate. E' stata così confermata l'autorizzazione, per la durata di un anno, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI Via Valtiglione 73 14057 Isola d'Asti AT	UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	
	Revisione: 49	Data: 17/02/2022
	Sede A	pag. 1 di 1

**ELENCO PROVE ACCREDITATE - CON CAMPO FISSO IN CATEGORIA: 0**
**Mosti (1)/Grape musts (1), Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)/Total alcoholic strength by volume (calculation)	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Calcolo: enzimatica-UV + densimetria	

**Mosti/Grape musts, Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Densità relativa 20°C/Relative density at 20°C, Massa volumica a 20°C/Specific gravity at 20°C (0.79080-1.16836 densità relativa 20°C / 0.78938-1.16626 massa volumica a 20°C)	OIV-MA-AS2-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	
Estratto non riduttore (da calcolo)/Sugar free extract (calculation)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009	Calcolo	
Estratto secco totale/Total dry matter	OIV-MA-AS2-03B R2012	Densimetria	
Fruttosio/Fructose, Glucosio/Glucose	OIV-MA-AS311-02 R2009	Enzimatica-UV	
pH/pH (2.00-9.06 / pH)	OIV-MA-AS313-15 R2011	Potenziometria	

**Vini/Wines**

Denominazione della prova / Campi di prova	Metodo di prova	Tecnica di prova	O&I
Acidità totale/Total acidity	OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015	Titrimetria potenziometrica	
Acidità volatile/Volatile acid content	OIV-MA-AS313-02 R2015	Titrimetria	
Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200)	OIV-MA-AS313-14A R2009	Spettrofotometria UV-VIS	
Acido sorbico (E200)/Sorbic acid (E200)	OIV-MA-AS313-14B R2009	GC-FID	
Ceneri/Ash	OIV-MA-AS2-04 R2009	Gravimetria	
Diossido di carbonio (Anidride carbonica)/Carbon dioxide	OIV-MA-AS314-01 R2006	Potenziometria	
Diossido di zolfo libero (Anidride solforosa libera)/Free sulphur dioxide, Diossido di zolfo totale (Anidride solforosa totale)/Total Sulphur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009	Titrimetria	
Metanolo (Alcol metilico)/Methanol (Methyl alcohol)	OIV-MA-AS312-03A R2015	GC-FID	
Ocratossina A/Ochratoxin A (0.04-3.80 ug/l - Ocratossina A)	MP01 rev. 22 2022	HPLC-FLD	
Rame/Copper (0.08-6.80 mg/l)	MP32 rev. 0 2022	ICP-OES	
Titolo alcolometrico volumico/Alcoholic strength by volume	OIV-MA-AS312-01 Met B R2021	Densimetria elettronica	
Zuccheri totali: glucosio + fruttosio + saccarosio (da calcolo)/Total sugars: Glucose + Fructose + Sucrose (calculation)	OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-03B R2012	Enzimatica-UV	

**Legenda**

L'eventuale simbolo (1) in corrispondenza della matrice indica:matrice non prevista dal metodo ma assimilabile/matrix not provided for by the method but acceptable

Il QRcode consente di accedere direttamente al sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it) per verificare la validità dell'elenco prove e del certificato di accreditamento rilasciato al laboratorio.

L'eventuale simbolo "X" riportato nella colonna "O&I" indica che il laboratorio è accreditato anche per fornire opinioni e interpretazioni basate sui risultati delle specifiche prove contrassegnate.

L'eventuale simbolo (\*) indica che è attiva una sospensione dell'accreditamento per la specifica attività riportata a fianco



Il dettaglio delle prove riportate in tabella, oggetto di accreditamento, è disponibile sul sito [www.astidocg.it](http://www.astidocg.it), sezione Laboratorio o sul sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it), scrivendo il nome del Laboratorio o il numero di Accreditamento (0396L).