Poderi dal Nespoli 1929

RASSEGNA STAMPA

Marzo 2020

l'Enologo

DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI. ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO - **N° 4 APRILE 2020**

EMERGENZA CORONAVIRUS: LA FORZA DI GUARDARE AVANTI

Editoriale del Presidente

Caro amico ti scrivo...

ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

20121 MILANO - VIA PRIVATA VASTO, 3 - TEL 02.99785721 - FAX 02.99785724 - POSTE ITALIANE - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% CN/BO

VALORIZZAZIONE DI VINI ROSSI ROMAGNOLI

ATTRAVERSO L'IMPIEGO DI ALCUNI CHIARIFICANTI DI ORIGINE VEGETALE: NUOVI STILI ENOLOGICI PER IL MERCATO DEI VINI VEGAN

La qualità del vino oggi si riflette specialmente nella sua stabilità che ne preserva funzione e apprezzamento dalla messa in bottiglia sino al consumatore finale. La chiarifica è una delle fasi di vinificazione che consente di perseguire tale stabilità. Nel caso dei vini rossi, tale pratica enologica comporta l'aggiunta al vino di proteine aventi l'obiettivo di ridurre la percezione di amaro e di modulare finemente quella dell'astringenza minimizzando secondari effetti sul colore e sulle percezioni aromatiche positive. In alternativa a quelle di origine animale, oggi il mercato propone l'utilizzo di proteine vegetali la cui diffusione è anche sottesa a motivazioni di sicurezza alimentare, naturalità, tendenza di consumo di prodotti vegani. La ricerca, stimolata da finanziamenti di carattere regionale, volti ad aumentare la produttività delle aziende attraverso ricadute positive dei risultati su tutta la filiera, propone studi su scala reale che misurano gli effetti di tali coadiuvanti su vini di ampia diffusione e consumo.

Di
Luca Chiusano [1]
Soledad Adriasola Lang
Poderi dal Nespoli - Nespoli (FC)

Elia Romanini
Donato Colangelo
Mario Gabrielli
Milena Lambri [2]
Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile
DISTAS, Università Cattolica del Sacro Cuore
Piacenza

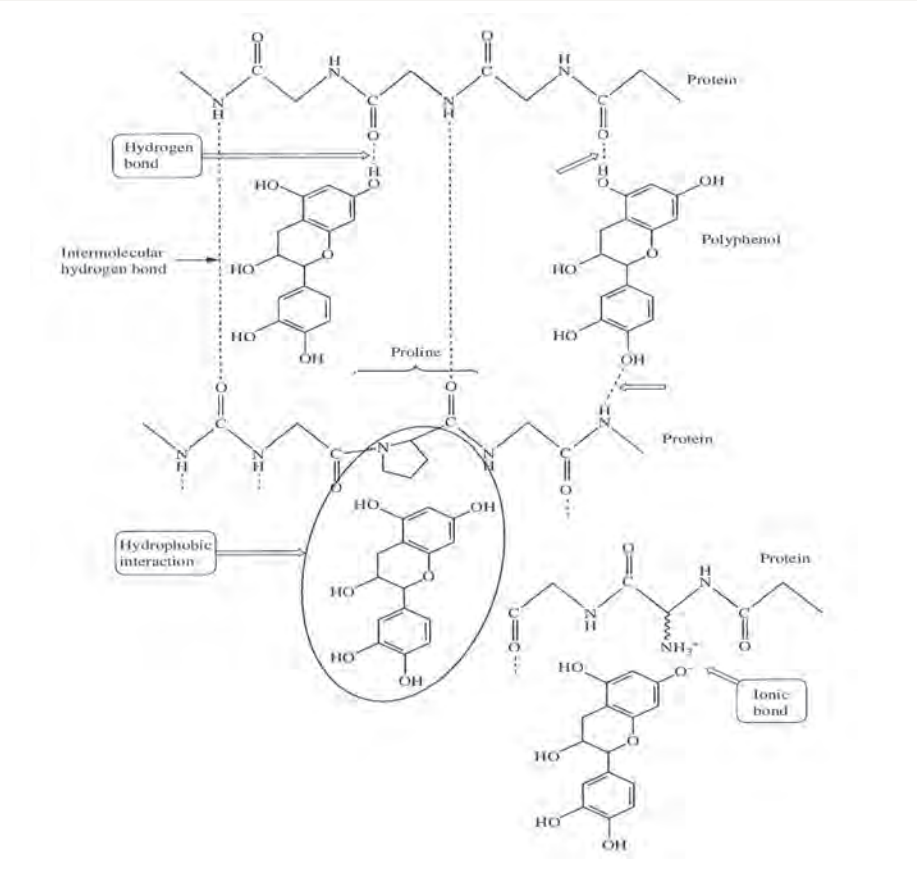
INTRODUZIONE

● La limpidezza di un vino è uno dei parametri cruciali che ne compongono la qualità e che concorre a definirne il giudizio complessivo. Infatti, è anche dall'impatto visivo che dipende l'accettabilità commerciale, elemento che ne sancisce il successo: le scienze sensoriali ci dicono che la vista incide sul giudizio complessivo sino a un valore pari al 40%. Tuttavia, non è sufficiente che il vino sia limpido al momento dell'imbottigliamento, ma è necessario che si mantenga stabile durante tutta la fase di conservazione. Proprio per raggiungere questo obiettivo, la fase di stabilizzazione effettuata in cantina permette di mantenere, se ben condotta, la capacità di conservare la limpidezza nel lungo periodo, seppur le condizioni di temperatura e illuminazione varino nel tempo e il vino sia, comunque, un mezzo che vive in continuo equilibrio metastabile. L'obiettivo di un trattamento di chiarifica è, pertanto, molteplice: ottenere un vino sia limpido, dai riflessi brillanti, sia stabile con un tenore in colloidi tale da non generare intorbidamenti e deviazioni sensoriali in termini di eccessiva astringenza.

● Un aspetto molto importante riguardante la stabilizzazione colloidale è quello inerente alla stabilizzazione delle frazioni fenoliche polimerizzate, in particolare i tannini. Questo tipo di stabilizzazione viene effettuato con l'aggiunta al vino di chiarificanti proteici, sfruttando le interazioni idrofobiche e le attrazioni di Van Der Waals tra i polifenoli e le regioni non polari delle proteine (**Fig. 1**) (Oh et al., 1980; Haslam, 1993). Molti fattori intervengono nella formazione dei legami, quali pH, tempo di reazione, temperatura, solventi, forza ionica (Ribéreau Gayon et al., 2006). Inoltre, l'interazione proteine-tannini è influenzata dalle caratteristiche dei tannini stessi: la dimensione, la struttura e la carica aumentano all'aumentare del grado di polimerizzazione e variano in funzione della loro composizione. Come per i tannini, anche le caratteristiche delle proteine giocano un ruolo importante: composizione in amminoacidi, struttura spaziale, dimensioni, carica e lunghezza della catena proteica. Quest'ultima, è fondamentale nel determinare la reattività delle proteine nei confronti dei tannini: le proteine di piccole dimensioni e forma compatta presentano una debole affinità con i tannini (Manara, 2006).

● Con la chiarifica, inoltre, si possono accidentalmente rimuovere anche molecole

Fig. 1 - Interazioni tra proteine e polifenoli (Asano *et al.*, 1982)



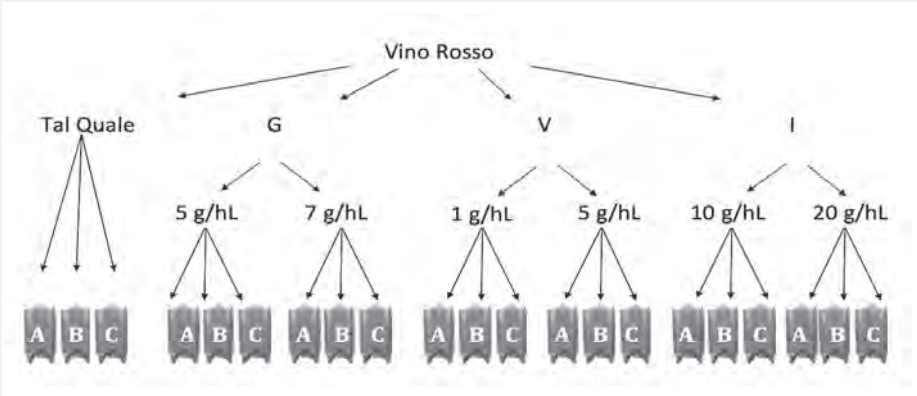
che contribuiscono a dare aroma a un vino: tale perdita dipende da molti fattori quali la tipologia di vino, la tipologia di agente chiarificante e le dosi utilizzate (Lambri et al., 2010). Diviene, pertanto, fondamentale il rispetto della dose consigliata dal produttore e il successivo allontanamento dal prodotto dei precipitati formatesi eventualmente accompagnato da trattamenti deprotenizzanti con bentonite che escludono il surcollaggio.

● Tra i chiarificanti proteici di origine animale tradizionalmente utilizzati in enologia per ridurre l'impatto astringente dei tannini, migliorando la serbevolezza dei vini rossi, ricordiamo gelatina e albumina d'uovo. Le gelatine sono il prodotto della lavorazione del collagene, proteina fibrosa proveniente dall'epidermide dei suini e dalle ossa degli animali, mediante la completa idrolisi ottenuta con mezzi chimici, fisici ed enzimatici. Si ottengono gelatine con punto isoelettrico compreso tra 4.5 e 9.5 e una carica elettrica positiva. I componenti principali delle gelatine sono: glicina, prolina, idrossiprolina e acido glutammico. Sono disponibili sul mercato diverse gelatine provenienti da idrolisi acida, alcalina ed enzimatica e sono classificate in base al loro potere gelificante (grado Bloom) e in base alla loro solubilità. Le gelatine sono commercializzate sia in forma solida sia liquida. Nel primo caso, sono polveri che possono essere solubili a caldo o solubili a freddo a seconda del grado di idrolisi con un tempo d'idratazione di circa 60 minuti. Le gelatine liquide, invece, sono stabilizzate grazie alla SO2 e, al momento dell'uso, devono essere diluite in acqua. Le dosi d'impiego delle gelatine variano da 1.5 a 15 g/hL. L'albumina d'uovo è l'agente di più antica memoria per la stabilizzazione della frazione fenolica polimerizzata da sempre stata considerata come l'unico coadiuvante proteico da applicare ai grandi vini rossi (Ribéreau Gayon et al., 2006). Può essere utilizzata sotto forma di scaglie o di polvere ottenuta per essiccazione dei bianchi d'uovo freschi o come bianco d'uovo fresco o congelato; A pH 3.5 ha una densità di carica positiva risultando così un buon detannizzante (Navarre, 1991). Il suo utilizzo è consigliato in dosi che variano da 5 a 15 g/hL.

● Negli ultimi anni, l'utilizzo dei chiarificanti proteici di origine animale è notevolmente diminuito, in quanto alcuni componenti di uova, latte e pesce possono causare reazioni allergiche in soggetti sensibili (Rizzi et al., 2016) pur se presenti in piccolissima quantità. È, pertanto, necessario accertarsi della completa rimozione dei residui attraverso sedimentazione e filtrazione (Marchal et al., 2002; Marchal et al., 2003) per arrivare a garantire la completa assenza di residui allergenici come raccomandato dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e dalla Direttiva 2003/89/CE che vieta la commercializzazione dei prodotti alimentari con etichettatura non completa circa l'eventuale presenza di sostanze potenzialmente allergeniche.

● In effetti, il regolamento (CE) N. 1169/2011, pur indicando le informazioni volontarie sugli alimenti, rimanda la definizione dei requisiti relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani. Il consumatore vegetariano e vegano, quindi, può incontrare notevoli difficoltà nell'identificare sul mercato i prodotti confacenti alla sua scelta etica. Il regolamento europeo (CE) N. 579/2012 relativo all'etichettatura dei vini trattati con prodotti potenzialmente allergenici, rende obbligatorio etichettare i prodotti a partire dalla vendemmia 2012 con la dicitura prevista

Fig. 2 - Trattamenti sperimentati sui tre vini e dosi testate di ciascun coadiuvante



per gli allergeni, ossia attraverso "pittogrammi" che indichino la presenza di latte e suoi derivati e dell'uovo e suoi derivati quando gli stessi residui si attestino al di sopra di una specifica soglia.

● Per tutta questa serie di motivi, si sono resi disponibili per la chiarifica dei vini coadiuvanti proteici a base di proteine di origine vegetale, tra le cui fonti compaiono cereali, legumi e patate. Studi scientifici dimostrano come tali proteine siano particolarmente efficaci nel ridurre la torbidità dei vini sia quando impiegate allo stato nativo, sia dopo aver subito modifiche strutturali. Tuttavia, anche per questi estratti proteici, è importante tenere in considerazione che la presenza di residui nel prodotto finito potrebbe rappresentare un rischio per la salute dei consumatori con particolari patologie: celiachia (per proteine derivanti da frumento, orzo, segale) e allergie alimentari (Mills et al., 2003) nei confronti del materiale vegetale da cui i chiarificanti sono stati estratti (Restani et al., 2002). Dal punto di vista enologico, le proteine vegetali risultanti efficaci nel processo di chiarifica del vino risultano essere quelle derivanti da cereali (Marchal et al. 2002 e 2003; Maury et al., 2003) e quelle estratte da leguminose (soia, pisello, fagiolo, lupino) (Maury et al., 2003; Simonato et al., 2005).

SPERIMENTAZIONE

● La sperimentazione si inserisce nel contesto di un progetto finanziato dal Piano di Sviluppo Regionale dell'Emilia-Romagna, che vede coinvolta la "Poderi dal Nespoli", azienda vitivinicola con sede sulle colline vicino a Forlì, facente parte del gruppo MGM-Mondo del Vino e il Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile DiSTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Il progetto, molto ampio, contiene un'articolata parte di ricerca e innovazione che ha diversi obiettivi accomunati dalla volontà di migliorare la performance, anche ambientale, della produzione del vino. Tra le 4 azioni una era specificatamente rivolta alla chiarifica su scala reale, quindi applicata a vini rossi destinati alla vendita, con l'obiettivo di misurare le capacità chiarificanti dei prodotti testati, così da identificare i più performanti sul profilo sia fenolico, sia sensoriale. Non è stata indagata la presenza di residui dei coadiuvanti proteici nel vino e, quindi, l'eventuale presenza di allergeni dopo il trattamento in quanto l'efficacia del trattamento di rimozione non era tra gli obiettivi del progetto.

● I tre vini oggetto di sperimentazione erano 2 Sangiovese, ottenuti con uve allevate in due areali aziendali (Dogheria e Mastalsò), ed un Merlot, anch'esso ricavato da vigneti in zona Dogheria. Tra i chiarificanti proteici, potenzialmente attivi sulla frazione tannica, sono stati utilizzati:

- un prodotto a base di proteina da patata con elevata velocità di sedimentazione (denominato V), utilizzabile su mosti e vini in dosi variabili sulla base delle specifiche condizioni e del profilo del prodotto finito desiderato. La dose massima legale, stabilita dal Codex enologico, è di 50 g/hL. Le proteine della patata possono essere divise in tre classi: la famiglia della patatina (40-50% del totale), le proteine basiche (30-40% del totale) e le proteine basiche inibitrici delle proteasi (20-30% del totale). La patatina è una glicoproteina globulare formata da un singolo polipeptide e da due catene di carboidrati, formanti dimeri; le caratteristiche strutturali della patatina sono simili a quelle dell'ovoalbumina. Pur essendo la patata tra le colture più diffuse al mondo, la sua allergenicità è rara (Castells et al., 1986).
- un prodotto a base di proteina da pisello (d'ora in poi definito I) che si caratterizza per l'efficacia nel far flocculare e sedimentare le materie in sospensione e per la sua facilità di impiego. Le leguminose sono state oggetto di studio ai fini di un loro utilizzo nelle operazioni di chiarifica di vini bianchi e rossi. I primi studi, svolti nel 1999, sono stati condotti su estratti proteici di pisello e lupino, i quali hanno mostrato una buona capacità chiarificante, simile a quella della gelatina animale, ed un sedimento feccioso meno voluminoso Analizzando il vino chiarificato con estratti proteici da leguminose, è stata dimostrata l'assenza di residui potenzialmente allergenici, secondo la Direttiva Europea 2007/68/CE.
- una gelatina di origine animale solubile a freddo (denominata G), ottenuta con un processo di idrolisi enzimatica e successiva essiccazione, applicabile in dosi da 3 a 15 g/hL per mosti e vini bianchi, e da 5 a 30 g/hL per mosti e vini rossi.

Tab. 1 - Caratterizzazione tannica del Sangiovese Dogheria*

	Tannini (g/L)	Flavanoli g/L (+) catechina	Ortodifenoli g/L (+) catechina	Indice di gelatina (% tannini astrigenti)	Indice di etanolo (% tannini legati a polisaccaridi)	Indice acido cloridrico (%tannini condensati)
Tal quale	4,25±0,15a	1,66±0,15a	1,19±0,12a	28,98±8,44ab	16±5a	37±3a
G 5g/hL	3,67±0,17c	1,70±0,13a	0,98±0,26a	31,53±7,20a	12±3a	14±7bc
G 7g/hL	3,77±0,06c	1,69±0,18a	1,04±0,38a	26,89±5,57ab	13±5a	15±6bc
V 1g/hL	3,72±0,10c	1,68±0,20a	0,85±0,42a	23,08±7,99ab	15±8a	12±3c
V 5g/hL	3,99±0,26b	1,68±0,18a	0,90±0,29a	29,45±5,70ab	13±3a	15±4bc
I 10g/hL	3,69±0,27c	1,72±0,15a	0,79±0,52a	29,96±8,89ab	18±7a	14±5bc
I 20g/hL	3,75±0,17c	1,78±0,17a	1,07±0,10a	20,82±4,11b	14±5a	20±4b

* lettere diverse all'interno della stessa colonna indicano medie significativamente diverse

● Il trattamento di chiarifica applicato è illustrato nello schema riportato in **Fig. 2**.

Analisi chimiche e sensoriali

● Sulle tesi oggetto dello studio si sono svolte le seguenti analisi presso i laboratori di Enologia del DiSTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore: pH e acidità (OIV-MA-AS313-02), antociani e tannini totali, indice di flavanoli reattivi alla vanillina, ortodifenoli con reattivo di Arnow, caratteristiche cromatiche (OIV-MA-AS2-07B e OIV-MA-AS2-11), percentuale di tannini con-

densati, di tannini combinati ai polisaccaridi e di tannini astringenti (Ribéreau-Gayon et al., 2006). In parallelo, è stata effettuata l'analisi sensoriale da due differenti panels, entrambi composti da 8 giudici: uno ha lavorato presso il SensoryLab, laboratorio sensoriale a norma ISO 8589:2007 dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, l'altro ha operato presso l'azienda. Ambedue i panel erano composti da giudici addestrati all'analisi dei vini con diverse aree di competenza nel settore enologico.

I test sensoriali sono stati:

- Analisi Quantitativa Descrittiva (QDA) con misura dell'intensità, su una scala da 0 a 9, dei seguenti 12 attributi: intensità olfattiva, struttura, alcol, acidità, amaro, astringenza, floreale, fruttato, vegetale, speziato, persistenza, livello edonico.
- Ranking test per i seguenti attributi: intensità colore, franchezza olfattiva, astringenza, amaro, equilibrio, struttura, gradevolezza globale.
- I campioni sono stati presentati ai giudici in bicchieri da degustazione codificati casualmente ed è stata applicata la metodologia del piano ruotato con repliche in doppio cieco.

Analisi statistica

- I dati sono stati sottoposti ad analisi della varianza ANOVA e la significatività delle differenze è stata indagata tramite test post hoc di Duncan al livello $p<0.05$. Per i dati sensoriali è stata applicata anche la tecnica della riduzione fattoriale tramite l'analisi delle componenti principali (PCA) e il test di Friedman con $p<0.05$. I software Smart Sensory Box - Vers. 2.2.1 e IBM SPSS Statistics 21 sono stati impiegati per l'elaborazione.

RISULTATI DELLA RICERCA

Caratterizzazione tannica dei vini

- Si riportano ad esempio i risultati ottenuti dalle analisi effettuate per la caratterizzazione tannica del vino Sangiovese Dogheria (**Tab. 1**) e Mastalsò (**Tab. 2**).

Dalla caratterizzazione tannica del Sangiovese Dogheria, si osserva che i diversi trattamenti asportano circa la stessa quantità di tannini dal vino tal quale, ad eccezione del V 5g/hL il quale sembra avere un effetto minore. Per quanto riguarda i flavanoli reattivi alla vanillina e gli ortodifenoli rilevati con il reattivo di Arnow, non si evidenziano differenze significative tra i vari chiarificanti che si comportano in modo simile. Il vino trattato con I 20g/hL, presenta un indice di gelatina inferiore rispetto agli altri. Contrariamente, il vino trattato con G 5g/hL, presenta un indice di gelatina maggiore, ovvero mantiene tannini più astringenti. Inoltre, la concentrazione di tannini allo stato colloidale, espressa dall'indice di etanolo, è molto simile in tutti i trattamenti. D'altra parte, il grado di condensazione dei tannini, determinato tramite l'indice di acido cloridrico, diminuisce in modo analogo in tutti i prodotti rispetto al vino non trattato, come si osserva in **Tab. 1**.

- Nel Sangiovese Mastalsò (**Tab. 2**), i trattamenti hanno lo stesso impatto sulla frazione tannica ad eccezione del coadiuvante V 5g/hL che ha effetto quasi nullo in quanto i valori sono simili al vino non trattato. Discorso analogo per l'indice di gelatina, dove l'agente di chiarifica a base di proteina vegetale da patata, nella dose di 5g/hL,

Tab. 2 - Caratterizzazione tannica del Sangiovese Mastalsò*

	Tannini (g/L)	Flavanoli g/L (+) catechina	Ortodifenoli g/L (+) catechina	Indice di gelatina (% tannini astrigenti)	Indice di etanolo (% tannini legati a polisaccaridi)	Indice acido cloridrico (%tannini condensati)
Tal quale	5,46±0,42a	2,14±0,27a	1,24±0,27a	36,38±8,05a	19±4a	16±4a
G 5g/hL	4,78±0,16b	1,98±0,20a	1,21±0,30a	28,03±7,20b	18±5a	12±3b
G 7g/hL	4,73±0,12b	2,06±0,20a	1,10±0,41a	25,77±5,43b	18±4a	15±2ab
V 1g/hL	4,60±0,21b	2,08±0,28a	1,30±0,12a	26,02±6,51b	20±2a	16±1ab
V 5g/hL	5,35±0,28a	2,10±0,33a	1,09±0,38a	35,85±3,21a	17±3a	17±4a
I 10g/hL	4,58±0,20b	2,13±0,32a	1,36±0,19a	26,40±5,70b	28±23a	17±3a
I 20g/hL	4,77±0,24b	2,11±0,40a	1,26±0,15a	28,91±5,80ab	29±22a	17±4a

* lettere diverse all'interno della stessa colonna indicano medie significativamente diverse

Tab. 3 - Caratterizzazione cromatica del Sangiovese Dogheria*

	L*	a*	b*	C*	H	I.C.	T
Tal quale	38,81±0,80b	54,31±0,97a	26,65±0,21a	60,50±0,95a	26,14±0,27a	6,75±0,17a	0,85±0,01a
G 5g/hL	40,44±0,46a	54,34±0,81a	25,55±0,30bc	59,91±1,08a	25,16±0,09b	6,31±0,20b	0,84±0,02a
G 7g/hL	40,33±0,59a	54,41±0,60a	26,02±0,09ab	60,31±0,56a	25,56±0,22ab	6,39±0,20b	0,84±0,01a
V 1g/hL	40,38±1,35a	54,04±1,23a	25,19±1,19c	59,77±1,27a	25,28±0,81b	6,33±0,14b	0,84±0,01a
V 5g/hL	40,66±1,36a	54,01±0,88a	25,41±0,82bc	59,69±0,87a	25,20±0,80b	6,46±0,22b	0,84±0,01a
I 10g/hL	40,24±1,17a	53,90±1,07a	25,33±0,66bc	59,55±1,18a	25,17±0,42b	6,47±0,20b	0,86±0,04a
I 20g/hL	39,78±1,36ab	53,77±1,04a	25,66±0,17bc	59,58±0,98a	25,52±0,38b	6,34±0,13b	0,84±0,01a

* lettere diverse all'interno della stessa colonna indicano medie significativamente diverse

sembra essere inefficace. Inoltre, si osserva che i flavanoli reattivi alla vanillina e gli ortodifenoli rilevati con il reattivo di Arnow, non subiscono alcuna significativa asportazione da parte di tali prodotti. Similmente, non si evidenzia alcun impatto sull' indice di etanolo. Per quanto riguarda l'indice di acido cloridrico, l'effetto più significativo è indotto dall'uso di G 5g/hL e, anche se in misura inferiore, di G 7g/hL e V 1g/hL; gli altri chiarificanti non inducono particolari differenze rispetto al vino non trattato.

Caratterizzazione cromatica dei vini

- Dalla caratterizzazione cromatica del Sangiovese Dogheria (Tab. 3) si evince che la luminosità aumenta per ogni prodotto utilizzato. Non si evidenzia alcun impatto sulle componenti a*, C* e sulla tonalità, mentre sulla componente b* (blu/gialla) emergono delle variazioni rispetto al vino non trattato: il V 1g/hL è stato il più efficace nei confronti del colore blu/giallo provocando una maggior riduzione rispetto agli altri chiarificanti, i quali hanno inciso meno nettamente. L'intensità colorante (I.C.) diminuisce, in seguito ai trattamenti, in modo analogo, dunque i chiarificanti hanno tutti la stessa azione; stesso discorso vale per la tinta (H) dove però G 7g/hL sembra avere un'azione minore su questo parametro.
- Dalla caratterizzazione cromatica del Merlot Dogheria (**Tab. 4**) si evince che la luminosità aumenta per l'azione dei chiarificanti in esame: I 10g/hL incide più nettamente rispetto agli altri. Discorso analogo per la frazione rossa (a*) del vino, la quale subisce un aumento più deciso quando i trattamenti avvengono con V 5g/hL e I 10g/hL. I trattamenti hanno la stessa identica azione sulla componente b* (blu/gialla) e sul Croma (C*): infatti, l'incremento più significativo è indotto dall'uso di G 7g/hL, V 5g/hL e I 10g/hL. Tutti gli altri prodotti pesano meno su queste due componenti. Non si evidenzia alcun impatto sulla tinta (H) e sulla tonalità (T), come si osserva in **Tab. 4**, mentre l'intensità colorante subisce un calo rispetto al vino non trattato.
- Nel caso della tonalità, parametro correlato allo stato di evoluzione del colore, essa risulta pressoché inalterata dal trattamento con i chiarificanti analizzati e non si discosta molto dal valore iniziale. Lo stesso comportamento è stato dimostrato da altri autori in letteratura (Gazzola et al., 2000, Lefebvre et al., 2003). Inoltre, a supporto dei risultati ottenuti, anche nello studio di Gazzola (2017) relativo ad un agente chiarificante a base di uva, è stato dimostrato che l'azione della patatina sul colore del vino è significativa solamente se utilizzata ad alti dosaggi (circa 20 g/hL).

Tab. 4 - Caratterizzazione cromatica del Merlot Dogheria*

	L*	a*	b*	C*	H	I.C.	T
Tal quale	20,79±1,21c	51,51±1,31c	31,58±0,74b	60,42±1,49b	31,52±0,14a	12,24±0,32a	0,68±0,03a
G 5g/hL	21,14±0,98abc	52,07±0,93abc	32,04±0,48ab	61,14±1,03ab	31,61±0,16a	11,90±0,27b	0,68±0,03a
G 7g/hL	21,77±0,96abc	52,60±0,90ab	32,20±0,50a	61,68±1,02a	31,47±0,15a	11,65±0,25b	0,68±0,02a
V 1g/hL	20,99±0,40bc	51,62±0,61bc	31,52±0,56b	60,48±0,82b	31,41±0,17a	11,72±0,28b	0,67±0,02a
V 5g/hL	21,94±0,81ab	52,77±0,52a	32,32±0,38a	61,88±0,63a	31,49±0,15a	11,58±0,38b	0,68±0,03a
I 10g/hL	22,17±0,45a	52,93±0,30a	32,33±0,24a	61,99±0,37a	31,38±0,06a	11,84±0,23b	0,68±0,02a
I 20g/hL	21,64±0,81abc	52,34±0,77abc	32,06±0,16ab	61,38±0,71ab	31,49±0,32a	11,69±0,18b	0,67±0,03a

* lettere diverse all'interno della stessa colonna indicano medie significativamente diverse

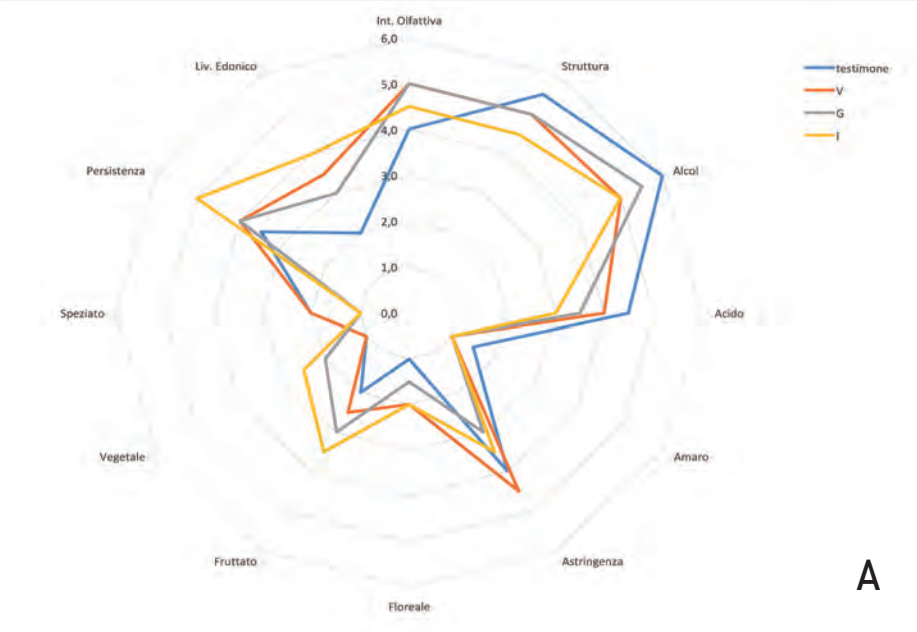
Confronto di efficacia dei coadiuvanti testati

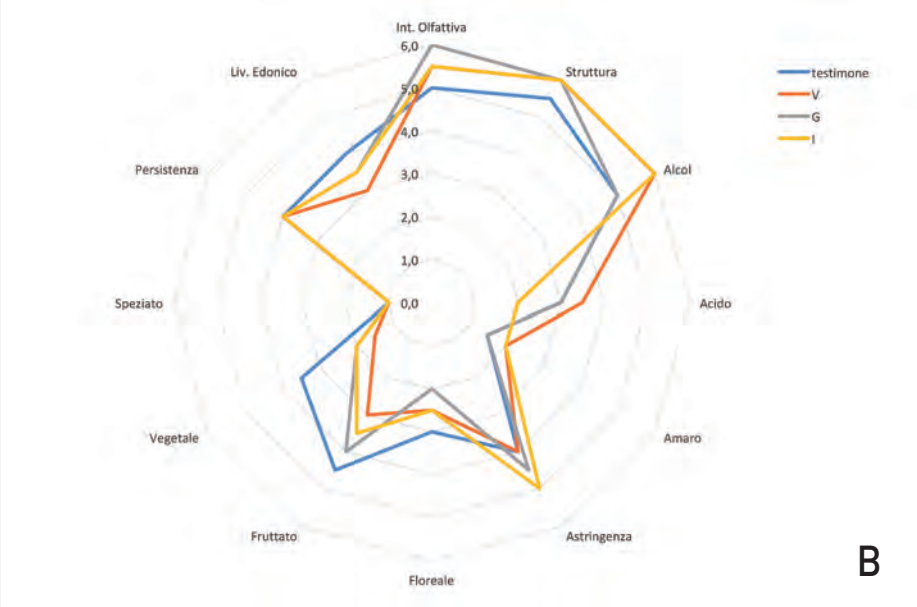
- Dai dati riportati in **Tab. 5** relativi alla rimozione operata da 1 g/hl di ciascun coadiuvante, si osserva che il trattamento con V riduce maggiormente sia la concentrazione di tannini, sia la frazione degli stessi ritenuta più astringente e, fatta eccezione per il Sangiovese Mastalsò, il coadiuvante V incide in maggior misura anche sui tannini condensati.
- L'intensità colorante non subisce variazioni sostanziali pur essendo maggiormente influenzata dall'azione del coadiuvante a base di proteina di patata.

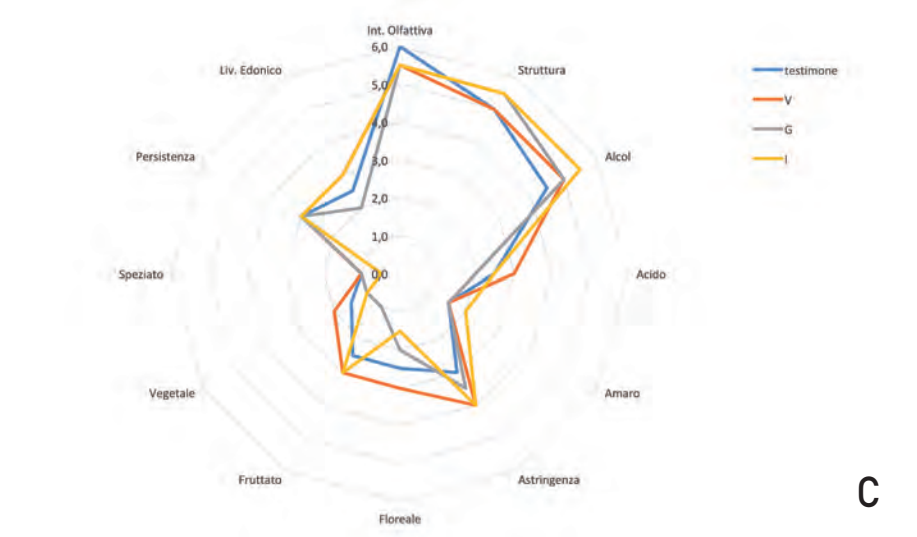
Tab. 5 - Confronto di efficacia tra i coadiuvanti testati (rimozione operata da 1 g/hL)

	Tannini (g/L)	Indice di gelatina	Indice acido cloridrico	I.C.
Sangiovese Dogheria				
G	0,09±0,03	n.s.	3,90±1,02	0,07±0,02
V	0,29±0,04	2,90±4,24	14,53±4,32	0,24±0,26
I	0,04±0,02	0,16±0,36	1,57±1,01	0,02±0,01
Sangiovese Mastalsò				
G	0,12±0,02	1,59±0,11	0,57±0,46	0,00±0,01
V	0,44±0,59	5,23±7,25	0,26±0,62	n.s.
I	0,06±0,04	0,69±0,44	n.s.	0,01±0,00
Merlot Dogheria				
G	0,02±0,05	n.s.	2,68±0,73	0,08±0,01
V	0,07±0,11	n.s.	8,42±7,75	0,33±0,28
I	0,01±0,01	n.s.	0,83±0,38	0,03±0,01

Fig. 3 - Profili sensoriali del Sangiovese Dogheria (A), Sangiovese Mastalsò (B), Merlot Dogheria (C) - [Testimone linea blu, G linea grigia, V linea arancione, I linea gialla]



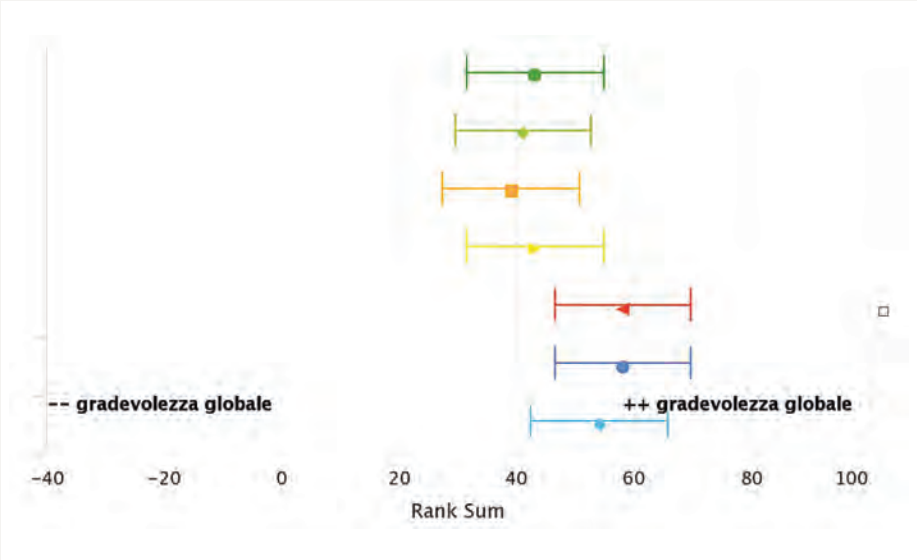




Analisi sensoriale

- I profili sensoriali raccolti in **Fig. 3** riportano i grafici a tela di ragno rispettivamente dei vini Sangiovese Dogheria (A), Sangiovese Mastalsò (B) e Merlot Dogheria (C), mentre gli esiti inerenti al gradimento globale dei vini ottenuti col ranking test sono esemplificati in Fig. 4 per il Sangiovese Dogheria che semplifica l'andamento dei risultati ottenuti.
- Osservando il profilo sensoriale proprio di questo vino, si evince che il testimone non trattato risulta essere corposo, con una buona struttura, una spiccata percezione di alcol e una discreta acidità. Tuttavia, risulta meno floreale e fruttato rispetto ai vini trattati con i tre chiarificanti; ne conseguono sia una minor intensità olfattiva, che un diminuito gradimento (**Fig. 3A**). Il Sangiovese Dogheria chiarificato con il coadiuvante V presenta una buona struttura, ottima intensità olfattiva e buona persistenza. Il vino trattato con I si presenta significativamente meno corposo, meno alcolico e meno acido ma d'altra parte dona note floreali, fruttate e vegetali e spiccata persistenza. Tutti i coadiuvanti riducono in maniera significativa la percezione amara del vino, mentre il migliore impatto in termini di riduzione di astringenza è prodotto da parte di I e G.
- Il Sangiovese Mastalsò (**Fig. 3B**) presenta nella versione tal quale diverse note fruttate, vegetali e floreali, buon corpo e buona intensità olfattiva configurandosi come il più apprezzato tra i vini. L'utilizzo del coadiuvante G gli conferisce una spiccata intensità olfattiva e un'ottima struttura senza diminuirne la percezione di acidità pur se riducendone significativamente il carattere floreale. Per contro, il Sangiovese Mastalsò chiarificato con V è un vino strutturato che gode di una buona intensità olfattiva e un'ottima percezione di alcolicità ma presenta significative minori note fruttate e vegetali e un'accentuata acidità; ne consegue un minore livello edonico. Infine, prendendo in esame il vino chiarificato con proteina vegetale proveniente da pisello I, lo stesso possiede una buona struttura, un'ottima alcolicità e una spiccata intensità olfattiva. La percezione di astringenza è lievemente maggiore (pur se in misura non significativa) rispetto agli altri vini e supportata da una lunga persistenza. L'acidità viene minimamente percepita.
- Il Merlot Dogheria (**Fig. 3C**) testimone

Fig. 4- Ranking test del Sangiovese Dogheria - [Testimone linea verde scura, G 5 g/hL linea verde chiara, G 7 g/hL linea arancione, V 1 g/hL linea gialla, V 5 g/hL linea rossa, I 10 g/hL linea blu, I 20 g/hL linea azzurra]



mostra un'elevata intensità olfattiva, una bassa percezione di alcol e si presenta come un vino discretamente strutturato. Tuttavia, risulta significativamente meno fruttato, meno vegetale e poco astringente rispetto ai vini trattati con i tre chiarificanti in esame. Il Merlot Dogheria chiarificato con G presenta un'intensità olfattiva, una struttura e una percezione di alcolicità non significativamente differenti a quelle del vino trattato con V che, invece, accentua maggiormente l'acidità. Inoltre, l'uso del coadiuvante V incrementa nel vino le note floreali e fruttate, ma anche quelle vegetali. Infine, il Merlot Dogheria trattato con I si presenta come un vino corposo con una buona intensità olfattiva e una spiccata percezione di alcolicità.

- Gli esiti del ranking test (**Fig. 4**) evidenziano un maggior apprezzamento del vino Sangiovese Dogheria chiarificato col coadiuvante V a 5 g/hL e coi coadiuvanti I ad ambedue le dosi testate.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

- Negli ultimi decenni si è assistito a un cambiamento climatico che inevitabilmente modifica la composizione dell'acino e del vino finale. Diventa, pertanto, imprescindibile introdurre modifiche nel processo di vinificazione al fine di ridurre al minimo questi fenomeni e preservare la qualità dei prodotti. A questi obiettivi si affiancano quelli legati all'offerta sul mercato di vini più sostenibili anche dedicati a specifiche fasce di consumatori (vegani) che impongono una vinificazione con interventi mirati, specifici e precisi che sappiano creare o ripristinare le migliori condizioni di qualità del prodotto.

Lo scopo dei test descritti in questo articolo è stato, pertanto, quello di valutare l'efficacia chiarificante di alcuni coadiuvanti proteici di origine vegetale recentemente introdotti nel mercato enologico e di misurarne il loro impatto su alcune caratteristiche fenoliche, cromatiche e sensoriali di vini romagnoli impiegando tecniche ripetibili e idoneo trattamento statistico.

I risultati li individuano come una valida alternativa all'impiego di proteine animali, anche in considerazione delle dosi con cui è possibile utilizzarli. Ciò si rivela particolarmente utile a perseguire gli obiettivi di miglioramento qualitativo dei prodotti senza alterarne la struttura originaria, il colore e il quadro sensoriale, preservandone l'impronta territoriale. ■

BIBLIOGRAFIA

- Asano K., Shinagawa K. and Hashimoto N. (1982) Characterization of haze-forming proteins of beer and their roles in chill-haze formation. Journal of American Society of Brewing Chemists, 40 (4), 147-154.
- Castells M.C., Pascual C., Martin Esteban M. and Ojeda J.A. (2008). Allergy to white potato. Journal of Allergy and Clinical Immunology, 78 (6): 1110-1114.
- Direttiva 2007/68/CE della Commissione del 27 novembre 2007 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, 28/11/2007.
- International Standard ISO 8589:2007 (E). Sensory analysis - General guidance for the design of test rooms
- Lambri M., Dordoni R., Silva A., De Faveri D.M. (2010). "Effect of bentonite fining on odor active compounds in two different white wine styles", American Journal of Enology and Viticulture, 61, 2, 225-233.
- Manara M. and Salvo G. (2006). Proteine vegetali, esperienze d'impiego. VigneVini, 7/8: 40-46.
- Marangon M., Vincenzi S. and Curioni A. (2019). Wine Fining with Plant Proteins. Molecules 2019, 24, 2186; doi:10.3390/molecules24112186.
- Marchal R., Lallement A., Jeandet P. and Establet G. (2003). Clarification of muscat musts using wheat proteins and the flotation technique. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 51: 2040-2048.
- Marchal R., Marchal-Delahaut L., Lallement A. and Jeandet P. (2001). Wheat gluten used as a clarifying agent of red wines. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50: 177-184.
- Maury C., Sarni-Manchado P., Lefebvre S., Cheynier V. and Moutounet M. (2003). Influence of fining with plant proteins on proanthocyanidin composition of red wines. American Journal of Enology and Viticulture, 54 (2): 105-111.
- Mills E.N.C, Madsen C. and Shewry P.R. (2003). Food allergens of plant origin their molecular and evolutionary relationships. Trends in Food Science & Technology, 14(4): 145-156.
- Navarre, C. (1991). Il vino, la sua produzione e le vinificazioni. In: Enologia, Edizione HOEPLI, Milano.
- Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti (2 vol). Edizione 2018. OIV-MA-AS313-02; OIV-MA-AS2-07B; OIV-MA-AS2-11.
- Regolamento (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, Capo V - Informazioni volontarie sugli alimenti.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 579/2012 della commissione del 29 giugno 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 607/2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- Restani P., Beretta, B., Ballabio, C., Galli, C.L. and Bertelli, A.A.E. (2002). Evaluation by SDS-PAGE and immunoblotting of residual antigenicity in gluten-treated wine: a preliminary study. International Journal of Tissue Reactions, 24(2): 45-51.
- Ribéreau-Gayon P., Dubordieu,D., Donèche B. and Lonvaud A. (2006). Handbook of Enology Vol. 2. John Wiley & Sons Ltd, Paris.
- Rizzi C., Mainente F., Pasini G. and Simonato B. (2016). Hidden exogenous proteins in wine: problems, methods of detection and related legislation-A review. Czech Journal of Food Science 34, 93–104.

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
RegioneEmilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

▪ Costanza Fregoni

Più UV meno H_2O

"Fare ricerca in azienda è qualcosa di molto stimolante e al contempo molto diverso, nei tempi e nei modi, rispetto al farla nei laboratori delle università e dei centri di ricerca. Ho la fortuna di operare in una realtà che pone sempre grande interesse per tutto ciò che costituisce innovazione, sia essa di prodotto o di processo".

IL PROGETTO

Il progetto PSR-ER "Valorizzare Romagna: la filiera vitivinicola per il territorio", di cui Poderi dal Nespoli è capofila e in cui il Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza è organismo di ricerca, intende proporre soluzioni innovative che aumentino la sostenibilità della produzione vinicola e ne elevino la qualità percepita. Perseguendo questo obiettivo, tra le varie azioni previste, ci si è proposti di testare l'impiego di radiazione ultravioletta germicida, "Ultraviolet germicidal irradiation" (UVGI), quale sistema di trattamento sanitizzante unicamente di tipo fisico per vasche in acciaio inox di varia forma e dimensione.

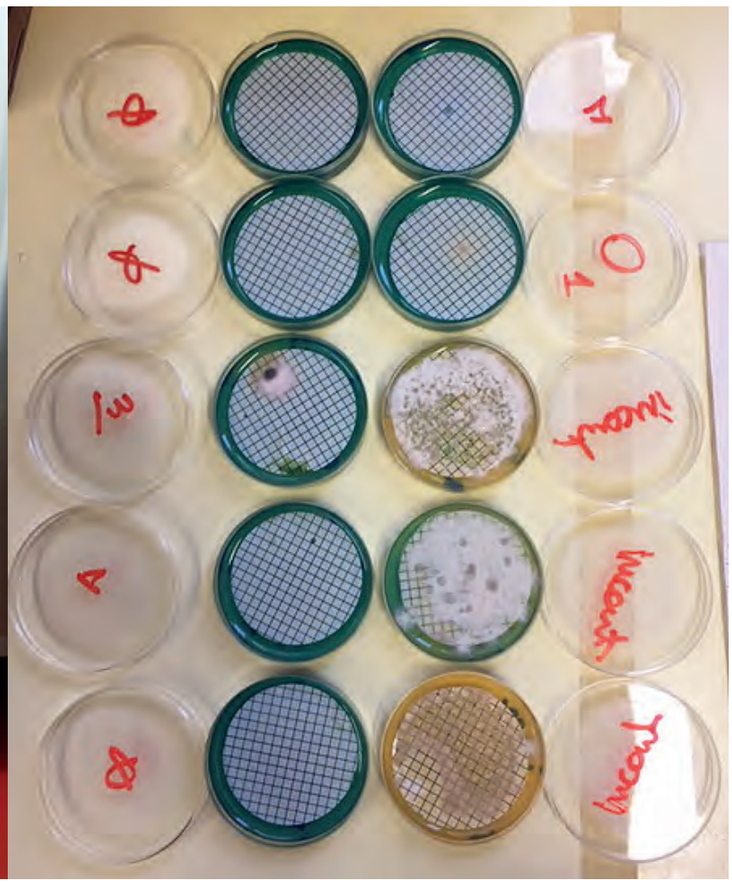
Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
Regione Emilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

A parlare è Luca Chiusano, Responsabile Ricerca&Sviluppo di Mondodelvino SpA, gruppo fondato nel 1991 a Forlì da Alfeo Martini, Roger Gabb e Cristoph Mack e oggi tra le prime 10 aziende vinicole private italiane per fatturato (fonte: Mediobanca). Mondodelvino SpA raggruppa cantine nelle principali regioni vinicole italiane, principalmente in Romagna e Piemonte, e uffici nel Regno Unito, Usa, Russia, Corea del Sud e Cina, che sostengono lo sviluppo del gruppo in più di 50 Paesi in tutto il mondo.

Il principio

A testimonianza di quanto l'innovazione sia parte integrante del proprio Dna, Mondo del Vino - tra le prime in Europa - ha testato presso la propria

VQ_2020_001_INT@060-063.indd 60 13/01/20 18:17



azienda romagnola "Poderi dal Nespoli" una tecnologia innovativa che sfrutta l'azione germicida delle radiazioni ultraviolette per sanitizzare le vasche in acciaio. La sperimentazione è stata condotta nell'ambito di un progetto finanziato dal PSR Emilia-Romagna 2014 - 2020 e ha visto protagoniste le lampade UV prodotte da BlueMorph, azienda californiana che propone alternative economicamente sostenibili - oltre che a basso impatto ambientale - alla sanitizzazione dei vasi vinari con agenti chimici. Il focus è l'acqua: una risorsa in esaurimento di cui BlueMorph, grazie alle proprie tecnologie, intende ridurre i consumi nell'industria alimentare e delle bevande.

Spiega Milena Lambri del DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che partecipa al progetto in qualità di organismo di ricerca: "Il trattamento UVGI, "Ultraviolet germicidal irradiation", viene applicato attraverso l'inserimento di una lampada UV emittente radiazione a 254 nm direttamente nella vasca da sanitizzare, precedentemente sottoposta a lavaggio sgrossante con acqua. L'efficacia del trattamento chimico e dell'UVGI è misurata campionando vari punti delle vasche oggetto della prova: soffitto, parete, pavimento, cordone di saldatura, preleva-campioni.

Cosa è emerso

"Le analisi inerenti alle Unità Formanti Colonie (UFC) di lieviti, batteri e muffe dopo trattamento UVGI evidenziano un decremento medio del 71%, che è comunque risultato inferiore rispetto a quanto ottenuto con sostanze chimiche (soda e peracetico), che risulta pari al 98-99% - prosegue Lambri -. Ciò, unitamente ai tempi di trattamento ben maggiori (media di 80 minuti) rispetto alla sanitizzazione chimica (15-20 minuti), sembra apparentemente deporre a favore di quest'ultima. Tuttavia, la disinfezione con radiazione ultravioletta è estremamente specifica perché inizia una reazione fotochimica che distrugge l'informazione genetica contenuta nel Dna dei microrganismi, maggiormente resistenti ai disinfettanti chimici come il cloro. La tecnologia UVGI

In apertura: trattamento UVGI su vasche d'acciaio. La lampada UV BlueMorph viene calata all'interno del vaso vinario, si lascia agire per circa un'ora e successivamente si procede a un risciacquo.

Sopra a sinistra, prelievo dei campioni per la verifica della carica microbica residua dopo il trattamento UVGI.

In alto, controllo microbiologico: piastre per la conta delle Unità Formanti Colonie (UFC).

VQ_2020_001_INT@060-063.indd 61 13/01/20 18:17

può anche essere utilizzata per rimuovere cloro, applicando un trattamento che potrebbe rivelarsi interessante anche negli impianti di produzione vinicola dove tracce di cloro presenti nell'ambiente o sulla superficie di vasche, macchine e impianti, potrebbero porre il rischio di contaminazione da clorofenoli e cloroanisoli, responsabili dei ben noti difetti di muffa, chiuso, straccio bagnato".
In California, in particolare, il processo di ossidazione UV è usato sia per eliminare le tracce di contaminanti dalle acque potabili, sia per raggiungerne un alto livello di disinfezione. La maggioranza delle informazioni scientifiche disponibili è infatti relativa al trattamento UV delle acque, sia potabili, sia di depurazione (*la Bibliografia è disponibile su richiesta alla redazione*), mentre non vi sono studi che riportano del diretto inserimento di lampade UV in vasche a scopo sanitizzante come, invece, testato nel presente progetto.
"Gli standard americani sono meno restrittivi di quelli europei in termini di igiene e sanitizzazione dei vasi vinari - sottolineano Chiusano e Lambri -. Questo fa sì che la tecnologia UVGI non sia perfettamente "compliant" con gli standard "di casa nostra", a fronte tuttavia di tutta una serie di vantaggi che si registrano per confronto con altri metodi di sanitizzazione". Compreso il fatto che le lampade BlueMorph presentano bassi consumi energetici.

I reali vantaggi

Tra le risorse di cui occorre tenere sotto controllo il consumo durante il processo di produzione vitivinicola vi è certamente l'acqua, il cui consumo può essere definito "sporco"-dipendente: il trattamento delle vasche con tecnologia UVGI può ridurre il volume di acqua necessario, rispetto alla sanitizzazione chimica, di una percentuale che va dal 50% (sporco leggero) al 62.5% (sporco pesante). Il lavaggio iniziale delle vasche con acqua, a scopo detergente, accomuna infatti il processo "tradizionale" e il trattamento con BlueMorph, ma in questo secondo caso il successivo processo di sanitizzazione è di tipo fisico e non comporta ulteriori consumi idrici.
"Inoltre, sempre in un'ottica di ottimizzazione dei costi e quindi di loro riduzione - evidenzia Lambri - l'operatore che avvia il trattamento con lampade UVGI

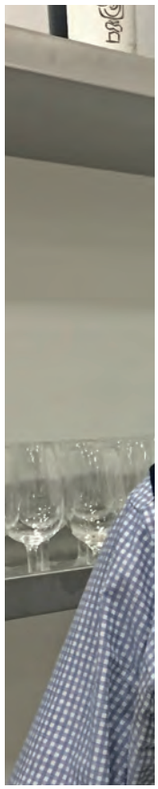
110
ETTOLITRI TOTALI DI ACQUA RISPARMIATA
-67%

-63%
RISPARMIO SUI COSTI DI GESTIONE RISPETTO AL PROCESSO TRADIZIONALE

1,8
ANNI PER IL RITORNO DELL'INVESTIMENTO
(20/25000 €)

R&S IN MONDO DEL VINO

Il reparto Ricerca&Sviluppo in Mondo del Vino nasce nel 2015, ma anche prima di questa data l'azienda era proiettata all'innovazione, sia pure in modo meno strutturato. "Dalla sua nascita dirigo questo reparto - racconta Luca Chiusano - cercando di applicare i metodi appresi in ambito accademico. Per questo abbiamo introdotto l'analisi sensoriale quale strumento tecnico-scientifico e innovativo per il controllo di processo (verifica dei blend, ad esempio), il controllo qualità, l'attività di benchmarking su basi scientifiche, lo sviluppo di nuovi prodotti, ecc.". Fortissima è anche l'attenzione alla sostenibilità ambientale: "Da qualche anno - prosegue Chiusano - ci stiamo attrezzando per le analisi lungo tutto il ciclo di vita del nostro processo. La nostra azienda è stata tra le prime aziende in Europa ad applicare i metodi PEF/OEF, promossi dalla Commissione Europea, che costituiscono sistemi per la misurazione e la comunicazione dell'impronta ambientale con metodo LCA. Si tratta di protocolli volontari e, basati su metodi robusti a livello tecnico-scientifico oltre ad essere standard ISO, decisamente complessi e articolati. Ma l'esecuzione di analisi di questo tipo in un'azienda ben organizzata e strutturata come Mondo del Vino rende tutto più semplice". In Mondo del Vino R&S significa anche test qualitativi sui packaging (prove tappi, prove di nuove confezioni, test di tenuta e conservazione ecc.), nonché su additivi e coadiuvanti enologici utilizzati in cantina.



FACCIAMO DUE CONTI

Nella tabella si riportano i risultati (dati medi) delle analisi eseguite nell'ambito delle prove svolte su varie tipologie di vasche in confronto con uno standard di sanitizzazione (acido peracetico, soda caustica e acqua). Operativamente, i risultati migliori si sono ottenuti sulle vasche di pre-imbottigliamento, sia per comodità di uso che per tipologia di sporco, anche se la tecnologia ha dimostrato una sua buona efficacia anche su vasche con residui di tartrati (99% il decremento delle UFC con lo standard aziendale contro un 70% con tecnologia UV).
Per quanto riguarda i dati economici, il ROI si riferisce a una simulazione di uso di due volte al giorno su vasche da 155 hL della lampada UVT6K, che corrisponde alla macchina BlueMorph di media dimensione (BM, propone 3 diverse lampade in base ai volumi da trattare).

Decremento della carica microbica totale							Tempo trattamento (minuti)	Consumo medio di acqua (litri)
Trattamento	Soffitto	Parete	Pavimento	Cordone	Preleva campioni	Media		
Sanitizzazione chimica	98	99	98	100	100	98,75	17	870
Sanitizzazione con UV	70	71	70	72		71,25	80	290

VQ_2020_001_INT@060-063.indd 62 13/01/20 18:17

Luca Chiusano, Responsabile Ricerca&Sviluppo di Mondodelvino SpA

Milena Lambri del DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

ATTENZIONE A...

Oggi sono numerose e diverse le alternative esistenti alla sanitizzazione chimica della cantina. Tra queste, il trattamento con ozono e acqua ozonizzata. Il loro utilizzo deve talora tenere conto di possibili criticità. "Durante tali trattamenti – specifica Milena Lambri - si possono formare intermedi che, qualora venissero a contatto con un substrato riducente come i polifenoli del vino, potrebbero determinare ossidazioni indesiderate. L'ozono è un ossidante molto forte e la sua attività non si esplica soltanto nei confronti della microflora".

può dedicarsi poi ad altre attività, mentre la sanitizzazione con sostanze chimiche implica un impegno di lavoro e una sorveglianza continuativi".
"In Poderi dal Nespoli – spiega Luca Chiusano – il risparmio in ore lavorative e il guadagno in sicurezza per gli operatori è emerso chiaramente". "Con l'UVGI - conclude Lambri - risultano minimizzati anche i DPI, essendo richiesto di proteggere prioritariamente soltanto gli occhi, così come le misure precauzionali da adottare sono molto più contenute rispetto a quelle necessarie quando si maneggiano composti chimici".

Dalla California all'Europa

Alex Farren, Co-Founder and Chief Executive Officer di BlueMorph, è Master of Science in Toxicology e Bachelor of Science in Biochemistry alla McGill University (Montreal, Canada). "Le lampade UV BlueMorph - spiega - sono il risultato della collaborazione tra diversi ricercatori: esperti di ottica, biochimici, microbiologi e ingegneri specializzati nel settore vinicolo. Abbiamo testato i nostri dispositivi su diversi microrganismi e in un'ampia varietà di condizioni, ivi compreso il test su contenitori di acciaio inox non risciacquati e con presenza di particelle adese alla superficie. In tutti i casi, il metodo BlueMorph ha fornito risultati del tutto paragonabili ai normali protocolli di sanitizzazione dei vasi vinari in uso in California - basati sull'applicazione di sostanze chimiche aggressive, come l'acido peracetico, il biossido di cloro e l'ozono, oppure sull'impiego di vapore - spesso superandoli".
Le lampade BlueMorph sono utilizzate in molte cantine californiane, tra cui Jackson Family Wines, Wente e Boissette Collection, e hanno convinto aziende di spicco della Napa Valley, come Hall, Clos Du Val, Dominus Estate, Eisle e altre. BlueMorph è sbarcata recentemente anche in Canada, dove viene utilizzata dalla cantina Frind, e sta dando risultati incoraggianti in test condotti in microbirrifici. "Le prove realizzate presso Poderi dal Nespoli – conclude Farren – hanno sortito risultati importanti, che utilizzeremo per espanderci nel mercato europeo".

Poderi dal Nespoli è beneficiaria di un contributo del FEASR per un progetto approvato a valere sul PSR Emilia-Romagna 2014-2020 – Tipo di operazione 16.2.01 – Approccio di sistema – Avviso Pubblico D.G.R. 227/2017, domanda n. 5050344 compreso nel Progetto di Filiera F68 (SETTORE VITIVINICOLO) dal titolo "Valorizzare Romagna: la filiera vitivinicola per il territorio" di cui la stessa è proponente e capofila.

VQ_2020_001_INT@060-063.indd 63 13/01/20 18:17

Costanza Fregoni

L'innovazione in **Mondo del Vino**

Trattamento UVGI su vasche d'acciaio: la lampada UV BlueMorph viene calata all'interno del vaso vinario, si lascia agire per circa un'ora e successivamente si procede a un risciacquo.

Mondo del Vino - tra le prime in Europa - ha testato presso la propria azienda romagnola "Poderi dal Nespoli" una tecnologia innovativa che sfrutta l'azione germicida delle radiazioni ultraviolette per sanitizzare le vasche in acciaio

«Fare ricerca in azienda è qualcosa di molto stimolante e al contempo molto diverso, nei tempi e nei modi, rispetto al farla nei laboratori delle università e dei centri di ricerca. Ho la fortuna di operare in una realtà che pone sempre grande interesse per tutto ciò che costituisce innovazione, sia essa di prodotto o di processo». A parlare è Luca Chiusano, Responsabile Ricerca&Sviluppo di Mondodelvino SpA, gruppo fondato nel 1991 a Forlì da Alfeo Martini, Roger Gabb e Cristoph Mack e oggi tra le prime 10 aziende vinicole private italiane per fatturato (fonte: Mediobanca). Mondodelvino SpA raggruppa cantine nelle principali regioni vinicole italiane, principalmente in Romagna e Piemonte, e uffici nel Regno Unito, Usa, Russia, Corea del Sud e Cina che sostengono lo sviluppo del gruppo in più di 50 Paesi in tutto il mondo.

Il principio

A testimonianza di quanto l'innovazione sia parte integrante del proprio Dna, Mondo del Vino - prima in Europa - ha testato presso la propria azienda romagnola "Poderi dal Nespoli" una tecnologia innovativa che sfrutta l'azione germicida delle radiazioni ultraviolette per sanitizzare le vasche in acciaio. La sperimentazione è stata condotta nell'ambito di un progetto finanziato dal PSR Emilia-Romagna 2014 - 2020 e ha visto protagoniste le lampade UV prodotte da BlueMorph, azienda californiana che propone alternative economicamente sostenibili - oltre che a basso impatto ambientale - alla sanitizzazione dei vasi vinari con agenti chimici. Il focus è l'acqua: una risorsa in esaurimento di cui BlueMorph, grazie alle proprie tecnologie, intende ridurre i consumi nell'industria alimentare e delle bevande.

Spiega Milena Lambri del DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che partecipa al progetto in qualità di organismo di ricerca: «Il trattamento UVGI, "Ultraviolet germicidal irradiation", viene applicato attraverso l'inserimento di una lampada UV emittente radia-

IB_2020_001_INT@018-021.indd 18 17/01/20 12:00

zione a 254 nm direttamente nella vasca da sanitizzare, precedentemente sottoposta a lavaggio sgrossante con acqua. L'efficacia del trattamento chimico e dell'UVGI è misurata campionando vari punti delle vasche oggetto della prova: soffitto, parete, pavimento, cordone di saldatura, preleva-campioni».

Cosa è emerso

«Le analisi inerenti alle Unità Formanti Colonie (UFC) di lieviti, batteri e muffe dopo trattamento UVGI evidenziano un decremento medio del 71%, che è comunque risultato inferiore rispetto a quanto ottenuto con sostanze chimiche (soda e peracetico), che risulta pari al 98-99% - prosegue Lambri -. Ciò, unitamente ai tempi di trattamento ben maggiori (media di 80 minuti) rispetto alla sanitizzazione chimica (15-20 minuti), sembra apparentemente deporre a favore di quest'ultima.

Tuttavia, la disinfezione con radiazione ultravioletta è estremamente specifica perché inizia una reazione fotochimica che distrugge l'informazione genetica contenuta nel Dna dei microrganismi, maggiormente resistenti ai disinfettanti chimici come il cloro.

La tecnologia UVGI può anche essere utilizzata per rimuovere cloro, applicando un trattamento che potrebbe rivelarsi interessante anche negli impianti di produzione vinicola dove tracce di cloro presenti nell'ambiente o sulla superficie di vasche, macchine e impianti, potrebbero porre il rischio di contaminazione da clorofenoli e cloroanisoli, responsabili dei ben noti difetti di muffa, chiuso, straccio bagnato».

In California, in particolare, il processo di ossidazione UV è usato sia per eliminare le tracce di contaminanti dalle acque potabili, sia per raggiungerne un alto livello di disinfezione. La maggioranza delle informazioni scientifiche disponibili è infatti relativa al trattamento UV delle acque, sia potabili, sia di depurazione, mentre non vi sono studi che riportano del diretto inserimento di lampade UV in vasche a scopo sanitizzante come, invece, testato nel presente progetto.

«Gli standard americani sono meno restrittivi di quelli europei in termini di igiene e sanitizzazione dei vasi vinari - sottolineano Chiusano e Lambri -. Questo fa sì che la tecnologia UVGI non sia perfettamente "compliant" con gli standard "di casa nostra", a fronte tuttavia di tutta una serie di vantaggi che si registrano per confronto con altri metodi di sanitizzazione». Compreso il fatto che le lampade BlueMorph presentano bassi consumi energetici.

I vantaggi

Tra le risorse di cui occorre tenere sotto controllo il consumo durante il processo di produzione vitivinicola vi è certamente l'acqua, il cui consumo può essere definito "sporco"-dipendente: il trattamento delle vasche con tecnologia UVGI può ridurre il volume di acqua necessario, rispetto alla sanitizzazione chimica, di una percentuale che va dal 50% (sporco leggero) al 62.5% (sporco pesante).

Il lavaggio iniziale delle vasche con acqua, a scopo detergente, accomuna infatti il processo "tradizionale" e il trattamento con BlueMorph, ma in questo secondo caso il successivo processo di sanitizzazione è di tipo fisico e non comporta ulteriori consumi idrici. «Inoltre, sempre in un'ottica di ottimizzazione dei costi e quindi di loro riduzione - evidenzia Lambri - l'operatore che avvia il trattamento con lampade UVGI può dedicarsi poi ad altre

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
Regione Emilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

Il progetto

Il progetto PSR-ER "Valorizzare Romagna: la filiera vitivinicola per il territorio", di cui Poderi dal Nespoli è capofila e in cui il Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore è organismo di ricerca, intende proporre soluzioni innovative che aumentino la sostenibilità della produzione vinicola e ne elevino la qualità percepita. Perseguendo questo obiettivo, tra le varie azioni previste, ci si è proposti di testare l'impiego di radiazione ultravioletta germicida, "Ultraviolet germicidal irradiation" (UVGI), quale sistema di trattamento sanitizzante unicamente di tipo fisico per vasche in acciaio inox di varia forma e dimensione.

Prelievo dei campioni per la verifica della carica microbica residua dopo il trattamento UVGI.

IB_2020_001_INT@018-021.indd 19 17/01/20 12:00

Facciamo due conti

Nella tabella si riportano i risultati (dati medi) delle analisi eseguite nell'ambito delle prove svolte su varie tipologie di vasche in confronto con uno standard di sanitizzazione (acido peracetico, soda caustica e acqua). Operativamente, i risultati migliori si sono ottenuti sulle vasche di pre-imbottigliamento, sia per comodità di uso che per tipologia di sporco, anche se la tecnologia ha dimostrato una sua buona efficacia anche su vasche con residui di tartrati (99% il decremento delle UFC con lo standard aziendale contro un 70% con tecnologia UV).
Per quanto riguarda i dati economici, il ROI si riferisce a una simulazione di uso di due volte al giorno su vasche da 155 hL della lampada UVT6K che corrisponde alla macchina BlueMorph di media dimensione (BM, propone 3 diverse lampade in base ai volumi da trattare).
In sintesi:
volume totale di acqua risparmiata con BM: circa 110 hL totali (-67%);
costi di processo/gestione con BM: -63%;
ritorno dell'investimento (ROI): 1,8 anni (a fronte di un investimento iniziale di circa 20/25.000€).

Decremento della carica microbica totale							Tempo trattamento (minuti)	Consumo medio di acqua (litri)
Trattamento	Soffitto	Parete	Pavimento	Cordone	Preleva campioni	Media		
Sanitizzazione chimica	98	99	98	100	100	98,75	17	870
Sanitizzazione con UV	70	71	70	72		71,25	80	290

Milena Lambri del DiSTAS della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Luca Chiusano, Responsabile Ricerca& Sviluppo di Mondodelvino SpA

attività, mentre la sanitizzazione con sostanze chimiche implica un impegno di lavoro e una sorveglianza continuativi».
«In Poderi dal Nespoli – spiega Luca Chiusano – il risparmio in ore lavorative e il guadagno in sicurezza per gli operatori è emerso chiaramente". "Con l'UVGI - conclude Lambri - risultano minimizzati anche i DPI, essendo richiesto di proteggere prioritariamente soltanto gli occhi, così come le misure precauzionali da adottare sono molto più contenute rispetto a quelle necessarie quando si maneggiano composti chimici».

Dalla California all'Europa

Alex Farren, Co-Founder and Chief Executive Officer di BlueMorph, è Master of Science in Toxicology e Bachelor of Science in Biochemistry alla McGill University (Montreal, Canada).
«Le lampade UV BlueMorph - spiega - sono il risultato della collaborazione tra diversi ricercatori: esperti di ottica, biochimici, microbiologi e ingegneri specializzati nel settore vinicolo. Abbiamo testato i nostri dispositivi su diversi microrganismi e in un'ampia varietà di condizioni, ivi compreso il test su contenitori di acciaio inox non risciacquati e con presenza di particelle adese alla superficie. In tutti i casi, il metodo BlueMorph ha fornito risultati del tutto paragonabili ai normali protocolli di sanitizzazione dei vasi vinari in uso in California - basati sull'applicazione di sostanze chimiche aggressive, come l'acido peracetico, il biossido di cloro e l'ozono, oppure sull'impiego di vapore - spesso superandoli».
Le lampade BlueMorph sono utilizzate in molte cantine californiane, tra cui Jackson Family Wines, Wente e Boissette Collection, e hanno convinto aziende di spicco della Napa Valley, come Hall, Clos Du Val, Dominus Estate, Eisle e altre. BlueMorph è sbarcata recentemente anche in Canada, dove viene utilizzata dalla cantina Frind, e sta dando risultati incoraggianti in test condotti in microbirrifici.
«Le prove realizzate presso Poderi dal Nespoli – conclude Farren – hanno sortito risultati importanti, che utilizzeremo per espanderci nel mercato europeo».

Attenzione a...

Oggi sono numerose e diverse le alternative esistenti alla sanitizzazione chimica della cantina. Tra queste, il trattamento con ozono e acqua ozonizzata. Il loro utilizzo deve talora tenere conto di possibili criticità. «Durante tali trattamenti - specifica Milena Lambri - si possono formare intermedi che, qualora venissero a contatto con un substrato riducente come i polifenoli del vino, potrebbero determinare ossidazioni indesiderate. L'ozono è un ossidante molto forte e la sua attività non si esplica soltanto nei confronti della microflora».

Poderi dal Nespoli è beneficiaria di un contributo del FEASR per un progetto approvato a valere sul PSR Emilia-Romagna 2014-2020 – Tipo di operazione 16.2.01 – Approccio di sistema – Avviso Pubblico D.G.R. 227/2017, domanda n. 5050344 compreso nel Progetto di Filiera F68 (SETTORE VITIVINICOLO) dal titolo "Valorizzare Romagna: la filiera vitivinicola per il territorio" di cui la stessa è proponente e capofila. ■

IB_2020_001_INT@018-021.indd 20 17/01/20 12:00

TERRE CEVICO

Il bag in box può anche essere bio

Con 167 milioni di euro di fatturato consolidato (+1,83% rispetto all'anno scorso), 71 milioni di patrimonio netto (+1,40), 49,3 milioni di export (+12,98), 7,1 milioni di plusvalore riconosciuto ai soci (+4,22%), il gruppo Terre Cevico ha le carte in regola per proporsi tra i player vinicoli più significativi non solo dell'Emilia Romagna ma di tutt'Italia. Malgrado grandi espansioni in ogni territorio, Terre Cevico nasce in Romagna e lì mantiene il proprio "cuore". Così, oggi, Terre Cevico può contare su circa 7mila ettari di vigneto, gran parte dei quali in Romagna, condotti da circa 5mila soci viticoltori, in grado di fornire uve per una quantità di vino stimata in oltre 1 milione di ettolitri, e 100 milioni di bottiglie prodotte. Terre Cevico, quindi, gestisce oltre il 30% della produzione del bacino romagnolo. Oltre la metà del vino del gruppo è venduto confezionato.

Le varie collaborazioni sul territorio nazionale hanno consentito a Due Tigli, la linea del gruppo dedicata al commercio dei vini confezionati per l'Italia, di allargare la gamma di prodotti a marchio Sancrispino introducendo vini igp biologici in brik e in bottiglia. Il principale marchio di bottiglie di vino biologico è il b.io bpuntoio, una linea con vini emiliano romagnoli e di altre provenienze. La linea, grazie sia a un'immagine chiara e piacevole, sia alla qualità dei vini proposti, sta diventando leader nel segmento dei vini bio.

Due Tigli è poi da anni leader nel segmento del bag in box, un mercato dove il marchio Cantine Ronco ha quote di venduto superiori al 60%. In questo segmento, solido e in crescita da diversi anni, Due Tigli ha iniziato a introdurre diverse proposte con vini igt biologici a marchio Cantine Ronco e a marchio b.io bpuntoio, vini doc a marchio Galassi, tutti nel formato bag in box da tre litri.

Appunto il marchio Galassi da anni è un brand riconosciuto in tutta Italia come esempio di vino di Romagna capace di conseguire notorietà nazionale: una linea di prodotti con etichette di pregio, rinnovate nel 2017, con immagini tratte dallo splendido mosaico del Trionfo di Dioniso, custodito presso il Museo Archeologico Nazionale di Sarsina (Forlì-Cesena), che radica ancor di più sul territorio i prodotti della linea ed è portatore di questo progetto di reciproca valorizzazione con un'opera d'arte posta in un sito dal forte interesse nazionale per la rilevanza storica, artistica e culturale.

La base sociale di Terre Cevico è quindi sempre più coinvolta in progetti di gruppo al fine di consolidare la crescita nella direzione di uno sviluppo sostenibile, con ampliamento della proposta di vini biologici, tenendo sempre come punto di riferimento i vitigni autoctoni del territorio romagnolo e italiano, nel solco di una tradizione secolare che oggi sappia interpretare l'evoluzione dei gusti dei consumatori, ma senza perdere e cercando anzi di riscoprire l'identità di un territorio che ha maturato grandi esperienze nel mondo enologico.

AZIENDA AGRICOLA PODERI DAL NESPOLI

www.poderidalnespoli.com

PODERI DAL NESPOLI ROMAGNA DOC PAGADEBIT

Vitigni
100% Pagadebit (Bombino Bianco)
Zona di produzione
Nespoli, colline romagnole
Gradazione alcolica
12% vol.
Note organolettiche
Caratterizzato da freschezza, sapidità e aromaticità. Dal colore giallo paglierino vivace, presenta sentori floreali tipici del vitigno come biancospino, aromi fruttati di pesca bianca e un gusto gradevole. Il finale è avvolgente e finemente erbaceo.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Antipasti di verdure, frittatine con cipolla fresca, risotto con asparagi, zuppa di piselli e porri con scambi dell'Adriatico, crostacei. Servire a 12°C.
Bottiglie prodotte
80mila
Formato
0,75 lt

PRUGNETO ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

Vitigni
100% Sangiovese
Zona di produzione
Valle del Bidente
Gradazione alcolica
13,5% vol.
Note organolettiche
Tipica espressione del Sangiovese di Romagna. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa. In bocca, la freschezza si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con un retrogusto speziato e persistente. Una piccola percentuale matura in botti di rovere francese da 25hl per conferire e ampliarne complessità e struttura.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Pasta fatta a mano, ravioli di piccione con rosmarino e salsa al vino rosso, arrosti, costate di manzo alla griglia, formaggi stagionati. Servire a 16° C.
Bottiglie prodotte
80mila
Formato
0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 lt

IL NESPOLI ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

Vitigni
100% Sangiovese
Zona di produzione
Valle del Bidente
Gradazione alcolica
14% vol.
Note organolettiche
Sangiovese dal carattere maturo e strutturato, di colore rosso rubino intenso. Questo vino di grande complessità combina note tipiche di Sangiovese come ciliegia marasca, mora, prugna con note di liquirizia, caffè tostato dovute alla maturazione in barrique francesi, e successivamente in acciaio. Un tocco di vaniglia proviene anche dall'uso sapiente di una piccola parte di legno americano. Morbido e caldo con tannini ben equilibrati, si presta a un lungo invecchiamento.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Cacciagione, selvaggina, guancia di manzo brasata al Nespoli, fiorentine alla griglia, formaggi a pasta dura stagionati. Servire a 18°C.
Bottiglie prodotte
40mila
Formato
0,75 - 1,5 - 3 lt

fine

PRESSToday (federica.dacol@smstudiopress.it)

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

VIN DU 22 MARS 2020

Poderi dal Nespoli Photo : Avanti Groupe

Nom du produit : Poderi dal Nespoli – Prugneto – Sangiovese di Romagna Superiore 2016

Pays : Italie

Code SAQ : 11298404

Prix : 18,65 $

Vinification : 30 % du produit est vieilli huit mois en fût de chêne français. Le vin est ensuite mis en bouteille et conservé en cave à une température constante.

Vue : Rouge rubis lumineux

Nez : Un parfum intense avec une bonne persistance, mais délicat.

Goût : Sensation de chaleur et tanins doux.

Accords mets et vin : Ce vin est tout indiqué avec un rôti de viande blanche ou rouge, une grillade de bœuf, un steak ou un fromage affiné.

Température de service : 18 °C

GO-WINE™
FOOD & BEVERAGE KNOWLEDGE PORTAL

(/)

Posted: Feb 28, 2020

Seleziona lingua ▼

With its leading red variety Sangiovese, Italy's Romagna cannot help being eclipsed by Toscana. But what it offers is a generation of highly committed—mostly young—growers churning out good wines at prices lower than their famous neighbors. And then there's its unique indigenous white of Albana made both dry and sweet.

According to consorzio director Filiberto Mazzanti, "since 2016 the pressure to introduce new typologies is that we're not fulfilling what we can to further express these wines." Production includes 25 companies producing

Recent Food & Beverages

Nielsen Us Retail Alcohol Sales Rising Signif
Wed, 25 Mar 2020
(restaurant-article-3044-Nielsen-US-retail-alcohol-sales-rising-significantly-as-part-of-broader-stocking-up.html)
(restaurant-article-3044-Nielsen-US-retail-alcohol-sales-rising-significantly-as-part-of-broader-stocking-up.html)

Yelp Adds A Gofundme Donation Button For Stru
Tue, 24 Mar 2020
(restaurant-article-3041-Yelp-adds-a-GoFundMe-donation-button-for-struggling-businesses.html)
(restaurant-article-3041-Yelp-adds-a-GoFundMe-donation-button-for-struggling-businesses.html)

organically/biodynamically working with a 7.5% decrease of 12,5m btls. from 2013 to 11m in 2017 from 14,000 ha of DOP Trebbiano, a mere 1.3m btls., and 7,400 ha of DOP Sangiovese of 1.1m btls.--29% of Romagna's total production. It also has proposed new DOCs of Romagna Trebbiano Spumante and Romagna Spumante Rosato, the new collective mark to be called 'Novi Bolli'.

Cooler annual growing temperatures make Romagna's Sangioveses fresher and fruitier than Tuscan versions due to the effect of the Apennines allowing greater exposure to cool east winds compared to Toscana which is more exposed to warm winds from Africa.

Originating in the Mercato Saraceno area, there are also 200 ha of Famoso, most of which finds its way into cheap bulk wines though a few passionate wineries are increasing plantings so as to experiment with improving its potential as a secondary white signature variety. Typically smelling of grapefruit and herbs it's lighter and crisper than Albana.

Castelluccio's Claudio and Alessandro Fiore, owners of Chianti Classico's Poggio Scalette, were early adapters to quality wines under its previous owner, film director Gianvittorio Baldi who staked his reputation upon Sauvignon blanc in 1974 with good results having been consulted to by noted writer Luigi Veronelli. Of the brothers wines my

A Napa Winery Closed Its Tasting Room But Is
Mon, 23 Mar 2020
(restaurant-article-3037-A-Napa-Winery-Closed-Its-Tasting-Room-But-Is-Still-Paying-Its-Staff-.html)
(restaurant-article-3037-A-Napa-Winery-Closed-Its-Tasting-Room-But-Is-Still-Paying-Its-Staff-.html)

Are Food Deliveries And Groceries Safe During
Fri, 20 Mar 2020
(restaurant-article-3034-Are-food-deliveries-and-groceries-safe-during-coronavirus-pandemic-Yes-experts-say.html)
(restaurant-article-3034-Are-food-deliveries-and-groceries-safe-during-coronavirus-pandemic-Yes-experts-say.html)

<< Back to All Articles

Wine Business Academy
Professional consulting to the Food and Beverage industry.
www.winebusinessacademy.com

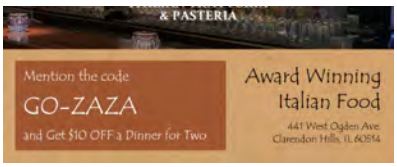
(http://www.winebusinessacademy.com/)

favorite is their Forlì IGT Sangiovese Ronco dei Ciliegi, aged 12-14 months in varying ages of French oak at a well-priced 11EUR. With a style comparable to his original family winery, Claudio and his wife in also formed their Balìa di Zola estate, its Modigliana Riserva Redinoce from vines over 50 years of age and resting three years in new French oak, equally alluring at 10EUR.

On a pricier note its neighbor Torre San Martino's Patria Francesco fashions a stunningly complex Sangiovese Sup. Rsv. Vigna 1922 from some of Italy's oldest vines at 22EUR.

Located in three areas of the Marzeno sub-zone Zerbina's Cristina Geminiani since 1986 looks after her grandfather circa 1966 fattoria following studies in Bordeaux she came aboard (US/UK/FR) both consulted to by Francesco Bordini. She retrained five different Sangio clones in both post-trained and trellised (candelabra) albarello manners with two wires so as to have less handwork. As a result of the varying clones (2 of which are Tuscan) harvest occurs several times. "This way we can build our best wines."

"Our goal this year has been in differentiating in the cellar the sub-zones with each fermentation vessel contains a separate sub-zone." Her passito since 1998 has been based on botrytis cinerea. Makes several passages for harvesting, techniques learned while working at Doisy Däene under Denis



(http://zazasclarendonhills.com/)

(https://www.bestbeerfestivals.com/)

Charles Smith Wines

In 2006, Charles Smith created Charles Smith Wines: The Modernist Project, which centers around the trend that most people generally consume...

www.go-wine.com/charles-smith-wines

(http://www.go-wine.com/charles-smith-wines)

25 Great Wineries in US

Go-Wine 25 Great Wineries in US selection prioritizes quality, value and availability.

www.go-wine.com/great-wineries-in-america

(/great-wineries-in-america)

Buy Best Wine

Tasting wine is a nice

Dubourdieu. The digestion of proteins by botrytis helps Albana to remain softer than it would when done sweet.

A bargain at 16EUR the very juicy palate of Alessandro Morini's 2012 Sangiovese Oriolo Rsv. Nonno Rico expresses itself remarkably through its oaky nose, the basis of which should give a delicious and composed sense in a year or two. Consulted to by Mauricio Castello the poderi seeks to develop indigenous grapes such as Famoso and Albana in addition to Sangiovese. Comparatively Marco Bandini, also committed to unique varieties such as Pignoleto and Famoso but in a decisively more acidic manner, startles the palate with his Albana Caracara at a bargain 9EUR.

Organic certified in 2014 Tre Monti's clay-dominated soils support its Sangiovese Sup. Rsv. Bio Thea 16 with a lovely perfumed nose and elegant palate.

Biochemical engineer Sylvia Casali's Savio Valley vineyards are upon sloped alluvial lower and clay soils, organic and soon to be certified. Her portfolio highlight is the Sangiovese Sup. Rsv. Quartosole from the low-yielding Grosso clone grown in a white clay parcel within its prime Baruccia site; its punchy acidity and oaky entry covers the fruit but there's plenty beneath with a spicy and long finsh.

experience, but visiting the places in which wine is made is a magic moment.

(/great-wineries-to-visit)

WINELINE RADIO
WITH YOUR HOST ROBERT SCOTT

Wine Line Radio

Featuring interviews ∓ tastings...
www.winelineradio.com

(http://www.winelineradio.com)

Though he makes high quality Cabernet franc and Syrah competing with the best of Italy, the Colli di Rimini Rebola Bio Vivi (Pignoleto) from Roberto Mascarin at organic San Valentino sports alluring underripe peach and green plum aromas and a savory finish.

Winemaker Angelo Totaro 'shadows' a community of 1300 recovering drug addicted boys at San Patrignano which, at 380 ha, is the largest of its kind anywhere with all winery-related work done by the community. Initially consulted to by Riccardo Cotarella in 1996, it was founded in 1978 and donated to this cooperative. Water used in the winery is first ozone-treated creating a naturally antiseptic environment. Vigorous experimenter both in the vineyard and cellar, Totaro's Sangiovese Sup. Rsv. Avi at 15EUR gives dark fruit and leather aromas, a touch of sweet concentration, and strong tannins.

Overseen by Jacopo Melia, the circa 1950 Paradiso is the oldest winery with a marvelous wine library. Growing organically his Forlì IGT Rsv Barbarossa 2012, a vinifera of undetermined origin, explodes with refreshing blackberry character.

Giovanna Drei Donà was the only vintner who expressed appreciation for and kept me outside as long as possible. "We're in the sub-zone of Predappio, the most classic for Sangiovese" sharing that "the Etruscans 2500 years ago

referred to all wine as 'sanzve'." Winemaking is overseen by her son Enrico growing Sangiovese along with Cabernet sauvignon, Chardonnay, and Riesling. organically since Drei Donà's 1992 inception. My favorite is their Sangiovese Sup. Rsv. Pruno with a sweet oak and black raspberry nose, a generous entry of red & black fruits and a long finish.

Poderi Dal Nespoli was purchased by the Mondodelvino group in 2010 from the Ravaioli family who still manage the property with Chilean and Piemontese winemakers. "The green credentials of the winery and agritursimo is super-important," said Daniela Facciani noting its water recovery process and solar energy creation and emphasizing that the winery has been recently rebuilt. In addition to the more typical grapes it produces Famoso and Pagadèbit. Nespoli's modern Albana secco Campodora lacks bitterness I often found in others' examples, its Sangiovese Sup. Prugneto ed. limitata at 15EUR a selection of its oldest clones with the greatest sun exposure, gives a gorgeous entry, modern and delicious now but will age well…and another bargain!

Chiara Condell and her family's 77 ha Conde? and her personal Chiara Condell estate rest upon a Pliocene marine rock of compact shells with vines dating to 1939. Chiara took over in 2015 after studying economics and is now pursuing an enology degree. Opened a winery hotel in 2014, "I

converted to organic viticulture and with 2018 am certified. We've great biodiversity here." All vineyard and cellar work are done manually, and best expressed in her Sangiovese Predappio Rsv. Raggio Brusa planted on very rocky topsoils.

Pietro Brunelli's 90% Sangiovese vineyards are at a relatively high 400m surrounded by woods, the moderating temperature variations it provides causing him to harvest 2 weeks later than others in Predappio. His single site Dantel 1872 and Cesco 1938 are both immensely authentic expressions made more so by having been vinified in neutral Slavonian botti.

Taste Romagnese (https://www.consorziovinidiromagna.it/en/) wines this Monday & Tuesday in Manhattan at Vinexpo (https://www.vinexponewyork.com/) stand 1011--I will!

This article is now appearing in the current issue of Sommeliers International (https://www.sommeliers-international.com/en)

By David Furer
February 28, 2020
Source: Go-Wine.com (https://www.go-wine.com/wine-article-893-David-Furer.html)

<< Back to All Articles

Go-Wine Sharing and Promotion

Go-Wine's mission is to organize food and beverage information and make it universally accessible and beneficial. These are the benefits of sharing your article in Go-Wine.com

- It Generates Free Traffic to your site.
- Your Article Will Get Indexed Faster.
- Your Google Rankings Will Rise. Google Rise Articles with Positive Participation & Contribution.
- Your Article Will Reach New Customers and Audience. Go-Wine has a selected audience and visitors from over 120 countries.
- You always receive credit - you will be cited accurately (Author, Website & Hyperlink).
- The integrity of the Information is not compromised - you always will be linked to the most up to date version of your article.

Contact Us for more information.

(advertise-with-us)

Go-Wine's mission is to organize food and beverage information and make it universally accessible and beneficial.

RICOSSA

Antica Casa

RASSEGNA STAMPA

Marzo 2020

La Merkel beve piemontese, Ricossa nel carrello

25 MAR 2020 ANDREA GUOLO

Angela Merkel (foto di Arno Mikkor da Flickr)

La più importante leader europea diventa testimonial involontaria del vino italiano e di un gruppo in particolare. L'immagine di **Angela Merkel** impegnata a fare la spesa nei giorni dell'emergenza ha trovato spazio nei principali quotidiani, e con essa anche la descrizione dei prodotti acquistati per il consumo domestico. Si può quindi affermare che alla premier tedesca piace il vino italiano, perché la sua scelta è ricaduta su un marchio, **Ricossa**, che appartiene al gruppo **Mondodelvino**. La Merkel ha scelto un vino piemontese e quasi sicuramente un Barolo, racconta a *Pambianco Wine&Food* il direttore marketing **Enrico Gobino**.

"Il primo a segnalarci quella foto, dove si vedevano chiaramente i vini a marchio Ricossa, è stato il nostro importatore albanese", racconta Gobino. "Da lì l'immagine ha iniziato a girare nella chat aziendale e noi l'abbiamo diffusa in modo non roboante, perché in questi tempi difficili non volevamo puntare su una comunicazione trionfalistica stile sciacallaggio". Così la cosa è rimasta abbastanza confinata, ma Gobino afferma: "Mi chiedo se la scelta della leader tedesca non sia anche un modo per solidarizzare con l'Italia, viste le difficoltà attraversate dal nostro Paese in questi giorni".

Com'è noto, la stessa Merkel in questi giorni si trova in quarantena, dopo che il suo medico personale è risultato positivo al tampone. In questo momento difficile, la cancelliera potrà parzialmente consolarsi con i vini acquistati al supermercato. "Si tratta quasi certamente di Barolo, da quanto possiamo capire in base all'immagine. È un vino in vendita a 24,90 euro sul nostro sito, e che la Merkel potrebbe aver pagato un po' meno in promozione", precisa Gobino.

La Germania è il primo mercato di destinazione per i vini Mondodelvino. Su un fatturato di circa 115 milioni nel 2019 (+5%), il suo peso è del 13% contro l'8% dell'Italia. "I vini piemontesi fino a qualche anno fa erano poco considerati nella grande distribuzione tedesca, che li riconduceva al vecchio concetto di Barbera acidula di bassa categoria, spesso imbottigliata da aziende tedesche. Come Mondodelvino, abbiamo lavorato bene nella categoria sotto i 10 euro, la più importante per la grande distribuzione, e la Germania ha riscoperto il Piemonte anche al di fuori delle nicchie del Barolo e del Barbaresco. Con Barbera d'Asti e con la Barbera d'appassimento stiamo vendendo ottimamente", precisa Gobino.

Al gruppo, con sede a Forlì, appartengono diverse etichette in rappresentanza di varie regioni italiane: Piemonte, Romagna, Sicilia e Puglia. La crescita del 2019 è stata ottenuta, racconta Gobino, pur non operando con i classici "cavalli da traino" dell'export italiano ovvero Prosecco e Pinot Grigio, che non compaiono nel portafoglio di Mondodelvino. Quanto al 2020, Gobino afferma: "L'horeca, che era diventato un focus abbastanza importante per gli spumanti piemontesi come Alta Langa, andrà certamente male. Ci auguriamo che i ristoratori abbiano sufficiente fieno in cascina per restare in piedi, confidando in un aiuto concreto da parte del governo. All'estero siamo particolarmente esposti verso il canale moderno, che va bene, e in questo momento non possiamo parlare di una frenata. Le nostre previsioni a inizio anno prevedevano una crescita del 5-6%, poi lo scenario è cambiato e la maggior parte delle imprese del vino dovrà affrontare dei segni negativi. Speriamo che il turismo si riprenda in fretta".

Condividi Facebook Twitter LinkedIn

"La peste" libro più richiesto
Boom di lettori per la Biblioteca civica digitale di Torino. In una sola settimana sono stati quasi 3.500 i nuovi iscritti alla Media Library On Line contro 400 dell'anno scorso. Il libro più richiesto è "La peste", di Albert Camus, voluto da un centinaio di lettori. In aumento anche i prestiti: 4.600 a marzo a fronte dei 2900 di febbraio.

Vademecum

I numeri verdi dell'emergenza sanitaria

Regione
800/333444
È il numero verde della Regione a cui si possono chiedere informazioni non sanitarie sul coronavirus. Domande sui decreti del governo, sulle ordinanze regionali e dubbi su cosa si può fare e cosa no e sugli spostamenti consentiti

Sanità
800/192020
È il numero verde sanitario attivato dal Piemonte per l'emergenza coronavirus: gli operatori danno indicazioni sui comportamenti da adottare in caso di comparsa dei sintomi, di contatti con persone positive o in isolamento preventivo, sul rischio di contagio e dirottano sul numero di emergenza 112 chi è in situazione di pericolo sanitario.

Comune
800/444004
È il numero verde della protezione civile del Comune di Torino, si può chiamare tutti i giorni dalle 10 alle 17 comunicando le proprie necessità, dalla spesa ai farmaci. Dedicato agli anziani e a chi non si può muovere da casa

Psicologi
011/01137782
È il servizio di assistenza psicologico realizzato dall'Associazione psicologi per i popoli in collaborazione con la Città. Attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 19.

Farmacisti
800/189521
Istituito dalla Federfarma, è il numero verde a cui chiedere di recapitare a casa medicinali e altri prodotti farmaceutici. Riservato a chi ha problemi di deambulazione o è malato, funziona dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18.

Una Barbera della Tenuta Ricossa

Arriva dalla Mgm di Priocca d'Alba il vino preferito di Angela Merkel

di **Marco Trabucco**

Due bottiglie di vino piemontese, con ogni probabilità di Barbera d'Asti, della Tenuta Ricossa: sono quelle che l'altro giorno, prima di entrare in quarantena, la cancelliera tedesca Angela Merkel, ha messo nel carrello mentre faceva la spesa in un supermercato di Berlino. Un gesto che è stato immortalato in una foto, un'immagine che ha fatto rapidamente il giro del mondo, dalla Bild Zeitung, il tabloid tedesco più venduto.

Tenuta Ricossa è il marchio dedicato ai grandi classici del vino piemontesi dell'azienda Mgm - Mondo del Vino di Priocca, nel Roero. «Sì, la cancelliera tedesca ci ha fatto un marchettone» dice sorridendo Enrico Gobino direttore marketing e membro del consiglio di amministrazione di Mgm, per nulla disgustato di uno spot di questo genere, tanto più in un momento così. Racconta: «Non ce ne siamo nemmeno accorti noi, direttamente, è stato il nostro importatore altoatesino a vedere per primo la foto che ha iniziato a girare sulla nostra chat aziendale. Ci fa molto piacere che la cancelliera abbia scelto un prodotto made in Italy, ma d'altronde è noto che Angela Merkel è un'amante dell'Italia, dove viene spesso anche in vacanza»

Il carrello
La foto della Bild Zeitung, noto tabloid tedesco ritrae la cancelliera Angela Merkel mentre fa la spesa in un supermercato di Berlino. E nel carrello si vedono in primo piano due bottiglie di vino piemontese

È non è un caso che la scelta sia caduta su quei vini. «Il mercato tedesco - spiega Gobino è molto importante per la nostra azienda, siamo stati tra i protagonisti della rinascita del vino piemontese in quell'area e abbiamo anche un socio tedesco. È un mercato su cui siamo forti fin dalla nascita, ormai più di 25 anni fa».

Tenuta Ricossa è uno dei tre marchi piemontesi dell'azienda che fa parte di un colosso dell'enologia nazionale, Mondo del Vino che ha sede a Forlì e cantine in Romagna, Sicilia e Puglia oltre che in Piemonte. Un'azienda con n fatturato nell'ordine dei 115 milioni di euro e che produce ogni anno circa 45 milioni di bottiglie. Di cui spiega Gobino, «noi Mgm e Priocca ne imbottigliamo 28 milioni». Ci dei Mandorli a Castel Boglione, nell'Astigiano, Cavage e Acquesi le tre altre cantine regionali dell'azienda che produce e seleziona tutti i principali vini piemontesi dalla Barbera al Barolo, dal Barbaresco all'Asti. «La Germania ripeto è un mercato importante ribadisce Gobino Il facciamo il 15 per cento del nostro fatturato e un 20 per cento arriva invece dalla Scandinavia dove il Piemonte la fa da padrone. E da qualche mese la Mgm ha anche aperto un museo del vino: «Dal giugno scorso ci siamo buttati nel turismo esperienziale con Wine Experience un percorso interattivo con degustazioni. Vogliamo mettere Priocca sulla mappa del mondo».

La viabilità

Stop a Ztl e strisce blu allungato al 3 aprile

È stata prorogata fino al 3 aprile la sospensione della Ztl centrale (quella che vieta l'accesso in centro dalle 7,30 alle 10,30) a causa del coronavirus. Il primo stop, deciso due settimane fa, prevedeva la sospensione fino a domani. Stessa sorte anche per la sosta a pagamento sulle strisce blu, sospesa fino al 4 aprile. Ma attenzione: si continua a pagare nei parcheggi "automatizzati" (a barriera) e per quelli in struttura gestiti da Grt. Sono stati inoltre sospesi i cantieri stradali con l'eccezione di strada traforo del Pino e dei sottopassi dei Giardini reali e di corso Grosseto".

Il Comune

Cimiteri chiusi Giusta: "Decisione inevitabile"

Cimiteri di Torino chiusi da oggi almeno fino al 3 aprile. La decisione, ufficializzata ieri dal presidente di Afc, Roberto Tricarico, limita le attività degli uffici cimiteriali «alle sole incombenze finalizzate a dar seguito alle attività di sepoltura». La scelta è arrivata dopo alcune giornate di discussione e anche perché da più parti è stato segnalato che diversi torinesi controllati sostenevano di spostarsi per andare sulla tomba dei congiunti. «So che la scelta sarà difficile per i tanti che nelle visite ai propri cari trovavano una consolazione - dice l'assessore Marco Giusta - Ma lo abbiamo fatto per la salvaguardia di chi ci lavora»

Emergenza sanitaria

Valle d'Aosta, il voto regionale rinviato a data da destinarsi

Le elezioni regionali della Valle d'Aosta, inizialmente previste il 19 aprile e poi rinviate al 10 maggio, sono state ulteriormente posticipate a data da destinarsi. Lo prevede il decreto del presidente della Regione Renzo Testolin che ha revocato l'ultima convocazione dei comizi elettorali. Entro il 31 luglio un altro provvedimento dovrà indicare la nuova data. La decisione, preventivamente comunicata al Ministro dell'Interno, Luciana Lamorgese, è stata presa dopo un «confronto istituzionale avviato con lo Stato», fa sapere la Regione.

Il rinvio per eleggere giunta e consiglio, in seguito alla diminuzione di

chiesta sull'infiltrazione mafiosa nelle elezioni del 2018, dipende naturalmente dall'emergenza sanitaria coronavirus che in Valle d'Aosta ha provocato 13 vittime e 393 contagi, con un aumento preoccupante nelle ultime

La Regione

Bollo auto, sospeso il pagamento Si riprende a luglio

Il Piemonte sospende il pagamento del bollo auto fino a giugno. Lo annuncia l'assessore regionale al Bilancio, Andrea Tronzano, che si trova ancora in quarantena, ma senza sintomi. «Il provvedimento - spiega Tronzano - sarà approvato oggi in giunta. Sospendiamo i pagamenti del bollo di febbraio, marzo, aprile, maggio e riprendiamo a giugno. Lo facciamo per due ragioni: lasciare le persone a casa, e dare una iniezione di liquidità, lasciando questi soldi in tasca ai cittadini. Sospendiamo anche i controlli Soris, quelli sulle multe per intendersi. E stiamo valutando ul-

Angela Merkel spotted buying toilet roll and wine in local shop amid coronavirus chaos

ANGELA MERKEL has been spotted at a local supermarket during the coronavirus pandemic.

By REBEKAH EVANS
PUBLISHED: 15:52, Sun, Mar 22, 2020 | UPDATED: 16:27, Sun, Mar 22, 2020

SHARE TWEET 20

Coronavirus: Merkel to hold emergency lockdown meeting

Germany's Chancellor visited the Hit Ullrich shop yesterday for an afternoon shopping trip. She was said to head straight to the vegetable aisle, and then on to the delicatessen. Ms Merkel was pictured filling her shopping cart with a variety of goods.

RELATED ARTICLES

Germany recession: 'Unprecedented' coronavirus devastating economy

Germany under lockdown: Merkel will shut down EU's biggest economy

These included toilet paper and some shower gel.

She also purchased several bottles of Ricossa wine.

The Chancellor then loaded her items onto the conveyor belt and paid with a credit card.

The pictures spread rapidly on social media, with many praising the Chancellor for avoiding panic buying, which has been rife across many countries.

The Chancellor was photographed doing her shopping at a local supermarket (Image: Getty)

Ms Merkel picked up one toilet roll and four bottles of wine alongside other goods (Image: Getty)

One social media user tweeted: "Angela Merkel following her usual weekend routine doing a bit of essential grocery shopping.

"Essentials. No hoarding.

"Dizzying contrast of political cultures at this juncture."

Another said: "What a great role model.

"It would be great if more leaders of countries did their own shopping."

Klopapier und Wein im Einkaufswagen

Trotz Corona-Pandemie: Angela Merkel geht selbst im Supermarkt einkaufen

21. März 2020 - 13:15 Uhr

Gleicher Hosenanzug wie bei TV-Ansprache

Es ist nur eine kleine Packung Klopapier im Einkaufswagen zu sehen, dafür vier Flaschen Wein (Ricossa). Auch in Zeiten von Corona geht Angela Merkel noch selbst einkaufen. Die Bundeskanzlerin trägt den gleichen blauen Hosenanzug wie bei ihrer TV-Ansprache an die Nation.

+++ Alle aktuellen Informationen zum Coronavirus finden Sie in unserem Live-Ticker auf RTL.de +++

Merkel trägt ihre Einkaufstüten immer selbst

Blick in den Einkaufswagen: Die Kanzlerin kauft Toilettenpapier und Wein.

Auch beim Einkaufen lässt sich die mächtigste Frau Deutschlands nichts aus der Hand nehmen. Merkel ist regelmäßig im Berliner HIT-Markt Ullrich ("Vielfalt & Qualität") in der Mohrenstraße zu Gast. Mitarbeiter hatten schon früher berichtet, dass sie häufiger herkomme und ihre Einkaufstüten immer selbst trage. Neben Toilettenpapier und Wein kaufte sie dieses Mal noch Sebamed-Duschgel.

Es macht Mut zu sehen, dass die Kanzlerin selbst in Zeiten einer Pandemie wie jeder andere Bürger auch in den Supermarkt geht. Bleibt zu hoffen, dass sie den Sicherheitsabstand von zwei Metern einhalten konnte. Was Sie sonst noch beim Einkaufen beachten sollten, um sich möglichst nicht mit dem Coronavirus zu infizieren, lesen Sie hier.

Angela Merkel Bundeskanzlerin Coronavirus

MERKEL IN BERLINER SUPERMARKT

Die Kanzlerin zahlt mit Karte

(/video/clip/news-inland/beim-einkauf-in-berlin-so-viel-klopapier-hat-die-kanzlerin-im-wagen-69534190.bild.html)

Quelle: Splash

0:42 Min.

22.03.2020 - 18:51 Uhr

Sie erlebt die Corona-Krise wie Millionen andere Deutsche: Als Supermarkt-Kundin, die von Regal zu Regal läuft und schaut, ob die Ware, die sie sucht, noch vorhanden ist.

Ein Glas Wein gehört am Wochenende eben dazu!
Foto: SplashNews.com

Bundeskanzlerin Angela Merkel (65, CDU) gestern Nachmittag beim Wochenendeinkauf in Berlin-Mitte.

Gegen 17 Uhr kam sie in den Supermarkt „Hit Ullrich". Erst ging es an die Gemüseregale, dann in die Feinkostabteilung.

Den Einkaufswagen füllte sie selbst, die Ware (u.a. Schattenmorellen, Seife, Toilettenpapier) legte sie auf das Rollband von Kasse 1 – und zahlte mit Karte.

Angela Merkel bei der Bezahlung ihres Einkaufs – viele Kunden aber auch Verkäufer im Land ziehen es derzeit vor: Kartenzahlung
Foto: SplashNews.com

Белая бумага, белое вино - Меркель застукали за карантинными покупками

КАТЕРИНА ТУРЕНКО | 22 МАРТА 2020, 16:53

bundesregierung.de

За покупками канцлер Германии пришла без маски, зато вышла с вином

Канцлер Германии Ангела Меркель посетила супермаркет Hit Ullrich в Берлине без медицинской маски, зато вышла оттуда с наиболее необходимыми продуктами на время карантина - несколькими бутылками белого вина и... рулонами туалетной бумаги. Об этом сообщает Bild в воскресенье, 22 марта.

Сначала Ангела прошлась мимо овощных полок, а затем двинулась к деликатесам.

bild.de

В корзине для продуктов политика, помимо туалетной бумаги и мыла, были замечены также четыре бутылки вина Ricossa. На кассе она расплатилась кредитной карточкой, подчеркивают в издании.

bild.de

Одета Меркель была в привычный для себя деловой синий брючный костюм с белыми пуговицами.

Напомним, что в Украине, тем временем, вслед за туристической отраслью и авиаперевозками, которые уже потерпели колоссальные убытки, удар будет нанесен ритейлу и сфере услуг. Так, вчера с середины дня прекратили работу столичные ТРЦ Dream Town и River Mall. "Вести.ua" на время карантина опубликовали список топ сервисов по доставке еды в Киеве, Одессе, Львове, Харькове и Днепре, ведь чрезвычайные меры, которые введены в некоторых городах, полностью меняют нашу жизнь, лишая многих доступа к продуктам.

Также мы публиковали психологически-ироничный материал о том, почему для нас так важны шутки "во время чумы".

Смеяться, чтобы не плакать - зачем люди создают мемы о коронавирусе

Новое десятилетие началось с тревожных новостей о смертельной "китайской чуме". Хештег #коронавирус стал одним из самых популярных в соцсетях. Активные юзеры поделились на два условных лагеря — в первом те, кто постоянно постит мрачные новости из Китая, во втором — язвительные шутники, обнаруживающие в эпидемии новую площадку для мемов. На первый взгляд может показаться, что ... Читать далее

Вести.ua

Добавьте Вести.ua в список ваших источников Google News Telegram

#Ангела Меркель #вино #карантин #туалетная бумага

Поделиться статьей

Klopapier und Wein im Einkaufswagen

Trotz Corona-Pandemie: Angela Merkel geht selbst im Supermarkt einkaufen

21. März 2020 - 13:15 Uhr

Gleicher Hosenanzug wie bei TV-Ansprache

Es ist nur eine kleine Packung Klopapier im Einkaufswagen zu sehen, dafür vier Flaschen Wein (Ricossa). Auch in Zeiten von Corona geht Angela Merkel noch selbst einkaufen. Die Bundeskanzlerin trägt den gleichen blauen Hosenanzug wie bei ihrer TV-Ansprache an die Nation.

+++ Alle aktuellen Informationen zum Coronavirus finden Sie in unserem Live-Ticker auf RTL.de +++

Merkel trägt ihre Einkaufstüten immer selbst

Blick in den Einkaufswagen: Die Kanzlerin kauft Toilettenpapier und Wein.

Auch beim Einkaufen lässt sich die mächtigste Frau Deutschlands nichts aus der Hand nehmen. Merkel ist regelmäßig im Berliner HIT-Markt Ullrich ("Vielfalt & Qualität") in der Mohrenstraße zu Gast. Mitarbeiter hatten schon früher berichtet, dass sie häufiger herkomme und ihre Einkaufstüten immer selbst trage. Neben Toilettenpapier und Wein kaufte sie dieses Mal noch Sebamed-Duschgel.

Es macht Mut zu sehen, dass die Kanzlerin selbst in Zeiten einer Pandemie wie jeder andere Bürger auch in den Supermarkt geht. Bleibt zu hoffen, dass sie den Sicherheitsabstand von zwei Metern einhalten konnte. Was Sie sonst noch beim Einkaufen beachten sollten, um sich möglichst nicht mit dem Coronavirus zu infizieren, lesen Sie hier.

Angela Merkel Bundeskanzlerin Coronavirus

Merkel compra vino y papel higiénico en un supermercado en medio de la pandemia | Fotos

© AFP 2020 / Lukas Schulze

En medio de la pandemia de COVID-19, la canciller alemana Angela Merkel fue al supermercado a hacer la compra para el fin de semana, informan los medios locales y publican fotos del carrito de la política.

Merkel fue vista en Berlín en una tienda de comestibles Hit Ullrich. Según la página web de RTL, la canciller suele frecuentar este supermercado y siempre carga sola con sus bolsas.

En el carrito de la canciller había gel de ducha, un paquete de papel higiénico y cuatro botellas de vino italiano Ricossa, entre otras cosas.

> Bundeskanzlerin Frau Angela Merkel beim Einkaufen im Supermarkt in Berlin Mitte Hit Verbrauchermarkt bzw. eine Zweigstelle des Ulrichs am Zoo. pic.twitter.com/5Eg91lY7QE
>
> — Ferdinand (@hideout) March 21, 2020

Algunos periodistas observaron que la política no lleva mascarilla y expresaron su esperanza de que hubiera logrado mantener la distancia de seguridad con otros compradores.

> merkel im supermarkt
>
> was hat sie gekauft? pic.twitter.com/ZOTLI6mYiV
>
> — kralj (@kralj1702) March 21, 2020

Mientras tanto, los usuarios de las redes sociales aplaudieron la elección de productos por parte de la líder alemana y observaron que la canciller compró solo un paquete de papel higiénico mientras que mucha gente en varios países del mundo se lleva carros enteros de este artículo.

> Finde es vollkommen nachvollziehbar, dass Merkel Wein gekauft hat. Aber warum nur vier Flaschen? Da muss man am Montag schon wieder in den Supermarkt. pic.twitter.com/Rxfi0Yshdf
>
> — Lars (@eisbaer91) March 21, 2020

"Haz como la canciller: agarra un rollo de papel higiénico, algún gel de ducha y cuatro botellas de vino italiano", comentan los internautas.

"Tuvo suerte. El papel higiénico no se había agotado", dicen otros.

> 💁‍♂️ ¿Por qué la gente compra tanto papel higiénico en medio del coronavirus? 💁‍♀️
>
> 👉 🌐 https://t.co/sBOqw9aU9h pic.twitter.com/SgffLblSqs
>
> — Sputnik Mundo (@SputnikMundo) March 20, 2020

Angela Merkel spotted buying toilet roll and wine in local shop amid coronavirus chaos

ANGELA MERKEL has been spotted at a local supermarket during the coronavirus pandemic.

By REBEKAH EVANS
PUBLISHED: 15:52, Sun, Mar 22, 2020 | UPDATED: 16:27, Sun, Mar 22, 2020

SHARE TWEET 20

Coronavirus: Merkel to hold emergency lockdown meeting

Germany's Chancellor visited the Hit Ullrich shop yesterday for an afternoon shopping trip. She was said to head straight to the vegetable aisle, and then on to the delicatessen. Ms Merkel was pictured filling her shopping cart with a variety of goods.

RELATED ARTICLES

Germany recession: 'Unprecedented' coronavirus devastating economy

Germany under lockdown: Merkel will shut down EU's biggest economy

These included toilet paper and some shower gel.

She also purchased several bottles of Ricossa wine.

The Chancellor then loaded her items onto the conveyor belt and paid with a credit card.

The pictures spread rapidly on social media, with many praising the Chancellor for avoiding panic buying, which has been rife across many countries.

The Chancellor was photographed doing her shopping at a local supermarket (Image: Getty)

Ms Merkel picked up one toilet roll and four bottles of wine alongside other goods (Image: Getty)

One social media user tweeted: "Angela Merkel following her usual weekend routine doing a bit of essential grocery shopping.

"Essentials. No hoarding.

"Dizzying contrast of political cultures at this juncture."

Another said: "What a great role model.

"It would be great if more leaders of countries did their own shopping."

Меркель накупила вина и туалетной бумаги

Корреспондент.net, 22 марта 2020, 11:19

100 0 ЧИТАТЬ НОВОСТЬ НА УКРАИНСКОМ 86 142790

Фото: bild.de
Меркель в супермаркете Берлина

Канцлер пришла в супермаркет Берлина без респиратора или маски, но оплатила свои покупки кредитной картой.

Канцлер Германии Ангела Меркель во время карантина из-за Covid-19 пришла в супермаркет Hit Ullrich в Берлине за продуктами без респиратора, сообщает Bild.

По информации СМИ, сначала она пошла к овощным полкам, затем к деликатесам.

В корзине для продуктов политика, помимо туалетной бумаги и мыла, были четыре бутылки вина Ricossa, а расплатилась на кассе она кредитной картой.

bild.de

Одета Меркель была в привычный для себя синий брючный костюм.

Напомним, в Германии за сутки на 36% возросло число зараженных коронавирусом и превысило 12 тысяч человек.

Ранее глава немецкого Института вирусологии Роберта Коха заявил, что пандемия коронавируса может продлиться два года.

*Новости от **Корреспондент.net** в Telegram. Подписывайтесь на наш канал https://t.me/korrespondentnet*

СПЕЦТЕМА: КОРОНАВИРУС ТЕГИ: ВИРУСЫ, ВИРУС, ВИНО, ФОТО, МЕРКЕЛЬ, СУПЕРМАРКЕТ, КОРОНАВИРУС В УКРАИНЕ

Если вы заметили ошибку, выделите необходимый текст и нажмите Ctrl+Enter, чтобы сообщить об этом редакции.

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

MONDO
ECONOMIA

E se la Cina fosse l'alleato per il rilancio del vino italiano? I piani e le sfide di Mondodelvino

Gobino: "solo il 6% del vino consumato in Cina è italiano. Bisogna essere pronti a capitalizzare l'attuale vicinanza tra i due Paesi"

PRIOCCA, 25 MARZO 2020, ORE 10:14

Enrico Gobino, direttore marketing di Mondo del Vino

Un mercato, quello del vino italiano, che, come tutti, attende la fine del tunnel per ripartire. Perché la sfida, passata la tempesta legata al Covid-19, sarà quella di bruciare il più possibile le tappe affrontando con coraggio ed intraprendenza i nuovi scenari che, inevitabilmente, subiranno dei cambiamenti dopo questo terremoto che è anche economico, oltre che sanitario e sociale. Una carta valida da giocare potrebbe essere quella della Cina, seguendo la scia dei buoni rapporti costruiti nelle ultime settimane tra Roma e Pechino dopo che l'emergenza, partita dal Paese del Dragone, è piombata in Italia lasciando una cicatrice che con fatica sta provando a ricucirsi.
Sono tanti i punti in comune tra Italia e Cina da quando il mondo ha fatto conoscenza con il Coronavirus. Due strade lontane che si sono incontrate, giocoforza, in un momento difficile. Ma che magari potrebbero proseguire insieme all'insegna di un nuovo feeling commerciale e di una collaborazione in cui il vino italiano, che ha margini ancora enormi per affermarsi sul mercato orientale, potrebbe inserirsi cambiando la cartina geografica del proprio export. Ovviamente ci vuole cautela, siamo ancora all'utopia. Ma ormai è noto che la Cina per molti è il mercato del futuro e l'Italia, al momento, è tra gli inseguitori nei gusti del consumatore. Lontanissima non solo dalla solita Francia, ma anche da Paesi come Australia e Cile.

Sulle prospettive future e sulla fattibilità di una "via del vino" tra Italia e Cina,**WineNews ne ha parlato con Enrico Gobino, direttore marketing di Mondodelvino, uno dei principali gruppi vitivinicoli italiani (115 milioni di euro l'ultimo fatturato del gruppo con la quota export pari all'85%) che oggi conta su 5 stabilimenti produttivi in Piemonte, Emilia-Romagna e Sicilia. Mondodelvino ha investito in Cina con l'obiettivo di aumentare la percentuale di export. Quanto è concreta la possibilità di un ponte tra Italia-Cina che possa includere anche il settore vino? "L'Italia - spiega Gobino - rappresenta oggi una percentuale minima. Solo il 6% del vino consumato in Cina è italiano. L'Australia, per ovvi confini geografici, è al 35%, la Francia al 29%, il Cile al 14%. Qui troviamo le potenzialità di crescita. A livello di gruppo, siamo in linea con la media nazionale, sommiamo il 2% in quanto ad esportazioni. Però, rispetto agli anni passati, intravediamo un buon futuro grazie anche agli investimenti che abbiamo realizzato. Come quello sul personale cinese, tanto in Italia che in Cina: ciò ci dà la possibilità di lavorare con un allineamento culturale che è importante e necessario".**

Perché il mercato cinese è un capitolo con esigenze, sviluppi e trend tutti propri. Avere strutture di proprietà in Cina e collaboratori del posto che conoscono il mercato è la strada che il gruppo Mondodelvino ha tracciato per crescere ulteriormente.

"Capire la sfaccettatura geografica e socio-economica della Cina è rilevante - prosegue Gobino - in un territorio che ha delle dimensioni straordinariamente vaste e delle organizzazioni di vendita che non sono a carattere nazionale e quindi con un importatore non riesci a coprire tutta la Cina. Ma hanno un tasso di digitalizzazione più avanzato rispetto all'Europa e all'Italia e quindi il consumo di vino tramite l'online è alto. A livello di digitalizzazione sono molto più avanti di noi, forse di 5 o 10 anni. Avere persone là che hanno polso culturale e che sanno orientare e dare le priorità è molto importante. Abbiamo creato un ponte coi colleghi cinesi per gestire al meglio le varie sfaccettature, per coprire tutte le tipologie di mercato differenti. Ci sono delle sacche di mercato molto importanti, si può lavorare con la catena di alberghi e ristoranti così come con l'importatore e l'operatore online. Interagire commercialmente in modo multicanale è quello che serve. Lo scorso anno siamo cresciuti dal punto di vista del risultato, stiamo lavorando bene". Ci si chiede adesso che cosa succederà in futuro, se questa intensificazione dei rapporti e questo momento di vicinanza tra Italia e Cina potrebbe allargarsi, magari, anche al mondo del vino. Gobino non nasconde che le potenzialità ci sarebbero. **"Da parte loro c'è sicuramente empatia per quello che è successo e ciò ci gioverà dal punto di vista della vicinanza culturale. In Cina hanno una grande voglia di ripartire: ci attendiamo perciò che ci sia un ritorno se tra 3 mesi andrà tutto bene. Ad essere realistici quest'anno abbiamo tagliato le stime del 50% sapendo che una buona percentuale dei volumi, il 30%, è saltata col Capodanno cinese. Sentendoci coi nostri colleghi, la fine del tunnel però si dovrebbe intravedere. Bisogna essere pronti a capitalizzare questa vicinanza. Gli altri Paesi, vedi Francia, sono indietro di settimane. C'è grande attenzione per i vini italiani, noi abbiamo tenute sia al Sud, come in Sicilia, ma anche in Piemonte e Romagna, l'offerta è variegata. Il cliente cinese, rispetto a 10 anni fa, è molto attratto dalle denominazioni, e, da un punto di vista organolettico, laddove ci sono delle pienezze e delle rotondità, come nei vini sud, sono elementi che vengono ricercati. Speriamo che con questa varietà di offerta si possa ripartire".**

Contatti: **info@winenews.it**
Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt
Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020