



Report

## Novità dal Vinitech-Sifel di Bordeaux

News from Vinitech-Sifel of Bordeaux

Neuigkeiten vom Vinitech-Sifel aus Bordeaux

---

Danila Chiotti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laimburg Research Centre, 39040 Auer/Ora, BZ, Italy

---

### CORRESPONDING AUTHOR

Danila Chiotti Laimburg Research Centre,  
Laimburg 6 – Pfatten/Vadena, 39040 Auer/Ora, BZ, Italy  
danila.chiotti@laimburg.it  
+390471969651

### CITE ARTICLE AS

Chiotti Danila (2024). News from Vinitech-Sifel of Bordeaux. Laimburg Journal 06/2024.001  
[DOI:10.23796/LJ/2024.001](https://doi.org/10.23796/LJ/2024.001).

### KEYWORDS

Carbon footprint, wine labelling rules, dealcolized wine



Dieses Werk ist lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung-Nicht kommerziell 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Quest'opera è distribuita con [Licenza Creative Commons Attribuzione -Non commerciale 4.0 Internazionale](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Für alle Abbildungen und Tabellen ohne Nennung des Urhebers gilt: © Versuchszentrum Laimburg.

Per tutte le immagini e tabelle senza menzione dell'artefice vale: © Centro di sperimentazione Laimburg.

For all figures and tables without mention of the originator applies: © Laimburg Research Centre.



Fig. 1: Interno della fiera // Inside of the trade show.

## NOVITÀ DAL VINITECH-SIFEL DI BORDEAUX

Dal 29 novembre al 1° dicembre 2022, si è tenuto nel parco esposizioni di Bordeaux, il salone Vinitech Sifel. Presso la fiera a carattere biennale, si trovavano esposte attrezzature dedicate a tecniche colturali, cantina di vinificazione, imbottigliamento ed imballaggio. Accanto ad essi, si sono tenute conferenze tecniche e forum sulle tematiche attuali quali agroecologia, carbon neutrality, innovazione del packaging e normativa (fig. 1, fig. 2., fig. 3).

## IMPRONTA CARBONICA

La camera dell'agricoltura della Gironde ha presentato i dati circa l'impronta carbonica nell'ambito vitivinicolo, a seguito di uno studio effettuato su 12 aziende molto diverse tra loro e con una superficie aziendale che spaziava da 8 ai 250 ettari.

L'effetto serra è un fenomeno naturale che ha permesso di mantenere le temperature confacenti alla vita sulla terra. Vi sono dunque dei gas serra naturalmente presenti quali vapore acqueo ( $H_2O$ ), anidride carbonica ( $CO_2$ ), metano ( $CH_4$ ), protossido di azoto ( $N_2O$ ) e ozono ( $O_3$ ). Anche le attività umane hanno però incrementato in maniera esponenziale la concentrazione dei gas appena citati, producendone inoltre altri quali l'esafluoruro di zolfo ( $SF_6$ ), gli idro-fluorocarburi (HFC) e i per-fluoro-carburi (PFC). Il potenziale di riscaldamento globale (in inglese global warming po-

tential, GWP) misura l'effetto riscaldante di un gas per unità di massa, durante un intervallo di 20 o 100 anni, rispetto all'anidride carbonica. Un GWP a 100 anni dell'anidride carbonica è per convenzione pari a 1 e corrisponde a valori di 27,9 per il metano, 273 per il protossido d'azoto e 25 200 per l'esafluoruro di zolfo. Essendo la  $CO_2$  presa a riferimento per gli altri gas serra, le emissioni sono quindi quantificate in  $CO_2$  equivalenti. Andando a calcolare l'impronta carbonica di un'azienda, nel nostro caso del settore vitivinicolo, si vanno a stimare le emissioni nell'atmosfera per la produzione di una bottiglia di vino. Partendo dal vigneto, va considerata principalmente la produzione di gas serra data dalla combustione del carburante utilizzato per i mezzi agricoli e l'utilizzo di concimi azotati di sintesi. Questi vanno a concorrere, rispettivamente all'emissione di  $CO_2$  e  $N_2O$ . Nelle 12 aziende prese in esame dallo studio si è visto come il 52% dei gas serra siano prodotti dalle attività di cantina, compreso il ciclo di produzione degli imballaggi, mentre la componente della viticoltura ne emette il 48% (fig. ??). Se però nel bilancio si sottraesse il peso degli imballaggi, allora la quantità di emissioni salirebbe in maniera spropositata in viticoltura, 92% delle emissioni e solo l'8% resterebbe in peso alla cantina (fig. ??). Se ne deduce che un ampio margine di miglioramento verrebbe dalla produzione di bottiglie in vetro. Infatti, la ripartizione media delle emissioni gas serra, il 53,9% è per la produzione di bottiglie in vetro, 32,5% per il carburante.



Fig. 2: Interno della fiera // Inside of the trade show.



Fig. 3: Entrata al padiglione // The entrance to the trade show.

## LATEST INNOVATIONS IN ENOLOGY

L'azienda francese Gemstab, produttrice di servizi in enologia, sta lavorando ad un prototipo per la produzione di raggi UV per la stabilizzazione microbiologica del vino. I raggi UV hanno una lunghezza d'onda compresa tra 100 e 400 nm e possono essere suddivisi in differenti bande: UVA (315-400 nm), UVB (280-315 nm) e UVC (100-280 nm). Il loro meccanismo di azione è a livello di DNA: viene rotto il legame C=C della timina che può reagire con un'altra timina creando un dimero. Questa modifica crea problematiche nella replica, andando quindi a impedire il proliferare dei microrganismi. Il DNA assorbe in maniera particolare le

lunghezze d'onda tra 230 e 280 nm, con un picco di assorbimento a 260 nm. La dose di UV da applicare dipende se il campione che si tratta è un vino bianco o rosso: la presenza di materia colorante riduce l'efficacia UV costringendo a dosaggi sei volte superiori in un vino rosso rispetto ad un bianco.

## NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI

Ai tempi odierni vi è sempre più un'attenzione del consumatore verso la trasparenza delle informazioni, la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Queste esigenze sono sempre più al centro della produzione normativa che richiede costanti adeguamenti da parte

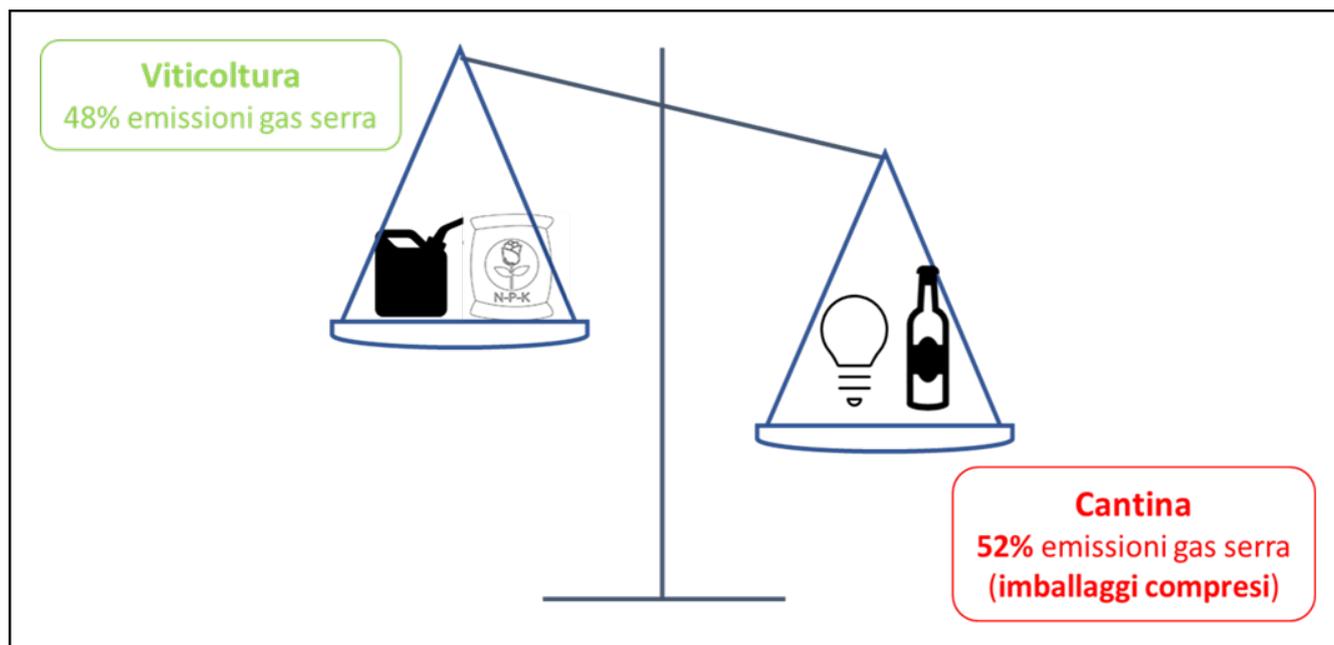


Fig. 4: Bilancio emissioni gas serra azienda vitivinicola, considerati gli imballaggi // *Winery greenhouse gas emissions budget, considering packaging immagine.*

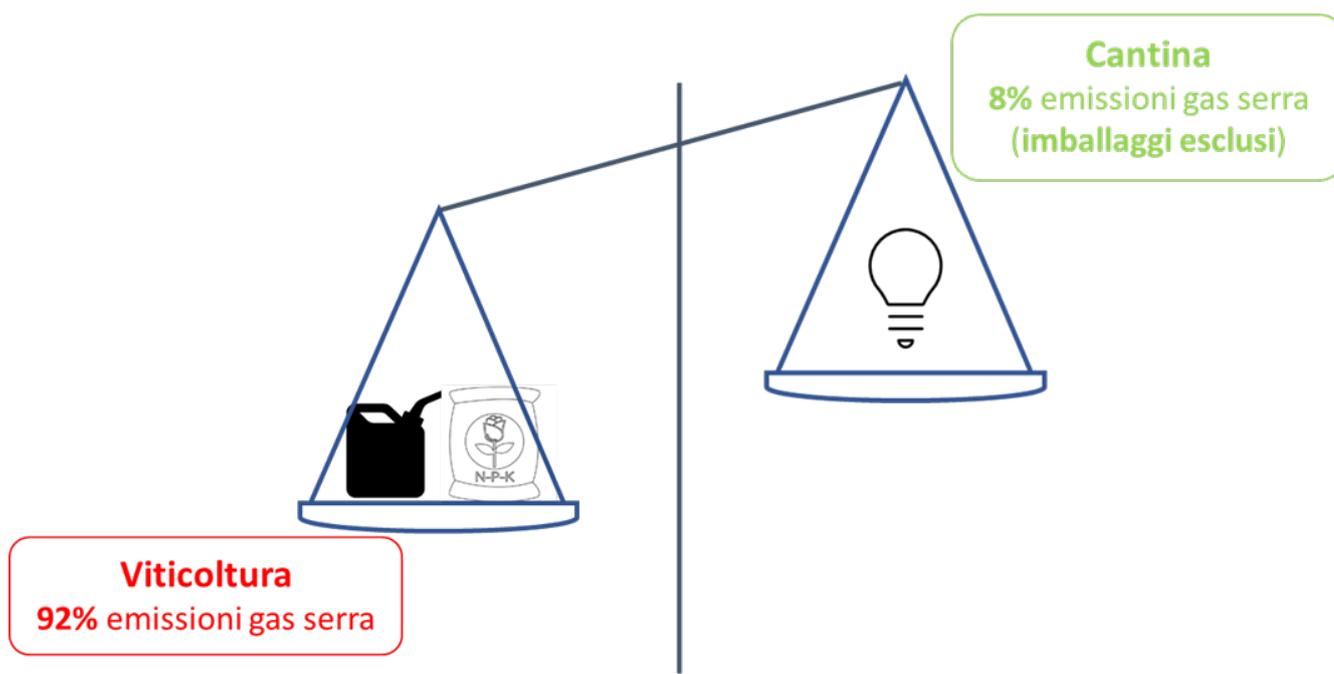


Fig. 5: Bilancio emissioni gas serra azienda vitivinicola, non considerando gli imballaggi // *Winery greenhouse gas emissions budget, not considering packaging.*

della filiera produttiva. Inizialmente sembrava che le bevande alcoliche potessero godere di un maggior respiro: dal 2011 il regolamento sulle informazioni alimentari ai consumatori (Regolamento (UE) 1169/2011) esentava i prodotti con un grado alcolico superiore a 1,2 % vol dal riportare la lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale.

Il nuovo regolamento (UE) 2021/2117, pubblicato dalla commissione europea pubblicato il 2 dicembre 2021, modifica le regole di etichettatura dei vini e vini aromatizzati e rende obbligatorie tali informazioni.

L'operatore può riportare la dichiarazione nutrizionale completa e la lista degli ingredienti a mezzo di un'etichetta elettronica: rimane comunque necessario indicare sull'imballaggio o su di un'etichetta fisica su di esso apposta, il solo valore energetico e l'eventuale presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze. Trattasi di solfiti, uova e prodotti a base di uova e latte/prodotti a base di latte.

Tab. 1: Additivi da indicare in etichetta // *Additives to show on wine label.*

Prodotto enologico / <i>Oenological products</i>	Funzione / <i>Role</i>	Ammesso in bio / <i>Bio authorized</i>
Acido tartarico	Correttore di acidità	sì
Acido malico	Correttore di acidità	no
Acido lattico	Correttore di acidità	sì
Solfato di calcio	Correttore di acidità	sì
Anidride solforosa	Conservante e antiossidante	sì
Bisolfito di potassio	Conservante e antiossidante	sì
Metabisolfito di potassio	Conservante e antiossidante	sì
Sorbato di potassio	Conservante e antiossidante	no
Lisozima	Conservante e antiossidante	no
Acido ascorbico	Conservante e antiossidante	sì
Dimetil dicarbonato (DMDC)	Conservante e antiossidante	no
Acido citrico	Stabilizzante	sì
Acido metatartarico	Stabilizzante	sì
Gomma arabica	Stabilizzante	sì
Mannoproteine del lievito	Stabilizzante	sì
Carbossimetilcellulosa	Stabilizzante	no
Poliaspartato di potassio	Stabilizzante	no
Acido fumarico	Stabilizzante	no
Argon	Gas e gas di imballaggio	sì
Azoto	Gas e gas di imballaggio	sì
Anidride carbonica	Gas e gas di imballaggio	sì
Resina di pino d'Aleppo	Altre pratiche	sì
Caramello	Altre pratiche	no

Il regolamento prevede che vi sia un periodo di transizione di due anni; i produttori dovranno attenersi alle nuove regole per i vini prodotti ed etichettati dopo l'8 dicembre 2023.

Nella dichiarazione nutrizionale, il valore energetico del prodotto viene espresso con il simbolo "E" in kcal o kJ per 100 mL. Tale valore viene calcolato attraverso un fattore di conversione (Allegato XIV del regolamento (UE) 1169/2011) o stimato in base ai dati medi stabiliti ed accettati dal settore. L'indicazione del contenuto di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine e sale può essere reso disponibile elettronicamente.

Per ingrediente si intende qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti. Gli additivi ammessi attualmente in enologia (Regolamento (UE) 2019/934) sono 23 e vengono classificati (Tab. ??) per il ruolo che svolgono:

Le nuove regole di etichettatura dovrebbero seguire le seguenti linee:

- il termine "uva" è riferito alla materia prima utilizzata per produrre il prodotto vitivinicolo
- le sostanze autorizzate dell'Unione Europea per l'arricchimento, che includono saccarosio (vietato in Italia), mosto concentrato e mosto concentrato rettificato, devono essere incluse nella lista degli ingredienti. Il termine "mosto d'uve" potrà andare ad indicare l'utilizzo mosto d'uve concentrato e mosto d'uve concentrato e rettificato
- i gas inerti utilizzati al momento dell'imbottigliamento, quali anidride carbonica, argon e azoto
- nel caso di vini spumanti i termini "liqueur de tirage" e "liqueur d'expédition" possono essere inseriti nella lista degli ingredienti, soli o accompagnati dai loro costituenti.

#### VINI DEALCOLATI

Una delle altre novità introdotte dal regolamento (UE) 2021/2117 è in materia di dealcolazione. Mentre prima

non era possibile definire vino un prodotto con un grado alcolico inferiore ad 8,5 % vol ora si parla di "vino parzialmente dealcolato" se il grado alcolico è compreso tra 0,5 ed 8,5 % vol e vino dealcolato se il grado alcolico inferiore allo 0,5 % vol. Tale designazione deve venire riportata in etichetta. I processi perseguibili sono la distillazione, tecniche a membrana e l'evaporazione parziale sottovuoto. Questi non devono dare luogo a difetti di ordine organolettico sul prodotto trattato. La dealcolazione, parziale o totale, può venire applicata

sui vini, vini spumanti, vini spumanti di qualità, vino frizzante e vino frizzante gassificato. Non è ammessa su prodotti che abbiano subito un aumento del titolo alcolometrico e su vini ottenuti da uve passite, da uve stramature o su vini liquorosi.

I vini DOP ed IGP possono venire sottoposti solo a dealcolazione parziale, ma ciò dipende dal fatto o meno che venga previsto dal disciplinare di produzione. Tale decisione sarà contestuale alla volontà dei produttori di ciascuna filiera DOP o IGP.