



SINTESI DELLE RISOLUZIONI ADOTTATE NEL 2019 DALLA 17ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'OIV - GINEVRA (SVIZZERA)

LA 17ª ASSEMBLEA GENERALE DELL'ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE DELLA VIGNA E DEL VINO (OIV), TENUTASI IL 19 LUGLIO 2019 A GINEVRA (SVIZZERA), HA ADOTTATO 18 RISOLUZIONI.

Decisioni riguardanti la viticoltura e l'ambiente

- Nell'ambito della viticoltura, l'OIV ha adottato la definizione di "selezione policlonale" e un procedimento dell'OIV per il recupero e la conservazione della diversità intravarietale e la selezione policlonale della vite in vitigni con ampia variabilità genetica. Il procedimento si basa sulla genetica quantitativa e sulla statistica (Résolution OIV-VITI 564B-2019).
- Definizione e principi generali relativi alla viticoltura di precisione. Questa risoluzione tiene conto della necessità di individuare e di raccogliere protocolli tecnici e le buone pratiche relative alla viticoltura di precisione attualmente in uso o in fase di sviluppo. La viticoltura di precisione (VP) privilegia una serie di strumenti informatici per comprendere la variabilità dei propri sistemi di produzione e per quantificare e mappare la variabilità intra-vigneto al fine di poterli gestire in modo mirato in funzione delle necessità reali di ciascuna sezione della parcella (Résolution OIV-VITI 593-2019).



- L'OIV ha adottato una raccomandazione sui criteri minimi per stabilire un protocollo OIV per l'identificazione delle varietà. L'obiettivo della risoluzione è armonizzare a livello internazionale i criteri per l'identificazione delle varietà di vite. Ove richiesto per il riconoscimento ufficiale e per la registrazione di una varietà è necessario avvalersi di questi criteri. Il protocollo dell'OIV può essere utilizzato anche nel caso di riesame di precedenti denominazioni varietali e di possibile revisione o cambio della denominazione. Il protocollo indica le procedure tecniche suggerite per poter identificare qualunque varietà di vite definendo le linee guida minime su caratteri ampelografici e genetici. (Résolution OIV-VITI 609-2019).

Decisioni riguardanti le pratiche enologiche

Varie risoluzioni riguardanti nuove pratiche enologiche andranno a integrare il *Codice internazionale delle pratiche enologiche dell'OIV*, in particolare:

- L'OIV ha deciso di completare la pratica enologica relativa all'aggiunta di tannino nei mosti (Risoluzione OIV-OENO 612-2019) e nei vini (Risoluzione OIV-OENO 613-2019) con dei nuovi obiettivi. In particolare, sono stati aggiunti a complemento della stabilizzazione proteica e della chiarificazione, gli obiettivi relativi all'attività antiossidante e all'espressione del colore.
- Trattamento delle uve pigiate mediante ultrasuoni per favorire l'estrazione dei composti delle bucce. L'obiettivo di questa pratica è, in particolare, ottenere un mosto con una maggiore concentrazione di composti fenolici e altri composti dell'uva riducendo il tempo di macerazione rispetto alla tecnica tradizionale (Résolution OIV-OENO 616-2019).
- L'aggiornamento della pratica enologica concernente gli attivatori di fermentazione aggiungendo tra gli attivatori di fermentazione la cellulosa alimentare (Risoluzione OIV-OENO 633-2019).



- La pratica enologica relativa alla disacidificazione mediante batteri lattici. L'obiettivo di questa pratica è la riduzione dell'acidità totale e dell'acidità reale tramite l'uso di batteri lattici dei generi *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus* e *Oenococcus* al fine di elaborare vini equilibrati dal punto di vista delle sensazioni gustative e di degradare totalmente o parzialmente l'acido malico con mezzi biologici (Risoluzione OIV-OENO 611-2019).
- Il processo consiste nella riduzione dei microrganismi indigeni presenti sulle uve e nei mosti mediante l'uso di processi ad alta pressione discontinui, con pressioni superiori a 150 MPa . Gli obiettivi di questo processo puntano in particolare a i) ridurre la carica microbica dei microrganismi indigeni, specialmente lieviti, ii) ridurre le dosi di SO₂ utilizzate nella vinificazione, iii) accelerare la macerazione nella vinificazione in rosso (Risoluzione OIV-OENO 594A-2019).
- L'OIV ha adottato un nuovo limite di applicazione della carbossimetilcellulosa nei vini bianchi. a) La dose massima di utilizzo di carbossimetilcellulosa deve essere inferiore a 200 mg/L invece che a 100 mg/L (Risoluzione OIV-OENO 586-2019).

Decisioni riguardanti le specificazioni dei prodotti enologici

Le seguenti monografie andranno a integrare il *Codex enologico internazionale*:

- Una revisione della monografia relativa alle soluzioni colloidali di diossido di silicio concernente la formulazione in dispersione acquosa o sotto forma di polvere secca. Sono state inoltre aggiornate alcune specificazioni di carattere fisico-chimico (Risoluzione OIV-OENO 617-2019).
- L'aggiornamento della monografia sull'idrogenosolfito di potassio, relativamente ai caratteri fisico-chimici (Risoluzione OIV-OENO 646-2019).



- L'aggiornamento della monografia sull'albumina d'uovo relativamente alle specificazioni su sostanza secca e pH (Risoluzione OIV-OENO 650-2019).

Decisioni riguardanti i metodi di analisi

Nel corso di questa seduta sono stati adottati nuovi metodi di analisi destinati a completare il corpus analitico dell'OIV. Nello specifico:

- L'aggiornamento del metodo di determinazione degli ftalati, includendo i parametri di validazione ottenuti da un test interlaboratorio. A seconda delle prestazioni analitiche ottenute per ciascun singolo analita e in funzione dei loro risultati di riproducibilità, il metodo si deve considerare di tipo II o tipo IV (Risoluzione OIV-OENO 596-2019).
- Metodo di determinazione del poliaspartato di potassio nei vini mediante cromatografia liquida ad alta prestazione accoppiata a rivelatore fluorimetrico. Il metodo è applicabile all'analisi del Poliaspartato di Potassio (KPA) nei vini per concentrazioni superiori a 40 mg/L. La procedura operativa prevede la determinazione mediante derivatizzazione con Ortoftalaldeide (OPA) e successiva analisi cromatografica con rilevazione fluorimetrica del contenuto di acido aspartico nel vino pre- e post- idrolisi acida.
Il confronto tra la differenza in contenuto di acido aspartico tra il campione idrolizzato e quello non idrolizzato sarà indice dell'aggiunta di poliaspartato (Risoluzione OIV-OENO 619-2019).
- Determinazione dell'acido acetico nei vini mediante metodo enzimatico automatizzato (Risoluzione OIV-OENO 621-2019). Il presente metodo consente la determinazione dell'acido acetico nei vini mediante analizzatore automatico sequenziale e analisi enzimatica specifica. L'intervallo di misura utilizzato nell'ambito della presente validazione interlaboratorio va da 0,2 a 1,14 g/L di acido acetico. In presenza di ATP, tramite una reazione catalizzata dall'acetato chinasi, l'acido acetico viene trasformato in acetilfosfato.



- Determinazione dell'acido D-gluconico nei vini e nei mosti mediante metodo enzimatico automatizzato (Risoluzione OIV-OENO 622-2019). Questo metodo consente di determinare l'acido D-gluconico nei vini e nei mosti mediante un'analisi enzimatica specifica avvalendosi di un analizzatore automatico sequenziale, con concentrazioni dell'analita che vanno da 0,06 g/L a 5,28 g/L . Il principio del metodo consiste nella fosforilazione del D-gluconato presente nel campione durante una reazione enzimatica catalizzata dalla gluconato-chinasi (GK) e quindi nell'ossidazione del D-gluconato-6-fosfato in presenza di NADP per formare NADPH la cui concentrazione ottenuta corrisponde alla quantità di D-gluconato-6-fosfato e, pertanto, a quella dell'acido D-gluconico.

Decisioni riguardanti i limiti di contaminanti nei vini

- Infine, l'OIV ha adottato una riduzione del limite di piombo nei vini. Viene fissato un nuovo limite di 0,10 mg/L per il vino elaborato a partire dall'annata 2019. Viene fissato un limite di 0,15 mg/L per i vini liquorosi elaborati a partire dall'annata 2019. Il limite massimo di 0,15 mg/L riguarda i vini e i vini liquorosi elaborati con uve raccolte tra il 2006 e il 2018 (Risoluzione OIV-OENO 638-2019).

I testi integrali delle risoluzioni adottate dalla 17ª Assemblea generale dell'OIV saranno presto consultabili sul sito internet dell'Organizzazione

Organizzazione internazionale della vigna e del vino
Organizzazione intergovernativa
Istituita il 29 novembre 1924 • Rifondata il 3 aprile 2001
Rue d'Aguesseau 18 • 75008 Parigi, +33 1 44 94 80 80
contact@oiv.int
www.oiv.int