

# GIORNALE DEI DISTILLATORI

NUOVO

ALCOLI - ACQUAVITI - LIQUORI

Mensile di informazioni economiche, tecnologiche e normative

DIREZIONE E REDAZIONE: 00188 ROMA - VIA SARONNO, 65 - TEL. 06.33679865

indirizzo e-mail: redazione@scialpeditore.eu

## Più che raddoppiato il commercio online per gli alcolici

Arriva un'altra conferma del consistente spostamento della domanda di alcolici sulla modalità di commercio online: il sondaggio pubblicato il 19 gennaio da *idealo*, un'agenzia di comparazione dei prezzi del gruppo editoriale Axel Springer, rivela che l'interesse online nei confronti degli alcolici è più che raddoppiato nello scorso anno in Italia (+110,2%), e che a crescere maggiormente è la domanda dei giovani nella fascia di età tra i 18 e i 24 anni (+209,2%).

Sarà probabilmente questa l'impronta più duratura che il passaggio della pandemia lascerà sul mercato degli spiriti. Intuitivamente, la si può attribuire alla chiusura dei punti di consumo e di vendita tradizionali, imposta dall'emergenza sanitaria.

Un altro effetto collaterale indotto sulla struttura della domanda è l'emergere di una forte preferenza per le confezioni di cocktail, le bevande pre-miscelate (il "ready-to-drink", o RTD, come dicono quelli che non hanno più dimestichezza con l'italiano); un fenomeno anch'esso attribuibile almeno in parte alla chiusura forzosa di tanti locali dove il bere miscelato viene somministrato con le pittoresche modalità di un rito. Ad acquistare alcolici online – rivela il sondaggio di *idealo* – sono soprattutto gli uomini, la cui percentuale è salita del +100,6% nel 2020, ma la tendenza è vistosa anche fra le donne, la cui percentuale è comunque cresciuta del +65,3% nello stesso periodo. Dopo quella dei giovani, la fascia d'età più interessata agli alcolici online è quella degli adulti tra i 35 e i 44 anni (+91,2%) e tra i 25 e 34 anni (+88,8%). Da segnalare, inoltre, la crescita di interesse nella fascia degli over 65: +27,0%, inferiore rispetto quella delle altre fasce d'età, ma tre volte superiore rispetto alla crescita di interesse verso l'e-commerce in generale, che nel 2020 è aumentata del +9,0% tra gli adulti ultra-sessantacinquenni.

Le ricerche per l'acquisto di alcolici online – come risulta dal sondaggio di *idealo* – sono effettuate soprattutto la domenica sera, tra le ore 21 e le 22 e da mobile (+125,1% rispetto al 2019). Ma quali alcolici hanno cercato di più online gli Italiani nel 2020? Secondo i dati dell'ultima ricerca di *idealo*, nell'ultimo anno si è assistito ad un vero e proprio boom di interesse online da parte degli Italiani nei confronti dei Vini (+446,0%), seguiti da Cognac e Brandy (+247,6%) e Vodka (+242,7%).

### Italia e Europa: dove è più forte l'online verso gli alcolici

Se in Italia nel 2020 l'interesse online nei confronti degli alcolici è più che raddoppiato (+110,2% rispetto al 2019), Inglesi e Spagnoli hanno fatto registrare un aumento di interesse quasi triplicato, con una crescita del +194,8% nel Regno Unito e +171,1% nella Penisola Iberica.

Secondo il sondaggio di *idealo*, la crescita dell'interesse online [\(continua a pagina 2\)](#)

## USA-UE: DISTILLATI VITTIME DI GUERRA COMMERCIALE

Altri distillati e vini europei (non italiani) sono colpiti dai nuovi dazi punitivi del 25%, entrati in vigore dal 12 gennaio all'importazione negli Stati Uniti: sono stati annunciati il 29 dicembre dall'United States Trade Representative (USTR) del governo uscente di Washington per una nuova ritorsione americana nel quadro della guerra commerciale innescata ancora nel 2004 dalla scorretta concorrenza di aiuti di stato alle società aeronautiche Boeing e Airbus. Il nuovo dazio punitivo si aggiunge al 25% già esistente.

La liquoristica italiana era già stata colpita nell'ottobre 2019 da una precedente tornata di questo conflitto, insieme ad altri prodotti europei, sempre con un incremento punitivo del 25% del dazio, che ancora non è stato revocato. Risultato: fra l'ottobre 2019 e l'agosto 2020 l'export europeo della voce doganale "liquori e cordiali" negli USA ha perso il 28% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, e lo Scotch Whisky il 34%. L'UE aveva replicato nel novembre 2020 con nuovi dazi del 25% sulle importazioni di rum, brandy, vodka e vermouth dagli Usa. E tutti ne hanno sofferto.

Secondo l'amministrazione statunitense, l'Unione Europea aveva seguito un "metodo ingiusto" per calcolare i dazi sull'import dagli Stati Uniti in vigore [\(continua a pagina 2\)](#)

## IL TAPPO E LA GRAPPA: UNO STUDIO SULL'IMPATTO SENSORIALE, CHIMICO E SUL COLORE

*Significative interazioni tra diversi tipi di tappo ed una grappa bianca sono state evidenziate da uno studio sperimentale svolto alla Libera Università di Bolzano, che per la prima volta dimostra quanto il materiale di chiusura influisca sul profilo chimico e sensoriale del distillato conservato in bottiglia per un anno, nonché sulla colorazione del liquido.*

Lo pubblichiamo alle pagg. 4 e seguenti.

**(segue dalla prima pagina)**

nel 2020 nei confronti degli alcolici è stata meno marcata, invece, per i Tedeschi (+47,7%), per gli Austriaci (+33,4%) e per i Francesi (+29,6%).

Italiani e Austriaci hanno cercato soprattutto Spumanti, Prosecco e Champagne mentre negli altri paesi le ricerche hanno riguardato, in particolare, i Whisky.

In Italia, a livello territoriale, le tre regioni in cui l'interesse online verso gli alcolici è cresciuto maggiormente sono il Molise (oltre +200,0%), il Friuli Venezia Giulia (+196,2%) e la Basilicata (+191,1%); quelle cresciute di meno sono, invece, l'Umbria (+76,1%), la Liguria (+41,0%) e, per ultima, la Valle d'Aosta (+39,6%).

**Il confronto dei prezzi online permette di risparmiare**

Poiché nel 2020 sono mancate le degustazioni e i tour per le cantine e enoteche alla ricerca di etichette pregiate e liquori particolari, acquistare alcolici online, oggi, è diventato una via obbligata, ma anche molto più facile e interessante per la vasta scelta di enoteche digitali: da piattaforme mastodontiche ai piccoli e medi e-commerce dalle selezioni più personalizzate.

In particolare, i mesi con il maggiore interesse online sono stati agosto e dicembre. Nel primo caso, l'attenzione degli utenti si è concentrata su Gin e Vodka. A fine anno, invece, le intenzioni di acquisto sono state soprattutto per Spumante, prosecco & champagne, Cognac & Brandy, Liquori, Rum, Superalcolici & Acquaviti, Vini e Whisky.

Inoltre, il confronto dei prezzi mensili online permette grandi possibilità di risparmio nell'arco di un anno. Se si sfrutta a proprio vantaggio la fluttuazione dei prezzi e si acquista nel mese più conveniente, è infatti possibile risparmiare in media il -10,9% considerando insieme tutte le categorie oggetto di studio. In alcuni casi, il risparmio massimo medio può anche superare il -20%, vale a dire per Rum e Cognac e Brandy.

Infine, l'analisi della funzione "prezzo ideale" sul portale italiano di *idealo* ha permesso di stimare il risparmio desiderato dagli utenti per la categoria Alcolici: vale a dire una spesa del -24,8% rispetto al prezzo che avevano i prodotti nel momento dell'attivazione di questa speciale funzione, che consente di monitorare costantemente i prezzi e di ricevere un alert via e-mail o tramite l'App di *idealo*.

**Qual è la versione preferita dello Spritz per i compratori telematici?**

Anche per un classico dell'aperitivo nostrano, lo Spritz, le preferenze degli italiani si dividono in egual misura tra chi opta per quello a base di prosecco, Aperol e seltz (o acqua frizzante) e chi, invece, al posto dell'Aperol sceglie un altro Campari. Gli Italiani online nel corso degli ultimi dodici mesi hanno mostrato un interesse pressoché simile per entrambe le versioni.

"L'anno 2020 è stato senza dubbio un anno caratterizzato da crescita e successo straordinaria per tutto l'e-commerce. Non fanno eccezione il vino e gli alcolici, con un interesse online più che raddoppiato – ha dichiarato Filippo Dattola, Country Manager di *idealo* per l'Italia – L'aumento delle intenzioni di acquisto online ha spiegazioni anche nella nascita e crescita, nell'ultimo anno, di molte nuove enoteche digitali con interessanti selezioni e offerte oltre che nella digitalizzazione delle vendite da parte di cantine e aziende vinicole che hanno dovuto far fronte ai cali nelle vendite offline a causa della pandemia".

**(segue dalla prima pagina)**

dallo scorso novembre per un ammontare di 4 miliardi di dollari, in linea con l'autorizzazione accordata a settembre dall'Organizzazione Mondiale del Commercio. In sostanza, sono stati utilizzati i dati commerciali più recenti, che hanno risentito delle conseguenze economiche della pandemia: in questo modo, secondo Washington, i dazi aggiuntivi UE sono stati applicati su un numero maggiore di prodotti in arrivo dagli Stati Uniti. La Commissione europea si è rifiutata di rivedere il metodo di calcolo e, per questo, gli Stati Uniti hanno deciso di rivedere i dazi doganali in vigore, utilizzando gli stessi riferimenti temporali scelti dalla UE.

La federazione europea delle associazioni nazionali di produttori di spiriti, Spirits Europe, ha manifestato ancora una volta il proprio malcontento per la nuova svolta in peggior della situazione: i distillatori, si legge in un comunicato, "stanno già lottando a causa delle tariffe esistenti e degli effetti persistenti della crisi del Covid-19".

Anche da parte americana il Distilled Spirits Council of the United States (Discus) ha espresso preoccupazione: "Queste tariffe non solo danneggiano i produttori di alcolici dell'UE, ma interferiscono e incidono negativamente sull'intera catena di fornitura del settore statunitense dei pubblici esercizi. Le aziende e i nostri consumatori, così come i produttori, i grossisti e gli importatori di alcolici distillati subiscono i danni collaterali in una controversia del tutto estranea al business delle bevande. Queste tariffe continuano ad avere un impatto devastante sulle nostre attività, che stanno già soffrendo a causa della chiusura di ristoranti, bar e sale di degustazione delle distillerie a causa della pandemia Covid-19".

Il direttore generale di Spirits Europe, Ulrich Adam, ha chiesto la "rapida abolizione" di tutte le tariffe sugli alcolici: "Continuare a trascinare in questa controversia settori estranei crea solo ulteriori danni economici. Deve finire", ha dichiarato. "Le due parti devono trovare senza indugio una soluzione negoziata che eviti a settori non correlati di pagare il prezzo di una vertenza completamente estranea al nostro controllo, e che consenta effettivamente a settori come il nostro di contribuire pienamente a una ripresa economica nel 2021". E il Discus si associa alla consorella europea: "Continuiamo a esortare l'UE e gli Stati Uniti a negoziare un accordo che metta fine alle tariffe eccessive e ingiustificate sugli alcolici distillati senza ulteriori indugi".

Il mese scorso, il responsabile governativo statunitense per il commercio internazionale (USTR), Robert Lighthizer, aveva tentato di dividere la controparte europea, lasciando intendere che l'amministrazione statunitense uscente avrebbe potuto concordare un "mini accordo" con il Regno Unito, per alleggerire i dazi punitivi sul whisky scozzese single malt.

In Francia c'è chi parla di ferita mortale. Il presidente del Bureau National Professionnel de l'Armagnac (BNIA), Patrick Farbos, ha invocato "solennemente" l'intervento del presidente della Repubblica, Emmanuel Macron: "Il mercato americano - ha detto - è storicamente il nostro primo mercato di esportazione, insieme alla Cina. E' un mercato che ci consente di resistere, in questa crisi internazionale".

## il corso FMACH "tecnico delle bevande"

*E' decollata, alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, la terza edizione del corso per aspiranti professionisti delle bevande: si tratta di alta formazione professionale per la produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera agro-alimentare.*

*Il corso post diploma, giunto alla sua terza edizione, mira allo sviluppo di conoscenze e competenze operative e di controllo negli ambiti della sicurezza alimentare all'interno delle filiere produttive che riguardano i principali prodotti bevibili, escluso il comparto enologico: quindi grappa, birra, succhi di frutta, caffè, tè, bevande da prodotti solidi fusi come cioccolate o a base di prodotti emergenti come aloe e zenzero.*

*Lo sbocco professionale è rappresentato da distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, alcoliche e non, a conduzione artigianale o a carattere industriale. Ma il tecnico superiore delle bevande uscito dal corso del FMach può anche mettersi in proprio e aprire piccole realtà imprenditoriali per creare i propri prodotti.*

### **etichetta ambientale: l'obbligo prorogato al 2022**

*E' sospeso fino al 31 dicembre prossimo l'obbligo di indicare in etichetta le informazioni relative alla natura dell'imballaggio ed al suo corretto smaltimento (raccolta differenziata). L'obbligatorietà, prevista dal Codice Ambiente (articolo 219, comma 5, primo periodo, del d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni), è sospesa dall'articolo 15, comma 6, del così detto Decreto Milleproroghe.*

## Rinviata di un anno la "sugar tax"

L'entrata in vigore della "Sugar tax" è stata rinviata al gennaio 2022: la decisione, approvata dal governo il 20 dicembre, è stata accolta con esultanza dagli esponenti di diverse industrie delle bevande, come Assobibe, il cui presidente Giangiacomo Pierini ha sottolineato quanto il provvedimento risponda alle "richieste del settore fortemente colpito in quest'ultimo anno. I mesi di proroga – ha commentato Pietrini – sono molto importanti in un anno in cui non si vedrà ancora la normalità nella ripresa dei consumi, in particolare fuori casa".

Pierini chiede ora al governo di ripensare la tassa e aprire un tavolo di confronto per definire misure di supporto del comparto in questa fase di lento ritorno ad una nuova normalità.

## Gli Inglesi tornano nell'OIV

L'ONU del vino e dei prodotti della vite riammette la Gran Bretagna, che dal 1° gennaio è il 48° paese membro dell'OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino). Il direttore generale dell'OIV, Pau Roca, ne ha dato l'annuncio brindando con uno spumante (ovviamente) inglese. Il Regno Unito – sottolinea Roca – è uno dei più grandi mercati del vino al mondo, e ora si è dato anche a produrre vino, sebbene ancora con numeri ridotti in termini di produzione. Ma ha visto una "crescita esponenziale" negli ultimi anni, in particolare proprio degli spumanti.

L'organizzazione rappresenta circa l'80% della produzione mondiale di vino, ed è riconosciuta come l'ente di riferimento per le normative tecniche nell'UE. Il Regno Unito ne era stato in precedenza un membro a pieno titolo, ma se ne era ritirato nel 2005.

## L'Etichetta parlante

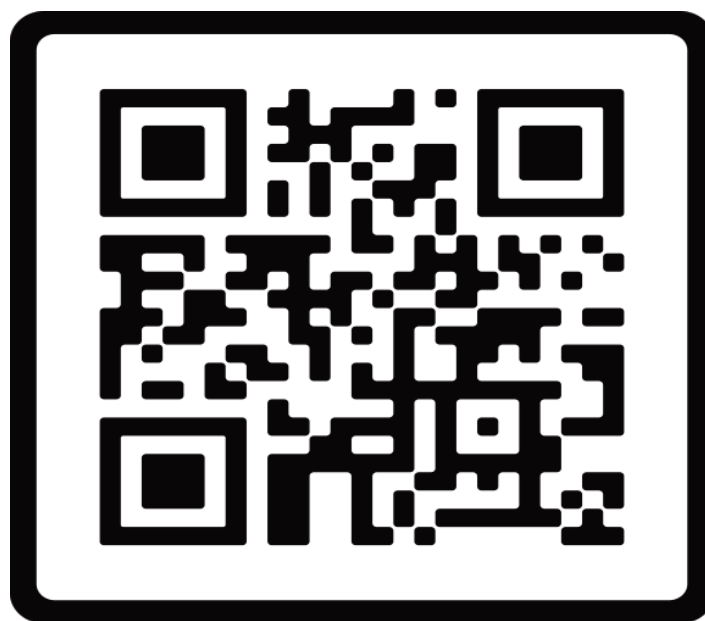
*Un semplice tap sul telefonino racconta tutto. Basta inquadrare il codice QR sull'etichetta per conoscere il prodotto: origine, qualità e autenticità garantita.*

*Il codice racconterà tutto ciò che vuoi comunicare al tuo potenziale acquirente indeciso davanti alla bottiglia: dal suo smartphone ascolterà le motivazioni per acquistare.*

*Nel codice QR avrai descritto il contenuto della bottiglia, insieme alle sue suggestioni sensoriali, la sua storia, tradizioni, territorio: e perché quella bottiglia deve essere comprata.*

*Ecco qui a sinistra un esempio: inquadra questo QR e ascolta. Il consumatore inquadrerà il QR sulla tua bottiglia e ascolterà le informazioni che tu vi avrai inserito.*

*Per realizzare il tuo QR scrivi a [giovanni.pugliese@digitude.it](mailto:giovanni.pugliese@digitude.it)*



# L'impatto delle caratteristiche dei tappi sul profilo della grappa durante la conservazione in bottiglia

Prudence Fleur Tchouakeu Betnga, Matteo Sesenna, Amanda Dupas de Matos, Edoardo Longo, Emanuele Boselli

*Questo studio è stato sostenuto da Libera Università di Bozen-Bolzano (fondo start-up TN2810), Facoltà di Scienze e Tecnologie, Piazza Università 5, 39100 Bolzano - Oenolab, NOITechPark Alto Adige/Südtirol, Via A. Volta 13B, 39100 Bolzano, Italia*  
Email: emanuele.boselli@unibz.it

*Lo svolgimento del progetto è stato possibile grazie anche a Supercap Srl (www.supercap.it Mombaroccio, Italia) che ha fornito i tappi presi in esame, e a Roner Distillerie S.p.a. (Termeno, Italia) per la fornitura dei campioni di grappa.*

## Riassunto

Sono stati valutati gli effetti di differenti tipi di tappo sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di una grappa conservata in bottiglia per 12 mesi. Rispetto ai tappi tecnici, quelli in sughero microgranulo comune assorbono in maniera crescente il distillato durante la conservazione e determinano l'imbrunimento della grappa. Gli alcoli superiori e gli esteri erano i principali composti che contribuivano al profilo volatile della grappa ed erano correlati rispettivamente agli aromi pungenti e floreali / fruttati. Gli esteri e gli alcoli che vanno da C3 a C8 (acetato di etile, esanoato di etile, acetato di 3-metil-1-butanololo, 2-metil-1-propanolo, 3-metil-1-butanololo e 1-esanololo) sono diminuiti dopo tre - sei mesi di stoccaggio per poi aumentare successivamente. Gli esteri decanoato di metile, decanoato di etile e dodecanoato di etile sono invece aumentati durante i primi sei mesi di conservazione per poi diminuire in seguito. Il profilo sensoriale della grappa è stato molto influenzato anche dal tappo in sughero microgranulato dopo un anno di conservazione in bottiglia.

*Parole chiave: distillato; stoccaggio, profilo chimico; analisi sensoriale; tappi di sughero*

## 1 Introduzione

Poiché le informazioni sugli effetti dei materiali del tappo sulla qualità complessiva dei distillati sono scarse, l'attuale ricerca mira a determinare gli effetti di quattro diversi materiali di chiusura (due tappi completamente sintetici, uno costituito da una miscela di microgranuli di sughero naturale sanificati e polimeri senza aggiunta di colle, e un tappo di sughero microgranulato comune) sullo sviluppo di composti volatili, sull'assorbimento di liquido da parte dei tappi e sulla densità ottica della grappa durante la conservazione in bottiglia. È stata inoltre eseguita un'analisi sensoriale da parte di un panel addestrato al fine di valutare le relazioni tra profilo volatile e descrittori sensoriali.

## 2 Materiali e metodi

### 2.1 Campionamento della grappa

Sono state analizzate bottiglie di grappa bianca con differenti materiali di chiusura all'imbottigliamento (T0), dopo tre (T3), sei (T6) e dodici (T12) mesi di stoccaggio per caratterizzare il profilo volatile, il peso dei tappi, la densità ottica del distillato ed il profilo sensoriale.

### 2.2. Analisi dei composti volatili

I composti volatili della grappa sono stati analizzati tramite GC-MS. La procedura consisteva nel prelevare 4 mL di una soluzione preparata (500 mL milliQ acqua contenente 62,5 g di NaCl e 100 µL di standard interno 4-metil-2-pentanololo) e 4 mL di grappa in una vial da 20 mL. Una fibra SPME (DVB/CAR/PDMS, 50/30 m, 1 cm) è stata esposta **(continua a pagina 5)**



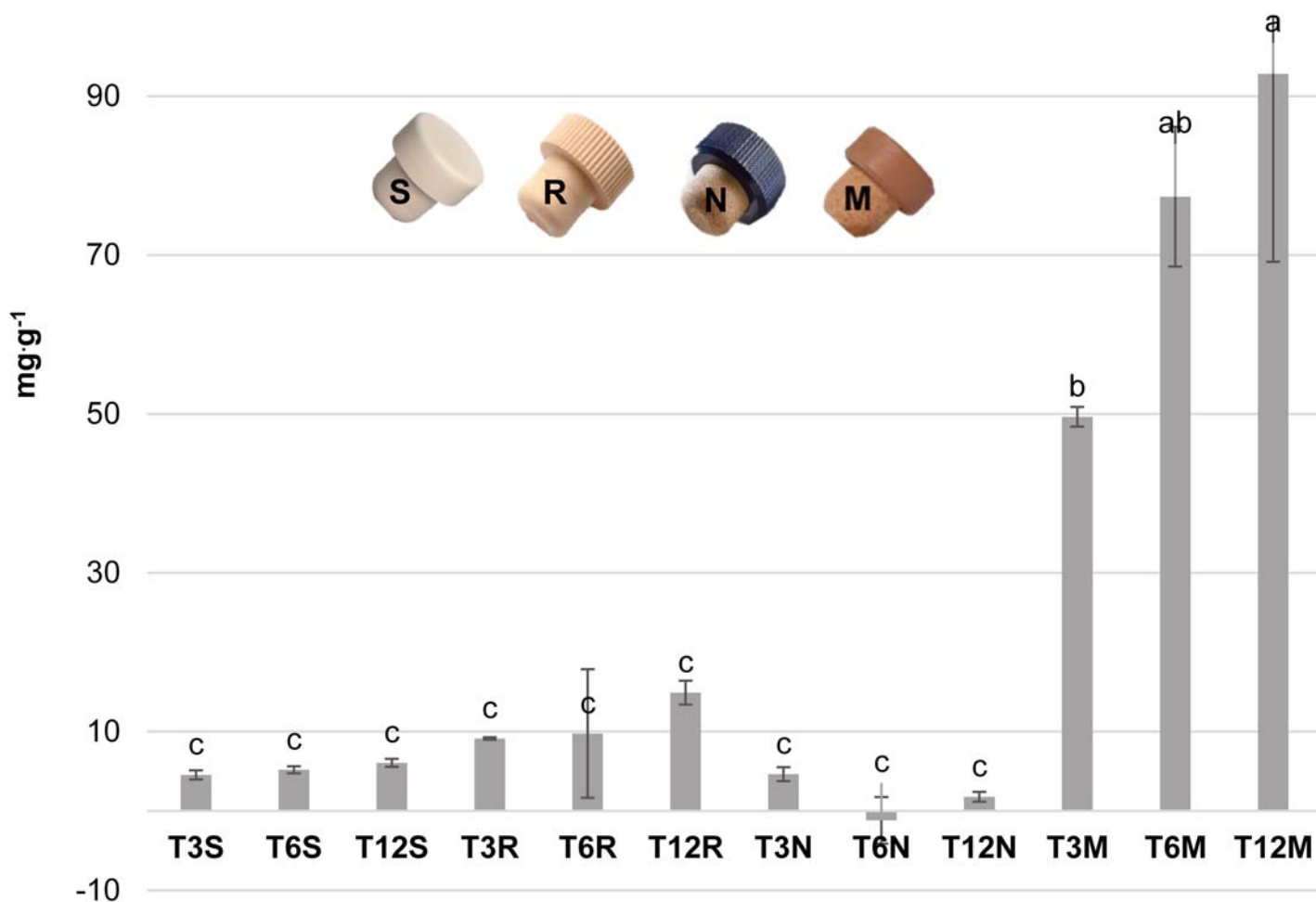
**(segue da pagina 5)**

noato di etile) sono stati positivamente correlati a tutti i campioni di grappa conservati per 12 mesi (è stato registrato un aumento per tutti i tipi di chiusura alla fine della conservazione). Il tappo S ha mostrato il calo più elevato del profilo volatile dopo 6 mesi. Il secondo componente principale (31,58% della varianza totale) era per lo più correlato con gli esteri C10-C13, come l'ottanoato di etile, l'esanoato di isopentile, il decanoato di metile e il decanoato di etile, che spesso sono descritti da aromi fruttati e floreali (Lui et al., 2015). Questi composti hanno contribuito alla separazione di alcuni campioni T3 (R, M e N per lo più) lungo PC2 e hanno un basso

impatto lungo PC1.

**3.2. Assorbimento della grappa da parte dei tappi e densità ottica (grado di imbrunimento)**

Il rilascio di solidi nel distillato può essere correlato all'assorbimento dei liquidi da parte dei tappi, che porta alla diffusione di soluti tra i due compartimenti (distillato e tappo), poiché la permeazione aumenta la quantità di materiale da cui possono essere estratti i composti. L'assorbimento totale del distillato da parte dei tappi è stato valutato sempre tramite l'Analisi della Varianza e i risultati sono riassunti nella **Fig. 2**.



**Fig. 2.** Peso finale del liquido assorbito (mg) per ogni tipo di tappo (g). S: tappo sintetico 1; R: tappo sintetico 2; N: miscela di microgranuli di sughero sanificati; M: tappo di sughero micro-granulato comune. T3, T6 e T12: rispettivamente dopo 3, 6 e 12 mesi di stoccaggio. Le Medie seguiti da lettere diverse differiscono significativamente col test di Tukey ( $p < 0.05$ ). La barra rappresenta la media di due repliche con la rispettiva deviazione standard.

I tappi hanno assorbito in modo diverso il distillato dopo tre, sei e dodici mesi di stoccaggio. Statisticamente, la tipologia di tappo ha avuto un forte effetto sulla quantità assorbita di grappa. Il tappo M ha mostrato la più alta quantità di liquido assorbito dopo tre (49,6 mg/g), sei mesi (77,3 mg/g) e dodici

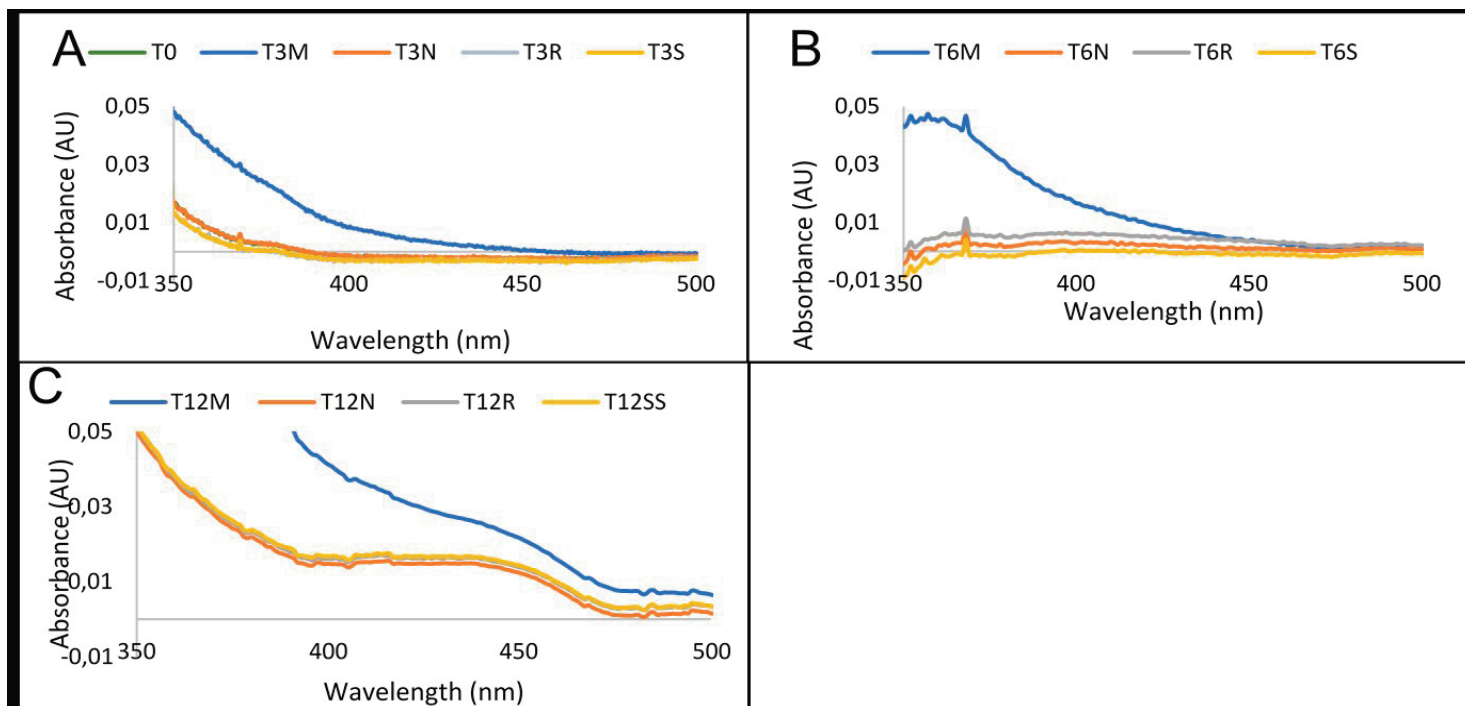
mesi (92,8 mg/g) e differiva dagli altri tappi (S, R e N).

Per misurare il grado di imbrunimento del colore della grappa, i campioni sono stati valutati tramite il profilo di assorbimento spettrofotometrico nell'in-  
**(continua a pagina 7)**

**(segue da pagina 6)**

intervallo di 350-600 nm. I risultati hanno confermato una maggiore densità ottica per tutti i campioni chiusi con tappi M dopo tre, sei e dodici mesi di stoccaggio (**Fig. 3**). La densità ottica (ABS) a 420

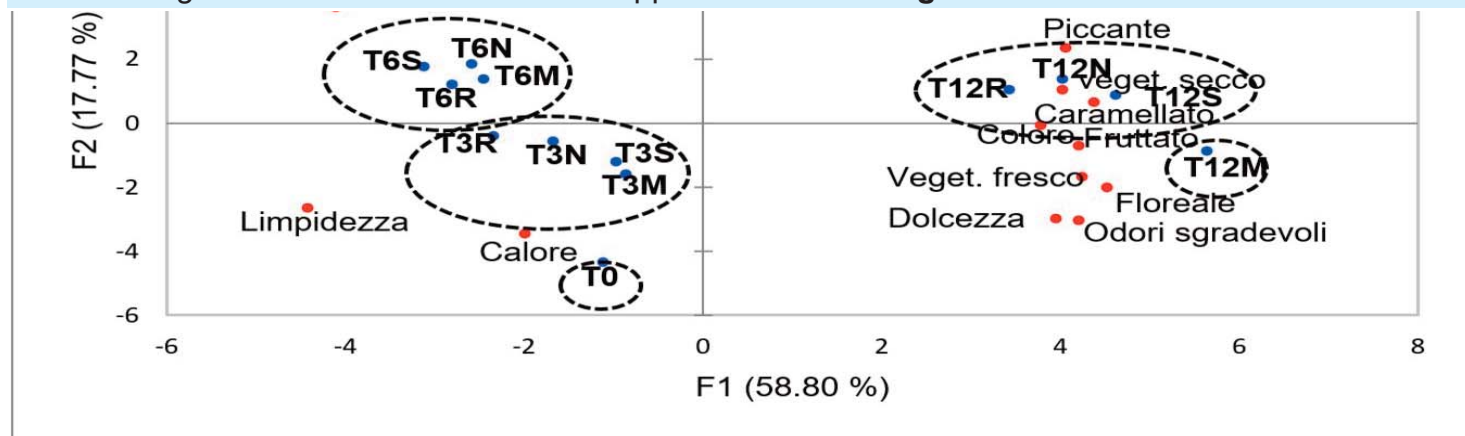
nm è comunemente utilizzata per descrivere lo sviluppo dei processi di imbrunimento nelle bevande o nei prodotti alimentari in generale (Rommel et al., 1992; Wrolstad, 1993).



**Fig. 3.** Spettri UV-Vis dei campioni di grappa dopo A) 0 e 3 mesi, B) 6 mesi, C) 12 mesi di conservazione. Legenda: S: tappo sintetico 1; R: tappo sintetico 2; N: miscela di microgranuli di sughero sanificati; M: tappo di sughero micro-granulato comune. T0: grappa prima dell'imbottigliamento; T3, T6 e T12: dopo 3, 6 e 12 mesi di conservazione. Le curve sono basate sulle medie dei duplicati.

**3.3. Valutazione sensoriale della grappa**

La PCA eseguita su tutti i dati sensoriali è rappresentata nella **Fig. 4**.



**Fig. 4.** Analisi dei componenti principali (PCA) dei dati sensoriali sulla base della procedura di analisi descrittiva da parte di diciannove giudici. S: tappo sintetico 1; R: tappo sintetico 2; N: miscela di microgranuli di sughero igienizzati; M: tappo di sughero micro-granulato comune. T0: grappa prima dell'imbottigliamento, T3, T6 e T12: dopo 3, 6 e 12 mesi di conservazione, rispettivamente. I cerchi rappresentati nel grafico sono stati disegnati utilizzando i risultati della Agglomerative Hierarchical Clustering Analysis (HCA) usando le distanze euclidee e il metodo di Ward.

I primi due componenti principali rappresentano il 76,6% della varianza totale, mostrando una tendenza temporale rispetto allo stoccaggio lungo il PC2 tra T0 e T6. I campioni T12 sono stati separati lungo PC1, dimostrando che tra T6 e T12 tutti i campioni hanno subito un cambiamento maggiore

rispetto ai mesi precedenti. I cluster presenti in questa figura sono stati ottenuti mediante HCA dello stesso set di dati. I descrittori che caratterizzano maggiormente i campioni T0 e T3 (valori negativi di PC1) erano "calore" e "limpidezza". I campioni con **(continua a pagina 8)**

**(segue da pagina 7)**

servati per sei mesi (T6S, T6N, T6M e T6R) si trovavano nella stessa parte della matrice mostrando una forte correlazione con il primo componente principale e sono stati per lo più associati ai descrittori "pulizia" e "amarezza". Per quanto riguarda i campioni dopo 12 mesi di conservazione (T12), i tappi R, N e S sono stati raggruppati negli stessi cluster con un aumento di diversi descrittori di aroma nel tempo come "vegetativo secco", "piccante" e "caramellato". Il campione T12M (tappo di sughero microgranulato) è caratterizzato dai descrittori di "floreale", "fruttato", "vegetale fresco", "dolcezza", "colore" e "odori sgradevoli". Il descrittore "odori sgradevoli" osservato nel campione T12M potrebbe essere collegato ad un'elevata presenza di 1-esanolo, 2-metil-1-propanolo e 3-metil-1-butanolo, che caratterizzano questo campione nell'analisi GC-MS. Secondo (León et al., 2020) un test di omissione randomizzato può essere un approccio per confermare questa ipotesi, anche se questi test si basano su una soluzione modello e non sulla reale complessità di un distillato.

Gli alcoli amilici (come il metil butanolo trovato nella grappa) sono citati (Falqué et al., 2001) per l'aroma "alcolico" e "dolce". Secondo Silva et al. (1996), la presenza di alcoli amilici rafforza la struttura dei distillati in bocca, ma un loro eccesso può indicare una scarsa qualità dei distillati. Infatti, concentrazioni più elevate di questi alcoli potrebbero portare a "odori sgradevoli" (Rapp e Versini, 1995): tra gli alcoli superiori, i composti C6 come l'1-esanolo contribuiscono con note erbacee all'aroma (Cortes et al., 2011), mentre Ebeler et al. (2000) evidenzia che gli alcoli C6 contribuiscono con note "erbacee" all'aroma dei distillati quando la concentrazione supera i 12 mg L<sup>-1</sup>.

**4. Conclusioni**

In questo lavoro sono stati studiati gli effetti delle interazioni tra diversi tipi di tappi ed una grappa 'bianca', il tipo di grappa più comune e disponibile in commercio. I profili chimici del distillato risultanti dall'interazione tappo-liquido sono stati significativamente influenzati dal tipo di tappo e dal tempo di conservazione, mentre il profilo sensoriale ha mostrato un'evoluzione significativa nel tempo. Anche se il sughero granulato viene considerato dai consumatori come un materiale più "naturale" per i tappi, rispetto al materiale polimerico, gli effetti negativi del tappo microgranulato comune sul profilo chimico e sulla densità ottica (assorbimento nello spettro luminoso) della grappa sono evidenti. I campioni di grappa sigillati con il tappo microgranulato presentavano uno spiccato fenomeno di im-

brunimento del distillato durante la conservazione in bottiglia. Il tappo di sughero microgranulato comune ha anche assorbito più liquido rispetto agli altri tappi. Le differenze rispetto ad altri tipi di tappo aumentavano con il tempo di conservazione.

Nonostante diversi stili di distillati (in termini di materie prime fermentate, tecniche di distillazione e tipologia di invecchiamento) potrebbero portare a risultati diversi, questo è il primo studio che mostra le interazioni tra i tipi di materiali di chiusura utilizzati per i tappi e il profilo chimico e sensoriale della grappa, conservata in bottiglia per un anno. Le bottiglie sono state conservate orizzontalmente per accelerare l'esperimento e questa scelta non è incompatibile rispetto alle comuni condizioni di stoccaggio del mercato. Durante il trasporto, la vendita al dettaglio e la conservazione domestica, lo stoccaggio orizzontale delle bottiglie può infatti avvenire comunemente per un periodo relativamente lungo. Inoltre, il distillato può entrare spesso in contatto con i tappi per un tempo prolungato a causa delle continue vibrazioni meccaniche che si verificano durante il trasporto.

I risultati hanno mostrato l'impatto negativo del sughero microgranulato comune sulla qualità complessiva e sull'evoluzione del prodotto in bottiglia: in prospettiva sono necessari ulteriori studi per valutare gli effetti di altri tipi di materiali sulla qualità di diversi stili di distillati anche per un periodo di conservazione più lungo, sempre applicando condizioni di conservazione tipiche del commercio.

**5. Ringraziamenti**

Questo studio è stato sostenuto dalla Libera Università di Bozen-Bolzano (fondo start-up TN2810). Gli autori ringraziano Supercap s.r.l. (Mombarcio, Italia) per aver fornito i tappi e Roner Distillerie S.p.a. (Termeno, Italia) per la fornitura dei campioni di grappa.

**6. Riferimenti bibliografici**

- Cortés S., Rodríguez R., Salgado J. M., & Domínguez J. M. (2011). *Comparative study between Italian and Spanish grape marc spirits in terms of major volatile compounds*. *Food Control*, 22, 673–680.
- Ebeler S. E., Terrier M. B., & Butzke C. E. (2000). *Analysis of brandy aroma by solid-phase microextraction and liquid-liquid extraction*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80(5), 625–630.
- Falqué E., Fernández E., & Dubourdieu D. (2001). *Differentiation of white wines by their aromatic index*. *Talanta*, 54(2), 271–281.
- León D. C. S., Ortíz D. K. R., & González D. F. J. (2020). *Sensory approach and chiral analysis for determination of odour active compounds from feijoa (Acca sellowiana)*. *Food Chemistry*, 317, 126383.
- Silva M. L., Malcata F. X., & De Revel G. (1996). *Volatile contents of grape marcs in Portugal*. *Journal of Food Composition and analysis*, 9(1), 72–80.
- UNI 10957, 2003. *Sensory analysis – method for establishing a sensory profile in foodstuffs and beverages*.
- Wrolstad R. E. (1993). *Color and pigment analyses in fruit products*. *Technical Report, Station bulletin*. Publisher: Corvallis Or. Agricultural Experiment Station. Oregon State University.



# Post-Brexit: niente dazi ma autocertificazione

Con l'accordo raggiunto in extremis a fine dicembre fra Londra e Bruxelles, finisce la libera circolazione di persone, merci, servizi e capitali tra il Regno Unito e l'Unione Europea, ma è almeno confermata l'assenza di dazi e contingenti per le merci oggetto di scambi commerciali: una nota dell'ufficio ICE di Londra sottolinea che l'accordo riguarda anche un'ampia gamma di altri settori di interesse dell'Unione, quali gli investimenti, la concorrenza, gli aiuti di Stato, la trasparenza fiscale, e altri.

Per poter beneficiare del trattamento previsto dall'accordo, le imprese esportatrici dovranno certificare che i prodotti rispondono alla normativa e ai requisiti sull'origine delle merci. Allo scopo di alleggerire la burocrazia, l'accordo consente alle imprese di autocertificare l'origine delle merci e prevede il cumulo completo: le imprese dovranno considerare non solo i materiali originari utilizzati, ma anche il luogo in cui la lavorazione è avvenuta, nel Regno Unito o nell'UE.

Le procedure doganali saranno agevolate anche dal riconoscimento reciproco della qualifica di AEO, esportatore autorizzato.

L'accordo eviterà gli ostacoli tecnici al commercio: con l'autocertificazione si potrà dichiarare la conformità regolamentare per i prodotti a basso rischio e i per altri prodotti specifici di reciproco interesse, fermo restando l'obbligo, per tutti i prodotti importati nell'UE, di soddisfare le esigenti normative dell'UE anche in materia di sicurezza alimentare e di sicurezza dei prodotti.

## Le diffidenze che restano

Non mancano, tuttavia, le incertezze, e permangono alcune diffidenze: "È sugli adempimenti burocratici che dovremo concentrare l'attenzione, con l'obiettivo di salvaguardare la consolidata presenza del made in Italy agroalimentare sul mercato del Regno Unito", sottolinea il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti: "Secondo le cifre fornite dal governo di Londra, le importazioni di merci dalla UE richiederanno la presentazione di 215 milioni di dichiarazioni doganali, circa 600 mila al giorno. Gli operatori degli Stati membri dovranno sostenere costi aggiuntivi valutati tra il 4% e il 10%." "Un altro punto sensibile - secondo il presidente di Confagricoltura - è quello degli accordi commerciali che saranno sottoscritti dal Regno Unito con i paesi terzi. Il 29 dicembre 2020 è stata annunciata la firma

di un'intesa con la Turchia che, nell'immediato, servirà a lasciare invariati i dazi esistenti. In prospettiva, è stata aperta la strada a un'intesa più approfondita e ambiziosa anche per l'agroalimentare. Sono in corso poi trattative con gli Stati Uniti, ma sono al momento emerse diversità di posizioni sul capitolo agricolo: gli agricoltori britannici temono l'apertura del mercato interno a prodotti ottenuti con metodi vietati dalla normativa in vigore. Ci fa piacere rilevare - conclude Giansanti - che i nostri amici della NFU, l'organizzazione degli agricoltori del Regno Unito, intendono mantenere gli alti standard produttivi e le garanzie assicurate dalle regole dell'Unione europea".

## Ma i britannici non sono pronti

Intanto, una ricerca della banca Aldermore rivela che il 47% delle piccole e medie imprese (pmi) britanniche che importano beni e servizi dalla UE, e il 43% delle pmi che esportano nell'UE non sono preparate per la Brexit. Tim Boag, amministratore delegato della sezione finanza aziendale di Aldermore, attribuisce questa carenza all'emergenza sanitaria: "Il 2020 è stato un anno estremamente difficile per le pmi, poiché molte sono state profondamente colpite dalla pandemia Covid-19. Con la fine del periodo di transizione della Brexit il 31 dicembre, le imprese che commerciano con l'Ue devono ora affrontare nuove sfide. Ed è probabile che ci siano ancora cambiamenti significativi da preparare, come controlli aggiuntivi e documentazione sulle merci come richiesto dalla sia il Regno Unito che l'UE".

La mancanza di preparazione alla Brexit nel Regno Unito è particolarmente preoccupante poiché per le pmi del Regno Unito quasi un terzo (30%) del fatturato proviene da imprese e clienti nell'UE. Data questa dipendenza, un quarto (25%) dei proprietari di pmi pensa che la Brexit aggraverà le difficoltà economiche causate dal Covid-19. Nel frattempo, una pmi su sei (15%) prevede di subire interruzioni nella propria catena di approvvigionamento a causa della Brexit, con un ulteriore 15% che prevede una carenza di materiali, beni e servizi.

Quasi la metà (46%) degli imprenditori intervistati afferma di essere stata così concentrata nel tentativo di gestire l'impatto del Covid-19 da non aver avuto la possibilità di pensare alla Brexit. Nel frattempo, due su cinque (41%) affermano di cercare **(continua a pagina 10)**

## Il Centro Studi Assaggiatori lancia una web-enciclopedia sensoriale

“*Percorsi sensoriali per l'innovazione*” è una breve ma originale enciclopedia sulla percezione e sulle modalità per innovare i prodotti, che sarà lanciata in rete da “*l'Assaggio*”, la rivista che nel panorama editoriale italiano si dedica in modo sistematico alla divulgazione delle scienze sensoriali.

Non è stato ancora fissato il numero delle puntate della serie, “perché – spiega il Centro Studi Assaggiatori – il campo della descrizione e della misurazione della percezione è immenso sotto il profilo metodologico, tanto da essere considerata oggi una vera scienza; ma la vastità è determinata dalla varietà dei prodotti e dei servizi che investe. Di certo è un argomento che intriga sempre di più: basti pensare che in Italia esistono oltre 300 scuole del gusto che, da una stima recente, ospitano più di 350.000 allievi l'anno”.

I percorsi sensoriali per l'innovazione si svolgeranno sul web con una formula un po' inconsueta: ogni capitolo sarà composto da una parte teorica introduttiva che verrà poi calata nella realtà mediante gli interventi di professori universitari, dirigenti aziendali ed esperti di chiara fama coordinati dai due autori: Luigi Odello, direttore di *l'Assaggio*, e Massimo Giordani, presidente Associazione Italiana Sviluppo Marketing. Si scoprirà come le scienze sensoriali sono impiegate nell'innovazione anche da un punto di vista pratico, quali sono gli investimenti richiesti, come possono giocare un ruolo di primo piano nello sviluppo dei prodotti e dei servizi, ma anche della comunicazione, sia di persona, sia attraverso mezzi come il web, le etichette e gli altri supporti. I percorsi sensoriali per l'innovazione godranno del supporto e dell'esperienza dell'International Academy of Sensory Analysis, dell'Istituto Eccellenze Italiane Certificate, dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, dei Narratori del gusto e dell'Associazione Italiana Sviluppo Marketing.

Questo il titolo delle puntate già programmate: “Descrivere, misurare, innovare: il bisogno dell'homo sapiens”, “Il gusto e il piacere”, “Evoluzione e innovazione”, “Le scienze sensoriali: competenze, metodi, strumenti”, “Scoprire le tendenze di gusto”, “Descrivere per innovare la comunicazione”, “Generare strumenti interni per l'innovazione”, “Dare valore alla qualità” e “Garantire il piacere”.

La partecipazione ai webinar è gratuita, ma è richiesta l'iscrizione (info@assaggiatori.com).

(segue dalla pagina 9)

di non pensare alla Brexit e al suo impatto fino alla fine del periodo di transizione. Solo il 14% di coloro che esportano nell'UE ha consultato la guida del governo per le piccole imprese dopo la Brexit e solo il 14% ha verificato come le modifiche dell'IVA avranno un impatto su di loro. Inoltre, solo uno su sei (16%) di coloro che importano dall'UE ha controllato le tasse e i dazi per i propri beni, mentre solo il 13% ha verificato se è probabile che vengano applicate ulteriori normative al tipo di merci che importa. Bassi livelli di preparazione potrebbero essere dovuti al fatto che molte pmi ritengono che ci sia una mancanza di informazioni disponibili (43%) e un ulteriore 40% afferma di essere confuso su dove cercare informazioni sulla Brexit.

### **L'AGENZIA DELLE DOGANE: IL NOSTRO CONTROLLO CONTRIBUISCE ALL'ALTA QUALITÀ DELLA GRAPPA**

*Alla alta qualità della nostra grappa concorre anche intervento in distilleria dei funzionari dell'Agenzia delle Dogane preposti ai controlli: così vanta orgogliosamente un comunicato diffuso il 7 gennaio dall'ufficio stampa dell'Agenzia delle Dogane, che qui riproduciamo:*

“I Funzionari ADM (Agenzia Dogane e Monopoli – n.d.r.) dell'Ufficio di Bergamo contribuiscono, attraverso l'attività di controllo, a mantenere elevata la qualità della grappa, uno dei tesori enogastronomici italiani.

“In previsione dell'inizio della campagna distillatoria, viene assicurata la verifica dei componenti di un importante impianto lombardo di distillazione di vinacce fermentate, in cui si distillano, per molti marchi, le vinacce provenienti tra l'altro dalla provincia di Bergamo, dall'Oltrepò Pavese, dalla Valtellina, dalla Valpolicella, da Asti e da Alba.

“Condensatori, refrigeratori, misuratori a colonna, valvole, rubinetti, flussometri, termometri, flange, pompe devono essere regolarmente suggellati dai funzionari ADM, nonché identificati con piastrine numerate progressivamente.

“La campagna di distillazione ha inizio con il controllo di ADM sulle vinacce rosse fermentate che arrivano presso l'impianto da metà agosto fino a marzo, quando per ultime vengono lavorate le vinacce tardive dei passiti nonché quelli provenienti dall'Amarone. Le vinacce formano all'esterno della struttura imponenti cumuli che vengono sigillati accuratamente in modo da evitarne l'ossidazione e mantenere il giusto grado alcolico, al riparo da muffe e effluvi sgradevoli. Sotto il controllo attento dei funzionari le vinacce rosse fermentate vengono caricate nella tramoggia con una pala, attraverso una sonda raggiungono il disalcolatore, incontrano il vapore controcorrente e arrivano nella torre di distillazione per la fase finale. Lo scarto delle vinacce lavorate viene riutilizzato per la produzione di oli di semi vari o di biogas con il conferimento delle vinacce esauste in impianti a biomassa, realizzandosi così un riciclo ecocompatibile di tutta la materia prima utilizzata. Le vinacce rosse fermentate, giunte al completamento del loro ciclo di trasformazione sotto il controllo ciclico di ADM, danno origine alla grappa, di cui nell'anno 2020 i funzionari ADM hanno accertato una produzione pari a 102.959 litri anidri, corrispondenti a 126.021 litri idrati, la cui qualità e rispondenza agli standard richiesti dalla normativa vigente viene assicurata da analisi effettuate dai Laboratori Chimici ADM.”

# Chiusura in microgranulo di sughero sanificato, senza colle



**Nessun** problema di sentore di tappo  
**Non** si sgretola durante la stappatura  
**Preserva** aromi e profumi del prodotto in bottiglia  
**Non** causa fenomeni di colorazione del liquido

**Nature**

*Materials & Research*

**Supercap**

Closure design since 1999

[supercap.it](http://supercap.it) | [info@supercap.it](mailto:info@supercap.it)



**RASSEGNA DEI PREZZI DI MERCATO**

Rilevamento mensile con la collaborazione della AssoDistil, riferito all'intero territorio nazionale per il mese di gennaio 2021

Prezzi medi €/ettanidro al netto di accisa (1.035,52 €/edro)

**GRAPPE, ACQUAVITI E ALTRI DISTILLATI**

prezzi franco deposito partenza, quantitativi almeno 120 ettanidri

Grappa non invecchiata	200-220
Grappa invecchiata più di 12 mesi	260-270
Grappa invecchiata più di 18 mesi	290-300
Grappa di vitigno singolo	309-609
Distillato d'uva	671-929
Acquavite di mele	500-650
Acquavite di prugne	850-1.200
Acquavite di pere Williams	800-1.300
Acquavite di albicocca	1.150-1.550
Kirsh	1.020-1.100
<b>Acquavite di vino</b>	
• non invecchiata	non quotata
• invecchiata oltre 1 anno	non quotata
• invecchiata oltre 3 anni	non quotata
• invecchiata oltre 5 anni	non quotata

**ALCOLI**

prezzi franco-destinatario nord-Italia per autobotti 300 ettanidri

Alcole neutro di origine agricola	85-87
Alcole neutro da cereali (grano e mais)	88-91
Alcole neutro da vino	Non quotato
Alcole neutro da materie vinose	Non quotato
Alcole grezzo da materie vinose	Non quotato
Alcole neutro assoluto uso industriale	90-93
Alcole denaturato con D.G. 90°-94°	75-80
Alcole denaturato assoluto	90-92

**MATERIE TARTARICHE E ALTRI PRODOTTI DI DISTILLERIA**  
prezzi franco arrivo

Tartrato di calcio 50% at	€/grado: 1,45 -1,55
Tartaro greggio 65% at	€/grado: 1,20 -1,30
Bitartrato di potassio	€/grado: 1,20 -1,30
Acido tartarico	€/Kg: 3,20 -3,50
Vinaccioli secchi (base 8% di umidità)	€/100 kg: 15,00-16,00
Vinaccia esausta	€/100 kg: 0,80 -1,00
Buccetta essiccata	€/100 kg: 7,50 -8,50
Buccetta essiccata macinata	€/100 kg: 18,50 -19,00
Farina di vinaccioli	€/100 kg: 5,50 -6,50

**ESSENZE**

Rilevamento della Camera di Commercio di Torino  
Prezzi medi di gennaio 2021, imballaggio compreso, esclusa I.V.A. franco destinatario (Euro/Kg.)

Anetolo comune sintetico (fus. 21-22)	18,00-23,00
Anetolo Badiana (Anice stellata cinese)	19,50-26,00
Arancio dolce (Sicilia, Calabria)	5,50-8,00
Arancio amaro (Sicilia, Calabria)	40,00-60,00
Bergamotto (Sicilia, Calabria)	65,00-95,00
Limone (Sicilia, Calabria)	22,00-30,00
Mandarino (Sicilia, Calabria)	48,00-65,00
Eucaliptolo F.U. 99,5%	8,90-12,00
Menta greggia piperita (Piemonte)	87,00-95,00
Menta trirettificata piperita (Piemonte)	115,00-125,00
Menta greggia americana	30,00-50,00
Menta trirettificata americana	45,00-60,00
Mentolo naturale in cristalli (fino 100 kg)	34,00-38,00
Vanillina sintetica	11,00-18,00

**ultim'ora****Il 29° SIMEI slitta al novembre 2022**

La 29esima edizione di SIMEI, la fiera mondiale delle tecnologie per enologia e l'imbottigliamento organizzata dalla Unione Italiana Vini (UIV), è stata posticipata al prossimo anno, sempre a Fiera Milano, dal 15 al 18 novembre. Era stata inizialmente programmata dal 16 al 19 novembre 2021, e il rinvio della rassegna è stato deciso per l'emergenza sanitaria in corso: l'UIV si è per questo consultata con l'associazione di riferimento per il settore (Anformape) e con le imprese del comparto. Allo stato attuale non è stato ritenuto possibile garantire la consueta qualità imprenditoriale che - sottolinea il comunicato con cui è stata annunciata la decisione - ha portato il SIMEI a diventare negli anni la manifestazione internazionale di riferimento per il settore.

“SIMEI - ha dichiarato il segretario generale di UIV, Paolo Castelletti - è un evento complesso anche sul piano logistico e a forte propensione internazionale: diventa perciò difficile garantire con diversi mesi di anticipo un'adeguata risposta di business agli importanti investimenti degli espositori e alle attese degli operatori”.

La fiera biennale SIMEI, cresciuta molto anche sul piano tecnologico, aveva chiuso l'edizione 2019 con 33.000 visitatori provenienti da oltre 90 Paesi e più di 500 espositori.

**MANUALE DI****ALCOLOMETRIA PRATICA**

È un volume di tavole di correzione, riduzione, aumento, miscelazione e calcolo, corredate da 18 pagine di testo introduttivo e 12 pagine di esempi pratici di calcoli alcolometrici. Il libro, curato da Edizioni Panda, ha finalità esclusivamente pratiche: le istruzioni sull'uso dell'alcolometro per la determinazione della quantità di alcole puro contenuta in una miscela idroalcolica sono scritte con estrema chiarezza, e la misurazione del grado alcolico è illustrata in conformità con la normativa dell'Unione Europea recepita dalla legislazione italiana.

In particolare, i dieci esempi pratici di calcoli alcolometrici, a corredo delle 180 pagine di tabelle, rappresentano le operazioni che più frequentemente si eseguono in sede di controlli di finanza nei paesi della UE. Le tavole di correzione, riduzione e calcolo, compilate sempre nell'ottica della praticità di consultazione in base all'esperienza vissuta dall'Autore, Nestore Venturini (una vita di lavoro nel commercio alcoliero intra-comunitario) si applicano agli alcoli etilico, metilico, propilico e isopropilico, sulla base dei dati pubblicati dall'Organizzazione Internazionale di Metrologia Legale.

La vendita del volume è curata da: **GUIDO SCIALPI EDITORE**  
Via Saronno, 65 - 00188 ROMA  
Le ordinazioni si possono inviare via e-mail a:

[ufficio@scialpieditore.eu](mailto:ufficio@scialpieditore.eu)

Il prezzo del volume è 20 euro, più eventuali spese postali.

**GIORNALE DEI DISTILLATORI**

NUOVO

fondato da Luigi Scialpi  
Direttore responsabile Guido Scialpi

Registrazione del Tribunale di Roma n. 629/87 del 4-12-1987

Chiuso in redazione: 22 gennaio 2021