

IDENTICO AL GUSTO, MA LA SUA PRODUZIONE COSTA MOLTO MENO DI QUELLA NELLE BOTTI

Vino barricato col trucco? Uno studio può identificarlo

È praticamente impossibile distinguere, con l'olfatto e il gusto, se un vino è affinato in una botte oppure se è prodotto utilizzando trucioli di legno.

Un problema che negli ultimi anni ha causato confusione e diverse "distorsioni" soprattutto sulle etichette e sui prezzi. Ma d'ora in avanti, grazie a una ricerca, sarà possibile - con un buon grado di certezza - valutare se un vino è davvero invecchiato in una botte di legno, oppure è stato "truccato" con i trucioli. Questa sera a Espoprofessioni (a Lugano) verrà presentato lo studio - realizzato dalla Scuola d'ingegneria di Changins del Canton Vaud - nel quale si spiegherà in che modo è possibile effettuare questa distinzione. A illustrarlo saranno Marco Triaca e André Rawyler. Con quest'ultimo abbiamo cercato di capire quali i risultati raggiunti e le possibili applicazioni pratiche.

«Vista la confusione (più o meno volontaria) in questo campo, ci siamo detti che poteva essere utile avere uno strumento per distinguere questi due tipi di vino. E, grazie al sostegno dell'Ufficio federale dell'agricoltura e dell'Ufficio federale della sanità pubblica, abbiamo iniziato la ricerca che, alla fine, ci ha dato risultati piuttosto soddisfacenti».



Si è aperto ieri a Lugano espoprofessioni. Presente anche il consigliere federale Johann Schneider-Amman. Nella foto-Maffi con i consiglieri di Stato Laura Sadis, Manuele Bertoli e Gianni Moresi (presidente del comitato organizzatore). Nella giornata di oggi, tra le altre cose, è prevista (dalle ore 18.30) la presentazione dello studio da parte della scuola di ingegneria di Changins.

Una confusione più o meno volontaria, si diceva, in quanto legata al prezzo di produzione del vino. Lo stesso prof. Rawyler sottolinea infatti come il costo di un vino affinato in botte è superiore di 14-15 volte rispetto a quello per il quale sono stati usati i trucioli.

Se dal punto di vista olfattivo e gu-

stativo non vi è praticamente differenza tra i due tipi di vino, diversità sono invece riscontrabili a livello chimico. «Il profilo delle molecole, presente nei due tipi di vino, è molto diverso. E questo poiché i pezzi di legno usati per le botti e i trucioli hanno una differente grandezza».

Lo studio ha preso in considerazione

1.600 vini di marche comuni e che si possono trovare nei negozi. «La metà affinata nelle botti e l'altra metà prodotta con i trucioli. Analizzando questi vini abbiamo creato una banca dati che ci ha dato un quadro generale su cui basarci per identificare quei prodotti dei quali non si conosce la fabbricazione», precisa Rawyler.

I risultati sono molto soddisfacenti. «Con i nostri test, pur non arrivando a una certezza assoluta, siamo in grado di distinguere il vino affinato in botte da quello prodotto con trucioli per il 93-94% dei casi».

Il prossimo passo sarà quello di proporre lo studio ai laboratori cantonali. E le possibili applicazioni possono essere diverse. «Sicuramente può essere uno strumento in più per lottare contro le frodi. In particolare può servire a verificare l'applicazione della Legge sull'applicazione di origine controllata (AOC). Si ricorderà che in Ticino, così come nei Cantoni romandi la produzione di vino AOC con trucioli è proibita. E una sua seconda possibile applicazione riguarda la verifica dei vini che vengono dall'estero. In Svizzera si importano molti vini soprattutto dal Sud America. E sappiamo che laggiù i trucioli sono usati su larga scala» conclude il ricercatore. (N.M.)