

AGROQUALITÀ, DENTRO AL LABORATORIO DOVE SI DECRETA LA QUALITÀ DEL VINO ABRUZZESE

20 Dicembre 2021



PESCARA - Passa per Pescara la garanzia di qualità di tutti i vini d'Abruzzo. Lungo via Tiburtina si trovano gli uffici di Agroqualità, la sede abruzzese di Rina Services e del Sistema Camerale Italiano, presente su tutto il territorio nazionale che si occupa di rilasciare le certificazioni inerenti la sicurezza alimentare, un bollino di qualità che assicura il rispetto delle buone pratiche di allevamento, coltivazione e produzione, ma anche lo stoccaggio.

Il comparto enologico è uno dei grandi settori di garanzia per Agroqualità. È questa realtà che infatti si occupa dei controlli per rilasciare il marchio di Igt, Doc, o Docg ad un vino.

“I vini a denominazione di origine hanno dei disciplinari di produzione con molti requisiti da rispettare”, spiega *Virtù Quotidiane* **Giovanni Rosato** (nella foto sotto), responsabile Agroqualità Abruzzo, “e noi ci occupiamo proprio di queste certificazioni. Ogni anno eseguiamo mille controlli in vigna e trecentocinquanta in cantina, estraendo campioni casuali di aziende e denominazioni su tutta la regione, dalla costa sud del chietino sino al teramano e poi nelle aree interne”.

“Andiamo azienda per azienda a verificare in campo che vi siano i requisiti tecnico produttivi minimi, dalla stima resa alla varietà presente, ad esempio, ma anche in cantina valutando che le giacenze fisiche corrispondano a quelle contabili, comprese le diciture in etichetta che rispettino i decreti legge europei e non siano fuorvianti per il consumatore. In caso di mancato rispetto, emettiamo la non conformità, quindi segnaliamo il problema riscontrato e poi inoltriamo tutto all’Icqr-Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, che a quel punto predispone i controlli ed eventuali multe”.

Quella di Agroqualità è una vera e propria fotografia in vigna e in cantina che viene eseguita nell’ambito dell’attività ispettiva. C’è poi l’azione gestionale, vale a dire che le cantine si avvalgono “di un sistema gestionale dove inseriscono tutta la tracciabilità – prosegue Rosato – . Le aziende caricano sul software ‘Pical’ ogni operazione enologica che noi verifichiamo attraverso vari step, fino alle richieste di prelievo effettuato dal nostro personale direttamente in azienda con l’analisi delle condizioni chimico fisiche e organolettiche attraverso delle degustazioni presso la nostra sala panel di campioni di vino anonimizzati a cura di un gruppo di esperti”.

Quasi ogni giorno un pool di degustatori, composto di enologi, agronomi, sommelier assaggiano campioni rigorosamente alla cieca compilando una scheda tecnica ministeriale, con cui si esamina aspetto visivo, olfattivo e gustativo, mettendo in evidenza eventuali difetti e alterazioni. I degustatori emettono il giudizio di idoneità, rivedibilità o non idoneità che poi rappresenta il via libera o meno per l’ottenimento della certificazione Dop.

Ogni campione deve ottenere la maggioranza dei giudizi di idoneità da cinque degustatori diversi. Solo allora le aziende avranno un certificato di idoneità per una determinata partita di vino e potranno richiedere i sigilli di stato da ritirare presso la sede di Agroqualità, che vengono apposti sul collo delle bottiglie, sinonimo di trasparenza e garanzia per il consumatore finale.

“Esistono certificazioni obbligatorie come quelle dell’Igt o della Dop”, chiarisce Rosato, “poi ce ne sono molte altre volontarie, come quelle sulla sostenibilità. Una direzione segnata dall’Europa e dai mercati più evoluti che stanno dettando un cambio di passo nel settore. Su queste certificazioni stiamo puntando molto assieme alle aziende. Oggi il consumatore può avere la certezza che i prodotti che trova sullo scaffale sono stati sottoposti a rigidi controlli in ogni ambito e che puntino non solo al rispetto di parametri di qualità ma mirino a dimostrare l’impegno delle aziende verso temi ambientali, etici ed economici”.

