

ESERCIZI – VINO

1. Approfondire il ruolo dell'SO₂ nel vino e descrivere i diversi metodi di determinazione analitica.

.....
.....
.....

2. Che differenza esiste fra un vino DOC e un DOCG? Approfondire il tema della etichettatura dei vini.

.....
.....
.....

3. Il vino bianco può essere ottenuto anche da uve nere?

.....
.....
.....

4. Cosa si intende per «vino giovane»?

.....
.....
.....

5. Che metodi si utilizzano di solito per determinare il rame nei vini? E per quale motivo lo si può trovare in tracce?

.....
.....
.....

6. Il metanolo può essere un pericoloso inquinante di un vino. Spiegare perché e controllare i limiti di legge a tale proposito.

.....
.....
.....

7. Per quale motivo le grappe fatte in casa possono contenere quantità pericolose di metanolo e/o di alcoli superiori all'etanolo?

.....
.....
.....



8. Un caso effettivamente verificatosi negli anni '70 nella provincia di Modena¹. Una persona abitante vicino a Sassuolo, noto centro produttivo di industrie ceramiche, venne trovata affetta da grave saturnismo (ovvero avvelenamento da piombo). Nonostante ricerche approfondite sulle possibili fonti di contaminazione (acqua, vino, aria, verdure dell'orto) solo in extremis un ricercatore trovò la causa, del tutto inattesa, del fenomeno. Questo accadde quando, in un pomeriggio d'estate, ospite nell'abitazione del malato, si vide offrire un bicchiere di ottimo lambrusco prelevato da una caraffa di peltro conservata in frigorifero. Cosa era accaduto?

.....
.....
.....

9. Elencare gli acidi organici presenti nel vino invecchiato in ordine di concentrazione decrescente e preparare un'analogia lista per i vini giovani e i mosti.

.....
.....
.....

10. Una recente fonte di sofisticazione consiste nell'aggiunta di glicole etilenico. Perché si effettua una tale aggiunta? Esistono problemi tossicologici in proposito?

.....
.....
.....

11. Il limite di legge per la concentrazione di rame in un vino è di 1 mg/L. In una zona di produzione di vini rossi, la concentrazione «storica», rilevata in anni di osservazione, si è sempre attestata a $0,25 \pm 0,10$. Per l'esportazione di tali vini è richiesta una semplice dichiarazione che attesti che la concentrazione di rame è sotto i limiti di legge. Scegliere, tra le seguenti modalità analitiche, la più ragionevole anche sotto il profilo economico:

- determinare il rame in ogni campione con il metodo della retta di taratura tra 0 e 10 mg/L
- determinare il rame in ogni campione con il metodo dell'aggiunta tripla
- determinare il rame con il metodo dell'aggiunta semplice
- determinare il rame per confronto con singolo standard: preparare un campione di vino con una concentrazione pari a $1,0 \pm 0,2$ mg/L. Analizzare tale soluzione ogni 10 campioni e passare alla determinazione con il metodo della retta di taratura solo per quei campioni che abbiano dato una concentrazione superiore a 0,8 mg/L.

.....
.....
.....

¹ Fonte: Eva Caselgrandi, una cara amica che ci ha ormai lasciato.