

L'ENOCONTROL SCARL DA 15 ANNI È PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTO IL TERRITORIO ALBESE

# Centro d'eccellenza nell'innovazione e analisi enologica e agroalimentare

Da 15 anni impegnato nel campo dell'analisi e della ricerca, Enocontrol Scarl di Alba è un centro d'eccellenza che svolge sul territorio un ruolo di primo piano nella diffusione dell'innovazione tecnologica nel mondo enologico e agroalimentare. Oggi conta sulla professionalità e l'esperienza di sei addetti altamente qualificati, tra impiegati amministrativi e di laboratorio. La sede è in Ampelio, la collina che fa da sfondo alla Scuola enologica di Alba e ospita importanti enti di categoria, oltre alla sede del corso universitario di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino.

Il laboratorio è specializzato in consulenza enologica e assistenza tecnica alla produzione per imprese vinicole e cantine, supportata da un'ampia scelta di analisi chimico-fisiche ed enzimatiche, svolte secondo metodi di riferimento ufficiali. Dal 2002 è accreditato da parte dell'ente di certificazione **Accredia (L'Ente Italiano di Accreditamento)**: un'ulteriore garanzia di

**competenza e imparzialità.** Il laboratorio dispone, inoltre, dell'autorizzazione ministeriale al rilascio di certificati di analisi nel settore vitivinicolo con valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione. Svolge anche analisi chimiche su acqua, terreni, e diagnostica fogliare e assistenza per la stesura di manuali di sistema di autocontrollo e igiene dei processi produttivi alimentari (Haccp).

Nell'ottica di offrire un servizio sempre più completo, Enocontrol propone nuove tipologie di analisi, in linea con le moderne necessità di produzione. La costante attività di ricerca e sperimentazione e l'aggiornamento continuo hanno permesso nel tempo di sviluppare nuovi protocolli di analisi, come richiesto dagli addetti del settore enologico. Ne sono un esempio le analisi chimiche e microbiologiche per la qualità dei tappi di sughero, la ricerca di etilfenoli su vino e quella di lieviti dannosi come *Brettanomyces*. L'indagine del percepi-



to di un prodotto è uno strumento utile a migliorarne la qualità in fase di produzione, ma non solo: mettere in luce quali aspetti sensoriali di un prodotto stimolano la preferenza edonica, offre spunti preziosi al marketing e alla comunicazione del prodotto stesso.

Dal 2001 Enocontrol ha attivato una divisione di analisi sensoriale che si occupa di progettazione, organizzazione, coordinamento e conduzione sedute di assaggio su vini e prodotti agroalimentari. La disciplina è applicata anche come supporto alle analisi chimiche di laboratorio e a progetti di ricerca, nonché a progetti di innovazione e certificazione di prodotto e controlli di qualità. Si organizzano altresì corsi di formazione di gruppi di assaggio aziendale, strumento fondamentale per l'analisi del proprio prodotto nei confronti dei concorrenti, per lo studio dell'impatto sul prodotto della modifica di uno o più ingredienti o della tecnica di produzione.



## Lotta contro i virus della vite Corsi di formazione dedicati a gestione aziendale e marketing

La volontà di affiancare le imprese agroalimentari piemontesi, offrendo un servizio sempre più sofisticato e all'avanguardia, ha spinto Enocontrol ad attrezzarsi di un moderno laboratorio di microbiologia, realizzato con particolare attenzione alla conservazione e alla valorizzazione dell'edificio.

Il nuovo laboratorio ha già iniziato a eseguire le prime analisi microbiologiche su vino e acqua, oltre a test immunoenzimatici per la determinazione di virus in piante di vite. In particolare sono già attive analisi di routine su vino, quali la conta totale di lieviti e batteri e ricerca di batteri lattici e acetici; sui tappi di sughero si fa l'analisi microbiologica per la conta di muffe e batteri. Oltre all'analisi microbiologica su acqua, dallo scorso anno è stato attivato anche un servizio per la diagnosi di virus, destinato in modo particolare ai produttori di barbatelle di vite.

La sensibilità verso il mondo vitivinicolo ha spinto Enocontrol a farsi

promotore di iniziative formative su molteplici tematiche: dalle innovazioni in viticoltura ed enologia, alle novità in campo legislativo e del marketing, avvalendosi della collaborazione di esperti qualificati. Oggi questa sensibilità si esprime anche attraverso il nuovo servizio di coaching, in collaborazione con la dottoressa Gabriela Tirino, consulente aziendale e business coach.

La rapida evoluzione del mercato richiede ai produttori rinnovate abilità personali e imprenditoriali. Il coaching, attraverso incontri individuali o di team e percorsi formativi specifici, è uno strumento che supporta le imprese: aiuta a definire gli obiettivi e i piani d'azione per raggiungerli, sviluppando le risorse di ciascuno, anche nella gestione emotiva degli impegni quotidiani. I produttori interessati ad approfondire i benefici del coaching possono partecipare a seminari e richiedere un primo incontro gratuito, agli uffici Enocontrol o in azienda.

*Enocontrol Scarl*  
CENTRO ANALISI RICERCHE AGROALIMENTARI

in collaborazione con



**VENERDÌ 20 APRILE 2012**

ALBA - In Ampelio - Corso Enotria 2/C presso Aula Magna dell'Università

**INAUGURAZIONE LABORATORIO  
MICROBIOLOGIA  
E NUOVI SERVIZI ENOCONTROL**

Ore 17.00

Saluti di Benvenuto  
il Sindaco di Alba Maurizio Marello e  
il Presidente di Enocontrol Gianluigi Biestro

**"L'importanza dei controlli microbiologici sul vino"**  
Prof. Vincenzo Gerbi

**"Nuovo servizio microbiologico per Enocontrol:  
le analisi già in corso e prospettive future"**

Dott.ssa Chiara Roggia

**"Il Coaching per il Vino:  
un servizio innovativo per lo sviluppo  
dell'enologia piemontese"**

Dott.ssa Gabriela Tirino

Ore 18.00

Visita ai nuovi locali e buffet