

RELAZIONE PERITALE**CON SEDE A**

Io sottoscritto Gaetano Corleo, nominato dal Tribunale di Palermo, e dal Curatore Fallimentare della procedura n°70/2025, Avv. Gaspare Spedale, in qualità di perito incaricato, ho effettuato in data 19/09/2025 un sopralluogo presso la cantina oggetto della presente perizia [REDACTED] al fine di verificare le attrezzature presenti, lo stato ed il valore commerciale e attuale delle masse vinicole conservate all'interno della struttura e la corrispondenza tra le giacenze effettive e quelle dichiarate agli organi competenti nonché la descrizione delle licenze e/o autorizzazioni necessarie e sufficienti per l'alienazione dei prodotti.

SVOLGIMENTO DEL SOPRALLUOGO

La visita ha avuto inizio alle ore 8.30 del 19/09/2025 ed è proseguita con il controllo delle masse vinicole effettivamente presenti in cantina confrontandole con le giacenze comunicate dall'amministratore della società [REDACTED] al curatore fallimentare Avv. Gaspare Spedale, in data 11/09/2025.

CONSIDERAZIONI INIZIALI

Dall'ispezione generale della struttura è emerso che la cantina versa in stato di parziale abbandono. Le condizioni igienico-sanitarie non risultano idonee allo stoccaggio e alla corretta conservazione dei vini: si riscontrano infatti carenze evidenti nelle pratiche di manutenzione e gestione degli ambienti. Tale situazione incide negativamente sulla qualità dei prodotti presenti e rappresenta un fattore di rischio significativo sia per la stabilità delle masse vinicole sia per la loro futura commerciabilità.

CONSIDERAZIONI SU GESTIONE DELLA CANTINA E IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE

Durante l'ispezione è stato possibile accertare che l'impianto di refrigerazione della cantina risulta danneggiato e parzialmente funzionante, a causa della mancata manutenzione nel corso degli anni. In particolare, il chiller principale opera solo in parte, non riuscendo a garantire una temperatura costante all'interno dei locali e delle masse vinicole. Come dichiarato dal dipendente [REDACTED] e confermato dalle osservazioni dirette durante il sopralluogo, la refrigerazione viene attualmente gestita in modo parziale e a giorni alterni, con un funzionamento disomogeneo e insufficiente. Tale situazione comporta continue variazioni di temperatura, che non impediscono lo sviluppo di fermentazioni indesiderate e non garantiscono il mantenimento qualitativo dei vini.

Considerato, in base a quanto segue, lo stato delle masse e la reale efficacia dell'impianto, si ritiene che proseguire con questa modalità di gestione non sia opportuno, in quanto comporta costi economici rilevanti senza garantire risultati concreti nella conservazione dei prodotti. Appare pertanto necessario valutare la sospensione delle attività di refrigerazione.

Serbatoio	HL	Tipologia
1	8	Passito liquoroso
2	16,5	Pantelleria Bianco
3	20	Pantelleria Passito
4	27	Pantelleria Passito
5	50	Pantelleria Passito
9	50	VNF
11	30	Pantelleria Bianco
20	100	VNF
21	100	VNF
22	100	VNF
23	100	VNF
25	100	Pantelleria Bianco
38	200	Pantelleria Bianco
TOTALE HL	901,5	

Durante la visita sono stati riscontrati i seguenti serbatoi:

Dall'analisi delle giacenze emerge

Nello specifico:

- In cantina risultano mancanti circa 85 hl di prodotto rispetto a quanto comunicato per un totale di 901,5 hl contro i 986,6 dichiarati.
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- Parte del prodotto dichiarato, pari a circa 450 hl (contenuto dei serbatoi 9, 20, 21, 22 e 23), non è vino ma Vino Non Finito, a causa del malfunzionamento e del degrado dell'impianto refrigerante e dalla cattiva gestione enologica delle masse che ha portato alla comparsa di fermentazioni batteriche incontrollate che hanno inevitabilmente danneggiato la qualità del prodotto. Questo materiale deve ritenersi in larga parte deteriorato e non idoneo alla normale commercializzazione.
- In aggiunta, si segnala che la vasca n. 38, contenente circa 200 hl di vino bianco, e la vasca n. 25, con un contenuto di circa 100 hl di vino bianco, risultano anch'esse prive di indicazione di annata e di indicazioni sul contenuto. Tali masse presentano evidenti compromissioni qualitative e non sono pertanto da considerarsi conformi a standard di commercializzazione adeguati.

Per quanto riguarda i vini a denominazione "Passito di Pantelleria" si rileva che:

- [REDACTED] il prodotto effettivamente presente ammonta a soli 97 hl.

- A fronte di 67 hl tra prodotto “Atto a Passito di Pantelleria Liquoroso” e prodotto certificato di “Passito di Pantelleria Liquoroso” dichiarati, la quantità reale è di 8 hl.

- Pantelleria Moscato Spumante, dichiarato per 100 hl di prodotto “Atto a Pantelleria Moscato Spumante”.

ANALISI CHIMICHE DEI PRODOTTI IN CANTINA

Al fine di valutare in modo inequivocabile lo stato dei prodotti presenti in cantina, sono state effettuate delle analisi chimico-fisiche. Tali analisi sono state svolte dal laboratorio autorizzato *Centro Enologico Lilibetano*, sito in Via Lungomare Mediterraneo 63, 91025 Marsala (TP), P. IVA 01570010817. Si ricorda che, ai sensi della normativa vigente (Legge 238/2016 – “Testo Unico del Vino”), il parametro analitico dell’Acidità Volatile (AV) non deve superare il valore di 1,08 g/L per i vini bianchi e 1,20 g/L per i vini rossi, salvo eventuali deroghe stabilite dai disciplinari.

Dalla scheda di analisi n. 001/2025 risulta che i serbatoi n. 11 e n. 25, contenenti vino “Pantelleria Bianco”, presentano gravi alterazioni dovute a fermentazione batterica incontrollata e mostrano valori di acidità volatile superiori a 7 g/L, rendendo il prodotto non idoneo alla commercializzazione come vino. Il serbatoio n. 2 riporta un valore di AV pari a 0,92 g/L e risulta ancora catalogabile come vino, sebbene all’assaggio si rilevino difetti olfattivi.

Dalla scheda di analisi n. 002/2025 emerge che il serbatoio n. 1, contenente vino Passito liquoroso, risulta conforme ai parametri previsti dalla normativa. Il serbatoio n. 3, contenente Passito di Pantelleria, presenta valori conformi ad eccezione dell’AV, che risulta pari a 2,05 g/L, a fronte del limite stabilito dal disciplinare di produzione (1,80 g/L). Il serbatoio n. 4, anch’esso contenente Passito di Pantelleria, risulta invece compromesso, avendo un titolo alcolometrico pari a 11,20% (inferiore al minimo di 14% previsto dal disciplinare) e un valore di AV pari a 5,40 g/L, nettamente oltre il limite legale.

Dalla scheda di analisi n. 003/2025 risulta che il serbatoio n. 5, contenente Passito di Pantelleria, presenta un titolo alcolometrico inferiore a quanto stabilito dal relativo disciplinare. Il serbatoio n. 9 contiene prodotto classificabile come Vino Non Finito (VNF) con valori di AV pari a 4,95 g/L, ben oltre il limite legale. Il VNF bianco del serbatoio n. 20 non risulta conforme né sotto il profilo del titolo alcolometrico (10,70%) né dell’AV (2,62 g/L).

Secondo la scheda di analisi n. 004/2025, i serbatoi n. 21 e n. 22, entrambi contenenti VNF bianco, presentano valori di acidità volatile rispettivamente pari a 3,31 g/L e 2,39 g/L, anch’essi superiori ai limiti consentiti dalla normativa.

Dalla scheda di analisi n. 005/2025 emerge che il serbatoio n. 23, contenente VNF bianco, è ancora catalogabile come vino, riportando un valore di AV pari a 0,97 g/L; tuttavia, all’assaggio si riscontrano già difetti olfattivi e, considerata la presenza di zuccheri residui e una fermentazione eterolattica in corso, si prevede un rapido deterioramento del prodotto. Infine, il serbatoio n. 38 contiene un prodotto ormai riconducibile ad aceto di vino bianco, in quanto la quasi totalità dell’alcol etilico risulta convertita in acido acetico. Il titolo alcolometrico è pari a 1,52%, mentre l’acidità totale, espressa in acido acetico, è pari a 9,78 g/L.

VALUTAZIONE ECONOMICA DEI PRODOTTI PRESENTI IN CANTINA

Alla luce delle risultanze analitiche e dello stato di conservazione delle masse vinicole presenti in cantina, si è proceduto alla determinazione del più probabile valore di mercato dei prodotti ancora potenzialmente commerciabili.

La stima è stata ottenuta mediante:

- analisi del libero mercato dei vini sfusi;
- consultazione della ditta Russo s.a.s. — Consulenze e Intermediazioni Vini e Mosti, Via F. Crispi 88/B – 91025 Marsala (TP), il cui contributo valutativo è allegato alla presente relazione.

Dall'analisi condotta risulta che solo una parte minoritaria dei prodotti presenti può essere classificata come vino ai sensi della Legge 238/2016 e dei relativi disciplinari di produzione, mentre la restante parte risulta non idonea alla commercializzazione e destinabile esclusivamente a distillerie o allo smaltimento.

In particolare:

- per le masse riconducibili Passito di Pantelleria e Pantelleria Passito Liquoroso, che rappresentano i prodotti a maggior valore, il più probabile valore di mercato stimato è compreso tra 4,00 €/L e 6,00 €/L;
- per i prodotti classificati come vino Pantelleria Bianco o Vino Non Finito, la collocazione economica più plausibile è la vendita a distillerie con il più probabile valore di mercato stimato compreso tra 0,25 €/L e 0,30 €/L;

CONCLUSIONI

La visita ha permesso di accertare non solo una differenza quantitativa importante tra il dichiarato e il verificato, ma anche una differenza qualitativa. Infatti:

- Parte dei prodotti risultano compromessi o non più commercializzabili come vini.
- Le annate riportate nei registri non hanno più significato enologico, poiché le masse sono state oggetto di taglio e rimescolamento.
- I serbatoi n.9, n.11, n.20, n°21, n°22, n. 25 e n. 38, contenenti complessivamente circa 680 hl di vino bianco e vino bianco Non Finito, risultano compromesse qualitativamente per la cattiva gestione enologica e per la presenza di fermentazioni batteriche incontrollate.
- La gestione delle giacenze appare difforme dalle comunicazioni ufficiali e non garantisce la tracciabilità del prodotto, con gravi conseguenze sulla possibilità di valorizzarne il contenuto commerciale.

Alla luce delle risultanze, si può affermare che il più probabile valore di mercato delle vasche in oggetto è il seguente:

Serbatoio	HL	Tipologia	Valore stimato in €
1	8	Passito liquoroso	3200 - 4800
2	16,5	Pantelleria Bianco	412,5 - 495
3	20	Pantelleria Passito	8000 - 12000
4	27	Pantelleria Passito	10800 - 16200
5	50	Pantelleria Passito	20000 - 30000
9	50	VNF	1250 - 1500
11	30	Pantelleria Bianco	750 - 900
20	100	VNF	2500 - 3000
21	100	VNF	2500 - 3000
22	100	VNF	2500 - 3000
23	100	VNF	2500 - 3000
25	100	Pantelleria Bianco	2500 - 3000
38	200	Pantelleria Bianco	5000 - 6000
TOTALE HL	901,5		61912,5 - 86895,0

Resto a disposizione del Tribunale per eventuali ulteriori approfondimenti tecnici o chiarimenti.

Tanto dovevo ad evasione dell'incarico ricevuto.

Salemi, lì 09 /11 /2025

Firma del Perito

Jaetano Caruso