

# **TRIBUNALE DI FOGGIA**

**G.D. DOTT.SSA CATERINA LAZZARA**

## **CONSULENZA TECNICA D'UFFICIO**

### **LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE**

CURATORE: **DOTT. GIOVANNI ANCORA**



N. 44/2023

San Paolo di Civitate, 13/12/2023

Il C.T.U.

*Dr. Agr. Antonio Nicola Vocino*



Ill.mo Dott.ssa CATERINA LAZZARA

*Giudice Delegato*

del Tribunale di Foggia

Terza Sezione Civile”

**OGGETTO:** Stima dei beni mobili. Liquidazione Giudiziale “*Casa Vinicola Errico S.r.l n.44/2023*”.

**PREMESSA**

Il sottoscritto Dr.Agr. Antonio Nicola Vocino, iscritto all’Ordine dei Dottori Agronomi della provincia di Foggia al n.371 e residente a San Paolo di Civitate in Via Vittorio Veneto n.7 con studio in Via Nazario Sauro n.18, veniva incaricato quale CTU dal Dott. Giovanni Ancora (in qualità di Curatore della Liquidazione Giudiziale del Tribunale di Foggia). A seguito dell’incarico il Giudice delegato (dott.ssa Caterina Lazzara) ha proposto al CTU di redigere una relazione di stima indicando il “prezzo del vino sfuso” presente in giacenza (presso la Casa Vinicola Errico Srl) e di verificare la congruità del prezzo indicato nell’avanzata proposta di acquisto”.

Dopo aver preso conoscenza del mandato e del quesito proposto, il giorno 22 novembre 2023 alle ore 11.00 insieme al Curatore della Liquidazione Dott. Giovanni Ancora, ci si è recati sui luoghi dove è presente la struttura vinicola [REDACTED] ed è stato effettuato un primo sopralluogo onde visitare la struttura e verificare la presenza del vino sfuso da valutare. In data 05 dicembre 2023 è stato effettuato un secondo sopralluogo per verificare i quantitativi e l’eventuale qualità del vino presente. In data 11 dicembre è stato effettuato un ulteriore sopralluogo durante il quale sono



stati prelevati dei campioni di vino e di mosto muto da sottoporre ad analisi qualitativa.

Durante i sopralluoghi è stato effettuato un rilievo fotografico sulle strutture presenti.

Effettuati tutti gli accertamenti necessari ed esaminata tutta la documentazione relativa ai quesiti in questione depositati agli atti, si è passati a redigere la seguente relazione.

### **RELAZIONE**

Dalla verifica dello stato dei luoghi si è verificata la presenza del vino sfuso presente in giacenza per il quale bisogna accertare e stimare il valore di mercato dello stesso. A seguito degli accertamenti in giacenza vi è come prodotto sfuso il vino, il mosto muto e il mosto cotto come indicati di seguito:

- **Mosto cotto** CIIIb da campagna vitivinicola 2021/2022, per **Lt.120,00**. Il prodotto è tenuto all'interno di un contenitore per alimenti.
- **Mosto mutizzato con SO2** di uve da vino rosso CIIIb da campagna vitivinicola 2022/2023, per **Lt. 6.248,00**. Il prodotto è tenuto all'interno di un serbatoio acciaio-inox per alimenti.
- **Vino Bianco** CIIIb non a DOP/IGP da campagna vitivinicola 2022, per **Lt. 56,500**. Il prodotto è tenuto all'interno di un contenitore per alimenti.
- **Vino Rosso** CIIIb non a DOP/IGP da campagna vitivinicola 2022, per **Lt. 2.872,00**. Il prodotto è tenuto all'interno di un serbatoio acciaio-inox per alimenti.



- **Vino Puglia Primitivo IGP 2020** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2020, per **Lt. 928,00**. Il prodotto è tenuto all'interno di Barrique di legno della capacità di 5 Hl per alimenti.
- **Vino Puglia Sangiovese IGP 2022** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2022, per **Lt. 800,00**. Il prodotto è tenuto all'interno di un serbatoio in plastica della capacità di 10Hl per alimenti.
- **Vino Puglia Uva di Troia IGP 2018** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2018, per **Lt. 719,750**. Il prodotto è tenuto all'interno di Barrique di legno della capacità di 2,20 Hl per alimenti.
- **Vino Puglia Uva di Troia IGP 2019** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2019, per **Lt. 442,750**. Il prodotto è tenuto all'interno di Barrique di legno della capacità di 2,20 Hl per alimenti.

### **VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL LOTTO**

#### **E CRITERI DI STIMA**

Il lotto oggetto di stima è costituito da vino sfuso, mosto muto e mosto cotto. I prodotti sono posti in giacenza all'interno della struttura vinicola, il vino di annate 2022 è posto in contenitori di plastica per alimenti e in contenitori di acciaio inox, quello di annate 2018-2019-2020 in contenitori di legno detti "Barrique". Durante i sopralluoghi è stato visionato il vino oggetto di valutazione, da un controllo visivo si è constatata la buona conservazione del vino, è stato, inoltre, effettuata anche un'analisi olfattiva per verificare se vi fossero delle sostanze volatili percettibili all'olfatto indicatori della scarsa qualità del prodotto.

Per meglio identificare la qualità del vino, del mosto muto e del mosto cotto, si è deciso di sottoporli ad analisi chimica. In data 11 dicembre con l'ultimo



sopralluogo è stato effettuato un prelievo di campione per le otto le referenze da valutare. Gli elementi ricercati sono:

- 1) L'anidride solforosa totale;
- 2) Il titolo alcolometrico volumico;
- 3) Anidride solforosa libera;
- 4) Acidità volatile;
- 5) Sostanza secca.

I campioni sono stati portati al Laboratorio accreditato per il tipo di analisi da fare, Arace Laboratorio sito in San Severo (Fg). Gli elementi come l'Anidride solforosa, il Titolo Alcolometrico, l'Acidità volatile ecc... sono indispensabili ai fini di stabilire la qualità del vino da valutare.

Per quanto riguarda la stima del vino sfuso verrà stimato in base al più probabile valore di realizzo che sarà individuato nel più probabile valore di mercato di beni simili.

### **STIMA DEL VINO SFUSO**

A seguito di ulteriori accertamenti presso operatori vinicoli in zona, tenendo conto di quanto scaturito dalle analisi, da indagini di mercato presso operatori vinicoli di zona e dei Mercuriali della Camera di C.I.A.A. di Bari a riguardo la Borsa Merci Commissioni vino (prezzi del 07.12.2023), si è proceduti alla determinazione del valore di stima del vino sfuso in questione. Si premette che dai valori scaturiti dalle analisi, avendo un'acidità volatile da 030 a 0.42 g/l, i vini in questione risultano qualitativamente buoni.

Il vino oggetto di valutazione è il seguente:

- 1) **Mosto cotto CIIIb** da campagna vitivinicola 2021/2022, per **Lt.120,00.**



Il valore di mercato del mosto cotto è di € 8,00/litro x lt 120= valore complessivo € 960,00.

- 2) **Mosto mutizzato con SO2** di uve da vino rosso CIIIb da campagna vitivinicola 2022/2023, per **Lt. 6.248,00**.

Per quanto riguarda il mosto mutizzato, dal risultato delle analisi è scaturito un grado alcolometrico pari a 12.2 e un quantitativo di anidride solforosa totale molto bassa per essere un mosto muto. La presenza dell'alcol fa emergere che trattasi non di mosto mutizzato, ma di vino rosso. Per cui tale prodotto assume un valore di mercato come vino rosso. Il valore di mercato del vino rosso (ex mosto muto da uve rosse) è di: € 0.50/litro x lt 6.248= valore complessivo € 3.124,00

- 3) **Vino Bianco CIIIb** non a DOP/IGP da campagna vitivinicola 2022, per **Lt. 56,500**.

Il valore di mercato del vino bianco è di: € 0.60/litro x lt 56,500= valore complessivo € 34,00.

- 4) **Vino Rosso CIIIb** non a DOP/IGP da campagna vitivinicola 2022, per **Lt. 2.872,00**.

Il valore di mercato del vino rosso è di: € 0.60/litro x lt 2.872= valore complessivo € 1.723,00.

- 5) **Vino Puglia Primitivo IGP 2020** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2020, per **Lt. 928,00**.

Il vino Primitivo in questione è tenuto a maturare/invecchiare nelle "Barrique", per cui nella valutazione si terrà conto di tale operazione. Il valore di mercato del vino Primitivo 2020 è di € 0.80/litro x lt 928= valore complessivo € 740,00.



- 6) **Vino Puglia Sangiovese IGP 2022** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2022, per Lt. **800,00**.

Il valore di mercato del vino Sangiovese 2022 è di: € 0.50/litro x lt 800= valore complessivo € **400,00**.

- 7) **Vino Puglia Uva di Troia IGP 2018** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2018, per Lt. **719,750**.

Il vino Puglia Uva di Troia 2018 in questione è tenuto a maturare/invecchiare nelle “Barrique”, per cui nella valutazione si terrà conto di tale operazione. Il valore di mercato del vino Uva di Troia 2018 è di: € 0.60/litro x lt 719,750= valore complessivo € **432,00**.

- 8) **Vino Puglia Uva di Troia IGP 2019** rosso sfuso da campagna vitivinicola 2019, per Lt. **442,750**.

Il vino Puglia Uva di Troia 2019 in questione è tenuto a maturare/invecchiare nelle “Barrique”, per cui nella valutazione si terrà conto di tale operazione. Il valore di mercato del vino Uva di Troia 2019 è di: € 0.55/litro x lt 442,750= valore complessivo € **244,00**.

**TABELLA RIEPILOGATIVA VALORI STIMATI DEL VINO SFUSO**

	<b>Tipologia prodotto vinicolo</b>	<b>Valore €</b>
1	<b>Mosto cotto 2021/2022</b>	<b>960,00</b>
2	<b>Mosto mutizzato con SO2 (vino rosso)</b>	<b>3.124,00</b>
3	<b>Vino Bianco CIIIb non a DOP/IGP</b>	<b>34,00</b>
4	<b>Vino Rosso CIIIb non a DOP/IGP</b>	<b>1.723,00</b>
5	<b>Vino Puglia Primitivo IGP 2020</b>	<b>740,00</b>
6	<b>Vino Puglia Sangiovese IGP 2022</b>	<b>400,00</b>
7	<b>Vino Puglia Uva di Troia IGP 2018</b>	<b>432,00</b>
8	<b>Vino Puglia Uva di Troia IGP 2019</b>	<b>244,00</b>
	<b>Valore Complessivo</b>	<b>7.657,00</b>



### Conclusioni

Il sottoscritto, a seguito di accertamenti effettuati presso operatori vinicoli in zona, tenendo conto di quanto scaturito dalle analisi e dalle indagini di mercato presso operatori vinicoli di zona e dai Mercuriali della Camera di C.I.A.A. di Bari, ha determinato il valore di mercato del vino presente in giacenza presso la [REDACTED]. L'operazione di valutazione ha determinato i seguenti risultati:

**TABELLA RIEPILOGATIVA VALORI STIMATI DEL VINO SFUSO**

	<b>Tipologia del vino</b>	<b>Valore €</b>
1	<b>Mosto cotto 2021/2022</b>	<b>960,00</b>
2	<b>Mosto mutizzato con SO2 (vino rosso)</b>	<b>3.124,00</b>
3	<b>Vino Bianco CIIIb non a DOP/IGP</b>	<b>34,00</b>
4	<b>Vino Rosso CIIIb non a DOP/IGP</b>	<b>1.723,00</b>
5	<b>Vino Puglia Primitivo IGP 2020</b>	<b>740,00</b>
6	<b>Vino Puglia Sangiovese IGP 2022</b>	<b>400,00</b>
7	<b>Vino Puglia Uva di Troia IGP 2018</b>	<b>432,00</b>
8	<b>Vino Puglia Uva di Troia IGP 2019</b>	<b>244,00</b>
	<b>Valore Complessivo</b>	<b>7.657,00</b>

Dalla tabella si evince che i valori attribuiti alle referenze di (4) **Vino Rosso CIIIb non a DOP/IGP € 0,60** e di (6) **Vino Puglia Sangiovese IGP 2022 a € 0,50**, sono maggiori del prezzo indicato (€ 0,10/lt e € 0,15/lt) nell'avanzata proposta di acquisto. *Per cui si ritiene tale proposta di acquisto non congrua al valore di mercato del vino in giacenza presso la* [REDACTED]





Il sottoscritto ritiene, con la presente relazione che si compone di n.09 pagine, n.7 allegati (Rapporti di prova analisi); n 1 allagato (verbali di sopralluoghi); allegato 3 (rilievo fotografico), di aver assolto l'incarico ricevuto e rimane a disposizione del Curatore e Giudice Delegato per qualsiasi chiarimento.

San Paolo di Civitate, 13.12.2023

IL C.T.U.

***Dr. Agr. Antonio Nicola Vocino***



