

CONSIDERAZIONI SULL'INVESTIMENTO RELATIVO AI NUOVI FERMENTATORI.

Il mercato:

E' risaputo che il mercato attualmente richiede per i vini rossi, prodotti particolarmente strutturati e cioè ricchi in colore, con una struttura fenolica robusta ma al tempo stesso equilibrati, senza eccessiva durezza.

Queste considerazioni hanno particolare importanza anche per la tendenza dei nuovi consumatori (i giovani di oggi sono i ns. potenziali clienti futuri) che nei confronti del vino hanno un approccio diverso rispetto a quello del passato. Vini astringenti, poco eleganti e con note verdi e vegetali, vengono fortemente penalizzati.

La richiesta del mercato è cambiata, inoltre, anche in seguito alle mutate abitudini delle persone: ci sono milioni di persone che consumano un pranzo veloce fuori casa e pertanto ad una pasta o ad un tramezzino vanno abbinati vini con caratteristiche diverse, più equilibrati, eleganti e ricchi di sapore.

Bere vino deve rappresentare un piacere per il cliente e pertanto, se vogliamo fidelizzarlo, dobbiamo produrre quello che egli desidera perché per quel tipo di prodotto è disposto a spendere i suoi soldi.

Nel complesso il mercato richiede vini di qualità, vini che rispecchiano le caratteristiche delle uve e delle terre di provenienza. Non si accontenta più di vini al legno che uniformano i sapori ma apprezza la valorizzazione delle diverse tipicità.

Tutto questo è molto positivo perché rispetto al passato la produzione del vino si è evoluta e migliorata valorizzando sempre di più il lavoro svolto dai produttori.

Non dimentichiamo comunque che oggi, la competizione con le altre bevande è fortissima e poter trasmettere ai nostri potenziali nuovi clienti anche una immagine del vino quale bevanda salutistica, rappresenterà sicuramente un aspetto da non sottovalutare.

Le tecnologie:

Il processo di trasformazione delle uve è stato caratterizzato, negli ultimi anni, da nuovi sistemi di lavorazione e fermentazione che con diversi approcci e diversi risultati contribuiscono in diversa misura ad ottimizzarne il ciclo produttivo.

E' questa una conseguenza del mutamento che ha interessato da una parte la produzione (la raccolta meccanica ha accorciato la durata della vendemmia richiedendo tempi di lavorazione in cantina più rapidi che in passato) e dall'altra la migliore preparazione del consumatore (molto più attento ed esigente che in passato).

Ci troviamo quindi a dover operare in tempi più rapidi per ottenere prodotti di qualità superiore rispetto al passato.

Analizzando il processo produttivo, ci accorgiamo che l'uva una volta diraspata è composta dalla fase liquida (mosto) e dalle parti solide (bucce, vinaccioli, residui di raspi ecc.)

Le parti solide, che corrispondono a circa il 10% (vinacce secche) sono rappresentate dai vinaccioli (dal 3 al 5%) e dalle bucce (dal 5 al 7%).

Questi dati ci fanno comprendere che la percentuale delle bucce (**fonte dei tannini dolci e morbidi**) rispetto a quella dei vinaccioli (**fonte dei tannini quasi sempre amari ed aggressivi**) non è così dominante.

Ricordiamo che con i vinificatori attualmente in uso nella ns. cantina, la gran parte dei vinaccioli rimane nel cappello di vinacce e quindi questo determina un notevole passaggio

nel mosto-vino sia dei componenti contenuti nelle bucce ma anche e soprattutto di quelli contenuti nei vinaccioli.

A tal riguardo non dobbiamo dimenticare, inoltre, che proprio le uve di qualità media e/o scarsa (dovuta all'abbondante resa/ha., ad una difesa fitosanitaria non tempestiva, maturazione insufficiente o ad un andamento climatico stagionale avverso, ecc.) possono rappresentare, in molte annate, quantitativi significativi.

Ciò comporta una minore presenza nelle bucce di sostanza colorante e tannini buoni e una massiccia presenza, nei vinaccioli immaturi, di tannini aggressivi ed astringenti e tutto questo si traduce con la produzione di vini poco eleganti, ruvidi, con sentori erbacei e soprattutto vini che richiedono molti più interventi di affinamento per l'approntamento al consumo, con l'aggravio di costi e ritardi nella vendita.

In assenza di una maturità fenolica adeguata è molto importante escludere i vinaccioli dal processo produttivo, oppure utilizzare solo quella frazione con maturazione adeguata.

Pertanto, nel processo di fermentazione, poter separare nettamente le bucce dai vinaccioli rappresenta un grande vantaggio tecnologico.

Inoltre, le bucce che costituiscono il cappello galleggiante, devono poter essere adeguatamente sfruttate nella loro completezza; tutti gli acini devono, cioè, essere investiti dal liquido di rimontaggio in maniera omogenea, evitando così che una compattazione (solitamente sempre presente) determini una lisciviazione non corretta e incompleta. Quindi, se nell'uva abbiamo un potenziale 100 e il ns. sistema di vinificazione non permette di avere uno sfruttamento del 100% degli acini presenti, questo determina **una perdita netta del potenziale** che abbiamo prodotto nella vigna, con cali anche significativi che possono arrivare anche al 30-50%.

E questa perdita è molto influenzata dall'altezza del cappello.

Infatti, per poter meglio gestire la fase estrattiva spesso siamo costretti a realizzare serbatoi di fermentazione di ridotta capacità e con diametri molto grandi, dato che spessori del cappello superiori a 1 metro difficilmente permettono di sfruttare appieno il potenziale contenuto nell'uva.

Ad oggi le ns. ricerche e le informazioni raccolte dai produttori e dai colleghi che utilizzano vari e diversi fermentatori presenti sul mercato, ci portano ad effettuare una attenta e puntigliosa valutazione delle diverse opportunità che i diversi sistemi offrono in relazione alle considerazioni fin qui fatte.

Soprattutto dobbiamo ricordare che nel processo di trasformazione dell'uva in vino, il fermentatore è lo strumento che determina in maniera più netta la qualità finale del prodotto e la sua efficacia e versatilità ci permette di valorizzare i pregi delle ns. uve.

Da tutte le considerazioni fin qui fatte risulta evidente che il fermentatore è sicuramente lo strumento più importante che la cantina ha a disposizione per conciliare in modo efficace da una parte le necessità produttive e dall'altra quelle qualitative.

ASPETTI DA CONSIDERARE PER UNA SCELTA CORRETTA D' INVESTIMENTO:

- miglioramento qualitativo
- riduzione dei costi di produzione
- qualità del prodotto finale in linea con l'attuale domanda del mercato
- maggior reddito ottenibile
- massima automazione del processo
- massimo controllo del processo
- semplicità operativa
- efficacia delle applicazioni
- velocizzazione del processo con miglioramento qualitativo del prodotto.
- tracciabilità
- versatilità dei diversi sistemi
- possibilità di più scelte operative
- garanzia di sicurezza microbiologica
- sicurezza dell'operatore e semplificazione del suo controllo ed intervento
- manutenzione
- risparmio energetico (minori consumi e minore potenza impegnata)
- rese di vino fiore e di sottoprodotti (torchiati)

GRAZIE ALLA SALVAGUARDIA DELLA QUALITA' INTRINSECA DOVUTA ALL'ESTRAZIONE SELETTIVA TIPICA DEL METODO GANIMEDE E' POSSIBILE OTTENERE VINI CHE RICHIEDONO UN RIDOTTO PERIODO DI AFFINAMENTO. QUESTO PERMETTE DI ELIMINARE O RIDURRE SENSIBILMENTE L'UTILIZZO DI CORRETTIVI ENOLOGICI (GOMMA ARABICA, TANNINI ECC.) QUESTO ASPETTO NON DEVE ESSERE SOTTOVALUTATO ANCHE ALLA LUCE DI UNA POSSIBILE OBBLIGATORIETA' DI RIPORTARE IN ETICHETTA I VARI ADDITIVI PRESENTI NEL VINO.

QUESTO ANCHE PER ESSERE PREPARATI AD UN EVENTUALE "ATTACCO AL VINO" DA PARTE DI SETTORI CHE HANNO GROSSI INTERESSI A SPOSTARE I CONSUMATORI SU ALTRI PRODOTTI.

PREVENIRE E' SEMPRE MEGLIO CHE CURARE

ANALISI DEI SISTEMI OGGI DISPONIBILI

LAVORAZIONE	RIMONTAGGIO CON POMPA	METODO GANIMEDE	Sistema Tipo Cascata
Utilizzo come stoccaggio	SI	SI	difficoltoso
Utilizzo stoccaggio/semprepieno	NO	SI	NO
Macerazione prefermentativa statica	SI	SI	SI
Macerazione prefermentativa dinamica	NO	SI	NO
Lavorazione uve bianche con protezione	NO	SI	NO
Tecnica Separazione Differita Antociani	NO	SI	NO
Riduzione impiego SO ₂ bianchi/rossi	NO	SI	NO
Efficacia lavor. con 500 q.li	DISCRETO	OTTIMO	BUONA
Efficacia lavor. con 1000 q.li	INSUFFICIENTE	OTTIMO	SUFFICIENTE
Efficacia lavor. con 1500 q.li ed oltre	INSUFFICIENTE	OTTIMO	INSUFFICIENTE
Qualità con lunghe macerazioni	NO	OTTIMO	NO
Separazione totale vinaccioli	NO	SI	NO
Separazione parziale selettiva vinaccioli	NO	SI	NO
Basso impiego manodopera	NO	SI	SI
Bâtonnage	?	SI	?
Versatilità di utilizzo	DISCRETA	OTTIMA	DISCRETA
Omogeneità del prodotto bucce/vino	BUONA	OTTIMA	BUONA
Garanzia di efficace sfruttamento delle uve	DISCRETA	OTTIMA	BUONA
Possibilità di ossigenazione	Si, empirica	Si, scientifica	Si, empirica
Rischio traccimazioni e fuoriuscite mosto	SI	NO	SI
Rischio danni strutturali da eccessivo livello di carico	SI	NO	SI
Tracciabilità	?	SI	?
Omogeneità della temperatura	NORMALE	OTTIMA	NORMALE
Velocità di estrazione	NORMALE	OTTIMA	NORMALE
Velocità ciclo fermentativo	NORMALE	RAPIDO	NORMALE
Coclea per scarico	SI	NO	SI
Pale di estrazione per scarico	SI	NO	SI
Produzione frazione "torchiato"	SI	NO	SI
Alcool metilico da triturazione vinacce	SI	NO	SI
Valori Acido acetico	NORMALE	MINIMO	NORMALE
Quantità feccia prodotta	NORMALE	MINIMA	NORMALE
Qualità dei tannini estratti	NORMALE	OTTIMA	NORMALE
Gestione separata bucce-vinaccioli	NO	SI	NO
Costi per correzione ed affinamento	SI	MINIMI	SI
Pulizia del serbatoio	FACILE	FACILE	DIFFICILE
Pulizia impianto scarico vinacce	DIFFICILE	FACILE	DIFFICILE
Garanzia igienicità scarico vinacce	NO	SI	NO
Tempo di pulizia impianti evacuazione vinacce	LUNGO	RAPIDO	LUNGO
Tempi di svinatura	NORMALE	VELOCE	NORMALE
Impiego di manodopera in fase di svinatura	SI	MINIMO	SI
Sicurezza del personale in fase di svinatura	DISCRETA	OTTIMA	DISCRETA
Costi di manutenzione	NORMALE	MINIMA	NORMALE
Tempi di manutenzione	NORMALE	MINIMA	NORMALE
Consumo energia elettrica	ELEVATO	MINIMO	ELEVATO
Valorizzazione del prodotto	NO	SI	NO