

metodo Ganimede®

Dal Mondo, esperienze di vinificazione con l'innovativo fermentatore Ganimede®



GIANNI MASCIARELLI:
il successo di una grande
passione...

 Qualità, quantità e **Metodo Ganimede®**:
il parere di **WILLI STURZ**

 **CAB - Terra di Brisighella**
un'azienda moderna di oltre 40 anni.

 **Metodo Ganimede®** in Francia:
CHATEAU CRANSAC, una scelta precisa

 **CLAUDIO GORI** e **Metodo Ganimede®**:
MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO

 **Metodo Ganimede®** e le Cantine Sociali:
IL VINO BUONO NELLA BOTTE GRANDE!

 **Ganimede®** in Spagna, l'analisi dei costi:
UN INVESTIMENTO VANTAGGIOSO

 **Metodo Ganimede®** in Australia e Nuova Zelanda:
COSE DELL'ALTRO MONDO

 **Metodo Ganimede®**:
LA PAROLA AI WINEMAKERS



*“Con la tecnologia **Ganimede®** con dispersione della vinaccia, riusciamo ad avere una cessione omogenea e delicata delle sostanze coloranti e dei componenti estrattivi contenuti nelle bucce, premessa fondamentale per ottenere vini di grande spessore e adatti all'affinamento in barrique.”*

Gianni Masciarelli

Un uomo e i suoi vini, una passione vera che lo ha portato in pochi anni ai vertici dell'enologia italiana: intervista a Gianni Masciarelli.

Complimenti per il premio “Cantina dell’Anno 2004” Gambero Rosso – Slow Food.

Un riconoscimento importante, destinato al valore e alla sensibilità della cantina, nella sua complessità.

Come e quando è iniziata la storia dei vini Masciarelli?

La storia Masciarelli inizia nel 1981, l'azienda è, quindi, relativamente giovane. Avevamo soltanto 2 ettari e mezzo a San Martino sulla Marrucina, di proprietà di mio nonno Giovannino.

Mano a mano l'azienda è cresciuta e oggi conta 172 ettari di proprietà dei 200 ettari coltivati direttamente: abbiamo vigne in tutte le province dell'Abruzzo.

I suoi risultati dimostrano che l’Abruzzo è una terra vocata per vini di grande spessore. E’ così?

L'Abruzzo è una terra estremamente vocata per la vitivinicoltura. Quando presento i miei vini nel cercare di far capire cos'è l'Abruzzo, che tipo di terra, di territorio, di cultura, di gente c'è in questa regione, parto sempre dal presupposto che questa regione è compendio d'Italia.

In Abruzzo trovi caratteristiche fondamentali tipo Trentino Alto Adige, con i parchi montani e le cime più alte di tutta la catena degli Appennini: il Monte Corno nel Gran Sasso in provincia di Teramo e nella provincia di Chieti abbiamo il Monte Amaro nella Maiella.

Insieme a queste caratteristiche montane, l'Abruzzo presenta delle temperature estremamente calde tipiche della provincia di Teramo, dove siamo noi.

Le punte di caldo sono straordinarie, con percentuale di pioggia molto più bassa che in altre zone d'Abruzzo.

Io dico sempre che, per quanto riguarda il calore, abbiamo le caratteristiche della Sicilia.

I vini d'Abruzzo, di conseguenza, sono principalmente i vini della luminosità e del calore.

Autoctono o no, il Montepulciano d'Abruzzo è un vitigno straordinario che si è adattato benissimo a questa terra e riesce a dare dei risultati qualitativi straordinari. Questo clima, quindi, ci ha aiutati nel fare dei prodotti che possono essere capiti, amati e di conseguenza consumati nel mercato mondiale.

Quanto è radicata la cultura enologica in Abruzzo?

Questo è un discorso un po' difficile. In effetti non c'è una grande cultura per quanto riguarda l'enologia.

Anche se ci sono delle fonti vecchissime, con Edoardo Valentini che già nel 1500 lavora la vigna e l'uva, in

generale, a livello di macroeconomia, non ci sono personaggi che hanno iniziato l'attività grazie ad una preparazione culturale enologica straordinaria, sia da un punto di vista storico che da un punto di vista tecnico scientifico.

Siamo, quindi, ancora giovani sotto questo punto di vista. Dovremmo naturalmente cercare di studiare ancora moltissimo per poi cercare di trasformare in pratica tutta quella preparazione culturale che un viticoltore può avere.

Perché solo negli ultimi anni si sta valorizzando il potenziale di questa terra?

Molto probabilmente perché c'è qualcuno che ha sempre creduto, come noi, in questa terra.

Abbiamo cercato di fare le cose migliori per le nostre aziende, divulgando nel mercato mondiale, oltre a quello italiano, le caratteristiche dell'Abruzzo e dei suoi prodotti.

Ci sono vitigni abruzzesi autoctoni ancora sconosciuti che potranno essere valorizzati in futuro?

Forse siamo l'unica regione insieme a Toscana e Piemonte che lavoriamo veramente con vitigni autoctoni.

Oltre al Montepulciano e al Trebbiano, ci sono altri vitigni che sono autoctoni e superautoctoni, provinciali: Cocciola, Malvasia Bianca Lunga, Montonico, Passerina, Pecorino. Io non ho grande esperienza con questi vitigni se non con il Cocciola che è un vitigno che si trova in tutta la provincia di Chieti.

Parlare di valorizzazione di vitigni autoctoni è implicito nel nostro vino: noi vendiamo Montepulciano d'Abruzzo, noi vendiamo Trebbiano d'Abruzzo.

Noi continuiamo sulla nostra strada: valorizzare sempre di più il Montepulciano e il Trebbiano e soprattutto il Montepulciano che è veramente un grande vitigno e che storicamente ha dimostrato di avere tutto: puoi ottenere un vino giovane, un vino di media struttura, puoi fare un grandissimo vino da invecchiamento.

Il pubblico dei consumatori è cresciuto molto. Lei è sempre in giro a promuovere i Suoi prodotti.

Che ruolo occupa la promozione e come è vissuto dai consumatori l'incontro con il produttore?

E' vero, il pubblico è cresciuto molto, ma è molto più cresciuta la produzione. Stiamo attraversando un periodo in generale un po' difficile, ma non per una questione di crisi finanziaria del consumatore. E' che noi costruiamo, produciamo più della domanda.

Questo discorso vale anche per il vino. Questo è uno



dei momenti in cui il settore deve assestarsi e questo porterà ad una riorganizzazione per il futuro: bisogna riequilibrare le cose.

Parlando, invece, della promozione, delle serate, di far degustare i propri vini è una cosa che fanno tutti, in tutte le regioni italiane. Io sono sempre convinto che quello che noi facciamo, il prodotto che lavoriamo, l'uva, è l'unico elemento antiglobalizzante, nel senso che noi non andiamo a promuovere, non andiamo a proporre qualcosa di simile ad un altro.

Noi vendiamo delle cose uniche, che rispecchiano il nostro territorio. E' quindi, difficile dire che il vino sia globalizzante o addirittura che per risolvere la crisi si debba puntare sulla globalizzazione. Globalizzazione vuol dire fare investimenti anche in altri posti, in altri paesi, come fanno tante aziende italiane ed estere.

Io sono convinto che il vino sia una cosa completamente diversa, anzi, naturalmente diversa.

Non puoi "globalizzarlo" perché la forza del vino è quella di essere figlio di un territorio molto particolare. In Abruzzo abbiamo quattro zone di produzione completamente diverse: la provincia di Teramo, quella di Pescara, quella di Chieti e ultimamente anche la provincia de L'Aquila.

Io sono convintissimo che questi tipi di territori diversi diano dei risultati completamente diversi.

Questo è affascinante per uno che fa vino e diventa

ancora più affascinante per il consumatore.

Il vino oggi è edonismo puro. Non si beve vino alla mattina perché devi andare a lavorare in campagna, come succedeva negli anni 60-70 e anche prima.

È possibile pensare alla globalizzazione per quanto riguarda la commercializzazione del vino, non certo per quanto riguarda il gusto! Il consumatore oggi va alla ricerca di vini completamente diversi, anche all'interno dello stesso territorio.

La Borgogne con due vitigni, Chardonnay e Pinot Nero, ottiene più di 160 vini diversi.

Questo è il concetto fondamentale e noi dobbiamo seguire questo esempio.

Come è visto il vino abruzzese all'estero?

Ci sono ancora delle grosse difficoltà, perché fino a oggi noi abbiamo venduto vino a una fascia di consumatori abbastanza commerciale: supermercato, vino di massa.

Noi stiamo cercando di uscire da questa logica e stiamo cercando di entrare in una fase molto più importante: far conoscere il territorio, le aziende, il vino buono, uscire dall'anonimato.

Questa è la sfida per il prossimo decennio.

Non sono, però, una o due aziende solamente a poter far conoscere l'Abruzzo: una rondine non fa primavera, la primavera arriva quando ci sono migliaia e migliaia di rondini, allora la stagione è cambiata e così anche

nel vino. Io credo nei giovani, perché la mentalità di certi produttori classici è talmente consolidata che bisognerebbe fare una forma di rivoluzione straordinaria, dal punto di vista culturale, all'interno di queste aziende.

Quindi puntare sulle nuove generazioni, forze fresche che abbiano voglia di fare cose interessanti.

Questo può essere il momento di svolta per quanto riguarda la futura storia dell'enologia abruzzese.

Torniamo alla sua storia. Ci racconti un po' dei Suoi segreti in vigna.

Ci sono segreti, non ci sono segreti... è come il Brasile: è la squadra più forte del mondo perché sono tecnicamente straordinari, fanno un gol più dell'altra squadra...

La stessa cosa vale per il vino. Si guarda un po' al passato, per quanto riguarda l'Abruzzo.

Stiamo tornando al filare, abbiamo intrapreso la strada dell'infittimento, siamo da 6000 a 9000 ceppi per ettaro, a seconda della zona. Abbiamo sempre cercato di lavorare sulla selezione clonale e su quella massale dal punto di vista qualitativo della pianta, per cercare di ottenere un prodotto di interesse da poter lavorare e da poter presentare al nostro consumatore.

Noi abbiamo fatto investimenti sia in cantina, in tecnologia, sia in vigna. Quello che mi da molta soddisfazione, visto il grande impegno finanziario, è il lavoro fatto in vigna.

Io sono sempre più convinto che i grandi vini si fanno in vigna, l'hanno già dimostrato prima di me.

E in cantina?

In cantina non sono andato dietro ai grandi architetti di oggi, perché la cantina non è solo un problema architettonico: deve essere funzionale al cantiniere, funzionale al produttore.

Oggi per fare una grande cantina ci si affida a grandi architetti. Io credo che per fare una grande cantina, il

titolare debba fare un grande vino.

Guarda la Francia. Le aziende antiche, proprio per questo emozionanti, non hanno speso soldi per fare la cantina con il grande architetto, ma li hanno spesi in tecnologia oppure in campagna.

La tecnologia produttiva è in costante evoluzione. Quanto conta per Masciarelli?

Ecco, la tecnologia all'interno della cantina è importante, agevola notevolmente il lavoro. Non siamo dei pazzi, non siamo dei conservatori fino in fondo. Tutti noi siamo un po' conservatori e un po' rivoluzionari.

Bisogna capire che la tecnologia ha raggiunto in tutti i settori dei livelli straordinari, e noi dobbiamo utilizzarla per cercare di ottimizzare la qualità dei nostri prodotti. I sistemi tecnologici utilizzati in cantina devono essere rispettosi del grande lavoro eseguito in vigna, salvaguardandolo ed esaltandolo attraverso funzionalità e versatilità: tecnologia, dunque, ma come strumento al servizio dell'impegno indispensabile per ottenere grandi vini.

Due Suoi vini, uno bianco e uno rosso, che non possono assolutamente mancare nella cantina di un appassionato.

Per quanto riguarda i vini io penso sempre a Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo e Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo.

Come si fa a non avere dei vini così? Sia per longevità che per espressione veramente straordinaria del territorio.

Si dice che il Trebbiano sia molto difficile da fare in tutte le altre parti d'Italia.

Lo si fa solo in una parte della provincia di Chieti, zona di Ripa Teatina e della provincia di Pescara, ma penso solo a Loreto Aprutino.

Questi vini non possono mancare in una cantina con la C maiuscola.





Qualità, quantità e **Metodo Ganimede®**:

Il parere di **WILLI STURZ**

Complimenti per l'ambito premio che Le è stato conferito dal Gambero Rosso-Slow Food: "Enologo dell'anno 2004"..

E' una conferma per le scelte fatte in passato dalla cantina e per i programmi e le scelte per il futuro: in pratica l'obiettivo è sempre quello di migliorare e questo premio ci incoraggia a continuare nella direzione presa.

La grande attenzione che il mondo del vino gode in questi anni, ha cambiato il modo di operare delle aziende?

Sostanzialmente sì, ci sono tanti reparti che hanno avuto qualche cambiamento e ce ne accorgiamo dal mercato. Oltre ad avere prodotti di altissima qualità con dei costi altissimi, è importante avere anche un prodotto fatto bene con un prezzo che sia accessibile.

Questo è un tema del quale parlano spesso produttori, ristoratori, guide, assaggiatori e che in questo momento è particolarmente di attualità.

Le cantine sociali sono una realtà importante nel mercato del vino, ma i loro prodotti vengono spesso considerati di serie B: è un dato di fatto o una visione che può essere sfatata?

Sicuramente si deve fare un po' una diversificazione.

La realtà nell'Alto Adige è quella di avere quasi il 70% della produzione vinicola in mano alle cantine sociali, che sono più o meno strutture tradizionali e strutture abbastanza piccole rispetto alle cantine sociali classiche: partiamo da 100 ettari di superficie e arriviamo al massimo... attualmente mi pare 320 ettari.

Sono tutte realtà ancora molto, nel senso positivo del termine, artigianali.

Questo permette ai tecnici di sapere esattamente da dove proviene l'uva e di poter seguire molto bene anche la viticoltura e l'andamento vegetativo.

Esistono realtà come quelle dell'Alto Adige dove il prodotto delle cantine sociali è considerato al pari di quello del singolo produttore.

E' un'eccezione o un esempio da seguire?

E' vero, direi che non c'è una differenza ed è importante, anche per le cantine sociali, impostare il lavoro sulla qualità, come fanno le cantine private.

Siamo in tanti convinti che, essendo molto costosa la viticoltura in Alto Adige, in termini di costi di produzione, dobbiamo essere in grado di produrre una qualità vera e propria altrimenti per noi sarà molto difficile imporsi bene sul mercato. Sono convinto che, al di fuori dell'Alto Adige, siano in tanti che leggendo sulle riviste o sulle

guide il nome "Cantina Tramin", non sanno che si tratta di una cantina sociale. Questo anche perché la materia prima che abbiamo in azienda non ha nulla da invidiare a quella di tante altre cantine private. In Alto Adige questo è l'unico modo per gestire bene una cantina sociale.

Naturalmente se ci sono altre realtà territoriali, anche la gestione della cantina sociale può cambiare.

L'evoluzione delle tecnologie e delle attrezzature degli ultimi anni, ha contribuito anche a migliorare la qualità dei vini?

Premetto che, per quanto riguarda i vini, la materia prima è la parte più importante. Detto questo direi che sì, sostanzialmente la tecnologia può contribuire a migliorare la qualità dei vini.

Certo, quando abbiamo avuto la materia prima giusta il vino è venuto fuori sempre bene. Diventa più critico, invece, gestire la materia in un'annata mediocre o con una materia prima non top. In questo caso per me è molto importante poter gestire le uve anno per anno e lavorarle in un certo modo. Un anno preferisco fare un certo tipo di lavorazione, mentre un altro anno, se ad esempio i polifenoli non sono troppo maturi, posso cambiare il modo di fare.



La scorsa vendemmia ha lavorato alcuni vini con il fermentatore Ganimede®. Quali tra questi vini hanno caratteristiche che sono state ben esaltate e valorizzate da questo metodo?

Ci sono alcune tecnologie, come secondo me **Ganimede®**, che ti permettono proprio di adeguare il metodo alla materia prima, contribuendo, soprattutto nelle annate dove la materia prima è mediocre, a migliorare la qualità.

Parlando di vinificatori ritengo, inoltre, molto importante che il sistema lavori in automatico. In una cantina come la nostra, non possiamo dormire vicino al serbatoio. Impostiamo i vari parametri e il sistema deve funzionare da solo. In queste ultime annate, mi sono trovato ad



avere in fermentazione nello stesso giorno bianchi, rossi, diverse varietà, 10-15 vinificazioni in corso nello stesso giorno. L'automazione in queste circostanze diventa fondamentale e ti consente di gestire bene i prodotti che hai a disposizione.

Così posso assaggiare ogni giorno i vini e seguire la loro evoluzione, cambiando, se necessario, le varie impostazioni del fermentatore, in base a quello che sento in bocca: sicuramente questo è proprio il lavoro dell'enologo.

Credo, poi, che soprattutto nelle annate non molto favorevoli, bisogna avere un sistema di vinificazione che ti permetta di lavorare in modo molto soffice.

Per esempio quello che a me piace molto di **Ganimede**® è che posso variare il lavoro con i vinaccioli, cioè lasciarli dentro o toglierli. Naturalmente in una annata molto matura li utilizzo; in un'altra, invece, potrebbero crearmi problemi e quindi preferisco toglierli.

Con **Ganimede**® posso decidere se rimetterli in gioco oppure eliminarli.

Per alcuni vini, sto pensando a vitigni come Pinot Nero, Merlot, dove voglio avere una grande eleganza, **Ganimede**® mi aiuta molto perché l'estrazione è selettiva. Con alcuni degli altri sistemi, l'estrazione avviene contemporaneamente sia dalle bucce che dai vinaccioli, non è quindi selettiva: questo non ha grande peso quando l'annata è favorevole e voglio un'estrazione massiccia, ma non posso scegliere di escluderli in quelle annate in cui vorrei farlo.

Qualità e quantità: è possibile oggi coniugare questi due aspetti nel settore del vino?"

Si deve prima definire che cosa è qualità. Se per qualità intendiamo un vino buono da bere, allora possiamo dire che è possibile fare un vino di qualità anche dove c'è una produzione per ettaro più alta.

Però questo lo puoi fare con la vinificazione giusta: ottieni un prodotto buono/discreto, ma non proprio di qualità.

E' un vino fatto bene, un vino, non voglio dire tecnologico, ma col giusto impiego di tecnologia.

Se parliamo, invece, di qualità assoluta, no, non è possibile coniugare qualità e quantità. Se parliamo di quantità minima e massima di produzione per un DOC, rimane sempre una differenza di qualità per come intendo io la qualità. Non credo in Alto Adige, ma in Italia e anche all'estero ci sono cantine che producono i 200-300 q.li ettaro. Fanno dei vini corretti, fatti bene, tecnologici, ma anche sul mercato hanno questa impostazione: questi vini, secondo me, hanno poco carattere.

Noi non vogliamo seguire questa strada.

Il nostro impegno, il nostro obiettivo è di puntare sul nostro territorio, fare la viticoltura nel modo giusto, poi noi come cantina sociale siamo quelli che vinifichiamo questa materia prima buona e vogliamo lasciare evidente il carattere della nostra zona.

Vogliamo che la tipicità dei nostri vitigni sia espressa e valorizzata in modo che il consumatore la possa apprezzare in modo pieno quando beve i nostri vini. •



Metodo Ganimede® e lo sviluppo in Azienda

C. A. B. - Terra di Brisighella un'azienda moderna di oltre 40 anni



La Cooperativa Agricola Brisighellese (CAB - TERRA DI BRISIGHELLA) nasce da un'idea di 16 viticoltori nel lontano 1962.

Nel 1966 realizza la sua prima vendemmia in una piccola porzione di stabilimento, ancora incompleto, con il conferimento di 13.515 q.l di uva da 129 soci produttori. Nel 1971 l'azienda si arricchisce del frantoio e realizza la prima molitura: i 24.400 litri di olio prodotto, si affermano fin da subito come una delle massime espressioni oleogastronomiche italiane.

Attualmente 700 soci conferiscono uva e 300 soci olive, con una produzione di 100.000 ettolitri di vino e 60.000 litri di olio.

Un'attenzione costante agli oltre 1.100 ettari di vigneto ed ai 300 ettari di uliveto ha portato l'Azienda, nel corso del 2003, ad avviare un progetto di valorizzazione del territorio, un programma di certificazione, assistenza e controllo delle produzioni fin dall'origine.

Inoltre, un vasto programma di ammodernamento tecnologico ed organizzativo porterà CAB - TERRA DI BRISIGHELLA ad investire oltre 3.000.000 di euro nel corso di questo e dei prossimi due esercizi con l'obiettivo di trasformare le ricche potenzialità naturali della vallata del Lamone, in un modello di eccellenza (qualità, efficienza e buona organizzazione).

E' in questa ottica che nel 2003 l'azienda CAB - TERRA DI BRISIGHELLA ha dato inizio al processo di potenziamento ed ammodernamento della propria cantina, acquistando 9 fermentatori **Ganimede**® (80-380-1.000 q.li).

Dopo un'attenta analisi dei sistemi oggi presenti sul mercato la scelta si è rivolta ai fermentatori **Ganimede**® in quanto erano gli unici che avrebbero permesso di valorizzare il grande potenziale qualitativo delle uve ed al contempo garantire il rispetto degli obiettivi fissati: rintracciabilità, rispetto dell'ambiente, alta valorizzazione commerciale e riduzione dei costi di produzione.

Le aspettative sono state ampiamente soddisfatte ed i risultati ottenuti hanno evidenziando anche una semplificazione della gestione del processo di vinificazione (in totale sicurezza per gli operatori), una grande versatilità (possibilità di utilizzare il sistema sia per i vini rossi che per i vini bianchi) e risultati qualitativi in linea con le aspettative.

La terra di Brisighella è sicuramente uno dei bacini a maggiore vocazione agricola e turistica della Regione e la produzione della CAB - TERRA DI BRISIGHELLA ben esprime il suo forte legame con i prodotti tipici della Romagna.

Per quanto riguarda il vino le proposte sono vitigni tradizionali, Trebbiano e Sangiovese, e una serie di vitigni molto interessanti quali Refosco, Cabernet e Merlot, Chardonnay, Pignoletto, Sauvignon e Pinot Bianco che permetteranno di sviluppare vinificazioni e tipologie che ampliano notevolmente la gamma dei prodotti aziendali.

Vi è poi un vitigno autoctono, l'**Albana di Romagna** che per identità storiche locali, caratteristiche tecniche e specificità ambientale rappresenta il vitigno bianco che più identifica la complessità della Romagna: forte e gentile, rustica ed elegante, dura e generosa.





Metodo Ganimede® in Francia

CHATEAU CRANSAC

Una scelta precisa: **Metodo Ganimede®**

Era il 1600, il periodo delle guerre religiose e all'epoca il castello di Cransac si chiamava castello di Beauven. Il suo proprietario era il Signore di Beauven, Claude de Milanois, console di Fronton.

"Da un'accurata ricerca negli archivi dipartimentali sappiamo che nel 1628, per ordine del governatore di Montauban, il castello era condannato ad essere incendiato, ma l'intervento della castellana Madame di Milanois, lo fece risparmiare. La data di edificazione del castello non siamo ancora riusciti a rintracciarla, ma le nostre ricerche non si sono ancora esaurite.

Sappiamo che la tenuta di Beauven ha subito cambiamenti nei secoli, rispetto ai disegni originari e riteniamo che Chateau Cransac, pur mantenendo proporzioni identiche a quelle dell'epoca, sia stato ricostruito agli inizi del '900."

Questo ci dice l'Enologo Jean-Christophe Briet, Direttore Tecnico dello Château Cransac che comprende, oltre al castello, 150 ettari tra vigna, boschi e coltivazioni.

"A Cransac esiste una tradizione viticola molto antica e forte, si tratta di un luogo protetto e molto ricco sul piano ecologico. La vite non è la coltura predominante, copre 35 ha mentre le grandi colture (coltivazioni) ne coprono 25 e la foresta 60 ha."

Dagli anni 1940 fino al 2001, la produzione vinicola della tenuta veniva conferita alla Cantina sociale di Fronton.

Nel 2003 avete costruito una cantina nuova per elaborare le uve della tenuta.

Con quali presupposti intendete farlo?

"Il progetto di costruzione della cantina, che si è svolto dal mese di marzo al mese di settembre 2003, si è basato su due nozioni:

la prima si fonda sulla "Charte Terra Vitis" ossia un protocollo di viticoltura ragionato. Da tre anni, infatti, coltiviamo le nostre vigne, peraltro molto vecchie, senza utilizzare i diserbanti, i prodotti chimici ed i trattamenti fitosanitari sistematici.

I differenti ecosistemi della tenuta sono strettamente legati.

La diversità della nostra fauna e delle nostre colture, offrono agli animali un habitat ricco e vario. Coscienti di queste ricchezze, proibiamo la caccia sul nostro territorio e facciamo tutto ciò che serve al fine di preservare al meglio l'ecosistema."

E la seconda?

"La seconda nozione è che abbiamo costruito una cantina nuova dotandoci della migliore tecnologia esistente in grado di offrirvi un'enologia moderna; il nostro obiettivo è di realizzare dei vini di qualità rispondenti alle esigenze del consumatore attuale conservando, allo stesso tempo, l'autenticità e la tipicità del nostro territorio."

Quindi, rispetto della tradizione e dell'ambiente ma anche grande attenzione per l'innovazione e la tecnologia.

"L'innovazione e la tecnologia sono figlie della tradizione e hanno un ruolo fondamentale in un processo produttivo efficace e al passo coi tempi. Quando però si opera con obiettivi precisi come i nostri, le scelte tecnologiche devono inserirsi ed armonizzarsi nel complesso produttivo.

E' per questo che abbiamo adottato solo il metodo **Ganimede®**, perché ci ha immediatamente sedotto: il suo funzionamento ecologico, la sua tecnica di estrazione potente ma rispettosa del prodotto e la sua facilità d'utilizzo ci ha convinto a dotare la nostra cantina con questo unico sistema di vinificazione (14 vinificatori da 80, 140 e 210 hl e un volume totale di vinificazione di 2400 hl)!"

In Ganimede® avete, quindi, trovato uno strumento che vi permette di operare rispettando i criteri espressi nella "Charte Terra Vitis": una produzione che rispetta e salvaguarda gli equilibri della natura.

Questa vostra filosofia produttiva è in grado di proporsi sul mercato con prodotti che rispondano al



CHATEAU CRANSAC

Terra Vitis

Scea Domaine De Cransac
Allée De Cransac
31620 Fronton (Francia)

"...E' per questo che abbiamo adottato solo il **Metodo Ganimede®**, perché ci ha immediatamente sedotti: il suo funzionamento ecologico, la sua tecnica di estrazione potente ma rispettosa del prodotto e la sua facilità d'utilizzo

ci ha convinti a dotare la nostra cantina unicamente con questo sistema di vinificazione

(14 vinificatori da 80, 140 e 210 hl e un volume totale di vinificazione di 2400 hl)..."



gusto del consumatore moderno?

“La nostra scelta di operare rispettando i naturali equilibri del complesso ecosistema che caratterizza la tenuta, non è e non vuole essere qualcosa di romantico e fuori dal proprio tempo.

Noi crediamo che questa sia la strada che andrà percorsa da tutti per garantire una produzione di qualità. Un vino di qualità non può essere solo buono. Deve possedere quelle caratteristiche che gli sono conferite dalle uve e dalle zone di produzione e questo è il risultato di una produzione attenta e rispettosa.

Macerazioni aggressive e non selettive conferiscono struttura al prodotto, ma non qualità e tipicità.

Passaggi in legno troppo aggressivi non valorizzano il prodotto ma tendono ad uniformare i gusti, indipendentemente dalla zona di produzione e dalle caratteristiche del vitigno.

Il fermentatore è lo strumento che permette di valorizzare e salvaguardare la tipicità dei prodotti, perché interviene nella fase della trasformazione: è la fermentazione il momento in cui valorizziamo il lavoro fatto in vigna.

Con **Ganimede**® noi riusciamo a gestire in modo semplice e delicato, ma molto efficace, il patrimonio di struttura, profumi e aromi delle nostre uve.”

Parliamo, allora, dei vostri risultati.

“Le prime vinificazioni ci hanno confermato che questo sistema è molto diverso da tutti gli altri oggi esistenti; i nostri primi vini ottenuti corrispondono esattamente a quello che volevamo, sono moderni ed autentici.

La nostra cuvée “Renaissance” ha ottenuto una medaglia d’oro al “Concours Général Agricole” di Parigi 2004 cosa che ci incoraggia a continuare il nostro lavoro per coniugare sempre di più futuro e tradizione.”

La TENUTA DI CRANSAC: un complesso ecosistema.

Incamminandosi nella tenuta Cransac si incontrano praterie, fondi coltivati a cereali, il vigneto, il querceto e la pineta. In questo ambiente così vario, troviamo una flora ed una fauna particolari, che si sono adattate sia alle colture ancestrali (il querceto esiste da migliaia di anni) che a quelle create dall’uomo (la pineta).

Le praterie sono essenzialmente costituite da graminacee e, a seconda delle stagioni, possiamo trovare distese di margherite, fiordalisi, achillea, papaveri e orchidee.

Queste piante ospitano numerosi insetti, fra cui le farfalle che fanno la gioia dei bambini e degli uccelli.

Ci preoccupiamo di non falciare l’erba in certi periodi dell’anno per non distruggere i nidi e le orchidee, sperando di consentire l’arrivo dell’albanella cinerea, rapace in via di estinzione.

Nei fondi coltivati, troviamo cereali e oleaginose.

Alterniamo diverse colture come il granturco e il girasole che favoriscono il proliferare di lepri, conigli, pernici, quaglie e zigoli.

Terra Vitis

La vigna è coltivata nel rispetto dell’ambiente, una «**Carta Terra Vitis**» definisce una rigorosa lista di responsabilità e sottopone la nostra azienda a controlli regolari: esclusione di prodotti chimici, di trattamenti sistematici, sostituzione di diserbanti con un lavoro meccanico del suolo sotto i filari delle vigne. L’erba fra i filari fa la fortuna dell’allodola, dei cardellini, delle lepri e dei conigli.

Gli uccelli che vivono nei vigneti ci aiutano a cacciare certi insetti come i bruchi che si attaccano ai grappoli dell’uva.

Queste diverse colture sono spesso separate da siepi di prugni neri, da fossati, da fasce di querce.

Questo permette la nidificazione di numerosi uccelli come l’usignolo Philomèle e servono da rifugio per numerosi animali come la donnola, la faina, i pipistrelli, le rane e le lucertole verdi.

Un equilibrio è inoltre creato dal biancone che si ciba esclusivamente di rettili. Facciamo in modo che i nostri figli possano ancora vedere, ancora per molto tempo, la bellezza di questa natura.

Più di 70 specie di uccelli frequentano questo luogo, di cui 18 sono migratori. Ci sono poi numerosi mammiferi, rettili, anfibi, innumerevoli insetti, senza parlare della ricchezza della flora. •



Enologo Jean-Christophe Briet, Direttore Tecnico Château CRANSAC



Metodo Ganimede®: la parola all’enologo

“Al momento dello studio per la realizzazione della cantina Château Cransac, la nostra particolare attenzione è stata la qualità dell’uva lavorata ed un controllo ottimale durante tutte le fasi di vinificazione.

E’ per questo motivo che abbiamo scelto di dotare la nostra cantina di un sistema di vinificazione al 100% **Ganimede**®.

Grazie al **Metodo Ganimede**® siamo riusciti a raggiungere gli obiettivi fissati per la vendemmia 2003 e cioè, ottenere dei vini di alta espressione. Questo principio semplice permette di eliminare una grande quantità di procedure fastidiose ed irrilevanti ai fini della qualità (gestione di linee di rimontaggio, pulizia di pompe, operazioni ripetute più volte nell’arco di una giornata). Siamo riusciti ad avere più tempo a disposizione per i lavori necessari ad accrescere la qualità (degustazioni due volte al giorno del prodotto, verifica dei filari da vendemmiare, orientamento dei lotti), gestendo in modo automatico le vinificazioni.

La tenuta produce tre diversi profili di vini (base, media e alta gamma), il sistema **Ganimede**® ci ha permesso di adattare la vinificazione in funzione della vendemmia e del risultato richiesto (Gamay, macerazione pre-fermentativa a freddo con introduzione di CO₂, vinificazione a bassa temperatura, un ciclo ogni tre ore, macerazione post-fermentativa per un vino più strutturato e speziato, destinato ad un affinamento in barriques).

Con un solo serbatoio noi abbiamo potuto adattare il lavoro di rifinitura della qualità in funzione degli obiettivi che ci eravamo prefissati.

Il principio naturale ed ecologico di **Ganimede**® è nella, nostra filosofia di lavoro, una conseguenza logica alla viticoltura ragionata, per un rispetto massimo dell’ambiente, del prodotto e del consumatore.”

Enologo Jean-Christophe Briet



La versatilità del **Metodo Ganimede®**:

Claudio Gori

e la Macerazione Prefermentativa a Freddo

Pioniere in Italia nella tecnica della Macerazione Prefermentativa a Freddo e responsabile della società di consulenza "Vino Vigna" di Vinci (FI), l'enologo Claudio Gori ci illustra le sue esperienze di Macerazione Prefermentativa a Freddo eseguita con fermentatori Ganimede® presso Fattoria dei Barbi (Toscana) con il Brunello di Montalcino 2003 e le aziende pugliesi Torre dei Gesuiti e Cantina Sociale Apulia di Stornara con Trebbiano e Lambrusco.

Claudio Gori, Lei è stato uno tra i primi enologi, se non il primo, ad utilizzare in Italia la tecnica della Macerazione Prefermentativa a Freddo. Dove ha tratto l'ispirazione?

La tecnica di trattare il pigiato con il metodo della macerazione a freddo con ghiaccio secco, o gas refrigeranti, trae spunto dall'attività di alcune cantine australiane nelle quali, la pratica di raffreddare in campo le uve raccolte, per non ossidare e perdere sostanze polifenoliche e soprattutto le frazioni aromatiche, è ormai un'attività consolidata.

L'applicazione delle basse temperature in fase prefermentativa era in effetti stata già applicata anche in Borgogna dove, nella vinificazione del Pinot Nero, il trattamento a freddo dei pigiati avviene in modo del tutto naturale, senza nessuna aggiunta di sostanze refrigeranti, in quanto le uve arrivano a maturazione tecnologica con temperature esterne molto basse (8-10°C).

Quindi da un uso del freddo per necessità e per particolari condizioni climatiche, si è passati ad una gestione del freddo per sperimentarne gli effetti in vinificazione.

Dalla pratica di raffreddare le uve, per evitare le ossidazioni, è nata l'esigenza di sperimentare e verificare quali fossero gli effetti relativi all'impiego dell'anidride carbonica durante le fasi iniziali del processo di vinificazione.

In modo più empirico questo procedimento è stato ripreso da ricercatori di Bordeaux per l'estrazione dei polifenoli da uva a buccia dura come il Cabernet Sauvignon.

E' una tecnica che si basa sul principio fisico del freddo di spezzare la "cella lignea" e le pectine che costituiscono le pareti cellulari delle cellule della buccia che racchiude

gli antociani, i polifenoli e le sostanze aromatiche, senza avere un'azione meccanica tale da estrarre eccessivamente i tannini.

La bassa temperatura a cui si trova la carbonica liquida permette di estrarre al meglio e più facilmente, gli antociani, tannini, flavonoidi, flavani e i composti aromatici per ottenere un vino con più colore, più struttura e più note aromatiche rispetto ad una classica macerazione.

Visto l'andamento stagionale molto siccitoso, per riuscire ad ottenere dei risultati significativi, nessuna vendemmia sarebbe stata più adatta a questo tipo di vinificazione quanto la 2003.

Questa tecnica valorizza, quindi, il lavoro fatto in vigna, in quanto garantisce un'estrazione selettiva. Ma visto e considerato che il gas sale in superficie verticalmente, come si riesce a condurre la Macerazione Prefermentativa a Freddo in modo efficace coinvolgendo tutto il prodotto lavorato?

In questi anni ho utilizzato diversi tipi di serbatoi, per individuare un sistema che mi garantisse una gestione del processo riconducibile a precisi criteri di sicurezza ed efficacia. Solo in questo modo i risultati possono essere valutati con obiettività e la sperimentazione adattata efficacemente alle condizioni delle annate.

L'efficacia di questa tecnica e la delicatezza con la quale viene condotta, è ottenibile solamente con il **Metodo Ganimede®** che, grazie al suo caratteristico diaframma, crea quelle essenziali condizioni "DINAMICHE" che permettono di coinvolgere, durante la "MACERAZIONE PELLICOLARE", tutto il prodotto e non solo una parte di esso, senza trascurare il fatto che con il **Metodo Ganimede®**, il tutto si svolge in "ambiente controllato". L'introduzione di gas tecnici nella maggior parte dei sistemi di vinificazione risulta alquanto empirica e di difficile quantificazione.

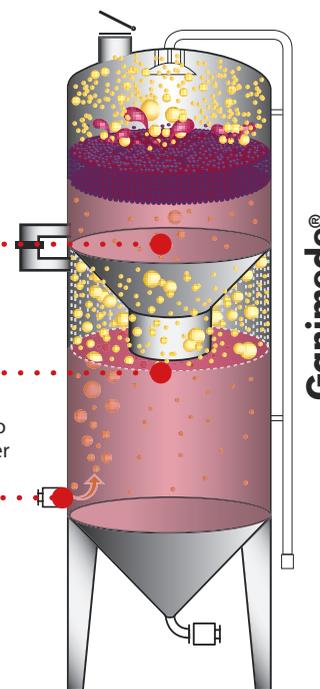
Un gas esterno, nel momento in cui viene introdotto in un liquido, non è in grado di distribuirsi in modo ottimale ed omogeneo sull'intera massa a disposizione. Esso tende, infatti, a sfogare velocemente all'esterno salendo verticalmente a colonna (caratteristica fisica dei gas) ed interessando, così, solo una marginale porzione di prodotto.

Con il **Metodo Ganimede®**, invece, l'enologo può introdurre i gas tecnici direttamente sotto il diaframma

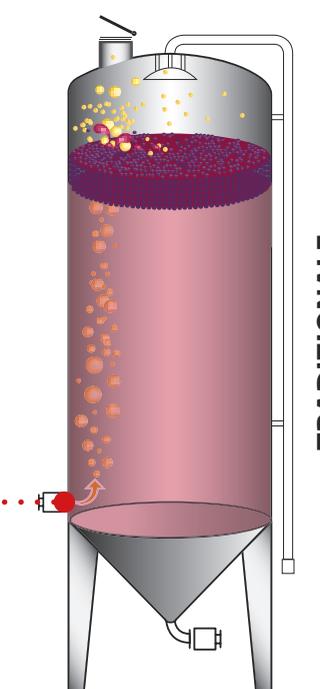
L'eccesso di gas fuoriesce attraverso il collo del diaframma, rimescolando il prodotto e garantendone l'omogeneità

La superficie di contatto tra liquido e gas in pressione (0,2-0,4 Bar) sotto il diaframma è pari all'80-85%

Il gas introdotto si accumula sotto il diaframma, sotto pressione e per un tempo prolungato.



Il gas introdotto sale rapidamente in superficie, formando una piccola colonna verticale che interessa solo una porzione marginale di prodotto



ad imbuto, rendendo l'azione del gas valida ed efficace in quanto:

01. il gas introdotto è trattenuto sotto il diaframma e permane in stretto contatto con la massa di liquido (circa l'85% della superficie di liquido è interessata dal contatto con il gas);

02. la pressione esercitata dal liquido che si trova sopra il diaframma (0,2/0,4 bar a seconda delle dimensioni di **Ganimede®**) favorisce il discioglimento del gas nel liquido (caratteristica fisica dei gas);

03. il gas disciolto nel liquido, combinato all'azione di rimescolamento ed omogeneizzazione tipica del **Metodo Ganimede®**, potrà svolgere la propria azione (estrattiva/solvente, antibatterica, antiossidante) interessando tutta la massa (100% del prodotto!) e facendolo in modo efficace.

Rispetto ai sistemi tradizionali, con il **Metodo Ganimede®** possiamo ottenere risultati certi (ambiente controllato), evidenti (azione morbida) e quantificabili (interessamento del 100% del prodotto).

Quali prove ha effettuato nella vendemmia 2003 con i fermentatori Ganimede®?

La prova effettuata dallo studio VinoVigna con la Cantina Torre dei Gesuiti presso la Cooperativa Apulia (Stornara, Puglia), prende in considerazione le varietà a bacca nera Merlot, Lambrusco, Montepulciano e Sangiovese, ed è stata condotta trattando il pigiato con anidride carbonica liquida, subito dopo la pigia-diraspatura.

Uve con caratteristiche omogenee sono state vinificate a parte, seguendo metodi tradizionali (TEST).

È stata eseguita anche una prova in comparazione vinificando una varietà a bacca bianca, il Trebbiano, evitata da tutti e considerata effimera in profumi.

In questo caso, il testimone ha ricevuto i trattamenti tradizionali per la normale vinificazione in bianco, quindi travaso con sfeccatura, inoculo con lieviti e controllo temperatura di fermentazione

In questo modo ha ottenuto risultati confrontabili. Cosa è emerso dalle analisi di laboratorio e dalla degustazione?

Dal punto di vista analitico, i vini prodotti con Macerazione Prefermentativa a Freddo risultano avere un maggior patrimonio polifenolico, inteso come antociani e polifenoli totali.

Abruzzo, Sardegna, Spagna: il Vino buono nella botte grande!

Una prima risposta degustativa è osservabile fin dalla prima degustazione effettuata dopo il primo travaso dei vini nel mese di novembre. Possiamo vedere dai grafici come la tecnica di Macerazione Prefermentativa a Freddo abbinata al metodo **Ganimede**®, abbia evidenziato a livello aromatico, un notevole incremento in piacevolezza (intensità e complessità dei profumi). Tra le caratteristiche gustative, è senz'altro da tenere in considerazione, la valutazione qualitativa dei tannini e dell'equilibrio, che risultano essere entrambi superiori nelle tesi trattate con Macerazione Prefermentativa a Freddo.

Anche l'aspetto morbidezza è senz'altro da tenere in considerazione, con particolare attenzione alla consistenza dei tannini.

Questi dati evidenziano, quindi, che la Macerazione Prefermentativa a Freddo, effettuata con il Metodo Ganimede®, può essere condotta in modo "scientifico" ed è in grado di influenzare in modo significativo la qualità del prodotto finale.

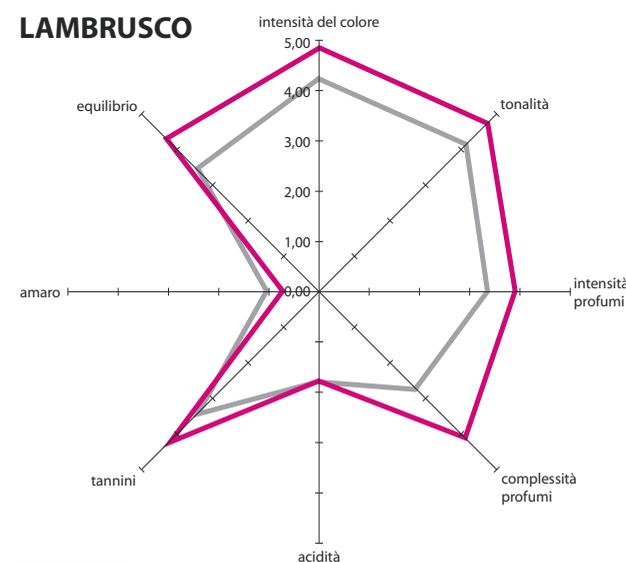
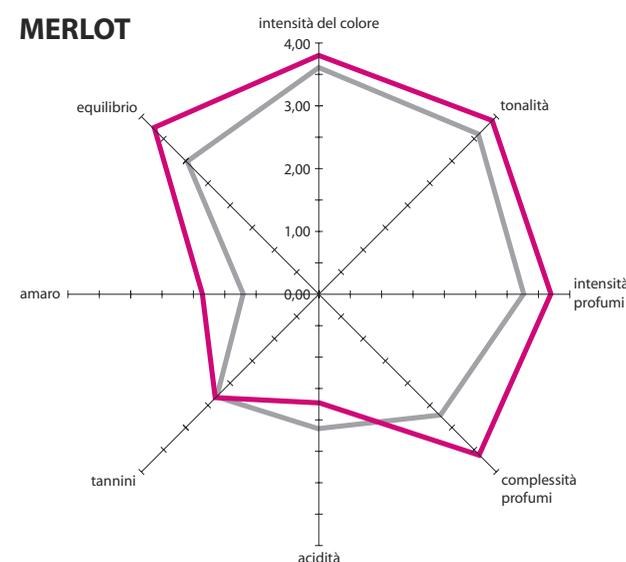
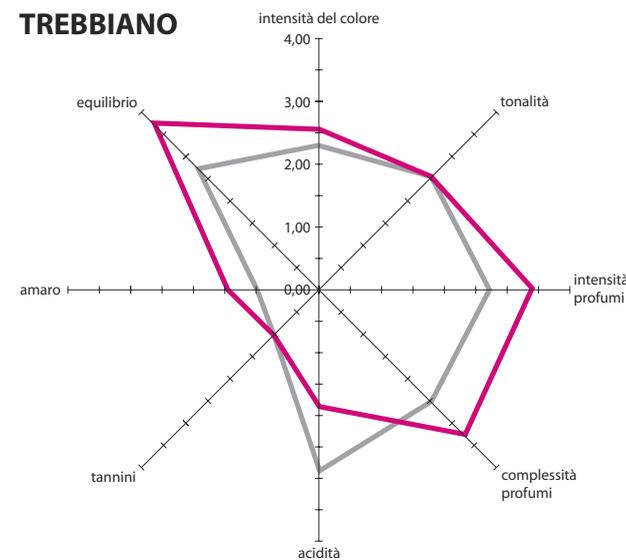
Senza alcun dubbio si dovranno confrontare nel tempo le evoluzioni di questi vini, sia dal punto di vista analitico che degustativo, ma la reale importanza di questa tecnica, risiede in due precisi particolari produttivi: qualità dei tannini e intensità/finezza degli aromi. Entrambi questi prodotti sono d'importanza enorme per il mercato internazionale odierno e la Macerazione Prefermentativa a Freddo ha un ruolo determinante per valorizzarli, solo, però, se utilizzata con metodi validi e tecnologici (il nostro studio utilizza da anni il sistema di analisi sensoriale dell'I.C.V. di Montpellier).

I benefici apportati dalla Macerazione Prefermentativa a Freddo sono evidenti in presenza di una importante maturità delle uve ma anche nei confronti di vitigni generosi di tannini, acidi o peggio, verdi.

Tale considerazione è da tenere in primo piano per verificare quanto questa tecnica influenzi l'estraibilità di tannini più "dolci", senz'altro, una considerevole quantità di manno proteine, che sono d'interesse enorme per il comparto enologico, ma soprattutto per verificare quanto tale trasformazione sia interessante anche su vitigni poveri in tannini.

I vini ottenuti con la tecnica della Macerazione Prefermentativa a Freddo ed il Metodo Ganimede®, sono caratterizzati da una ottima concentrazione colorante ed una struttura aromatica esaltante abbinata ad una complessa morbidezza dei tannini tale che, in molte occasioni di degustazioni bendate, porta alla richiesta del tecnico di conoscere la quantità degli zuccheri residui.

Concludendo, dalla sperimentazione emerge un duplice valore dei vini così ottenuti, in quanto, alla degustazione possono essere definiti come vini di pronto utilizzo ed al contempo, i dati analitici confermano la loro attitudine ad una notevole longevità.



TESTIMONE

Ganimede® + MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO



Il 9 Marzo 2004 si è svolto in Abruzzo, presso la Tenuta Querce Grosse di Francavilla al Mare (Chieti), l'incontro **"Metodo Ganimede®: il Vino Buono nella Botte Grande!"** organizzato da **Ganimede®** Srl.

L'evento ha visto protagoniste alcune importanti Cantine Sociali, italiane ed estere, che hanno esposto la propria esperienza nella lavorazione di grandi masse con fermentatori **Ganimede®** in un interessante e seguitissimo dibattito moderato dal **Dott. Agronomo MATTEO MARENGHI**, Referente Tecnico della rivista "VigneVini".

Presentiamo qui di seguito alcuni degli interventi.

CANTINA SOCIALE VILLAMAGNA (Chieti)

Il Dott. Giovannino D'Onofrio, Presidente della Cantina Sociale di Villamagna può vantare il fermentatore Ganimede® più grande del Mondo: 2150 ettolitri, ben 15 metri di altezza e 5 di diametro!



Si è così espresso parlando del **Metodo Ganimede®**: "La nostra cantina detiene ancora il primato in ettolitri: abbiamo il **Ganimede®** più grande del mondo con 2150 ettolitri di capacità totale. Lavoriamo con questo metodo da ormai 4 anni.

Non voglio soffermarmi a parlare dell'efficacia di questo fermentatore, peraltro già evidenziata da chi mi ha preceduto, ma una cosa devo dirlo: se non l'avessi visto, non avrei mai creduto che un cappello di vinaccia alto 2 metri e mezzo e largo 5 sarebbe stato rimescolato con tanta facilità restando sempre ben sgranato.

E' per queste caratteristiche che il vino che si ottiene con **Ganimede®** ha un valore qualitativo superiore a quello

dei fermentatori tradizionali.

Riporto questo dato che vi permette di capire cosa intendo: la quantità di uva lavorata con **Ganimede®** è il 15% del totale della nostra produzione; ebbene, questo 15% ci ha garantito introiti pari al 30% del totale!

Questo significa che il vino ottenuto con **Ganimede®** vale il doppio di quello ottenuto con i fermentatori tradizionali. E' un dato che non ha bisogno di commenti, ed è la conseguenza diretta della qualità del prodotto ottenuto: un vino che seppur strutturato, risulta morbido e rotondo."

È di seguito intervenuto l'**Enologo Romeo Taraborrelli**, Consulente della Cantina Sociale Villamagna, sostenitore convinto di questo sistema. È stato proprio lui a consigliare l'acquisto dei **Ganimede®** più grandi del mondo.

Infatti dopo avere provato in ben 2 vendemmie le straordinarie prestazioni con 2 Ganimede® da 1750 ettolitri, ha spinto per l'acquisto di quelli da 2150 ettolitri (1900 q.li di uva). Il suo parere:

"Nei **Ganimede®**, l'apertura dei bypass provoca una "onda" di liquido che sommerge l'intero cappello.

Questo rimescolamento efficace ed omogeneo permette di avere tutto il cappello di vinacce ben disgregato.

Tale caratteristica, oltre ad aumentare la qualità e la quantità di estratto e facilitare le operazioni di svinatura, ha evidenziato che i fenomeni di riduzione (che provocano odori sgradevoli) non si verificano, a differenza di quanto avviene nei fermentatori tradizionali, dove il cappello di vinaccia, essendo molto compatto, determina la formazione di grandi grumi di bucce e vinaccioli all'interno dei quali si generano processi di riduzione!"



Sopra: l'Enologo Romeo Taraborrelli e, a destra, Il Dott. Giovannino D'Onofrio. Nella precedente colonna: sopra, il Dott. Agronomo Matteo Marengi; sotto, il fermentatore **Ganimede®** più grande del Mondo.



CANTINE DI DOLIANOVA

Cagliari

L'Enologo Ercole Iannone della Cantina Sociale di Dolianova è intervenuto nel dibattito abruzzese esprimendo la sua piena soddisfazione per i fermentatori **Ganimede®**:

“Durante la vendemmia 2003, abbiamo effettuato la macerazione prefermentativa a freddo con **Ganimede®** per lavorare le uve del Vermentino. I risultati sono stati eccellenti, in quanto siamo riusciti a gestire il processo con semplicità, efficacia e sicurezza e l'estrazione selettiva e delicata, prerogativa del **Metodo Ganimede®**, ci ha permesso di ottenere un prodotto che valorizza quelle note aromatiche caratteristiche del vitigno.

La qualità di questo vino è tale che rientra nella nostra linea top!”

L'enologo Iannone ha proseguito il Suo intervento soffermandosi poi sulle esperienze di fermentazione delle uve rosse con **Ganimede®** e mostrando le foto relative al cappello di vinaccia delle uve Cannonau.

“Le uve rosse lavorate sono state il Cannonau, lo Syrah e il Montepulciano.

Guardare queste immagini e parlare di cappello di vinaccia è improprio per l'idea che in tanti anni ci siamo fatti sul comportamento della vinaccia durante la fermentazione. Come si vede, l'azione delle bolle mantiene gli acini ben sgranati gli uni dagli altri e

il rimescolamento dovuto all'apertura dei bypass, garantisce l'omogeneità del prodotto.

Tutto questo non semplifica solo le operazioni di svinatura, ma permette soprattutto un'estrazione degli antociani e dei tannini da tutti gli acini e senza azioni cruente. Anche per le uve rosse, quindi, i risultati sono stati ottimi. A volte si tende a sottovalutare l'importanza del fermentatore in cantina, ma è l'anello di congiunzione più importante tra il lavoro della vigna e quello della cantina.



Alla luce di quanto detto e grazie alle esperienze e ai risultati ottenuti con **Ganimede®** durante la passata vendemmia abbiamo deciso di rafforzare l'uso di questo metodo nella nostra cantina, acquistandone altri quattro.”



Metodo Ganimede® e le Cantine Sociali: il Vino buono nella botte grande!

Analisi dell'investimento: **Ganimede®** conviene!

dalla Spagna...

Ganimede®, un investimento conveniente!

COOP. AGR. SANTA QUIERIA HIGUERUELA
(Albacete - Spagna)

COOP. AGR. SANTA CRUZ
(Alpera - Spagna)

Queste aziende sono un vero fiore all'occhiello per **Ganimede®** srl: dopo l'esperienza 2003 con 3 **Ganimede®** da 1500 hl presso Santa Quiteria, sono stati ordinati altri 8 **Ganimede®** per la stessa azienda e altri 15 da 1800 q.li per l'azienda Santa Cruz.

Il Direttore Generale della Coop. Agr. Santa Quiteria Higuera, Sig. Martin Martinez Navalon, ha evidenziato un aspetto molto importante, **l'analisi economica dell'investimento**:

“In Spagna i livelli quantitativi di produzione sono molto più bassi che in Italia, sia per le condizioni climatiche che per le scelte produttive. Sia le grandi aziende che quelle piccole, contano su basse produzioni per ettaro e mirano ad ottenere prodotti finali di pregio.

Per ottenere i risultati che ci proponiamo, quindi, siamo attenti ad utilizzare in cantina quegli strumenti che si prestano a valorizzare la materia prima di partenza.

Il **Metodo Ganimede®** è una tecnologia che abbiamo provato con soddisfazione perché si presta alle nostre esigenze essendo uno strumento efficace e allo stesso tempo semplice da utilizzare.

Ma queste considerazioni non sono sufficienti.

Ganimede®, infatti, ci è costato di più di un fermentatore tradizionale. I risultati che abbiamo ottenuto sono decisamente superiori a quelli di un fermentatore tradizionale, grazie all'omogeneità del prodotto durante

la macerazione, ma abbiamo voluto fare anche una valutazione di tipo economico.

Abbiamo calcolato l'incidenza del costo del fermentatore per ogni litro di vino ottenuto. L'efficacia estrattiva di **Ganimede®** ci ha permesso di fare 5 cicli di riempimento contro i 3 del fermentatore tradizionale. Alla fine l'incidenza costo litro è risultata pari con entrambi i sistemi.

Quindi a parità di costo dell'investimento abbiamo uno strumento che ci garantisce una gestione dell'intero processo semplice, pulita e sicura e un prodotto finale qualitativamente superiore, morbido e rotondo che non richiede lunghi affinamenti.

Grazie a queste sue caratteristiche, il vino prodotto nella vendemmia 2003 è stato immediatamente venduto!!”

Analizzando la tabella, dove il valore della quota di ammortamento (breve, volutamente a 5 anni) viene rapportato ai litri lavorati, otteniamo una visione dei veri costi che devono essere imputati in un calcolo di convenienza economica sull'investimento.

Pertanto il costo reale è praticamente un prezzo molto diverso rispetto a quanto può sembrare valutando solo il prezzo di acquisto delle due tipologie di fermentatori.



A destra: Francisco Luis Granado Falcón, Tesoriere della Federazione Spagnola delle Associazioni degli Enologi;
Al centro: Martín Martínez Navalón, Direttore Generale Santa Quiteria;
A sinistra: Pedro Sarrion Martínez, Enologo Consulente Santa Quiteria

	Ganimede®	Tradizionale
Capacità utile fermentatore in litri	150.000	150.000
Prezzo di acquisto	€ 78.000,00	€ 47.000,00
Quota ammortamento (5 anni)	€ 15.600,00	€ 9.400,00
N.° Cicli di riempimento	5	3
Litri lavorati	750.000	450.000
INCIDENZA COSTO/LITRO	€ 0,0208	€ 0,0209



Wither Hills

MARLBOROUGH

CREATED IN THE VINEYARD

La storia.

Wither Hills è una cantina di circa 125 ettari situata nella regione settentrionale dell'isola del Sud della Nuova Zelanda chiamata Marlborough.

Wairau Valley è il nome del territorio su cui Wither Hills produce vini di alta qualità e dalla sorprendente personalità.

L'Enologo e proprietario, **Brent Marris**, viene spinto a seguire la carriera enologica dal padre John, che nel 1975 pianta le prime vigne sul territorio. Dopo anni di studi Brent diventa il primo enologo qualificato della regione. Oggi egli è riconosciuto come uno dei più importanti enologi della Nuova Zelanda, da sempre impegnato per lo sviluppo della viticoltura della sua terra.

Ha inoltre il titolo di giudice nazionale ed internazionale di concorsi enologici.

Il successo

La reputazione di Wither Hills è dovuta al successo che negli anni le tre varietà principali, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir, hanno ottenuto nelle svariate competizioni nazionali ed internazionali.

La fantastica armonia tra sole, suolo e clima hanno creato le condizioni ideali per l'ottenimento di vini di grande spessore a Wither Hills.

Di seguito citiamo solo alcuni dei premi del nutrito palmarès dell'azienda:

Sauvignon Blanc (medaglie d'oro)

2004: DOUBLE GOLD San Francisco International Wine Competition USA 2004

2003 Sydney International Wine Competition 2004

2003 Air New Zealand Wine Awards 2003
2003 Mundus Vini International Wine Show (Germany)
2003 San Francisco Wine Competition USA 2003
2003 Perth Wine Show Australia 2003
2003 TROPHY (Best Dry White Wine) Perth Wine Show Australia 2003

Chardonnay (medaglie d'oro)

2002 Bragato Wine Awards New Zealand 2003
2002 Liquorland Top 100 New Zealand 2003

Pinot Noir (medaglie d'oro)

2002 GOLD & TROPHY (Best New World Red Wine) Japan Wine Challenge 2004
2002 GOLD: National Wine Show of Australia 2003
2002 GOLD & TROPHY (Best Pinot Noir): Bragato Wine Awards New Zealand 2003

Filosofia

Il vero segreto di Wither Hills va ricercato nella sua filosofia, l'impegno cioè di produrre vini che rispecchino lo stile regionale del Marlborough, ma con un loro carattere distintivo. Wither Hills si fonda sulla convinzione che i migliori vini sono sempre il frutto di vigneti eccezionali. L'impegno è di produrre solo uve di alta qualità in grado di caratterizzare lo stile del vino. Questo viene riassunto nell'affermazione identificativa dell'azienda ed i suoi vini: "Wither Hills, creato nella vigna".



Metodo Ganimede® in Australia e Nuova Zelanda:

Cose dell'altro Mondo!

nuova zelandanda

Wither Hills e Metodo Ganimede®

Brent Marris ha sempre utilizzato tecniche tradizionali che, grazie ad uve di eccezionale qualità, gli permettono l'espressione totale della naturale ricchezza e dell'intenso carattere fruttato tipici del Marlborough.

Nella fattispecie egli si avvale di serbatoi a base quadrata con sistema manuale di follatura dove ancora l'intervento umano risulta determinante.

L'anno scorso, in occasione dell'annuale edizione della "Romeo Bragato Conference" ha avuto modo di approfondire la conoscenza del **Metodo Ganimede®**. Ne ha subito intuito le potenzialità per la sua azienda, dove, oramai raggiunto il top a livello nazionale, si rendeva necessaria una razionalizzazione del processo produttivo mantenendo il medesimo standard qualitativo.

Convinto che la soluzione potesse essere rappresentata da questo innovativo e naturale metodo di vinificazione, Marris ha ordinato un **Ganimede®** da 100 q.li con fondo a becco di luccio con l'intento di testarlo durante l'ultima vendemmia (marzo 2004).

Ecco le sue personali impressioni:

"Durante la vendemmia 2004 Wither Hills ha provato per la prima volta ad utilizzare il fermentatore **Ganimede®** per la produzione del Pinot Nero.

Riporto le considerazioni che abbiamo potuto trarre:

1. Facilità di carico del serbatoio.
2. Facilità operativa, di funzionamento; caratteristica che si è rivelata determinante in quanto siamo rimasti a corto di personale durante i momenti tipici della vendemmia.
3. Il vino ottenuto grazie al **Ganimede®** presenta caratteristiche clonali e territoriali simili a quelle ottenute con i nostri tradizionali fermentatori a base quadrata.
4. **Ganimede®** ha rappresentato una vera e propria benedizione durante una vendemmia 2004 molto lunga e ci ha permesso di utilizzarlo anche per la fermentazione dei bianchi.

In generale possiamo affermare di essere molto soddisfatti del fermentatore **Ganimede®**.

Continueremo a seguire l'evoluzione del vino in comparazione con il nostro metodo tradizionale anche durante l'affinamento in barrique."



Brent Marris

Proprietario/Winemaker Wither Hills Vineyards

Abbiamo chiesto il parere anche a **Ben Glover**, Winemaker della Wither Hills Vineyards:

"Abbiamo utilizzato il sistema **Ganimede®** con due differenti lotti che derivano da alcuni dei nostri ceppi storicamente migliori.

Lavorando questo prodotto, fino ad ora si è evidenziato che con il sistema **Ganimede®** i caratteri fruttati sono più intensi e spiccati dando al naso un maggior senso di purezza e di delicatezza del frutto ed offrendo nel contempo anche le stesse qualità al palato insieme a piacevoli, morbidi ed eleganti tannini."

Metodo **Ganimede**® in Australia e Nuova Zelanda:

Cose dell'altro Mondo!

australia

Tratto dall'articolo apparso sulla rivista australiana
"The W.A. Weekender" del 20.05.2004

IL SECOLARE MODO DI VINIFICARE ASSUME UNA NUOVA TENDENZA

"KEN MATTS è andato alla cantina Porongurup dove è stata provata una nuova tecnica di vinificazione."

"...un nuovo metodo condotto presso la Porongurup durante questa vendemmia è destinato a cambiare il modo di vinificare, sfruttando la forza del sottoprodotto, rappresentato dall'anidride carbonica, per svolgere tutto il duro lavoro manuale solitamente richiesto.

Tutto è nato grazie alla proposta del costruttore locale, la Coastal Stainless, dopo la richiesta circa il nuovo metodo di vinificazione da uno dei clienti della Porongurup.

La Coastal Stainless aveva già prodotto un vinificatore di tecnologia italiana **Ganimede**® per la cantina Margaret River di Cape Clairault e dopo alcune ricerche l'enologa **Diane Miller** si è appassionata dell'idea.

Diane Miller sostiene che questa innovazione ha aggiunto un altro aspetto emozionante al suo lavoro durante la vendemmia nel corso della quale la cantina Porongurup ha lavorato uve provenienti da 70 diversi vigneti.

"Abbiamo notato una differenza già con i primi assaggi", spiega la Miller. "Siamo stati in grado di comparare le diverse tecniche utilizzando le stesse partite d'uva"

"Il risultato è un colore più netto, profondo ed un aroma più fruttato. La struttura dei tannini è altrettanto migliore alla fine della fermentazione"

"Sarà interessante verificare l'evoluzione del vino dopo l'invecchiamento in barriques per 12-18 mesi!"

Il processo sfrutta l'anidride carbonica creata durante la fermentazione a partire dall'introduzione dei lieviti nel mosto. I serbatoi sono separati in due camere da un diaframma, come un cono capovolto, che raccoglie la maggior parte dell'anidride carbonica prodotta dal momento in cui i lieviti iniziano a lavorare.

Una valvola bypass viene automaticamente aperta ad intervalli programmati permettendo di far uscire tutto il gas accumulato nella camera superiore dove trascina il liquido che si diffonde e rimescola il cappello per circa 30 secondi abbassando in questo modo anche il livello di riempimento. Il cappello poi risale nuovamente in attesa di un nuovo rilascio di gas. La valvola viene aperta

ogni due ore producendo un effetto normalmente di onerosa attuazione con i sistemi tradizionali.

Diane dice che la forza del gas rilasciato produce un vero e proprio rombo nel serbatoio, ma l'intero processo è delicato e soffice nei confronti delle uve.

Tutti i vinaccioli e gli altri residui indesiderati, che normalmente prendono parte nella fermentazione con tecnica di follatura, precipitano naturalmente sul fondo del serbatoio e vengono eliminati.

"L'azione meccanica della pompa nei confronti dei vinaccioli può determinare l'estrazione di tannini duri e astringenti ma, in questo caso, essi non sono coinvolti" dice la Miller.

"...il proprietario della Coastal Stainless, John Embleton ci ha detto che era molto fiducioso per la vendita.

"E' davvero eccitante essere coinvolto nella costruzione di questo nuovo tipo di vinificatore" ci ha detto. "Gli uomini in officina sono molto fieri ed orgogliosi del lavoro fatto"

"Sebbene dipenda sempre dalla qualità dell'uva a disposizione gli enologi ci manifestano la loro soddisfazione per i risultati e soprattutto per riuscire ad ottenere ciò che desiderano"

La cantina Porongurup ha iniziato la sua attività nel 1999, fondata dai 4 soci Jingalla Wines, Chatsfield Wines, Ironwood Estates Wines and Montgomery's Hill. L'enologa Miller ha iniziato a lavorare due anni fa per loro. La cantina lavora le uve provenienti fino dalle zone del Lago Grace, Narrogin e Pemberton."

L'Enologa Diane Miller della cantina Porongurup - Australia



Metodo **Ganimede**®: LA PAROLA AI WINEMAKERS

"La notevole versatilità di **Ganimede**® consente una gestione personalizzata dell'intero processo, aiutando l'enologo ad ottenere vini dalle caratteristiche desiderate"

Enologo Consulente **Romeo Taraborrelli**

"Con il sistema **Ganimede**® si è in grado di lavorare in modo più flessibile, con grande facilità di utilizzo ed il sistema funziona in maniera autonoma: è sufficiente programmarlo e limitarsi a degustare.

Grazie a **Ganimede**® possiamo fare il délestage durante tutta la vinificazione senza utilizzo di personale. I "rimontaggi-délestage" di **Ganimede**® si fanno in maniera molto dolce, se comparati con la violenza di quelli tradizionali. Penso che sarebbe utile avere una seconda valvola di degustazione nel diaframma quando, durante le macerazioni pre-fermentative, è più interessante degustare il vino il più vicino possibile al cappello."

Enologo **Nicolas Lebrun** - Direttore Tecnico "Château de Sours" - Francia

"Con **Ganimede**® abbiamo ottenuto un Amarone eccezionale, con maggiore ricchezza di colore, molto strutturato, con aromi complessi, intensi e persistenti."

Dario Tommasi - "Tommasi Viticoltori" - Pedemonte, Verona

"Abbiamo scelto **Ganimede**® perché estrae in modo soffice, selettivo e senza aggredire le vinacce, preservandone l'integrità"

Elio Novello - "Fratelli Bolla S.p.A." - Verona

"Lavorando da 3 anni con il concetto **Ganimede**®, potrei evidenziare svariati vantaggi:

- 1) Economia di tempi durante le vinificazioni grazie ad una programmazione automatica semplice.
- 2) Assenza di motore, quindi diminuzione di manutenzione delle macchine e dei guasti legati alle attività di cantina.
- 3) Macerazione pellicolare certamente totale. La massa di vinaccia è completamente rimescolata nel vino durante la fermentazione. Non si formano grandi blocchi di vinaccia.
- 4) Macerazione pellicolare variabile secondo le nostre esigenze personali. Il numero di délestage può variare fortemente da un Syrah ad un Pinot Noir, che sia all'inizio, durante ed alla fine della vinificazione. Sia all'inizio che alla fine delle fermentazioni, un'introduzione di aria o di CO₂ apportano quel tocco finale senza ricorrere ad interventi meccanici.
- 5) Trovo che i tannini siano più dolci, morbidi ed in via generale diverse prove comparative su 5 varietà differenti, hanno mostrato anche un colore più pronunciato."

Enologo **Dominique Giroud** - "F&D Giroud" - Sion (Valais) - Svizzera - "GRAN PRIX SPECIAL VINITALY 2004"

"**Ganimede**® ci offre intensità di colore superiore, frutto molto spiccato, pienezza e morbidezza in bocca date da un buon estratto netto e da una parte fenolica già ben polimerizzata."

Emilio Pasqua - "Azienda Agricola Musella" - San Martino Buon Albergo, Verona

"La vendemmia 2003 è andata molto bene per noi, i risultati qualitativi dei vini hanno corrisposto le nostre aspettative. Abbiamo ottenuto dei vini rotondi, fruttati e con un buon colore; risultati ricercati al fine di soddisfare le esigenze dei nostri clienti che ricercano dei vini strutturati e facili da bere.

Durante le diverse degustazioni dei vini in corso di vinificazione, si riconoscono in tutti i fermentatori **Ganimede**® delle caratteristiche tipiche di vinificazione: vino strutturato, grasso, rotondo, morbido e fruttato; Possiamo veramente dire che esiste uno stile **Ganimede**®."

Direttore **Jean Lavie** - "Cave de Saint Pantaleon" - Les Vignes - Francia

"Il Metodo **Ganimede**®: un'idea geniale!

Non più rischi di ossidazione in pre-fermentazione. Controllo delle temperature. Estrazione delicata degli aromi e dei tannini. Rispetto del frutto (non vengono utilizzate pompe). Scelta molto semplice della durata e del tipo di fermentazione desiderata. Questo fermentatore è al servizio dei vignaioli che, dalla vigna alla cantina e con delle uve di qualità, possono avere l'ambizione di fare dei grandi vini."

Frédéric Zufferey - Vignaiolo-Cantiniere e Proprietario della Cantina "Clos de Géronde Sierre" (Svizzera)

"Il fermentatore **Ganimede**® rappresenta una vera innovazione nel settore dell'enologia:

una tecnologia totalmente naturale, delicata, selettiva e versatile che permette di ottenere vini morbidi, equilibrati, particolarmente adatti all'invecchiamento, con colore ed aromi intensi e persistenti. L'efficacia dell'estrazione, il rispetto dell'uva in fermentazione e la possibilità di adattare il processo alle proprie specifiche esigenze fanno del Metodo **Ganimede**® un prezioso strumento al servizio dell'enologo per vini di qualità superiore."

D. Oscar Hugo Tobía López - Enologo e Proprietario della "BODEGA TOBÍA" (La Rioja - Spagna)



Modulo di richiesta informazioni e/o contatto.

Se desiderate essere contattati dalla **Ganimede®** srl o se volete ricevere GRATUITAMENTE materiale tecnico di approfondimento sul **Metodo Ganimede®**, compilate il seguente modulo ed inviate questa pagina via fax al numero 0427 926 598.

NOME	COGNOME
VIA/N°	CAP/CITTA'/PROV.
TEL.	FAX
E-MAIL	

QUALIFICA (enologo, enotecnico, consulente, proprietario, etc) ed eventuale CANTINA o SOCIETA' di APPARTENENZA

I dati personali verranno trattati secondo le vigenti normative in materia.

Sì, desidero essere contattato senza impegno dalla **Ganimede®** srl per fissare un eventuale appuntamento.

Sì, desidero ricevere GRATUITAMENTE le seguenti relazioni tecniche **Ganimede®**:
(segnare di seguito una o più pubblicazioni di Suo interesse)

- "Il Metodo Ganimede®"
- "Gestione di alcune variabili di processo nella macerazione delle uve rosse"
Prof. Emilio Celotti - Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti
studio pubblicato a Gennaio 2004 su "Revue des Oenologues" in Francia
- "Metodo Ganimede®: Il Vino Buono nella Botte Grande"
Esperienze di vinificazione con fermentatori **Ganimede®** di grandi dimensioni
- "Metodo Ganimede®: brevi considerazioni sull'uso dell'ossigeno e dei gas tecnici in vinificazione"
- "Metodo Ganimede®: considerazioni sulla tecnica del Délestage"
- "Metodo Ganimede®. Informazioni ed esperienze: la parola ai winemakers"
- "Esperienze di Macerazione Prefermentativa a Freddo con Metodo Ganimede®"
Enologo Claudio Gori - Responsabile della società di consulenza "Vino Vigna" di Vinci (FI)