fondazione banfi

VIII Edizione

SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS

HERITAGE

Frontiera del valore tra terroir e storytelling

Un'Enologia Leggera al Servizio della Vocazionalita'

Prof. Umberto Marchiori – Uva Sapiens Srl

- UNA VISIONE SOCIAL
- ENOLOGIA, LEGGEREZZA, SERVIZIO, VOCAZIONE
- **I 3 POTENZIALI PRODUTTIVI**
- IL CONTESTO
- GLI OBIETTIVI
- **L'INTEGRAZIONE DI FILIERA**
- VALUTAZIONE DEI RISULTATI

fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

UNA VISIONE SOCIAL

- Aggiornare il percepito: dalla rivoluzione cognitiva, alla sacralità, alla polarizzazione dell'offerta;
- La condivisione dei contenuti: il sapore, il sapere, il piacere e la felicità;

ENOLOGIA

Scienza che studia il vino attraverso un sistema di conoscenze interconnesse maturate tra osservazioni, innovazioni, sperimentazioni e misurazioni dei risultati.

Arte di trasformazione dell'uva e produzione del vino che richiede l'applicazione della creatività umana. (tèchne in greco: saper fare qualcosa di utile)

- E' NECESSARIO IL BIPOLARISMO TRA CONOSCENZE E CREATIVITA'?
- **LA CULTURA**: manifestazione del complesso di conoscenze e arti acquisite fuse assieme con morale, diritti, costumi, credenze, capacità e abitudini.

IL VINO E' UN PRODOTTO DELLA CULTURA UMANA L'ENOLOGIA E'

- **LA CULTURA DEL FARE VINO**

LEGGEREZZA

Togliere peso con criterio, finalità e competenza evitando superficialità e sventatezza.

Un obbligo per il futuro?

- Qual è il peso ideale delle azioni da compiere?
- SOSTENIBILITA' : condizione di sviluppo non compromettente per la generazione presente e quelle successive.
- DIGERIBILITA': produttiva e di consumo, leggerezza e salubrità

SERVIZIO

Essere utile allo scopo, adoperarsi a svolgere quanto necessario quando serve.

La cultura al servizio del fare vino.

Servire è un atto d’amore.

- RIGENERAZIONE: ristabilire la condizione e/o rinnovarsi radicalmente?
- SENSIBILITA’: Capacità di intendere o avvertire delle realtà;
- COMPETENZE APPLICATE CON UN METODO RISPETTOSO

VOCAZIONALITÀ

L’insieme delle caratteristiche PREDISPONENTI a partecipare ad un PROGETTO SPECIFICO in un determinato CONTESTO.

La Natura è la forza biologica dell’esistente nel suo divenire.

Le forze modificano gli stati.

- CONDENSAZIONE: natura e cultura per il genius loci
- IDENTITA’ : Il complesso delle caratteristiche specifiche fondamentali distintive

VOCAZIONALITÀ

GLI ELEMENTI APPLICATIVI PER ESPRIMERE UN TALENTO:

METODO: Procedimento atto a garantire il soddisfacente risultato di un lavoro con il rispetto delle regole di condotta.

IMPEGNO: Impiego incondizionato delle proprie risorse finalizzate ad ottenere un risultato.

VOCAZIONALITÀ

IL FINE DI UN'ENOLOGIA LEGGERA AL SERVIZIO DELLA VOCAZIONALITA':

AUTENTICITA': caratteristiche sensoriali originali senza traccia di modifiche;

UNICITA': insieme di caratteristiche specifiche presenti in un solo esempio, differente da qualsiasi altro;

LONGEVITA': capacità di durare ed evolvere positivamente nel tempo;

VOCAZIONE

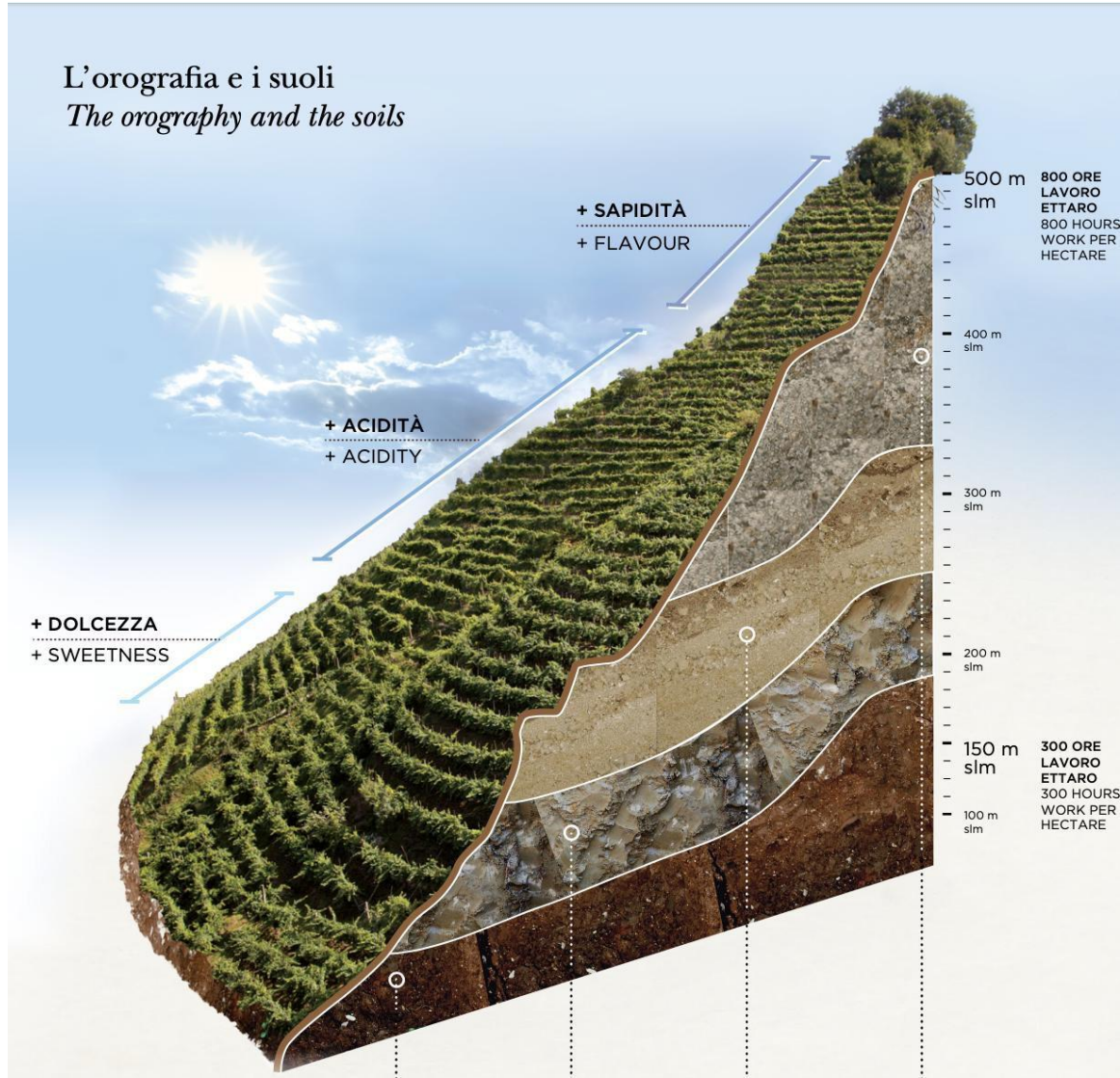
IN UN **CONTESTO DEFINITO** (AMBIENTE)

ESISTONO DELLE **CARATTERISTICHE PREDISPONENTI** (VITI)

CHE ATTRAVERSO UN **PROCEDIMENTO** (METODO)

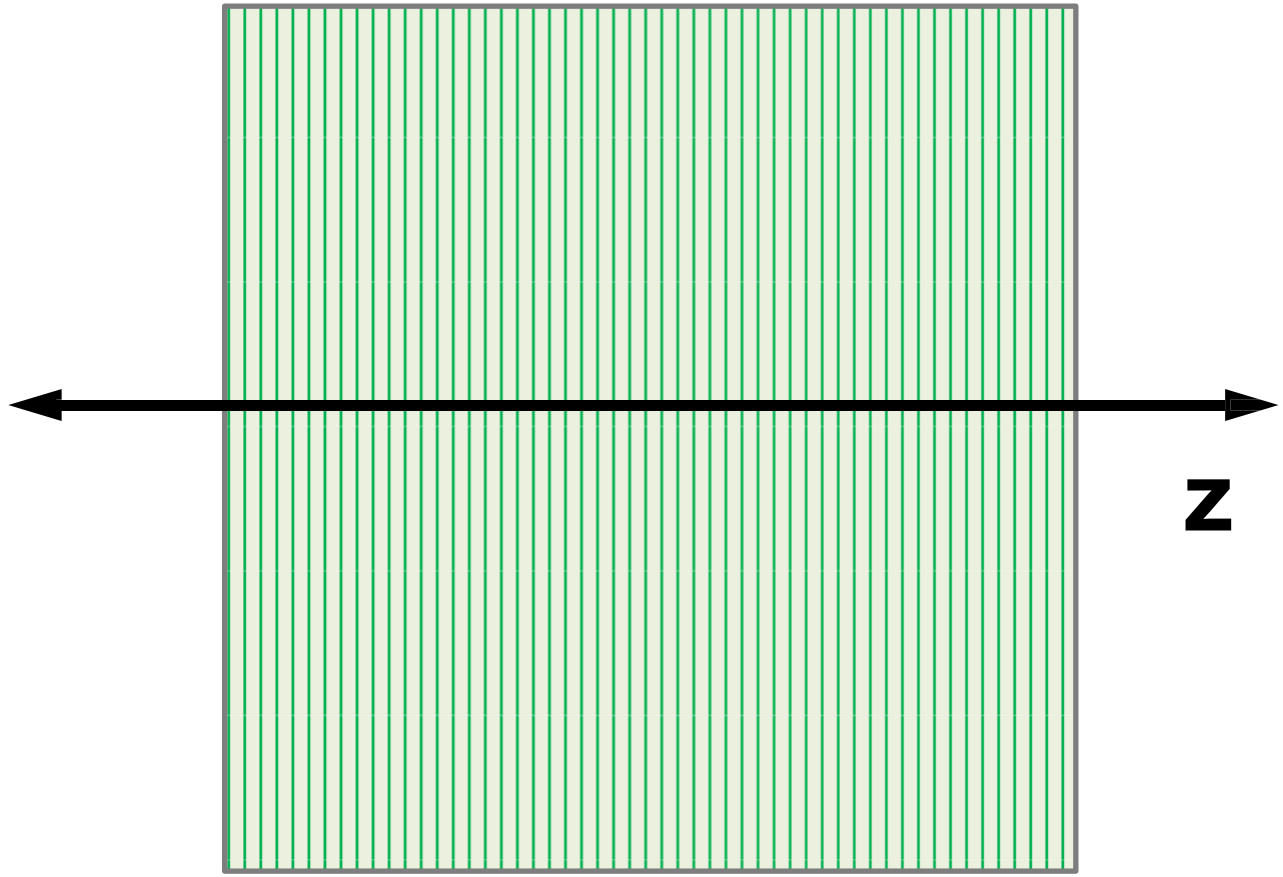
GENERANO DEI **RISULTATI DISTINTIVI** (VINO)

AMBIENTE

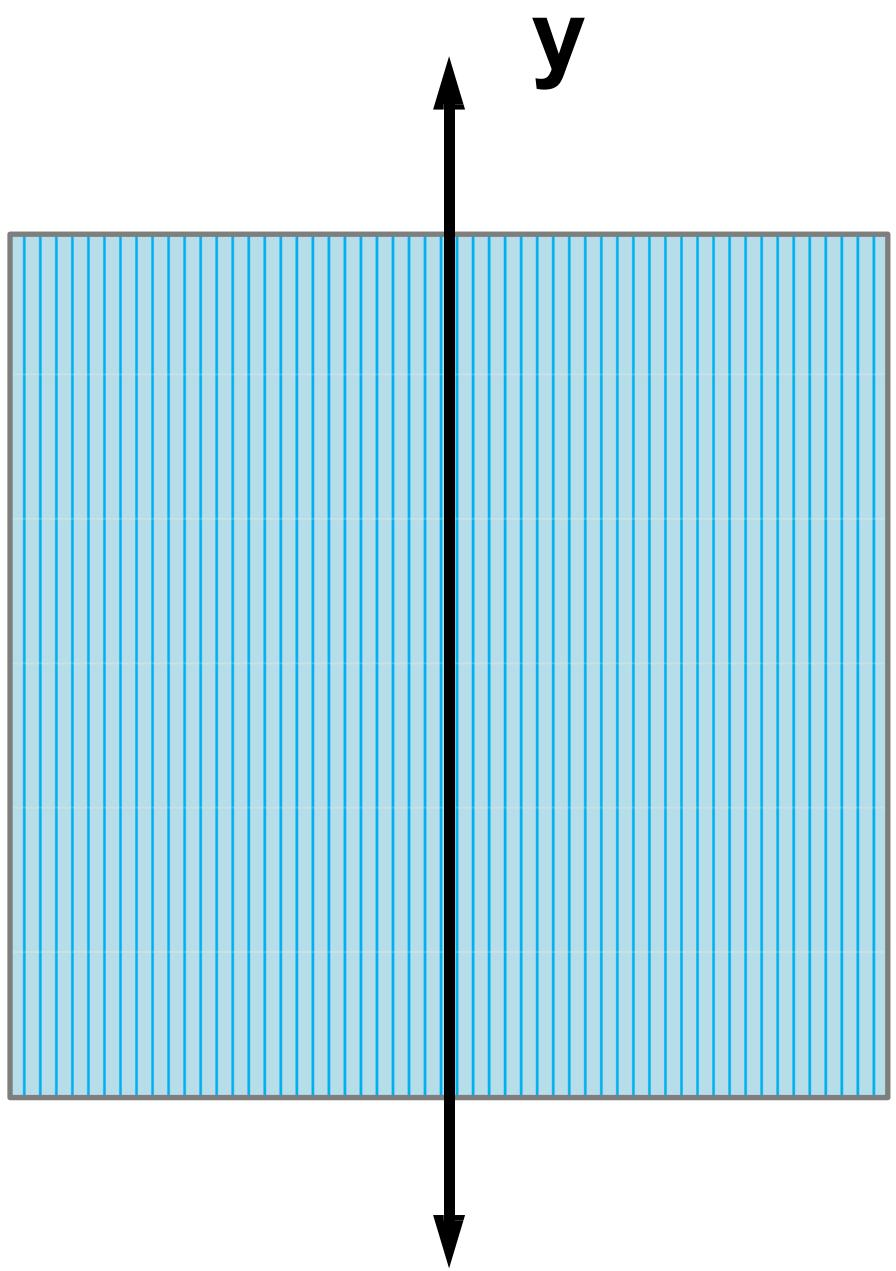


fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

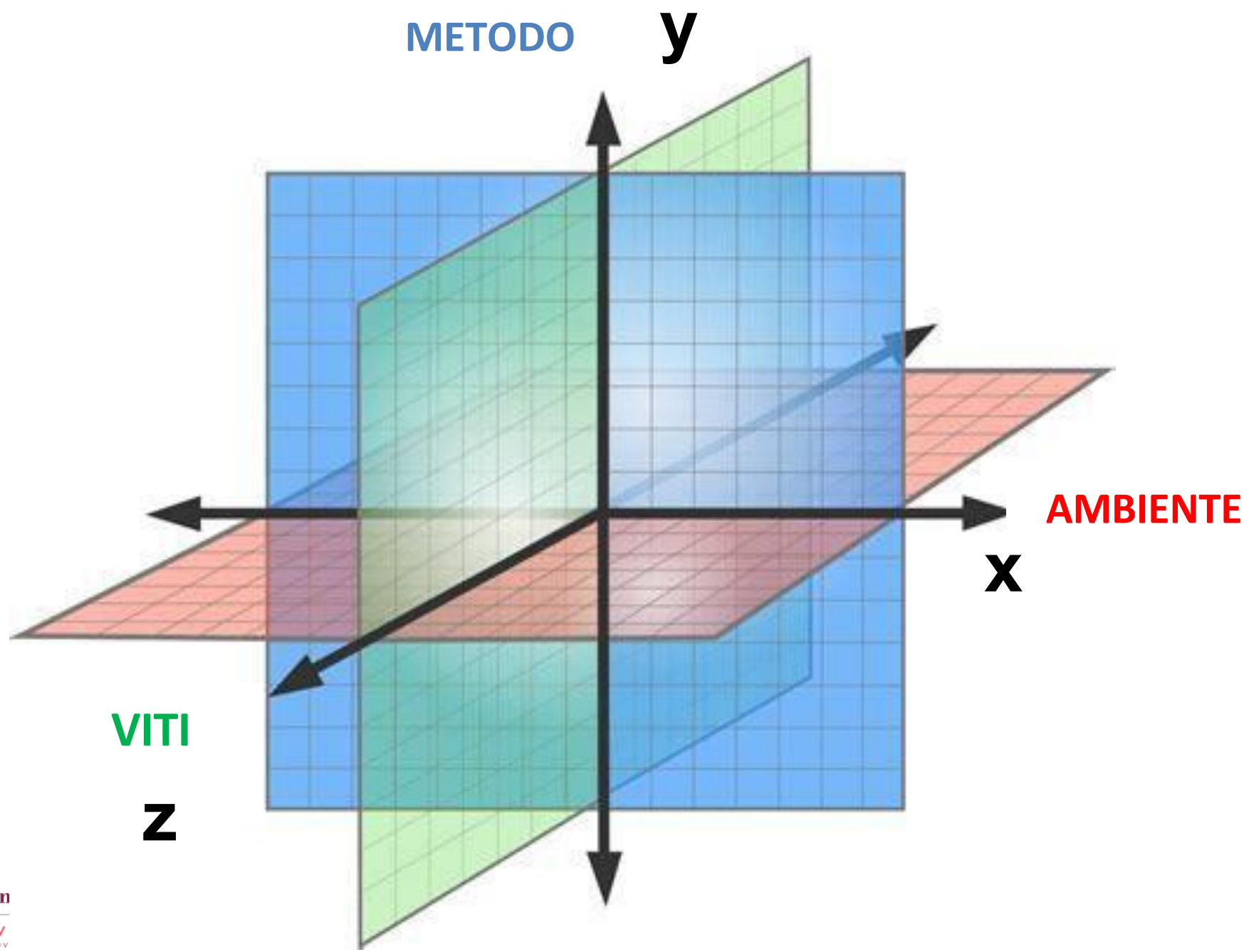
VITI



METODO



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



fondazione ban
SANGUIS JOV
ALTA SCUOLA DEL SANGIOV

COMBINAZIONI DELLE CARATTERISTICHE PREVALENTI

VINO	AMBIENTE	VITI	METODO
GENERICO	-	-	-
DI PROCESSO	-	-	+
VARIETALE	-	+	-
TERRITORIALE	+	-	-
TECNOLOGICO (sinergia parziale)	-	+	+
TRADIZIONALE (sinergia parziale)	+	-	+
DENOMINAZIONE (sinergia parziale)	+	+	-
MITO (super sinergia riconosciuta anche da terzi)	+	+	+

GRAPPOLO

ACINO

APICE GERMOGLIO

FOGLIA

MODELLO IN VALORE DEI FINE WINES

NEL SEGMENTO **PREMIUM** – TENDENZA AL «MITO»

VALORE DI VENDITA PRESCINDE DAI COSTI DI PRODUZIONE CELEBRITA' E

RICONOSCIBILITA' MARCHIO

NON SOSTITUIBILITA' (AUTENTICITA' E COERENZA) OFFERTA

RIGIDA, ESAURIBILITA'

SPECIFICITA' (ES. BAROLO 180 MGA, ETNA 133 CONTRADE, …)

DINAMICHE EVOLUTIVE NEL TEMPO (EXPORT) EFFETTO

ANNATA

IL **RISCHIO** E’

LA **PROBABILITA’** CHE UN **PERICOLO** CREI UN **DANNO**

	PERICOLO	PROBABILITA’
AMBIENTE	CAMBIAMENTO CLIMATICO	++++
VITI	ALTERAZIONI FISIOLOGICHE	++
METODO	OMOLOGAZIONE	+++

PROSPETTIVE TECNICHE DI

MITIGAZIONE AMBIENTALE

PIANO ADATTAMENTO CLIMATICO (REGIMAZIONE IDRICA, ONDATE DI CALORE, NOTTI TROPICALI)

BIODIVERSITA' FUNZIONALE

VITALITA' SUOLI

SOSTENIBILITA' (OBIETTIVI IN CRESCITA, NO DERIVA, NO RESIDUO)

PROSPETTIVE TECNICHE DI

SVILUPPO VITICOLO

CONTENIMENTO STRESS FISIOLOGICI

EFFICIENTAMENTO VIGORE

SANITA’

MATURAZIONE

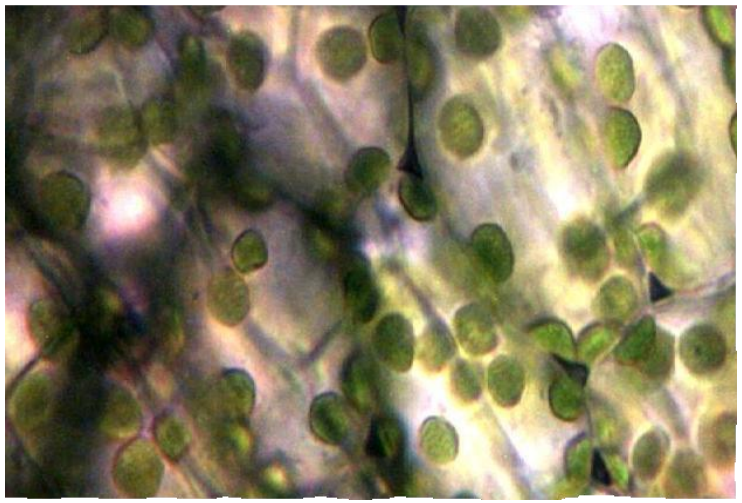
PROSPETTIVE TECNICHE DI

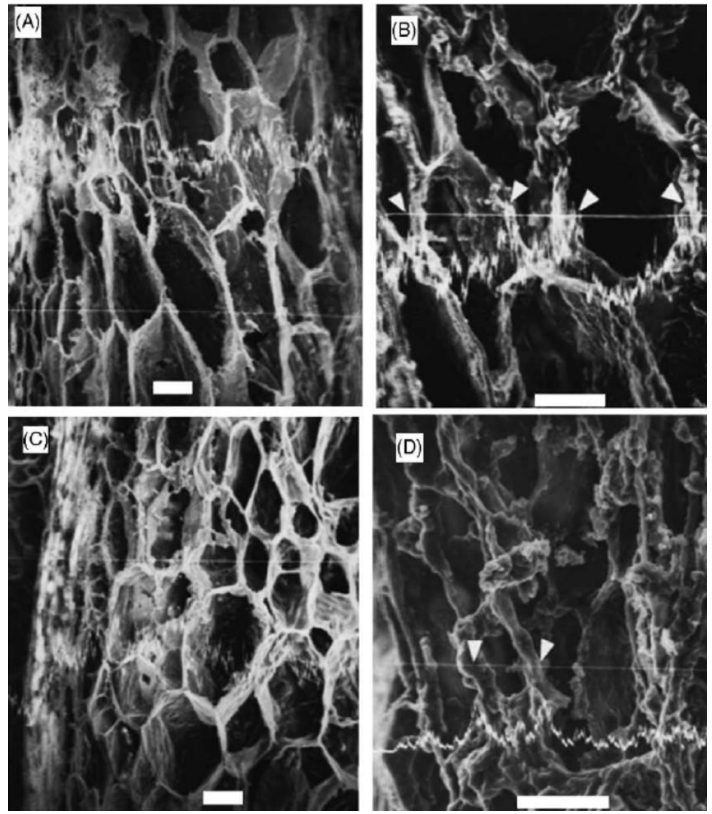
PERFEZIONAMENTO METODOLOGICO

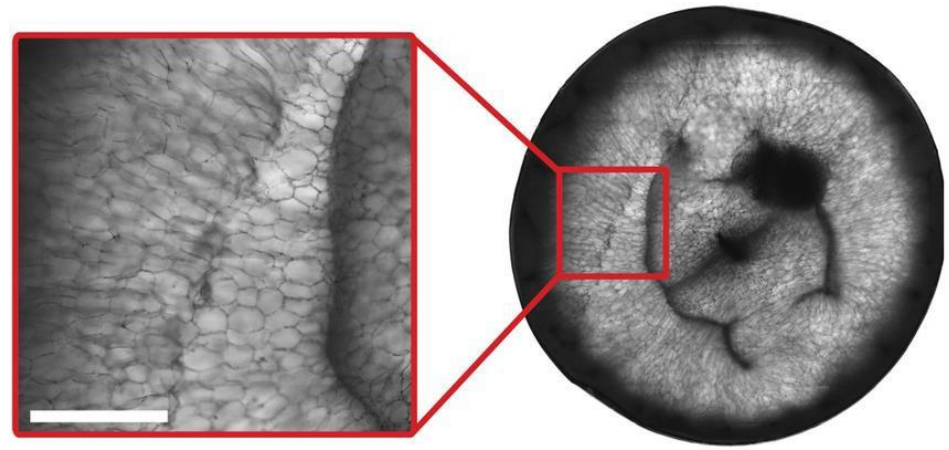
FORMALI (MARCHIO, VALORI, RIVENDICAZIONE)

SOSTANZIALI (ENOLOGIA LEGGERA AL SERVIZIO DELLA VOCAZIONALITÀ, INTERPRETAZIONE STILISTICA, FORZA ESPRESSIVA, LONGEVITÀ)

LA TEORIA DELL'INSALATA







CHI SOPRAVVIVE?

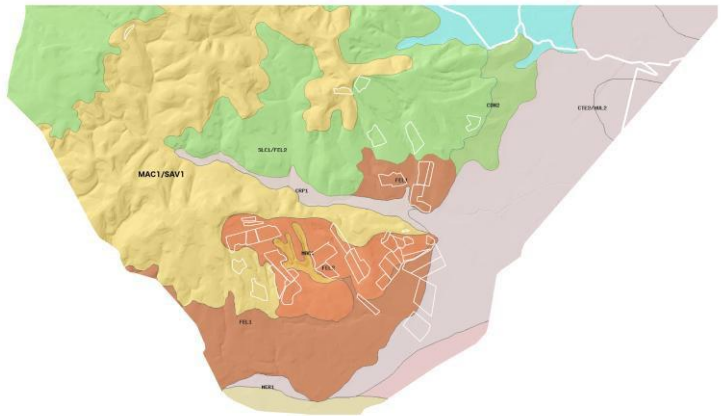
Vino che costa poco oppure
Vino con qualcosa da dire, di comprensibile:

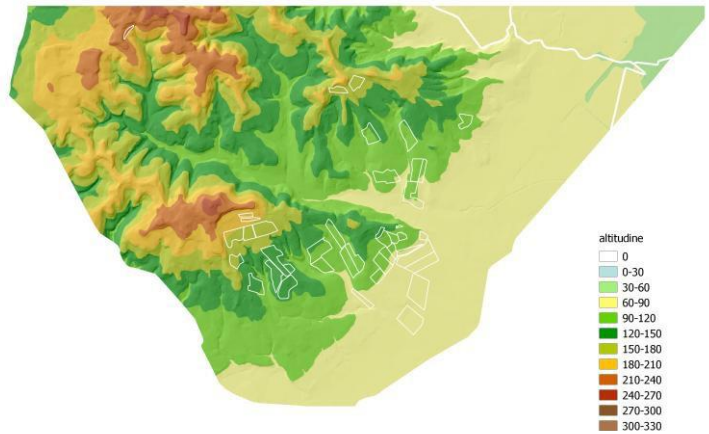
Identità chiara,
Espressività
Organolettica, Sostenibile,
Versatile,
Celebrativo,
Accessibile,
Bella storia,
Paesaggio evocativo,
…Bassa gradazione!

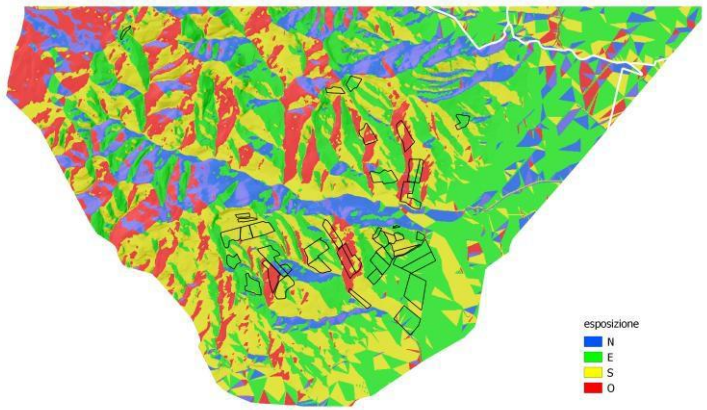
LA VALORIZZAZIONE DEI VIGNETI

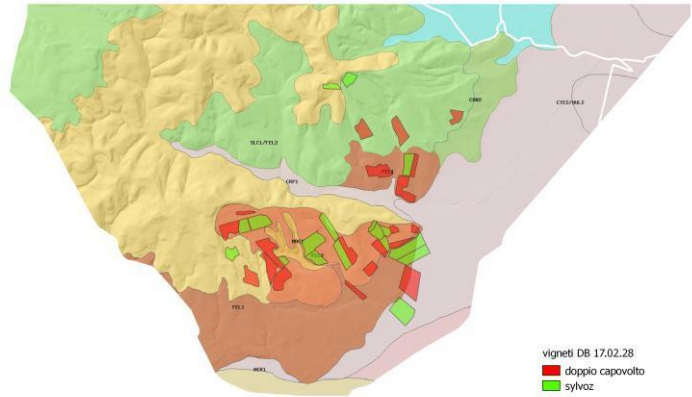
- Zonazione e microzonazione;
- Pressione climatica e impatto dei cambiamenti climatici;
- Pressione parassitaria;
- Andamenti delle maturazioni (sanità, dati analitici, analisi sensoriali);
- Allineamento viticolo-enologico per referenza commerciale;
- Visione economica, ecologica e di logistica.

IL CONTESTO: PEDOLOGIA, ALTITUDINE, ESPOSIZIONE, FORMA DI ALLEVAMENTO

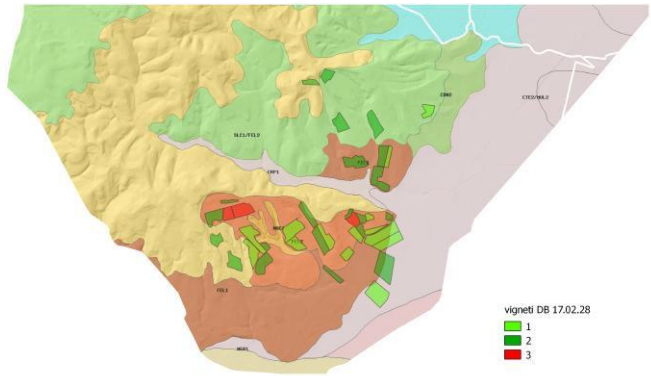


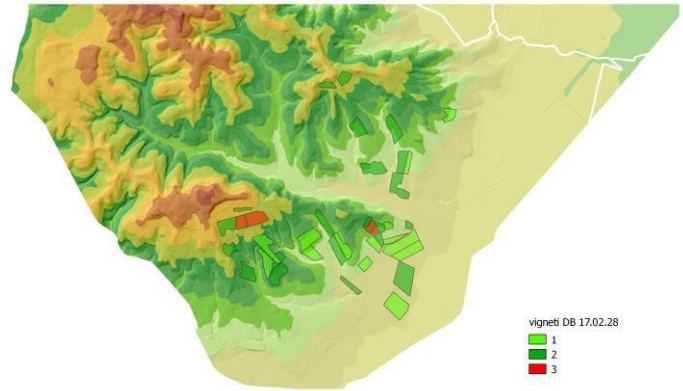


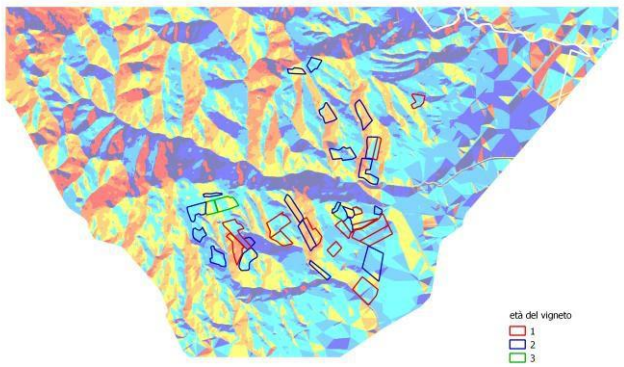


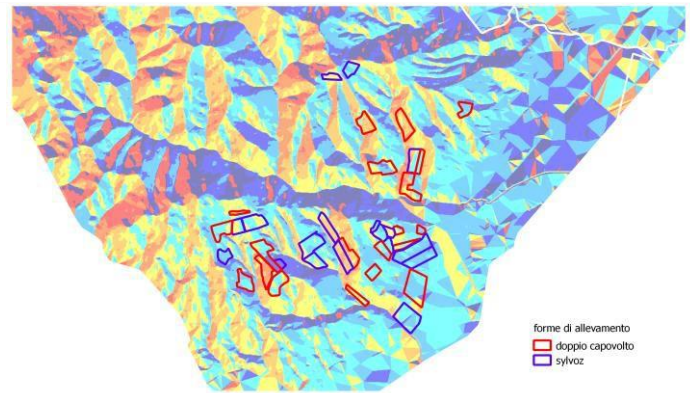


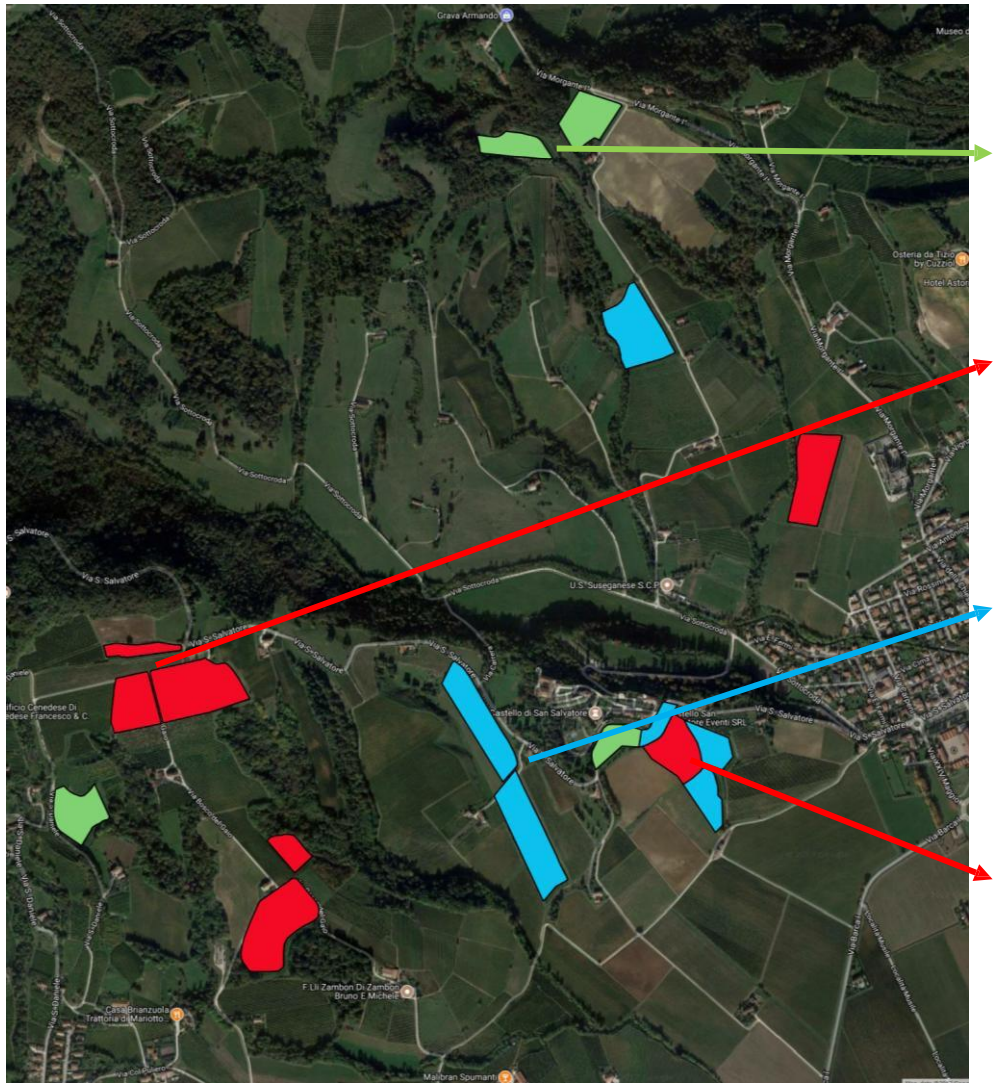
IL CONTESTO: INTERAZIONE ETA' DELLE VITI CON SUOLI, ALTITUDINE, ESPOSIZIONE E FORMA DI ALLEVAMENTO





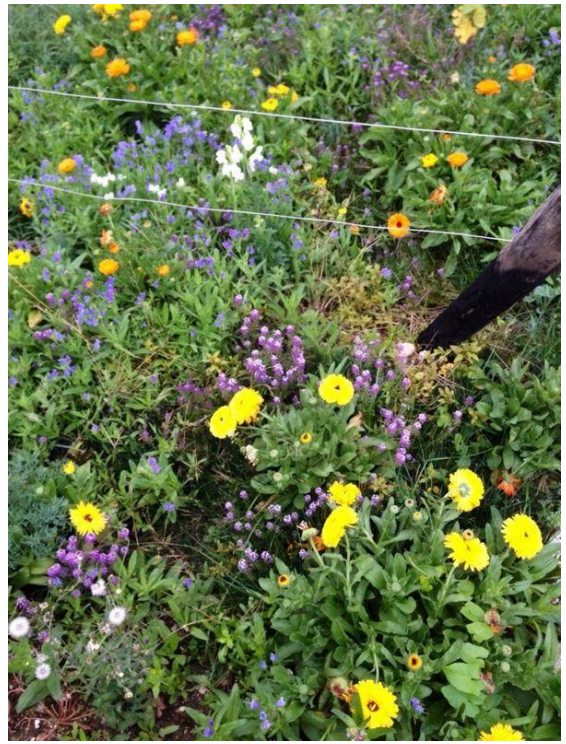






SITO	DESCRITTORI	COMPOSTI	
A	-Ananas -Equilibrio	-Etil ottanoato	
B	-Fruttato fermentativo (mela, pera, banana) -Struttura gustativa	- Etil metilbutirrato - iso-butil acetato - iso-amil acetato	
C	-Aromi primari (glicine, rosa, limone) -Struttura gustativa	- Alcol feniletilico - Citronellolo - Geraniolo	
B	-Fruttato fermentativo (banana) -Sapidità	- isoamil acetato	

Sistemazioni e gestione



LA FISIOLOGIA VITICOLA

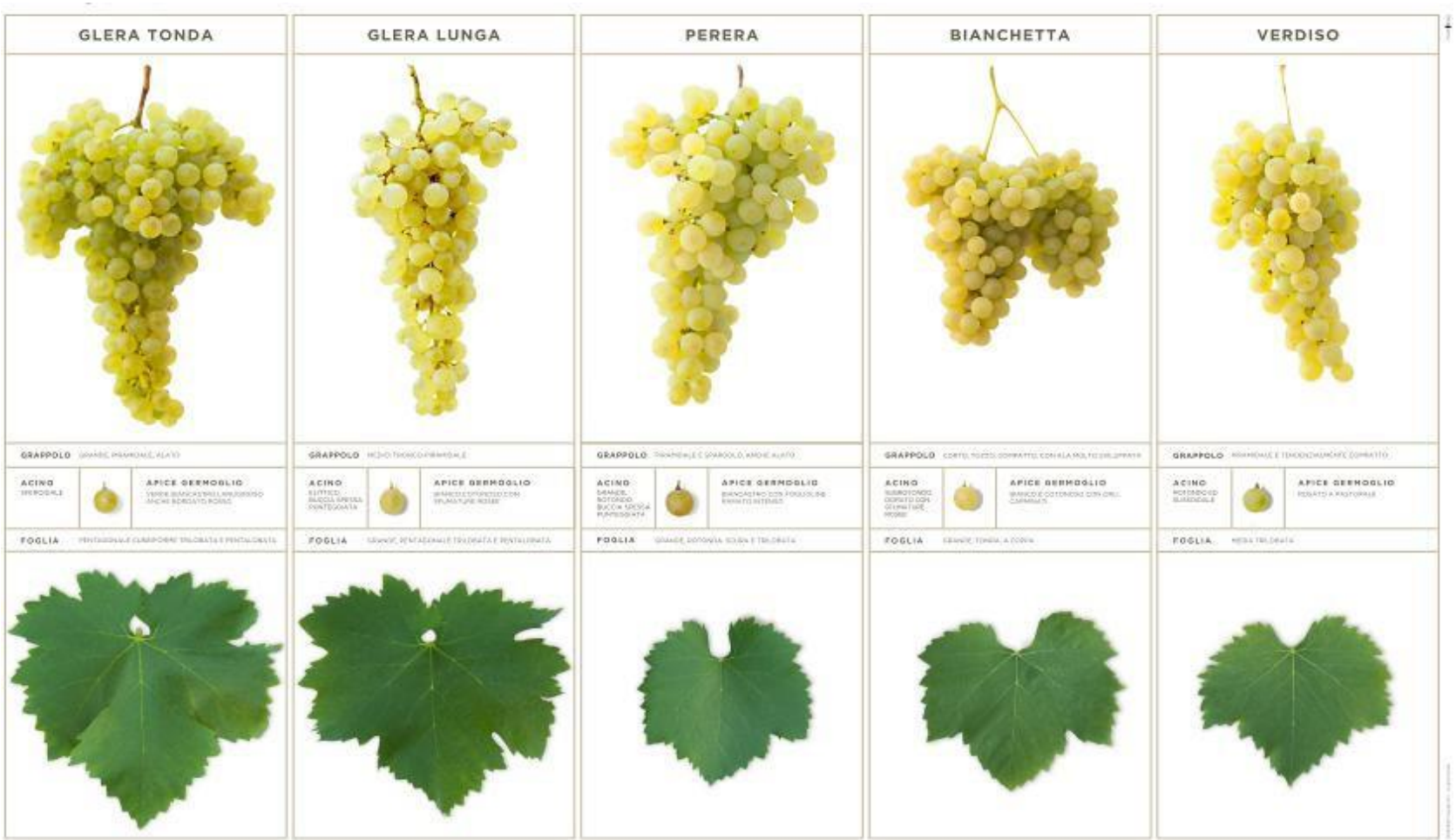
- Stato dell'apparato radicale;
- Efficienza dell' «impianto idraulico»;
- Potature brune, piaghe e scelta germogli;
- Omogeneità di habitus vegeto-produttivo;
- Modello di gestione della chioma e radiazione incidente;
- Distribuzione dei grappoli;
- Organizzazione di vendemmia (più stacchi?);

GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO TECNICO

Perseguire questo approccio prevede di Valorizzare:

- la vitalità dei suoli;
- l'equilibrio delle viti;
- l'espressione varietale;
- la sanità e la giusta maturazione delle uve;
- il senso del territorio;
- lo stile aziendale;

GLI INGREDIENTI: DA UNA A PIÙ VARIETÀ



L’INTEGRAZIONE DI FILIERA

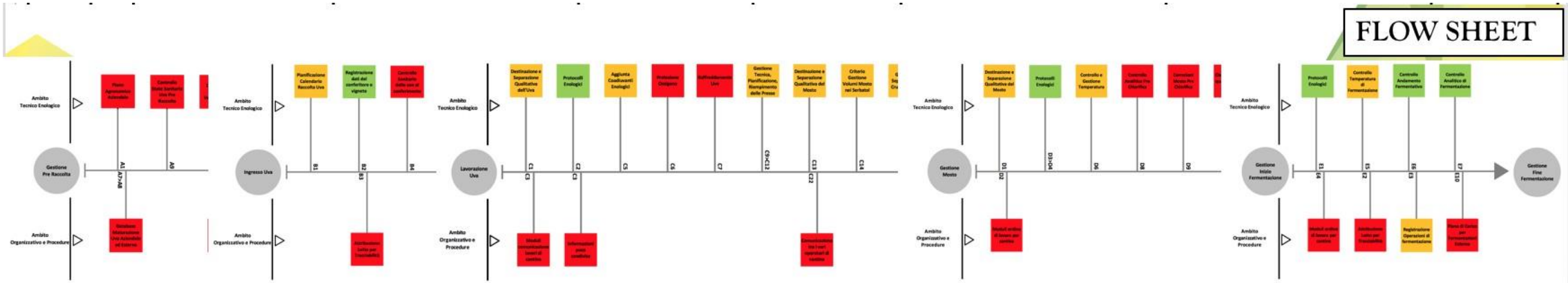
INTEGRARE LA FILIERA VITICOLO-ENOLOGICA CON METODO E COMPETENZE TECNICO-PRATICHE, APPLICANDO AGGIUSTAMENTI ED INNOVAZIONI CONCRETE DI PRODOTTO E PROCESSO,

PERMETTERA’ L’OTTENIMENTO, CON COSTANZA, DI VINI MAGGIORMENTE IDENTITARI, CENTRANDO GLI OBIETTIVI DI MERCATO IN MODO PIU’ EFFICACE, RIPETIBILE E VANTAGGIOSO PER L’AZIENDA, IL TERRITORIO E PER LE PERSONE CHE VI LAVORANO.

L'INTEGRAZIONE DI FILIERA

SVILUPPO STRATEGICO FILIERA PRODUTTIVA :

- ANALISI
- INDIVIDUAZIONE AREE DI MIGLIORAMENTO
- PIANIFICAZIONE INTERVENTI



L'INTEGRAZIONE DI FILIERA

Dettaglio dell'analisi swot

		PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA	OPPORTUNITÀ	RISCHI
1	Viticoltura	- vocazione - specializzazione - single vineyard	- disomogeneità qualitativa - frazionamento vigneti - mancanza database analitico	- eccellenza docg - contenuti e concretezza operativa - storytelling	- rese quantitative difformi - dispersione qualità - costi di gestione
2	Difesa Fitosanitaria	- sqnpi	- frazionamento vigneti - fasce di rispetto - deriva	- sostenibilità - residuo zero	- residualità
3	Vendemmia	- 3 varietà - unica tipologia (base spumante)	- sanità - maturazione - origine	- assaggio e profilazione delle uve - parcellizzazione e zonazione	- incoerenza qualitativa con categoria commerciale
4	Conferimento Uve	- area viticola circoscritta - velocità di conferimento uve	- singoli conferimenti disomogenei - ammostaento delle uve - limitati controlli qualitativi	- gestione delle uve con approccio base spumante	- dispersione qualità - tracciabilità
5	Ammostamento Uve		- limitato frazionamento - gestione dei volumi lavorabili	- miglioramento delle performance spumantistiche	- dispersione qualità - tracciabilità
6	Gestione Mosti	- protocolli definiti e semplificati	- tracciabilità - limitata tempestività scelte tecniche	- valorizzazione dei cru aziendali e dei singoli lotti	- tracciabilità
7	Gestione Fermentazioni	- protocolli definiti e semplificati	- tempestività operativa - limiti della infrasruttura	- valorizzazione dei cru aziendali e dei singoli lotti	- tracciabilità - dispersione qualità per volumi
8	Gestione Fermentazioni Depositi Esterni	- protocolli definiti e semplificati	- limiata tempestività scelte tecniche - vincolo a volumi importanti	- migliore gestione dei volumi - logistica	- tracciabilità - dispersione qualità
9	Verifica Qualitativa Vini	- laboratorio interno	- spazi non adeguati - assenza database analitico generale	- caratterizzazione e profilazione dei vini	- tracciabilità - costanza qualitativa nel tempo
10	Pianificazione della Produzione	- volumi e categorie definiti	- lotti piccoli - richieste commerciali	- definizione lotto minimo	- frazionamento autoclavi
11	Assemblaggi Vini	- numero referenze definito	- attività di blending frazionata - disponibilità dei vini in più depositi - assenza database generale	- costanza stilistica - riconoscibilità dei prodotti e identità aziendale	- tracciabilità - perdita della qualità potenziale - costanza qualitativa nel tempo - qualità percepitata dal mercato
12	Gestione Depositi Esterni e Fornitori	- protocolli definiti e semplificati	- controllo periodico qualitativo	- applicazione nuove procedure qualitative Bisol	- variabilità della qualità nel tempo - garanzia colmature vasche
13	Presa di Spuma	- know how storico del brand Bisol	- condivisione della programmazione - implementazione autoclavi e volumi - adeguati alla produzione	- ottimizzazione gestione autoclavi	- tempi incostanti della presa di spuma e stabilizzazione
14	Imbottigliamento	- Know how storico del brand Bisol	- scollegamento tecnico tra reparto - produzione e imbottigliamento - controlli in linea pre-durante-post produzione	- ottimizzazione gestione imbottigliamenti e magazzini	- tempi incostanti delle certificazioni vini tra programmazione ed esigenze tecniche
15	Controllo Qualità	- laboratorio interno	- tracciabilità - gestione delle non conformità - formazione personale	- certificazioni di qualità - standard qualitativi	- limitata shelf life - incostanza pressioni - monitoraggio inquinanti - attività di richiamo prodotto - sicurezza alimentare - potenziale incoerenza con certificazioni di qualità (BRC, IFS, Audit Clienti)

L'INTEGRAZIONE DI FILIERA

Matrice delle 8 Aree di Intervento

	AREE DI INTERVENTO	CRITERI	RISULTATI CONSEGUITI	LIMITI RISCONTRATI	PROPOSTE CORRETTIVE
1	Allineamento Filiera	Vigneti, Uve, Vini per destinazione	Miglioramento coerenza produttiva e comunicativa	Contingenze di mercato	AUMENTO QUALITA' CENTRO DI VINIFICAZIONE
2	Fornitori	Uve per destinazione, nuove opportunità	Aumento opportunità produttive	Contingenze di mercato	ACCORDI DI FILIERA
3	Tracciabilità	Vigneto, vendemmia, vinificazione, destinazione	Miglioramento coerenza e sicurezza produttiva e comunicativa	Frazionamento filiera	FILIERA CORTA, FORMAZIONE TECNICI DI CANTINA
4	Costi di Produzione	Analisi di processo e protocolli di vinificazione dedicati per stilistica e per economia	Ottimizzazione processo e differenziazione prodotti	Applicazione monovre correttive	MIGLIORAMENTO PIANIFICAZIONE
5	Sviluppo Stilistico Vini	Analisi comparative e discriminatorie, basi per destinazione, stabilizzazione protocolli e correzioni	Differenziazione vini e contemporaneità stilistica	Centro di vinificazione in outsourcing, scarsa propensione all'innovazione operativa, scarso coinvolgimento sui dettagli degli obiettivi di eccellenza	AUMENTO QUALITA' CENTRO DI VINIFICAZIONE, FORMAZIONE TECNICI DI CANTINA
6	Formazione Personale	Condivisione obiettivi teorici e pratici degli obiettivi di eccellenza	Miglioramento coerenza produttiva e comunicativa	Collaborazione del gruppo cantina	FORMAZIONE TECNICI DI CANTINA
7	Problem Solving	Analisi di processo e protocolli di lavoro	soluzione problemi e stabilizzazione manovre correttive	Collaborazione del gruppo cantina	MIGLIORAMENTO PIANIFICAZIONE
8	Nuovi Prodotti	Contemporaneità	Vino nuovo	Pianificazione	AGGIORNAMENTO PORTAFOGLIO PRODOTTI

LA SCELTA DI VENDEMMIA E L'AMMOSTAMENTO

LA VOCAZIONE SI ESPRIME ATTRAVERSO LA PIENA MATURAZIONE DELLE UVE

Zuccheri, Acidi, Azoto, Anioni e Cationi
Aromi varietali e idrolisi precursori
Composti C6
Acidi cinnamici
Vitamine
Residui antiparassitari
Carotenoidi
Tioli da cisteina
Precursori DMS
Glicosidi
Benzenoidi

L’INTEGRAZIONE DI FILIERA

- ARMONIZZARE I POTENZIALI;
- GESTIRE LE CONTINGENZE (STRESS TERMICI, ALTO pH, ecc…);
- RAGGIUNGERE I MIGLIORI RISULTATI

= **UN VINO FIGLIO DELL’ENOLOGIA LEGGERA AL SERVIZIO DELLA VOCAZIONALITA’ SI OTTIENE UTILIZZANDO DEI PROTOCOLLI DI VINIFICAZIONE DEDICATI**

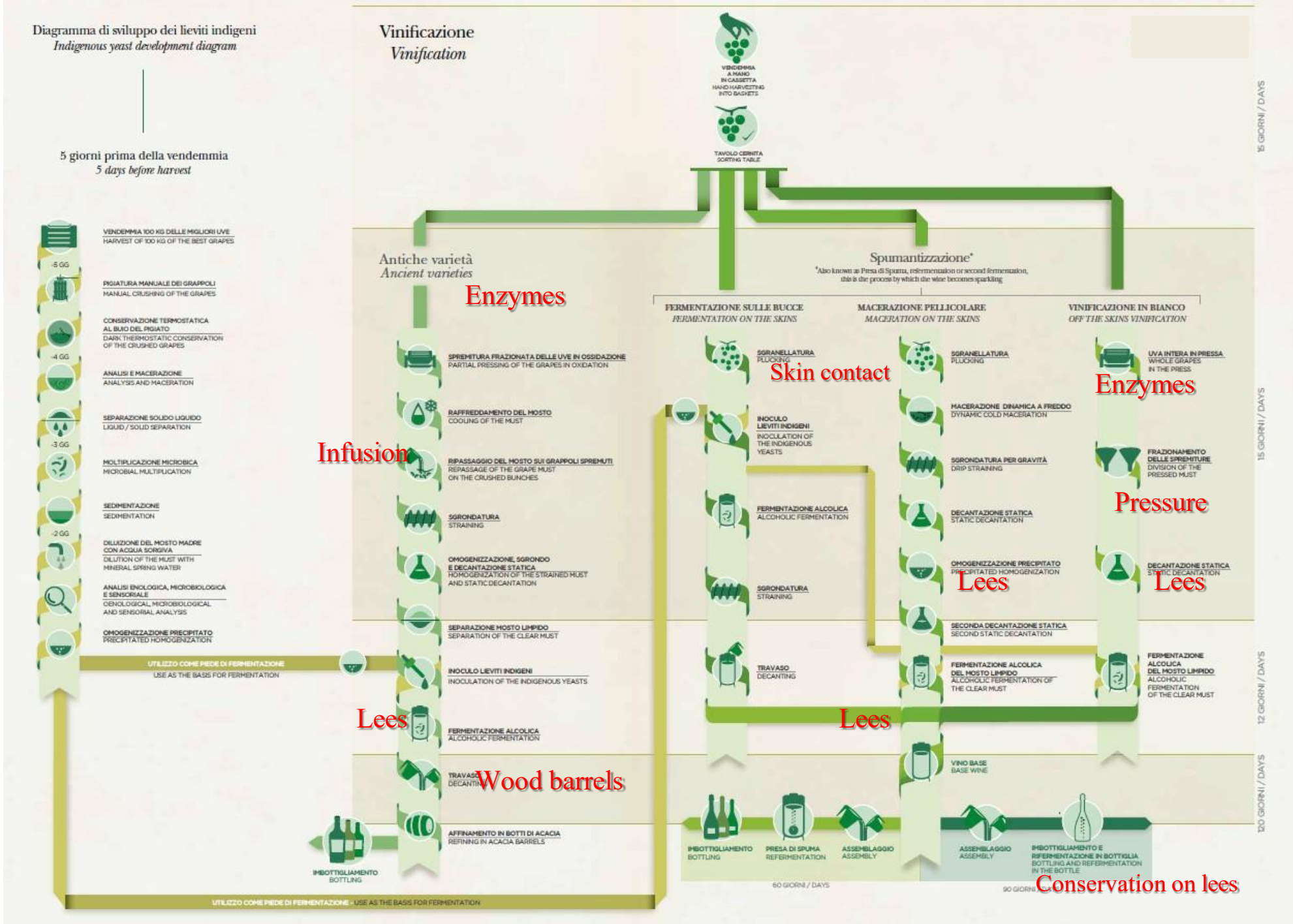


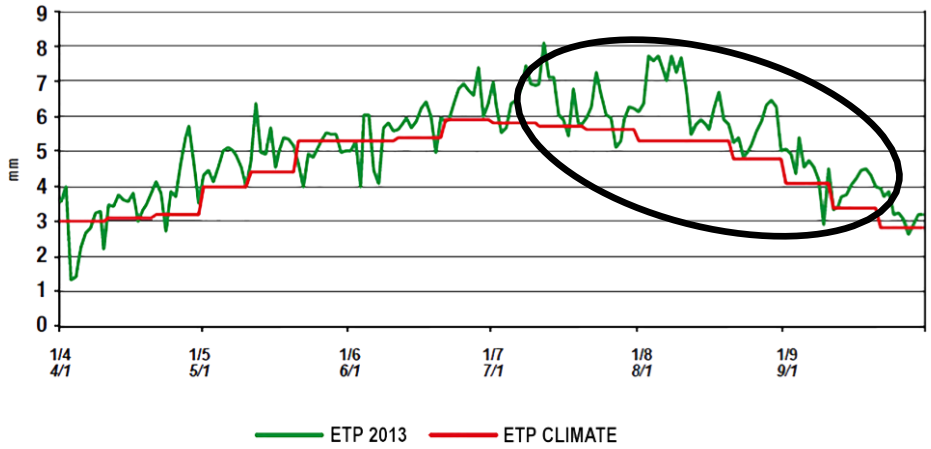
Diagramma di sviluppo dei lieviti indigeni
Indigenous yeast development diagram
5 giorni prima della vendemmia
5 days before harvest
VENDEMMIA 100 KG DELLE MIGLIORI UVE
HARVEST OF 100 KG OF THE BEST GRAPES
-5 GG
PIGIATURA MANUALE DEI GRAPPOLI
MANUAL CRUSHING OF THE GRAPES
CONSERVAZIONE TERMOSTATICA AL BUIO DEL PIGIATO
DARK THERMOSTATIC CONSERVATION OF THE CRUSHED GRAPES
-4 GG
ANALISI E MACERAZIONE
ANALYSIS AND MACERATION
SEPARAZIONE SOLIDO LIQUIDO
LIQUID / SOLID SEPARATION
-3 GG
MOLTIPLICAZIONE MICROBICA
MICROBIAL MULTIPLICATION
SEDIMENTAZIONE
SEDIMENTATION
-2 GG
DILUIZIONE DEL MOSTO MADRE CON ACQUA SORGIVA
DILUTION OF THE MUST WITH MINERAL SPRING WATER
ANALISI ENOLOGICA, MICROBIOLOGICA E SENSORIALE
OENOLOGICAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORIAL ANALYSIS
OMOGENIZZAZIONE PRECIPITATO
PRECIPITATED HOMOGENIZATION
UTILIZZO COME PIEDE DI FERMENTAZIONE
USE AS THE BASIS FOR FERMENTATION
Vinificazione
Vinification
VENDEMMIA A MANO IN CASSETTA
HAND HARVESTING INTO BASKETS
TAVOLO CERNITA
SORTING TABLE
Antiche varietà
Ancient varieties
Enzymes
SPREMITURA FRAZIONATA DELLE UVE IN OSSIDAZIONE
PARTIAL PRESSING OF THE GRAPES IN OXIDATION
RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO
COOLING OF THE MUST
Infusion
RIPASSAGGIO DEL MOSTO SUI GRAPPOLI SPREMUTI
REPASSAGE OF THE GRAPE MUST ON THE CRUSHED BUNCHES
SGRONDATURA
STRAINING
OMOGENIZZAZIONE, SGRONDO E DECANTAZIONE STATICA
HOMOGENIZATION OF THE STRAINED MUST AND STATIC DECANTATION
SEPARAZIONE MOSTO LIMPIDO
SEPARATION OF THE CLEAR MUST
INOCULO LIEVITI INDIGENI
INOCULATION OF THE INDIGENOUS YEASTS
Lees
FERMENTAZIONE ALCOLICA
ALCOHOLIC FERMENTATION
TRAVASO
DECANTING
Wood barrels
AFFINAMENTO IN BOTTI DI ACACIA
REFINING IN ACACIA BARRELS
IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING
UTILIZZO COME PIEDE DI FERMENTAZIONE - USE AS THE BASIS FOR FERMENTATION
Spumantizzazione*
*Also known as Presa di Spuma, refermentation or second fermentation, this is the process by which the wine becomes sparkling
FERMENTAZIONE SULLE BUCCE
FERMENTATION ON THE SKINS
MACERAZIONE PELLICOLARE
MACERATION ON THE SKINS
VINIFICAZIONE IN BIANCO
OFF THE SKINS VINIFICATION
SGRANELLATURA
PLUCKING
Skin contact
INOCULO LIEVITI INDIGENI
INOCULATION OF THE INDIGENOUS YEASTS
FERMENTAZIONE ALCOLICA
ALCOHOLIC FERMENTATION
SGRONDATURA
STRAINING
TRAVASO
DECANTING
Lees
SGRANELLATURA
PLUCKING
MACERAZIONE DINAMICA A FREDDO
DYNAMIC COLD MACERATION
SGRONDATURA PER GRAVITÀ
DRIP STRAINING
DECANTAZIONE STATICA
STATIC DECANTATION
OMOGENIZZAZIONE PRECIPITATO
PRECIPITATED HOMOGENIZATION
Lees
SECONDA DECANTAZIONE STATICA
SECOND STATIC DECANTATION
FERMENTAZIONE ALCOLICA DEL MOSTO LIMPIDO
ALCOHOLIC FERMENTATION OF THE CLEAR MUST
Lees
VINO BASE
BASE WINE
UVA INTERA IN PRESSA
WHOLE GRAPES IN THE PRESS
Enzymes
FRAZIONAMENTO DELLE SPREMITURE
DIVISION OF THE PRESSED MUST
Pressure
DECANTAZIONE STATICA
STATIC DECANTATION
Lees
FERMENTAZIONE ALCOLICA DEL MOSTO LIMPIDO
ALCOHOLIC FERMENTATION OF THE CLEAR MUST
IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING
PRESA DI SPUMA
REFERMENTATION
ASSEMBLAGGIO
ASSEMBLY
60 GIORNI / DAYS
ASSEMBLAGGIO
ASSEMBLY
IMBOTTIGLIAMENTO E RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA
BOTTLING AND REFERMENTATION IN THE BOTTLE
90 GIORNI / DAYS
Conservation on lees
15 GIORNI / DAYS
15 GIORNI / DAYS
12 GIORNI / DAYS
120 GIORNI / DAYS

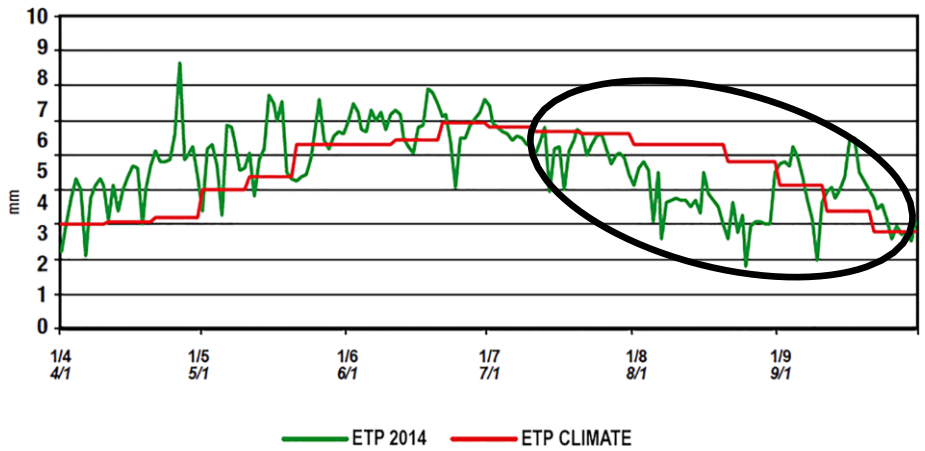
LA SCELTA DI VENDEMMIA E L'AMMOSTAMENTO

CREARE IL VINO SOLO CON LA PARTE DELL'UVA CHE ADERISCE MAGGIORMENTE AGLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

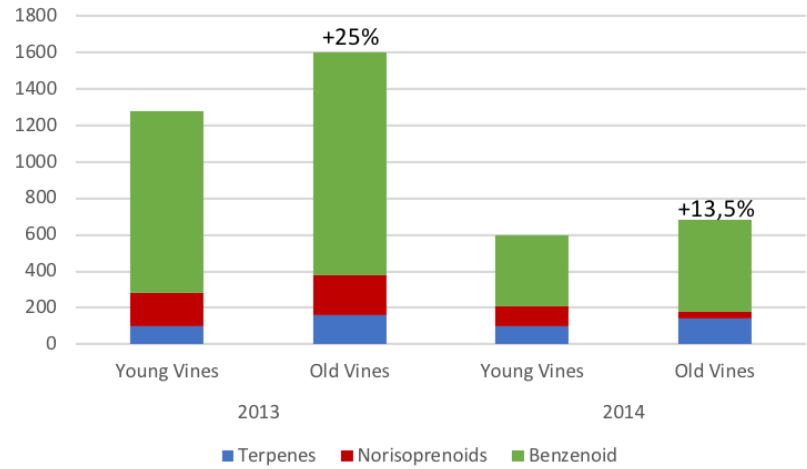
UTILIZZO DELLE METODOLOGIE ESTRATTIVE E SEPARATIVE PIU' COERENTI EVANTAGGIOSE AL RISULTATO AMBITO

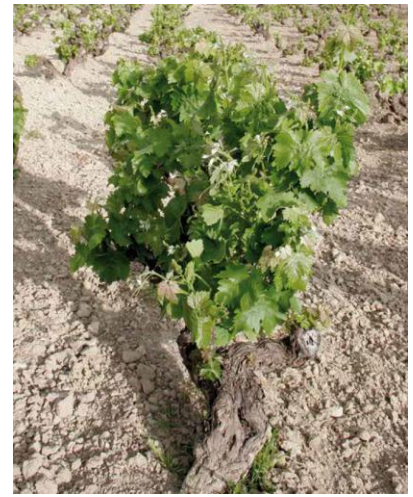
L'INTEGRAZIONE DI FILIERA: VALORIZZAZIONE DELLE VECCHIE VITI IN SICILIA





EVAPOTRASPIRAZIONE VITI VECCHI E COMPOSTI AROMATICI

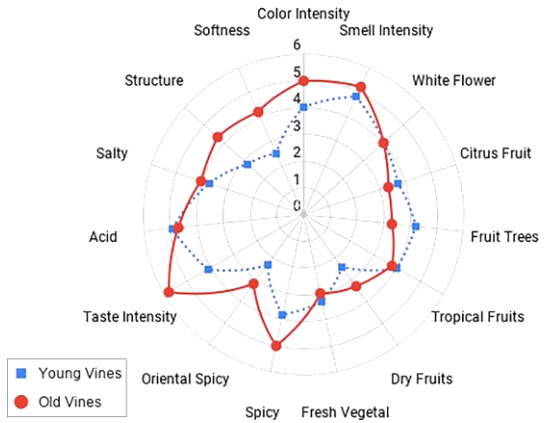




L’INTEGRAZIONE DI FILIERA:

METODO SINCERA

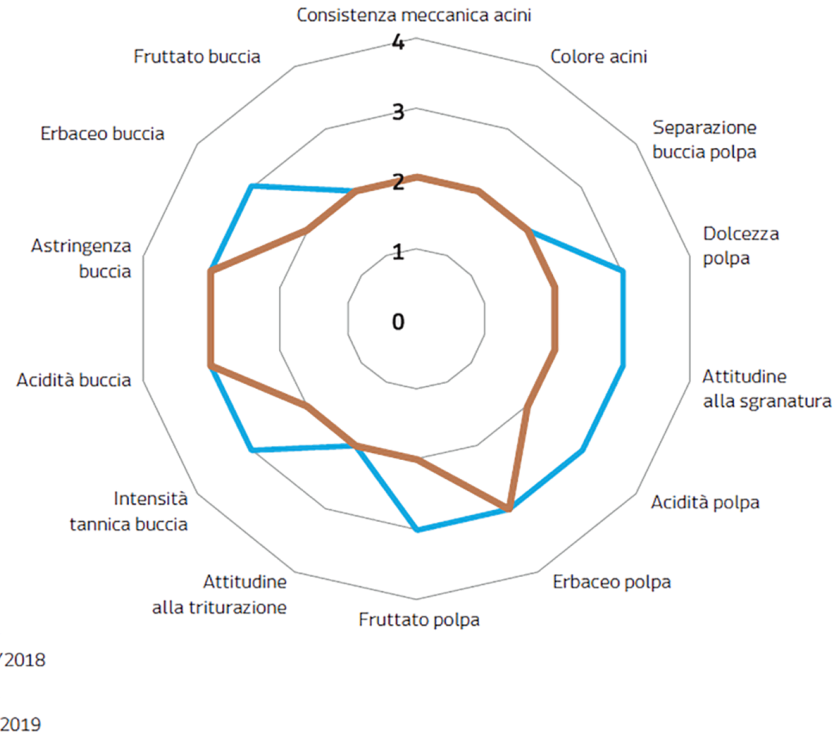
PIEDE ANTICIPATO E INIBIZIONE DELLE PPO



LA VINIFICAZIONE INTEGRALE

Matrice	Fase	Tipo di Intervento	Note
UVA	PROGRAMMA VENDEMMIA	ACQUISIZIONE KNOW HOW TECNICO	
UVA	VENDEMMIA	RACCOLTA MANUALE E CERNITA	
UVA	INIZIO VINIFICAZIONE	DIRASPATURA	
UVA	INOCULO	INTRODUZIONE PIEDE	
MOSTO	MACERAZIONE	ESTRAZIONE BUCCE	
MOSTO	OMOGENIZZAZIONE	RIMONTAGGIO CHIUSO e AGGIUNTA COADIUVANTI	
MOSTO	ANALISI		
MOSTO	CONTROLLO		
MOSTO	SVINATURA	SEPARAZIONE FASI	
MOSTO - VINO	FERMENTAZIONE	NUTRIZIONE	
MOSTO - VINO	FERMENTAZIONE	CONTROLLO	
VINO	FERMENTAZIONE LENTA	CONTROLLO	
VINO	FINE FERMENTAZIONE	TRAVASI	
VINO	STOCCAGGIO	CONTROLLO	
VINO	STOCCAGGIO	CONTROLLO	
VINO	STOCCAGGIO	AMMASSO	
VINO	STOCCAGGIO	CONTROLLO	

vigneto	sezione	varietà	note	consistenza meccanica	colore acino	attitudine sgranatura	separazione buccia polpa	dolcezza polpa	acidità polpa	erbaceo polpa	fruttato polpa	attitudine triturazione	intensità tannica buccia	acidità buccia	astringenza buccia	erbaceo buccia	fruttato buccia	colore vinaccioli	attiudine schiacc. v.	astringenza vinaccioli	aromi vinaccioli	intensità tannica v.	note
cantina		merlot		2	3	3	2	2	2	3	2	2	3	3	2	2	2	2					
cantina		merlot		2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	
cantina	*alta*	merlot		2	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	

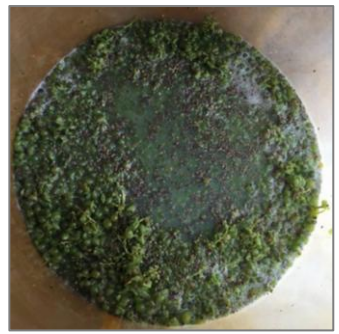


- VIGORE
- MATURAZIONE

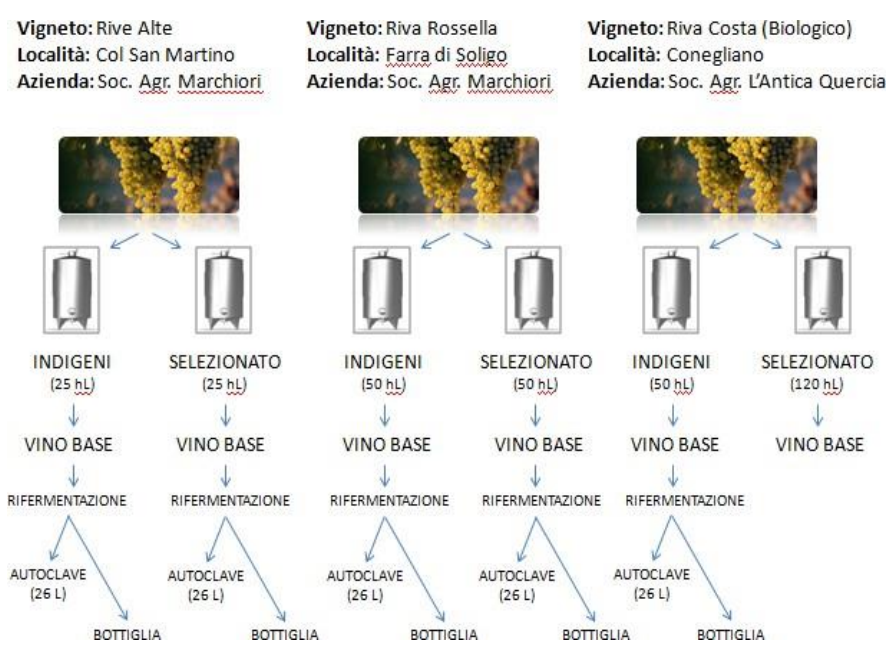
L’INTEGRAZIONE DI FILIERA

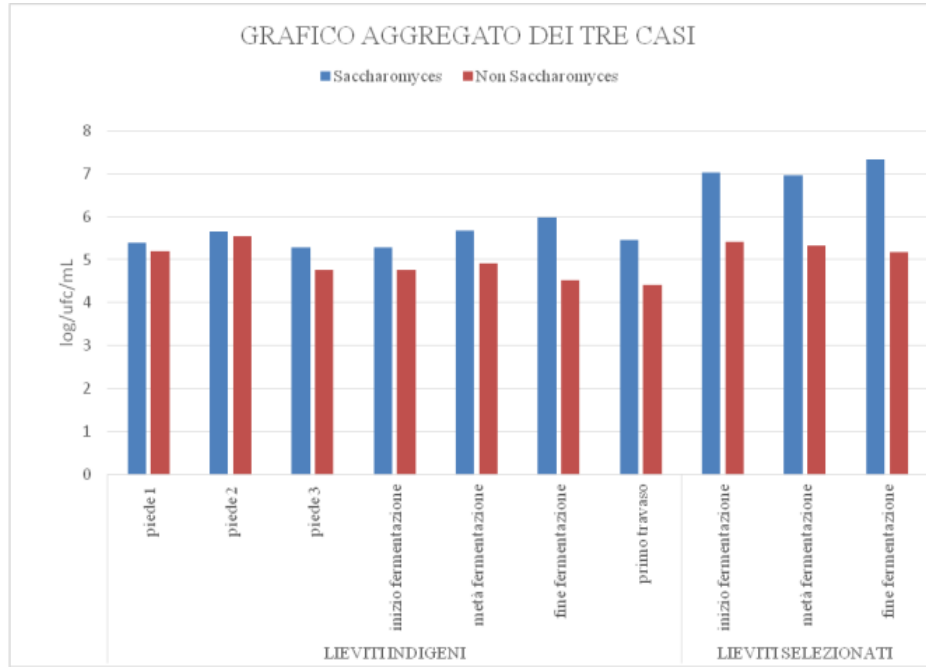
- LA MICROBIOLOGIA PIU’ VANTAGGIOSA: TRIBU’ INDIGENE, SPONTANEE, CONTROLLATE;

GIORNO:	OPERAZIONE
➢ 1	Vendemmia + Pigiatura
➢ 2	Macerazione
➢ 3	Separazione parti solide
➢ 4	Vendemmia massa
➢ 5	Inoculo in vasca

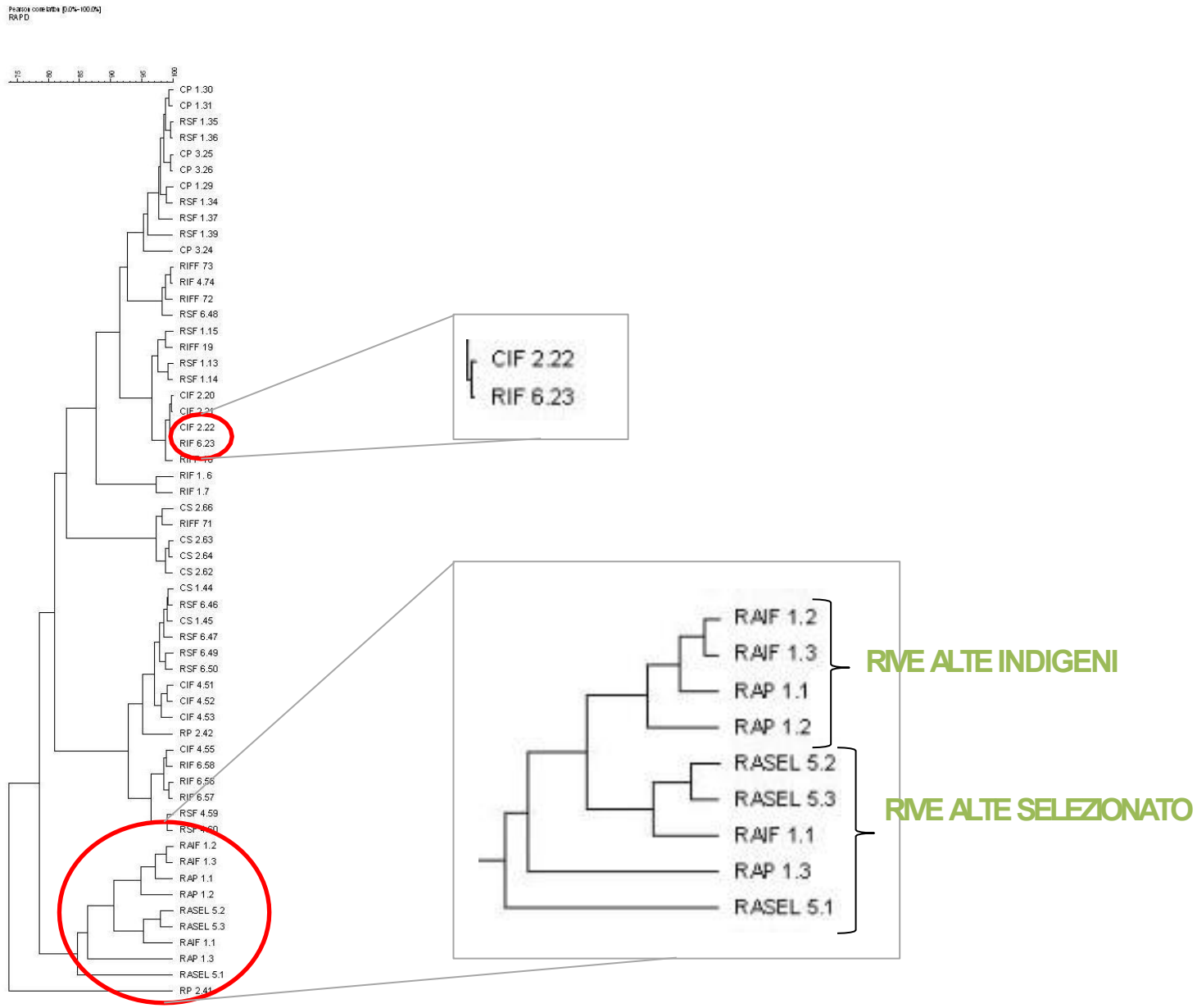


L’ INTEGRAZIONE DI FILIERA





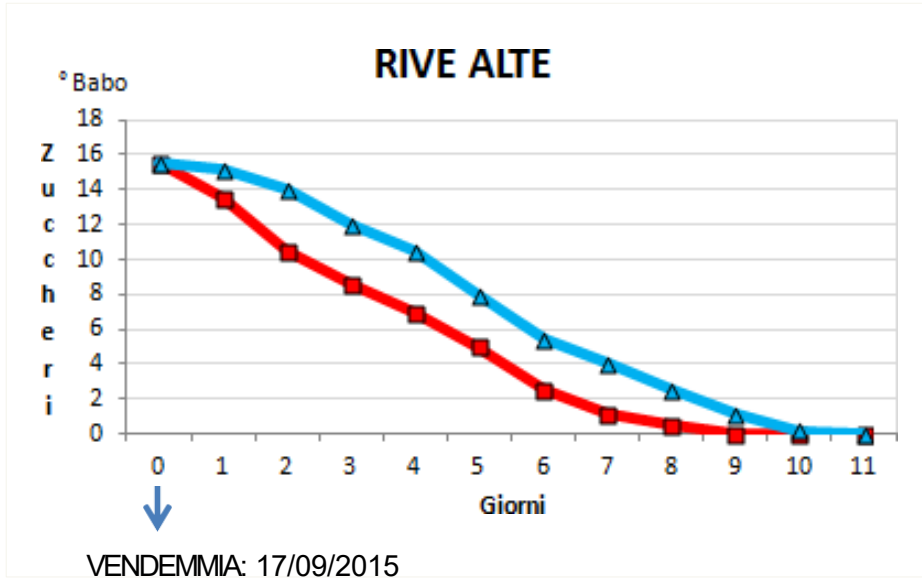
ANALISI MICROBIOLOGICHE

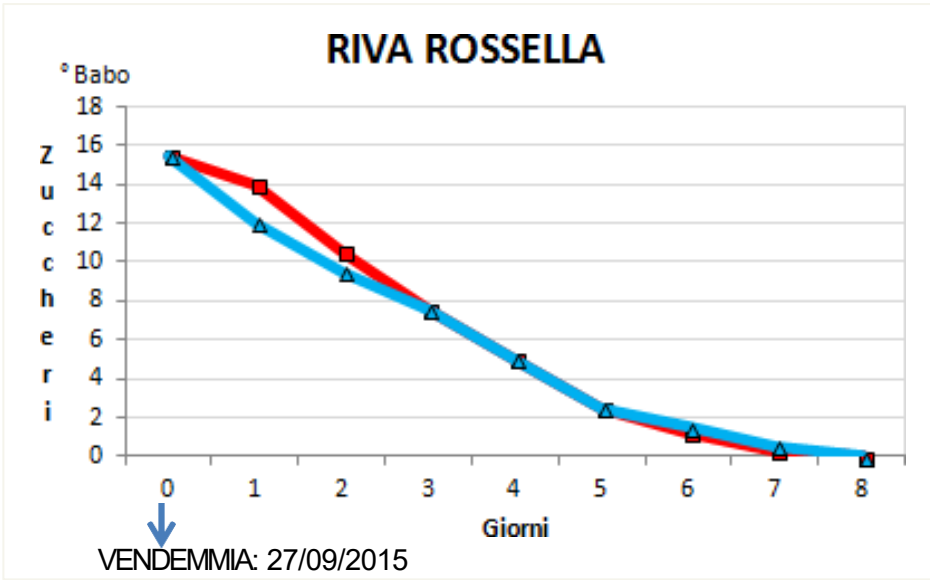


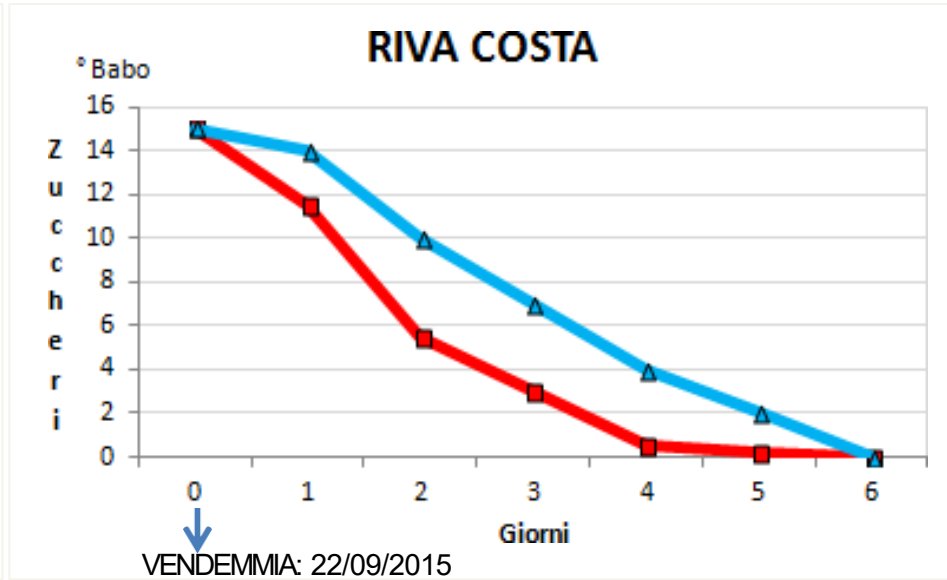
RISULTATI: FERMENTAZIONE ALCOLICA

ANALISI DEI MOSTI

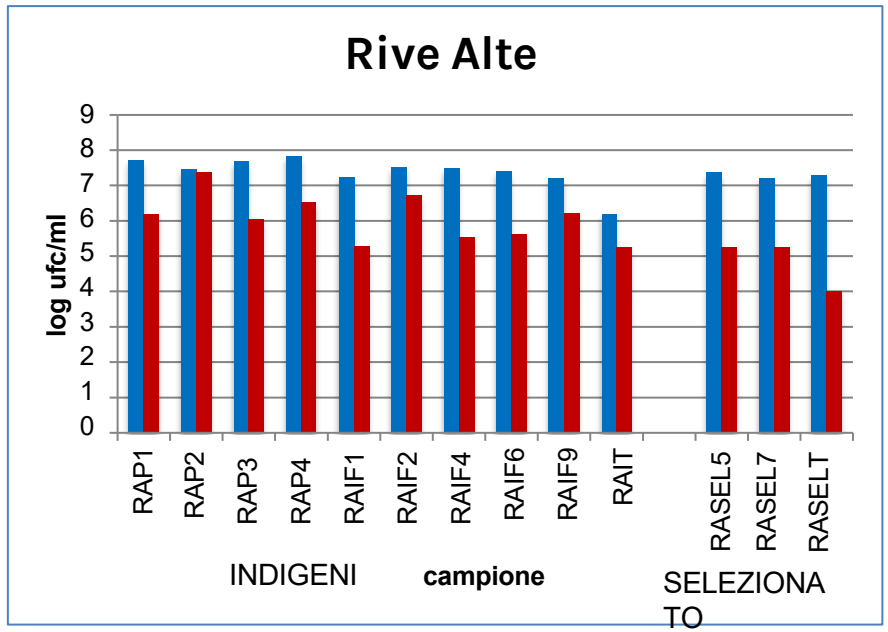
ANALISI	Zuccheri (°babo)	Acidità (g/L)	pH
RIVE ALTE	15,50	5,00	3,52
RIVA ROSSELA	15,80	5,10	3,56
RIVA COSTA	15,30	5,60	3,38

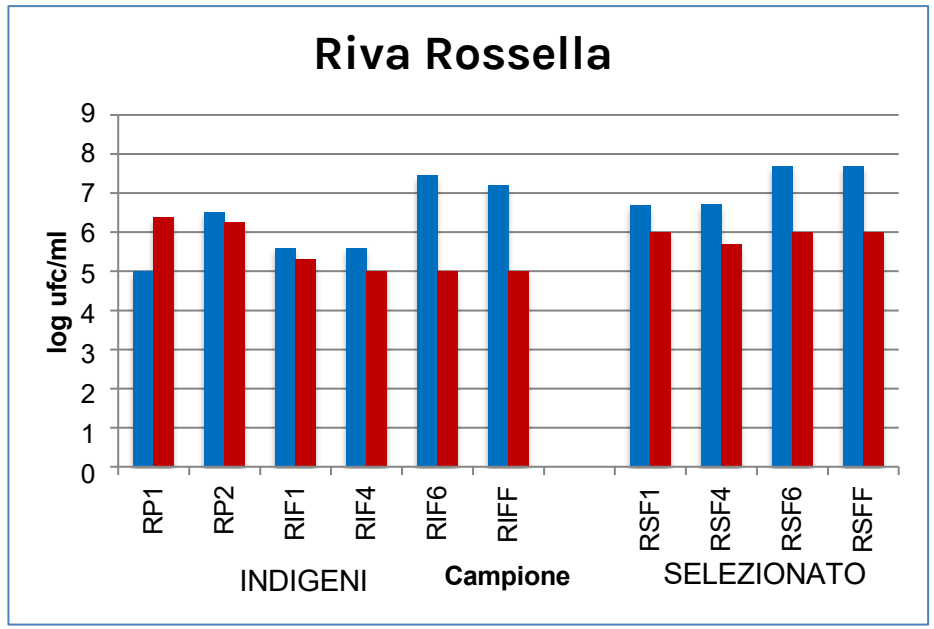


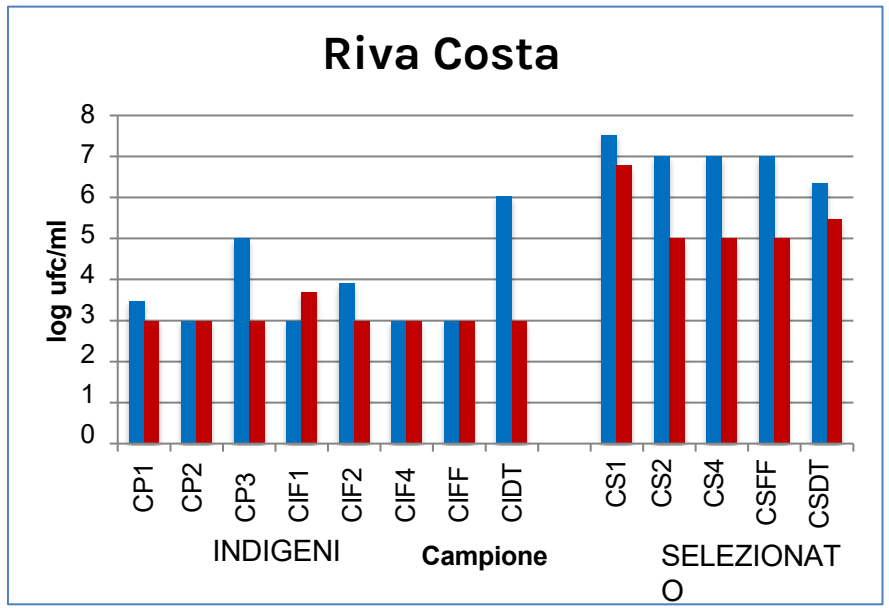


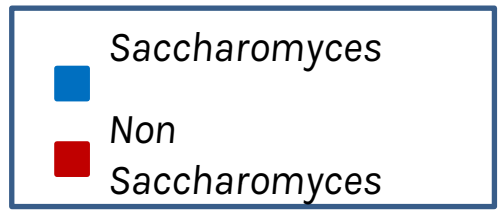


ANALISI MICROBIOLOGICHE

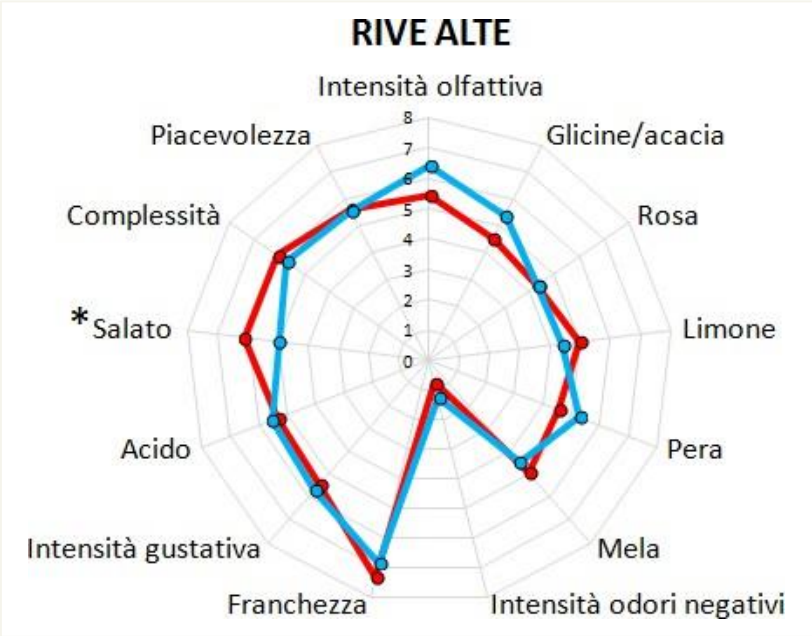


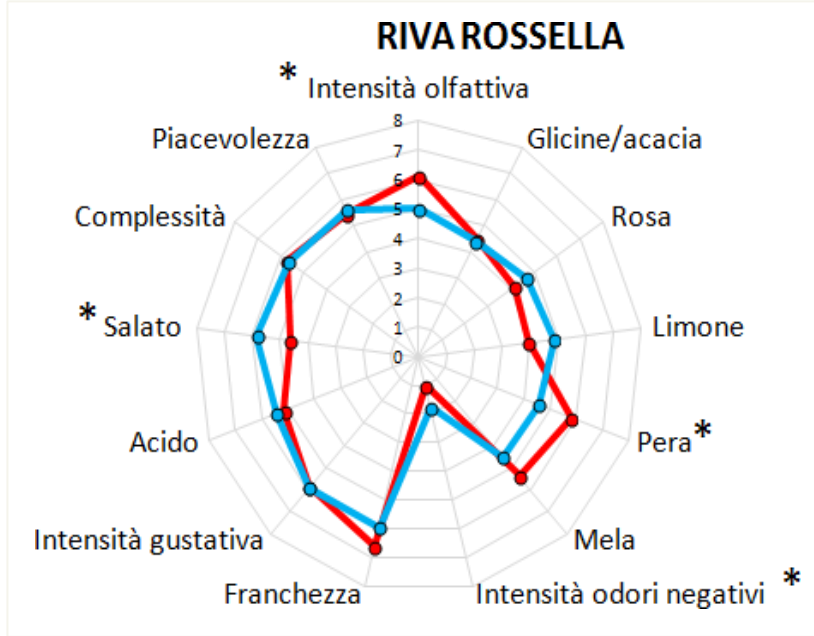


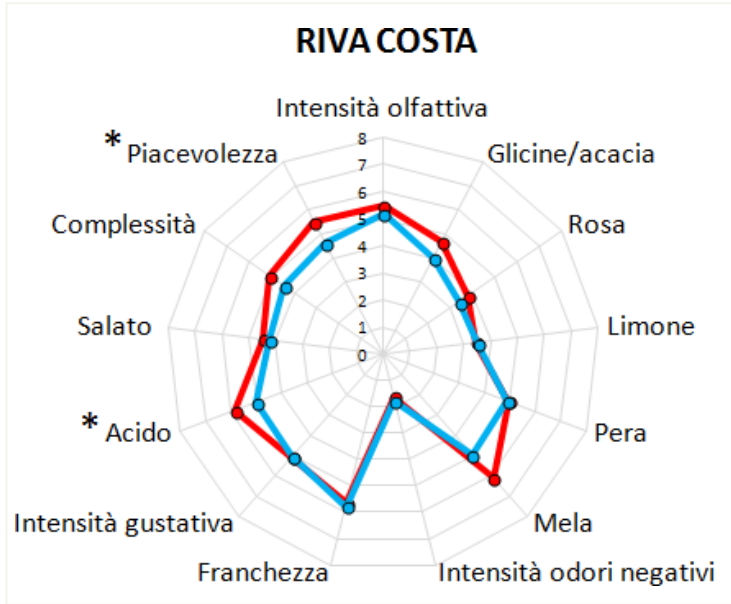




ANALISI SENSORIALE VINI BASE



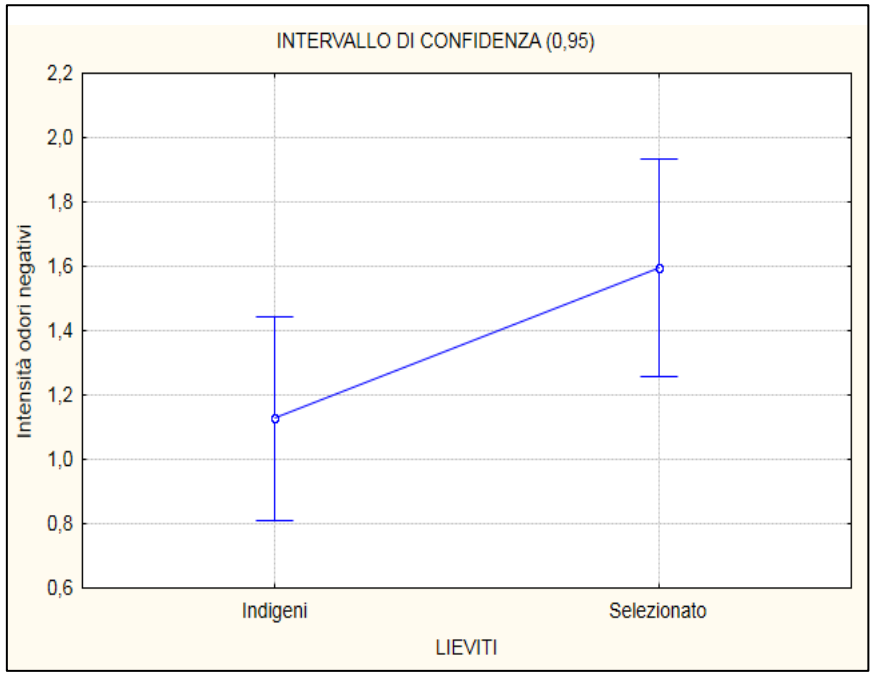


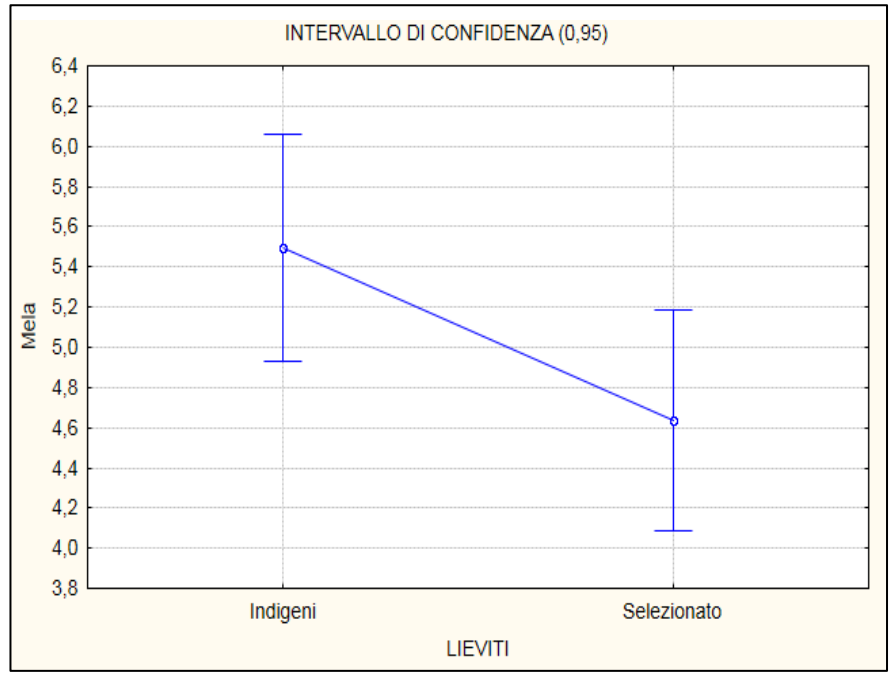


* Differenze statisticamente significative (test t)

LEGENDA:
- Indigeni
- Selezionato

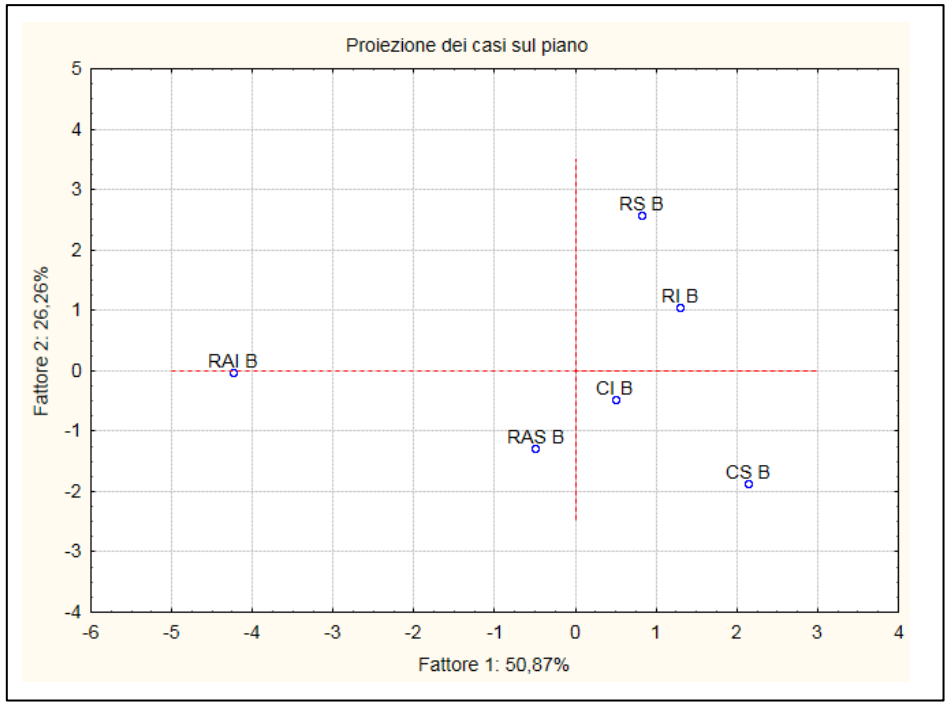
ANALISI SENSORIALE VINI BASE (ANOVA)

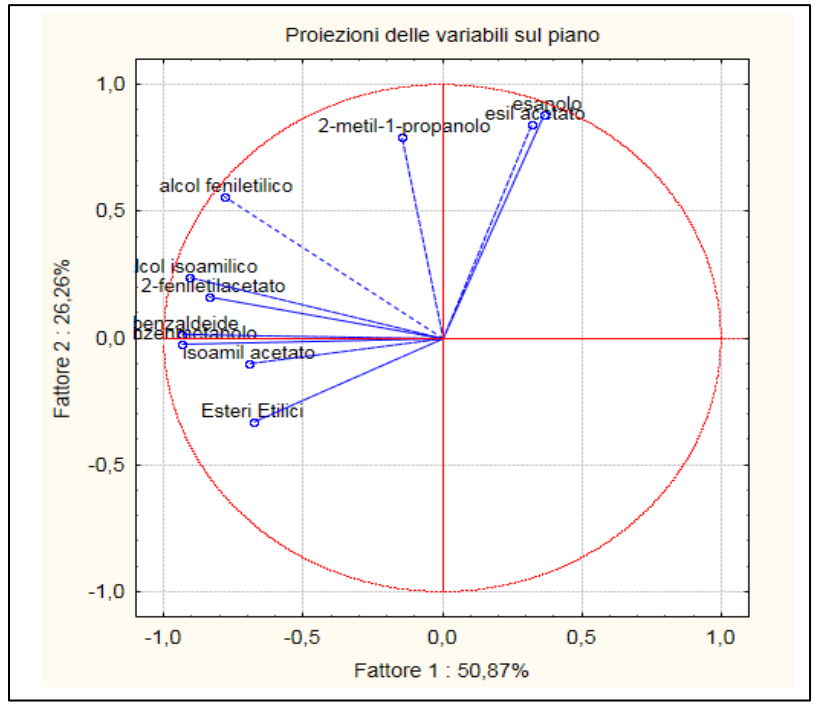




INTENSITÀ ODORI NEGATIVI ↓ **LIEVITI INDIGENI** *MELA* ↑

ANALISI DEI COMPOSTI VOLATILI DEI VINI BASE(PCA)





LEGENDA:

- RAI B *Rive Alte Indigeni*
- RAS B *Rive Alte Selezionato*
- RI B *Riva Rossella Indigeni*
- RS B *Riva Rossella Selezionato*
- CI B *Riva Costa Indigeni*
- CS B *Riva Costa Selezionato*

LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI

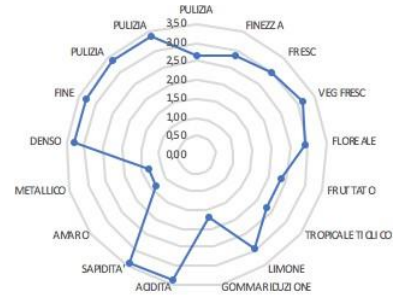
La caratterizzazione dei vini e la loro valutazione

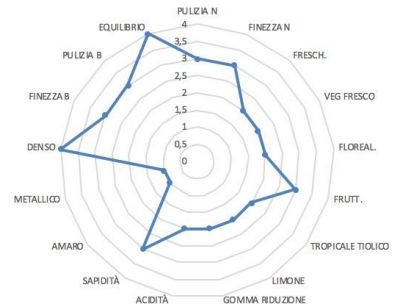
Progressioni affinamenti con modello discriminatorio amplificato, condensato per olfatto e palato;

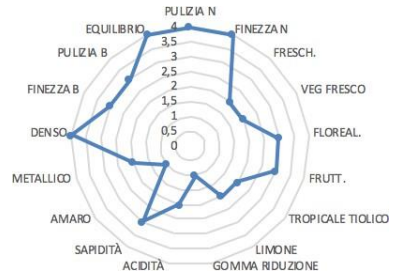
Ragni degustazioni panel;

Modello assembaggi a 5 e a 3 vini.

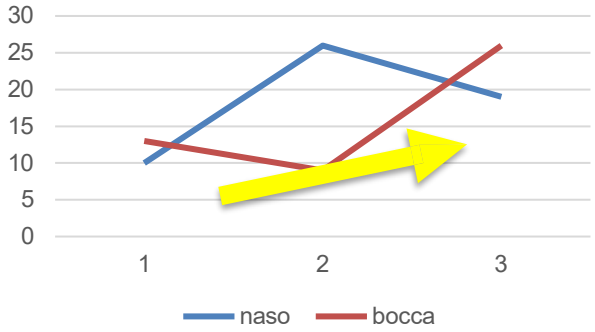
VEG FRESC	FLOREALE	FRUTTATO	TROPICALE TIOLICO	LIMONE	GOMMA	RIDUZIONE	ACIDITA	SAPIDITA'	AMARO	METALLICO	DENSO	FINE	PULIZIA	EQUILIBRIO	n° Trav asi	Alcol	pH	Acidità Totale	Zucc.	Capacità hl	hl TOT	hl DISP	Stato Certificazione	120	120	120	120
4	3	3	4	3	1	3	2	1	2	2	3	4	3		3	10,32	3,19	6,32	0,2	120	120	0		20	12	40	20
3	2	4	2	2	1	2	2	1	2	3	2	2	2		3	10,42	3,2	6,13	0,18	120	120	5		20	23	30	
2	3	2	3	1	2	2	3	1	2	4	2	3	3		3	10,28	3,34	5,56	0,34	120	120	45				25	25
3	2	3	4	3	2	3	3	2	1	3	2	3	3		3	9,59	3,3	5,78	0,39	120	120	75					40
2	2	1	1	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2		6	9,88	3,32	6,2	0,14	120	111	106					
3	2	3	4	2	3	3	2	1	3	3	3	3	3		4	9,54	3,32	6,2	0,13	120	120	66					30
4	3	3	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3		3	9,27	3,34	5,88	0,01	120	120	-5		50	47	20	
2	2	3	3	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2		3	9,07	3,31	6,12	0,12	120	120	115					
3	2	3	2	2	1	2	3	2	2	2	2	3	3		3	9,23	3,3	6,21	0,43	300	300	295					
3	3	2	2	3	1	3	2	1	2	2	2	3	2		3	9,48	3,32	5,99	0,11	130	130	87			38		
2	2	2	3	2	2	3	3	2	2	3	2	2	3		4	9,61	3,33	5,93	0,39	130	130	125					
3	3	3	2	2	2	3	3	1	2	2	2	2	2		4	9,42	3,32	6,19	0,32	130	130	125					
3	3	3	2	1	1	3	3	2	1	3	3	3	3		3	9,82	3,39	5,87	0,5	130	130	130					
2	2	3	4	2	2	4	3	1	2	2	3	3	3		4	9,93	3,34	5,92	0,54	130	130	35		30		5	
3	3	4	4	2	1	2	3	1	1	2	3	4	4		3	9,79	3,4	5,81	1,39	130	130	120					5
3	3	3	3	2	1	2	3	1	2	3	3	3	3		3	9,82	3,4	5,88	1,35	120	120	120					
3	3	3	4	2	1	2	3	1	2	2	3	3	3		3	9,79	3,39	5,98	1,61	120	50	50					
4	3	3	4	3	2	3	2	1	1	2	3	3	3		3	9,71	3,38	5,99	1,69	120	41	41					
2	3	2	4	2	2	4	3	1	2	2	3	3	3		3	9,66	3,33	5,88	1,11	130	130	130					
3	2	3	3	2	1	3	3	2	1	3	3	3	3		3	9,59	3,32	5,81	1,14	130	130	130					

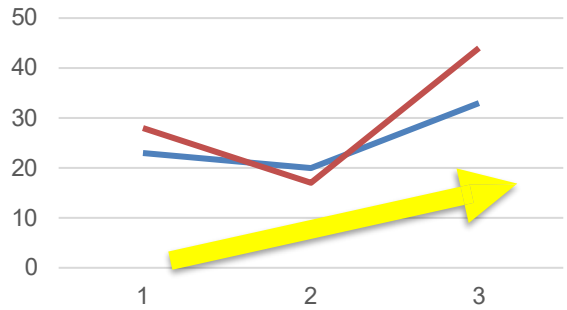


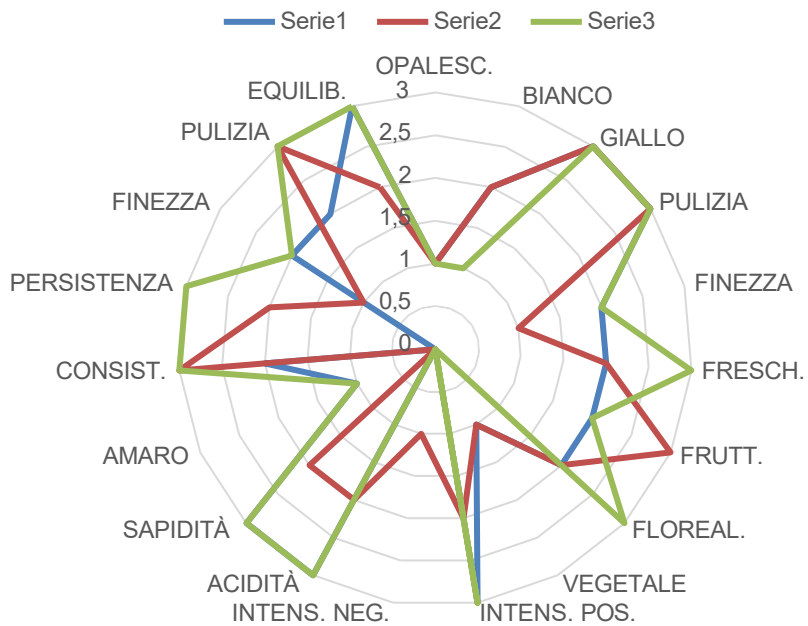


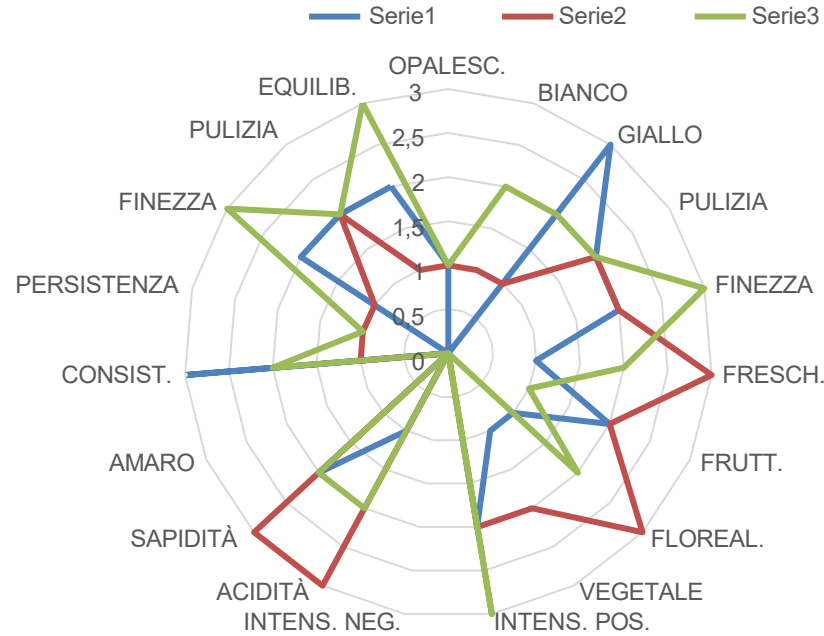


LE DINAMICHE EVOLUTIVE NEL CORSO DEGLI AFFINAMENTI

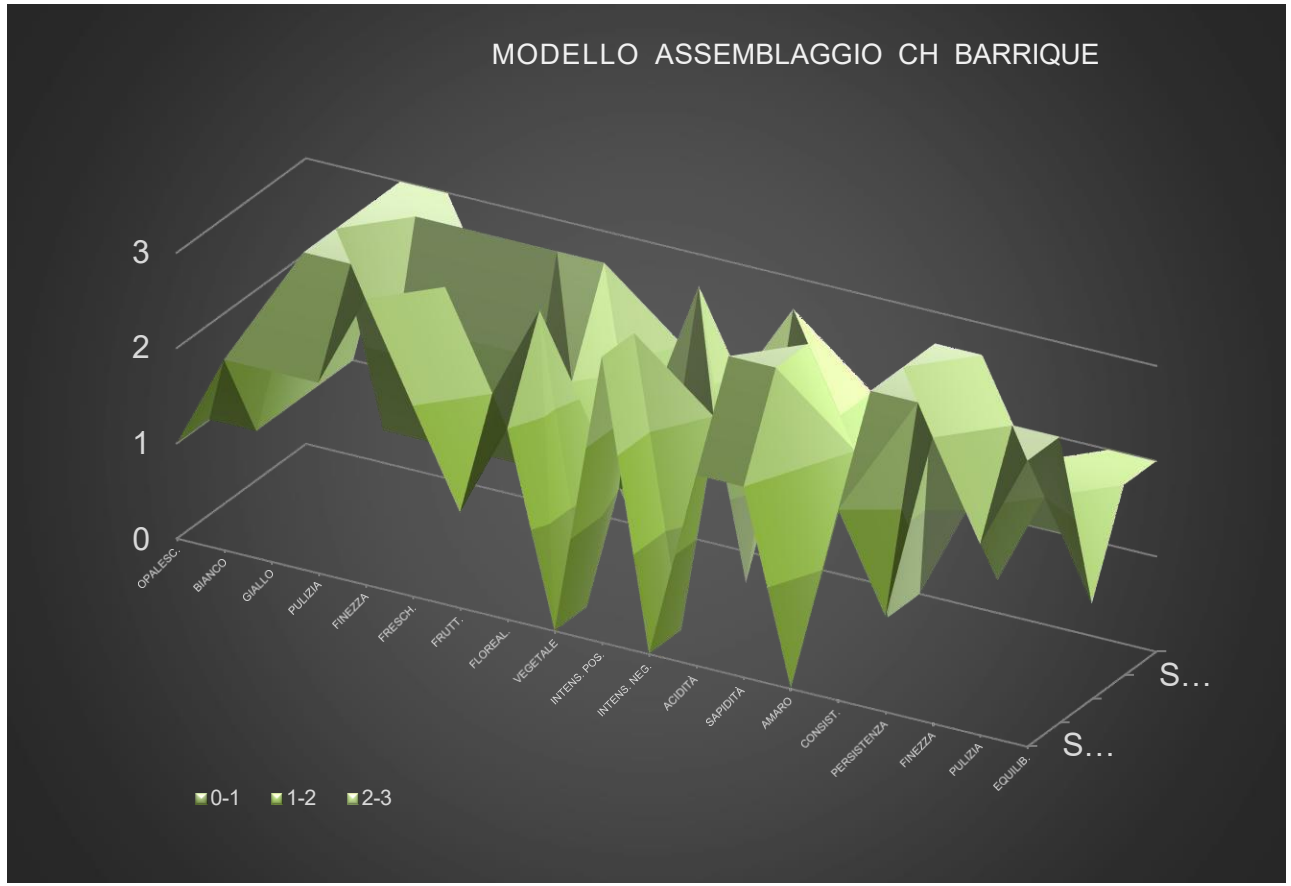


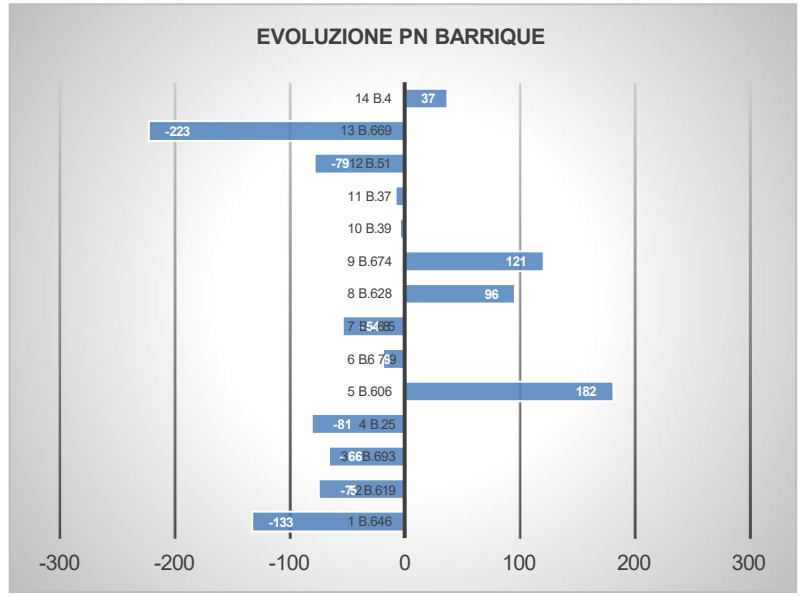






LE DINAMICHE EVOLUTIVE NEL CORSO DEGLI AFFINAMENTI





VARIETA'	BARRIQUE	NASO	BOCCA	DELTA
PN	646	163	76	
		50	56	-133
PN	619	25	14	
		84	30	-75
PN	693	3,7	81	
		0,6	18	-66
PN	25	168	54	
		111	30	-81
PN	606	108,1	134	
		263	161	182
PN	679	46	96	
		108	15	-19
PN	685	73	306	
		109	216	-54
PN	628	11	57	
		50	114	96
PN	674	13	38	
		16,1	156	121
PN	39	10	18	
		18	6	-4
PN	37	4	16	
		4	8	-8
PN	51	76,5	174	
		51	121	-79
PN	669	273	216	
		182	84	-223
PN	4	51	198	
		52	234	37

ETÀ

[CO_2]

VINI BIANCHI EVOLUTI

- ✓ 29 Friuli DOC Collio top white wines of different vintage were characterized (1990-2012)

VINI BIANCHI EFFERVESCENTI EVOLUTI

- ✓ 32+8 white wines on lees were studied and compared to characterize redox evolution through time (1992/2010-2013)

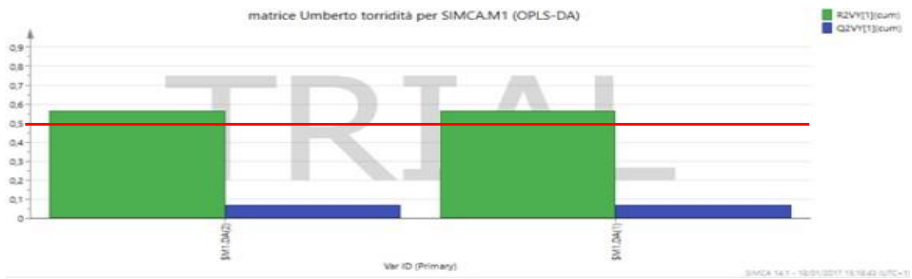
VINI BIANCHI GIOVANI

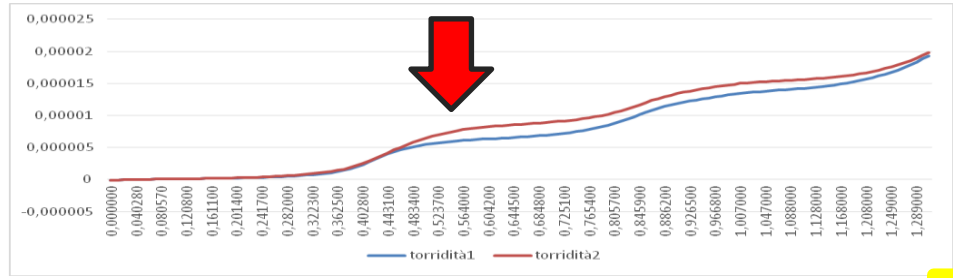
- ✓ 3 wines oak vs steel tank (2015)

VINI BIANCHI EFFERVESCENTI GIOVANI

- ✓ 3+3 wines wild yeasts vs selected yeast (2015)

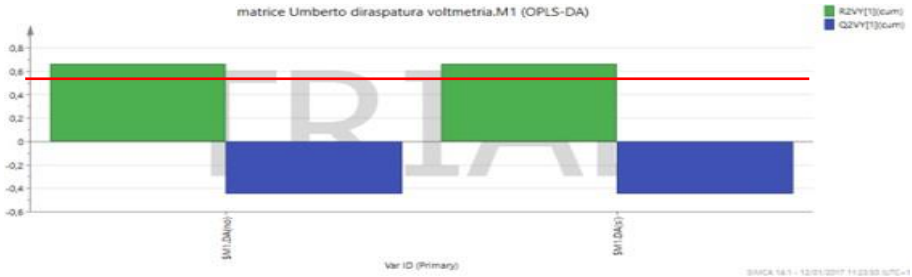
EVIDENZE DEDUTTIVE E PREDITTIVE

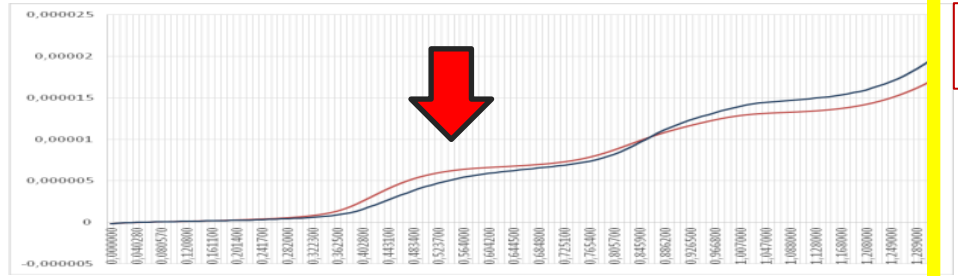




Scorching index

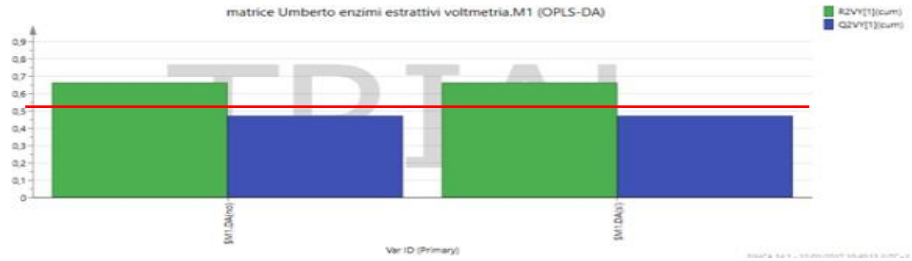
Red: hot vintage voltamogram
Blue: cold vintage voltamogram

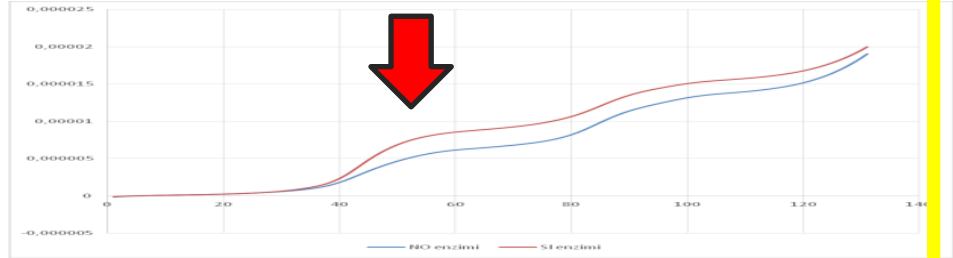




Destemming

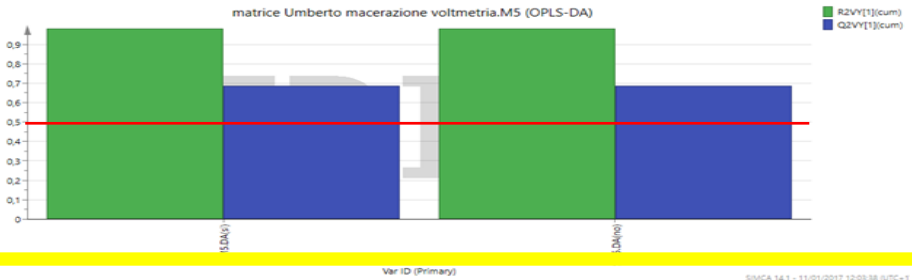
Red: destemmed grapes
Blue: full grapes





Enzymes

Red: with enzymes
Blue: without enzymes

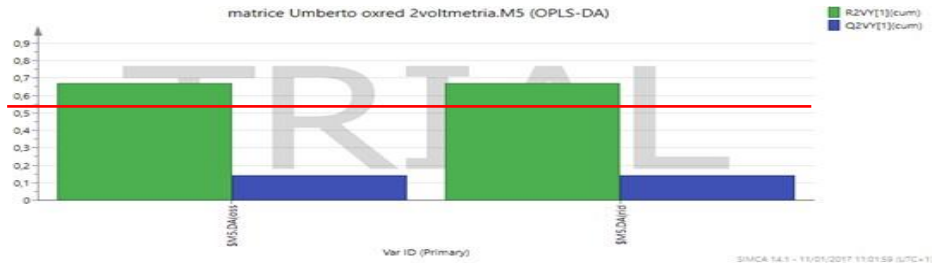


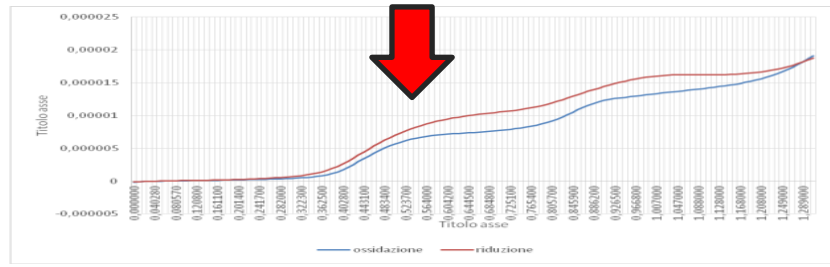
Skin contact

Red: skin contact
Blue: free run

EVIDENZE DEDUTTIVE E PREDITTIVE

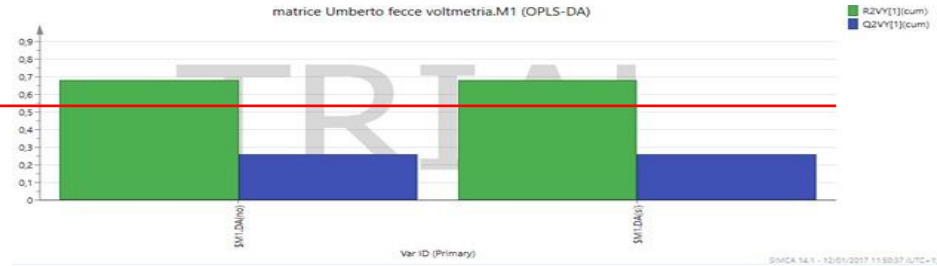
Vinification

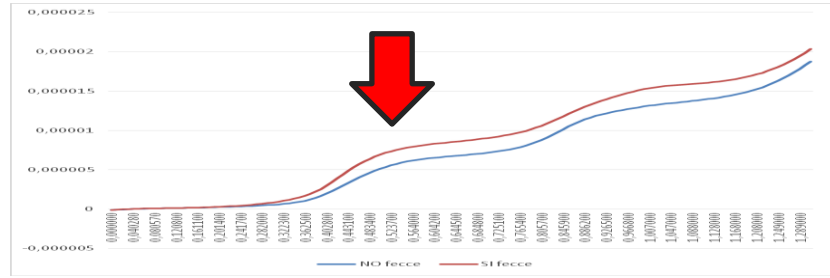




Red: reduction
Blue: oxidation

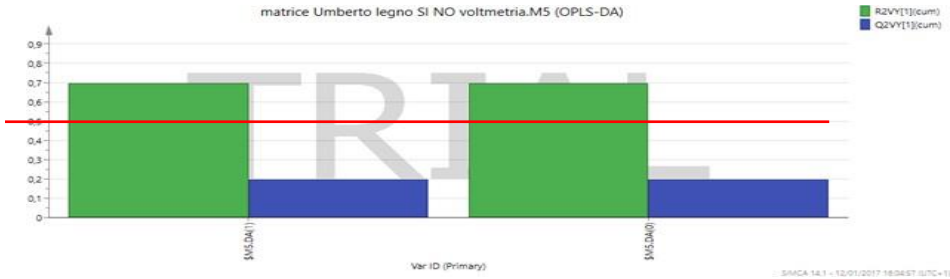
Lees

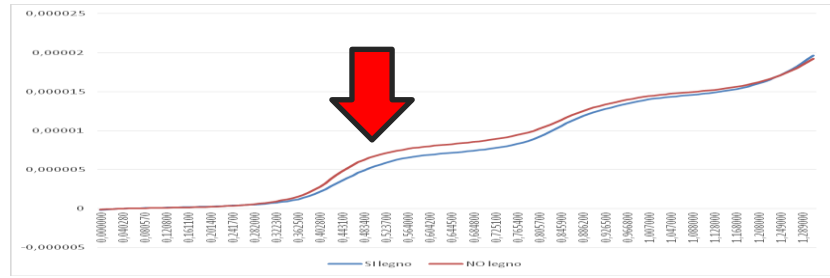




Red: with lees
Blue: no lees

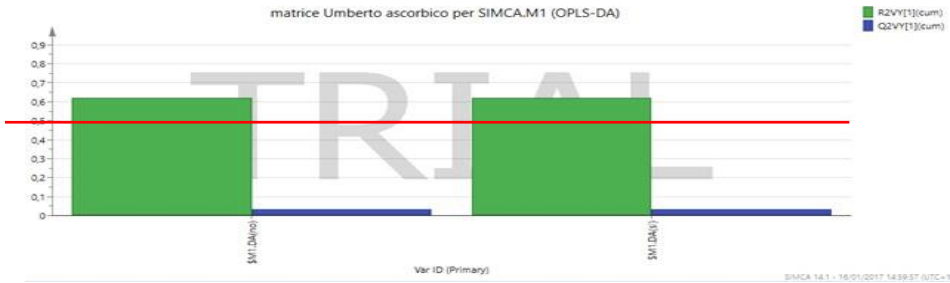
Oak barrels

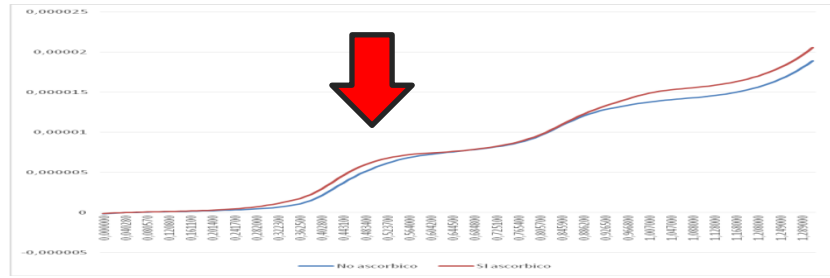




Red: steel
Blue: oak

Ascorbic acid



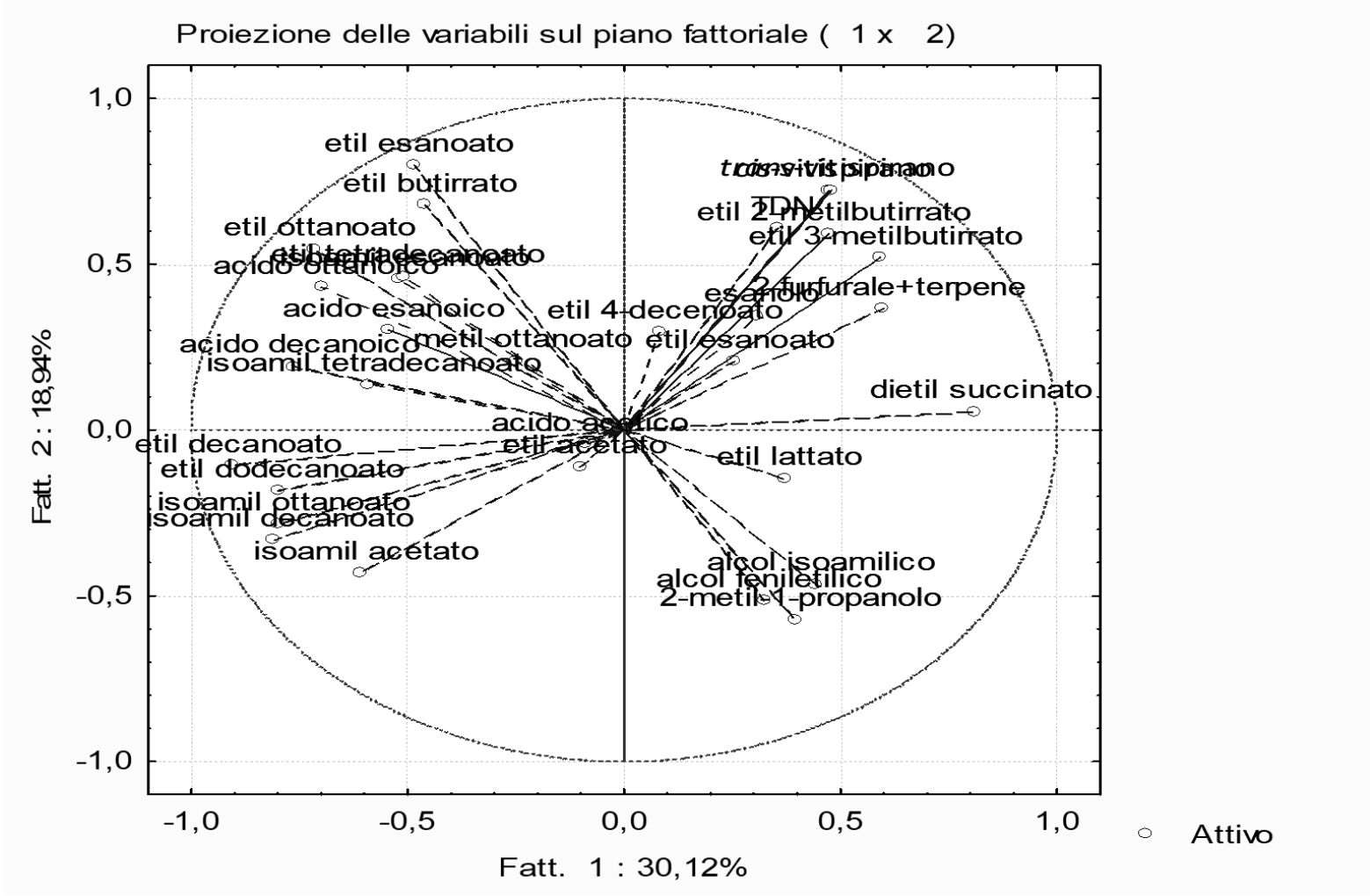


Red: ascorbic acid gr/hl
Blue: no ascorbic acid

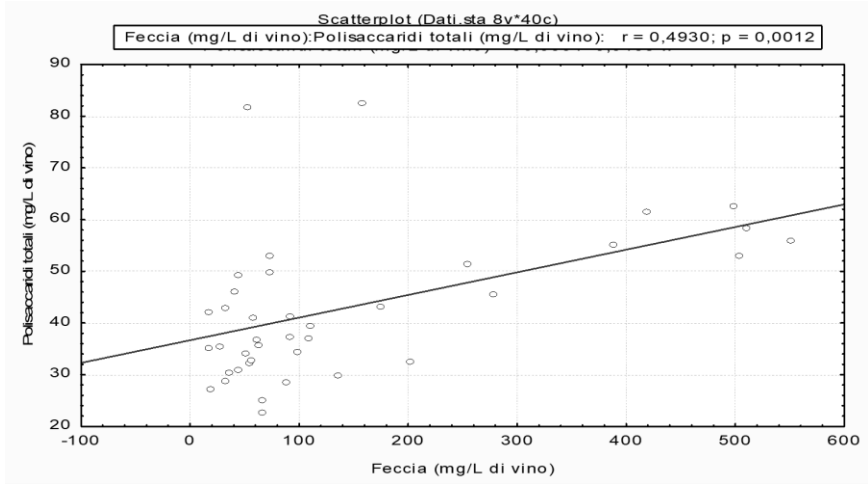
Aged still white wines AROMA: Results

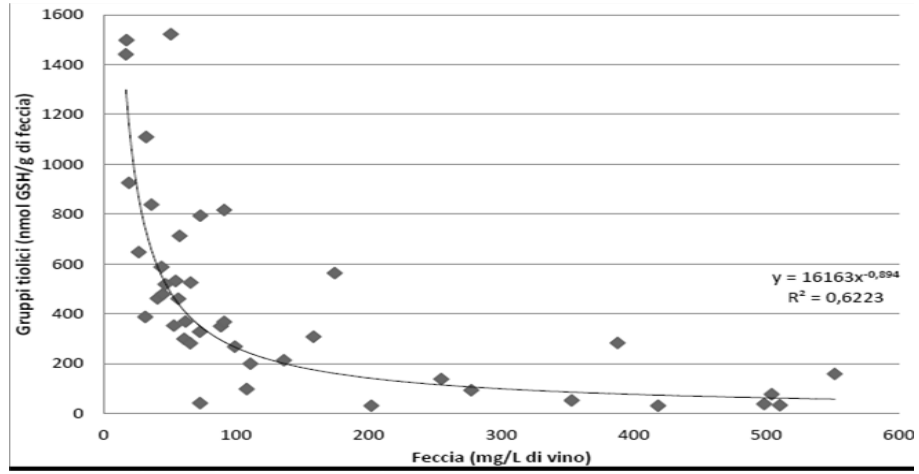
- GC Agilent 7890B double column DB-5MS e VF-WAX, 30 m, 0,25 mm, 0,5 µm ; MS Agilent 5977A, 40°/240°C, 4°C/min, in 250° C, He 1ml/min;

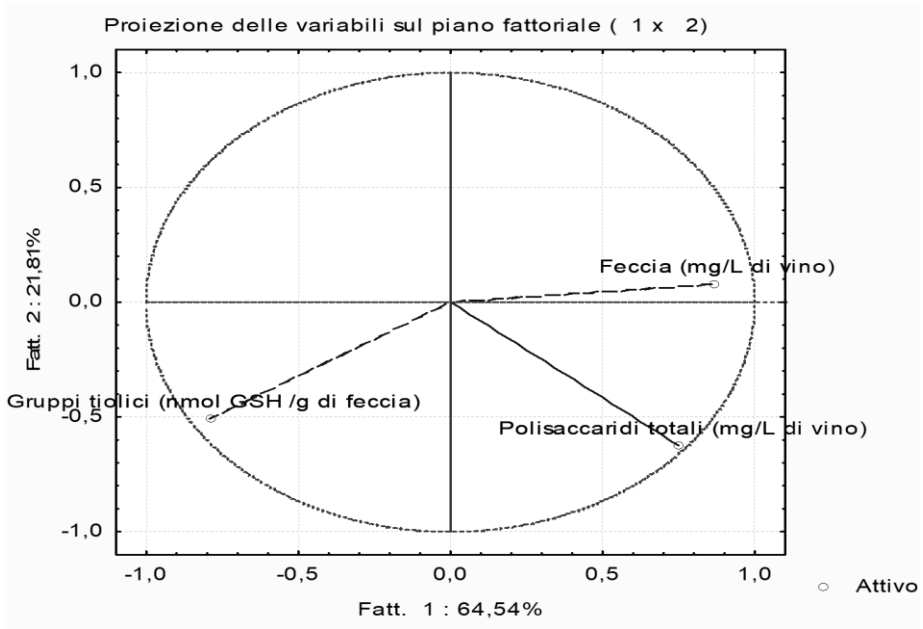
volatile substances originating from volatile substances; volatile substances originating from non-volatile
precursors;
volatile substances due to the yeast;



EVIDENZE SULLA CAPACITA' RIDUCENTE DELLE FECCE







LE DINAMICHE EVOLUTIVE IN BOTTIGLIA

CONCLUSIONI

Dinamiche evolutive nel tempo dei vini bianchi

AROMA : Influenzato dalle tecniche di estrazione dalle bucce, dall'ossigeno in vinificazione, dall'affinamento sulle fecce, dall'affinamento in legno (primo passaggio vs secondi).

SAPORE : Influenzato da annata, diraspatrice, tecniche di estrazione dalle bucce, ossigeno in vinificazione, feccia, legno, acido ascorbico in imbottigliamento.

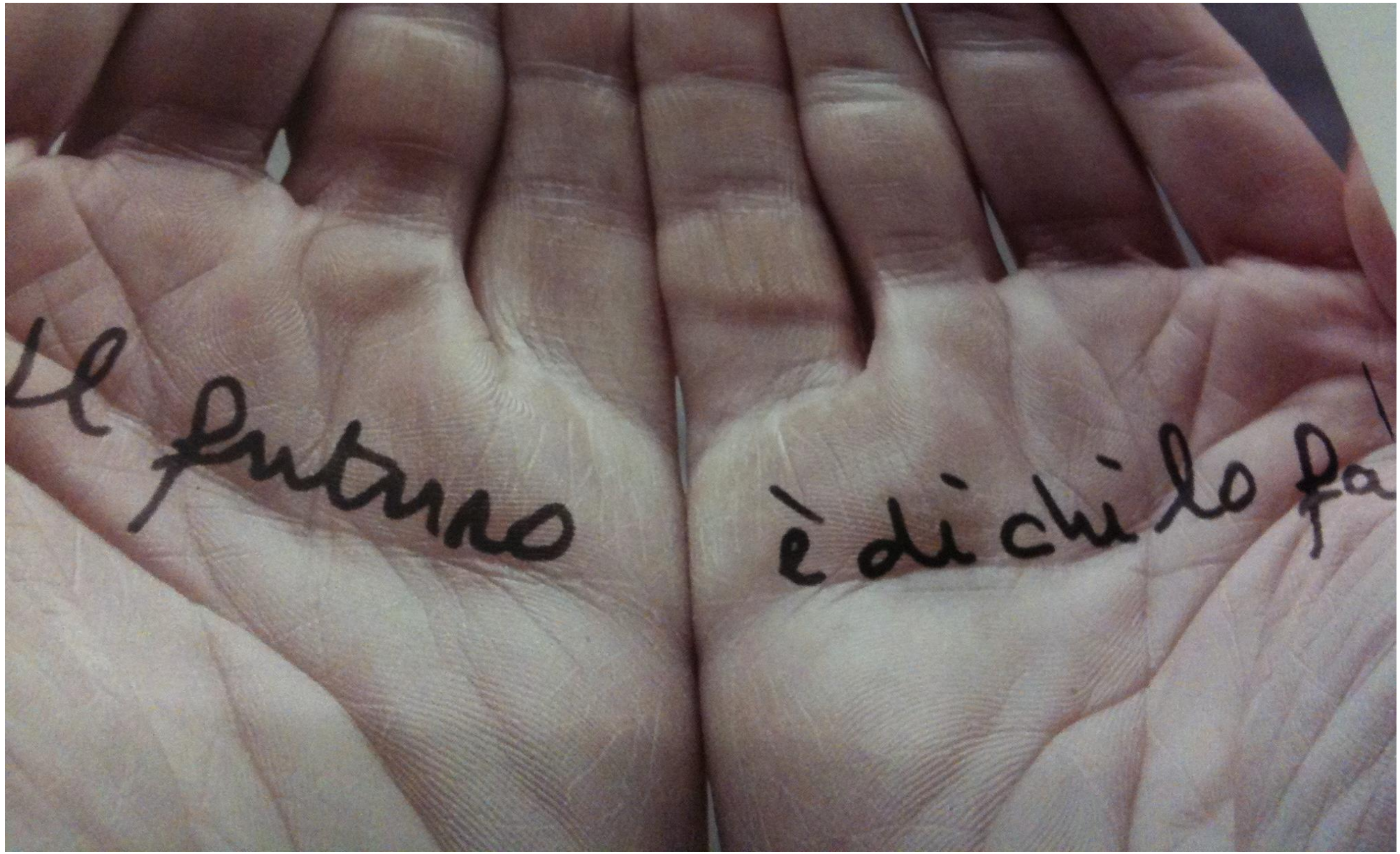
Da considerare: tecniche estrattive dei tannini da buccia, affinamento sulle fecce
(metodo sospensione), polisaccaridi vs gruppi tiolici.

LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI

UN'ENOLOGIA LEGGERA AL SERVIZIO DELLA VOCAZIONALITA'

1. Applicazione di Cultura (conoscenze, creatività, competenze, sensibilità);
2. Allineamento dei potenziali produttivi per ottimizzare le risorse e ridurre il disordine;
3. Integrazione della filiera sugli obiettivi;
4. Distintività e valorizzazione del vino;

SERVE UN PIANO



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

fondazione banfi
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it