



**Vinality e Semaine des Primeurs
UN CALENDARIO CONGIUNTO FINO AL 2017**
Union des Grands Crus de Bordeaux e Vinality hanno firmato un accordo strategico per armonizzare i calendari delle rispettive manifestazioni, la "Semaine des Primeurs" e il Vinality, per i prossimi 4 anni. Obiettivo: permettere a buyer e media internazionali di ottimizzare la presenza a entrambi gli appuntamenti. (Nella foto, da sinistra: Giovanni Mantovani, dg VeronaFiere, e Olivier Bertrand, presidente UGCB)



BOTTI & BARRIQUE

UNA SELEZIONE, A CURA DELLE AZIENDE, DI ALCUNE DELLE ULTIME NOVITÀ

► **GARBELLOTTI**
EXPERIENCE *come reinterpretazione della fermentazione in legno*

I custodi dell'arte del bottaio sono sempre attenti alle esigenze dei loro clienti e sempre dediti alla ricerca e all'innovazione senza mai tralasciare la loro artigianalità: così, insieme alla collaborazione con l'affermato winemaker Roberto Cipresso, è nato Experience. Si tratta di un piccolo vinificatore dalla capacità di 1.000 l, pratico e con il medesimo risultato enologico per chi usa già le barrique e per chi si vuole gradualmente avvicinare alla fermentazione in legno, tecnica tradizionale che permette la produzione di mosti con colore ed aroma più stabili e puliti grazie al duplice effetto della microossigenazione unita alla cessione dei tannini naturali.

La forma troncoconica è progettata in modo che l'altezza di 110 cm sia inferiore alla larghezza 130

cm, così che incida sulla forza di galleggiamento, ostacolando la spinta verso l'alto del cappello. Il fondo superiore in acciaio inox18/10 AISI 316, è dotato di maniglie di apertura e di camino centrale per eseguire la colmatura in fase di affinamento. Lo stesso fondo durante la fermentazione si può rimuovere per poter lavorare con la massima comodità.

Experience è inoltre provvisto di supporti in acciaio inox per consentire una facile movimentazione così da essere utilizzato per lo svinamento con giro pallet e a fine fermentazione può essere utilizzato come recipiente da invecchiamento perché dotato di una superficie di scambio simile ad un tonneau da 500 l ed è a perfetta tenuta stagna. Sono sovrapponibili grazie a uno specifico rialzo del supporto.



► **TEBALDI**
Barrique e tonneaux Bel Air:
selezione legno e certificazione PEFC

L'azienda Tebaldi dal 2007 è il distributore esclusivo per l'Italia di Tonnellerie Bel Air (Cenac vicino a Bordeaux, Francia).

Bel Air è un produttore di fusti da affinamento che ha deciso di puntare sull'accurata selezione della materia prima, non soltanto a livello geografico, ma introducendo per primo la selezione organolettica dei legni, verificandone il diverso impatto sensoriale.

Il gusto del legno e le sue caratteristiche sensoriali variano da un "terroir" forestale ad un altro. La selezione Bel Air, parcella per parcella, del legno in foreste, le più rinomate, permette di dominare perfettamente la qualità e il gusto dei legni, dalla foresta alla barrique.

Questa procedura di degustazione e selezione per-

mette di caratterizzare la materia prima a livello sensoriale, dando la possibilità di creare fusti realmente personalizzati in funzione della richiesta del cliente, garantendo anche l'omogeneità costruttiva da fusto a fusto.

Da giugno 2009, la Tonnellerie Bel Air è certificata PEFC (numero certificato FCBA/09-01034). Il Programma delle Foreste Europee Certificate assicura la qualità e la gestione forestale sostenibile, in termini di biodiversità, di gestione e rinnovo delle specie. In concreto, la certificazione garantisce che Bel Air acquista il legno da organizzazioni che rispettano questi criteri e che promuovono una gestione sostenibile in collaborazione con l'INFB - l'Ufficio Nazionale delle Foreste francese. Ancora un impegno e un passo in più verso la qualità.

► **VASON GROUP**
L'originale scelta di legni delicati, per vini fruttati

Le più recenti tendenze di consumo stanno andando nella direzione di vini fruttati in cui le note di legno devono essere discrete e accompagnare il vino nel suo affinamento, senza prevaricare le sue caratteristiche distintive.

Alla luce di quanto sopra, Vason Group, con due prestigiosi partner produttori di carati, offre ai propri clienti questa precisa concezione di affinamento: Trust Hungary Corporation, per una pregiata selezione di legni sia americani che dall'Europa dell'Est e Mercier, eccellente Tonnellerie nel segno della più nobile tradizione francese.

Negli ultimi anni si annoverano ottimi risultati con selezioni ideali all'affinamento di grandi vini delicati, come il Sangiovese e il Pinot Noir, esal-

tando l'espressione delle loro note più fruttate. Queste proposte rispondono a severi criteri oggetto di certificazione: rintracciabilità, provenienza dei legni, meticolosa selezione dei prodotti finiti, processi di stagionatura, produzione e tostatura. Gli obiettivi sono legati al mantenimento nel tempo di una qualità riproducibile e alla soddisfazione di un mercato più attento e consapevole delle proprie necessità.

La proposta di carati di Vason Group si completa con pregiati tini in legno originale francese, stagionato almeno 36 mesi.

Il servizio tecnico di Vason Group è in grado di dare consigli specialistici per il corretto accostamento vino/legno.



TUBI DI A SPIRALE PER L'INDUSTRIA - CONTENITORI CILINDRICI - PACKAGING PERSONALIZZATI - TUBI PER ESPOSITORI IN CARTOTECNICA TUBI PER POSTER



TUBETTIFICIO ROBBIESE



"TUBETTIFICIO ROBBIESE" - Via E. Mattei, 16 - 27038 - Robbio (Pv) - Tel. 0384.671344 - Mail: info@tubettificiorobbiese.it - Website: www.tubettificiorobbiese.com