



**World Champion Sparkling Wine Outside of Champagne
FERRARI PERLE CAMPIONE DEL MONDO**

Sono firmate Ferrari le migliori bollicine al mondo. Champagne a parte. Il Trentodoc Ferrari Perle 2007 è stato infatti incoronato "World Champion Sparkling Wine Outside of Champagne" nella I edizione del "Champagne & Sparkling Wine World Championships". Lanciata dall'inglese Tom Stevenson, un'autorità mondiale del settore, la competizione ha visto la partecipazione di 650 etichette di 16 paesi. Oltre a questo alloro, che lo consacra tra le migliori etichette del mondo, il Ferrari Perle 2007 s'è imposto anche come prima bollicina italiana e primo Trentodoc.

RIDEFINITO L'ORGANIGRAMMA

NUOVA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE IN CASA VINICOLA ZONIN

Domenico Zonin è stato nominato amministratore delegato e Massimo Tuzzi assume il nuovo ruolo di direttore generale



La crescita costante di Casa Vinicola Zonin e l'evoluzione globale del mercato hanno portato la famiglia Zonin e il Cda a ridefinire l'organigramma aziendale, al fine di renderlo più rispondente alle esigenze del gruppo e di dare risposte innovative ai molteplici interlocutori italiani e internazionali. Per queste ragioni, durante l'ultimo Cda, sono state chiamate a ricoprire cariche di vertice due figure professionali interne di provata esperienza e indiscussa conoscenza di settore: Domenico Zonin è stato nominato amministratore delegato, mentre Massimo Tuzzi assume il nuovo ruolo di direttore generale. Inoltre, i due vicepresidenti Francesco Zonin e Michele Zonin verranno affiancati dalla lunga esperienza di Giuseppe Zonin, nominato vicepresidente.

Classe 1973, Domenico Zonin, dopo la Laurea in Giurisprudenza presso l'Università Cattolica di Milano, e due permanenze formative in Napa Valley e a Bordeaux e a stage nei Paesi del Nuovo Mondo, entra in azienda nel 1999. Nel tempo, le sue responsabilità all'interno dell'azienda familiare sono cresciute con un ruolo di coordinamento delle aree tecnica, produttiva, degli acquisti e della supervisione strategica delle Tenute e dei vigneti di proprietà della famiglia. Dal 2013 è presidente della Confederazione Italiana della Vite e del Vino, presidente di Unione Italiana

Vini, vicepresidente Valoritalia, vicepresidente CEV.

Classe 1973, Tuzzi, dopo la Laurea in Scienze Politiche e proficue esperienze maturate negli States e in Sud America, è entrato in azienda nel 2002 come export manager. Oggi ricopre i seguenti ruoli: consigliere d'amministrazione e direttore internazionale di Casa Vinicola Zonin Spa, amministratore delegato Zonin USA Inc, amministratore unico Zonin UK Ltd. Negli anni ha sviluppato competenze specifiche nelle diverse aree geografiche mondiali, quintuplicando il fatturato in pochi anni e portando la percentuale di export al 75%. Attualmente è membro del Comitato direttivo del Consorzio Italia del Gusto.

"Il nuovo organigramma - dichiara il presidente Gianni Zonin - ci permetterà di affrontare con successo le prossime sfide del mondo del vino, raggiungendo importanti traguardi e portando l'azienda a un obiettivo di 200 milioni di euro di fatturato in pochi anni. Mio figlio Domenico, con la sua rilevante esperienza vitivinicola acquisita all'estero e nelle Tenute di famiglia, e Massimo Tuzzi, che metterà a profitto il suo know-how internazionale, saranno in grado di far dialogare al meglio le due anime produttiva e commerciale dell'azienda, che oggi conta più di 2.000 ettari di vigneti di proprietà e una presenza, con i suoi vini, in 106 Paesi nel mondo".

VOLENTIERI PELENC

VENDEMMIATRICI TRAINATE GAMMA 8000

La gamma 8000 delle vendemmiatrici trainate Volentieri Pelenc si presenta con i 2 modelli: 8050 e 8090 SP. Questa nuova gamma è stata studiata per avere le prestazioni di una vendemmiatrice semovente al costo di una trainata. Le novità sono: ottima motricità e maneggevolezza; sistema di scuotimento Easy-Smart; qualità di raccolta ineguagliabile; riduzione delle perdite occulte; diminuzione costi di manutenzione; migliore igiene e maggiore sicurezza. Il nuovo dispositivo di scuotimento (brevetto Pellenc) Easy-Smart, più potente, consente una maggiore velocità d'avanzamento (fino al 30% in più anche su forti vegetazioni), la nuova forma dei battitori con una maggiore lunghezza attiva consente una raccolta ottimale

intorno ai pali e maggior rispetto della vegetazione. Nuovo anche il sistema trasporto interno uve con convogliatore a nastro a griglia snodata che separa immediatamente gli acini dalle foglie, elimina le perdite

occulte di mosto dagli aspiratori (riduzione delle perdite fino al 70%). Cappe aspiratori regolabili in altezza. Semplicità di manutenzione: in caso di rottura del nastro tra-

Maneggevolezza e qualità di raccolta con il sistema di scuotimento Easy-Smart

sportatore questo può essere facilmente riparato sostituendo il solo elemento rotto.

Enorme riduzione costi di manutenzione grazie a: assenza di cuscinetti sul sistema di scuotimento; eliminazione silentblock; facilità di lavaggio; non bisogna smontare i nastri a fine vendemmia. Riduzione dei consumi di carburante: la macchina assorbe meno potenza. Sul modello 8090 SP, provvisto di SelectivProcess, i due dirapatori lineari ad alta frequenza e le due tavole di scelta a rulli consentono di ottenere un prodotto perfetto senza piccioli, e detriti.



Velo Technologies, nuovo marchio dedicato al mondo di macchinari e impianti per l'enologia e il beverage

Il nome Velo rappresenta la storia del settore delle macchine per l'enologia e per il trattamento dei liquidi e con il nuovo marchio Velo Technologies l'azienda ha voluto raccogliere questa eredità e questo know-how adeguandone le dinamiche alla realtà dei mercati attuali, proponendosi come un partner tecnologico per il trattamento dei liquidi in grado di garantire massima affidabilità, trasversalità nei diversi settori di applicazione, flessibilità, ampiezza di gamma e conoscenza di processo. Insieme ai propri clienti, presenti e futuri, Velo Technologies si prepara a scrivere una nuova pagina di storia nei settori del beverage e dell'enologia. Per ulteriori informazioni e per conoscere tutte le novità riguardanti il mondo Velo Technologies è disponibile il nuovo sito web www.velotechnologies.eu



TEBALDI

FREEWINE: VANTAGGI E SOSTENIBILITÀ DI UN KNOW HOW COLLAUDATO

Il protocollo tecnico realizzato per apportare consistenti riduzioni della quantità di allergeni a partire dai solfiti si propone con un pacchetto chiavi in mano - "Fare Freewine Insieme" - legato proporzionalmente alla quantità di vino da produrre

Freewine®, fondato da Tebaldi Sri nel 2008, è un protocollo tecnico per apportare consistenti riduzioni della quantità di allergeni nei vini a partire dai solfiti. Obiettivo: massima salubrità del vino per il consumatore. Freewine è un insieme di tecniche e pratiche mirate che coinvolgono biotecnologie, tecnologie impiantistiche, formazione del personale e tutto ciò che rende possibile il risultato di vini a basso contenuto di allergeni (non si può parlare di "zero solfiti" in quanto ci sono quelli naturalmente prodotti dal lievito, piuttosto "zero solfiti aggiunti"). In sintesi Freewine è: know-how tecnico-scientifico grazie a partnership con CNR di Pisa e Università di Verona; innovazione di prodotto adatta a tutti i vini e territori, sia in produzione convenzionale sia biologica; il risultato di un vino di qualità che, senza il velo della solforosa, esprime al meglio il vitigno, i valori del terroir, la freschezza e il sapore vero dell'uva Freewine si propone alle aziende vitivinicole con un pacchetto chiavi in mano omnicomprensivo chiamato "Fare Freewine Insieme" legato proporzionalmente alla quantità di vino da produrre. I vantaggi per il produttore sono: assistenza tecnica durante le principali fasi di produzione del vino in cantina; rispetto della natura del frutto, tutela della qualità e del gusto nel tempo; opportunità di differenziazione dalla concorrenza; possibilità di entrare in attività di promozione e co-marketing.

Il protocollo Freewine rientra tra gli applicativi formativi realizzati all'interno del progetto Tergeo di UIV (www.tergeo.it).



Tenute Lunelli

Un unico marchio per i vini dalla famiglia Lunelli

Lunelli non vuol dire soltanto Ferrari Trentodoc, le bollicine italiane per eccellenza. Significa anche vini fermi eleganti e longevi, fortemente rappresentativi dei territori di cui sono espressione: il Trentino con la sua viticoltura di montagna, la Toscana delle dolci colline pisane e l'Umbria che si svela nella piccola, affascinante Docg di Montefalco. I vini di questi tre territori dalla forte vocazione enologica sono ora resi riconoscibili da un unico marchio, Tenute Lunelli.

Dopo un lungo percorso di cura e sperimentazione, avviato negli anni Ottanta in Trentino e nei primi anni Duemila in Toscana e Umbria, la famiglia Lunelli ha deciso di mettere il proprio nome sulle etichette delle tre Tenute - Margon, Podernovo e Castelbuono - sottolineando così i valori che ne accomunano le creazioni: sostenibilità, eleganza e longevità. Il rispetto del territorio è il principio fondamentale e si declina da un lato nella volontà di valorizzare l'identità e la tradizione dei singoli luoghi, dall'altro nel forte senso di responsabilità verso l'ambiente in cui i vini nascono. La sostenibilità, che si tradurrà a regime nella totale conversione al biologico, è infatti alla base di ogni

Dopo un lungo percorso di cura e sperimentazione, la famiglia Lunelli ha deciso di mettere il proprio nome sulle etichette delle tre Tenute - Margon, Podernovo e Castelbuono - sottolineando così i valori che ne accomunano le creazioni: sostenibilità, eleganza e longevità



sceita agronomica e permette di coniugare la qualità dell'uva con la salute del viticoltore e la tutela dell'ambiente. La Tenuta toscana è stata la prima realtà del gruppo, nel 2012, ad ottenere la certificazione biologica, seguita dalla Tenuta umbra, che la otterrà a partire dalla vendemmia 2014. I vigneti trentini, iscritti al registro della certificazione biologica dal febbraio 2014, sono da anni coltivati secondo gli stringenti principi del protocollo per una "Viticoltura di montagna salubre e sostenibile". Eliminati insetticidi ed erbicidi, si lavora sulla naturale fertilità del terreno, prevedendo per la difesa solo elementi naturali. La convinzione che il tempo sia fondamentale per la qualità del vino porta le Tenute Lunelli, forti dell'accurato lavoro fatto in campagna, ad attendere con sapiente lentezza, come artigiani del tempo, all'affinamento del vino. Per questo, eleganza e longevità sono tratti comuni ai nove vini delle Tenute, e per questo si è scelto di raffigurare la nuova identità ricorrendo alla simbologia delle fasi lunari. "Questo progetto - afferma Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli - è coerente con il nostro obiettivo di costituzione di un Gruppo



Il progetto delle Tenute Lunelli è stato presentato ufficialmente a Roma il 3 settembre, nel corso di una serata che ha avuto come palcoscenico il Circolo Canottieri Aniene. Con l'occasione, è stata anche annunciata la partnership del gruppo trentino con il club che, presieduto da Giovanni Malagò, è tra i più esclusivi della capitale

dell'eccellenza del bere italiano. Vogliamo affiancare al Ferrari Trentodoc realtà che ne condividano i valori e che ci permettano di raccontare la varietà di territori che è la grande ricchezza del vino italiano. Rispetto per il territorio e attenzione alla sostenibilità sono oggi valori comuni a tutti i nostri marchi".