

CHIUSURE ESTIVE



Gli uffici dell'Unione Italiana Vini di Milano rimarranno chiusi dall'1 al 19 agosto compresi; quelli di Roma dall'8 al 19 agosto compresi. Gli uffici di Verona osserveranno le seguenti chiusure: Amministrazione dall'1 al 19 agosto compresi; Laboratorio e Consulenze dall'8 al 19 agosto compresi.

Le date di chiusura dei laboratori di Valoritalia Laboratori sono le seguenti: Tavarnelle Val di Pesa (Fi) e Reggio Emilia dall'8 al 19 agosto compresi; Torrazza Coste (Pv) dall'1 al 19 agosto compresi; Lecce dall'8 al 26 agosto compresi. Montepulciano dal 9 al 22 agosto compresi.

"Il Corriere Vinicolo" sospende le pubblicazioni con il numero 25 del 25 luglio per riprenderle con il numero 26 del 29 agosto. A tutti i nostri lettori auguriamo serene vacanze.

Gli annunci del Corriere Vinicolo

CERCASI

Azienda produttrice di coadiuvanti e ausiliari per l'enologia
RICERCA COLLABORAZIONI COMMERCIALI per le aree Veneto, Emilia Romagna, Toscana.
Contatti: trechimica@gmail.com
Tel. 054655783

PER INSERIMENTO ANNUNCI

CONTATTARE LAURA LONGONI,
tel. 02 7222854, l.longoni@uiv.it

Iniziativa Distillerie Berta - Fondazione SoloPerGian

TORNA A SETTEMBRE IL CORSO PER INOCCUPATI PER AFFACCIARSI SUL MONDO DEL LAVORO

SoloPerGian è l'omaggio a Gianfranco Berta, che si traduce in una fondazione che punta a rappresentare un supporto per gli artigiani in difficoltà e un aiuto per chi vorrà apprendere un mestiere. Diffondere l'educazione al lavoro salvaguardando il patrimonio alimentare, contadino e artigiano e svolgere attività di formazione e aggiornamento, sono le principali finalità. SoloPerGian, dunque, ripropone a settembre un corso gratuito riservato esclusivamente a inoccupati e studenti non lavoratori, dai 18 ai 50 anni. L'iniziativa offre un'opportunità di crescita professionale a chi vuole affacciarsi al mondo del lavoro.

SUGHERIFICIO BALZA FRATELLI

Sughero naturale Balza 902: la ricerca della perfezione



Il tappo in sughero naturale Balza 902 è espressione dell'esperienza selettiva del Sugherificio Balza Fratelli. Nasce infatti solo quando vengono individuate partite di sughero di qualità eccellente, derivate da plance Flor, materia prima selezionata direttamente nelle sugherete più vocate al mondo. Balza 902 è quindi realizzato secondo criteri sartoriali, con un processo di produzione scrupoloso e sapiente, certificato con controllo dettagliato di ogni sua singola fase, al fine di garantire le caratteristiche di qualità del prodotto. Il Sugherificio Balza Fratelli dedica il nome di questo tappo al proprio anno di fondazione e lo riserva ai vini destinati a una lunga permanenza in bottiglia, prestando ad esso la stessa cura e passione che si respirano nelle cantine durante l'accorto e impegnativo processo di vinificazione, confermandosi così come partner attento e affidabile degli operatori enologici. Le proprietà meccaniche, la qualità estetica, la neutralità organolettica, fanno di Balza 902 un prodotto prezioso, punta di diamante della gamma offerta dal Sugherificio Balza Fratelli. E con il diamante Balza 902 condivide la caratteristica comune a tutte le cose di lusso: le quantità limitate ne fanno un prodotto prezioso. ♥



TEBALDI

ExperTi RECORD: S. cerevisiae per vini corposi e strutturati

I vini ad alto grado alcolico sono sempre più un fenomeno attuale che si riscontra a causa delle continue evoluzioni climatiche. Per questo motivo Tebaldi Srl in collaborazione con Maurivin, azienda australiana leader nella produzione di lieviti, dopo anni di ricerca ha selezionato un nuovo ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae* idoneo a essere utilizzato anche in caso di fermentazioni da "sforzo olimpico". Il nuovo lievito ExperTi RECORD è stato introdotto nella linea ExperTi di Tebaldi come prodotto di punta destinato a vini corposi e strutturati ed è in grado di far fronte a una cinetica di fermentazione molto rapida. La sua nota distintiva è quella di resistere a gradazioni alcoliche elevate, oltre il 18%, con un range di temperatura d'azione molto ampio. Questi *Saccharomyces cerevisiae* presentano una produzione di acidità volatile molto bassa ed è rilevante sapere che non producono composti solforati, di conseguenza i vini risultano essere più intensi dal punto di vista aromatico esaltando maggiormente le note fruttate e le loro caratteristiche varietali. Un altro aspetto importante che autentica questo ceppo è una buona generazione di glicerolo e polisaccaridi che aumentano notevolmente l'espressione gustativa di vini come l'Amarone, il Primitivo o anche il Syrah rendendoli più pregiati ed eleganti, oltre che su vini da uve appassite. Questo prodotto è inoltre idoneo per la ripresa di fermentazione in caso di arresto. Lo staff tecnico di Tebaldi è a disposizione per studiare adeguati protocolli di nutrizione. www.tebaldi.it ♥

RICORRENZE

Fratelli Baesso, 120 anni per l'enologia



Nata come bottega artigianale oggi esporta in 30 Paesi, dal Nord Europa al Sud America, con uno sguardo sulla Cina. Ultimo traguardo, il riconoscimento di "azienda storica" in occasione dei festeggiamenti per l'anniversario

Nata dall'idea imprenditoriale di un intraprendente mastro bottaio, la Fratelli Baesso è diventata nel tempo uno dei leader a livello nazionale delle macchine per l'enologia. Specializzata in torchi e presse, ha tagliato nel 2015 il traguardo dei 120 anni e oggi esporta in tutto il mondo i suoi prodotti, risultato di un'antica sapienza tramandata di padre in figlio. Come ci ha raccontato uno dei titolari, **Ionello Baesso**. "Tutto ha avuto inizio con il nonno - ha spiegato - che ha aperto l'azienda nel lontano 1895 a S. Maria di Non in qualità di mastro bottaio. Ancora oggi se andassimo a curiosare in qualche vecchia cantina, qui nel Veneto, troveremmo qualcuna delle botti realizzate dal nonno! La sua arte si è evoluta di pari passo con le generazioni, ampliandosi nel tempo anche ad altri settori dell'enologia. Dopo gli anni '60 infatti abbiamo iniziato a produrre torchi per vinacce, pigiatrici e diraspatrici. A partire dagli anni '80 sono arrivate le richieste di macchine per la pigiatura delle mele che ancora oggi realizziamo soprattutto per il mercato del Nord Europa - Norvegia, Svezia, Finlandia - dove c'è una forte domanda da parte di chi produce sidro su piccola scala".

Un'azienda internazionale

"Abbiamo rinnovato - continua - la tradizione imprenditoriale, ampliando la sede storica, trasformandoci da piccolo laboratorio familiare ad azienda internazionale che oggi ha clienti in tutto il mondo. Merito anche della partecipazione a fiere ed eventi del settore che ci hanno permesso di coltivare e sviluppare nuovi contatti e opportunità oltre confine. Tanto che oggi l'estero rappresenta la maggior parte del nostro fatturato. Se un tempo si lavorava essenzialmente per l'Italia, oggi esportiamo in 30 Paesi, soprattutto in Germania, che da sola assorbe il 50% dell'export. Ma abbiamo clienti in Spagna, Portogallo, Francia, Belgio. Abbracciamo anche l'Est con la Russia, l'Estonia, l'Albania, la Moldavia e ci spingiamo più lontano, in Australia e Sud America. Senza dimenticare il Medio Oriente (Libano, Israele). Quest'anno inoltre abbiamo fatto anche delle campionature per la Cina: stiamo creando dei contatti con alcuni professionisti del settore che si sono dimostrati molto interessati ai nostri prodotti". E i riconoscimenti per questo impegno e questa passione non sono mancati. Lo scorso anno in occasione dell'anniversario dei 120 anni di attività la Fratelli Baesso è stata infatti riconosciuta "azienda storica" e premiata dal sindaco del Comune di Curtarolo (Pd) e dalla Regione Veneto. Un "grazie" istituzionale che ha ulteriormente coronato tanti anni di impegno e professionalità al servizio del mondo del vino. L.Z. ♥

MAIL BOXES ETC.

Spedire il vino dall'Italia negli Usa è ancora più facile



Cresce sempre di più l'interesse degli americani per il vino italiano: nel 2015 l'importazione di bottiglie negli Stati Uniti ha raggiunto quota 2,5 milioni di ettolitri per un valore di 1,4 miliardi di dollari (dati Unione Italiana Vini). Il vino si conferma dunque uno dei prodotti più apprezzati del made in Italy nel mondo. Inoltre l'Italia risulta essere una delle mete turistiche preferite dagli statunitensi: secondo i dati Istat, nel 2014 è stata registrata una crescita di presenze dagli Usa del 2,5% rispetto all'anno precedente, con più di 12 milioni di visitatori. Mail Boxes Etc. (MBE), rete di centri servizi specializzati nei servizi di micrologistica e spedizione, ha deciso di mettere a disposizione di hotel ed esercizi commerciali un comodissimo servizio per la spedizione di bottiglie di vino per uso personale verso gli Usa. Un'utile, interessante e apprezzabile comodità da offrire ai propri clienti. La spedizione avviene in modo sicuro, semplice e veloce: occorre solo mettersi in contatto con un Centro MBE abilitato (presto l'intera rete italiana di oltre 500 Centri lo sarà) che si occuperà del ritiro su richiesta direttamente all'indirizzo indicato, dell'imballaggio con cantinette specialistiche e certificate, di tutte le pratiche necessarie, come ad esempio la notifica puntuale dell'importazione alla Food and Drug Administration americana, e su richiesta della gestione completa delle tasse e dei dazi doganali. Il servizio MBE è garantito da accordi con vettori autorizzati alle spedizioni di vino negli Usa. www.mbe.it/vino-usa ♥



**International Design Awards
PREMIATO IL RESTYLING DI SETTESOLI**

L'International Design Awards (IDA), concorso di design americano ha premiato il nuovo packaging di Settesoli per la capacità di esprimere il patrimonio della Sicilia in modo raffinato ed elegante. "Questo riconoscimento - ha dichiarato Antonella Imborgia, responsabile marketing - conferma il lavoro di qualità fatto sulle etichette e sull'immagine del brand". L'agenzia che ha realizzato il restyling è la brasiliana Casa Rex con sede a San Paolo e Londra.

A ENOVITIS IN CAMPO 2016



Gruppo Merlo, Cingo serie Tre e nuovo kit per scuoti-olive su telescopici



telescopici cui si affiancano i trasportatori cingolati Cingo, la cui ultima novità è rappresentata dalla serie Tre, upgradata con nuovi motoriduttori, freno di stazionamento integrato e un radiatore più efficiente. Si tratta di macchine che riescono a soddisfare in maniera più efficiente le richieste di mezzi professionali e resistenti soprattutto per i lavori più difficili. In particolare, la gamma Merlo si suddivide in trasportatori - che possono portare 3-4 attrezzature - e macchine multifunzione, caratterizzate dal sistema brevettato Merlo, ovvero un dispositivo a gancio rapido attraverso cui è possibile applicare alla macchina più di 25 attrezzature". Soluzioni dunque che permettono di supportare in maniera versatile la cura e gestione del vigneto. Novità anche sul fronte della coltivazione dell'olivo, con il debutto in anteprima proprio a Enovitis in Campo di un kit brevettato per montare un'attrezzatura scuoti-olive sui famosi sollevatori telescopici Merlo della gamma Compact e Medium Duty, con vantaggi in termini di multifunzionalità, sicurezza e comfort. "Con una pressione massima fino a 500 bar e

portate massime fino a 200 litri al minuto - spiega **Costantino Radis**, responsabile della comunicazione e sviluppo rete del Gruppo Merlo - questo kit consente di far funzionare le attrezzature semplicemente applicando lo scuoti-olive sul braccio telescopico. Ora, tenendo conto che una macchina semovente tradizionale ha un costo paragonabile a quello di un telescopico con pinza, è evidente che il fattore polivalenza è tutto dalla nostra parte. Un sollevatore telescopico può infatti svolgere una moltitudine di lavori all'interno dell'azienda agricola: da tutti i tipi di movimentazione all'utilizzo con navicella per la potatura delle piante o altri lavori di manutenzione. Inoltre, non meno importante, anzi fondamentale, è la sicurezza: le nostre macchine rispettano la EN15000 per quanto riguarda i mezzi di sollevamento, la EN 1459 per quel che riguarda l'utilizzo della macchina sui lavori agricoli con attrezzature montate. Infine, le cabine Rops e Fops sono dotate di impianti di climatizzazione e pressurizzazione per un comfort ottimale dell'operatore anche in condizioni ambientali difficili".

L'innovazione tecnologica più avanzata a misura delle esigenze del cliente attraverso la personalizzazione delle soluzioni e la multifunzionalità delle attrezzature. Soprattutto una produzione 100% made in Italy, con macchine ideate e fabbricate in Italia in ogni loro componente. Sono queste le carte con cui il Gruppo Merlo si presenta sul mercato. E proprio l'ultima edizione di Enovitis in Campo, lo scorso giugno, è stata occasione per vedere all'opera diverse macchine e attrezzature dell'azienda cuneese, specializzata nella progettazione e produzione di macchine ad alto contenuto tecnologico, destinate a diversi settori di utilizzo tra cui, in primo piano, appunto la viticoltura e l'olivicoltura. "Merlo - ha spiegato **Andreas Lochmann**, responsabile Cingo - è punto di riferimento internazionale per quanto riguarda i sollevatori

TRERÈ

Ergosulfiter®, celerità e precisione nella solfitazione



L'esigenza di intervenire nei processi di vinificazione, stoccaggio, pre-confezionamento dei vini con aggiunte frazionarie di SO₂ a piccole dosi, per il ripristino della SO₂ libera che nel frattempo si è combinata, permette, insieme ad altre pratiche innovative, un uso limitato dell'anidride solforosa, ben al di sotto dei limiti di legge, per l'ottenimento della sicurezza antimicrobica e antiossidativa. L'uso della compressa "Big" Ergosulfiter, brevettata da Trerè, consente all'operatore di rispettare quanto sopra specificato, con i vantaggi dati dalla celerità, dalla precisione, dalla ergonomicità, dalla economicità dell'utilizzo, per quanto riguarda la pratica della solfitazione di masse vinose importanti (hl 50-100-200-500). Molto interessante è anche l'impiego nel carro raccolta delle uve e in pressa all'inizio del ciclo di pressatura, per la proprietà della compressa di auto-diffondere la SO₂ nella massa.

AMCOR

Tappi a vite, l'ampia gamma di Stelvin®

Forse di un'esperienza di oltre 50 anni nel settore dei tappi a vite, Amcor ha avviato e partecipato alla standardizzazione di una modalità di tappatura che offre numerosi vantaggi sia ai produttori che ai consumatori:

- ▶ neutralità organolettica e assenza di TCA, eliminando l'impatto ambientale legato al sapore di tappo;
- ▶ regolarità tra una bottiglia e l'altra;
- ▶ preservazione degli aromi, del sapore e della freschezza;
- ▶ evoluzione costante del vino in linea con il processo di invecchiamento in bottiglia;
- ▶ facilità di apertura e di richiusura;
- ▶ facilità di conservazione.

Il marchio Stelvin® si declina in un'ampia gamma di capsule con numerose opzioni di decorazioni e di stampe a rilievo: dall'originale capsula Stelvin® al modello premium Stelvin®Lux, dotato di un inserto in plastica nell'involucro che facilita notevolmente l'apertura e caratterizzato da finiture che lo rendono ineccepibile da punto di vista estetico. Grazie alla sua consolidata esperienza nel settore dei vini, Stelvin® propone una gamma completa di guarnizioni caratterizzate da diversi tassi di trasferimento di ossigeno che rispondono alle diverse esigenze dei produttori.

Distributore per l'Italia: Paolo Araldo - www.stelvin.com



AMORIM CORK VENTURES

Start-up, al via la "Sfida del sughero - Barcellona"

Amorim Cork Ventures, azienda della Corticeira Amorim e primo incubatore dedicato esclusivamente al business del sughero, si rende protagonista di un programma di accelerazione per start-up a livello globale. "La Sfida del Sughero-Barcellona" è il nome del progetto, in collaborazione con Beta-I, destinato a stimolare gli imprenditori, e aspiranti tali, a dare vita a prodotti o idee originali che abbiano alla base l'applicazione del sughero. Le domande potranno essere inviate a partire dall'11 luglio fino al 31 agosto.

La selezione avrà luogo fino al 28 settembre, con la fase di accelerazione della durata di 2 mesi che si svolgerà fra ottobre e dicembre 2016. Un percorso che può essere intrapreso anche da piccole imprese già esistenti, ma con prodotti e concetti in sughero originali, che hanno bisogno



di nuovi partner per ottenere la giusta visibilità e l'accesso ai mercati stranieri. Le start-up selezionate - massimo 14 - avranno diritto a 8 settimane di sessioni individuali di coaching e di pratica, oltre che la possibilità di frequentare workshop e sessioni con tutor.

Info: www.amorimcorkventures.com e <http://beta-i.pt/>