



**Donne del Vino  
GUALTIERO MARCHESI È IL PERSONAGGIO DELL'ANNO**

È Gualtiero Marchesi il Personaggio dell'Anno dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino. Il cuoco italiano più famoso nel mondo, è stato scelto anche per aver promosso per primo, nel 2015, la formazione degli addetti alla ristorazione sulle pratiche anti soffocamento. Le Donne del vino lo premieranno giovedì 16 novembre, nella dimora settecentesca Palazzona di Maggio a Ozzano dell'Emilia (Bologna), ospiti della socia Antonella Perdisa. Dalle 15, cerimonia di premiazione e dimostrazione delle pratiche di anti-soffocamento che verranno poi diffuse nel resto d'Italia dalle Delegazioni regionali delle Donne del Vino.

**CIMA**

## Atomizzatori LINK a nebulizzazione pneumatica

**U**niformità nel trattamento, mitigazione dell'effetto deriva e manovrabilità tra i filari. Queste sono tre delle problematiche principali che deve affrontare chi si occupa di trattamenti fitoiatrici su vigneto. Cima propone la serie di atomizzatori LINK a nebulizzazione pneumatica che consentono interventi con miscele a basso volume particolarmente indicati a chi interviene in spazi ristretti o limitati, ma con autonomie per medie e grandi estensioni. La serie LINK si distingue per una struttura della macchina che prevede il gruppo moltiplicatore/ventilatore montato sui 3 punti del trattore, con la testata di distribuzione applicata direttamente sul ventilatore. Per il Sitevi, Cima ha riservato una testata scavallante inedita: è una testata di distribuzione a 6 mani e 4 cannoni superiori che permette di effettuare trattamenti in vigneto con la copertura simultanea di ben sei facciate (o tre filari) a ogni passaggio: i due filari completi interni ed esterni di transito della macchina (ad opera delle mani), e le due pareti interne dei filari adiacenti (ad opera dei cannoni). L'uniformità di diffusione e copertura della chioma è garantita dall'azione dei flussi contrapposti: la mano inferiore di ogni lato (con 4 diffusori ciascuna) lavora a flusso uguale e contrario rispetto alla mano scavallante regolabile in altezza e inclinazione. Per la parte alta del filare interviene invece la mano superiore a due diffusori. In questo modo la copertura risulta praticamente perfetta e completa. **Info: [www.cima.it](http://www.cima.it)**



Foto sopra: atomizzatore serie LINK. È possibile abbinare svariate testate di distribuzione, destinate a diverse colture, ma tutte dotate di un inedito sistema anti-sgocciolamento brevettato, le testate si basano sul principio del Tubo Venturi che consente una nebulizzazione più fine e uniforme, pertanto di maggiore efficacia

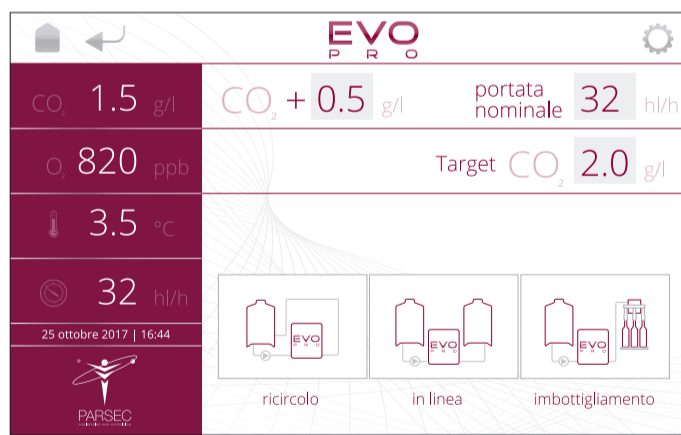
**PARSEC**

## Medaglia di bronzo al nuovo EVO PRO-Parsec



**E**VO PRO è il nuovo sistema intelligente e automatico di carbonicizzazione e deossigenazione sviluppato da Parsec, evoluzione dell'originale EVO1000 nato nel 2011, già premiato in due concorsi internazionali. Precisione, semplicità d'uso, polivalenza e versatilità, insieme ai costi contenuti di acquisto, di esercizio e di manutenzione, sono le caratteristiche fondamentali del nuovo impianto, divenuto oggi uno strumento completo per correggere e regolare con precisione il contenuto dei gas disciolti nel vino. Grazie al dosaggio di precisione Parsec e ad una interfaccia semplice e intuitiva EVO PRO consente, in un unico strumento, il dosaggio di CO<sub>2</sub> e/o di azoto, regolando con precisione il contenuto in ossigeno disciolto o in CO<sub>2</sub>, deossigenando o carbonicando. L'integrazione, inoltre, di due sonde di precisione per la misura dei gas disciolti O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub> permette un trattamento garantito e certificabile. Utilizzabile non solo con il vino ma anche con qualsiasi bevanda, mosto o liquido alimentare, sia in condizioni di pressione atmosferica (nei vini fermi), sia in pressione su bevande o vini frizzanti o spumanti si caratterizza per la versatilità delle possibili configurazioni di installazione che consente a EVO PRO di lavorare in linea, ad esempio nel corso dell'imbottigliamento, di un travaso da vasca a vasca o di un'operazione di filtrazione, così come in circuito chiuso su un'unica vasca, o ancora di combinare due unità di dosaggio nel caso di portate elevate (sopra i 150 hl/h) o di regolazione contemporanea di CO<sub>2</sub> e ossigeno. EVO PRO ha vinto la medaglia di bronzo al Sitevi Innovation Award 2017 - Montpellier.

**Info: [sales@parsecsrl.net](mailto:sales@parsecsrl.net)**



**VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO**

## Premiati i vini delle varietà resistenti alle malattie UNIUD/VCR

I vini ottenuti dalle nuove varietà selezionate da UNIUD/IGA e vinificati presso il Centro Sperimentale VCR hanno ottenuto i primi riconoscimenti a livello internazionale. I Vivai Cooperativi Rauscedo hanno partecipato alla 7° edizione del Premio Internazionale PIWI, dedicato a vini provenienti esclusivamente da varietà resistenti a peronospora e oidio con sei diversi vini. Tutti i vini presentati si sono collocati ai vertici della classifica, guadagnandosi due me-

daglie d'oro (Merlot Kanthus e Merlot Khorus) e quattro medaglie d'argento (Cabernet Volos, Soreli, Sauvignon Kretos e Sauvignon Rytos). Il concorso ha interessato 339 vini provenienti da 14 Paesi diversi, tra i quali Francia, Italia, Austria e Germania, che sono stati sottoposti a una commissione degustatrice costituita da enologi, ricercatori, viticoltori sommelier e giornalisti. Questo importante riconoscimento conferma l'elevato potenziale enologi-

co delle varietà resistenti VCR del tutto comparabile al parentale di Vinifera, se non addirittura superiore. Grazie alle nuove varietà resistenti alle malattie è oggi possibile realizzare vigneti a bassissimo impatto, rispettando l'ambiente, la salute degli agricoltori e dei cittadini in generale e producendo vini di alta qualità. Le barbatelle di queste varietà sono disponibili presso i Vivai Cooperativi Rauscedo.

**Info: [www.vivairauscedo.com](http://www.vivairauscedo.com)**

**6 vitigni resistenti alla peronospora ed oidio premiati al PIWI International Weinpreis**

CABERNET VOLOS, MERLOT KANTHUS, MERLOT KHORUS, SORELI, SAUVIGNON RYTOS, SAUVIGNON KRETOS

**VCR**  
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO  
L'innovazione in viticoltura

[www.vivairauscedo.com](http://www.vivairauscedo.com)

**TEBALDI**

## ISIOX®, per l'ottimizzazione dei gas disciolti nel vino



L'impiego di ISIOX (foto qui sopra) durante l'imbottigliamento permette di regolare le concentrazioni dei gas, mantenendo la struttura e gli aromi del vino

**I**SIOX® è il sistema innovativo prodotto in Italia che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni in grado di gestire il contenuto di O<sub>2</sub> e di CO<sub>2</sub> in qualsiasi momento del processo di elaborazione mantenendo struttura e aromi. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO<sub>2</sub> diversi a seconda del Paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza strippaggio; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box. Combinando le differenti modalità di lavoro con i diversi gas di processo è possibile: ridurre l'ossigeno e parte della CO<sub>2</sub>; aggiungere CO<sub>2</sub> e ridurre l'ossigeno. Sin dalle prime applicazioni in cantina l'impianto ISIOX ha dimostrato la sua validità eliminando fino a oltre il 95% dell'ossigeno disciolto e oltre il 40% della CO<sub>2</sub> disciolta. Su richiesta possono essere studiate esecuzioni personalizzate, sia in termini di portata che di ingombro. Il controllo del processo è effettuato da un PLC incorporato con una logica di programmazione molto semplice. Il software di gestione può essere comandato tramite monitor touch screen o comandi manuali. ISIOX è un impianto su ruote facilmente trasportabile, completamente carenato (IP 55). È possibile prenotare un test in cantina contattando Tebaldi Srl.

**Info: [www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it) - [tebaldi@tebaldi.it](mailto:tebaldi@tebaldi.it)**