



Bilanci

CODICE CITRA, FATTURATO DA 35 MILIONI DI EURO NEL 2017

Codice Citra, la più grande realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, ha chiuso il 2017 con un fatturato di vini imbottigliati di circa 35 milioni di euro, +11% rispetto all'anno precedente e +45% negli ultimi 5 anni. La crescita più importante si registra nell'aumento delle esportazioni di vini imbottigliati: +12% rispetto al 2016 e +33% rispetto agli ultimi 5 anni. In particolare, in Europa, l'Inghilterra diventa il mercato principale con +40%, seguita Germania, Svezia e Belgio. Trend positivo anche in Italia con +12% del canale GD e +12% del canale Horeca.



**OLLER /
TAPPI PER
SPUMANTI**



La professionalizzazione del settore e l'esigenza di un mercato sempre più formato e conoscitore dell'importanza del tappo negli spumanti ci ha portato verso un modo di fare che, senza perdere l'essenza e la base naturale del tappo di sughero, cerca di offrire il miglior prodotto ottimizzando le risorse e le tempistiche sempre più agili nella produzione per servire meglio le cantine. Questo sviluppo tecnologico ci permette una visione artificiale nella selezione dei tappi ad alta velocità che distingue le classi visive di sughero in funzione di parametri predefiniti dai nostri professionisti. Grazie a questo sistema di selezione riusciamo a trovare il miglior sughero possibile dal comportamento fisico-meccanico per quanto riguarda il recupero del tappo dal collo della bottiglia. Dall'altro lato, stiamo lavorando sul controllo sensoriale, ovvero, garantire che le proprietà organolettiche del sughero siano le più adeguate per il prodotto con cui entra in contatto. Questo risultato lo otteniamo attraverso la cromatografia dei gas che permette di classificare e riconoscere molecole a livelli quasi impercettibili per l'essere umano comune.

**SUGHERIFICIO MOLINAS/
GAMMA TAPPI PER VINO
SPUMANTE, FRIZZANTE E FERMO**

È passato più di un secolo da quando Pietro Molinas fondava, a Calangianus, la sua azienda per la lavorazione del sughero. Un percorso lungo, durante il quale un ruolo fondamentale è stato quello di Peppino Molinas, che a cavallo della Seconda Guerra Mondiale, diede una svolta decisiva alla trasformazione dell'azienda da artigiana a industriale. Oggi Sugherificio Molinas si pone sul mercato con numeri da leader assoluto a livello italiano e internazionale: 8.000 ettari di foreste di proprietà, circa 300 persone occupate, 2 milioni di tappi prodotti al giorno di qualsiasi tipo e dimensione: spumante, frizzante e fermo, sia tecnici che naturali. Personale tecnico attentamente formato e controlli qualità maniacali sono la chiave del successo di Molinas, che vede la famiglia (arrivata ormai alla 4° generazione) ancora saldamente presente e coinvolta in prima linea nella gestione manageriale e nei contatti con la clientela.

TEBALDI / LINEA DENSITY

I tappi Density, selezionati singolarmente per peso, sono in grado di garantire un'evoluzione organolettica delle bottiglie molto più regolare e costante, scegliendo la migliore densità in funzione del vino (più alta per i vini da lungo affinamento, più bassa per i vini di consumo veloce). Il controllo qualità è effettuato in Svizzera. Con la gamma Density, prodotta da Chaillot Bouchons SA ed esclusiva di Tebaldi Srl, questi i benefici attesi: lotti più omogenei e maggiore omogeneità

nell'evoluzione del vino; scelta densità tappo in funzione del vino; possibilità di richiedere densità specifica; omogeneizzazione delle prestazioni (forze di estrazione, tenuta al liquido, altro); possibilità di usare tappi con alta densità al posto di tappi a diametro superiore. Della Linea Density anche Bionature, il primo tappo in sughero naturale certificato biologico sul mercato. Infine, a breve sarà implementata la tecnologia di analisi gascromatografica sul singolo tappo che darà vita alla linea Tca Free.

DENSITY

Il tappo naturale a densità calibrata



**TREFINOS
/ NUOVA
TECNOLOGIA
TD3**

Da oltre 250 anni Trefinos produce tappi in sughero per l'industria dello spumante e del vino fermo con una filosofia basata sul rispetto per la natura e l'applicazione delle tecnologie più avanzate. La costante ricerca per l'innovazione ha portato al lancio della gamma CWine e Compac, tappi in microgranina prodotti con una percentuale di sughero minima del 75%, differenti livelli di permeabilità e con la garanzia di Tca al di sotto del livello di quantificazione dei cromatografi più avanzati (Tca rilasciabile <0,3 ng/l, garantito per ogni singolo tappo). Dopo 5 anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con le più prestigiose Università spagnole, Trefinos ha presentato il nuovo sistema TD3, processo basato nell'ottenere la volatilizzazione

del Tca basandosi sull'applicazione del vuoto combinato con pressione e temperatura. TD3 è l'ultima tecnologia sviluppata dal team di ricerca e sviluppo di Trefinos, applicata per l'eliminazione del Tca, il resto dei fenoli, anisoli e altri aromi sgradevoli che interferiscono con il profilo aromatico del vino (Tca totale <0,03 ng/g, garantito per ogni singolo tappo). La tecnologia TD3 amplia e arricchisce la già esistente gamma TD2, basata nell'utilizzo della CO2 in stato supercritico e il sistema Montebello, basato nell'utilizzo del vapore pressurizzato. In Italia, Trefinos è presente da più di 50 anni, Trefinos Italia (con sede a Treviso) offre un servizio diretto e immediato. Disponiamo di una rete di collaboratori sul territorio che copre in maniera personalizzata le principali zone produttive d'Italia.

VINVENTIONS / SELEKTION



Per proteggere i vini di pregio con tutte le garanzie di prestazioni, Vinventions ha creato Selektion, il tappo d'eccellenza della gamma Ohlinger. Ohlinger è da tempo riconosciuto come marchio leader nel comparto del sughero naturale di alta qualità con chiusure che garantiscono prestazioni costanti e prive di contaminazioni. Oggi il marchio fa parte della House of 7 Brands di Vinventions, leader globale nelle soluzioni per la chiusura del vino. Selektion rappresenta l'apice delle prestazioni in sughero naturale, ogni singolo pezzo viene controllato e valutato per il contenuto di Tca e altri sgradevoli sapori. Questi metodi garantiscono una protezione al 100% senza sapore di tappo e altri contaminanti non graditi che possono conferire sapori sfavorevoli ai vini che conservano. Le chiusure Ohlinger garantiscono assenza di Tca, conservazione del vino a lungo termine, consistenza da bottiglia a bottiglia, facile apertura e reinserimento. Inoltre, sono completamente riciclabili e a lungo termine biodegradabili, prevedono una composizione senza colle e una provenienza della materia prima da silvicoltura sostenibile.

www.enovitisextreme.it

enovitis
EXTREME

19 LUGLIO 2018
VALLE D'AOSTA
19 JUL 2018

PROVE DI
MACCHINE
IN VIGNETI
AD ALTA
QUOTA

SOCIETÀ
AGRICOLA
GROSJEAN
VINS
QUART (AO)
ITALY