

GRUPPO TAPI

Nuove chiusure Premium e Super premium con Les Bouchages Delage



Lo spirito innovativo e creativo del Gruppo Tapi incontra la tradizione e l'eccellenza di Les Bouchages Delage, dando così il via a un vero e proprio hub, nato con il fine di progettare nuove chiusure innovative e di qualità dedicate in particolare ai mercati Premium e Super premium.

Tappi destinati a custodire i prodotti più preziosi e valorizzare le soluzioni di packaging più raffinate: un Gruppo capace di proporre una ampia gamma di chiusure, fortemente creative e performanti. Le due società continueranno comunque ad essere presenti sul mercato mantenendo completa autonomia gestionale.

LABRENTA

Nuovi reparti e fatturato in crescita



Gianni Tagliapietra, ceo di Labrenta

Labrenta, specializzata nella produzione di tappi per il settore alimentare, ha avviato un nuovo reparto di torneria minuterie in legno, il più grande in Veneto. Il progetto si inserisce in una strategia di ristrutturazione e riorganizzazione dei reparti, che ha visto anche la nascita di una nuova officina stampi e di un ampliamento e ammodernamento del reparto dedicato alla lavorazione del sughero. Il potenziamento dell'azienda in tale direzione risponde alle crescenti richieste dei clienti che ricercano prodotti di qualità realizzati con processi e materiali rispettosi dell'ambiente. Una sensibilità green che Labrenta cura da tempo, tanto da ottenere nel 2018 la Certificazione FSC®. "Questa tappa fa parte del nostro percorso cominciato una decina di anni fa - spiega Gianni Tagliapietra, ceo di Labrenta - che

ci porta ogni anno a stabilire e portare a termine un obiettivo green che contribuisce a dimostrare l'impegno nei confronti dell'ambiente e per la corretta gestione delle risorse". Molto positivi infine i risultati ottenuti, a dimostrazione del grande lavoro finalizzato all'aumento di efficienza e performance produttive: Labrenta infatti ha chiuso il bilancio 2018 con fatturato pari a oltre 9 milioni di euro (+21% sul 2017). Il fatturato 2018 si ripartisce in modo piuttosto equilibrato tra il 47% realizzato in territorio italiano e il 53% all'estero. Sinergicamente, la crescita di fatturato e il nuovo reparto di torneria minuterie hanno portato a otto nuove assunzioni a tempo indeterminato, con un notevole arricchimento del know-how aziendale e la prospettiva di un'ulteriore crescita di bilancio per il 2019 nell'ordine del +20%.



Oenobrand annuncia il lancio di un nuovo nutriente che allarga la famiglia Natuferm: Natuferm Fruity. È composto al 100% da lieviti autolisati, selezionati per la loro ricchezza in aminoacidi, precursori dell'aroma da esteri che si sprigiona durante la fermentazione alcolica, ma anche per la loro capacità di conservare gli aromi durante l'invecchiamento. La presenza di ergosterolo è un vantaggio, in quanto questo lipide è necessario ai lieviti al fine di proteggere le membrane per una migliore vitalità e per garantire la capacità di adsorbire gli aminoacidi per produrre esteri. Natuferm Fruity è anche naturalmente ricco di vitamine e oligoelementi necessari ai lieviti per una fermentazione rapida e sicura.

Distribuito in esclusiva in Italia da Corimpex Service Srl

VINO.TV E VINVENTIONS

Boom di visualizzazioni per il videoquiz social sui tappi

Che impatto ha sul vino il tappo? Come si sceglie il migliore a seconda della tipologia di vino? Si può gestire



l'ossigeno attraverso le chiusure? Sono solo alcune delle domande che Vino.tv insieme a Vinventions ha rivolto ad appassionati, operatori e consumatori in occasione delle più importanti fiere del settore. Le risposte? Tanta preparazione, qualche momento comico e soprattutto tanta curiosità. Boom social per la serie di 10 video che hanno superato in pochi giorni le 50mila visualizzazioni su Facebook e Instagram per un formato tutto nuovo per il vino. Al termine delle interviste a produttori che utilizzano le chiusure Vinventions, domande quiz tra wine lover, enologi e produttori e poi parola all'esperto, con Chiara Giannotti di Vino.tv a condurre con stile e simpatia. Il risultato dice che il tappo alternativo al sughero non è più un taboo, anzi i consumatori vogliono che la chiusura garantisca sicurezza, assenza di difetti,

longevità e basso impatto ambientale. "Sono le caratteristiche che vogliamo dalla nostra serie Green line - afferma Filippo Peroni, direttore commerciale Italia di Vinventions che ha vestito i panni dell'esperto nel video - e per questo abbiamo voluto mettere alla prova i consumatori. Il nostro primo obiettivo è proteggere il vino dei produttori, attraverso prodotti performanti e che consentano la gestione dell'ossigeno. Perché se c'è un difetto del tappo molto spesso i consumatori non se ne accorgono come dimostrato anche in queste interviste. E poi priorità all'ambiente. Per produrre un tappo Green line utilizziamo una sola goccia di acqua e la carbon foot print è pari a zero, visto che composto da un derivato di canna da zucchero. Va detto inoltre che con i nostri tappi niente più ansia da conservazione del vino. Orizzontale, verticale o capovolta, una bottiglia tappata con Green line non darà problemi di tappo".

TEBALDI

Freewine®: la fabbrica di idee e innovazioni per la cantina



Dal 2008 Freewine® 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. La via è scientifica e tecnologica con protocolli personalizzati. Il know-how tecnico-scientifico è stato elaborato in collaborazione con l'Università di Verona e il CNR di Pisa e si adatta a tutti i vini e territori sia in produzione convenzionale che biologica. Il risultato è un vino di qualità che, senza il velo della solforosa, esprime al meglio il vitigno, il terroir, la freschezza e il sapore vero dell'uva. Freewine® nel tempo è diventata infatti una Fabbrica di idee, un laboratorio in cui sono stati studiati e testati prodotti e impianti che rispondevano alle necessità più frequenti riscontrate nelle aziende, come: O-Tre® sistema per l'igiene in cantina con applicazione dell'ozono che permette di risparmiare il 100% dell'acqua oltre ai disinfettanti chimici; Isiox®, sistema di regolazione di gas disciolti nel vino, gestisce ossigeno, CO2 e acido solfidrico evitando le invasive tecniche tradizionali e dando una valida soluzione nella lotta alle ossidazioni. Isiox® permette di ridurre inoltre la concentrazione dell'acetaldeide libera nei vini; Density® - la linea di tappi naturali a densità calibrata - ricercati per la grande attenzione al tema Otr - Oxigen Transfer Rate per garantire l'omogenea evoluzione delle bottiglie. La richiesta di "meno solforosa nei vini" ci ha permesso inoltre di introdurre biotecnologie ad hoc (antiossidanti naturali, lieviti, attivanti, chiarificanti, stabilizzanti).

Info: tebaldi@tebaldi.it - www.tebaldi.it

DOMANDE ENTRO IL 15 SETTEMBRE



Al via il primo Concorso internazionale sul Vermentino



Si svolgerà in Sardegna, a Olbia, i prossimi 14 e 15 ottobre il primo concorso enologico internazionale sul Vermentino. Il Ministero delle Politiche agricole alimentari e del turismo lo ha approvato lo scorso luglio. Le domande dovranno pervenire entro il 15 settembre 2019, mentre ci sarà tempo fino al 1° ottobre per inviare i campioni. Diverse le categorie ammesse al concorso, dai vini fermi, ai frizzanti e agli spumanti che rientrano tra Dop, Igp e Ig purché abbiano la dicitura Vermentino in etichetta e una percentuale minima di Vermentino dell'85%. Gli organizzatori si aspettano la partecipazione di circa 300 aziende. Su www.concorsovermentino.com tutte le informazioni e la modulistica per la partecipazione

