

presentazione lin-wine

comunicato stampa

Arluno, 26 ottobre 2005



Una nuova tecnica enologica presentata alla Cantina di Custoza

LIN-WINE: LA CRIOESTRAZIONE SELETTIVA IL MEGLIO DELL'UVA FINO AL BICCHIERE

Lo scorso 21 ottobre – presso la Cantina di Custoza, in provincia di Verona – è stata ufficialmente presentata una pratica enologica assolutamente innovativa che – grazie a una opportuna applicazione della tecnologia del freddo – consente di portare nel bicchiere di vino tutto ciò che di meglio l'uva esprime.

Sperimentata sul campo per ben quattro anni – grazie anche alla collaborazione di realtà quali La Cavalchina, Bolla, Cantina di Custoza, Cantina di Soave – **Lin-Wine** è finalmente uscita dall'anonimato per dimostare a giornalisti, operatori, produttori e opinion leader presenti il contributo concreto che può offrire nella produzione di vini bianchi di qualità. Un contributo che i presenti hanno avuto modo di "pesare" di persona, assaggiando una serie di campioni di vini nati da questo processo e confrontandoli con campioni di riferimento provenienti dalla stessa uva, raccolta nella stessa parcella di vigneto, ma che non è stata sottoposta al processo di raffreddamento prima della fase di pressatura.

Il risultato? Sorprendente. L'opinione di tutti i presenti è stata molto chiara: i **vini** sono risultati più ricchi, profumati, complessi e armonici, espressione di un frutto che arriva nella bottiglia in tutta la sua integrità. E non si tratta di sfumature, di un "rafforzamento di particolari sensazioni", ma di differenze tangibili, misurabili.

L'evento dedicato alla presentazione di questo **innovativo processo tecnologico** – messo a punto dalla **Università di Verona** (Corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche) in collaborazione con **Linde Gas Italia** e **Vason Group**, con il contributo della **Regione Veneto**, Distretto Veneto del Vino – è stato aperto da **Federico Cavallari Guarienti**, presidente del Distretto Veneto del Vino, che ha subito sottolineato la soddisfazione per quello che è uno dei più promettenti e innovativi tra gli otto progetti di ricerca fortemente voluti e sostenuti del distretto, una tecnologia che si rivela di particolare importanza e impatto in una Regione dove i vini bianchi rappresentano una parte ben importante della vocazione vitivinicola, a vantaggio di tutte le imprese del settore.

Soddisfazione per la valenza scientifica e profondamente innovativa di Lin-Wine è stata espressa anche da **Emilio Burattini**, Preside della Facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali della Università di Verona, e da **Valerio Dallacasa**, direttore del Dipartimento scientifico e tecnologico della stessa università, concordi nel rilevare come questa tecnologia permetta di ottenere risultati importanti in termini di "prodotto finale" che altrimenti sarebbero raggiungibili o in tempi molto lunghi (basti pensare alla selezione genetica) o con investimenti ben più impegnativi.

Analogamente l'opinione di **Pierantonio Nicoletti**, della Direzione industria della Regione Veneto, che ha insistito su come un simile processo possa e debba diventare un patrimonio comune, oltre a rappresentare un esempio di quella eccellenza che si può raggiungere coniugando su specifici progetti le esigenze delle realtà e delle imprese private con la disponibilità delle strutture pubbliche.

Ha poi preso la parola Roberto Ferrarini (Università di Verona, Dipartimento scientifico e tecnologico, Corso di laurea in Scienze viticole ed enologiche) che, con al sua equipe, è da ritenersi il padre del processo. Ferrarini ha riassunto le principali caratteristiche del processo di **crioestrazione selettiva**, tecnica che, attraverso un parziale congelamento dell'uva prima della pressatura mediante l'applicazione di azoto liquido sui grappoli in un tunnel di surgelazione progettato ad hoc, permette di ottenere vini bianchi di maggiore qualità.

Il primo effetto e più importante effetto di Lin-Wine è il **blocco della attività enzimatica**, impedendo ogni fenomeno degenerativo prima della fermentazione, garantendo così l'integrità del frutto e il trasferimento delle sue caratteristiche organolettiche al mosto, passaggio fondamentale per la produzione di vini di alta qualità.

Ma non basta: il freddo rompe le cellule della buccia e gli strati immediatamente sottostanti, facilitando una migliore e maggiore estrazione delle sostanze aromatiche che vi sono concentrate e che si diluiscono all'interno

Per ulteriori informazioni:

Anna Chiama

Ufficio marketing e comunicazione

Linde Gas Italia

telefono +39 335 7558858

press@it.linde-gas.com

Luca Rossetti

LDR-comunicazione

telefono +39 335 6935702

luca.rossetti@ldr-c.com

presentazione lin-wine

comunicato stampa

Arluno, 26 ottobre 2005



dell'acino. Stiamo parlando – in sostanza – di **criostrazione**, una opzione che consente di creare vini con maggior carattere, complessità e ricchezza organolettica.

Elemento fondamentale del processo – ha ricordato Ferrarini – è la sua validità anche in termini di **crioselezione**. Con la tecnologia Lin-Wine è possibile selezionare in modo assolutamente preciso la parte migliore del grappolo: l'acino non maturo – dunque con un basso contenuto zuccherino – si congela prima e quando è in pressa viene spremuto solo nell'ultima estrazione o, addirittura, rimane nella vinaccia. Nessuna selezione, nemmeno la più attenta cernita manuale, può essere così precisa da lavorare acino per acino e in un tempo assolutamente limitato, quel pugno di minuti necessario perché l'uva attraversi il tunnel di raffreddamento.

Ma non basta: le prove e le analisi hanno mostrato che la crioselezione arriva ad agire addirittura **all'interno dell'acino**, la cui struttura non è omogenea: le zone più zuccherine, più ricche di costituenti si congelano più lentamente e, quindi, cedono per prime la loro ricchezza. Una attenta gestione dei cicli di pressatura consente, quindi, di estrarre frazioni di mosto con le caratteristiche che si desiderano.

La crioselezione è particolarmente efficace perché la rapidissima applicazione del freddo consente di "fotografare", di bloccare l'acino, la sua struttura. Il **freddo meccanico** ha bisogno di tempi più lunghi, tempi che permetterebbe l'omogeneizzazione dei soluti nell'uva, inficiando le potenzialità dell'azione della crioselezione all'interno dell'acino.

Il quarto e ultimo "effetto" di Lin-Wine è la **crioconcentrazione**: in passato tale processo è stato utilizzato in Francia, soprattutto nel Sauternes, per concentrare i mosti in annate particolarmente difficili. Per quanto – lo ribadiamo ancora una volta – l'obiettivo di questa tecnica sia evitare ogni possibile processo degenerativo prima della fermentazione, Lin-Wine può essere utilizzato per limitare anche drasticamente la quantità di acqua nel mosto, raggiungendo livelli di concentrazione tali da poter produrre **ice-wines**.

E' poi intervenuto **Andrea Morlin**, direttore commerciale della Cantina di Custoza, che ha confermato le ragioni della scelta della Cantina di dotarsi di questa tecnologia, un episodio che si colloca perfettamente nella volontà della realtà veronese di coniugare nel miglior modo possibile la tradizione con l'innovazione, l'attenzione ai vitigni autoctoni con la volontà di ottenerne risultati di eccellenza. *"Poter contare su una tecnica criogenica che ci consente di accrescere ulteriormente la qualità dei nostri vini – ha commentato Morlin – è un esempio della nostra volontà di andare avanti, di fare ricerca, di innovare. Partendo sempre, però, dalla nostra storia, dalle nostre radici"*.

Si è poi passati alla dimostrazione pratica del processo, illustrata da **Gianfranco Bellini**, Responsabile nuove tecnologie Linde Gas Italia, e da **Albano Vason**, direttore generale del Gruppo Vason che si occuperà della costruzione e della commercializzazione dell'impianto.

In chiusura di giornata l'opinione di **Marco Aldegheri**, sommelier dell'Ais Veneto, che ha illustrato ai presenti i risultati della analisi organolettica da lui condotta sui campioni e dalla quale è emerso che *"le differenze apprezzate sono oggettivamente ben evidenti e non delle sfumature"*, ribadendo che *"...la maggior concentrazione di aromi sembra garantire una più complessa evoluzione olfattiva anche nel tempo"*.

Per ulteriori informazioni:

Anna Chiama

Ufficio marketing e comunicazione

Linde Gas Italia

telefono +39 335 7558858

press@it.linde-gas.com

Luca Rossetti

LDR-comunicazione

telefono +39 335 6935702

luca.rossetti@ldr-c.com