Al Consorzio Collio analizzati gli aspetti della logistica, cioè il viaggio dalla cantina al consumatore

Il professor Zironi: un errato stoccaggio scatena reazioni. Ornella Venica ai viticoltori: riflettiamo

Vino, questione di tappo

La chiusura determinante nella conservazione

CORMÒNS. Il tempo che un vino impiega per raggiungere la maturità e poi il declino dipende da diversi fattori. Tra questi, oltre alla ovvie caratteristiche del prodotto di partenza, ci sono anche variabili quali la permeabilità del sistema di chiusura e le condizioni di stoccaggio, principalmente luce e temperatura. In special modo un aumento della temperatura durante lo stoccaggio della bottiglia determina un'accelerazione di tutte le reazioni chimiche con una sensibile modificazione del colore e un appiattimento del gusto. Questi alcuni argomenti della relazione che ha tenuto per il Consorzio Collio il professor Roberto Zironi.

Il docente di tecnica enologica e presidente del Corso di laurea in viticoltura ed enologia dell'Università di Udine a Cormòns con la sua ampia relazione ha appassionato la platea di vignaioli anche per la ricaduta pratica delle argomentazioni esposte con magistrale chiarezza e semplicità. L'esperto ha analizzato il ruolo di tutta una serie di agenti fisici esterni alla bottiglia e ha dedicato ampio spazio al problema dei tappi.

Ne è venuto fuori un quadro variegato di luci e tantissime ombre e alla fine, in una ideale passerella di tappi tradizionali, tecnici, composti, mono e birondellati, di plastica o di vetro, si è capito che il vero grande problema che angoscia gli imbottigliatori è ben lungi dall'essere risolto .

«Il professor Zironi ci ha davvero aperto gli occhi! Basta che una bottiglia di vino rimanga solo un giorno a 32° gradi e c'è la reale possibilità che il prodotto cambi sensibilmente, e ovviamente in negativo di colore e di gusto. Sapere queste cose è importante per noi vignaioli che siamo sempre attenti alla campagna, alla vendemmia e ai lavori in cantina ma non siamo stati sempre così solerti nel seguire la logistica, ovvero il percorso nel suo complesso che fa la bottiglia per arrivare dalla nostra cantina al consumatore». Così ha commentato alla fine dell'incontro formativo "Dalla cantina alla tavola: conservazione e logistica al servizio della qualità", Ornella Venica, presidente del Consorzio Collio promotore dell'iniziativa, sottolineando anche puntualità ed efficacia delle altre relazioni, introdotte e commentate dall'enologo Claudio Fabbro, moderatore dell'incontro tecnico cormonese cui sono state affidate le conclusioni.

Va detto pure che il seminario è stato impreziosito da una ricca serie di relazioni specifiche, testimonianze ed interventi in fase di dibattito. In particolare, hanno offerto il loro contributo il dottor Paolo Sartor, esperto del settore logistica, e il dottor Filippo Felluga, responsabile enologico delle cantine "Livio Felluga" di Brazzano, che ha illustrato l'esperienza aziendale con Madimer, azienda specializzata in trasporto e logistica.

Gli aspetti pratici del rapporto fra azienda agricola e organizzazione di stoccaggio e distribuzione sono stati trattati dal dottor Livio Nanino, presidente di Astercoop, e da Emanuela Jaconcigh, amministratore delegato della stessa Madimer, i quali hanno risposto a tutta una serie di domande dei viticoltori presenti e particolarmente attenti a un problema di così pressante attualità e, come tale, giustamente inserito fra quelli prioritari dei vari seminari e corsi d'aggiornamento che il Consorzio Collio organizza periodicamente per i propri associati.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.