



QUAI  
VOLTAIRE

**Mantenere il primato  
della Borgogna**



*Per meno di 1.000 euro all'anno i piccoli produttori di vino di qualità stanno godendo dell'uso illimitato di uno strumento di analisi di ultima generazione. Con i grandi vantaggi, compreso il miglioramento della conoscenza e dell'affidabilità delle decisioni.*



*Thiebault Huber: "Siamo più calmi perché lavoriamo con più precisione."*

Il centro di Volnay ha un aspetto un po' deserto mentre una forte pioggia estiva bagna i caratteristici muri di pietra grigia di questo pittoresco paesino della Côte de Beaune. Se questa fosse la stagione di massima produzione, vedremmo molta più attività, specialmente giù al municipio, dove è stata installata la più innovativa tecnologia analitica per aiutare a garantire il successo dei prestigiosi vigneti della Borgogna.

All'interno di un piccolo ufficio si trova uno strumento di analisi di ultima generazione usato per analizzare il mosto d'uva e il vino. Lo strumento è rapido e fornisce i risultati nel giro di pochi minuti, permettendo ai produttori di andare avanti con il loro lavoro, certi del fatto che le decisioni che prendono per la produzione del vino si fondano su informazioni accurate ed oggettive.

L'idea è nata dal lampo di genio di Thiebault Huber, che gestisce otto ettari di vigneti in leggera pendenza nel cuore della storica regione vinicola. Hubert produce 13 vini, tra cui tre bianchi, nove rossi ed un frizzante. La produzione dell'anno scorso ammontava a circa 40.000 bottiglie.

Thiebault è uno dei trenta produttori di vino del paese, molti dei quali fanno parte della cooperativa che Thiebault fondò nel 1996 per aiutarsi con l'acquisto ed il finanziamento delle attrezzature più importanti.

Nel 2005, dieci dei produttori di vino si riunirono per acquistare lo strumento di analisi prodotto da FOSS, e poi fecero in modo di collocarlo nella sede comunale, dove possono usarlo ogni volta che vogliono.

#### **Necessità di maggiori informazioni**

Thiebault spiega che le informazioni sull'uva e sul vino sono sempre state di importanza cruciale, dal grado di maturazione e qualità delle uve allo stato del vino che per tradizione subisce un lungo processo di fermentazione e invecchiamento. Prima che arrivasse lo strumento, i periodi critici al momento della raccolta e nel corso della fermentazione erano sempre stressanti ed egli doveva spesso ricorrere ad un enologo di un laboratorio vicino per una validazione incrociata delle decisioni prese.

L'enologo stimolava la sua curiosità quando diceva: "Controllo con il FOSS" e poi tornava con un risultato in un paio di minuti al massimo. Questo naturalmente gli fece venire l'idea di procurarsi il suo strumento di analisi. "E così ci siamo comprati un FOSS" dice con aria vagamente trionfante.

In origine, Thiebault e suo cugino, un altro produttore del paese, presero in considerazione l'idea di dividersi l'acquisto tra loro, ma anche così, il sofisticato strumento 'WineScan™' avrebbe richiesto ancora un esborso considerevole per dei produttori di vino su piccola scala.

L'idea allora fu presentata agli incontri locali della categoria dove altre otto parti interessate colsero l'opportunità di far parte del piano.

#### **Condivisione dei costi**

Prima, i produttori di vino di quel gruppo di solito pagavano circa € 3.000 all'anno per servizi di laboratorio, e i produttori più grandi, con più vini da testare, notevolmente di più. In

confronto, il nuovo strumento in condivisione sarebbe costato a ciascuno nel gruppo € 1.000 all'anno per un uso illimitato.

Inevitabilmente, il nuovo piano mise a dura prova i rapporti con il laboratorio locale perché i produttori di vino potevano effettuare delle analisi di routine che prima facevano parte dei servizi offerti dal laboratorio. Questa vicenda ha avuto poi un'evoluzione positiva perché i produttori continuano a pagare il laboratorio per la consulenza e le analisi ufficiali richieste per le approvazioni, l'esportazione e così via.

L'enologo che visita le aziende occasionalmente preleva qualche campione di controllo e tutte le calibrazioni dello strumento sono le stesse usate per uno al laboratorio, così il lavoro di tutti si basa sugli stessi dati.

Tutto considerato, lo schema è allettante.

"Il prezzo di un analizzatore tutto nostro è molto interessante" dice Thiebault.

Sempre più produttori si mostrano interessati allo schema dello strumento in condivisione e altri tre si sono appena uniti al gruppo, il che farà ridurre i costi a circa €900 all'anno. Tuttavia, il gruppo ha deciso di mettere un limite a 15 partecipanti. Tutti i produttori fanno molti vini diversi e in particolare nel periodo della raccolta e della fermentazione alcolica si devono fare molte analisi.

La riservatezza era un grosso problema all'inizio perché molti non volevano che gli altri vedessero i risultati ottenuti per il loro vino. I loro timori si rivelarono infondati e, in ogni caso, le analisi sono in effetti d'aiuto nei progetti in corso dove si scambiano conoscen-

*Continua a pagina 20*



*Il WineScan™ all'Hôtel de Ville, Volnay*

*Continua da pagina 19*

ze, come uno studio locale sulle caratteristiche del grado di maturazione delle uve nei terreni della Côte de Beaune, permettendo a tutti di ottimizzare il momento della raccolta.

#### Lavorare con più precisione

“Siamo tutti molto felici” dice Thiebault del gruppo che consiste principalmente di aziende familiari consolidate. La nuova tecnologia non è una barriera per gli utenti. “A volte sono molto sorpreso del livello di conoscenza” dice. “La formazione fornita da FOSS è stata fatta bene, e adesso le persone non hanno problemi a interpretare i risultati, per esempio, se si ottiene un risultato di 2,9 per acido malico, è piuttosto facile pensare che la fermentazione malolattica non sia ancora conclusa”.

Lo strumento è usato dalla raccolta all’imbottigliamento per supportare tutti gli aspetti coinvolti nella produzione di vino di Borgogna come spiega entusiasta Thiebault in merito all’uso di uve Pinot Noir. Se trattato correttamente, il Pinot Noir può produrre vini di gran pregio che rivelano complesse differenze di terroir. Il grado di maturazione delle uve è un parametro critico e le analisi di routine con lo strumento aiutano i produttori di Volnay a decidere il momento della raccolta per particolari terreni sulla base dei risultati ottenuti per parametri quali il livello di zuccheri e l’acidità. “Per me, il livello di alcol per il Pinot Noir è tra 12,5 e 13,5” dice Thiebault. “Al di sopra di questo livello, è meno elegante, perché se è superiore

l’acidità è inferiore. Tutto il vino novello della Borgogna deriva dall’acidità. È molto importante raccogliere le uve al momento giusto e con il corretto grado di maturazione.”

Un’altra cosa molto importante nella produzione di vino da uve Pinot Noir è che c’è un lungo periodo di macerazione che va da 15 a 30 giorni circa. Durante questo periodo, il vino viene monitorato da vicino con misurazioni frequenti di parametri come l’alcol, l’acidità volatile e l’acido malico.

Thiebault Huber appartiene al numero sempre più grande di produttori di vino della regione che perseguono un approccio di coltivazione biodinamica che non soltanto evita l’uso di sostanze chimiche, ma tiene anche in considerazione le varie forze della natura nella coltivazione dell’uva e nella produzione di vino. Fattori imprevedibili come le variazioni atmosferiche possono sconvolgere i piani meglio pensati e riguardo a questo, i cambiamenti climatici non rendono più facile la produzione in Borgogna tanto per i produttori di vino convenzionale che biodinamico.

Non c’è un singolo cambiamento, ma gli eventi atmosferici sono spesso estremi. Le grandinate non erano frequenti, ma adesso pare che le uve si prendano quasi una batosta per ogni stagione. Thiebault dice: “Quando fa caldo, fa molto caldo. Quando fa freddo, fa molto freddo, e quando piove, piove sul serio.”

Le nuove conoscenze di cui si dispone con lo strumento di analisi non cambiano in effetti



il modo di fare il vino, ma aiutano i produttori di Volnay ad affrontare le sfide e garantire che stiano facendo la cosa giusta al momento giusto. “Siamo del tutto sicuri che quando mettiamo nelle botti il vino rosso non c’è zucchero e questo è importante per via dei controlli più serrati su parametri come zucchero e alcol,” dice Thiebault.

“Siamo più calmi perché lavoriamo con più precisione e otteniamo informazioni che non avremmo mai ottenuto con il vecchio sistema perché cercavamo di limitare la quantità di test che mandavamo al laboratorio. Adesso possiamo analizzare tutto quello che vogliamo – fino ad analizzare ogni botte se volessimo.”

Questa capacità di tracciare le varie fasi più in dettaglio ci aiuta a evitare i potenziali problemi. Su cento botti, in genere una o due mostrano problemi forse con l’acidità volatile che inizia a salire senza ragione apparente. Con lo strumento di analisi a disposizione, casi come questo si possono monitorare e prevenire.

#### Cos’è successo nel 2007?

Thiebault ed altri nel gruppo adesso possono anche contare sullo storico dei risultati accumulati e Thiebault tiene un registro per ogni annata.

Ci mostra un file del 2007 con risultati stampati pagina dopo pagina con l’elenco di tutti i campioni e i test. “Se ci fanno una visita di controllo sono felici di vedere questo” dice.

L’informazione retrospettiva aiuta a co-

struire la conoscenza, per esempio, i risultati dei test del 2007 mostrano un livello particolarmente alto di acido malico e livelli più bassi di tartarico e altri acidi. Adesso che la fermentazione malolattica è finita, il livello di acidità generale è piuttosto basso, il che indica che questa annata è pronta da bere rispetto ad altre annate che tradizionalmente, per la Borgogna, necessitano di un po' più di tempo per raggiungere il punto ottimale. "Certo, ci sono molte altre cose che definiranno la bevibilità dell'annata 07, il tempo atmosferico, l'assaggio e così via, ma il WineScan e le analisi ci possono aiutare" afferma Thiebault.

Anche le informazioni per gli acquirenti professionali sono di grande valore, come il livello alcolico e spesso un Sommelier è ben lieto di avere informazioni sull'acidità e il grado di maturazione dell'uva durante la raccolta.

#### Vista da Volnay

Anche in un giorno di pioggia, Volnay ha un'atmosfera da film e il paesaggio circostante ha un aspetto gestito con attenzione, definito da lungo tempo dall'uomo alla ricerca del vino perfetto. Filari di viti perfettamente coltivate definiscono il pendio dal terreno del primo crinale fino alle regioni più basse nella valle, mentre un gradevole odore di mosto sale dalle pozzanghere che imbevono la preziosa terra della Côte de Beaune. Tradizione e territorio continueranno a essere pilastri del successo di questa storica regione vinicola, ma il miglioramento della conoscenza tramite l'accesso alla tecnologia assumerà un ruolo sempre più importante nel mantenere la reputazione del vino di Borgogna

Ulteriori informazioni sulle soluzioni di FOSS per il vino: [www.foss.it/wine](http://www.foss.it/wine)

*Richard Mills, FOSS ([rim@foss.dk](mailto:rim@foss.dk))*



#### Domaine HUBER-VERDEREAU

Il Domaine Huber-Verdereau ha quattromila ettari di viti in tre distretti: Volnay, Pommard e Meursault.

Il manager Thiébault Huber ha messo in pratica un programma razionale di controllo dei parassiti, usando solo compost sulle sue viti e il ribaltamento come unico modo di manutenzione del terreno.

Convinto che la vera ricchezza e il vero gusto della Borgogna venga dal suolo, egli controlla le rese e produce i suoi vini con il metodo tradizionale, anche se non esita ad usare tecniche moderne come la termoregolazione e la macerazione pre-fermentazione quando necessaria. I vini sono imbottigliati sul posto e sono venduti per il 50% a clienti privati, per il 20% ai ristoranti e alla ristorazione e per il 30% sono esportati.

Maggiori informazioni su: [www.huber-verdereau.com](http://www.huber-verdereau.com)

#### FOSS – un partner affidabile nell'industria vitivinicola

Gli strumenti FOSS per l'analisi del vino sono stati introdotti nell'industria vitivinicola nel 1998 e FOSS è diventata in breve leader nel controllo della qualità del vino in tutte le fasi di produzione. Con il successo della gamma WineScan™, centinaia di produttori di vino e di laboratori in tutta l'industria vitivinicola hanno scoperto la capacità degli strumenti FOSS di dare i risultati rapidi ed accurati richiesti dai produttori di vino. Le soluzioni FOSS comprendono anche il

FIastar™ per il vino per l'analisi di SO<sub>2</sub> liberi e totali nel vino e OenoFoss™, uno strumento di facile utilizzo che misura i principali parametri di qualità del mosto d'uva, mosto in fermentazione e vino. Da una sola goccia di un singolo campione si misurano fino a sette parametri.