

WineScan™ – dal vigneto alla bottiglia

Uno dei primi ad utilizzare lo strumento FOSS WineScan™ in Australia è stato Foster's Wine Estates nell'Australia meridionale. Il chimico del gruppo Eric Wilkes, che gestisce attualmente quattro WineScan, spiega come sono usati lungo tutto il processo produttivo del vino per garantire un livello di qualità costante anno dopo anno.

Foster's Wine Estates è la più grande azienda produttrice di vini di eccellenza nel mondo con brand quali Wolf Blass, Beringer, Lindemans, Penfolds, Rosemount e molti altri. Un totale di 24 cantine, 7 stabilimenti di imbottigliamento, 15.800 h di vigneti e 350 milioni di litri di vino prodotto all'anno danno un'idea dei volumi.

Il chimico del gruppo Eric Wilkes si occupa di 15 stabilimenti con un totale di 4 WineScan FOSS.

Tre WineScan™ hanno sostituito 10 stazioni di lavoro

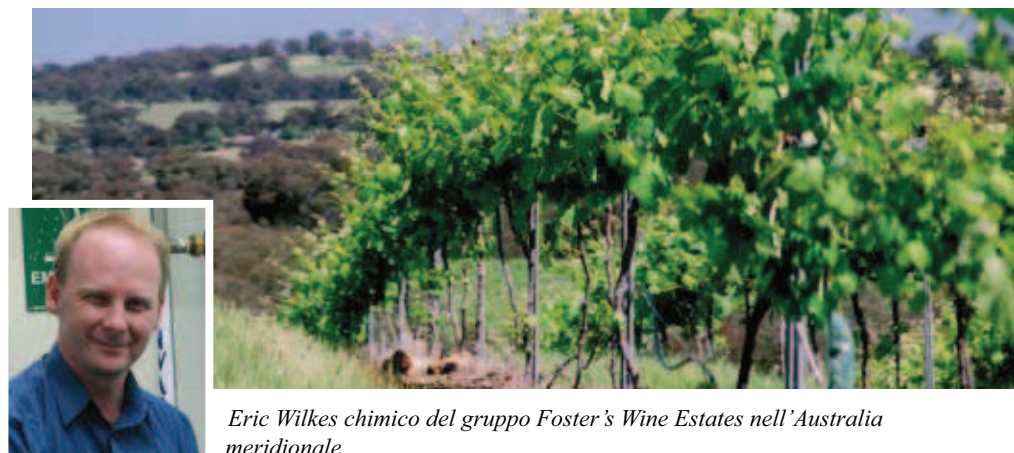
“Comprammo il nostro primo WineScan™ FOSS nel 2002 e credo che fosse il secondo WineScan venduto in Australia. Oggi abbiamo un WineScan al ricevimento dell'uva e tre nei laboratori. I tre WineScan nei nostri laboratori hanno sostituito 10 postazioni analitiche e sono in grado di analizzare tre o quattro volte il numero di campioni analizzati precedentemente. In un giorno tranquillo passano 200 campioni in ogni strumento.”

Cogliere il momento giusto per la vendemmia

“Usiamo i nostri WineScan FOSS in tutte le fasi del processo di vinificazione. Nel vigneto, ci aiutano a determinare quando è il momento migliore per raccogliere l'uva. La combinazione dei dati del WineScan con immagini aeree e satellitari ci dà i mezzi per ridefinire i blocchi dei vigneti in modo da ottimizzare i nostri schemi di gestione. Questo ci permette di avere materie prime con caratteristiche più costanti e prevedibili e quindi ...un vino migliore.”

L'uva giusta per il vino giusto

“I grappoli raccolti passano subito alla pigiatura. Qui i WineScan ci aiutano ad ottenere un prodotto più uniforme. La fermentazione è il passo successivo del processo di vinificazione. Di solito, durante la fermentazione si esegue un monitoraggio soprattutto degli zuccheri ma grazie ai nostri WineScan siamo in grado di monitorare anche gli acidi, azoto e alcol. Le informazioni ci permettono di modificare le condizioni di fermentazione a seconda delle



Eric Wilkes chimico del gruppo Foster's Wine Estates nell'Australia meridionale

nostre intenzioni per quel vino. Una volta fermentato, il vino è selezionato e miscelato; c'è la possibilità di usare le analisi del WineScan per raggruppare i vini in modo da fare un uso più efficiente del vino disponibile ... un fattore fondamentale per la generazione del profitto.

Invecchiare con garbo

“Alla Wolf Blass soltanto abbiamo una capacità di 2.000 cisterne e 30.000 barriques – un totale di 80 milioni di litri. È evidente che l'analisi costante dell'integrità durante la fase di affinamento e di stoccaggio è essenziale. Pensate se ci trovassimo costretti a ribassare il prezzo di una cisterna di vino da \$7 al litro a \$2 al litro...questo è quello che può accadere senza un monitoraggio costante. I nostri WineScan ci permettono di svolgere centinaia di analisi al giorno, evitando così di dover mandare un bel po' di litri di vino direttamente alla distilleria.”

Dalla botte alla bottiglia

“Il nostro lavoro di produttori non può considerarsi compiuto fino a che il vino non è imbottigliato e spedito, ed a volte anche oltre. Noi eseguiamo uno stretto monitoraggio del trasferimento del vino all'imbottigliamento e abbiamo implementato dei sistemi di allarme quasi in tempo reale per ridurre al minimo le perdite ed il fermo macchine. Anche dopo che il vino è uscito dai nostri stabilimenti utilizziamo ancora i WineScan. Si possono usare le impronte digitali rappresentate dagli spettri FTIR

per combattere le frodi o le sostituzioni”.

Il futuro? Ancora più analisi...

“Nell'uso della tecnologia per il miglioramento dei prodotti e della redditività, credo che l'industria del vino sia arcaica in confronto ad altre industrie alimentari. La sfida per noi è quella di produrre vino dalle caratteristiche più costanti, più stabili, migliore e più economico, fatto cioè pensando al consumatore. La tecnologia si è dimostrata di grande aiuto e abbiamo in programma di usarla ancora di più in futuro. Entro sei mesi triplicheremo il numero di campioni giornalieri analizzati nei nostri laboratori, senza aggiungere nulla ai quattro WineScan che abbiamo già. Più avanti poi introdurremo il monitoraggio in linea”.

Il fattore umano

“Non penso che la tecnologia arriverà mai a rendere obsoleto il fattore umano, ma avrà un ruolo molto più grande nella nostra industria in futuro. In questo momento solo cantine piuttosto grandi possono accedere a strumenti come il WineScan di FOSS. Ma quando usciranno delle versioni per cantine più piccole, sarà sempre più difficile competere per quelle cantine che non faranno uso della tecnologia moderna. Sono certo che sarà così nei prossimi anni.”

Casper Reeslev, Ideas Unltd, per conto di FOSS nella regione del Pacifico