

Winesens, sei anni di studi per la salvaguardia della tradizione, applicando enologia di precisione e sostenibilità: i risultati di un progetto di ricerca di Farina Winery e dell'Università di Verona.

Pedemonte, 13 giugno 2023

Il progetto **Winesens** condotto da Farina Winery con **SMACT** e **l'Università di Verona è centrato** sulle nuove tecnologie di controllo e gestione della maturazione dei vini rossi in legno, cemento, ceramica e acciaio. Grazie alla collaborazione con il Prof. Maurizio Ugliano si sono raggiunti risultati molto interessanti ed è nato un protocollo produttivo frutto di ben sei anni di studi e di ricerche che si propone di valutare diverse strategie per migliorare la tenuta dei vini all'ossidazione, limitando così il fabbisogno in solfiti dei vini.

Il cambiamento climatico ha notevolmente modificato le caratteristiche delle uve all'atto della vendemmia, e Farina Winery ha ritenuto necessario muovere alcune scelte sostenibili in cantina che permettessero di garantire longevità, eleganza e verticalità ai suoi vini, rispettando il carattere tradizionale del territorio, in particolare per gli amaroni.

Inoltre la riduzione di anidride solforosa utilizzata in enologia è da almeno 15 anni una priorità del comparto vitivinicolo. Pur non essendo l'unico prodotto sul mercato che la utilizza a scopo conservativo, risulta che il vino sia una delle principali fonti di assunzione di anidride solforosa nella dieta umana.

La domanda del mercato di vini a basso contenuto di SO₂ risulta crescente e le pratiche enologiche finalizzate alla produzione a vini di qualità a basso contenuto di SO₂, in virtù della forte azione antiossidante e antimicrobica di questa sostanza, sono tutto fuorché scontate.

Queste due esigenze hanno portato Farina Winery a cercare soluzioni concrete e basate su un approccio rigoroso e sostenibile.

Tra le varie opzioni considerate, quella basata sull'aggiunta ragionata di dosi di ossigeno precise nel corso della fermentazione si è rivelata particolarmente efficace. Sulla scorta

di questi sono stati rielaborati i protocolli di vinificazione, arrivando ad una **riduzione complessiva delle dosi di impiego di SO₂ di circa il 20%**.

Inoltre, da questo primo progetto è nata una riflessione più ampia sulle potenzialità offerte dalle **nuove tecnologie di gestione dell'ossigeno** per l'ottenimento di determinati profili qualitativi, in particolare per la fase di maturazione dei vini. Sono stati di conseguenza avviati importanti investimenti per l'installazione di contenitori di maturazione con differenti permeabilità all'ossigeno,

Maurizio Ugliano commenta, “Nel corso di questi anni la collaborazione tra Università di Verona e Farina Winery ha fornito numerosi spunti di approfondimento su tematiche di attualità enologica, consentendo di introdurre tecnologie all'avanguardia nel contesto della produzione dei vini della Valpolicella.”

Elena Farina aggiunge, “Sin dalla nostra entrata in azienda, io e mio cugino Claudio abbiamo messo la sostenibilità come punto cardine della nostra strategia vitivinicola. Inizialmente ci siamo lasciati guidare da fortunate intuizioni nei primi investimenti di rinnovo in cantina. La collaborazione con Maurizio è preziosa e non solo per gli ottimi risultati raggiunti – insieme, ci siamo trovati in un percorso verso un approccio concreto e misurabile.”

Al fine di testare razionalmente e scientificamente la maturazione dei vini rossi in diversi contenitori, proprio per definire il protocollo di produzione interno, finalizzato alla riduzione delle dosi di impiego di conservanti enologici, sono stati utilizzati sistemi di sensoristica in grado di testare ossigeno disciolto, colore, elettrochimici, parametri chimici di base, tannini, antociani e PH.

I recipienti, in cui è stato posto lo stesso vino da assemblaggio di Corvina, Corvinone e Rondinella (annata 2020) sono:

Vasca d'acciaio inox 50hl;
Vasca di cemento non rivestito 75hl
Botte in ceramica 4,5hl
Barrique di primo 2,25hl
Barrique di terzo passaggio 2,25hl
Barrique di primo passaggio 2,25hl
Tonneaux di secondo passaggio 5,00 hl
Botte 2ohl
Botte 3ohl



Claudio Farina dalla sede di Pedemonte afferma “La prima fase della ricerca ha permesso di ridurre l’uso dell’anidride solforosa del 20% e nell’affinamento, in questa seconda fase, si conferma sostanzialmente il ritorno ad un maggior uso del cemento e si delinea la ceramica come valida alternativa alla barrique, anche alla luce del fatto che è nostra intenzione rispettare al massimo l’originalità, i sentori e le note varietali oltre che il territorio di origine delle nostre uve e soprattutto produrre vini eleganti che ricordino i grandi rossi della tradizione della Valpolicella”.

I risultati di questo progetto e del conseguente protocollo enologico di precisione sono molto importanti anche per ulteriori aziende vitivinicole grazie alla sua replicabilità, fatti salvi alcuni adattamenti interni alle esigenze e alla filosofia produttiva delle altre cantine, anche grazie a **SMACT**.

SMACT è il Competence Center del Triveneto per il supporto alla trasformazione digitale delle imprese, partner con l’Università di Verona della live demo Fabbrica del Vino, dedicata all’innovazione digitale per il comparto vitivinicolo.

Per informazioni press@farinawines.com - +39 045 770134