



Lo smartphone e il tablet, alleati digitali dell'enologo: alla Tenuta Ormanni la vinificazione è sotto controllo 24/7

Tenuta Ormanni

Categoria

Sito web:

www.ormanni.it

L'IDEA IN BREVE

Controllare il processo di vinificazione a distanza. Tenere monitorati – da pc, smartphone o tablet – i parametri che misurano l'andamento della fermentazione, quel magico momento in cui il succo d'uva pian piano si trasforma in vino. Poter intervenire sul processo, per esempio aumentando la quantità di mosto rimontata e variando il setpoint di temperatura nelle vasche di fermentazione, anche a chilometri di distanza. Per produrre vini di qualità sempre crescente e annullare il rischio di interrompere o mandare a monte la produzione. Tutto questo è il sistema Vinifica di Winer, divisione di Eurema srl, introdotto dalla Tenuta Ormanni.

L'ESIGENZA

Il tempo della vendemmia è quello più concitato per una cantina: giornate lavorative che si allungano dall'alba a ben dopo il tramonto, trattori in costante arrivo, un continuo viavai di persone. Anche l'enologo è sotto pressione e spesso non ha il tempo di seguire quanto vorrebbe l'avvio e il processo di fermentazione nei 30 vasconi della cantina: è il delicatissimo momento in cui il mosto pian piano si fa vino. Temperatura, densità, quantità di ossigeno: sono tanti i fattori da tenere in considerazione, ma come dedicare al "ribollir dei tini" l'attenzione che meritano, se contemporaneamente c'è da andar per campi a valutare la maturazione delle uve e seguire altre mille incombenze?

LA SOLUZIONE

Con la nuova soluzione, la manodopera richiesta è molto diminuita: infatti dopo aver completato il riempimento della vasca con il mosto d'uva, il cantiniere inserisce, attraverso una valvola, un'asta di misura (a bordo della quale c'è il diffusore dell'ossigeno, il sensore di temperatura ed un sensore di densità di nuova concezione e brevettato a livello internazionale): nessun'altra operazione sarà richiesta fino alla svinatura, a vinificazione conclusa. L'enologo, consultando l'archivio delle passate vinificazioni, viene accompagnato in pochi semplici passaggi nella scelta del modello di vinificazione ottimizzato in base alle caratteristiche del lotto d'uva appena caricato, e con un click lo invia al quadro di controllo presente a bordo vasca. Da questo momento e fino al termine della fermentazione, il sistema si prenderà cura del processo, correggendo in modo automatico alcuni parametri (per esempio la temperatura) qualora rilevasse degli scostamenti significativi rispetto all'andamento atteso. Se non riuscisse a correggere automaticamente lo scostamento della fermentazione reale rispetto al modello di riferimento (per esempio perché è stato raggiunto il limite massimo di correzione automatica della temperatura concessa al sistema) verrà segnalato un rischio di anomalia fermentativa, permettendo dunque di intervenire prima che l'anomalia si verifichi ed offrendo la possibilità di prevenirla.

IL CAMBIAMENTO

L'enologo può così dedicare il proprio tempo alle attività più qualificanti ed insostituibili, quali le degustazioni continue, con la possibilità di apportare quelle piccole correzioni (per esempio aumentando le dosi di ossigeno



nel caso fossero percepite note di riduzione), che permetteranno di esprimere il massimo dall'uva. Inoltre non è più richiesta la sua costante presenza in cantina durante la vendemmia, perché Vinifica lo avviserà di eventuali anomalie fermentative via sms o email, permettendogli poi di intervenire sui parametri di vinificazione da remoto, con il proprio smartphone o tablet.

Oggi all'azienda Ormani gli arresti fermentativi sono un lontano ricordo e le risorse non sono più assorbite dal porre rimedio ad errori evitabili, ma concentrate sull'analisi dei risultati ottenuti nel corso degli anni, per poter migliorare continuamente i modelli di vinificazione impiegati e la qualità del vino. L'enologo ammette che pensare di affrontare la vendemmia senza il supporto del Vinifica sia una sensazione paragonabile a quella di dover rinunciare nella vita quotidiana all'uso del cellulare: il salto evolutivo è ormai compiuto.

L'AZIENDA

La Tenuta Ormani - posta sulla strada tra Poggibonsi e Castellina in Chianti - era nel 1200 di proprietà della omonima famiglia, citata anche da Dante nella Divina Commedia. Passò poi agli Scarlatti, quindi ai Medici come testimonia il loro stemma sul portone principale della Villa, e da questi fu acquistata ai primi del 1800 da un antenato dell'attuale proprietario, Ing. Paolo Brini Batacchi.