

Realtà Eccellenti

Prodose Il sistema cooperativo di San Michele Appiano

Obiettivi e regole comuni per la massima qualità, benessere e sostegno ai soci

ideati e studiati da Anasssi, product mbologist che ha più autorevoli rit internazionali, ato alla freschez per ampliare la zionale con dei to, sul Cosmo- ki Cocktail, ot- glio, un Cosmo sensation. ail è già di artnership da un una delle età operati- zione via in- rie Tv, che di Spirito e il lancio rie Tv, of- possibilità nza.

La formula di organizzazione imprenditoriale mutualistica del sistema cooperativo della Cantina San Michele Appiano si è rivelata la più adatta nel mondo del vino in Alto Adige. «La cooperativa è una struttura organizzativa che funziona solo se tutti i soci seguono un sistema comune e perseguono il medesimo obiettivo; è grazie al lavoro del singolo che è possibile concretizzare il progetto della Cantina» spiega Hans Terzer, che dal 1977 è il kellermeister della Cantina San Michele Appiano. «Il primo grande ostacolo è stato convincere i soci che una produzione più ridotta avrebbe garantito maggiore qualità e quindi maggiore ricompensa economica per ciascuno. Ogni piccolo contadino per noi



Cantina Produttori San Michele Appiano

ha una propria identità, che contribuisce ai grandi risultati della Cantina e viene premiato per la dedizione e la qualità che apporta» La presenza di Hans Terzer e del suo staff è costante, impegnato in consulenze ai 330 soci viticoltori e in sopralluoghi

nel 385 ettari di vigneto. Il legame di ogni viticoltore con la propria terra, il rispetto di regole comuni, il buon andamento economico e un mercato che si estende in quasi 40 Paesi al mondo, sono i punti di forza anche nei momenti di crisi trascorsi nei 115 anni di attività. Il sistema cooperativa ha garantito una commercializzazione stabile, senza speculazioni, una solida presenza nei mercati internazionali, forza che il singolo produttore difficilmente riuscirebbe a creare. La Cantina San Michele Appiano investe ogni anno in innovazione per migliorare la qualità di produzione. Novità è la nuova cantina gravitazionale volta alla sostenibilità e tecnologia per un conferimento e lavorazione delle uve ancora più efficace.

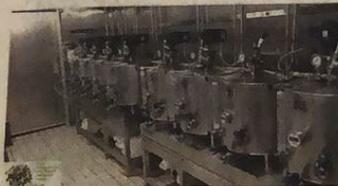
principali munita- affidato a r i drink meeting tato poi anding ra i più aviale per la viar", hour one mo- In- rea in- ole ffi- & e- s p s. n

CIRVE: l'Università di Padova a Conegliano

Nella Capitale del Prosecco si formano gli enologi e si crea innovazione

Il CIRVE, Centro per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, riferimento per il mondo degli spumanti, è protagonista a livello internazionale della ricerca in viticoltura ed enologia e prepara con i suoi Corsi di laurea nuove generazioni di professionisti della vite e del vino, capaci di rispondere alle sfide del mercato.

In un contesto di grande valore ambientale, il vigneto è visto come elemento caratterizzante del paesaggio e i temi della sostenibilità sono affrontati con visione integrata. Ad esempio, con un avanzato sistema di monitoraggio si punta a ridurre l'impronta carbonica e idrica delle produzioni migliorando la resilienza al cambiamento climatico. Anche l'impiego dei prodotti fitosani-



Laboratorio di microspumantizzazione con 12 autoclavi da 30 litri automatizzate

tari è ridotto approfondendo le conoscenze su biologia e comportamento dei parassiti e sui meccanismi di difesa della vite. Vengono potenziate le indagini sui mezzi di controllo non chimici e sulle tecnologie della viticoltura di precisione.

Il CIRVE è impegnato nel miglioramento genetico della vite anche utiliz-

zando tecnologie innovative. La qualità dei vini, fermi e soprattutto spumanti, è studiata con metodi chimici avanzati e con l'analisi sensoriale. Si perfezionano nuovi processi di vinificazione, come quello del Prosecco rosé, utilizzando impianti di microspumantizzazione unici; si sviluppano nuovi tipi di lievito e prodotti per l'enologia, anche riciclando i sottoprodotti della vinificazione.

I mercati del vino evolvono rapidamente e il CIRVE analizza attese dei consumatori e driver del vantaggio competitivo con strumenti avanzati, come le tecniche di economia sperimentale e l'analisi dei big data, e con indagini strutturate sulla produzione e la distribuzione.

www.cirve.unipd.it

festeggia 10 anni di Baci da bere

rsario, lo spumante "Metodo Classico" e lo Spritz Zero Alcol

Un Bacio da 10