



Wine & Spirits

NOMINA TERLANO "CANTINA DELL'ANNO"

La Cantina di Terlan torna a far parlare di sé a livello internazionale. Questa volta si tratta della nomina a "winery of the year" da parte della rivista americana Wine & Spirits. I vini che hanno ottenuto 90 punti o oltre (con la valutazione: eccezionale) e che hanno contribuito quindi a far conquistare il titolo sono stati: il Terlaner Nova Domus Riserva 2007, il Sauvignon Blanc Winkl 2009, il Gewürztraminer 2009, il Müller Thurgau 2010 e il Pinot Nero 2009.

PELLENC ITALIA

FORBICI PER TUTTE LE APPLICAZIONI DI POTATURA

Le Lixion Evolution offrono un'ampia gamma di lame (Classic per tagli grossi o Plume per i rami più sottili) con una novità: l'indicatore di affilatura della lama per consentire una facile manutenzione

Pellenc, con oltre 35 anni di esperienza nel settore delle forbici per potatura, garantisce qualità e affidabilità del prodotto.

L'azienda propone Lixion Evolution, forbici che uniscono massima potenza, leggerezza e precisione, con un'autonomia record: fino a tre giorni. Appositamente studiate per la viticoltura, migliorano le condizioni di lavoro dei potatori grazie alla loro maneggevolezza e a un'impugnatura ergonomica ottimale, alla qualità di taglio e al nuovo sistema di trasporto della batteria, con cinture e cinghie ridisegnate per un maggior comfort. Inoltre, grazie all'involucro

protettivo della batteria con display di lettura dell'autonomia è possibile sapere la capacità residua e stabilire il momento più opportuno per ricaricarla.

Lixion Evolution sono state progettate per tutte le applicazioni di potatura; offrono un'ampia gamma di lame (Classic per tagli grossi o Plume per i rami più sottili) con una novità: l'indicatore di affilatura della lama per consentire una facile manutenzione. Le forbici possono essere alimentate da tutta la serie Ultra Lithium Battery della gamma Pellenc e possono essere utilizzate sia da destri sia da mancini grazie alla disponibilità di specifiche lame e controlame. ♥

capaci di lavorare da 2.000 a 36.000 bottiglie l'ora, con etichettatura fino a cinque elementi per bottiglia. Inoltre il brevetto Makro Labelling di movimentazione della stella permette la lavorazione di più formati di bottiglia.

Interamente in acciaio inox o con trattamenti industriali anticorrosione, le strutture costruttive adottate garantiscono la massima igiene e la miglior durata nel tempo delle apparecchiature. Otto sono i modelli delle macchine etichettatrici, da Mak0 a Mak7; tre i modelli delle unità di etichettaggio, Mak AN, AS e Ahs; sette i modelli delle unità a colla a freddo, le Mak G, oltre alla nuova unità Hot Melt. Tecnologia d'avanguardia, quindi, promossa e assistita nel mondo da una rete di rivenditori Makro Labelling e per il mercato inglese da una propria filiale, la Makro UK, a Burton on Trent, nella contea inglese dello Staffordshire. Ma è sempre a Marmirolo che nasce questo prodotto molto italiano, dalla progettualità e dalla capacità imprenditoriale dei cinque soci e dalla professionalità delle altre 23 persone operative nella sede. Makro Labelling sarà presente al Sime. ♥

MAKRO LABELLING

ETICHETTATRICI INDUSTRIALI

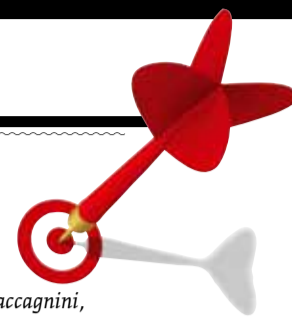
Modularità di progetto e flessibilità di uso: sono tra i vantaggi offerti dalle macchine dell'azienda di Marmirolo. Soluzioni in grado di lavorare

da 2.000 a 36.000 bottiglie l'ora, con etichettatura fino a cinque elementi per bottiglia

Makro Labelling opera nel campo delle macchine etichettatrici industriali, rivolte ai settori viticolo, alimentare e della detergenza. Le apparecchiature progettate

e prodotte sono, oltre che in Italia, richieste e apprezzate nel mondo. Oltre sessanta sono le macchine prodotte e consegnate in questi due anni di attività, per un fatturato 2010 di 4 milioni di euro, con una previsione d'incremento 2011 non minore del 30%. Modularità e quindi flessibilità di esercizio sono i vantaggi più riconosciuti alle macchine Makro Labelling,

Gli annunci del Corriere Vinicolo



per inserimento annunci contattare Bruna Zaccagnini, tel. 02 72222841, b.zaccagnini@uiv.it

RICERCA

Importante tenuta nella Maremma toscana intende assumere un AGRONOMO-ENOLOGO

L'azienda si rivolge a una persona di età compresa preferibilmente tra i 30 e i 45 anni, che abbia maturato una significativa esperienza nella conduzione di aziende vitivinicole. Deve conoscere le problematiche del settore viticolo ed enologico. Il compito affidatogli sarà quello di sovrintendere sia il settore viticolo che quello enologico, dove sono già presenti due collaboratori, e curare tutta la parte relativa alle relazioni con le istituzioni e le autorità e con la struttura di vendita.

È richiesta la disponibilità ad alloggiare in azienda. La retribuzione sarà commisurata alle effettive capacità ed esperienze maturate.

L'azienda curerà direttamente la selezione dei candidati, garantendo la massima riservatezza. Gli interessati sono pregati di inviare un dettagliato curriculum entro il 26/10/2011 indirizzandolo a:

presidenza@zonin.it

RICERCA

Direttore/Responsabile azienda vitivinicola, formazione manageriale pluriennale esperienza, valuta proposte di collaborazione. **Contattare b.zaccagnini@uiv.it**

MANUALI DELLA VIGNA E DEL VINO

La Vite: fisiologia, terroir e coltivazione



La Vite: fisiologia, terroir, coltivazione espone in dettaglio le attuali conoscenze scientifiche: dall'ambiente di coltivazione fino al metabolismo dell'acino. L'opera raccoglie teoria e pratica al servizio di un nuovo approccio della viticoltura, anche più sostenibile. La prima parte descrive il funzionamento della vite sulla base del concetto della "triade biologica". Sono descritti con precisione gli effetti dell'acqua, della CO₂, dell'irraggiamento solare, della temperatura e degli elementi minerali sulla fisiologia della vite. Sono quindi presentate le basi per elaborare soluzioni tecniche.

Nella seconda parte sono trattati gli aspetti ambientali e tecnologici della coltivazione: impianto, lavorazioni del suolo e interazione con le radici, sistema d'allevamento, irrigazione e conduzione della pianta. Un nuovo approccio climatologico, una nuova teoria sulla maturazione dell'uva.

Questo trattato di viticoltura è frutto della collaborazione tra:

- Alain Carbonneau, uno dei maggiori esperti di viticoltura, presidente del gruppo internazionale di studio dei sistemi di allevamento della vigna (GiEsco), professore

all'École Supérieure d'Agronomie di Montpellier, esperto in Commissione ambiente viticolo ed evoluzione climatica dell'Oiv;

e dai docenti di viticoltura riconosciuti per i loro numerosi studi e ricerche nel settore:

- Alain Deloire, professore all'École Supérieure d'Agronomie di Montpellier;
- Benoît Jaillard, responsabile del dipartimento Biogeochimica dei Suoli e Rizosfera presso l'Inra di Montpellier.

Traduzione a cura di Anne Meglioli.

Eno-one srl, Casa editrice specializzata in viticoltura ed enologia, pp. 429, 59 euro.

