

# ATTUALITÀ

## UNA NUOVA VETRINA PER IL MONDO VITIVINICOLO

*Con la prima edizione del Sitevintech, salone internazionale per la viticoltura e l'enologia, si inaugura una nuova strategia fieristica. Il servizio che proponiamo di seguito, offre alcune utili osservazioni sulle proposte tecnologiche più accattivanti dei costruttori stranieri e nazionali presenti in fiera.*

**L**o scorso novembre nel salone esposizioni di Bordeaux - Lac si è svolto il primo Sitevintech, fiera di macchine ed attrezzature per il settore viticolo ed enologico. Sorto dal gemellaggio del Sitevi di Montpellier e del Vintech di Bordeaux ha avuto un buon esordio grazie agli oltre 600 espositori equamente distribuiti tra settore viticolo e enologico. Notevole lo sforzo organizzativo

che la città aquitana ha sostenuto, permettendo ai visitatori un facile approccio con il salone e con gli espositori, numerosi, ma dislocati con logica e chiarezza in due grandi padiglioni. Il prossimo anno si replica a Montpellier e l'alternanza delle due sedi sarà una costante per le prossime edizioni. Si uniscono gli sforzi organizzativi, riducendo il numero degli appuntamenti a vantaggio di una migliore qualità e di un



D. Bevione, A. Morando,  
G. Marengo

maggior servizio; d'altra parte i costi gravanti non sono irrilevanti ed il tempo richiesto ad espositori e visitatori difficilmente reperibile.

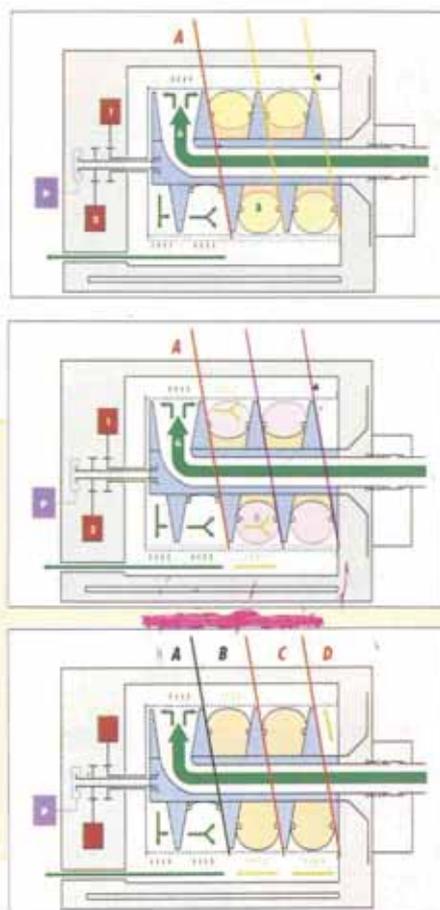
Il salone è stato anche sede di importanti convegni aventi come tema la vite ed il vino e di interessanti iniziative come la consegna di riconoscimenti particolari alle esposizioni ritenute più innovative ed interessanti. Osservando gli stand si nota che le nuove progettazioni non sono

#### Legenda

- 1-Motore per avviamento gabbia
- 2-Motore per avviamento vite
- P-Pompa per membrana
- 4-Spazio di raccolta mosto
- 5-Membrana
- 6-Ingresso pigiato

- A: ingresso pigiato e sgrondo
- B: 1° pressione e sgrondo
- C: 2° pressione
- D: evacuazione solidi

Fig. 1 - Funzionamento della pressa PSP (Dabrigeon).



indirizzate ad un qualcosa di rivoluzionario ma tese ad adattare, perfezionare ed abbinare concetti sperimentati ed affermati.

Tra i vari settori enologici, la pressatura delle uve presentava numerose progettazioni recenti, alcune esordite proprio a Sitevinitch.

Una di queste è rappresentata dalla PSP (pressa consequenziale pneumatica) prodotta Dabrigeon.

Si può definire come una evoluzione della pressatura ad impulsi, essendo la macchina composta da coclea, gabbia e portella distale di scarico. Attorno alla coclea è sistemata una membrana che riempiendosi di aria determina successive pressature nelle varie camere formate dal passo della vite posta in aderenza alla gabbia (fig. 1).

A ciclo avviato ogni giro di vite espelle le vinacce dall'ultima camera e carica pigiato nella prima; i tempi e le modalità operative sono liberamente scelte dall'operatore.

Inoltre tale meccanismo di avanzamento determina lo sgretolamento della massa che, se non eccessivo, agevola lo sgrondo.

Willmes esponeva la WCP, pressa pneumatica modello UP (universal pneumatic) indirizzata alle medie aziende.

Interamente in acciaio inox e materiali alimentari per le parti a contatto con il mosto, è costituita da una gabbia di pressatura cilindrica rotante attorno ad un asse trasversale ove è posizionata la canalina di sgrondo (fig. 2).

La membrana di pressatura vie-

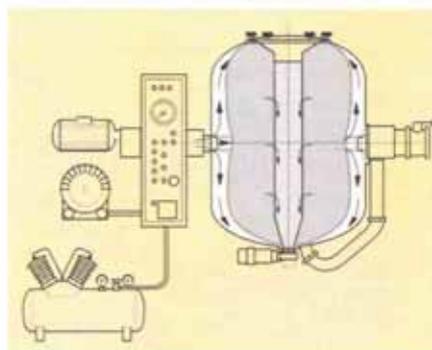


Fig. 2 - Schema della pressa pneumatica WCP (Willmes).

## ATTUALITÀ

# UNA NUOVA VETRINA PER IL MONDO VITIVINICOLO

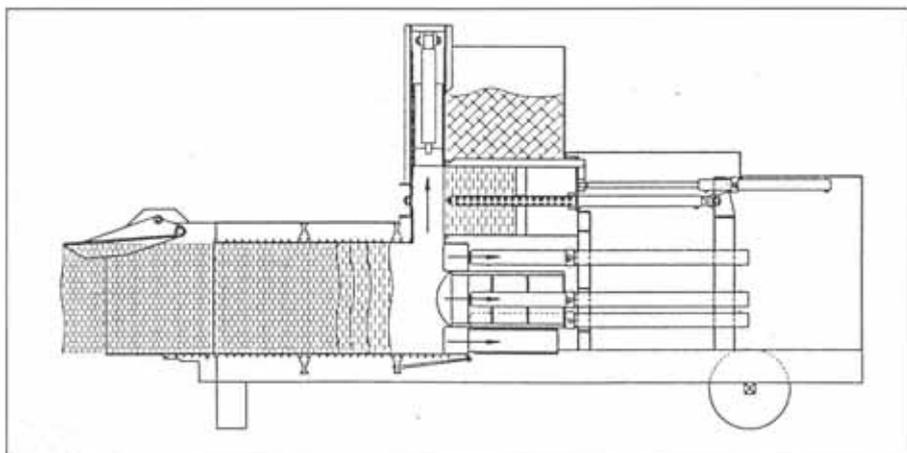


Fig. 3 - Sezione della pressa a pistoni (Egretier)

ne spinta insufflando aria tra la medesima ed il serbatoio, e il pigiato viene schiacciato verso l'interno. Il caricamento può avvenire tramite portella (gabbia ferma) oppure con tubazione assiale (gabbia in movimento) per avere un immediata azione di sgrondo.

Lo scarico viene effettuato

aprendo la portella e facendo ruotare la gabbia. Una valvola posta sulla tubatura di sgrondo consente la chiusura ermetica rendendo la macchina multifunzionale, adatta per macerazione e fermentazioni, con il vantaggio di un ingombro piuttosto ridotto.

Un brevetto recentissimo è stato

presentato da Egretier. Si tratta di una pressa a pistoni i quali, con il loro movimento consequenziale, realizzano sia lo sgritolamento che la pressatura.

I due pistoni sono concentrici ed avanzando contemporaneamente svolgono l'azione di pressatura (fig. 3); lo sgritolamento si ottiene facendo avanzare un solo pistone mentre l'altro indietreggia.

Il vantaggio notevole è quello di ottenere una pressatura soffice, a vantaggio della qualità del succo, ma continua, quindi con costi d'esercizio ridotti.

Per i vini bianchi e rosati Pera ha ideato un contenitore di macerazione pellicolare con successiva lieve pressatura. Elite, prodotta nei modelli 70-100-200-320 hl, è una vasca orizzontale cilindrica con portella di scarico basale e coclea per l'evacuazione automatica delle vinacce (nei modelli più grandi coclea e portella sono doppi).

Effettuato il caricamento dell'uva più o meno intera dall'alto si stabilisce il periodo di contatto terminato il quale si può effettuare lo sgrondo: una gabbia posizionata sopra le coclee permette il defluire del liquido a seguito della pressione di una membrana situata in alto e compressa tramite aria (fig. 4). La separazione del liquido è solo parziale in quanto si lavora con pressione molto bassa (0,1-0,3 bar).

La coclea è munita di motoriduttore in quanto le vinacce da trasportare sono ancora ricche di mosto con rischi di elevata produzione di feccia.

La macchina, nella sua sempli-

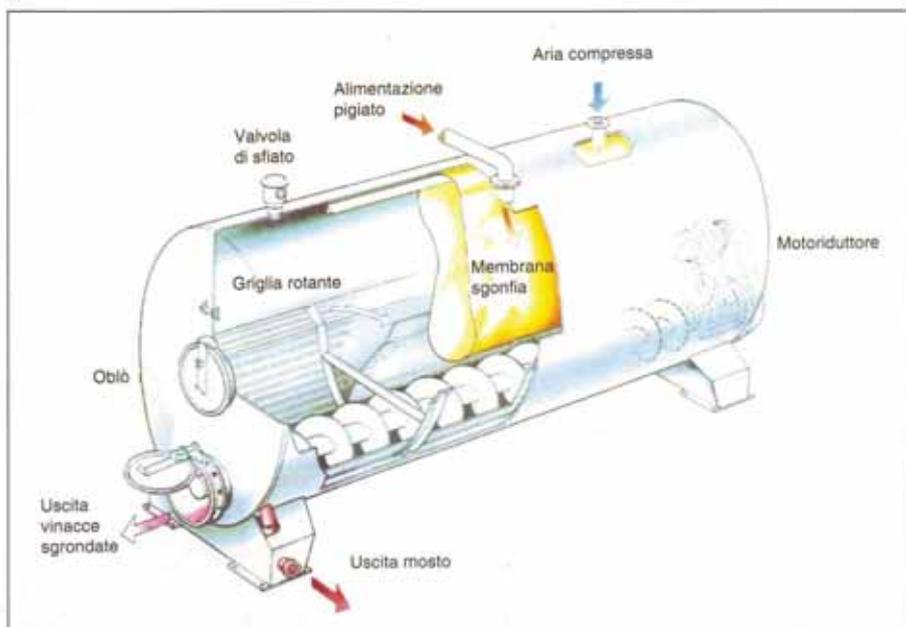


Fig. 4 - Contenitore per la macerazione pellicolare e lieve pressatura (PERA).

cità e facilità operativa, può veramente aiutare il tecnico in una lavorazione finora piuttosto laboriosa.

Molta attenzione è stata riservata a sistemi razionali per un idoneo trasporto dell'uva e del suo convogliamento.

Numerosi espositori presentavano nastri rotanti e «tapis sans fin» per evitare da subito «malttrattamenti» alle bacche influenti sia sulla qualità che sulla buona riuscita delle successive lavorazioni. Le macchine suddette sono interamente in acciaio inox e plastiche alimentari; nuove soluzioni cercano di evitare eccessivi contatti tra succo ed aria e di renderne veloce ed efficace la pulizia.

Tali accorgimenti interessano non solo la movimentazione in cantina ma anche i sistemi di vasche autoscaricanti (fig. 5) utilizzate per il conferimento e solitamente funzionanti a coclea. L'ausilio di coperchio a tenuta completa il tentativo di portare alla cantina bacche sane ed intere. Gli spazi d'ingombro però sono a volte più elevati e, se questo può essere un problema per le attrezzature di cantina, diventa un limite d'impiego per le attrezzature destinate alla raccolta in campo in zone di collina con pendenze elevate.

La praticità è fattore ormai indispensabile per ridurre i tempi ed i rischi di errore; buona dimostrazione sono i raccordi Flores, adatti a tubazioni in plastiche alimentari.

Si tratta di due parti identiche trasformabili in maschio o femmina tramite semplice rotazione di una frazione di giro senza



Fig. 5 - Vasca di raccolta/scarico uve (Vaucher-Beguuet).

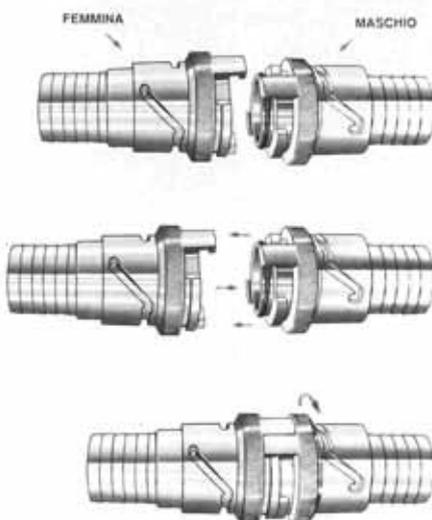


Fig. 6 - Posizionamento e attacco dei raccordi Flores.

l'ausilio di chiavi. Avvicinando le due parti (maschio e femmina) l'attacco avviene effettuando una rotazione breve (un ottavo di giro) che determina la giuntura ad incastro (fig. 6). La costruzione in acciaio inox e l'assenza di filettature assicurano una buona igiene, anche se il sistema basa il funzionamento su cavità e sagomature non sempre di rapida pulizia.

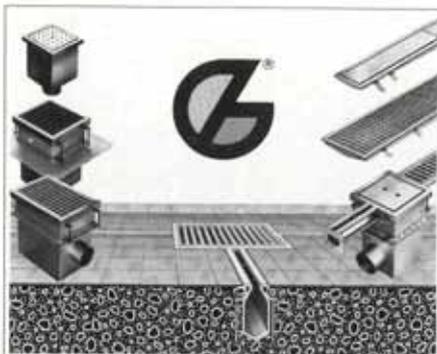
Per quanto concerne l'imbottigliamento, l'etichettatura ed il confezionamento dei vini la produzione è indirizzata al perfezionamento delle macchine e dei meccanismi ormai già ampiamente affermati (fig. 7).



Fig. 7 - Monoblocco di imbottigliamento tradizionale (GAI).

Al monoblocco, modello base per riempimento e tappatura, vengono abbinati numerosi «kit» accessori per lavaggio esterno ed interno delle bottiglie, riempimento in assenza di aria tramite saturazione con gas. Le etichettatrici trovano ormai comuni accessori come stampanti e processori per avere una grande ecletticità in una fase ove le disposizioni di legge sono varie, mutevoli e diverse nei vari paesi.

D'altra parte il compito della tecnologia è anche quello di consentire l'impiego di macchine valide per chi opera in realtà produttive meno vaste, ma di elevato livello qualitativo.



## Sistemi di drenaggio

in acciaio Nickel - Cromo

- canalette con pendenza incorporata
- pozzetti igienici ed inodore in più di 400 modelli
- totalmente ispezionabili
- facilmente lavabili
- tutti i modelli sono disponibili a breve termine
- consulenza sul luogo

**CANALETTA IGIENICA:**  
la soluzione brevettata  
completamente  
ispezionabile

**G** IMPORTAZIONE E DISTRIBUZIONE  
ESCLUSIVA PER L'ITALIA  
**giaretta italia s.r.l.**

36020 pove del grappa /vi  
viale europa - tel. 0424/808341 r.o.  
telefax 0424/808755  
telex481019 - GIARAL I

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Ditta \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Richiesta  Visita  
 Documentazione

FIRMA \_\_\_\_\_

## ATTUALITÀ UNA NUOVA VETRINA PER IL MONDO VITIVINICOLO



Fig. 8 - Un'etichettatrice rinnovata nella componen-  
tistica per ridurne il costo (OMB).

Proprio in questo senso è indirizzato lo sforzo di molti produttori che hanno presentato versioni economiche.

Ad esempio OMB, una delle numerose aziende nazionali presenti a Bordeaux, ha esposto una etichettatrice autoadesiva da 1000 bottiglie ora (fig. 8), totalmente rinnovata ed appositamente progettata per fornire una qualità di etichettatura impeccabile, assolutamente analoga a quella fornita dai modelli di maggiore capacità lavorativa, ma con componenti più economici.

In pratica la ditta è riuscita a ridurre il costo quasi del 25%, fornendo una macchina estremamente affidabile, solo un pò più lenta rispetto al modello tradizionale.

Inutile dire che il successo riscosso è stato notevole e non poteva essere altrimenti in una congiuntura nella quale chi produce vino deve per forza risparmiare sui costi per mantenere

non solo la competitività, ma per offrire il proprio prodotto a prezzi tali da favorire i consumi.

Questo intento deve essere perseguito anche dalle altre aziende produttrici, in particolare per le macchine delle linee di imbottigliamento con le quali molte cantine con produzione di poche decine di migliaia di bottiglie vorrebbero attrezzarsi,

ma si trovano a dover scegliere macchine costosissime (una linea completa con riempitrice isobarica può costare da 110 a 150 milioni di lire) da impiegare per pochissimi giorni all'anno. In queste realtà, peraltro molto vive ed interessanti perché orientate ad una qualità senza confronti, potrebbe essere auspicabile la linea con produzioni sulle 700-800, al massimo 1.000 bottiglie/ora, con costi ed ingombri veramente contenuti. Una serie di macchine con queste caratteristiche potrebbe rilanciare un mercato che ha i suoi problemi, ma che vuole continuare a svolgere una importante funzione trainante a livello di immagine del nostro vino.

C'è però una condizione imprescindibile che deve essere tenuta ben presente dai costruttori: è essenziale che la qualità del lavoro sia ai massimi livelli, perché spesso sono proprio queste le macchine che devono confezionare i vini migliori.