



## QUALITÀ DELLE UVE, LA MISURA È IL COLORE

A Rocca San Giovanni (Chieti), sul finire degli anni Cinquanta, si è costituita, tra le prime della zona, la Cantina Frentana, che per garantire il costante miglioramento del prodotto ha dato vita al progetto "Vigneto di qualità" con lo scopo di soddisfare sempre più le esigenze del cliente.

Recentemente ha focalizzato la propria attenzione sulla qualità delle uve per selezionare le stesse in modo da differenziare il valore commerciale dei vini ottenuti e conseguentemente differenziare "in modo nuovo" le retribuzioni delle uve. I parametri di valutazione della qualità delle uve sono aumentati, il solo grado Babo è ormai insufficiente, già si era introdotta la misura dell'acidità e in seguito la scala di valutazione visiva, occasione di tante discussioni accanto alla pesa.

Dalla campagna 2006, si è introdotta la misura del "colore". Una parte del campione di mosto prelevato dal carro con la sonda va alla stazione di analisi Maselli, la stessa delle tradizionali valutazioni, in cui si determina istantaneamente l'intensità e la tonalità del colore. Maggiore colore è indice di miglior maturazione e più qualità (maggior presenza di antociani e altre sostanze polifenoliche); la tonalità è legata invece alla ossidazione e pertanto alla sanità delle uve.

I parametri relativi al colore danno luogo a una valutazione effettuata automaticamente dalla stazione di analisi che divide in diverse categorie le uve, pertanto la linea di pigiatura viene determinata autonomamente senza spreco di tempo. I nuovi parametri si associano agli altri dati (grado zuccherino, acidità, valutazione visiva) e il software di cantina, associato ai conferenti, determina il diverso valore di liquidazione, diverso anche a parità di grado zuccherino.



Stazione di analisi  
Maselli Serie SM

Il colore si è rivelato un indice importante, influenzato sia dal vigneto (età della pianta, esposizione, altitudine, composizione del terreno), sia dal modo in cui è condotto il vigneto stesso. L'introduzione di questi parametri porta a una maggior attenzione da parte del viticoltore, che con opportuni interventi in vigna può verificare l'incremento della qualità della propria uva e veder meglio retribuito il proprio lavoro.

Sancom è riuscita a trovare soluzioni per molte problematiche legate all'imbottigliamento, andando al di là della produzione di un bel tappo, e trovando un connubio tra bello e buono, grazie anche alla collaborazione di quei clienti che hanno capito di lavorare con un'azienda seria e affidabile e che hanno deciso quindi di fidarsi di lei.

Per informazioni:

Sancom srl, Lungarno Pacinotti 75,  
56020 San Romano (PI),  
tel. 0571 45645, fax 0571 448957,  
sancom@sancom.it, www.sancom.it.