

Bonfantini ed Enartis, insieme per formare gli enologi e i viticoltori di domani

Grande successo per i corsi frutto della collaborazione tra Enartis e L'Istituto G. Bonfantini

S. Martino di Trecate (NO) – 26 Ottobre 2021. Enartis, azienda enologica presente nei principali paesi del mondo a produzione vinicola, ha siglato un progetto con L'Istituto G. Bonfantini di Romagnano Sesia, che punta ad aumentare e migliorare la conoscenza tecnica della filiera enologica per formare giovani con competenze professionali specifiche. Il progetto, coordinato dal Prof. Francesco Barbera, coinvolge gli studenti delle classi quinte del corso di Viticoltura ed Enologia. Obiettivo ultimo dell'iniziativa, fortemente voluta dall'Istituto G. Bonfantini, è quello di aumentare la competenza tecnica degli studenti in ambito enologico, integrando la formazione in aula con l'attività pratica in cantina.

Sebbene il percorso didattico previsto dalla scuola sia incentrato sulle metodiche tradizionali, al giorno d'oggi esistono prodotti all'avanguardia che facilitano il lavoro in cantina e migliorano la qualità del vino permettendo di esaltarne le caratteristiche varietali. Per Enartis, l'aver trovato in Francesco Barbera un professore molto disponibile a questo genere di approccio enologico, ha significato trasformare la piccola cantina messa a disposizione della scuola in un piccolo laboratorio per prove sperimentali. Per i ragazzi rappresenta invece un'opportunità di grande valore dal punto di vista formativo, scoprendo in cosa consiste davvero il lavoro quotidiano dell'enologo, sfruttando l'esperienza messa a disposizione dai tecnici applicativi Enartis.

La fase iniziale del progetto ha visto gli alunni impegnati nell'imparare le tecniche di coltivazione della vite e successivamente nella raccolta manuale delle uve riesling, erbaluce, nebbiolo e barbera, provenienti dal vigneto sperimentale dell'Istituto, coltivato e curato da studenti e docenti appassionati. Successivamente le uve sono state trasportate presso la cantina dell'Istituto e sottoposte a pigiadiraspatura. Tutti gli scarti di produzione come vinacce e raspi sono stati riutilizzati e reimmessi nel terreno come fertilizzanti, un modo concreto per iniziare a sensibilizzare i ragazzi al tema della sostenibilità e dell'agricoltura circolare, argomento che sta alla base dei principi dell'istituto e dei valori di Enartis.

Grazie a questa iniziativa, gli studenti hanno poi avuto la possibilità, durante i successivi processi di microvinificazione, affinamento e imbottigliamento, di testare nuove tecniche di chiarifica e vinificazione sperimentali seguendo protocolli elaborati dai tecnici Enartis, utilizzando prodotti quali lieviti, enzimi e tannini, sia attualmente in gamma, che quelli in fase di sperimentazione.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Treccate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com

enartis

Inspiring innovation.

Per ogni sessione di lavoro svolta, gli studenti insieme agli specialisti Enartis, hanno eseguito diverse prove, valutando le performance dei prodotti enologici e selezionando quelli più adatti alle loro esigenze di vinificazione.

Al termine di questa prima fase del progetto, il percorso proseguirà con lezioni di approfondimento in aula su argomenti specifici quali lieviti, stabilizzazione del colore, tecniche di spumantizzazione, alternative alla SO₂ e molto altro. Verso la fine dell'anno scolastico l'Istituto organizzerà inoltre una degustazione dei vini prodotti a cui parteciperanno anche Città del Vino e ONAV sezione Novara.

Ottima è stata la risposta da parte dei ragazzi, che hanno molto apprezzato le lezioni pratiche e hanno manifestato l'interesse e la voglia di approfondire alcune tematiche affrontate, come il potere antiossidante dei tannini, la stabilità del colore e le diverse tecniche di affinamento per correggere le imperfezioni prima dell'imbottigliamento.

Enartis è parte di Esseco Group, il gruppo industriale interamente italiano che da quasi un secolo sviluppa innovazione tecnologica e capacità produttiva per il mondo della chimica inorganica e dell'enologia. Con una gamma di oltre 300 prodotti e specialità - tannini, enzimi, attivanti di fermentazione, lieviti, batteri, stabilizzanti, chiarificanti, legni alternativi e con i suoi 200 dipendenti, l'azienda è oggi al fianco di oltre 10.000 produttori in 50 paesi per migliorare la qualità del vino e garantire la completa conformità alle normative mondiali. Il costante impegno nella ricerca e sviluppo, la certificazione internazionale FSSC 22000 sulla sicurezza alimentare e il rispetto dei più rigorosi requisiti di qualità del codice enologico e alimentare, consentono a Enartis di fornire al mercato soluzioni innovative e prodotti sicuri per realizzare vini che esprimano ed esaltino al massimo le proprie caratteristiche.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Dott.ssa Maria Elena Luccerini, Ufficio Stampa Enartis mariaelena.luccerini@enartis.it
Prof. Francesco Barbera, Istituto G. Bonfantini francesco.barbera@bonfantini.it



UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
UNI ISO 45001:2018



CERTIQUALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISO



Esseco s.r.l. Società Unipersonale
Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v. | R.E.A. 142984 Novara
C.F. - Part. IVA - Reg. Imprese Novara 01027000031
Società soggetta all'attività di Direzione e Coordinamento
di Esseco Group s.r.l. C.F. 00989420039