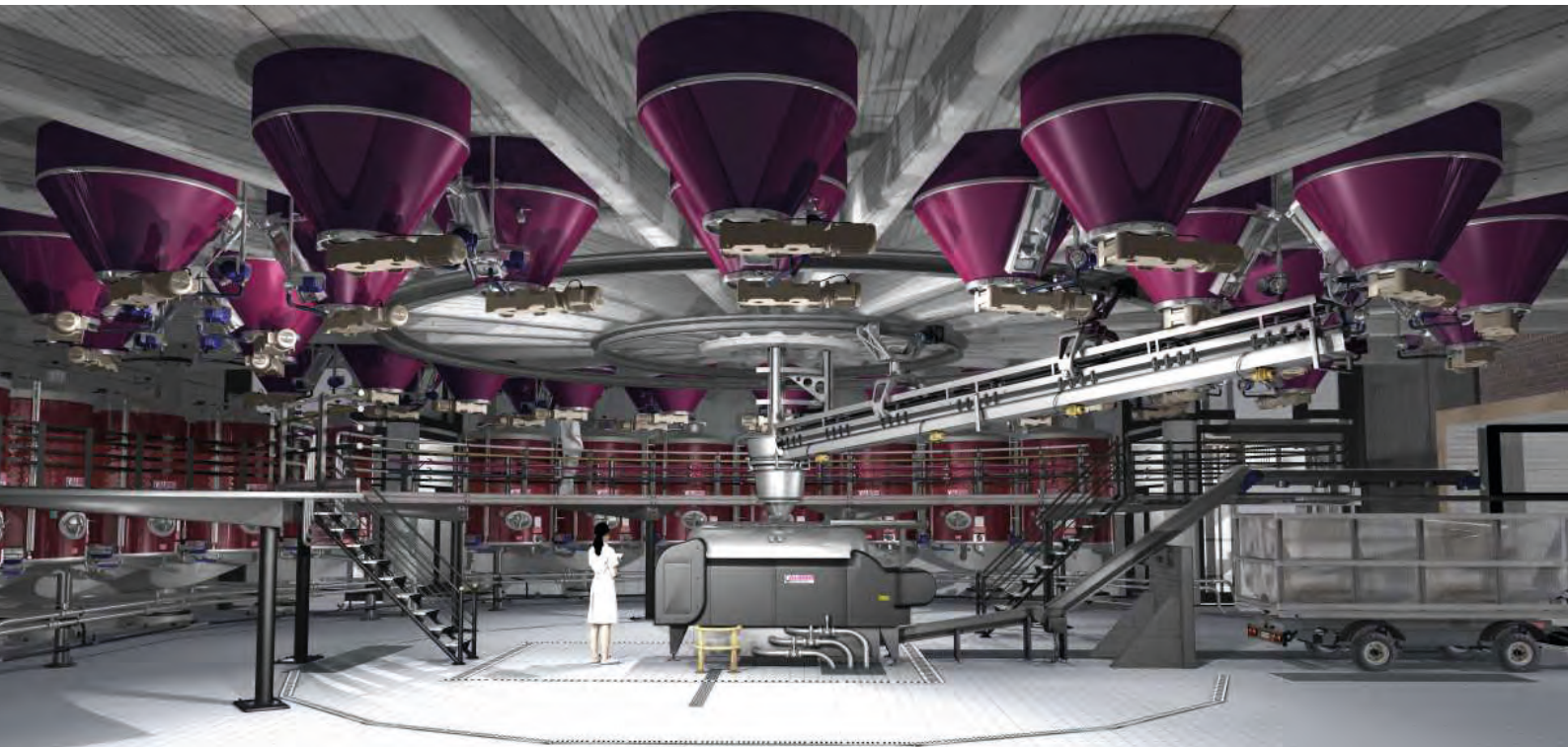


# Progetto PLANETARIUS

## Per assistere allo spettacolo della vinificazione



“**O**ffriamo tecnologie e servizi finalizzati a ottimizzare i processi e ridurre costi, tempi e contaminazioni. Ma prima ancora, vendiamo idee”, afferma Stefano Albrigi, titolare dell’azienda veronese Albrigi Tecnologie, specializzata in impianti per il settore enologico e alimentare. Ed è su un’idea molto attuale, quasi avveniristica nel caso delle realtà di grandi dimensioni, che si fonda il progetto Planetarius: trasformare la cantina in un palcoscenico perché il pubblico possa assistere allo “spettacolo” della produzione di vino durante la vendemmia. “All’estero è un approccio che sta prendendo piede perché permette di incrementare il business - sottolinea il titolare -. Se la gente vede quanto lavoro c’è dietro una bottiglia, poi è più pro-

**Un nuovo concetto di cantina gravitazionale, dove innovazione tecnologica e attenzione all’estetica consentono al pubblico di scoprire il lavoro che c’è dietro a una bottiglia di vino. Ma non solo, focus su risparmio dei costi e ottimizzazione dei processi**

pensa ad acquistarla”.

Il “primo atto” si svolge nella Primatist Room, dove l’uva che arriva dalla zona logistica viene lavorata, ossia lavata, diraspata e selezionata. Il criterio di rispettare al massimo i chicchi per mantenerne il più possibile inalterate le caratteristiche qualitative è adottato in tutte le fasi, a partire da quella logistica: dal vigneto alla cantina le uve sono trasportate in carri refrigerati dotati di piano forato per lasciare sgrodare il mosto, la movimen-

tazione avviene mediante sistemi vibranti e inclinabili, celle frigo consentono di conservare al meglio i grappoli se la lavorazione non è immediata. Torniamo alla Primatist Room: qui i visitatori possono osservare dall’alto tutto il processo di selezione e lavaggio delle uve, quest’ultimo effettuato per immersione in acqua fredda con disciolte bollicine di ossigeno che esercitano una delicata azione meccanica di pulizia sui chicchi. “Alcuni produttori sono contrari al lavaggio

perché porta via i lieviti, ma il futuro è di autoprodursi i lieviti in casa - sostiene Stefano Albrigi -. Io sono convinto della necessità del lavaggio perché elimina il 90% di contaminanti (insetti, residui di fitofarmaci ecc.) sull'uva fresca e il 70% sull'uva passita. Inoltre, dà vantaggi nella diraspatura, perché il raspo, bagnandosi, diventa più tenero e si stacca più facilmente”.

### Una cantina gravitazionale

I chicchi selezionati passano, quindi, nella sala di fermentazione sottostante semplicemente per gravità, senza uso di pompe al fine di evitare danni meccanici. Nella Fermentation Room ha luogo il “secondo atto” dello spettacolo-Planetarius: qui entrano in scena fermentatori evoluti come Toptank-Fly, che coniugano un forte impatto visivo (sono disponibili in colore antracite, blu, vinaccia, bronzo e oro) con tecnologie innovative capaci di valorizzare al massimo l'uva attraverso il controllo

totale della massa, cosa che consente di evitare o limitare l'impiego di additivi. Il personale è ridotto al minimo, uno o due operatori che lavorano su tre turni per coprire 24 ore ininterrottamente, interfacciandosi con il “regista” dell'intera opera, cioè il sistema informatico Archimede, che comanda e gestisce tutti i processi di Planetarius. Scendiamo di un altro piano e ci troviamo nella Pressing Room, la sala pressatura, che rimane “dietro le quinte”, non accessibile al pubblico perché meno scenica, seppure affascinante sul piano tecnologico. La massa fermentata arriva, sempre per gravità, nel serbatoio antisismico monopiede Mono Termo Tank, in grado di compiere movimenti di salita e discesa e rotazioni di 360° per facilitare le varie operazioni e lo spostamento del prodotto senza l'uso di pompe

e nastri trasportatori. Sempre al secondo piano interrato è situata la Exclusive Room, una sala di fermentazione dedicata ai vini di riserva, visitabile solo da clienti esclusivi.

Qui i serbatoi di stoccaggio e fermentatori Extra-Flytank, completamente automatici, dotati di pompe e gruppi frigoriferi autonomi, oltre a salire e scendere possono spostarsi lungo tutta la circonferenza della stanza scorrendo su una rotaia circolare. Il tour si conclude con il passaggio nelle sale audiovisivi, degustazioni e spaccio vendita. “Ultimo atto”, ci viene da dire, con lieto fine. 🏠

**Tratto dal Corriere Vinicolo  
n. 5 del 10 febbraio 2020**

[www.albrigi.com](http://www.albrigi.com)

