

B A R B E R A N I

VITICOLTORI DAL 1961

BIO-ORGANIC WINE

SCHEDA TECNICA



Vignaioli e Artigiani del Vino

L'azienda agricola Barberani, è situata sulle colline che dominano il Lago di Corbara, attraversate dal fiume Tevere, lungo la strada che porta da Orvieto a Todi. Questa è la zona di produzione del Vino di Orvieto più antica e prestigiosa, denominata Classica.

I principi cardine della filosofia aziendale sono la territorialità, la valorizzazione delle peculiarità morfologiche e microclimatiche della nostra zona di produzione, l'esperienza agronomica, la professionalità enologica e l'individuazione di strategie commerciali moderne.

Le scelte agronomiche aziendali determinano elevati standard qualitativi, indice di elevata continuità, valore chiave del successo della nostra azienda.

L'azienda Barberani è una realtà di concreto rispetto ambientale che ha raggiunto elevati standard di eco-compatibilità. Una realtà produttiva in controtendenza in un panorama vinicolo caratterizzato dall'omologazione e dall'appiattimento.

9 Vigneti e la Cantina

LA CURA METICOLOSA
SI NOTA DAI DETTAGLI

L'azienda si sviluppa su una superficie complessiva di oltre 100 ettari, di cui 55 sono a vigneti specializzati, posti su diversi versanti collinari, unici per il particolare micro-clima della zona del Lago di Corbara.

I terreni che compongono la nostra azienda combinano caratteristiche di origini vulcaniche, sedimentarie di composizione calcareo-argillose, in maggior parte originari dell'era eocenica.

Tali differenti tipologie di terreno determinano la complessità, la particolare acidità e i leggeri sentori iodati dei nostri vini.

La grande ricchezza di microelementi e la limitata fertilità dei terreni induce le nostre viti a produrre naturalmente e senza forzature una minore quantità di uva, a vantaggio di una straordinaria qualità.

I nostri vini provengono esclusivamente da uve prodotte nell'azienda.

La vinificazione viene effettuata separatamente per ogni vigneto, nell'assoluto rispetto delle differenti caratteristiche delle diverse uve.

Sia il settore agronomico che quello enologico sono posti sotto la direzione di Niccolò Barberani, coadiuvato dalla attenta supervisione di Maurizio Castelli e dall'onnipresente Luigi Barberani.

La nostra famiglia, cura direttamente tutti i processi enologici, dall'arrivo delle uve in cantina, alla vinificazione ed infine all'imbottigliamento.

L'alta tecnologia presente nelle nostre cantine è totalmente funzionale alla naturale evoluzione del vino stesso.

Attuiamo esclusivamente interventi fisici sui nostri vini, evitando accuratamente trattamenti chimici. Il risultato è un'esaltazione della naturalezza, della genuinità e quindi della bevibilità dei nostri prodotti.

La vinificazione delle uve è effettuata nella cantina aziendale posta al centro dei vigneti, osservando la giusta norma che il vino "sente il luogo dove nasce". La cantina è di recente costruzione ed è dotata delle più moderne attrezzature e in continuo aggiornamento. L'attuale produzione media annua della azienda è di circa 350.000 bottiglie.

Agricoltura Biologica e Sostenibile

PASSIONE, IDENTITÀ ED ECO-SOSTENIBILITÀ



L'azienda segue i principi della produzione biologica, coniugandoli alla nostra filosofia di valorizzazione dei terreni.

I disciplinari dell'agricoltura e vinificazione biologica ci impongono rigide regole che limitano o escludono l'utilizzo di prodotti chimici. In realtà a noi tale sforzo non risulta abbastanza di impatto, e quindi ci siamo spinti ben oltre dimezzando ulteriormente i consumi di rame e zolfo consentiti dalla legge in vigna e utilizzando prodotti naturali alternativi per stimolare la resistenza e vigoria delle nostre viti. Tutto ciò nel totale rispetto della naturalezza di ogni frutto prodotto.

Tutte le concimazioni sono di origine organica e vegetale. Inoltre per rendere il ciclo vitale delle nostre vigne più completo e sostenibile, abbiamo scelto di riutilizzare tutti i materiali organici di scarto della vite per arricchire e fertilizzare i nostri suoli. Così tralci, raspi e tutto ciò che di vegetale cresce nei nostri vigneti, dalle erbe fino agli scarti di potatura, viene rinterrato nei nostri suoli.

La cura per la salute della vite, punto di partenza della produzione, si basa su un inerbimento controllato che aumenta sensibilmente la componente organica nel terreno e crea una sana e naturale competizione con la vite, regolando in maniera totalmente naturale la vigoria delle piante.

Seminiamo ogni anno un mix di sementi da noi selezionate per arricchire e "tener vivi" i suoli della nostra azienda, in modo da apportare sostanze organiche e di struttura in maniera totalmente naturale, riducendo così anche eventuali fenomeni di erosione e

contribuendo ad arricchire l'eterogeneità del nostro ecosistema.

Crediamo nella fondamentale importanza di eseguire in vigna procedure totalmente naturali evitando l'utilizzo di prodotti chimici, dalla potatura con interrimento dei tralci, all'antica tecnica del sovescio con cereali, alle concimazioni organiche, fino ai trattamenti con sostanze di origine vegetale.

Continuiamo a concepire il vino come vera espressione del suo luogo di nascita, come immancabile compagno della buona cucina e dei momenti di vita più elevati.

Il nostro amore si concretizza in un approccio all'agricoltura mirato alla totale sostenibilità ambientale.

Inoltre la multifunzionalità delle attrezzature agricole e la sperimentazione di nuove tecnologie di previsione meteorologica e fitosanitaria, risulta fondamentale per diminuire il numero di interventi in campo nel corso della stagione agricola.

"La direzione che abbiamo intrapreso già dagli anni '80 di votare la nostra azienda ai principi dell'agricoltura tradizionale biologica, nasce dalla volontà di valorizzare l'identità di questa terra. Per secoli questa terra è stata autosufficiente e condotta in modo tale che si rigenerasse con le proprie forze. Mantenendo a criteri biologici tutti i vigneti, gli oliveti e tutta la proprietà, manteniamo viva la forza vitale originale dei suoli di questo luogo. Per questo i nostri vini dimostrano una identità tipica sempre più marcata e apprezzabile." N.B.

Riforestazione

All'interno dei circa 100 ettari di proprietà e con la stessa dedizione dedicata alle vigne, l'azienda cura e mantiene 30 ettari di bosco ad alto fusto che circondano Villa Monticelli. Seguiamo la crescita, l'invecchiamento e la sostituzione di ogni singola pianta, anno per anno.

Tale superficie garantisce una fissazione di oltre 240 ton di CO2 ogni 12 mesi.

Questa foresta rappresenta un polmone verde capace di ospitare specie animali ormai rare come i ricci, gli istrici ed i tassi, assieme a tutti gli altri abitanti del bosco, come scoiattoli e cinghiali.

Dalle chiome degli alberi si librano in volo falchi e poiane e durante la notte alla luce della luna, si stagliano in cielo le sagome dei barbagianni, dei gufi e degli allocchi. Immersi nel meraviglioso *Parco Fluviale del Tevere*, i nostri vigneti si circondano di un ecosistema incredibilmente vasto ed equilibrato.

Nella nostra azienda agricola l'uomo si è integrato a pieno con la natura riuscendo a produrre uno dei nettari più apprezzati al mondo, nel rispetto dell'ambiente, delle persone che lo vivono e dei ritmi biologici di madre natura.



Riduzione dei Consumi Elettrici

Grazie alla tecnologia Aliant (brevetto italiano) la struttura portante del tetto delle nostre cantine amplifica la luce solare esterna, garantendo una fantastica illuminazione diurna diffusa, permettendoci un cospicuo risparmio in termini di energia elettrica utilizzata per l'illuminazione.

Circa il 95% dell'illuminazione utilizzata nelle nostre cantine proviene esclusivamente dalla luce solare amplificata naturalmente.

Inoltre il raffreddamento della gran parte della struttura viene effettuato in notturna tramite l'immissione negli ambienti, dell'aria fresca esterna alla cantina, permettendoci un ulteriore cospicuo risparmio in termini di energia elettrica.

Utilizzo E Riciclo Acque Sorgive

Nelle nostre cantine si utilizzano esclusivamente acque sorgive provenienti dalle due sorgenti naturali presenti in azienda: la sorgente "Pulicchio" e quella di "Villa Monticelli".

Le acque vengono filtrate e dolcificate prima del loro utilizzo ed infine depurate e immesse nuovamente nell'ambiente naturale circostante il Lago di Corbara.

Ricerca E Sviluppo

Nel 2013 la nostra azienda, in collaborazione della facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo, si è classificata al primo posto tra tutte le aziende italiane in un bando di concorso nazionale indetto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali mediante l'Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura (OIGA). Tale bando è incentrato sul sostegno a progetti innovativi di ricerca e sviluppo proposti da giovani imprenditori agricoli in collaborazioni ad organismi di ricerca.

Dal gennaio 2014 si è avviato un ambizioso progetto di ricerca della durata di 2 anni atto a valorizzare la sostenibilità e l'eco-compatibilità dell'azienda agricola mediante l'utilizzo di specifici e innovativi strumenti di ricerca.

Applichiamo tecnologie innovative per la difesa della vite integrate ai sistemi biologici convenzionali di lotta guidata, al fine di limitare l'applicazione dei prodotti fitosanitari o addirittura a sostituirne totalmente l'utilizzo con nuove strategie di difesa.

In primis abbiamo installato in vigna dei biosensori (nasi elettronici) per il rilevamento precoce dell'inoculo del patogeno attraverso il rilevamento e l'identificazione di marcatori volatili.

Poi si è proceduto alla sperimentazione dell'utilizzo di ossigeno attivato come mezzo di abbattimento dell'inoculo svernante attraverso un impianto di generazione mobile e di applicazione gassosa sul terreno e tra i filari. Tale applicazione è stata effettuata in modo da trattare tutti i residui di vegetazione ed eliminare le forme svernanti dell'inoculo primario primaverile ed in tutta la stagione.

L'utilizzo dell'ossigeno attivato viene utilizzato anche nella produzione di vini senza solfiti, in modo da abbattere le micotossine presenti sui frutti e sanificare tutti gli strumenti utilizzati durante i processi di vinificazione e affinamento dei vini.

L'impiego di tali tecnologie emette *un impatto pari a zero sull'ambiente* perché viene utilizzato come trattamento il semplice ossigeno, già presente nell'aria.

Valuteremo insieme ai tecnici dell'Università della Tuscia di Viterbo i risultati di sperimentazione e a breve speriamo di produrre un nuovo protocollo di trattamenti in vigna, per un incredibile e rivoluzionario passo verso la sostenibilità della viticoltura e dell'agricoltura in generale.



La Vendemmia Manuale

Le operazioni di gestione delle nostre vigne sono eseguite rigorosamente a mano.

Le scelte vendemmiali vengono effettuate sulla base di approfondite analisi organolettiche delle uve, unite alla profonda conoscenza dei suoli e delle dinamiche ambientali tipiche del Lago di Corbara.

La raccolta delle uve viene effettuata per intero a mano, permettendoci una rigorosa selezione dei migliori grappoli.

La selezione qualitativa inizia direttamente in vigna ed i nostri operatori, molto abili nella raccolta, evitano di rompere la parete fogliare

della pianta e di raccogliere eventuali insetti ed animali tipici della vigna.

Tale attenzione in raccolta ci consente di evitare l'utilizzo di solfiti ed enzimi tipico della lavorazione con vendemmiatrice meccanizzata.

Questo processo rappresenta un caposaldo della nostra filosofia produttiva, un'ulteriore garanzia di assoluta qualità e naturalezza dei vini.

Le uve appena raccolte vengono immediatamente trasportate in cantina in contenitori da 2 quintali circa, in modo da non romperne le bucce e pregiudicare la loro estrema qualità.

La Vinificazione dei Nostri Vini Naturali

Tutti i processi enologici sono gestiti in prima persona da Niccolò Barberani nelle nostre cantine in Loc. Cerreto - Baschi.

Le uve arrivano nella zona di raccolta entro i 20 minuti successivi alla loro vendemmia e vengono sottoposte ad una accurata diraspatura. Tale processo di "sgranatura" del grappolo serve ad eliminare il raspo interno, in modo da poter lavorare solo con acini nudi. In tal maniera si escludono totalmente eventuali contaminazioni da parte delle parti verdi della pianta, sia raspi che foglie, portatori di sostanze indesiderate nei mosti.

In considerazione della meticolosa cura che riponiamo nelle diverse operazioni, i mosti che otteniamo sono tutti di altissima qualità, dal "mosto fiore" alla terza di pressatura.

In cantina la nostra attenzione è orientata a preservare l'assoluta qualità dei frutti selezionati in vigna manualmente.

Effettuiamo una criomacerazione a freddo delle uve, con temperature prossime allo zero, per esaltare in maniera naturale gli aromi dei mosti, senza rovinare le bucce, con grande attenzione. In questo modo si esclude l'utilizzo di prodotti chimici o coadiuvanti industriali nella fase prefermentativa.

Tutte le fermentazioni sono gestite e

controllate meticolosamente. Un lavoro quotidiano e attento, orientato ad abbassare l'utilizzo dei solfiti al minimo.

Utilizziamo una quantità minima di solfiti durante i processi di vinificazione, per ridurre il rischio di reazioni allergiche nel consumatore, sgradevoli mal di testa e disturbi all'apparato digerente.

In tutto l'arco della vinificazione, si privilegiano esclusivamente "trattamenti fisici", evitando accuratamente interventi con sostanze chimiche, per il massimo rispetto dei caratteri naturali dei nostri vini e la loro assoluta genuinità, piacevolezza e bevibilità.

Questa stessa metodologia veniva già utilizzata più di 2.000 anni fa dagli Etruschi nelle loro cantine sotterranee, scavate nella roccia tufacea della città di Orvieto. La conoscenza enologica dei tempi era incredibilmente avanzata: fermentazione a temperatura controllata nel primo piano sotterraneo della cantina (18°C circa); decantazione per refrigerazione al secondo piano più freddo (8°C circa); stoccaggio a al terzo ed ultimo piano sotterraneo. Il tutto per precipitazione... ovviamente!

Usiamo tecniche antiche e naturali, che vanno gestite con attenzione ed esperienza. Un modo di fare il vino assolutamente naturale, di grande pregio e efficienza.



*La Vinificazione
“Senza Solfiti Aggiunti”*

Da anni l'utilizzo di minime dosi di solfiti durante i processi enologici di vinificazione è diventata una pratica abituale e consolidata dell'enologia moderna.

In realtà tali prodotti, anche a minime dosi, possono provocare forti reazioni allergiche e disturbi di vario genere anche gravi.

Per questo motivo nasce l'idea, il progetto di escludere totalmente l'utilizzo di solfiti durante tutto il nostro processo di vinificazione e di produrre un vino *senza solfiti aggiunti* dotato di doti uniche di gradevolezza, eleganza e bevibilità.

Dal 2006 Niccoló Barberani, enologo e direttore di produzione delle nostre cantine, è impegnato in un'attenta e continua ricerca sperimentale per raggiungere questo risultato, impiegando tutto il knowhow della nostra azienda, la nostra cinquantenaria esperienza in vigna e tutte le più moderne tecnologie di cantina di cui disponiamo.

L'idea di un vino prodotto senza solfiti aggiunti è oggi realtà e si chiama VINOSO, un vino che infrange le regole ed i palinsesti della tradizionale "scienza enologica". La grande rivoluzione e scoperta risiede non solo nell'assenza di solfiti aggiunti, ma anche nella



assoluta gradevolezza del vino unita ad una sorprendente longevità.

VINOSO, Umbria IGT bianco e rosso, nasce da un'accurata selezione in vigna delle migliori uve di varietà Grechetto e Trebbiano Procanico per il bianco e Sangiovese grosso e Montepulciano per il rosso, sempre vendemmiate rigorosamente a mano.

Il particolare metodo che utilizziamo è caratterizzato, in primis, da una meticolosa disinfezione delle uve e di tutti i macchinari di cantina utilizzati, tramite un trattamento con ossigeno attivato e quindi senza alcun utilizzo di prodotti chimici di sintesi. L'ossigeno attivato è oggi conosciuto come il composto più efficace e sicuro nei trattamenti di disinfezione e sanificazione di cibo e bevande, approvato dalla EFSA, dal Ministero della Salute ed accreditato HACCP e biologico. Tale tecnica nasce dalla nostra collaborazione con il dipartimento D.I.B.A.F. dell'Università della Tuscia.

Fondamentale poi la gestione della fermentazione, della decantazione e dell'affinamento totalmente in riduzione, personalmente curata dall'enologo Niccolò Barberani. Gli acini maturi di Grechetto e Montepulciano sono caratterizzati da una considerevole tannicità. Tale caratteristica assicura ai mosti un'elevata presenza di sostanze antiossidanti, già nel periodo prefermentativo. In fase di realizzazione sono stati utilizzati esclusivamente trattamenti fisici sul vino, tramite il controllo della temperatura. Determinante nel successo del progetto è la gestione della macerazione delle fecce di fermentazione per almeno 6 mesi in vasca.

Ed è così che i *"vini senza solfiti"* si impongono sul mercato e sono apprezzati, perché rappresentano con forza e autenticità la loro origine. Sono amati perché i loro profumi ed i loro colori appartengono alle ruvide colline orvietane e perché col gusto hanno il potere di ricreare le mille immagini delle bellezze uniche, inimitabili di questa nostra regione.

Botrytis Cinerea – Muffa Nobile

“CHI È CHE NON CONOSCE
LE PROFONDE GIOIE
CHE IL VINO PUÒ DARE
ALL’UOMO, A CHIUNQUE
ABBIA DA FAR
TACERE UN RIMORSO,
DA EVOCARE UN RICORDO,
A CHI VOGLIA VIVERE UNA
SECONDA GIOVINEZZA,
AUTENTICA E ARDENTE.”

C. Baudelaire

Nelle mattine d’autunno una fitta nebbia avvolge le vigne dell’Orvieto Classico. Le uve, in questa particolare condizione microclimatica, vengono gradualmente attaccate da una muffa particolare, la “Botrytis Cinerea”, che si deposita sulla buccia dell’acino.

Questo microscopico fungo, che normalmente è nocivo (muffa grigia, marciume acido), può invece trasformarsi in “Muffa Nobile”, a patto che si manifestino delle condizioni del tutto particolari ed uniche al mondo: l’alternanza dell’umidità notturna e mattutina ed un clima pomeridiano mite e ventilato.

Questa particolare muffa, grazie a dei microscopici fori che effettua nella buccia del frutto, tende a disidratare progressivamente l’acino, concentrando zuccheri ed acidità.



La "Botrytis Cinerea" arricchisce ed esalta la complessità organolettica del vino, donandogli note aromatiche e gustative uniche ed inconfondibili.

Durante la vendemmia, i nostri operatori sono abilissimi a selezionare solo quei frutti che mostrano i segni più evidenti della "Muffa Nobile", lasciando sulla pianta quelli non ancora pronti. Sono infatti necessarie almeno cinque o sei vendemmie successive, distribuite tra ottobre e dicembre, per raccogliere tutti i frutti.

I mosti che si ottengono sono particolarmente densi, ricchi e profumati. La successiva fermentazione avviene in maniera lenta e costante per un periodo prolungato e si arresta naturalmente.

"Al mio primo Vinitaly mio padre Luigi presentò la prima annata del nostro Calcaia, la vendemmia 1986, e fece subito molto scalpore questo Orvieto Doc Classico con Muffa Nobile. Lo stesso Luigi Veronelli venne a complimentarsi con lui, me lo ricordo come fosse ieri. Il nostro Calcaia iniziò ben presto a essere usato come termine di paragone tra le aziende e i produttori più importanti d'Italia. Ho avuto la fortuna da piccolo di vivere queste grandi emozioni, alla nascita di questo grande vino che rappresenta per tutti un modello di tipicità e terroir"

B.Barberani