

BUONVICINI AG

INFOLETTER

Uva Italia Extra

Storia

La coltivazione di uva da tavola ha origine già al tempo dei Romani e si è progressivamente diffusa in tutte le regioni idonee, in particolare in Sicilia e nelle Puglie. La varietà di uva bianca denominata Italia è il risultato di un innesto, realizzato in Francia, fra le varietà Bicane e Moscato d'Amburgo.

In cosa si distingue l'uva Italia Extra dall'Uva Italia?

Caratteristiche organolettiche:

Il gusto è la proprietà principale che distingue questa variante della qualità standard. Il gusto di moscato deve essere intenso e il contenuto in zuccheri non deve essere inferiore a 17° Brix.

Caratteristiche visive:

Gli acini devono essere puliti, omogeneamente gialli e turgidi.

La forma tipica del grappolo è detta „Spallone“, perché ha spalle. É in uso attribuire alla grossezza degli acini il predicato “Extra”; questo fatto ha indotto alcuni produttori ad adottare una pratica chiamata „incisione“. “L’incisione” praticata nei tralci impedisce il ritorno della linfa dal grappolo al ceppo. Si ottengono in questo modo maggior resa e acini più grossi, ma si perde in parte il gusto di moscato.



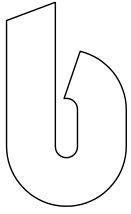
Esigenze tecniche di coltivazione:

Natura del terreno:

Terreni calcarei, biancastri, sono adatti non solo perché ricchi di sostanze nutritive, ma anche perché riflettono meglio la luce del sole; prerogativa che influenza positivamente la colorazione degli acini.

Posizione:

Naturalmente sono da preferire zone collinari. Il maggior soleggiamento migliora colore e aromi.



BUONVICINI AG

INFOLETTER



Terreni calcarei presso Canicattì. Vigne protette.

Preparazione della vite

Concimazione:

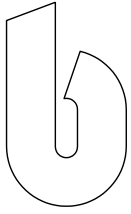
Fornisce alla vigna risorse per l'alimentazione adeguata del grappolo.

Diradamento:

Un diradamento mirato, in primavera, permette di ottenere grappoli ben strutturati e di miglior qualità. Questa pratica viene effettuata due o tre volte, invece di una volta sola per la qualità standard. Naturalmente il raccolto diminuisce di circa il 30%, parallelamente aumentano le spese. Per questi motivi l'Uva Italia Extra viene commercializzata prevalentemente nel settore Premium, dove i maggior costi sono (dovrebbero essere) compensati da prezzi più alti.



Lo spazio occupato dai ceppi è di ca. 2,5 x 3 m, mentre nei vigneti normali è di 2 x 2. Significa più luce e più spazio nutritivo. La radice può svilupparsi ed allargarsi meglio, nutrendo ceppi robusti e sani.



BUONVICINI AG

INFOLETTER

Protezione dei vigneti:

La difesa dalle intemperie ha un ruolo decisivo nella salvaguardia del capitale investito per mesi a cielo aperto. La copertura difende dal vento, dalla pioggia, dalla grandine, dagli uccelli e riduce i danni causati da parassiti e malattie fungine (tignola e peronospera) L'Uva Italia Extra è coltivata solo in vigne coperte.



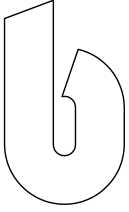
Sinteticamente i principali interventi nella fase dello sviluppo:

Adeguate quantità di acqua per conferire intensità al gusto di moscato e mantenere sana la vite.

In aggiunta al diradamento effettuato in primavera, riduzione sul ceppo dei grappoli semimaturi meno promettenti. La rigorosa riduzione del raccolto permette il sostanziale miglioramento della qualità.

L'intensità dell'esposizione al sole viene regolata scoprendo e coprendo, spampinando (sfogliando) le piante.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

QM & QS:

L'uva è diligentemente controllata perché fa parte dei prodotti più sensibili. Prima della campagna vien fatta un'ispezione presso tutti i fornitori; i principali punti controllati sono:

- Igiene, HACCP
- Osservanza della FIV (Ordinanza concernente contenuti di sostanze estranee)
- Piano dei trattamenti e controllo fisico delle parcelle
- Documentazione e garanzia della tracciabilità.
- Analisi interne dei residui chimici sull'uva.

Durante la campagna si effettuano, con ritmo prestabilito, analisi di controllo da parte di laboratori accreditati incaricati da noi. Il risultato è comunicato al produttore. Inoltre, durante la campagna, ogni fornitore è visitato per verificare i suoi concetti interni di garanzia della qualità.



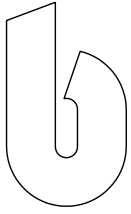
Perché la Sicilia è la zona di produzione di Uva Italia extra più idonea?

Temperature ottimali:

Le condizioni climatiche sull'isola sono determinanti. Molto sole, temperature alte e costanti, assicurano una buona fioritura e un regolare sviluppo.

Proprietà geologiche perfette:

Territorio collinoso, ideale composizione dei terreni, acqua buona, sono elementi determinanti della formazione di aromi. Il gusto di moscato dell'Uva Italia Extra siciliana è incomparabile.



BUONVICINI AG

INFOLETTER

La decennale esperienza, da noi acquisita in questa zona di produzione, ci ha insegnato che solamente il giusto compenso di un lavoro, così intenso e rischioso, permette di fornire un eccezionale prodotto al consumatore.

NON C'È SUCCESSO SENZA PASSIONE!



Cari saluti
BUONVICINI AG