

BUONVICINI AG

INFOLETTER

## Uva Italia Extra

### Geschichte

Die weisse Rebsorte Uva Italia stammt aus Frankreich und ist ursprünglich eine Züchtung zwischen den Sorten Bicane und Muscat d'Hambourg. Der Anbau der Tafeltrauben in Italien startete bereits zur Römerzeit und hat sich nach und nach auf die dafür geeignetsten Regionen, Sizilien und Apulien, konzentriert.

### Was unterscheidet die Uva Italia Extra von der Uva Italia?

#### Organoleptische Eigenschaften:

Der Geschmack hat bei dieser Sorte höchste Priorität. Der Muskatgeschmack muss intensiv sein und der Zuckergehalt darf die Anforderung von mindestens 17 Brix nicht unterschreiten.

#### Optische Eigenschaften:

Die Beeren müssen sauber, einheitlich gelb und prall sein.

Die typische Grappenform nennt man „Spallone“, was bedeutet, dass die Grappe „Schultern“ hat. Es ist weit verbreitet, die Grösse der Beeren mit dem Prädikat „Extra“ zu bezeichnen, was dazu geführt hat, dass einige Produzenten die Beeren mittels „Incisione“ vergrössern. Die „Incisione“ ist eine spezielle Einschnittmethode, bei welcher der Rückfluss vom Saft von der Traube zum Rebstock gehemmt wird. Dadurch erreicht man nicht nur grössere Beeren, sondern auch einen besseren Ertrag. Bei dieser Methode bleibt allerdings der Muskatgeschmack auf der Strecke.



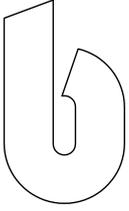
### Anbautechnische Anforderungen:

#### Bodenbeschaffenheit:

Kalkhaltige, weisse Böden eignen sich besonders gut, da sie nicht nur nährstoffreich sind, sondern auch das Sonnenlicht stärker reflektieren, was die Farbe der Beeren positiv beeinflusst.

#### Standort:

Hanglagen sind zu bevorzugen. Grösserer Sonneneinfall hilft den Beeren, Farbe und Aromastoffe zu bilden.



BUONVICINI AG

INFOLETTER



*Gedekte Kulturen auf kalkhaltigem Boden in Canicatti*

## Rebstock Vorbereitungen:

### Düngung:

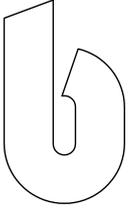
Eine ausgewogene Nährstoffzufuhr sorgt für einen gesunden Rebstock, welcher die Beeren bei Bedarf entsprechend versorgen kann.

### Ausdünnung:

Ein gezieltes Ausdünnen im Frühling ist wichtig, um eine lockere Grappenstruktur und eine Qualitätsverbesserung zu erzielen. Im Vergleich zu einer normalen Kultur wird dieser Vorgang zwei- bis dreimal durchgeführt. Diese Massnahme bedeutet eine Ertragsminderung von ca. 30% und erfordert einen hohen Arbeitsaufwand mit entsprechenden Mehrkosten. Aus diesem Grund wird sie eher im Premiumbereich angewendet, wo der Aufwand im Verhältnis zum Preis entsprechend belohnt wird.



Der Stockabstand liegt bei 2,5 x 3m und bedeutet gegenüber den 2 x 2m bei normalen Kulturen mehr Licht und mehr Nährboden. Die Wurzel kann sich dadurch besser und breiter entfalten und begünstigt robuste, gesunde Rebstöcke.



BUONVICINI AG

## INFOLETTER

### **Decken der Kulturen:**

Der Witterungsschutz spielt eine massgebende Rolle, wenn man bedenkt, was für ein Kapital sich monatelang unter freiem Himmel befindet. Er bietet einen Schutz gegen Witterungseinflüsse (Wind, Regen, Hagel), tierische Schäden (Vogelfrass) und reduziert die Schäden durch Parasiten und Pilze (Motte, Mehltau). Die Uva Italia Extra wird ausschliesslich mit gedeckten Kulturen produziert.



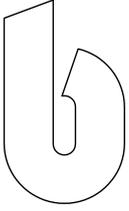
### **Zusammenfassend die wichtigsten Schritte in der Wachstumsphase:**

Die richtige Wassermenge in der richtigen Qualität sorgt für die Intensität des Muskatgeschmacks und für die Gesundheit der Pflanze.

Zusätzlich zum oben beschriebenen Ausdünnen werden die halbreifen Grappen am Stock nochmals zusätzlich reduziert. Durch eine rigorose Ertragsminderung erreicht man eine Qualitätssteigerung.

Durch das Ab- und Zudecken sowie die Entlaubung der Kulturen wird die Intensität der Sonneneinstrahlung kontrolliert und gesteuert.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

### QM & QS:

Die Trauben werden intensiv überwacht, da sie zu den sensibelsten Produkten zählen. Vor der Saison findet ein Audit bei jedem Lieferanten statt, wo unter anderem folgende Punkte kontrolliert werden:

- Hygiene, HACCP
- Einhaltung der FIV (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung)
- Spritzplan und physische Kontrolle der Parzellen
- Rückverfolgbarkeitsdokumentation und Sicherstellung
- Eigenanalysen der Trauben zur Kontrolle der Rückstandsmengen

Während der Saison werden von uns nach vorgegebenem Rhythmus Kontroll-Analysen bei zertifizierten Labors in Auftrag gegeben und der Produzent wird über die Ergebnisse informiert. Zusätzlich wird jeder Lieferant während der Saison besucht und seine internen Qualitätssicherungs-Konzepte überprüft.



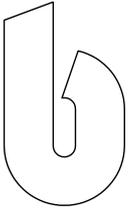
### Wieso eignet sich Sizilien am besten für die Uva Italia Extra?

#### Optimale Temperaturen:

In erster Linie sind die klimatischen Bedingungen auf der Insel massgebend. Viel Sonne sowie hohe und konstante Temperaturen sorgen für eine gute Blüte und für ein regelmässiges Wachstum.

#### Optimale geologische Gegebenheiten:

Das hügelige Gelände, die Bodenbeschaffenheit und gutes Wasser eignen sich optimal, um die Aromastoffe zu fördern. Aus diesem Grund ist der Muskatgeschmack der Trauben aus Sizilien einzigartig.



BUONVICINI AG

## INFOLETTER

Unsere jahrzehntelange Erfahrung mit diesem Anbaugbiet und diesem Produkt zeigt uns: Nur mit der richtigen Abgeltung dieser risikoreichen und sehr intensiven Arbeit schenkt man sich und dem Konsumenten ein Superprodukt. Am Schluss gilt auch da:

**OHNE HERZBLUT GEHT GAR NICHTS!**



**Herzliche Grüsse  
Cari saluti  
BUONVICINI AG**