

## Tradition et technologie : les systèmes Sauter favorisent la production vinicole de la Lombardie.



A quelque distance de Milan, se trouve un vignoble qui est connu pour la production de vin mousseux suivant la méthode classique : le Franciacorta.

Le domaine planté qui donne le vin mousseux DOC couvre une vaste zone de collines s'étendant jusqu'au Lac d'Isèo. Dans la Franciacorta, qui s'étend sur une surface de 1.650 hectares, on atteindra dans un peu de temps un objectif de production de 4 millions de bouteilles.

Au cœur de la Franciacorta se trouve la Cà del Bosco Spa, une des caves les plus connues d'Italie. Avec une surface de vignoble de 96 hectares, cette entreprise produit selon la méthode classique quelques uns des vins mousseux de la plus haute qualité et parmi les plus recherchés. La production du Spumante est basée sur un croisement des types de raisins Chardonnay et/ou Pinot Noir avec Pinot Blanc ainsi que sur un long temps de fermentation. Afin que le vin mérite la marque d'origine DOC (Denominazione di origine controllata), la maturation doit durer au moins 25 mois après la vendange. La haute qualité du Franciacorta Brut « Millesimato » a besoin d'une maturation de 37 mois. Une première maturation en cuve d'acier est suivie d'une lente fermentation en bouteille durant 30 mois au moins.

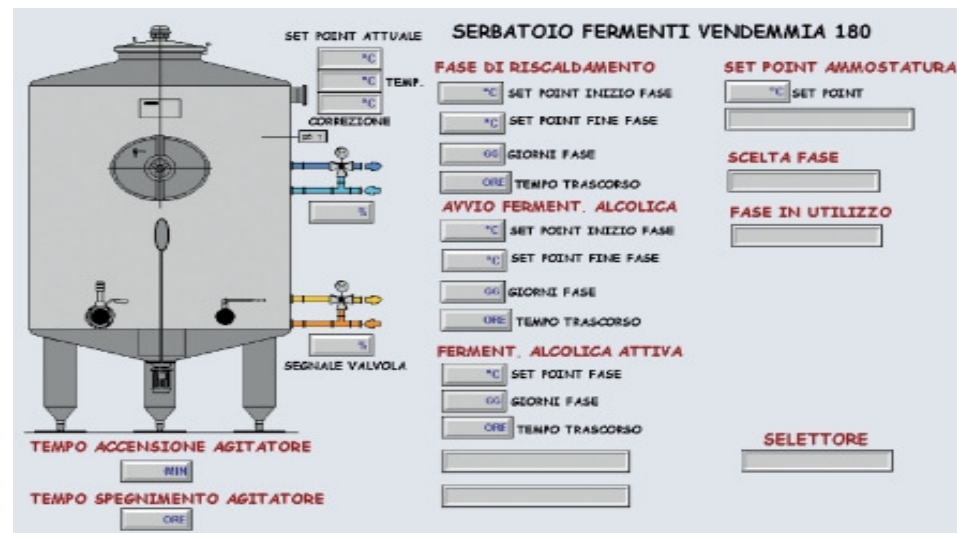
### Grâce à novaPro, Sauter contribue à la production d'un bon cru

Depuis quatre ans déjà, Sauter apporte son assistance à la nature et aux œnologues lors de l'élaboration des produits pour lesquels ces derniers sont si réputés. La surveillance de l'ensemble s'effectue par l'in-

termédiaire de trois stations commandées par PC avec raccordement ethernet et protocole TCP/IP.

### Conditions d'environnement surveillées avec exactitude

En dehors des 120 cuves en aciers, le système surveille l'installation de production de froid et de chaleur, qui produit de l'eau chaude de 80 – 60°C et 30°C par échange thermique avec de la vapeur d'eau, de même que du liquide de refroidissement dans la plage des -3 à 8°C, de même qu'elle surveille la centrale de conditionnement d'air pour les locaux d'entreposage ainsi que la régulation de la température du sol pour les barriques. Il peut paraître dévalorisant de parler d'un « produit », lorsque l'on songe au fait que les œnologues et les artisans actionnant les pressoirs soignent avec une attention presque paternelle le moût de raisin, qui deviendra du vin, dans cet environnement hyper technologique d'acier, de technique informatisée mais aussi de ceps et de foudres en chêne. En effet, le « produit » bénéficie d'un suivi thermique dans 120 cuves en acier inox,



c'est-à-dire qu'un échangeur de chaleur installé sur la structure de la cuve assure une régulation précise des cycles et des températures.

### La plus haute précision pour un vin de qualité supérieure

L'illustration montre comment la température dans une cuve est contrôlée par une sonde d'environ 2.2 m de longueur avec une précision de quelques dixièmes de degré dont reste toutefois exclue la partie supérieure de la cuve c'est-à-dire une couche faite de peau de raisins et appelée « capello » (chapeau). Les vannes de régulation opèrent sur le Glycol- (8°C) et le circuit d'eau

chaude (30°C) et garantissent ainsi les valeurs souhaitées de température et d'intervalles de temps. Au cours de la phase de refroidissement, quelques cuves peuvent de plus être refroidies avec du glycol à 0°C. Pour chaque cuve en acier, la station d'automatisation utilise chaque fois jusqu'à 32 points de prise de données. L'œnologue peut ainsi contrôler et adapter le processus de maturation du moût de raisin. A la fin de la maturation, le vin est entreposé durant un certain temps dans des cuves avant d'être mis en bouteille ou en fûts pour un vieillissement approprié et complet. Même les locaux dans lesquels est transvasé et entreposé le produit qui a acquis ses hautes qualités sont surveillés avec précision quant à leur niveau de température et d'hygrométrie.

### A point pour être consommé

Les vins supérieurs vieillissent ensuite en barriques dans un environnement de température contrôlé et constant de 14°C et d'humidité relative de l'air de 95 – 98 %. Au terme de ce processus, qui peut durer de quelques mois à plusieurs années, le Spumante Franciacorta DOC est prêt pour la consommation lors d'occasions particulières!

alberto.isola@it.sauter-bc.com

