VirtùQuotidiane

La “quarta via” per spumantizzare in autoclave: con Enotech Wine si fa a domicilio

29 Agosto 2024

di Marcella Pace



OSIMO – Enotech Wine Service ama definirsi il virus delle bollicine. Non è un caso, forse, che l’idea è maturata proprio nel periodo Covid, ma oggi l’azienda marchigiana con sede ad

Osimo (Ancona) è riuscita ad entrare in moltissime realtà vinicole soprattutto del centro-sud Italia, diffondendo i propri servizi e colmando un vuoto che prima esisteva.

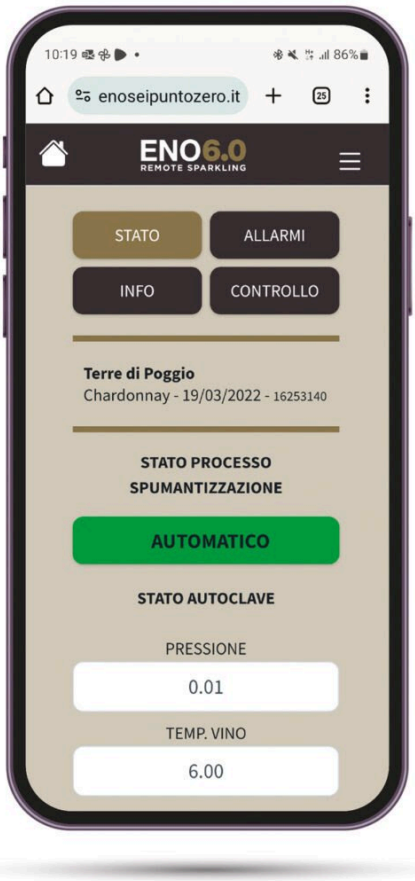
Fondata nel 2007 da **Domenico Monticelli** Enotech Wine Service offre ai propri clienti servizi di imbottigliamento con sistema isobarico, riempimento di bag in box, ma anche spumantizzazione. Tutto a domicilio.

“Per fare una bollicina con metodo italiano un produttore aveva tre strade davanti”, spiega a *Virtù Quotidiane*, Domenico Monticelli, “investire tantissime risorse nell’acquisto di un’autoclave, affidarsi a terzi per far spumantizzare i propri vini, con evidenti limiti nel controllo delle operazioni, e infine acquistare un prodotto già finito, apponendo solo la propria etichetta. Oggi di strada ce n’è una quarta, ed è data dalla nostra azienda”.

Dopo un’attenta analisi del consumo generico del vino, da cui emerge che in una tendenza all’abbassamento dei consumi pro capite gli unici a reggere sono quelli delle bollicine, (con aumenti del 3-4% dei consumi annui) abbiamo capito che poteva essere utile per le cantine, fornire una strumentazione a noleggio delle aziende”.

Sei camion girano per tutta la penisola, fornendo i servizi di filtrazioni, imbottigliamenti, riempimenti di bag in box e spumantizzazione. Enotech porta alle aziende uno o più autoclavi. Ciascuno può produrre circa 3500 bottiglie e ciascuno è perfettamente indipendente. “Ogni autoclave è dotato del proprio gruppo frigo, della propria centralina, della nutrice per le aggiunte e dell’agitatore. Essendo indipendente anche energeticamente produce un risparmio notevole per le aziende”, prosegue il titolare. “Tutte le autoclavi sono con regime di industria 4.0, cioè sono controllabili a distanza sia da noi che del cliente, attraverso una App chiamata Eno6.0”.





Oltre al sistema Eno6.0, Enotech ha anche un camion isobarico, che consente l'imbottigliamento, anch'esso a domicilio.

L'azienda marchigiana è sponsor di Abruzzo in Bolla, l'evento in programma all'Aquila il 13 settembre prossimo tutto dedicato agli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che per la sua seconda edizione vedrà un programma ricchissimo, tra banchi d'assaggio con oltre 20 cantine, talk, masterclass, show cooking, cocktail e musica.

In futuro Enotech è già al lavoro per raddoppiare il proprio parco macchine, portando a 21 le unità di spumantizzazione. "Il nostro focus è concentrato sulla qualità".

Con la sua partecipazione come sponsor ad Abruzzo in Bolla, Enotech Wine Service dimostra di essere un attore chiave nella rivoluzione del settore delle bollicine italiane, offrendo

soluzioni tecnologiche avanzate che permettono ai produttori vinicoli di mantenere il controllo sulla qualità dei loro prodotti, senza compromettere la sostenibilità.

La presenza di Enotech all'evento non è solo una celebrazione delle bollicine abruzzesi, ma anche una testimonianza del potenziale di crescita che la spumantizzazione rappresenta per le cantine di tutto il Paese. Con piani ambiziosi per espandere ulteriormente il loro parco macchine, Enotech continua a guardare al futuro con un focus costante sulla qualità e l'innovazione.

"Abruzzo in Bolla", commenta Monticelli "è solo l'inizio di un percorso in cui tradizione e tecnologia si incontrano per portare l'eccellenza del vino italiano in ogni calice".

LE FOTO




VOLVO AVI RIMINI
CENTRO MOBILE
IMBOTTIGLIAMENTO
ISOBARICO
ENO6.0
BOLLICINE
IN CANTINA
+39 071 781 781
WWW.ENOTECH.GROUP


CENTRO
IMBOTTIGLIAMENTO
MOBILE
ENOTECH
WINE SERVICE
IVECO




2
1
6

