



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**“FONDO SAN GIUSEPPE LA GESTIONE DI  
UN’AZIENDA A CONDUZIONE BIOLOGICA  
INNOVATIVA E SOSTENIBILE”**

Tesi di laurea in Conduzione e Gestione della cantina

Relatore

Prof. Cleto Pirazzoli

Correlatore

Dott. Stefano Bariani

Presentata da:

Enrico Galegati

Matricola: 1030914

Sessione Unica

Anno Accademico 2023/2024



## Sommario

1. Obiettivi della tesi .....	2
2. La policy Aziendale.....	4
2.1 Il logo aziendale .....	5
2.2 Organigramma.....	6
3. Fondo San Giuseppe.....	8
3.1 Un ambiente unico .....	8
3.2 La storia di un imprenditore.....	11
4. Fondo San Giuseppe.....	14
4.1 La viticoltura .....	14
4.2 Struttura agricola .....	16
4.3 Vitigni e sesti d’impianto .....	18
4.4 L’andamento climatico.....	22
4.5 Controllo della maturazione e analisi dei vini .....	24
5. Fondo San Giuseppe.....	29
5.1 Le analisi e le valutazioni tecniche dei protocolli di vinificazione e dei macchinari .....	29
5.2 Andamento della vendemmia 2024.....	43
5.3 Analisi vendemmie.....	44
5.4 Una nicchia per vini bianchi gli aspetti organolettici .....	45
6. Il progetto cantina gli aspetti tecnici ed architettonici .....	51
6.1 L’accoglienza in cantina .....	53
7. Sostenibilità economica e prospettive .....	55
8. Conclusioni.....	59
Bibliografia.....	60



## Premessa

Nel panorama odierno, caratterizzato dalla crescente globalizzazione e dall'affermazione delle grandi multinazionali, emerge sempre più la necessità di preservare le tradizioni locali e di valorizzare le produzioni legate al territorio. Questa esigenza è particolarmente sentita nel settore vitivinicolo, dove la differenziazione del prodotto e la valorizzazione del terroir diventano strumenti fondamentali per competere con successo sul mercato. Produrre vini che sappiano esprimere in modo autentico le peculiarità di una zona geografica permette non solo di preservare l'identità culturale e agricola di un territorio, ma anche di innalzare il livello qualitativo delle produzioni.

La Romagna, pur non avendo storicamente goduto della stessa fama di altre regioni vitivinicole italiane, sta gradualmente vivendo una fase di riscoperta. In passato, la viticoltura romagnola era spesso orientata verso la produzione di quantità, ma negli ultimi anni alcune realtà, come Fondo San Giuseppe, hanno intrapreso un percorso di valorizzazione delle aree più vocate, puntando a invertire questa tendenza. L'azienda, situata a Valpiana, nel comune di Brisighella, è impegnata nella produzione di vini biologici che rispecchiano appieno l'unicità del territorio, con un focus particolare sui vini bianchi.

L'approccio dell'azienda si basa su un profondo rispetto per la natura e per il ciclo produttivo, con la convinzione che ogni annata e ogni vino siano espressioni irripetibili del contesto naturale in cui nascono. La scelta di adottare pratiche biologiche e sostenibili non è solo una risposta alle esigenze di mercato, ma riflette un impegno concreto verso la tutela dell'ambiente e la valorizzazione delle risorse locali.

L'obiettivo dell'azienda è dimostrare che la Romagna può produrre vini di qualità, salubrità, sostenibilità capaci di distinguersi per il loro legame con il terroir e per la loro autenticità porre particolare attenzione all'equilibrio tra innovazione e tradizione.

# 1. Obiettivi della tesi

L'obiettivo principale di questa tesi è analizzare in profondità la gestione e la visione strategica di Fondo San Giuseppe, una cantina che si distingue nel panorama romagnolo per il suo approccio innovativo e sostenibile. In particolare, l'analisi si concentrerà sulle decisioni prese da Stefano Bariani, fondatore e proprietario della cantina, cercando di comprendere sia le scelte tecniche legate alla produzione vinicola, sia quelle economiche e imprenditoriali che hanno contribuito a plasmare l'identità dell'azienda.

Bariani ha fondato la sua attività con l'obiettivo di creare vini che siano l'espressione più autentica del territorio romagnolo, con particolare riferimento alla zona di Valpiana, dove si trovano i suoi vigneti. La sua ambizione non è quella di competere direttamente con i grandi nomi del panorama vinicolo italiano, ma piuttosto di produrre vini che rappresentino un unicum, radicati nel terroir specifico della vallata. L'idea alla base è che solo attraverso la creazione di vini unici e inconfondibili si possa invertire il pregiudizio ancora diffuso che associa i vini romagnoli a prodotti di massa, più orientati ad un modello esclusivamente quantitativo.

Uno degli aspetti centrali di questa tesi sarà quindi analizzare come la cantina riesca a trasformare le potenzialità del terroir di Valpiana in vini capaci di esprimere un'identità chiara e distintiva. Questo processo iniziato dalla selezione attenta dei vitigni ha poi seguito un percorso di conversione alla conduzione biologica e si è conclusa nella vendemmia 2024 con la propria cantina di vinificazione.

L'attenzione alle caratteristiche ambientali e ai ritmi naturali è parte integrante della filosofia aziendale del proprietario, che vede ogni annata come un'opportunità per esprimere tutte le sfumature del territorio.

Un altro tema chiave riguarda le decisioni strategiche e gli investimenti che Bariani ha intrapreso per sostenere questa visione. Ora, a conclusione di questo percorso di filiera la sfida è quella di raggiungere un'adeguata sostenibilità economica, garantire la crescita dell'azienda, il rientro degli investimenti e la massima valorizzazione del prodotto.

Attraverso un confronto diretto con Bariani e il suo enologo, questa tesi cercherà di approfondire le modalità operative, il monitoraggio delle varie fasi del ciclo vitale della vite, dalla potatura al controllo della maturazione delle uve, e infine come vengano realizzati i processi di vinificazione.

Allo stesso modo, si indicheranno le ragioni che hanno definito le scelte relative agli investimenti strutturali, alle scelte di marketing, target commerciale, comunicazione e i criteri di coerenza con la missione aziendale.

In definitiva, l'obiettivo della tesi è capire come Fondo San Giuseppe, attraverso la conduzione di Stefano Bariani, riesca a portare avanti una visione di valorizzazione aziendale, la tutela ambientale, la biodiversità, la conduzione BIO.

Come sostiene il titolare dell'azienda, un'altra goccia alla crescita della reputazione del vino romagnolo dimostrando che il modello qualitativo può essere realizzato senza emulazione dei grandi vini italiani puntando sull'unicità di un territorio e sul suo potenziale ancora inespresso.

## 2. La policy Aziendale

La policy aziendale rappresenta l'insieme delle linee guida e dei principi che orientano le decisioni strategiche e operative di un'impresa, definendo la sua identità e la sua missione.

Quello che la proprietà ha definito come elementi non negoziabili possono così riassumersi:

- Il vino è il frutto della terra e della sua biodiversità.
- La conduzione biologica non è una convenienza ma un disegno strategico di tutela ambientale per la nostra e per le future generazioni.
- Un pensiero nobile produce azioni nobili, la salute del suolo è la nostra salute, la flora e la fauna sono parte della nostra azione comune e i nostri indicatori in campo di salvaguardia dell'equilibrio dell'ecosistema.
- L'intervento umano nel processo produttivo deve essere minimo, va rispettato il ciclo di crescita naturale delle piante e del vigneto e deve essere salvaguardato quel patrimonio di conoscenze che la tradizione agricola della vallata ancora promuove.
- Brisighella è un territorio ricco di bellezze naturali, colline, boschi, fiumi, una geologia particolare talmente variegata da creare un museo naturale open air e un ambiente ideale per la viti-vinicoltura per il marketing del territorio, per l'enoturismo e per la multifunzionalità.
- Tutto lo staff, i dipendenti e le maestranze che operano all'interno del Fondo San Giuseppe si attengono ai principi sopra espressi e li declinano nella loro libera interpretazione, le attività esterne all'azienda saranno sviluppate dagli stessi in osservanza della tutela della privacy e in assenza di conflitti di interessi o di concorrenza sleale.
- Tutte le attività saranno svolte in osservanza dei protocolli di lavoro stabilite dal titolare e dallo staff tecnico in uno spirito di leale collaborazione, condivisione degli obiettivi e costante tensione al miglioramento organizzativo e qualitativo dei prodotti.



## 2.1 Il logo aziendale



*Fig. 1 Il logo originale di Fondo San Giuseppe disegnato da Mariagrazia Rizzati*

Il logo dell'azienda è frutto di una intuizione di Stefano Bariani e sua moglie Mariagrazia Rizzati durante una visita al Museo delle Ceramiche di Faenza.

Tra i segni ricorrenti in diverse maioliche faentine quello riportato colpì in modo particolare. La responsabile del museo spiegò che si trattava della rappresentazione dell'albero della vita, una palmetta persiana giunta a Faenza nel Medioevo al rientro di una crociata.

Questa palmetta, nella sua stilizzazione, richiamava la forma di un grappolo d'uva, simbolo fortemente legato al territorio di Brisighella molto ancorato alla produzione vinicola e fu subito il simbolo perfetto per Fondo San Giuseppe.

Rispetto all'originale fu necessaria qualche piccola modifica ma nacque il logo che oggi identifica Fondo San Giuseppe. Un logo che non è solo un simbolo estetico, ma rappresenta anche il legame profondo tra storia, cultura e natura, valori cardine su cui l'azienda ha costruito la propria identità.

Anche il nome "FONDO SAN GIUSEPPE" ha una radice importante legato alla forte devozione di Stefano Bariani verso San Giuseppe, patrono e simbolo del lavoro, ma anche di protezione e dedizione con umiltà e silenzio.

## 2.2 Organigramma

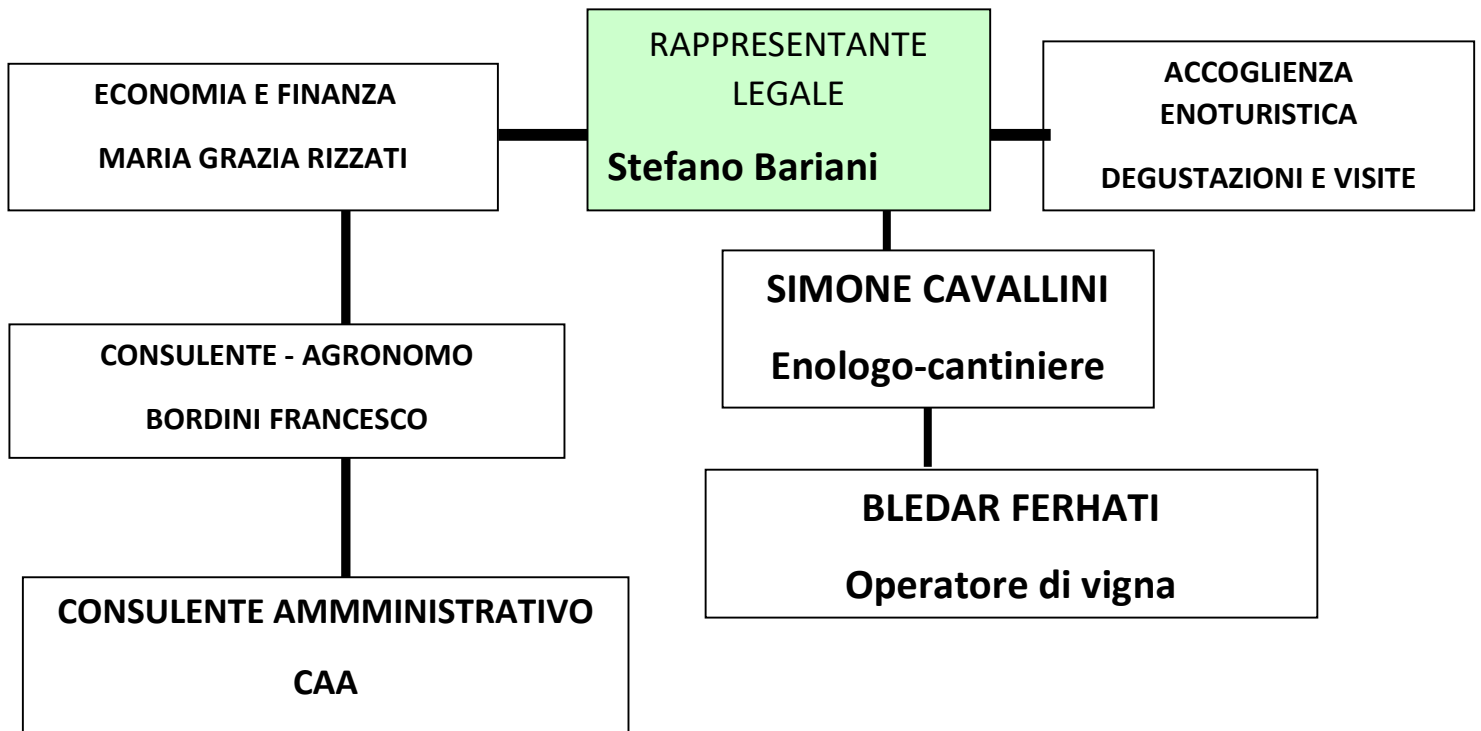


Tabella 1. Organigramma aziendale, fonte: nostre elaborazioni su dati forniti da Stefano Bariani

L'organizzazione dell'azienda riflette fedelmente i valori di autenticità, tradizione e sostenibilità che sono alla base della filosofia di Fondo San Giuseppe. La struttura interna è costruita in modo da valorizzare sia le competenze tecniche, sia l'impegno personale che ogni componente del team mette al servizio dell'azienda.

Titolare e legale rappresentante troviamo Stefano Bariani, fondatore e amministratore, che rappresenta l'anima imprenditoriale e il motore decisionale dell'azienda; si occupa di ogni aspetto della gestione, dalla supervisione della produzione alla cura degli aspetti amministrativi, marketing e comunicazione.

Mariagrazia Rizzati, moglie di Stefano, è socia finanziatrice, ha sostenuto e creduto nel progetto fin dal principio. Sebbene non sia coinvolta direttamente nelle operazioni quotidiane dell'azienda, il suo supporto è fondamentale nella crescita di Fondo San Giuseppe.

Dal 2022, l'azienda ha ampliato il suo team con Simone Cavallini, che ricopre il ruolo di enologo interno e cantiniere. Cavallini si occupa della cura dei vini, dalla vinificazione al controllo qualitativo, garantendo che ogni fase del processo sia svolta con l'eccellenza richiesta.

A supporto delle attività in vigna, vi è Bledar Ferhati, responsabile della vigna e aiuto cantiniere. Ferhati si occupa della gestione dei vigneti, un ruolo chiave per garantire la qualità delle uve che costituiscono la base dei vini dell'azienda.

A completare il team, come consulente esterno, troviamo Francesco Bordini, enologo e agronomo esperto del territorio che mette a disposizione la sua esperienza per aiutare l'azienda a mantenere alti gli standard qualitativi.



*Fig. 2 da sinistra a destra: Stefano Bariani, Francesco Bordini e Simone Cavallini*

## 3. Fondo San Giuseppe

### 3.1 Un ambiente unico

Il concetto di terroir è centrale nella viticoltura, e viene utilizzato per descrivere l'insieme delle interazioni tra ambiente e intervento umano che danno origine a un vino unico. L'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) definisce il terroir come il risultato delle interazioni tra suolo, clima, biodiversità e tecniche agricole, che insieme influenzano le caratteristiche organolettiche di un vino, rendendolo espressione autentica del territorio in cui viene prodotto. Questo principio sottolinea quanto i fattori naturali e umani siano interconnessi, contribuendo in modo determinante alla qualità e alla specificità del prodotto finale. L'azienda Fondo San Giuseppe, situata nella sottozona di Valpiana, vicino a Brisighella, rappresenta un perfetto esempio di come il terroir possa influenzare profondamente la produzione vinicola.

Acquisita nel 2008 da Stefano Bariani, dopo una lunga esperienza in cantine piemontesi, l'azienda sorge su un territorio di crinale che l'imprenditore ha saputo valorizzare appieno per esprimere la sua visione di produttore e vignaiolo. L'azienda si estende su 5 ettari di vigneto e ben 11 ettari di bosco, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 320 metri sul livello del mare, un elemento cruciale nel definire le peculiarità dei suoi vini. La particolare collocazione geografica nell'alta valle del Lamone, dove il paesaggio naturale è stato preservato, l'altitudine, combinata con l'esposizione a nord dei vigneti, favorisce forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che contribuiscono a fissare gli aromi nelle uve.

Questo aspetto è particolarmente importante per la produzione di vini bianchi, che trovano le migliori condizioni per esprimere una freschezza e un'intensità aromatica difficilmente replicabili in altre zone. Il suolo di Valpiana è un altro elemento distintivo del terroir, caratterizzata dalla presenza di terreni marnoso-arenacei, formatasi durante il Miocene, tra i 15 e gli 8 milioni di anni fa. Questi terreni, poveri di sostanza organica, ma ricchi di minerali, sono un fattore che stimola una produzione qualitativa. Le rocce sedimentarie, composte da sabbia (arenarie) e argille (marne), conferiscono una mineralità particolare ai vini, donando loro una struttura complessa e un'eleganza che li rende facilmente riconoscibili.

Le caratteristiche di questi terreni, in combinazione con il clima temperato della valle e le correnti d'aria che attraversano i vigneti, creano le condizioni favorevoli per i vitigni romagnoli tradizionali come Albana e Trebbiano ma anche varietà come il Riesling Renano e lo Chardonnay sono diventate una sfida alle tradizioni che l'imprenditore ha scelto nella convinzione di poter offrire vini capaci di

esaltare, anche con un vitigno "nordico" come il Riesling Renano caratteristiche di freschezza, sapidità complessità.

Uno degli elementi più distintivi dell'azienda Fondo San Giuseppe è la presenza del bosco che circonda i vigneti. Preservare gli 11 ettari di terreno boschivo, riconoscendone il ruolo fondamentale che questo ecosistema, significa mantenere un equilibrio complessivo legato alla fertilità del suolo attraverso il rilascio di sostanza organica e alla mitigazione delle temperature estreme e i fenomeni di stress termico sulle viti. Il bosco contribuisce a prevenire fenomeni erosivi del suolo in caso di piogge intense, protegge le radici delle viti e favorisce la stabilità del terreno. La sua presenza non è solo un vantaggio pratico, ma rappresenta anche un valore aggiunto dal punto di vista ecologico. Il bosco mantiene alta la biodiversità, favorisce la presenza di specie utili alla coltivazione biologica e riduce la necessità di interventi chimici nei vigneti.

Questo approccio olistico si inserisce perfettamente nell'etica imprenditoriale del produttore, che considera l'agricoltura biologica non solo una scelta strategica, ma una vera e propria scelta di vita. La presenza del fiume Lamone, che scorre a poche centinaia di metri dai vigneti, crea un microclima particolare, caratterizzato da un'umidità moderata che, in alcune annate con forti escursioni termiche notturne viene favorito lo sviluppo della muffa nobile. Questo fenomeno è particolarmente interessante per le varietà come il Riesling Renano che in presenza di botrytis con micelio segregato all'interno dell'acino sviluppano aromi complessi, con note di idrocarburi e pietra focaia. Anche per l'Albana la presenza della botrite nobile diventa un tassello importante per la produzione di grandi passiti che possono competere con i migliori vini da dessert del mondo.

L'azienda che trova la sua collocazione a cavallo tra i due comuni di Brisighella e Modigliana fa parte dell'associazione "Modigliana, Stella dell'Appennino", un'iniziativa nata per promuovere e tutelare il patrimonio vitivinicolo di questa zona, valorizzando le particolari caratteristiche dei terroir locali. Questa collaborazione ha portato all'introduzione della sottozona "Modigliana" nella DOC Sangiovese di Romagna, e, a partire dal 2022, alla menzione "Modigliana Bianco" per i vini bianchi prodotti di quest'area. Questo riconoscimento formale sottolinea la specificità dei suoli marnoso-arenacei di Modigliana, un elemento che distingue nettamente questi vini dalle altre produzioni della Romagna.

Il clima, il suolo, la biodiversità e l'intervento umano si combinano per creare un equilibrio perfetto, che si riflette nei vini prodotti. Grazie alla scelta consapevole di preservare il bosco e di seguire metodi di coltivazione biologici, l'imprenditore ha saputo valorizzare al meglio le potenzialità di Valpiana, creando un vino che non solo esprime il territorio, ma lo valorizza e lo rispetta.





*Fig. 3 Logo dell'Associazione Stella dell'Appennino*



*Fig. 4 Vista dall'azienda Fondo San Giuseppe. In primo piano il vigneto di albana e sullo sfondo la stratificazione marnoso-arenacea.*

### **3.2 La storia di un imprenditore**

Stefano Bariani nasce in un piccolo paese della provincia di Ferrara nel 1969 da una famiglia di agricoltori e fornai. Sin dall'infanzia, la vita nei campi è stata esperienza quotidiana e formativa. Il nonno, che possedeva diversi terreni dedicati principalmente alla coltivazione di frutta, trasmise a Stefano la passione per la terra e per la viticoltura. La campagna ferrarese degli anni '70, con il suo paesaggio intatto e fertile, divenne lo scenario ideale per lo sviluppo della sua sensibilità verso il mondo agricolo. I campi sono stati il luogo di lavoro suo e della sua famiglia in quegli spazi sconfinati dove “nessuna siepe dell’ultimo orizzonte il guardo esclude” e dove poter imparare ad osservare e rispettare la Natura, in tutte le sue sfumature.

Anche la formazione, in linea con la vocazione alla terra fu realizzata all’Istituto per Agrotecnici di Ferrara, una scuola professionale dove poté approfondire materie come la frutticoltura, la viticoltura e l’agronomia. E durante le estati ferraresi il lavoro nei campi era la pratica applicazione degli studi.

Il nonno, appassionato viticoltore, aveva piantato negli anni '60 un ettaro di vigna, scegliendo varietà come il Trebbiano, il Merlot e la Barbera piemontese. Proprio quest'ultima è stata una pietra miliare nella carriera di Stefano, quando dieci anni più tardi si sarebbe trasferito in Piemonte per lavorare nella prestigiosa azienda vinicola Gaja.

Nel 1988, arriva il diploma di agrotecnico presentando un elaborato sulla viticoltura e l’enologia. L'anno successivo, proseguì il percorso di studi alla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e conseguì la laurea nel 1996.

Nel 1997, conseguì il diploma di sommelier presso l’AIS (Associazione Italiana Sommelier), e fu in quel periodo che scoprì il libro "Sorì San Lorenzo, la nascita di un grande vino" di Edward Steinberg, un testo che raccontava la storia della cantina Gaja. Affascinato dalla storia e dalla descrizione dei paesaggi piemontesi, Stefano decise di inviare il suo curriculum proprio ad Angelo Gaja. Dopo un primo silenzio, prese l’iniziativa e chiamò direttamente l’azienda, riuscendo ad ottenere un incontro con Angelo Gaja il 1° maggio. Il colloquio fu lungo e intenso, durò oltre quattro ore. Gaja apprezzò la passione e la determinazione di Stefano, pur definendolo scherzosamente "pazzo" per il suo desiderio di trasferirsi in Piemonte, così lontano da Ferrara, e di lavorare in un settore in cui la sua terra d'origine non aveva tradizione. Tuttavia, gli diede una possibilità, offrendogli un ruolo come assistente personale, un'opportunità unica e irripetibile.

Nel settembre del 1999, Stefano si trasferisce a Barbaresco e inizia a lavorare per la famiglia Gaja, un'esperienza formativa sotto ogni aspetto e occasione per sviluppare competenze tecniche e gestionali.

La conoscenza dei grandi vini internazionali, il rapporto con un pubblico competente e tanti professionisti in pubblica conferenza o durante le visite in azienda completano il percorso professionale e umano imparando disciplina, dedizione e sacrificio.

Dopo sette anni di successi, nel 2006, la decisione coraggiosa: lasciare Gaja per mettersi in proprio. Nonostante il rischio di abbandonare una posizione sicura in una delle cantine più prestigiose al mondo, il bisogno di esprimersi in prima persona diventa prevalente e voler diventare un vignaiolo, interpretando il vino e la vigna secondo la sua sensibilità un atto di fede. Tuttavia, per prendere contatto con la realtà vitivinicola romagnola, per dare un senso anche ad un impulso sociale, e su consiglio di Angelo Gaja trovò uno sbocco nella cantina di San Patrignano, una comunità rinomata per il suo impegno nel recupero della tossicodipendenza. Qui il suo impegno verso un'eccellenza vitivinicola assumeva anche un valore umano e sociale che gli permise di unire la sua passione per il vino a un impegno più profondo, legato ai valori della solidarietà e del recupero.

Ma la ricerca di un'area adatta al suo progetto non fu mai abbandonata e, dopo un anno di ricerche, in un luogo circondato da boschi e natura sulle colline di Brisighella in quell'area di transizione della Romagna-Toscana si stabilì l'approdo. Nel novembre del 2007, fu firmata la promessa di vendita e nel giugno del 2008 l'atto notarile.

Grazie alla fiducia riposta in lui da Gianmarco Moratti, allora a capo di San Patrignano, Bariani portò avanti entrambe le attività: da un lato il suo lavoro a San Patrignano, dall'altro la sua avventura imprenditoriale a Fondo San Giuseppe.

Tuttavia, nel 2018 la morte di Gianmarco Moratti segnò un profondo cambiamento per la comunità di San Patrignano e maturò la decisione di dedicarsi interamente a Fondo San Giuseppe ormai diventato il suo vero centro di vita e di imprenditore.





*Fig. 5 Stefano Bariani*

## 4. Fondo San Giuseppe

### 4.1 La viticoltura

La gestione del vigneto del Fondo San Giuseppe rappresenta un elemento cruciale per la qualità e la tipicità del vino. Orientamento dei filari, sesto d'impianto, pratiche colturali sono gli elementi vitali del progetto. Tutti i vigneti dell'azienda Fondo San Giuseppe sono esposti a nord, una scelta strategica per ottenere condizioni climatiche equilibrate per la produzione di vini bianchi freschi, fruttati, longevi. Le diverse cultivar, come l'Albana, il Trebbiano Romagnolo e i nuovi impianti più recenti, sono disposte a ritocchino, ovvero con i filari che seguono la pendenza naturale del terreno. Questa scelta, utile per migliorare il deflusso dell'acqua e favorire la fotosintesi evita anche l'ombreggiamento eccessivo causato dal bosco circostante. L'orientamento nord-sud permette una distribuzione omogenea della luce solare tra i due lati della chioma, migliorando la salute complessiva della pianta.

I vigneti di Riesling Renano, preesistenti e meno recenti, seguono un orientamento a girapoggio, che favorisce il controllo dell'erosione del suolo e permette una gestione dell'acqua più omogenea. Tuttavia, questa disposizione riduce l'esposizione uniforme alla luce solare rispetto alla disposizione a ritocchino.

In base alla letteratura, l'orientamento della fila è in grado di influenzare vari fattori microclimatici: la temperatura della chioma e del suolo, la quantità di radiazione luminosa disponibile e la gestione termica. Un'ottimale esposizione permette alla pianta di utilizzare al meglio la luce solare, garantisce una maturazione uniforme delle uve e favorisce la qualità complessiva della produzione.

Un'altra caratteristica che distingue i vigneti dell'azienda è il sesto d'impianto. I nuovi impianti presentano in media una disposizione di 2,80 metri tra le file e 1,1 metri tra le piante, consentendo una densità di 3250 piante per ettaro la massima possibile consentita dall'orografia e dall'idrografia dei luoghi.

I vecchi, progettati tradizionalmente per la pergoletta romagnola, mantengono distanze maggiori in di 3,5 metri tra le file e 2,30 metri tra le piante.

Quasi tutte le cultivar sono allevate a Guyot bilaterale, una tecnica di potatura che permette di equilibrare la produzione e migliorare la qualità delle uve.

Nella potatura invernale, che avviene a partire da gennaio, l'operatore seleziona manualmente i due capi a frutto, preparando così la pianta per il germogliamento primaverile. Questa forma di allevamento consente un'ottima gestione del carico di gemme e un controllo diretto della produzione.

Le pratiche colturali svolte nel vigneto variano a seconda della stagione e delle condizioni climatiche. A partire da aprile si esegue la scacchiatura, operazione che consiste nell'eliminazione dei germogli indesiderati. Questa pratica favorisce il miglioramento del microclima all'interno della chioma, riducendo la densità fogliare e prevenendo l'eccessiva umidità, che potrebbe favorire lo sviluppo di malattie fungine.

La defogliazione, invece, non viene effettuata sistematicamente ogni anno, ma è valutata caso per caso. Questo intervento, se necessario, contribuisce a migliorare l'aerazione e l'esposizione al sole dei grappoli, soprattutto nelle annate più piovose o umide.

Per quanto riguarda la gestione dell'interfilare, l'azienda adotta una combinazione di inerbimento naturale e artificiale. Nei primi dieci giorni di novembre, si procede con la semina alternata del favino (*Vicia faba*) tra i filari. Questa leguminosa ha la capacità di fissare l'azoto atmosferico nel terreno, grazie alla simbiosi con i rizobi presenti sulle sue radici, migliorando così la fertilità del suolo senza ricorrere a fertilizzanti chimici. La vendemmia si svolge mediamente tra la seconda settimana di settembre e la prima settimana di ottobre, con tempistiche che variano a seconda delle condizioni climatiche e del grado di maturazione delle uve. La raccolta viene eseguita manualmente con una selezione accurata dei grappoli.

## 4.2 Struttura agricola

Questa tabella (Tabella 1) riporta nello specifico tutte le caratteristiche di ogni vigneto di Fondo San Giuseppe, mi è stata fornita dal CAA che detiene il fascicolo aziendale. Partendo dalla tipologia del vitigno e la superficie delle unità vitate sono evidenziate il sesto di impianto, la densità, la forma di allevamento, il numero di piante, l'anno di impianto, l'altitudine e la pendenza. Questa tabella è il risultato dell'unione tra l'anagrafica del vigneto e il piano colturale 2024; ciò definisce anche la struttura colturale dell'azienda, le presenze botaniche e produttive e definiscono l'intera geografia agronomica del sito.



Fig. 6 Trebbiano, Riesling Renano, Chardonnay della cantina Fondo San Giuseppe

## STRUTTURA AGRICOLA FONDO SAN GIUSEPPE

FOGLIO	PARTIC.	SUPERF. mq	SOPRASUOLO	VITIGNO	NON VITE mq	SUPERF. GIS mq	BIANCHI mq	ALBANA mq	TREBBIANO mq	RIESLING mq	CHARDON NAY mq	ROSSI mq	SESTO IMP.	N. PIANTE	DENSITA' p/ha	FORMA ALL.	ANNO IMP.	ALTITUD. Msim	PENDE NZA %
146	17	4.530	BOSCO		4.530														
146	18	15.490	TARE		15.490														
			AREE NON COLTIVABILI BOSCO																
146	21	3.960	CANTINA		2.098														
			BOSCO		1.862														
146	50	1.120	TARE		525														
			VIGNETO	ALBANA		595	595	595					250X120	198	3333	GUYOT	2020	312	15%
146	52	19.350	BOSCO		15.519														
			VIGNETO	CAB.SAUV.		3.831						3.058	250X100	1223	4000	CORDONE SPER.	1993	304	41,60%
			VIGNETO	TREBBIANO			462		462				250X100	185	4000	GUYOT	2020	304	41,60%
			VIGNETO	TREBBIANO			312		312				250X100	125	4000	GUYOT	2020		
146	55	77.656	TARE		39.776														
			USO NON AGRICOLO BOSCO																
			VIGNETO	TREBBIANO		37.880	2.060		2.060				340X220	275	1337	GUYOT	1985	305	26,70%
			VIGNETO	CHRDONNAY			5.578				5.578		250X100	2231	4000	CORDONE	1999	305	26,70%
			VIGNETO	ALBANA			6.943	6.943					350X250	793	1143	CAPOVOLT O	1975	305	26,70%
			VIGNETO	RIESLING			6.502			6.502			250X75	3468	5333	GUYOT	1998	305	26,70%
			VIGNETO	SANGIOVESE								2.423	270X100	897	3704	CORDONE	1993	305	26,70%
			VIGNETO	TREBBIANO			3.804		3.804				270X100	1409	3704	GUYOT	1999	305	26,70%
			VIGNETO	ALBANA			2.128	2.128					280X120	633	2976	GUYOT	1997	305	26,70%
			VIGNETO	TREBBIANO			514		514				250X100	206	4000	GUYOT	2020	305	26,70%
			VIGNETO	TREBBIANO			634		634				250X100	254	4000	GUYOT	2020	305	26,70%
			VIGNETO	ALBANA			783	783					250X120	261	3333	GUYOT	2020	305	26,70%
			VIGNETO	RIESLING			860			860			250X100	344	4000	GUYOT	2020	305	26,70%
			VIGNETO	RIESLING			1.763			1.763			250X75	940	5333	GUYOT	2021	305	26,70%
			VIGNETO	CHRDONNAY			700				700		300X75	311	4444	GUYOT	2021	305	26,70%
			VIGNETO	CHRDONNAY			1.278				1.278		250X100	511	4000	CORDONE	1999	305	26,70%
			VIGNETO	RIESLING			268			268			250X75	143	5333	GUYOT	2021	305	26,70%
			VIGNETO	TREBBIANO			1.027		1.027				250X100	411	4000	GUYOT	2020	305	26,70%
			VIGNETO	RIESLING			614			614			250X75	327	5333	GUYOT	2021	305	26,70%
146	59	3.680	TARE		935														
			VIGNETO	ALBANA			2.745	2.745	2.745				250X120	915	3333	GUYOT	2020	319	17,00%
146	62	25.506	BOSCO		25.506														
146	65	65	BOSCO		65														
146	69	101	TARE		101														
			BOSCHETTO																
	TOT.	151.458			106.407	45.051	39.570	13.194	8.813	10.007	7.556	5.481							

Tabella 2. Anagrafica del vigneto fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara

### 4.3 Vitigni e sesti d'impianto

La collocazione geografica, la struttura geologica e pedoclimatica del Fondo San Giuseppe favoriscono una viticoltura vocata alla produzione di grandi vini bianchi, in linea con la crescente valorizzazione di queste varietà nel territorio romagnolo e la crescita della domanda in tutto il mondo. Tra i vitigni a bacca bianca coltivati troviamo il Trebbiano Romagnolo, il Riesling Renano, lo Chardonnay, l'Albana e la Marsanne. Queste varietà non solo esprimono la ricchezza del terroir, ma rappresentano anche una sfida e una scelta strategica dell'azienda per promuovere la qualità dei vini bianchi nella regione.

I vitigni a bacca rossa, come il Sangiovese, il Moscato Rosa, il Centesimino e l'Albana Nera, pur essendo parte della coltivazione, svolgono un ruolo secondario all'interno della produzione aziendale e non sono analizzati dal mio studio focalizzato appunto sui bianchi.

In questo capitolo, mi soffermo sui quattro principali vitigni a bacca bianca, descrivendone in dettaglio le caratteristiche e la gestione agronomica del vigneto. L'analisi di ogni vitigno sarà supportata da una tabella creata grazie a dati forniti dal CAA - U.N.I.M.A. di Ferrara che detiene il Fascicolo Aziendale e da cui abbiamo recuperato l'anagrafica di ogni vigneto.

- **Trebbiano Romagnolo**

STRUTTURA TREBBIANO FONDO SAN GIUSEPPE										
FOGLIO	PARTICELLA	VITIGNO	SUP. Mq	SESTO IMP.	N. PIANTE	DENSITA' p/ha	FORMA ALLEVAM.	ANNO IMP.	ALTITUD.	PENDENZA %
146	52	TREBBIANO	462	250X100	185	4000	GUYOT	2020	304	41,60
146	52	TREBBIANO	312	250X100	125	4000	GUYOT	2020	304	41,60
146	55	TREBBIANO	2060	340X220	275	1337	GUYOT	1985	305	26,7
146	55	TREBBIANO	3804	270X100	1409	3704	GUYOT	1999	305	26,7
146	55	TREBBIANO	514	250X100	206	4000	GUYOT	2020	305	26,7
146	55	TREBBIANO	634	250X100	254	4000	GUYOT	2020	305	26,7
146	55	TREBBIANO	1027	250X100	411	4000	GUYOT	2020	305	26,7
		<b>TOTALE</b>	<b>8.813</b>		<b>2.865</b>	<b>3.251</b>				

Tabella 3. Anagrafico trebbiano romagnolo, fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara

Il Trebbiano Romagnolo, coltivato nei vigneti della cantina Fondo San Giuseppe, dà vita al vino chiamato Tèra, un omaggio alla "terra" in dialetto romagnolo, e appartiene alla denominazione Colli di Faenza Indicazione Geografica Tipica. Questo vino è prodotto al 100% con uve Trebbiano Romagnolo, provenienti da due piccoli vigneti situati a nord, a 400 metri sul livello del mare e

circondati da un bosco. Questi vigneti, di età compresa tra i 4 e i 39 anni, coprono una superficie totale di 0,88 ettari. La resa è molto bassa, con una produzione media di circa 30 quintali per ettaro. La vendemmia viene effettuata manualmente in cassette da 10-15 kg per mantenere l'integrità delle uve e che arrivano in cantina senza l'aggiunta di additivi. La fermentazione avviene spontaneamente in serbatoi d'acciaio, senza l'uso di lieviti selezionati o batteri malolattici. È un approccio naturalistico che rispetta e valorizza la naturale espressione dell'equilibrio biologico del vigneto. Durante la vinificazione, si eseguono manualmente pratiche come il bâtonnage delle fecce fini e i rimontaggi, per migliorare la struttura del vino. Il Trebbiano Romagnolo è considerato una varietà neutra (Rodriguez-Declat et al., 2022), ovvero l'aroma caratteristico di questi vini non dipende dalla concentrazione di monoterpeni, in quanto sono in misura minore della loro soglia di percezione (Mateo & Jimenez, 2000). L'aroma del Trebbiano Romagnolo è perciò dato principalmente da composti C6, alcoli superiori ed aldeidi (Rodriguez-Declat et al., 2022), composti non varietali che rendono il vino poco odoroso. Risulta perciò fondamentale, per questa varietà, andare a studiare quegli aromi che la bacca può esprimere in particolari condizioni pedoclimatiche e di Terroir, in quanto saranno questi a giocare un ruolo chiave nella qualità e tipicità dei vini (Ribèrau-Gayon, 2018). Il Tèra matura per sei mesi in acciaio e poi riposa per altri quattro mesi in bottiglia.

- **Chardonnay**

<b>VIGNETO CHARDONNAY FONDO SAN GIUSEPPE</b>										
FOGLIO	PARTICELLA	VITIGNO	SUP. mq	SESTO IMP.	N. PIANTE	DENSITA' p/ha	FORMA ALLEVAM.	ANNO IMP.	ALTITUD.	PENDENZA %
146	55	CHRDONNAY	5578	250X100	2231	4000	CORDONE	1999	305	26,7
146	55	CHRDONNAY	700	300X75	311	4444	GUYOT	2021	305	26,7
146	55	CHRDONNAY	1278	250X100	511	4000	CORDONE	1999	305	26,7
		<b>TOTALE</b>	<b>7.556</b>		<b>3.053</b>	<b>4.040</b>				

Tabella 4. Anagrafica chardonnay, fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara

Dalle uve Chardonnay nasce il "Caramore", un vino con denominazione Ravenna I.G.T. bianco. Il nome deriva dall'unione delle parole "caro amore", a rappresentare il sentimento che dovrebbe guidare ogni azione. Per Stefano Bariani, questo nome simboleggia l'amore per la terra e la natura, considerate lo spirito visibile del Creatore.

Le uve provengono da un vigneto di oltre vent'anni di età, situato su un appezzamento di 0,75 ettari esposto a nord-est. Il terreno è prevalentemente argilloso-calcareo, ricco di scheletro marnoso, condizioni che contribuiscono a una bassa resa, ma conferiscono alle uve una notevole concentrazione e un profilo aromatico ricco e complesso.

La raccolta viene effettuata manualmente, con i grappoli disposti in piccole cassette per essere trasportati in cantina senza subire alcuna alterazione. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio. Per quanto riguarda l'affinamento, metà del vino matura in acciaio, mentre l'altra metà riposa per circa sei mesi in tonneau di rovere francese proveniente dalla foresta di Allier. Successivamente, le due masse vengono unite e lasciate in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

- **Albana**

### STRUTTURA ALBANA FONDO SAN GIUSEPPE

FOGLIO	PARTICELLA	VITIGNO	ALBANA mq	SESTO IMP.	N. PIANTE	DENSITA' p/ha	FORMA ALL.	ANNO IMP.	ALTITUD.	PENDENZA %
146	50	ALBANA	595	250X120	198	3333	GUYOT	2020	312	15,00%
146	55	ALBANA	6943	350X250	793	1143	CAPOVOLTO	1975	305	26,70%
146	55	ALBANA	2128	280X120	633	2976	GUYOT	1997	305	26,70%
146	55	ALBANA	783	250X120	261	3333	GUYOT	2020	305	26,70%
146	59	ALBANA	2745	250X120	915	3333	GUYOT	2020	319	17,00%
		<b>TOTALE</b>	<b>13.194</b>		<b>2.800</b>	<b>2.122</b>				

*Tabella 5. Anagrafica albana, fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara*

Dalle uve di Albana, vitigno autoctono e identitario della Romagna e primo vino bianco italiano a fregiarsi della DOCG, nasce "Fiorile", un vino secco con denominazione Romagna Albana DOCG. Il nome del vino, "Fiorile," si ispira all'ottavo mese del calendario rivoluzionario francese, corrispondente al periodo dal 20 aprile al 19 maggio, un richiamo poetico che evoca la primavera e il risveglio della natura.

Il vigneto da cui provengono le uve si estende su 1.32 ha con oltre quarant'anni di età, un aspetto che ne arricchisce il profilo aromatico e contribuisce alla complessità del vino. La vendemmia, eseguita manualmente all'inizio di settembre, mira a preservare sia l'acidità naturale sia la fragranza aromatica dell'uva. Il basso rendimento, di circa 40 quintali per ettaro, favorisce la concentrazione delle componenti aromatiche e polifenoliche, aspetti determinanti per l'intensità gusto-olfattiva del Fiorile.

La vinificazione avviene in recipienti di acciaio, senza macerazione sulle bucce, e senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Per l'affinamento, il vino matura per sei mesi: una metà della massa riposa in acciaio, mentre l'altra metà in tonneau di rovere francese di Allier. Al termine, le due masse vengono assemblate e, dopo un breve riposo in acciaio, il vino viene imbottigliato. Questo metodo di vinificazione rispetta l'espressività naturale dell'Albana, lasciandola manifestarsi pienamente senza alterazioni esterne.



- **Riesling Renano**

STRUTTURA RIESLING FONDO SAN GIUSEPPE										
FOGLIO	PARTICELLA	VITIGNO	SUPERF. Mq	SESTO IMP.	N. PIANTE	DENSITA' p/mq	FORMA ALL.	ANNO IMP.	ALTITUD. Mslm	PENDENZ A %
146	55	RIESLING	6502	250X75	3468	5333	GUYOT	1998	305	26,7
146	55	RIESLING	860	250X100	344	4000	GUYOT	2020	305	26,7
146	55	RIESLING	1763	250X75	940	5333	GUYOT	2021	305	26,7
146	55	RIESLING	268	250X75	143	5333	GUYOT	2021	305	26,7
		<b>TOTALI</b>	<b>10.007</b>		<b>4.895</b>	<b>4.892</b>				

Tabella 6. Anagrafica Riesling Renano, fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara

Il Riesling Renano rappresenta per l'azienda una vera sfida territoriale e viticola, trattandosi di un vitigno più comune in climi nordici indicato nella stessa specificazione "Renano". Da queste uve nasce il "Ciarla", un vino che porta la denominazione Ravenna IGT Riesling. Il nome stesso, che in dialetto romagnolo significa, "parla," riflette l'intento del produttore: creare un vino che racconti la terra da cui proviene e che possa svelare, a ogni sorso, il lavoro e la passione che vi sono dietro. Il vigneto di Riesling, che supera i vent'anni d'età, si trova su una superficie di 1 ettaro, situato a 400 metri di altitudine e con esposizione a nord-est. Questa collocazione, favorita dalla significativa escursione termica tra il giorno e la notte, permette al Riesling di sviluppare una complessità aromatica e una freschezza ideali.

La raccolta delle uve avviene manualmente nella seconda metà di settembre, mantenendo intatti gli aromi originari e la struttura del frutto. La vinificazione si realizza in acciaio senza l'aggiunta di lieviti selezionati, così da preservare le caratteristiche naturali del vitigno.

L'affinamento, di sei mesi, si svolge per metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di rovere francese Allier. Questa duplice maturazione conferisce al vino un equilibrio tra l'energia vibrante dell'acciaio e la rotondità data dal legno. Dopo essere stato assemblato e sottoposto a un breve riposo finale in acciaio, Ciarla viene imbottigliato per esprimere appieno la sua singolare personalità.

#### 4.4 L'andamento climatico

Per comprendere a fondo l'impatto delle condizioni ambientali sui vini di Fondo San Giuseppe, è fondamentale analizzare l'andamento climatico della zona, che influenza fortemente il ciclo vegetativo della vite e le caratteristiche finali dei vini. Le tabelle seguenti riportano i dati medi annuali di temperatura e piovosità, raccolti dalle stazioni ARPAE di Trebbio, Rontana e San Cassiano, evidenziando le peculiarità climatiche che contraddistinguono questo territorio.

<b>Stazione</b>	<b>Temperature medie a 2 metri di altezza</b>	<b>Pioggie annue (mm)</b>	<b>Pioggie medie giornaliere (mm)</b>
<b>Trebbio</b>	13,23 °C	804,6	2,20
<b>Rontana</b>	13,87 °C	655,0	1,80
<b>S. Cassiano</b>	13,22 °C	755,0	2,06

*Tabella 7. Temperatura e piovosità media delle stazioni Arpae di Trebbio, Rontana e S.Cassiano, vicino al sito di studio. Fonte: [www.arpae.it](http://www.arpae.it)*

L'analisi climatica delle stazioni ARPAE mostra un quadro complessivo delle condizioni meteorologiche della zona in cui si trova la cantina, offrendo dati utili a comprendere le influenze climatiche sulla viticoltura locale. Le temperature medie annuali di circa 13-14 °C e le precipitazioni medie annue, comprese tra i 655 e gli 805 mm, delineano un clima di tipo sub-mediterraneo con influssi continentali, caratterizzato da escursioni termiche moderatamente pronunciate. Questo regime favorisce una maturazione delle uve bilanciata, soprattutto per i vitigni a bacca bianca, come il Riesling Renano e l'Albana, i quali beneficiano di una buona escursione termica per sviluppare complessità aromatica e acidità, particolarmente apprezzate nei vini bianchi.

La piovosità annuale, pur presentando lievi variazioni tra le stazioni, rimane relativamente uniforme, mentre le piogge medie giornaliere, comprese tra 1,80 e 2,20 mm, indicano una distribuzione ben equilibrata, utile a garantire alle viti una sufficiente riserva idrica senza creare situazioni di eccessivo

stress idrico. Tuttavia, le annate con precipitazioni in diminuzione o non ben distribuite potrebbero influenzare negativamente la quantità di resa per ettaro, pur senza compromettere la qualità complessiva delle uve, in particolare nei vigneti posti in altitudine e su terreni ben drenati.

Paragonando queste condizioni a quelle di altre aree vocate alla produzione di bianchi (come l'Alsazia o la Mosella, con temperature medie leggermente inferiori e piovosità generalmente maggiore), emergono sia le somiglianze che le peculiarità: i dati locali di temperatura favoriscono infatti un ciclo vegetativo mediamente più lungo e una maturazione che permette un buon accumulo di zuccheri, senza però compromettere freschezza e mineralità, caratteristiche di vini di qualità, destinati anche a un potenziale di invecchiamento.



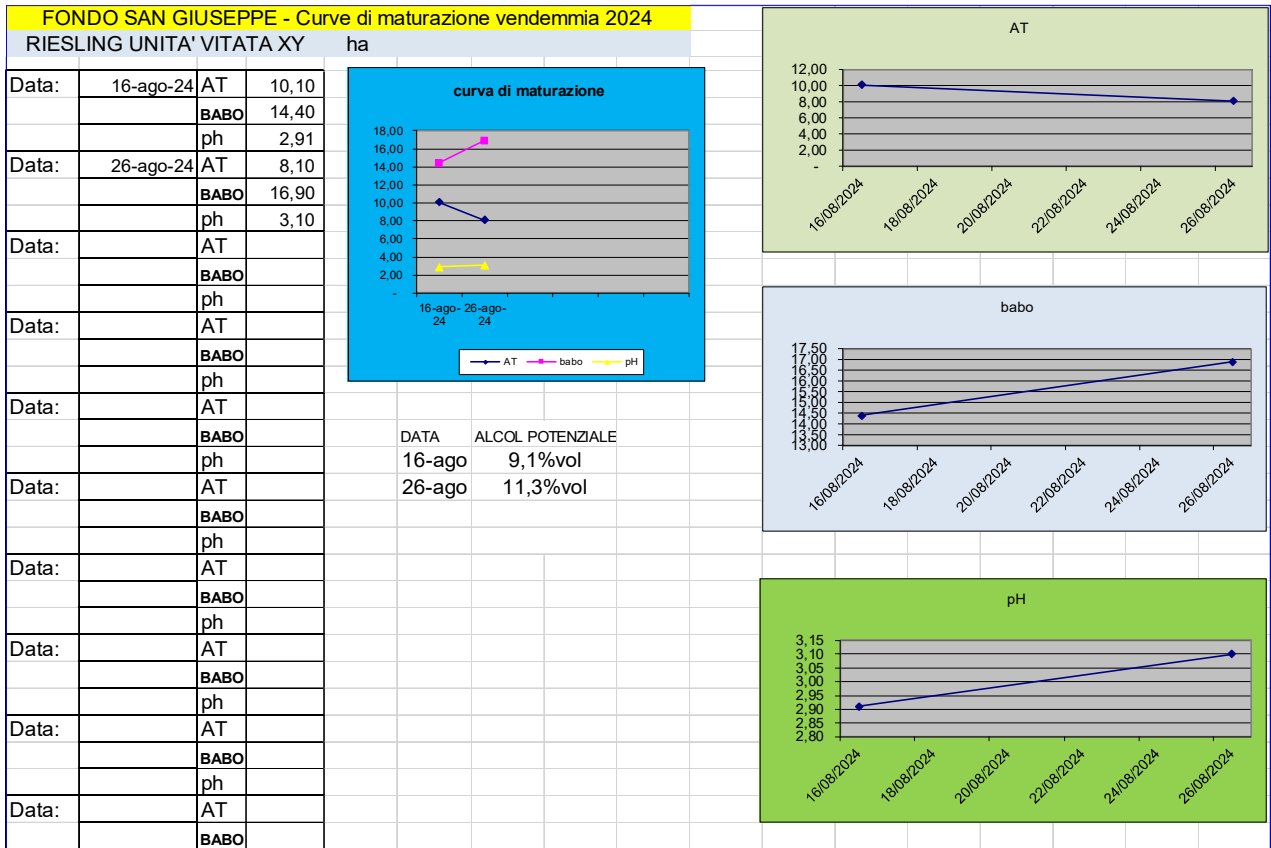


Tabella 9. Curve di maturazione riesling, fonte: nostre elaborazioni

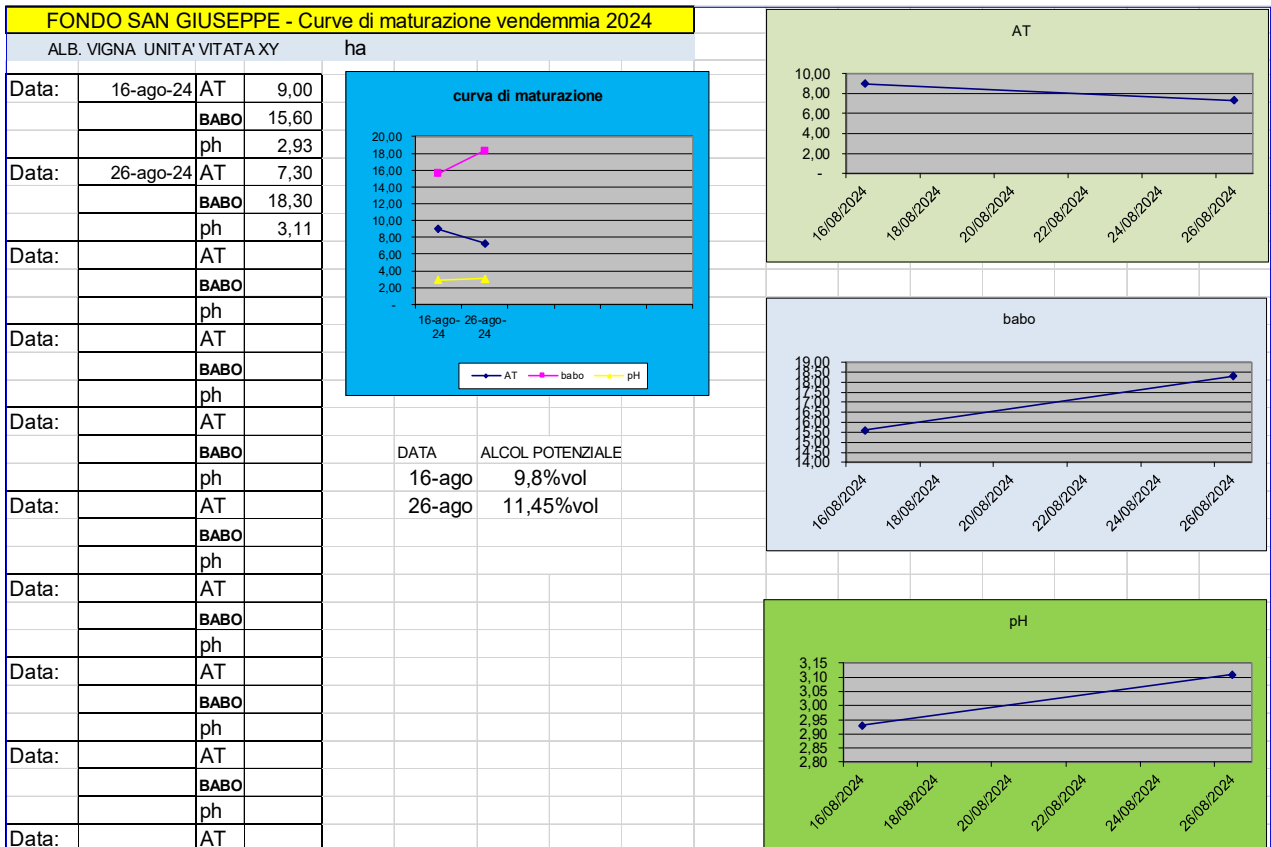


Tabella 10. Curve di maturazione Albana, Fonte: nostre elaborazioni

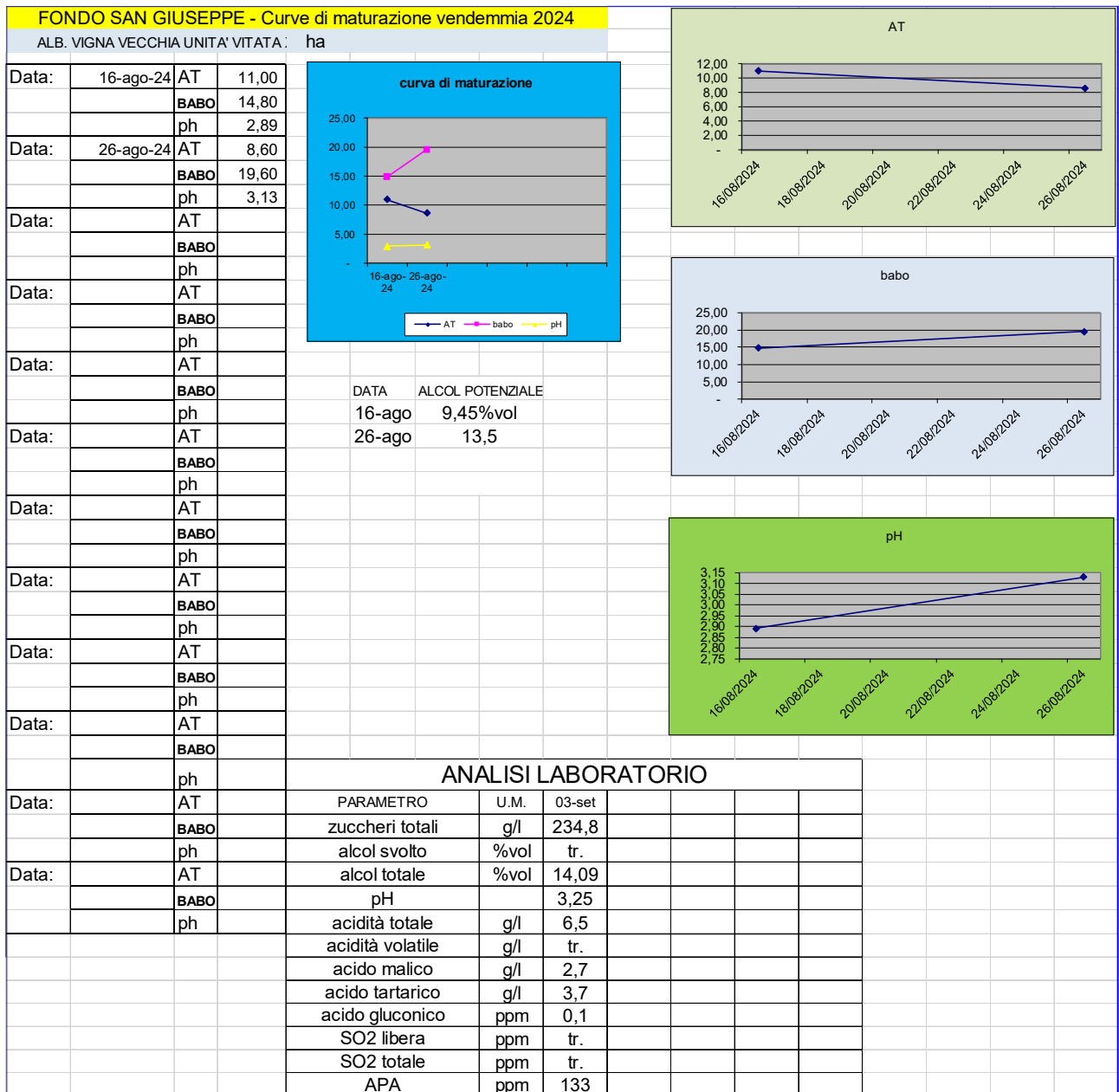


Tabella 11. Curve di maturazione e analisi di laboratorio trebbiano, fonte: nostre elaborazioni

ANALISI VINI NUOVI IN FERMENTAZIONE RIESLING – 21/10/24

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	NOTE
Titolo alcolometrico volumico	<b>%vol</b>	12.54	
Zuccheri riduttori	<b>g/l</b>	4.25	
Acidità totale	<b>g/l</b>	7.95	
pH		3.08	
Acidità volatile	<b>g/l</b>	0.6	
Acido malico	<b>g/l</b>	1.15	
Acido lattico	<b>g/l</b>	0.5	

*Tabella 12. Analisi di laboratorio Riesling, fonte: nostre elaborazioni*

ANALISI VINI NUOVI IN FERMENTAZIONE CHARDONNAY – 21/9/24

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	NOTE
Titolo alcolometrico volumico	<b>%vol</b>	12.73	
Zuccheri riduttori	<b>g/l</b>	7.2	
Acidità totale	<b>g/l</b>	7.25	
pH		3.15	
Acidità volatile	<b>g/l</b>	0.33	
Acido malico	<b>g/l</b>	1.05	
Acido lattico	<b>g/l</b>	0.2	

*Tabella 13. Analisi di laboratorio Chardonnay, fonte: nostre elaborazioni*

ANALISI VINI NUOVI IN FERMENTAZIONE ALBANA – 7/10/24

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	NOTE
Titolo alcolometrico volumico	<b>%vol</b>	14.10	
Zuccheri riduttori	<b>g/l</b>	3.3	
Acidità totale	<b>g/l</b>	7.15	
pH		3.17	
Acidità volatile	<b>g/l</b>	0.39	
Acido malico	<b>g/l</b>	1.50	
Acido lattico	<b>g/l</b>	TR.	

*Tabella 14. Analisi di laboratorio Albana, fonte: nostre elaborazioni*

ANALISI VINI NUOVI IN FERMENTAZIONE TREBBIANO – 7/10/24

PARAMETRO	U.M.	RISULTATO	NOTE
Titolo alcolometrico volumico	<b>%vol</b>	12.27	
Zuccheri riduttori	<b>g/l</b>	7.9	
Acidità totale	<b>g/l</b>	7.4	
pH		3.24	
Acidità volatile	<b>g/l</b>	0.46	
Acido malico	<b>g/l</b>	1.90	
Acido lattico	<b>g/l</b>	0.2	

*Tabella 15. Analisi di laboratorio Trebbiano, fonte: nostre elaborazioni*



## **5. Fondo San Giuseppe**

### **5.1 Le analisi e le valutazioni tecniche dei protocolli di vinificazione e dei macchinari**

ANALISI ANDAMENTO MATURAZIONE – Non è prevista dall'azienda un campionamento sistematico delle uve per gli andamenti della maturazione né è prevista analisi chimica ed organolettica

RACCOLTA – La raccolta si realizza totalmente a mano in contenitori in PVC alimentare con un contenuto a pieno di circa 15 kg, vengono portate in cantina nelle ore successive. La pigia-diraspatura si realizza in due momenti della giornata, orientativamente alle 12.00 e alle 18.00

DIRASPAPIGIATRICE – Le cassette vengono svuotate in una tramoggia attrezzata con nastro elevatore per il trasferimento alla diraspa-pigiatrice. Le uve vengono immediatamente aggiunte di una soluzione solforosa per 40 ppm. I raspi vengono immediatamente trasferiti in campo come ammendanti per evitare inquinamenti biologici. Il pigiato viene convogliato a mezzo pompa peristaltica all'interno della pressa.

PRESSATURA. – La pressa a polmone è tarata a 1 BAR e permette la fuoriuscita del mosto fiore. Non vi sono ulteriori esaurimenti della buccia che viene spedita alla distilleria in conto prestazioni viniche.

VINIFICAZIONE – Il mosto fiore viene portato a 8°C e per 24 ore viene decantato naturalmente senza alcun chiarificante aggiunto. Dopo travaso, il mosto limpido viene portato alla temperatura di 17°C per la fermentazione spontanea. A metà fermentazione la temperatura viene portata a 20°C fino alla sua conclusione. Le fecce di decantazione vanno alla distilleria in conto prestazioni viniche

AFFINAMENTO – L'aggiunta di una dose di SO<sub>2</sub> fino a 50 ppm completa le aggiunte al vino nuovo. La sfeccatura avviene dopo 48 ore e il vino nuovo viene posto in affinamento con successivi batonnage 2 volte la settimana per mantenere in sospensione le fecce fini fino alla fase pre-imbottigliamento.



*Fig. 7 Diraspa-pigiatrice TOP-10-INV con tramoggia e sulla destra nastro elevatore NE300*

Tramite il nastro elevatore i grappoli vengono immessi nella tramoggia della diraspa-pigiatrice, successivamente vengono spinti da una coclea all'interno di un cilindro forato in acciaio inox, dove un albero battitore permette di staccare efficacemente gli acini dal raspo. Il raspo termina il ciclo di lavorazione uscendo dalla parte posteriore della macchina.

Una volta ottenuto il mosto, questo viene trasferito insieme a bucce e vinaccioli in una pressa tramite una pompa peristaltica.



*Fig. 8 Pressa pneumatica orizzontale PPC 18, capienza massima 18 Hl.*

La pressa pneumatica PPC 18 è costituita da un telaio a struttura autoportante munito di ruote per facilitarne la movimentazione. Il telaio sorregge un cilindro dove al suo interno viene caricato il mosto da lavorare. Questo “cilindro chiuso” (PPC) ha al suo interno una serie di lamiere forate opportunamente sagomate che fungono da canaline di sgrondo, separano le parti solide dal liquido e lo convogliano verso dei fori di uscita. All’interno del cilindro è montata una membrana in materiale atossico che divide in due parti il cilindro. Il caricamento del pigiato può essere effettuato tramite la porta di carico scorrevole posta al centro del cilindro che permette anche di caricare facilmente uva intera in casse, oppure tramite una valvola di caricamento assiale posta su uno dei perni di rotazione del cilindro. Il cilindro è diviso in due metà nel senso della lunghezza da un telo impermeabile che assicura la tenuta stagna tra le due parti. La metà del cilindro che presenta le pareti forate e le canaline di sgrondo viene riempita di prodotto mentre, nell’altra parte del cilindro viene inserita aria compressa in modo che la membrana gonfiandosi vada a schiacciare il prodotto che si trova dall’altra parte. Per effetto dello schiacciamento la parte liquida fuoriesce attraverso i fori e viene convogliata nella vasca di raccolta mentre le parti solide rimangono all’interno. La capacità massima di questa pressa è di 18

hl, il programma di pressatura utilizzato va dai 50 mbar ed arriva a 1BAR che completa il ciclo in 2 ore.

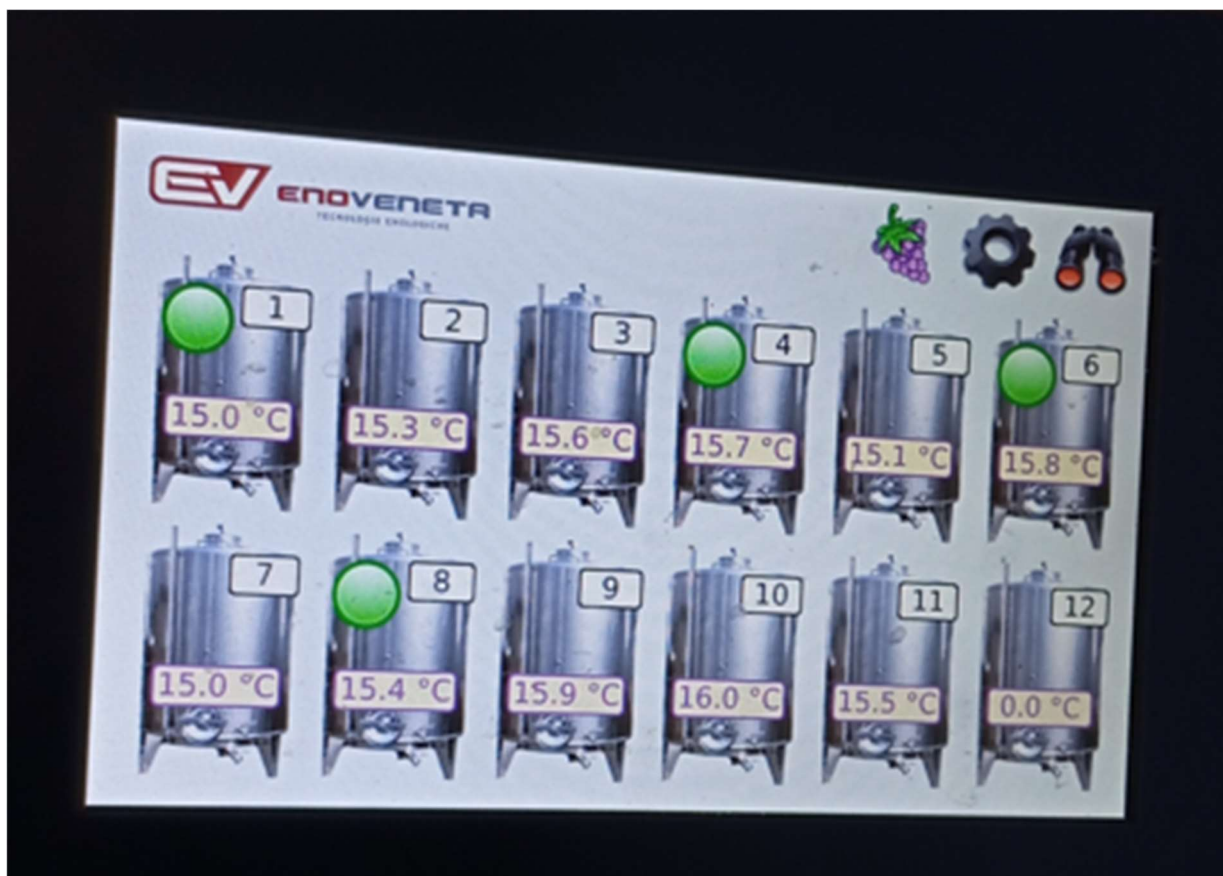
Il “mosto fiore” è la prima frazione estratta e si distingue per la qualità e la purezza del suo profilo aromatico e viene destinato alla fermentazione in vasche d'acciaio. La scelta dell'acciaio per la fermentazione è una scelta di garanzia microbiologica e il mantenimento della freschezza del profilo aromatico del vino. Tutte le vasche in acciaio vengono mantenute a temperature controllate tramite un impianto di raffreddamento.



*Fig. 9 Impianto di refrigerazione dei mosti*

Questo impianto refrigerante riesce a raffreddare la temperatura delle vasche grazie ad una soluzione di acqua e glicole. Questa soluzione tramite delle tubature è collegata alla camicia esterna delle vasche inox oppure tramite dei pannelli interni a tutte le vasche in cemento. All'interno della cantina è presente un pannello di controllo grazie al quale si regola la temperatura interna di ogni vasca.





*Fig. 10 Pannello di controllo dell'impianto refrigerante*

Il mosto pressato viene travasato all'interno di una vasca di acciaio inox, impostata ad una temperatura di 5-8 °C in modo che avvenga una decantazione statica per circa 24 ore. Il controllo termico si prolunga anche durante la fase di affinamento per evitare la fermentazione malolattica.

Per quanto riguarda le uve rosse che non fanno arte dei nostri obiettivi di tesi, il percorso è simile ma con qualche differenza sostanziale.

Si effettua solamente la diraspatura lasciando gli acini più integri possibile, e vengono travasati in vasca. In questo modo si attiva una fermentazione intracellulare, che presenta vari vantaggi: permette un rilascio graduale dei composti fenolici e aromatici. Durante la fermentazione, alcuni acini si rompono naturalmente oppure grazie ai rimontaggi effettuati in questa fase, rilasciando il mosto in modo progressivo e permettendo un'estrazione più controllata. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo che varia dai 10 ai 20 giorni, a seconda delle caratteristiche dell'annata e della varietà vinificata. Questa macerazione prolungata consente un'estrazione controllata di tannini, colore e aromi complessi, fondamentali per la struttura e la longevità del vino rosso. All'inizio della fermentazione le vasche vengono mantenute ad una temperatura di 22 °C per poi alzarla a 25°C a metà del processo. Terminata la fermentazione le bucce vengono pressate e separate dal mosto fiore. In

ogni vino rosso viene effettuata la fermentazione malolattica e al termine di essa una seconda sfecciatura.

Il processo fermentativo dei vini bianchi può essere svolto interamente in acciaio. Questa fase risulta di cruciale importanza per il mantenimento della freschezza aromatica e del profilo varietale, che rappresenta l'identità del vino.

Nel caso di vini destinati all'invecchiamento, si opta per un affinamento in barrique di rovere francese della foresta di Allier. La barrique è uno strumento fondamentale per il controllo della micro-ossigenazione: il passaggio del vino attraverso i pori del legno favorisce una maturazione più graduale e completa, consentendo al contempo un arricchimento organolettico che risulta ben bilanciato. La preferenza per il legno della foresta di Allier, adottata da Bariani dopo l'esperienza presso la cantina Gaja, si basa sulla grana fine del legno e sulla capacità di apportare aromi delicati senza appesantire il bouquet.

L'uso della barrique viene modulato con cautela poiché, se da un lato rappresenta un valore aggiunto per vini di carattere e potenziale, dall'altro potrebbe coprire i tratti più distintivi dei vini più delicati. L'equilibrio tra acciaio, cemento e legno è quindi regolato con attenzione a seconda delle specifiche caratteristiche del vino e dell'obiettivo enologico finale.



*Fig. 11 Barricaia della cantina Fondo San Giuseppe, rovere francese proveniente dalla foresta di Alier*

Nella vinificazione in questa cantina, l'anidride solforosa è impiegata in quantità limitate, mantenendosi in media sui 60 mg/l, un dosaggio molto contenuto rispetto ai limiti europei stabiliti per i vini bianchi convenzionali (200 mg/l) e per quelli biologici (150 mg/l). Questa scelta riflette un approccio mirato a ridurre gli additivi artificiali e a esaltare l'integrità del vino, mantenendo al contempo una sicurezza microbiologica adeguata.

Un aspetto fondamentale della vinificazione in questa cantina è l'utilizzo di fermentazioni spontanee, che si basano sui lieviti indigeni presenti naturalmente sulle bucce delle uve e nell'ambiente di cantina. Questa scelta mira a ottenere vini identitari, il cui profilo risulti il più vicino possibile al terroir di origine.

I lieviti indigeni, in un ambiente incontaminato, contribuiscono alla diversità aromatica del vino, spesso portano con sé un profilo unico, meno omologato alle selezioni industriali, variabile di anno in anno, che riflette l'andamento stagionale e le peculiarità del terreno.

Nella produzione dei vini rossi, la fermentazione avviene completamente in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. La scelta dell'acciaio per i rossi, seppur meno usuale per l'affinamento, risponde alla volontà di preservare un profilo fresco e pulito, senza che l'influenza del legno intervenga a modificare le note fruttate e floreali tipiche dei vitigni. In questa fase, alcuni grappoli vengono diraspati, mentre una parte delle uve viene lasciata intera, metodo che apporta al vino una struttura equilibrata e un profilo aromatico che esalta le note fresche e fragranti del frutto.



*Fig. 12 Vasche in acciaio inox da 25 Hl*



L'affinamento successivo è invece condotto in vasche di cemento, materiale che, grazie alla sua microporosità, assicura una micro-ossigenazione graduale, una inerzia termica naturale, una inerzia elettrostatica, un processo di autostabilizzazione chimico-fisica legata alla presenza di “germi di cristallizzazione”, e viene salvaguardata la componente colloidale.

Questo processo risulta estremamente vantaggioso per la maturazione dei vini rossi, poiché offre la possibilità di integrare le componenti aromatiche e strutturali senza l'intervento invasivo del legno e, soprattutto per il Sangiovese esalta la sua persistente eleganza.



*Fig. 13 Vasche in cemento da 25 a 10 hl*



*Fig. 14 Pompa girante T60 invert ER3PH*



*Fig. 15 Pompa peristaltica PEV 150*

La pompa con girante in gomma T60 INVERT è costituita da un corpo pompa interamente in acciaio INOX 304 micro-fuso, da una girante in gomma opportunamente trattata e da un gruppo motore coassiale alla pompa. Il motore è dotato di invertitore di marcia per cui l'aspirazione può avvenire nei due sensi di rotazione. Ha una velocità regolabile, ma in generale è più invasivo rispetto alla peristaltica perché la girante ossigena molto di più ed è il più grande nemico dei vini bianchi. È per questo motivo che viene utilizzata unicamente per il lavaggio delle vasche ed eventualmente per i travasi di mosto, che non soffre quanto il vino il contatto con l'ossigeno.

La pompa Peristaltica PEV 150 è costruita interamente in acciaio inox AISI 304, ha due rulli rotanti montati sui cuscinetti ed è provvista di: quadro elettrico con inversione di marcia, variatore di velocità, vaso di espansione e carrello autoportante in acciaio inox. Il principio di funzionamento di questa pompa si basa sulla pressione di rulli rotanti che schiacciano in modo progressivo un tubo di gomma. L'alternanza tra schiacciamento e rilassamento genera una depressione all'interno del tubo e quindi un richiamo continuo del prodotto e di conseguenza una mandata costante. I vantaggi ottenuti con questo tipo di pompe sono quelli di poter operare evitando ossidazioni, sbattimenti, schiacciamento d'acini o vinaccioli ed il contatto tra prodotto ed elemento pompante.

Per quanto riguarda i macchinari agricoli essenziali per la gestione del vigneto collinare, sono presenti le seguenti dotazioni:

Il trattore gommato da 110 cavalli con asse basso è progettato per operare in collina, dove la stabilità è fondamentale; permette agilità nei filari più stretti e su terreni in pendenza. Il cingolato 60 cavalli, invece, garantisce maggiore aderenza e forza motrice, particolarmente utile su terreni scoscesi o in condizioni di scarsa stabilità. Tra gli attrezzi specifici, l'erpice rotante frammenta e affina le zolle di terreno dopo l'aratura, migliorando la struttura del suolo e la sua preparazione per la coltivazione. Infine, due trincia per il taglio dell'erba: uno più piccolo da 1,20 metri per lavori di precisione e uno da 1,80 metri per coprire superfici maggiori, entrambi fondamentali per mantenere il controllo dell'erba tra i filari e favorire una gestione ottimale del suolo sottofila.





*Fig. 16 Trattore gommato Q110*



*Fig. 17 Trattore cingolato 605C Fiat*



*Fig. 18 Trincia velox*

<b>Nome e modello macchinario</b>	<b>Quantità</b>	<b>Anno</b>	<b>Descrizione tecnica</b>
Filtro a cartone FRC, Enoveneta	1	2023	Telaio su ruote in acciaio inox AISI 304, tubazioni in ingresso e uscita complete di valvole e menometri, vasca raccogli-goccia in acciaio inox AISI 304, chiusura a vite e pacco filtrante in polipropilene. 40x40.
Impianto raffreddamento: CHILLER SERIE TFH, Enoveneta	1	2023	Macchina refrigerante a base di glicole e acqua, tubazioni e pannello di controllo.
Pompa girante in gomma T60 INVERT ER 3PH, Enoveneta	1	2023	Kg: 65, Potenza: 2.2 kW, Alimentazione: 50/400 V
Pompa peristaltica PEV 150, Enoveneta	1	2023	Kg: 230, Produzione: 15/140 hl/h, Potenza motore: 3 kW, Alimentazione: 400/50 V
Diraspa pigiatrice TOP-10-INV, Enoveneta	1	2023	Kg: 340, Potenza nominale 3.85 kW, Alimentazione: 400/500 V
Nastro elevatore, NE 300, Enoveneta	1	2023	Kg: 350, Potenza nominale: 1.1 kW, Alimentazione: 400/50 V
Pressa pneumatica PPC18	1	2023	Kg: 850, Potenza nominale: 4.8 kW, Alimentazione 400/50 V
Vasche in cemento, 25 hl, C.L.C. s.r.l.	3	2022	Rivestite internamente a caldo, matricola/dimensioni: 220607-220608-220609 – hl 25 cm 145x150x180 h
Vasche in cemento, 10 hl, C.L.C. s.r.l.	4	2022	Rivestite internamente a caldo, matricola/dimensioni: 220610-220611-220612-220613, hl 10cm 100x100x180 h
Vasche in acciaio inox, Gortani, 10 hl	5	2022	Serbatoio da stoccaggio HL.10, realizzato in acciaio inox. Fondo superiore conico 165° con chiuso centrale, fondo inferiore conico 165°, piedi fissi, chiusino circolare Ø400 mm portella inferiore ellittica. Scarico parziale e totale con solo tronchetto 1" 1/2. Rubinetto assaggiavino, pozzetto portasonda.
Vasche in acciaio inox, Gortani, 25 hl	3	2022	Serbatoio da stoccaggio tipo semprepieno HL.25, realizzato in acciaio inox. Fondo inferiore conico 165°, piedi regolabili, portella inferiore circolare Ø400, coperchio galleggiante Ø1.300 mm. Scarico parziale e totale con attacco 1" 1/2 FE/GA50, rubinetto assaggia vino, asta livello, appoggiascala.
Trattore cingolato, 605 C	1	1985	605 cavalli, fiat
Trattore gommato, Q110	1	2023	Con asse basso da collina, 110 cavalli, Goldoni
Erpice rotante, Moreni, Vitis	1	2023	Sminuzzare terreno e zolle
Trincia, Velox	1	/	1200 cm
Trincia, Cobra Falc	1	/	1800 cm

Tabella 16. Elenco dei macchinari, fonte: Schede tecniche macchinari.

## 5.2 Andamento della vendemmia 2024

La vendemmia del 2024 si è caratterizzata per un andamento particolarmente dinamico e diversificato, in linea con le sfide imposte dal clima. È stata anticipata di circa dieci giorni rispetto agli anni precedenti, con l'inizio della raccolta datato attorno al 20 agosto per lo Chardonnay. Questo anticipo è stato influenzato da un'estate calda e asciutta, che ha velocizzato i tempi di maturazione, rendendo necessaria una gestione attenta delle curve di maturazione per ogni varietà.

A seguire, intorno al 10 settembre, una significativa ondata di freddo accompagnata da piogge ha rallentato la maturazione delle uve. Questo abbassamento delle temperature è stato provvidenziale, poiché ha consentito di arrestare la maturazione che altrimenti sarebbe proseguita troppo velocemente. Il rallentamento ha permesso di prolungare i tempi di raccolta e favorito una maturità fenolica completa delle varietà tardive come il Trebbiano e il Riesling, raccolte verso la fine di settembre. La vendemmia si è poi conclusa a inizio ottobre con i Sangiovesi e il Collanima, un uvaggio di Albana Nera e Centesimino.

La vendemmia 2024, pur registrando una produzione quantitativamente buona, ha subito una leggera riduzione delle rese a causa di due fattori chiave: il ritorno di freddo durante la primavera e una grandinata di lieve entità. Le temperature fresche primaverili hanno causato qualche aborto floreale, riducendo così la formazione di acini in fase di allegazione. Inoltre, la grandinata ha ulteriormente diminuito la quantità delle uve, benché in modo limitato. Nonostante questi fenomeni, le rese si sono attestate intorno ai 40 quintali per ettaro.

Tali rese, che potrebbero apparire basse rispetto a una viticoltura più intensiva, risultano ottimali per la filosofia di produzione della Cantina Fondo San Giuseppe. La cantina pratica una viticoltura a basso impatto, dove le viti sono gestite in equilibrio e non sono sottoposte a stress da produzione eccessiva. Le rese contenute sono quindi in linea con l'obiettivo di preservare la salute della pianta e garantire la massima qualità del prodotto finale, con un'elevata concentrazione degli aromi e un profilo gustativo ben definito.

L'andamento climatico della vendemmia 2024 ha richiesto strategie di raccolta estremamente precise, con interventi di monitoraggio per stabilire il momento ottimale per ciascuna varietà. L'ondata di freddo a settembre ha giocato un ruolo determinante, rallentando la maturazione e consentendo di portare a termine una vendemmia scaglionata, con raccolte tardive che hanno migliorato la qualità finale delle uve. Questo clima vario e impegnativo ha permesso di ottenere uve ben mature, con un

equilibrio tra zuccheri, acidità e sostanze fenoliche particolarmente favorevole ai bianchi di corpo e ai rossi di struttura.

Per quanto riguarda le quantità, le rese moderate sono un fattore positivo per la qualità del vino, poiché ogni ettaro di vigneto ha prodotto frutti con alta concentrazione aromatica e complessità strutturale. Nonostante le difficoltà legate a condizioni climatiche variabili, la vendemmia 2024 promette vini di ottima espressività, in linea con la filosofia della cantina di valorizzare l'autenticità del territorio e il carattere di ciascun vitigno.

### 5.3 Analisi vendemmie

Va chiarito che le superfici coinvolte sono quelle della tenuta mentre le quantità delle uve vinificate sono indicate nella dichiarazione di produzione provenienti dalla tenuta e da vigneti limitrofi con accordi che esulano dal contesto analizzato ma che fanno parte del necessario piano di sostenibilità aziendale.

VENDEMMIE FONDO SAN GIUSEPPE								
Identità produzione	2020		2021		2022		2023	
	ha	kg	ha	kg	ha	kg	ha	kg
<b>RIESLING</b>	0,6358	15.259	0,6956	16.694	0,9125	21.900	1,0305	24.732
<b>ALBANA</b>	0,9398	9.398	1,1872	11.872	1,3521	13.521	1,4061	14.061
<b>CHARDONNAY</b>	0,7023	16.855	2,0731	20.367	0,7347	17.633	0	0
<b>TREBBIANO</b>	0,5702	6.557	0,5702	11.248	1,1061	12.720	1,1371	13.078
<b>totale</b>	<b>2,8481</b>	<b>48.069</b>	<b>4,5261</b>	<b>60.181</b>	<b>4,1054</b>	<b>65.774</b>	<b>3,5737</b>	<b>51.871</b>

Tabella 17. Quantità di uve vinificate nelle varie vendemmie, fonte: nostre elaborazioni su dati U.N.I.M.A. Ferrara



## 5.4 Una nicchia per vini bianchi gli aspetti organolettici



Fig. 19 Etichetta Trebbiano 2023 “Tera”

TÈRA. Trebbiano Rubicone Indicazione Geografica Tipica Trebbiano. Degustato il 19/07/2024

Alcol svolto 12%vol

Bottiglia: Borgognona, GL71 vetro

Tappo: FOR51 sughero organico

Capsula: ALU 41 alluminio

Esame visivo: presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante.

Esame olfattivo: Note balsamiche, Salvia, aromi che ricordano l'erba appena tagliata, il gelsomino e una spiccata mineralità. Leggera nota ridotta iniziale che si tramuta in balsamico, tipico della salvia.

Esame gustativo: Al palato è elegante, con un corpo moderato e un buon equilibrio tra freschezza e mineralità. Presenta una vibrante acidità dovuta dall'acido malico, la balsamicità scompare e rimane

una leggera nota amarognola. È un vino che si presta bene all'invecchiamento in bottiglia, arricchendosi di complessità e raffinatezza nel tempo.

Curiosità: Il Trebbiano Tèra di Stefano Bariani è stato l'unico in Romagna ad essere premiato dalla guida *Vitae*, dimostrando che questa varietà si adatta perfettamente al territorio in cui viene coltivata, riuscendo ad assorbirne al meglio tutte le sfumature.



*Fig. 20 Etichetta "Caramore" 2023*

CARAMORE. Trebbiano, Chardonnay Romagna Denominazione di Origine Controllata, Bianco Modigliana. Degustato il 19/07/2024

Alcol svolto 12,5%vol

Bottiglia: Borgognona, GL71 Vetro

Tappo: FOR51 sughero organico

Capsula: ALU41 alluminio

Esame visivo: Colore giallo paglierino intenso

Esame olfattivo: Prevalenza di note fruttate, in particolare il profumo di pera selvatica matura e pesca gialla, arricchito da eleganti accenti minerali e gessosi. Nota di fiori bianchi e una buona persistenza.

Esame gustativo: Al palato, mostra ampiezza e struttura, con una notevole persistenza gusto-olfattiva che ne evidenzia l'equilibrio e la complessità. Leggera nota amarognola sul finale.



*Fig. 21 Etichetta Albana 2023 "Fiorile"*

FIORILE. Albana Romagna Denominazione di Origine Controllata e Garantita – Albana Secco.

Alcol svolto 13.5%vol

Degustato il 19/07/2024

Bottiglia: Bordolese, GL71 vetro

Tappo: FOR51 sughero organico

Capsula: ALU41 Alluminio

Esame visivo: Colore giallo dorato intenso

Esame olfattivo: Sentori agrumati, albicocca, pesca gialla e mela golden. Nota minerale derivante dai terreni limoso-calcarei del vigneto.

Esame gustativo: Freschezza vibrante, bilanciata da una tessitura tannica delicata, che richiama la sua origine varietale e conferisce al vino una profondità unica e piacevole complessità sensoriale. Buon calore dovuto all'alcolicità.



*Fig. 22 Etichetta Riesling Renano 2023 "Ciarla"*

CIARLA. Riesling Renano Ravenna Indicazione Geografica Tipica Riesling. Degustato il 19/07/2024

Alcol svolto 12%vol

Bottiglia: Borgognona, GL71 vetro

Tappo: FOR51 sughero organico

Capsula: ALU41 alluminio

Esame visivo: Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Esame olfattivo: Al naso spiccano sentori floreali di gelsomino e sambuco, tipici del Riesling Renano, accanto a note fruttate di frutta esotica che, in giovane età, risultano predominanti. Con l'invecchiamento in bottiglia, il bouquet evolve, rivelando gradualmente le note minerali e idrocarburiche caratteristiche della varietà, che si svilupperanno pienamente dopo almeno 3-4 anni. Sono già percettibili note di peperone e foglia di pomodoro emanate dalle pirazine, e una leggera nota balsamica di timo e rosmarino.

Esame gustativo: Al palato, Ciarla è avvolgente, con una vivace freschezza che ben bilancia la morbidezza del sorso, dimostrando così un legame intimo e autentico con il suo territorio. Media persistenza.

ANALISI VINI FONDO SAN GIUSEPPE 19/11/2024								
PARAMETRO	Alcol svolto	Zuccheri riduttori	Alcol totale	pH	Acidità volatile	Acidità totale	acido malico	acido lattico
UNITA' DI MISURA	%vol	g/l	%vol		g/l	g/l	g/l	g/l
RIESLING	12,71	1,40	11,79	3,20	0,67	7,55	0,30	10,45
ALBANA	14,25	0,40	14,28	3,17	0,40	7,15	1,50	tr
CHARDONNAY	13,16	tr.	13,16	3,25	0,47	6,85	tr	1,20
TREBBIANO	12,69	0,80	12,73	3,34	0,53	6,80	0,40	1,60
ANALISI ORGANOLETTICA VINI FONDO SAN GIUSEPPE 14/11/2024								
PARAMETRO	ASPETTO VISIVO	OLFATTO	GUSTO		NOTE			
RIESLING	Opalescente, paglierino scarico	note floreali, gelsomino e vaniglia, note vegetali	fresco al gusto, leggermente pungente, retrogusto amarognolo		grande persistenza , grande mineralità			
ALBANA	appena velato, paglierino con note leggermente dorate	complesso, con note di albicocca, pesca gialla,rosa, agrumi, note balsamiche timo e rosmarino	estremamente complesso, tannino potente ma dolce		Vino caldo, avvolgente, infinita persistenza, sapido			
CHARDONNAY	leggermente velato, paglierino con riflessi verdognoli	note evidenti di frutta esotica, ananas, frutto della passione, pesca bianca	nota calda su supporto sapido, armonico		molto equilibrato, sapido, persistente.			
TREBBIANO	leggermente velato, paglierino scarico	note floreali, biancospino, e fruttate pesca bianca	fresco e fruttato, caldo al gusto, vino solido, ruspante		molto interessante, sapidità ed equilibrio			

Tabella 18. Analisi di laboratorio ed analisi organolettiche dei vini 2024, fonte: nostre elaborazioni

Dall'analisi chimico-fisica ed organolettica dei prodotti 2024 non possono trarsi conclusioni definitive in quanto manca la parte più importante di stabilizzazione e affinamento, ma la premessa di vini bianchi fortemente identitari, di grande longevità e persistenza sono sicuramente ottime premesse. Anche il confronto con le analisi organolettiche della vendemmia 2023 sembrano preparare una grande annata 2024.

Il coraggio di inserire il Riesling renano nella vallata alta di Brisighella quando abitualmente lo si trova in Italia diffuso in Alto Adige e in prossimità dell'arco Alpino dove trova anche la sua più alta vocazione e dove il clima fornisce tutte le caratteristiche necessarie alla sua maturazione ottimale, è comunque una sfida che sembra vincente.

Infatti, una delle peculiarità del Riesling renano è la sua notevole resistenza al freddo, che lo rende coltivabile solo in regioni dal clima piuttosto rigido. Questa resistenza si deve al legno estremamente duro dei ceppi, che li rende in grado di resistere anche alle temperature più basse del Reno e della Mosella. Il suo germogliamento e maturazione sono tardivi, e questo garantisce la protezione delle gemme e dei grappoli anche dalle gelate primaverili.

## 6. Il progetto cantina gli aspetti tecnici ed architettonici

Fin dal 2012 Stefano Bariani e il suo architetto hanno avviato un ambizioso progetto per la realizzazione di un complesso edilizio comprendente cantina, deposito attrezzi, abitazione, sala degustazione, negozio di vendita, con un'attenzione per l'aspetto estetico, tecnico e architettonico.

Punto di partenza è stato un antico fienile del 1700, definito "barchessa" dall'architetto, che si trova sul sito di un casale demolito negli anni '70 dai precedenti proprietari.

L'obiettivo di integrare le nuove strutture con materiali locali e rispettare la storia del luogo, in linea con l'elevata qualità del territorio, tanto in termini di immagine quanto di funzionalità, è stato l'orizzonte e la progettualità successiva.

Nonostante l'idea iniziale di demolire e ricostruire il fienile con materiali moderni fosse considerata più economica, l'architetto propose un intervento conservativo per preservare la storicità del luogo e trasmettere un'immagine di eleganza e qualità architettonica.

I materiali originali, come i sassi raccolti dal fiume nel XVIII secolo, vengono attentamente recuperati e restaurati. La struttura del fienile è stata rinforzata e resa antisismica con travi interne in acciaio, i pilastri smontati e rinforzati.

A integrazione della vecchia barchessa sono state realizzate due nuove ali, anch'esse in stile tradizionale, costruite utilizzando i sassi del casale originale demolito negli anni '70. L'impiego di materiali locali, come il sasso, il legno e le grandi vetrate, non solo riflette l'estetica tipica del territorio ma apre la visuale verso il paesaggio della Valpiana, fondendo così architettura e natura.

Il design interno incorpora un solaio sospeso, che permette alla luce di attraversare liberamente gli spazi, grazie a inserti in cristallo che creano una continuità luminosa tra il piano terra e il primo piano.



*Fig. 23 Il solaio sospeso che verrà adibito a sala degustazioni*

Il progetto enfatizza una scelta precisa dei materiali per radicare l'identità della cantina nel territorio: non ci sono sampietrini, considerati tipici della Toscana, ma verranno impiegati mattoni in cotto per il piazzale e altri materiali come marna, arenaria e argilla per rispettare la natura e i colori locali. Anche negli intonaci, nel vetro e nel legno, ogni elemento rimanda a una tradizione rispettosa del territorio, preservando le caratteristiche naturali e culturali della regione.

Il nome "Cà Bianca" è un omaggio alle origini e alla famiglia di Bariani. "Cà" deriva dalla toponomastica edilizia comunale, e "Bianca" è un omaggio alla madre del dottor Bariani, aggiungendo un elemento personale alla struttura.

La Cà Bianca rappresenta non solo un complesso edilizio, ma anche un'idea di bellezza e storia radicata, integrando tradizione e modernità in un progetto architettonico completo.





*Fig. 24 Facciata esterna di Fondo San Giuseppe*

Il completamento di Cà Bianca è tuttora in corso, con l'obiettivo di costruire un piazzale in cotto che completi l'estetica della cantina. Questa scelta è in linea con la filosofia generale del progetto, che valorizza i materiali locali e conserva l'integrità del luogo, trasformando Cà Bianca non solo in un punto di produzione vitivinicola, ma in un simbolo visivo e culturale della qualità che caratterizza Fondo San Giuseppe.

### **6.1 L'accoglienza in cantina**

L'accoglienza presso Fondo San Giuseppe rappresenta un momento chiave per trasmettere i valori e la filosofia dell'azienda. Stefano Bariani ha scelto di non incentivare attivamente l'enoturismo di massa, preferendo invece accogliere con dedizione e attenzione i visitatori che si presentano spontaneamente. Questa scelta strategica nasce dalla volontà di offrire un'esperienza autentica e mirata, focalizzata sulla valorizzazione del vino e del territorio.

Nonostante l'accessibilità non semplice – a causa della strada impervia e dell'edificio non ancora completamente ultimato – il fascino della cantina e la qualità dei vini hanno già attratto numerosi appassionati. Questi visitatori possono usufruire di degustazioni guidate, accompagnate da spiegazioni dettagliate che illustrano le peculiarità dei vini e le scelte produttive. La degustazione è

spesso arricchita da semplici abbinamenti gastronomici, che non sconfinano però nella ristorazione vera e propria. Questo perché il focus dell'azienda rimane saldamente ancorato alla produzione e alla celebrazione del vino. Un elemento distintivo dell'accoglienza è il legame tra l'architettura della cantina e il territorio. L'edificio, costruito con materiali come sasso, legno e vetro provenienti dalla zona, permette ai visitatori di percepire immediatamente la connessione tra il prodotto e il luogo in cui è nato. Questo aspetto viene enfatizzato durante le visite, invitando gli ospiti a immergersi nella cultura locale e a comprendere come ogni scelta – dalla struttura architettonica ai metodi di vinificazione – sia radicata nella tradizione e nel rispetto del territorio. La vendita diretta dei vini, effettuata in loco, rappresenta un ulteriore momento di connessione con il visitatore. Qui non si tratta semplicemente di acquistare un prodotto, ma di portare con sé una parte del territorio e della sua storia. L'accoglienza è dunque intesa come una forma di divulgazione culturale, volta a creare un rapporto duraturo con gli appassionati, che possano riconoscere e apprezzare il valore del lavoro svolto in cantina. Secondo il titolare, un approccio mercificato snaturerebbe l'essenza dell'esperienza, relegando in secondo piano il legame profondo tra il vino e il suo luogo di origine. Questo principio guida l'intero progetto di accoglienza, che si propone di sviluppare un pubblico di appassionati consapevoli, rispettosi e curiosi.

## 7. Sostenibilità economica e prospettive

L'elemento finale che definisce un progetto del settore vitivinicolo per una realtà artigianale in un'area dell'alta valle del Lamone presuppone caratteristiche di competenza, visione strategica, capacità di relazione e di comunicazione in grado di reggere investimenti importanti, un mercato di nicchia alto spendente e una prospettiva di lungo periodo.

Il risultato finale si chiama sostenibilità e sviluppo. La mia analisi non può tenere conto di tutta la struttura tecnico-economica dell'azienda ma solamente quello che è il core business dichiarato dal titolare: fare della sua azienda un punto di riferimento innovativo per i vini bianchi della Romagna.

Non posso entrare nella dinamica della vendemmia 2024 per il fatto che la cantina aziendale ha avuto il battesimo solamente nel 2024 e mancano molti dati economici su un prodotto che sarà in commercio nei prossimi anni. Posso invece considerare i costi standard della sola produzione, trasformazione e commercializzazione dei vini bianchi della vendemmia 2022 comparando aziende che sviluppano medesimi processi imprenditoriali tralasciando la vendemmia 2023 viziata dall'alluvione di maggio:

1. Produzione viticola
2. Trasformazione con contratti di conto lavorazione
3. Commercializzazione diretta in enoteche e medio-alta ristorazione
4. Accoglienza enoturistica e vendita diretta.

VINIFICAZIONE IGP BIANCO TREBBIANO								
UVA kg	RASPI KG	MOSTO CON VINACCIA KG	VINACCIA KG	MOSTO Kg	CALO CONV. Kg	FECCIA lt	VINO feccioso lt	VINO lt
12.720	636,00	12.084	1.908	10.176	950	636	9.226	8.590
12.720	636	12.084	1.908	10.176	950	636	9.226	8.590
100,00%	5,00%	95,00%	15,00%	80,00%	7,47%	5,00%	72,53%	67,53%

Tabella 19. Vinificazione del trebbiano nel 2022, fonte: nostre elaborazioni

VINIFICAZIONE IGP BIANCO RIESLING								
UVA kg	RASPI KG	MOSTO CON VINACCIA KG	VINACCIA KG	MOSTO Kg	CALO CONV. Kg	FECCIA lt	VINO feccioso lt	VINO lt
21.900	1.095,00	20.805	4.161	16.644	1.554	1.095	15.090	13.995
21.900	1.095	20.805	4.161	16.644	1.554	1.095	15.090	13.995
100,00%	5,00%	95,00%	19,00%	76,00%	7,10%	5,00%	68,90%	63,90%

Tabella 20. Vinificazione del riesling nel 2022, fonte: nostre elaborazioni

VINIFICAZIONE DOP BIANCO CHARDONNAY DOC									
UVA kg	RASPI KG	MOSTO CON VINACCIA KG	VINACCIA KG	MOSTO Kg	CALO CONV. Kg	CALI LT	FECCIA lt	VINO feccioso lt	VINO lt
17.633	881,65	16.751	3.703	13.048	1.218	18	882	11.812	10.930
17.633	882	16.751	3.703	13.048	1.218	18	882	11.812	10.930
100,00%	5,00%	95,00%	21,00%	74,00%	6,91%	0,10%	5,00%	66,99%	61,99%

Tabella 21. Vinificazione dello chardonnay nel 2022, fonte: nostre elaborazioni

VINIFICAZIONE DOP BIANCO ROMAGNA ALBANA DOCG									
UVA kg	RASPI KG	MOSTO CON VINACCIA KG	VINACCIA KG	MOSTO Kg	CALO CONV. Kg	CALI LT	FECCIA lt	VINO feccioso lt	VINO lt
13.521	676,05	12.845	2.839	10.006	934	18	676	9.053	8.377
13.521	676	12.845	2.839	10.006	934	18	676	9.053	8.377
100,00%	5,00%	95,00%	21,00%	74,00%	6,91%	0,13%	5,00%	66,96%	61,96%

Tabella 22. Vinificazione dell'albana nel 2022, fonte: nostre elaborazioni

Dai bilanci di massa standard si possono definire le produzioni potenziali della vendemmia 2022 per un totale di 41.892 litri di vini bianchi.

## CALCOLO DEL MARGINE NETTO

Il prezzo medio di vendita alla ristorazione e alle enoteche è per tutti i vini bianchi di 14 € + IVA.

Viene considerata una provvigione standard per la rete vendita del 15% sull'imponibile incassato.

Consideriamo la commercializzazione della produzione 2022 per la maggior parte, o interamente, commercializzata nel 2024.

<b>COSTI STANDARD PER AZIENDE VITIVINICOLE CHE VINIFICANO DA TERZI E COMMERCIALIZZANO A MARCHIO PROPRIO</b>			
<b>Tipologia di costo</b>	<b>Quantità l</b>	<b>Costo €/l</b>	<b>Costo totale</b>
<b>Gestione vigneto</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 2,20</b>	<b>€ 92.162,40</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 1,04</b>	<b>€ 43.567,68</b>
<b>Affinamento/stoccaggio</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 0,15</b>	<b>€ 6.283,80</b>
<b>Imbottigliamento</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 0,21</b>	<b>€ 8.797,32</b>
<b>Promozione - marketing</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 0,63</b>	<b>€ 26.391,96</b>
<b>Provvigioni rete commerciale</b>	<b>41.892</b>	<b>€ 2,10</b>	<b>€ 87.973,20</b>
<b>TOTALE</b>		<b>€ 6,33</b>	<b>€ 265.176,36</b>
<b>NUMERO BOTTIGLIE FONDO SAN GIUSEPPE VINI ANNATA 2022</b>			
<b>Tipologia di prodotto</b>	<b>Quantità l</b>	<b>n. Bottiglie prodotte</b>	<b>NOTE</b>
<b>Trebbiano</b>	<b>8.590</b>	<b>11.453</b>	
<b>Albana</b>	<b>8.377</b>	<b>11.170</b>	
<b>Chardonnay</b>	<b>10.930</b>	<b>14.574</b>	
<b>Riesling</b>	<b>13.995</b>	<b>18.660</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>55.856</b>	

Tabella 23. Costi standard e numero di bottiglie Fondo San Giuseppe nel 2022, fonte: nostre elaborazioni

<b>COSTO STANDARD PER BOTTIGLIA</b>					
Tipologia di costo	TREBBIANO	ALBANA	CHARDONNAY	RIESLING	NOTE
Costo vino per bottiglia	€ 6,33	€ 6,33	€ 6,33	€ 6,33	
Bottiglia	0,39	0,39	0,39	0,39	
Tappo	0,16	0,16	0,16	0,16	
Capsula	0,03	0,03	0,03	0,03	
Etichetta	0,08	0,08	0,08	0,08	
<b>Costo Bottiglia</b>	<b>6,99</b>	<b>6,99</b>	<b>6,99</b>	<b>6,99</b>	
Costo Scatola da 6 per bottiglia	0,233	0,233	0,233	0,233	
Costo imballo	0,100	0,100	0,100	0,100	
Costo Produzione di una bottiglia confezionata	<b>7,32</b>	<b>7,32</b>	<b>7,32</b>	<b>7,32</b>	
<b>Totale bottiglie vendibili</b>	<b>11.453</b>	<b>11.170</b>	<b>14.574</b>	<b>18.660</b>	<b>55.856</b>
<b>Costo totale</b>	<b>€ 83.869,54</b>	<b>€ 81.793,80</b>	<b>€ 106.722,35</b>	<b>€ 136.643,55</b>	<b>€ 409.029</b>
<b>CALCOLO DEL MARGINE NETTO</b>					
Fatturato	€ 160.341,96	€ 156.373,57	€ 204.032,02	€ 261.235,43	€ 781.983
Prezzo di vendita di una bottiglia confezionat	€ 14,00	€ 14,00	€ 14,00	€ 14,00	
Margine netto unitario	€ 6,68	€ 6,68	€ 6,68	€ 6,68	
Utile netto totale	€ 76.472,43	€ 74.579,77	€ 97.309,67	€ 124.591,88	€ 372.954
Utile netto %					47,69%

Tabella 24. Costo standard per bottiglia e calcolo del margine netto, fonte: nostre elaborazioni

## 8. Conclusioni

1. Le considerazioni finali sull'elaborato debbono tenere conto che l'azienda non ha un bilancio certificato e depositato e che i dati relativi ai prezzi netti di vendita franco partenza sono forniti dalla proprietà come prezzo medio di tutte le referenze dei vini bianchi commercializzati.
2. L'analisi ha interessato la sola produzione dei vini bianchi in quanto elemento vocazionale e strategico della proprietà e del territorio.
3. I dati medi standard inseriti nei costi di produzione agricola tengono conto dei costi medi di medesime aziende della collina faentina, forlivese e cesenate con le medesime caratteristiche orografiche, produzione media per ettaro, struttura organizzativa, modalità di conduzione BIO.
4. L'analisi tiene conto dello stato di fatto antecedente gli investimenti in atto e non ancora conclusi, che sicuramente avranno un grande impatto sulla gestione tecnica, economica, patrimoniale, e di immagine.
5. Ho voluto affrontare questa prima esperienza considerando il progetto del Dr. Bariani una sfida imprenditoriale nuova per la Romagna e uno stimolo al miglioramento qualitativo e di immagine della produzione vitivinicola dell'alta valle del Lamone.
6. I vini bianchi sono in una fase di grande sviluppo commerciale in tutto il mondo e gli stili di consumo delle nuove generazioni saranno sempre più orientate verso vini bianchi, freschi, fruttati, per un consumo smart e per una alimentazione più sana e leggera (open bar, aperitivi, riduzione drastica dei consumi di carne, globalizzazione).
7. I dati emersi dall'analisi, sia tecnici che economici mostrano una grande capacità di produrre reddito e qualità eccellente dai propri vigneti.
8. L'aspetto di unicità nasce anche dall'esperienza nazionale e internazionale che l'imprenditore ha sviluppato nei 25 anni precedenti questo progetto e che lo hanno preparato con estrema chiarezza all'obiettivo finale.
9. La scelta di un territorio ad alta vocazione ma ancora poco valorizzato è un'altra sfida nella sfida che sembra per il momento vincente.
10. Gli investimenti in fase di completamento e soprattutto la realizzazione della cantina di vinificazione e affinamento dovranno tarare una nuova modalità organizzativa e gestionale e soprattutto superare le criticità che attualmente sono evidenti nella logistica.
11. Dal punto di vista enoturistico, sistemata la strada di accesso e con un po' di segnaletica dedicata è un luogo decisamente interessante. Un luogo segreto tutto da scoprire; paesaggio, biodiversità, purezza cristallina dell'aria richiamano il silenzio e la meditazione, in buona compagnia, e con un buon calice di vino.

## Bibliografia

- Anesi, A., Stocchero, M., Dal Santo, S. et al. Towards a scientific interpretation of the terroir concept: plasticity of the grape berry metabolome. *BMC Plant Biol* 15, 191 (2015).
- Bisson, L. F., & Butzke, C. E. (2000). "Diagnosis and Rectification of Stuck and Sluggish Fermentations." *American Journal of Enology and Viticulture*, 51(2), 168-177.
- Cesco, S., & Rombolà, A. D. (2007). "Rhizobial Symbiosis and Nitrogen Fixation in Viticulture." *Soil Biology and Biochemistry*, 41(2): 253–261.
- “Climatologia Vitivinicola” – Tonietto J., Carbonneau A., in *Vitis*, 2004.
- Comune di Faenza. (2021). "Clima e Territorio: Un’analisi sui trend meteo in Romagna."
- Consorzio Tutela Vini Colli di Faenza (2020). "Atlante Climatologico e Viticolo della Romagna." *Relazioni Annuali sul Clima e la Viticoltura*.
- Dati climatici e agronomici regionali – ARPAE Emilia-Romagna, sezione climatologia e agricoltura.
- “Enologia Pratica” – Romano B., *Tecniche Nuove*, 2020
- <https://enoveneta.it/prodotti/>
- Gaja, A. (2010). *Il vino e la barrique: l'equilibrio tra legno e aromi varietali*.
- <https://www.fondosangiuseppe.it/>
- Jackson, R. S. (2008). *Wine Science: Principles and Applications*. Elsevier.
- Jackson, R. S. (2014). *Wine Science: Principles and Applications*. Academic Press.
- Mateo, J. J., & Jiménez, M. (2000). Monoterpenes in grape juice and wines. *Journal of Chromatography*, 881, 557-567.
- “Principi di Viticoltura ed Enologia” – Jackson R.S., *Edagricole*, Bologna, 2015.
- Poni, S., Gatti, M., & Bernizzoni, F. (2018). *Viticultura di precisione: stato dell'arte e prospettive future*. *L'Enotecnico*
- Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., & Maujean, A., (2018). *Trattato di enologia 2: Chimica del vino, stabilizzazione e trattamenti*. Milano: *Edagricole-New Business Media*.



- Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., & Dubourdieu, D. (2006). Handbook of Enology, Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications. John Wiley & Sons.
- Rodríguez-Declét, A., Castro-Marín, A., Lombini, A., Sevindik, O., Selli, S., Chinnici, F., & Rombolà, A.D. (2022). Characterization of berry aromatic profile of cv. Trebbiano Romagnolo grapes and effects of intercropping with *Salvia officinalis* L. *Agronomy*, 12, 344.
- Shepard, G.M. (2006) *Neuroenology: How the brain creates the taste of wine*. New York, Columbia University Press.
- Tesi di Laurea “Il Terroir dell’azienda Fondo San Giuseppe” Carlo Campana
- “The Climate-Viticulture Relationship” – Jones G.V., *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 2010.
- “The Role of Oak in Winemaking” – Spillman P.J., *Australian Wine Research Institute*, 2011
- OIV. (2010). Definizione di “terroir” vitivinicolo. Disponibile in: <https://www.oiv.int/public/medias/383/viti-2010-1-it.pdf>. [10 agosto 2022].
- “Viticoltura e Ambiente” – Fregoni M., Edagricole, Bologna, 2019.

## Ringraziamenti

Desidero innanzitutto ringraziare il mio relatore, il Professor Cleto Pirazzoli, per avermi supportato in ogni fase della realizzazione di questa tesi. La sua esperienza e il suo entusiasmo per il mondo del vino sono stati fondamentali trasmettendomi una passione che porterò sempre con me.

Ringrazio il Dottor Stefano Bariani che non solo ha sostenuto attivamente questo lavoro, ma ha partecipato con dedizione all'insegnamento e alla condivisione della sua esperienza.

Ringrazio i miei genitori per avermi dato la possibilità di conseguire questo traguardo, per aver riposto in me sempre grande fiducia ed avermi dato importanti consigli.

Ringrazio i miei amici di sempre, e in particolare agli assidui frequentatori della biblio. A tal proposito i miei più sentiti ringraziamenti vanno al Sig. Callimaco di Cirene che nel tempo libero si è preso la briga di inventare le prime biblioteche, ovviamente seguendo le direttive di Moro anche se in quel periodo aveva ben altro a cui pensare. Ad ogni modo senza questa gloriosa invenzione probabilmente sarei ancora a metà dell'Università.

Infine, un ringraziamento speciale va ai miei compagni in questo percorso, tutti i membri di un gruppo che per motivi di copyright non posso citarvi direttamente per cui verranno riportati di seguito con i loro nomi d'arte. Grazie: Scarp, Carb, Giov, Vignone, Bald, Jack, Regg, Samuè, Matt, la Giuliö e Zio Miquel. Insieme a voi ho superato esami e lezioni, ma soprattutto ho vissuto momenti bellissimi che ci hanno permesso di non accorgerci del trascorrere del tempo ed hanno reso questi anni straordinari.

