



A scuola d'Uva

Azienda D'Uva

Larino

AGRITURISMO "DOLCI GRAPPOLI"



IL BACINO ENERGETICO DELLA VITE

L'energia geotermica è una forma di energia che deriva dal calore presente negli strati più profondi della crosta terrestre. Penetrando in profondità nella superficie terrestre, la temperatura diventa gradualmente più elevata, aumentando mediamente di circa 30 °C per km. L'entalpia rappresenta un'importantissima proprietà termodinamica ed esprime la quantità di energia potenzialmente trasferibile con l'ambiente e quindi trasporta

bile. L'azienda "Cantine D'Uva" di Larino nel 2017 ha partecipato ad un avviso indetto dalla CCIAA di Campobasso, per la creazione di un impianto di geotermia a bassa entalpia. Questa prima applicazione in Molise di una pompa di calore abbinata alla geotermia, progetto sperimentale ed altamente innovativo, rappresenta una delle molteplici applicazioni nel settore enologico, replicabile nei settori lattiero-caseario, ortofrutticolo e/o conserviero.



Bacini agrienergetici

Il bacino energetico della vite è localizzato nella collina irrigua dove circa il 70% della vite è presente nel territorio di dieci comuni, in modo particolare in quello dei comuni di Campomarino e San Martino in Pensilis. In questa zona ci sono 6 grosse aziende vitivinicole con superfici comprese tra 30 e 80 ha, per complessivi 300 ha e 3 cantine cooperative.

E' in fase di sperimentazione la valorizzazione energetica delle potature in energia termica, elettrica e frigorifera (vedi PSR 2007-2013, Asse I Misura 1.2.3). La Regione sta provvedendo alla formazione degli operatori, in particolare le cantine, delle attuali possibilità tecnologiche di conversione energetica delle potature. Tali impianti consentirebbero significativi risparmi energetici ed economici.

Negli anni '40 Angelo D'Uva pianta i primi vigneti e negli anni '60-'70 il figlio Sebastiano accresce l'azienda. Il salto di qualità si compie con Angelo, l'attuale titolare che specializza l'azienda nella produzione vitivinicola e inizia nel 2001 la trasformazione diretta delle proprie uve e la produzione di vini DOC e IGT. I suoli dove l'argilla è più ricca danno struttura ai vini, là dove prevale il calcare e i ciottoli drenanti raffinatezza ed eleganza di bouquet. Si coltivano il Trebbiano, la Malvasia e lo Chardonnay per i bianchi, il Montepulciano, il Cabernet Sauvignon per i rossi, ai quali si aggiunge la varietà autoctona della Tintilia.

L'azienda d'Uva



*La geotermia a bassa entalpia, applicata in una cantina vinicola, che necessita di condizioni climatiche controllate in vari ambienti tra cui le **bottaie**, consente di mantenere il microclima desiderato con consumi ridotti favorendo anche il miglioramento della qualità del prodotto vitivinicolo, perchè permette di controllare la temperatura e l'umidità. Il parametro fisico/ambientale più importante nell'affinamento dei vini è la temperatura perché regola la velocità delle reazioni chimiche che sono direttamente proporzionali alla temperatura; per esempio per i vini bianchi generalmente la temperatura ideale di affinamento è compresa tra*

LE BOTTAIE



i 12°C, per i vini rossi è compresa tra 14 °C e 18 °C e perché è un parametro fondamentale che influenza la dissoluzione ed il consumo dell'ossigeno da parte del vino; a bassa temperatura viene favorita la dissoluzione dell'ossigeno, mentre ad alta temperatura sono favoriti i processi di consumo.



© Ceri Stock Photo - osp6407238

**"FOR THE LESS
DESTRUCTION,
LET'S REDUCE
THE
CONSUMPTION"**

ANGELO D'UVA CON IMPEGNO E PASSIONE



Il vitigno

Il vino

La terra

L'annata

Sito web: www.pillacb.gov.it

E-mail: cbis02100c@istruzione.it
Pec: cbis02100c@pec.istruzione.it
Tel.: 087460015



Azienda D'Uva



Ideazione e progetto: prof.ssa A. Borrelli
Collaboratrici:
Palladino Sara
Oriente Silvia

L'azione educativa promossa dal progetto ERASMUS + mira a diffondere nei giovani la consapevolezza del consumo delle risorse naturali e la conservazione delle stesse per le generazioni future. Priorità assoluta è la conoscenza dell'impiego di energie rinnovabili e alternative a quelle fossili nelle attività produttive per loro futuri imprenditori



I VITIGNI, I VIGNETI, LA TERRA, L'ANNATA

