

CANTINA TERLANO

Miglioramento dei processi produttivi e introduzione di nuovi impianti e macchinari

Descrizione del progetto ai fini della pubblicazione del sostegno nell'ambito del Piano strategico nazionale della PAC 2023-2027

Nome del progetto e periodo di attuazione

Miglioramento dei processi produttivi e introduzione di nuovi impianti e macchinari per migliorare la qualità dei prodotti e le capacità di trasformazione:

Periodo di realizzazione: 23.10.2023 - 31.07.2026

Numero del progetto

SRD13-2023-03

CUP - Codice unico di progetto

B42H23009420001

SOSTEGNO FINANZIARIO DELL'UNIONE EUROPEA

L'intervento relativo al lotto funzionale LF1 (Lotto Funzionale 1) è realizzato con il sostegno finanziario dell'Unione europea nell'ambito del Piano strategico nazionale della PAC 2023-2027 (PSP).

Situazione iniziale e motivazione del progetto

La Cantina Terlan è stata fondata nel 1893 e, in quanto cooperativa, rappresenta un importante fattore economico e sociale a Terlan e Andriano. Nel corso del tempo, gli edifici esistenti della cantina sono stati più volte adeguati alle nuove esigenze aziendali. Con l'ampliamento del 2009 sono stati realizzati, tra l'altro, ulteriori spazi di stoccaggio, una nuova area per l'entrata e l'uscita delle merci, un nuovo reparto di imbottigliamento e la cantina di porfido per lo stoccaggio delle barrique.

Per il conferimento delle uve e l'area di vinificazione permaneva tuttavia un ulteriore fabbisogno di sviluppo. In particolare, nella struttura edilizia esistente era possibile attuare solo in misura limitata la lavorazione delle uve in bins, percorsi di trasporto brevi e delicati e l'impiego della gravità naturale. A partire dal 2017 sono stati pertanto condotti studi di fattibilità per confrontare i requisiti tecnici con le possibilità costruttive e le superfici disponibili. La soluzione individuata prevede un ampliamento sui terreni confinanti a nord-est.

Obiettivi dell'intervento

- Aumento della qualità dei prodotti mediante una lavorazione particolarmente delicata delle uve e la riduzione dei processi ossidativi ed enzimatici indesiderati.
- Miglioramento delle capacità di trasformazione e della flessibilità aziendale mediante nuovi impianti, macchinari e capacità aggiuntive dei serbatoi.
- Ottimizzazione dei processi interni e dei percorsi di trasporto mediante aree di lavoro chiaramente organizzate e una lavorazione supportata dalla gravità.



CANTINA PRODUTTORI TERLANO

DESCRIZIONE PROGETTO

- Aumento della sicurezza sul lavoro durante il conferimento delle uve, la lavorazione, la pulizia, lo stoccaggio e la logistica interna.
- Riduzione del consumo di energia e risorse grazie a percorsi brevi, flussi diretti dei materiali e circuiti chiusi di lavaggio.

Principali investimenti realizzati o previsti

Ambito di investimento	Contributo a qualità, capacità e sicurezza
Gravità e percorsi brevi	Il nuovo impianto consente una lavorazione delicata delle uve sfruttando la gravità naturale. Percorsi di trasporto brevi e diretti favoriscono una ridotta ossidazione, migliorano la qualità dei vini bianchi e rossi e riducono il fabbisogno energetico.
Diraspatura e selezione delicate	Nuove diraspatrici con selezionatore a rulli migliorano la separazione tra raspi e acini. In questo modo si riduce l'apporto indesiderato di catechine e tannini provenienti dai raspi.
Pressatura a grappolo intero	Uno scivolo diretto dalla tramoggia di scarico a presse selezionate consente la pressatura a grappolo intero e favorisce la freschezza dei vini bianchi.
Controllo della temperatura	Una cella frigorifera consente di raffreddare le uve calde e rallenta i processi enzimatici negativi.
Vinificazione in rosso	Nuovi serbatoi di fermentazione per vini rossi, dotati di movimentazione automatica e delicata del mosto, migliorano le condizioni per una vinificazione in rosso orientata alla qualità.
Vinificazione differenziata dei vini bianchi	Ulteriori serbatoi per vini bianchi di diverse dimensioni consentono una separazione più precisa dei vari livelli qualitativi.
Conferimento sicuro delle uve e pulizia	Una macchina svuotacassette (bins) garantisce un flusso ordinato durante il conferimento delle uve. La lavacassette pulisce le grandi cassette mediante un circuito chiuso del detergente.
Logistica degli edifici e della viabilità	Aree di lavoro chiaramente delimitate, un montacarichi, percorsi interni ben accessibili e itinerari definiti per trattori e autocarri migliorano la visibilità, la sicurezza e la logistica.

Risultati e benefici

L'intervento crea le condizioni tecniche e spaziali per una lavorazione delle uve conferite orientata alla qualità. Gli investimenti coniugano tutela del prodotto, vinificazione differenziata, maggiori capacità di trasformazione, migliore sicurezza sul lavoro e logistica più efficiente. Al contempo rafforzano la competitività a lungo termine della cantina e favoriscono un'organizzazione dei processi produttivi attenta alle risorse.



CANTINA PRODUTTORI TERLANO

DESCRIZIONE PROGETTO

Nota per la pubblicazione

La presente descrizione del progetto illustra gli obiettivi, i risultati connessi all'intervento e il sostegno finanziario dell'Unione europea in una forma adatta al sito web e ai canali di comunicazione digitali.

Riferimenti del progetto: L'intervento è registrato con il numero di progetto SRD13-2023-03. Il CUP assegnato è B42H23009420001. La denominazione ufficiale del progetto è «Miglioramento dei processi produttivi e introduzione di nuovi impianti e macchinari per migliorare la qualità dei prodotti e le capacità di trasformazione».

	 Autonomie Provinz Bozen Provincia autonoma di Bolzano Provincia autonoma de Bulsan SÜDTIROL · ALTO ADIGE	
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale	EU – Verordnung Nr. 2021/2115 Regolamento (UE) n. 2021/2115	Republik Italien Repubblica Italiana
Von der Europäischen Union kofinanziert Cofinanziato dall'Unione Europea		

Cofinanziato dall'Unione europea