

BUONVICINI AG

INFOLETTRE

Uva Italia Extra

Histoire

La variété appelée Italia est le résultat d'une greffe de Muscat d'Hambourg sur Bicane obtenue en France. La culture du raisin de table remonte aux Romains et s'est étendue à toutes les régions de la péninsule. La variété Italia bénéficie en Sicile et dans les Pouilles de très bonnes conditions.

En quoi se distingue le raisin Italia Extra du raisin Italia standard?

Caractéristiques organoleptiques:

Le goût de muscat, qui est un attribut de la variante extra, doit être plus intense que celui de la qualité standard et le contenu en sucres ne doit pas être inférieur à 17° Brix.

Caractéristiques visuelles:

Les grains doivent être propres, uniformément jaunes, turgides.

La forme typique de la grappe est dite «spallone» parce qu'elle a des épaules (spalle=épaule). Certains producteurs font dépendre l'attribution «extra» de la grosseur des grains: ils adoptent une technique dite «incisione» qui consiste à entailler les sarments pour empêcher le retour de la sève de la grappe au pied de la vigne. De cette façon on obtient davantage de quantité, des grains plus gros, mais le goût de muscat est moins intense.



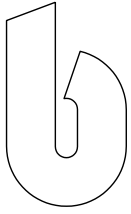
Exigences techniques de culture:

Géologie du terrain:

Les terrains calcaires, blanchâtres, se prêtent admirablement, non seulement parce qu'ils sont riches en substances nutritives, mais aussi parce qu'ils reflètent mieux la lumière du soleil, vertu qui influence positivement la coloration des grains.

Position:

Les zones de colline sont naturellement privilégiées. Un bon ensoleillement améliore couleur et arômes.



BUONVICINI AG

INFOLETTRE



Vignes protégées près de Canicattì.

Préparation de la vigne

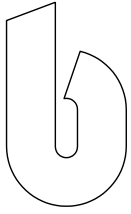
Fumage: le fumage assure à la vigne l'alimentation appropriée.

Éclaircie:

L'éclaircie de printemps bien effectuée permet d'obtenir des grappes bien formées et de meilleure qualité. Cette pratique est réalisée deux ou trois fois pour le raisin extra, une seule fois pour la qualité standard. Naturellement la quantité diminue d'env. 30% et les frais augmentent en conséquence. C'est pourquoi le raisin Italia Extra est principalement commercialisé dans le secteur Premium, ce qui permet (ou devrait permettre) de compenser les différences par des prix plus élevés.



L'espace occupé par un pied est de 2,5 x 3 m, dans les vignes normales de 2 x 2m. Cela signifie plus de lumière et plus de ressources nutritives. La racine peut mieux se développer et nourrir une vigne robuste et saine.



BUONVICINI AG

INFOLETTRE

Couverture des vignobles:

La protection contre les intempéries joue un rôle décisif dans la sauvegarde des capitaux investis dans cette culture agricole pour une période aussi longue. La couverture offre une protection contre le vent, la grêle, la pluie, les oiseaux, les attaques de parasites et les maladies fongiques (ver rouge, mildiou)



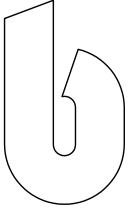
Les principales interventions en phase de développement :

Quantité suffisante d'eau pour donner plus d'intensité au goût de muscat et maintenir la vigne saine.

En plus de l'éclaircie effectuée au printemps, élimination des grappes pas encore mûres moins prometteuses. La rigoureuse réduction de la récolte permet une amélioration essentielle de la qualité.

L'intensité de l'ensoleillement se règle en couvrant et découvrant la vigne et par l'effeuillage (élimination de pampres)





BUONVICINI AG

INFOLETTRE

MQ & SQ:

Le raisin, qui fait partie des produits les plus délicats, est diligemment contrôlé. Avant la saison une inspection de tous les fournisseurs est effectuée pour vérifier en particulier les points suivants:

- Hygiène, HACCP
- Observance de l'ordonnance en matière de substances étrangères
- Pulvérisation du plan et contrôle physique des parcelles
- Documentation et garantie de la traçabilité
- Analyses internes des résidus chimiques

Des analyses de contrôle, selon un plan établi d'avance par nos soins, sont effectuées par des laboratoires attitrés pendant la saison. De plus chaque fournisseur est contrôlé, pendant le travail, pour vérifier ses principes de garantie de la qualité.



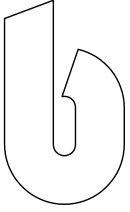
La Sicile est la zone idéale pour la production de raisin Italia Extra: pourquoi?

Températures optimales:

Les conditions climatiques sur l'île sont déterminantes. Beaucoup de soleil et des températures hautes et constantes, assurent une bonne floraison et un développement régulier.

Composition géologique parfaite:

Terrains vallonnés, composition du sol idéale, eau pure, sont autant d'éléments constitutifs de la formation des arômes. Le goût de muscat du raisin Italia Extra de Sicile est incomparable.



BUONVICINI AG

INFOLETTRE

L'expérience décennale que nous avons acquise dans cette zone de production, nous a appris que seule une juste rémunération de ce travail si intensif et risqué permet de livrer au consommateur un produit exceptionnel.

Aucun succès sans passion!



**Meilleures salutations
BUONVICINI AG**