

# ROAD TO BUBBLES

## HARMONY REFINE

PREPARARE ALLA BOTTIGLIA



4

3

## WYNTUBE SPUMA

GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE



## FERVENS BRIO

PREPARARE IL PIED DE CUVE



2

## WYNTUBE PROLIFE

PREPARARE IL VINO BASE



1

## FRESCHÉ BOLLICINE

PERLAGE ELEGANTE E AROMI AL TOP!



www.dalcin.com



# bertolaso

CASE HISTORY CANTINE PIROVANO - BERTOLASO



Beatrice, Vittoria, Enzo e Laura Pirovano



L'incremento delle proprie esportazioni verso tanti Paesi differenti ha posto Cantine Pirovano davanti alla necessità di effettuare continui cambi formato. Le due nuove linee di imbottigliamento complete e automatiche costruite da Bertolaso, grazie alla loro versatilità, hanno permesso di rispondere a questa esigenza semplificando notevolmente tutto il processo

## Quando la flessibilità diventa un must

**C**antine Pirovano affina e imbottiglia vini provenienti da diverse zone del Nord, Centro e Sud Italia. L'azienda venne fondata nel 1910 dai fratelli Antonio e Costantino Pirovano, che trasformarono l'attività paterna (una locanda per la mescita del vino) in una piccola ditta artigianale per l'imbottigliamento del vino e la rivendita all'ingrosso, ampliando via via negli anni la gamma dei fornitori. Oggi le redini sono in mano alla quarta generazione della famiglia, rappresentata da Enzo Pirovano, affiancato dalla moglie Laura e dalla figlia maggiore Beatrice. La sede principale è situata a Calco, in provincia di Lecco, su un'area di 45 mila metri quadri, dove l'anno scorso è stata ultimata la costruzione di un nuovo magazzino. Dal 1997 la famiglia Pirovano è proprietaria anche dell'azienda agricola Terre Bentivoglio, una tenuta di 90 ettari nell'Oltrepò pavese dove si coltivano i principali vitigni della zona e si produce Barbera, Bonarda, Pinot nero, Pinot grigio, Riesling e Chardonnay, oltre a spumanti sia con metodo Charmat che con metodo classico. In totale l'azienda vende ogni anno 30 milioni di bottiglie, sia sul mercato italiano (direttamente alla Grande distribuzione oppure tramite grossisti) che su quello estero, quest'ultimo cresciuto notevolmente negli ultimi 5-6 anni, fino ad arrivare a coprire più del 40% del fatturato. La produzione è estremamente diversificata perché deve rispondere all'ampio ventaglio di esigenze di un mercato di riferimento molto variegato, ed è proprio questo il presupposto che ha portato Cantine Pirovano a rivolgersi a Bertolaso per l'installazione di due nuove linee complete automatiche caratterizzate da una grande versatilità.

### Flessibilità nei cambi formato

“La motivazione che ci ha spinto ad acquistare gli impianti Bertolaso è stata la necessità di avere una maggiore flessibilità”, spiega **Beatrice Pirovano**, entrata in azienda nel 2014 dopo avere concluso gli studi in Economia a Londra, perfezionando così anche la sua conoscenza della lingua inglese. È soprattutto lei a fare da volano per l'export, ma rivolgersi a tanti Paesi diversi significa anche interfacciarsi con richie-

ste differenti per quanto riguarda sia le tipologie di vino che il packaging. “Ciascuna delle nazioni dove vendiamo i nostri vini ha la propria preferenza. Ad esempio, nei Paesi baltici e in Russia è molto richiesto il vino rosso in una bottiglia importante, particolare, con etichetta stampata oro, mentre Svezia e Norvegia preferiscono che il vino sia bio e l'etichetta semplice. Relativamente alle chiusure, per tanti Paesi stiamo adottando il microagglomerato, ma non per la Cina, che predilige il sughero monopezzo, mentre il tappo a vite va tanto in Inghilterra e Canada. Con la macchina che avevamo prima, nata per lavorare con lo stesso formato per una settimana o più, non riuscivamo più a gestire la produzione dovendo soddisfare così tante esigenze diverse. Basti pensare che per effettuare il cambio formato dovevamo stare fermi mezza giornata, perché erano necessari degli interventi manuali per la sostituzione dei pezzi. Con le nuove macchine di Bertolaso, invece, è veramente facile passare da un formato all'altro, così riusciamo a essere più flessibili e a organizzarci in poco tempo se arriva un ordine urgente. Inoltre, riducendo al minimo i tempi di fermo macchina si abbattano anche i costi di produzione”.

### Le due nuove linee

Due sono le nuove linee Bertolaso installate presso Cantine Pirovano: una, di dimensioni più grandi, arrivata a ottobre 2020 e in funzio-



ne da dicembre, e una più piccola installata a gennaio di quest'anno. Si tratta di monoblocchi modulari automatici con postazioni di sciacquatura, riempimento e tappatura, dotati di PLC per la gestione elettronica di tutte le fasi del processo. La linea più grande, che opera a velocità da 9.000 a 12.000 bottiglie l'ora (a seconda dei formati), è adatta a vini fermi, frizzanti e spumanti. Gestisce bottiglie che vanno dai 250 ml a 1,5 litri, con diametri da 55 a 105 mm e altezze

da 180 a 380 mm, tappi in sughero (raso collo o a fungo) e di alluminio a vite, e sovra-tappo in plastica per bottiglie di spumante. Si compone di una sciacquatrice a 54 ugelli fissi, una riempitrice isobarica a 72 rubinetti, due tappatori a 9 teste per la chiusura con tappi in sughero (uno per quelli raso collo e l'altro per i tappi a fungo), un tappatore a 8 teste per le chiusure a vite in alluminio e un secondo tappatore a 8 teste per applicare i sovratappi. La macchina attua in automatico: il pre-settamento della velocità di produzione in base al formato bottiglie da lavorare e l'autoregolazione della velocità in base al flusso bottiglie presente a monte ed a valle dell'unicblocco, il pre-settamento della macchina nel cambio formato bottiglia con regolazione in altezza, la regolazione del livello di riempimento relativo al nuovo formato. La seconda linea è dedicata all'imbottigliamento di vino fermo in bottiglie bordolese da 750 ml o 1,5 litri. È costituita da una sciacquatrice auto-

### Manutenzione anche da remoto

“Nelle fasi di installazione e avviamento ci siamo trovati benissimo - commenta Beatrice Pirovano -. I tecnici di Bertolaso erano molto competenti e sono stati veloci. Erano sempre presenti nei momenti di avviamento con i vari formati. Si sono occupati di fare la formazione dei nostri operatori per insegnare loro a utilizzare i pannelli touch screen che permettono di impostare i programmi. Sono stati molto disponibili a mostrare anche più volte i vari procedimenti”. Oltre a flessibilità e rapidità nei cambi formato, le linee di Bertolaso presentano una elevata facilità di manutenzione, che può essere svolta da remoto dai tecnici della casa costruttrice. Un ulteriore aspetto messo in evidenza riguarda la semplicità di pulizia: “Facciamo i cicli di lavaggio costantemente, senza fermare il processo - dichiara Beatrice Pirovano -. Ogni volta che cambiamo tipo di vino facciamo un lavaggio rapido, mentre nel weekend, quando la produzione si ferma, laviamo in modo più accurato. Nella macchina è già inserito un programma con i cicli lavaggi impostati: gli orari di inizio e di fine e la velocità. Si schiaccia un bottone e si risolvono tutti i problemi!”. C.R.