l'Enologo

DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

MENSILE DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI. ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO - N° 5 MAGGIO 2017

UN BRINDISI AL SUCCESSO
DEL VINO ITALIANO NEL MONDO

ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA
E PROFESSIONE

20121 MILANO - VIA PRIVATA VASTO, 3 - TEL 02.99785721 - FAX 02.99785724. - POSTE ITALIANE - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% CN/BO

NATA DALLA FERMA VOLONTÀ DI COSIMO SANARICA

ENOLIFE
FRA LE PIÙ ACCREDITATE PER I PRODOTTI DELL'ENOLOGIA

In linea con la propria filosofia aziendale e con l'entusiasmo che, da sempre, contraddistingue il suo operato, Enolife si riconferma azienda professionale e rinnovatrice del settore vitivinicolo. La sua configurazione sempre più scientifica e di ricerca ne fanno un punto di riferimento nella produzione di soluzioni e tecnologie per l'enologia.

MARIA GRAZIA INTERNÒ AMMINISTRATRICE UNICA E L'ENOLOGO COSIMO SANARICA

UN SOGNO DIVENUTO REALTÀ

● L'avvio è quantomai modesto, ristretto nell'ambito della famiglia, animato dalla straordinaria fede in quel progetto che avrebbe raggiunto il successo nel volgere di poco più di dieci anni. Così, giorno dopo giorno, si realizza quello che inizialmente era un sogno e che, nel tempo, è diventata una delle maggiori realtà manageriali a supporto dell'enologia.

● Oggi Enolife rappresenta l'icona dell'azienda di successo, nata tra mille difficoltà e sacrifici, e cresciuta nella diffidenza e nella indifferenza di un ambiente, al quale la famiglia Sanarica non ha mai voluto volgere le spalle.

● Per cui, è con un territorio poco disponibile - se non avverso - che Cosimo, capostipite della famiglia e oggi uomo di successo, ha dovuto confrontarsi. Non con il mercato o con la concorrenza, bensì con la sfiducia della sua gente, che ha dovuto a lungo confrontarsi.

● Punto di forza di Cosimo è stata la famiglia. O meglio, la condivisione e il coinvolgimento dei suoi quattro componenti, felice punto di partenza per ogni successiva tappa.

di **NINO D'ANTONIO**

OLTRE 35 ANNI DI ESPERIENZA

● Intanto, l'anagrafe dell'Enolife non lascia dubbi. Oltre trentacinque anni di esperienza nel settore vitivinicolo; dieci dipendenti; un recente stabilimento di produzione e confezionamento per oltre duemila metri quadrati di superficie; un trend di crescita sempre positivo di anno in anno, e soprattutto il più largo riconoscimento sul piano della qualità e della professionalità.

Alla base dell'azienda uno slogan che riecheggia più come un sentimento personale, come una filosofia di vita, che come un messaggio pubblicitario: "Siamo uomini per gli uomini". Rivolto non solo a tutti gli operatori impegnati ogni giorno a fare del buon vino, ma anche all'attività di uno staff giovane e dinamico, che punta a garantire ai propri clienti la massima soddisfazione. Alle spalle di questa immagine, c'è l'impegno appassionato di Cosimo e Maria Grazia, creatori non solo di questo efficiente sistema aziendale, ma anima e spirito di ogni strategia.

● Punto di forza della Enolife rimane la ricerca assoluta della qualità delle materie prime, alla quale si aggiunge la professionalità e la dedizione che animano i quotidiani rapporti commerciali tra lo staff e la clientela. Di qui un costante motore di ricerca, che vede a capo dello staff R&D il dottor Luigi Sanarica, primogenito della famiglie punto di riferimento di ogni sperimentazione. La sua passione lo ha portato, oggi – a poco più di ventisette anni – a vantare una doppia laurea in Chimica ed Enologia, nonché un'invidiabile esperienza in giro per il mondo, fra Francia, Inghilterra, Australia e Nuova Zelanda. ●

DOTT. LUIGI SANARICA

DOTT. GIANLUCA GERONIMO

SOLUZIONI QUALITATIVE E PERSONALIZZATE

● Al suo staff - del quale fa parte dal 2015 anche la dottoressa Chiara Pisarra – spetta la gestione di un attrezzato e avveniristico laboratorio interno, al quale compete il preciso incarico sia del controllo qualitativo e analitico delle merci (in ingresso e in uscita dall'azienda), sia della formazione della rete di vendita. Quest'ultima costruita su periodici incontri, test comparativi, degustazioni organizzate, studi di correlazione e prove di vinificazione, tutte eseguite direttamente sul campo.

● In fondo, dar vita a prodotti per l'enologia, non può essere mai fine a se stessa, ma impone sempre una conoscenza, precisa e integrale dei singoli meccanismi che governano i processi chimici, fisici e biologici della materia prima e delle varie fasi produttive.

● Ed è questa, in particolare, l'area che ha permesso a tutto lo staff commerciale - guidato dal 2012 con vivo entusiasmo dal dottor Gianluca Geronimo – di interessarsi più approfonditamente alle richieste dei singoli clienti, per soluzioni sempre più personalizzate. Ed è a questo segmento di attività che va ricondotto il Fenolsorb, nato dalle crescenti esigenze di un mercato consapevole di dover affrontare il delicato problema dei fenoli volatili nei vini. Il risultato è stato eccellente e ha permesso di dar vita a un'intera linea di prodotti, come Adsorb Selection. Non meno riconosciuto anche il lavoro di ricerca e di impostazione commerciale per Stabil Star, prima carbossimetilcellulosa, con efficace stabilizzante delle precipitazioni tartariche in ambiente acido. Si aggiunga la Supragel Plus, il Metastab+40 e l'Arabistar. Si tratta di prodotti per la corretto gestione delle differenti gomme arabiche.

● Ma l'area di ricerca della Enolife va ben oltre per l'utilizzo di dispositivi meccanici come Dosarabistab alfa, per tutti i tannini di vinificazione e affinamento. Il discorso rischia di farsi eccessivamente tecnico, ma non va trascurato il recente progetto Biotech Fast, i cui esiti – con prove di sperimentazione in Puglia e in Nuova Zelanda - hanno trovato riscontro anche in Italia, durante la vendemmia 2016.

● Si tratta di risultati decisivi che hanno rivoluzionato l'approccio a queste biotecnologie, superando ogni preconcetto e ogni empiria. Ed è grazie a queste competenze che Enolife è stata in grado di dar vita a LSA, stravolgendo le basi di fermentazione dei vini.

● Gli esiti di queste ricerche fanno di Enolife una delle aziende più esperte nei servizi per l'enologia. La conseguenza di quest'impegno è stata, nel 2011, la costruzione del primo impianto Stabilife. Un progetto volto ad automatizzare i processi di lavoro con il concetto su resina, completamente personalizzato per ogni cliente, alla luce delle varie esigenze.

● Dietro - qualche anno prima - c'è stata la nascita di Alcoless 1, l'impianto pilota per la dealcolazione basata su un concetto innovativo di flussi osmotici transmembrana. È un impegno che gratifica e rende orgoglioso l'intero staff aziendale, ancora una volta proteso in quell'ambizioso progetto, nato tanti anni fa in assoluta umiltà e cresciuto via via col sacrificio di tutti.

LABORATORIO ENOLIFE - DOTT.SSA CHIARA PISARRA