

» Rubriche

**Temi del giorno**

**Opinioni**

**Notizie per la Stampa**

- Editoriale
- Prima Pagina
- Il Vino in Italia
- Inchieste
- Vitienologia Hightech
- Il Vino nel Mondo
- Olivicoltura Hightech
- Vino e Salute

**Economia**

**Enomarket**

- Il Trade
- Brindarte
- "Prontovino" a Roma
- Le Borsa delle Grandi Annate
- Vini Senza Medagliere
- Premio "Fiasco d'oro"

**Il gotha del gusto**

**Media Pubblicità & Marketing**

- Campagne Pubblicitarie
- Fenomeni e Tendenze
- Le Aziende Informano
- L'edicola
- In libreria

**L'Arte del Bere**

- Vigne e Cantine
- Le Terre e le Città del Vino
- Le Grandi Famiglie nel Mondo
- Manifestazioni Mostre Fiere
- Enogastronomia
- Il Vino in Enoteca
- Il Vino delle Donne

**Turismo e benessere**

**Tribuna Aperta**

- Enospia: Tutti i Retrosce...
- Consorzi Associazioni
- Enti

**Facce da Curling**

**Ecoballe**

**Eventi**

**Sport & Vino**

- Vino alimentazione e sport
- Lo sport nelle terre del vino

**Italian Wine Buyer's Guide**

- New Products
- News for the Trade
- News for the Press
- Region by Region Update
- Wine Technology and Equipment
- World Wide Wine News
- Promotional Activities
- Books Club

**China Wines & Grapes**

- Wine Making



Cliquez ici pour télécharger le plugin.



Cliquez ici pour télécharger le plugin.



Notizie per la Stampa > Vitienologia Hightech

» Data di inserimento: lunedì 2 maggio 2011

**LE BOTTI DI NUOVA GENERAZIONE DELLA SEGUIN MOREAU**

## Nuovo procedimento di selezione del legno di rovere destinato alla produzione di botti

(www.enopress.it). La tonnellerie francese Seguin Moreau presenta ICÔNE, una gamma di botti di nuova generazione concepite secondo un procedimento di selezione del legno attraverso l'analisi della sua composizione chimica. Grazie a questo procedimento, gli esperti di Seguin Moreau SEGUIN MOREAU identificano la capacità del legno di rovere di creare un preciso profilo boisé in una determinata categoria di vino. Questa nuova gamma di botti consente di garantire la riproducibilità dell'invecchiamento e di valorizzare il carattere unico di un vino, in maniera identica, anno dopo anno.

Seguin Moreau condivide oggi con il mondo vinicolo il frutto di dodici anni di Ricerca&Sviluppo, presentando ufficialmente il suo nuovo procedimento di selezione del legno di rovere destinato alla produzione di barriques. Questo procedimento, denominato "ICÔNE", consiste in una selezione del legno attraverso l'analisi chimica. Seguin Moreau identifica così i lotti di rovere specifici per creare precisi profili boisés in determinate categorie di vini.

Essendo attualmente il solo procedimento di selezione correlato ad un risultato organolettico significativamente percepibile e riproducibile, ICÔNE rappresenta un'innovazione senza precedenti nel settore della produzione delle botti.

*Il potenziale enologico al centro del processo ICÔNE*

Nel 1999, Seguin Moreau ha avviato un programma di ricerca destinato a trovare la correlazione tra la composizione chimica del rovere ed il suo impatto organolettico sul vino. Questa capacità del legno di creare un preciso profilo boisé in un determinato tipo di vino è definito come il suo "Potenziale Enologico". Ciò riveste un interesse maggiore in quanto non è più basato sulle caratteristiche botaniche o sul luogo di provenienza del legno, ma sulle sue caratteristiche chimiche.

Il team di R&S di Seguin Moreau ha evidenziato come il Potenziale Enologico sia direttamente legato alla concentrazione di un gruppo di sostanze aromatiche e strutturanti all'interno del legno. È stato così creato un modello matematico che consente di correlare queste concentrazioni molecolari ai risultati organolettici ottenuti nel vino alla fine dell'invecchiamento. Il processo ICÔNE si basa su questo modello matematico.

*"Eleganza", la prima nata della gamma ICÔNE*

Motivata dalla sua principale attività rivolta ai grandi vini rossi concentrati, Seguin Moreau ha naturalmente dedicato loro il primo lotto di legno selezionato grazie al processo ICÔNE. Denominata "Eleganza", questa prima barrique della gamma ICÔNE consente di ottenere un preciso profilo boisé: un senso di volume in bocca, tannini rotondi e fusi ed un profondo gusto fruttato, sostenuto da note boisées dolci.

**Seguin Moreau**

Dal 1838 integra tradizione e modernità con l'obiettivo di migliorare le sue competenze nel settore della produzione delle botti. Questa esperienza ha le sue basi in primo luogo nella scelta della materia prima: il legno. Subito riconosciuta come il produttore di botti pioniere in materia di selezione del rovere, Seguin Moreau ha in particolare dimostrato, dagli anni '80, la correlazione tra la finezza della trama del legno e la qualità organolettica del contenitore. La scelta di foreste di rovere coltivate ad Alto Fusto, negli anni 2000, ha inoltre consentito di dare la priorità ad una modalità di coltivazione silvicola che offra il miglior legno di rovere per la produzione delle botti.

[www.seguinmoreau-icone.com](http://www.seguinmoreau-icone.com)

**Contatto :**

- Elise Peeters, Responsabile Marketing e Sviluppo Prodotti Seguin Moreau - ZI Merpins -16100 COGNAC (F) Tel.: +33 5 45 82 62 42  
[epeeters@seguin-moreau.fr](mailto:epeeters@seguin-moreau.fr)

- **Contatto stampa: UBIFRANCE Italia - Pole Presse - Barbara Galli Corso Magenta, 63 - 20123 Milano Tel. 02 48 547 310**

[barbara.galli@ubifrance.fr](mailto:barbara.galli@ubifrance.fr)  
[www.ubifrance.com/it](http://www.ubifrance.com/it) <http://twitter.com/ubifranceitalia>

» le risorse di enopress

Search all languages

trova tutto

Articoli consultabili: 12518

**FIERA ONLINE VETRINA DELLE PRODUZIONI**



**REDAZIONE IN DIRETTA: COMUNICATI, ARTICOLI, NEWS E FOTO**

Inviaci il tuo nuovo articolo, comunicato o lettera utilizzando l'apposito campo oppure inviandoci un allegato in formato rtf(wordpad) e sarà inserito e lavorato dalla nostra redazione!

**Archivio foto**

Visualizza tutte le foto presenti negli articoli.

**Links**

Visualizza tutti i link consigliati negli articoli.

» le news di enopress

**martedì 24 maggio 2011**

LE SCELTE "ECO" DEL MONDO VITIVINICOLO

**martedì 24 maggio 2011**

E' CRIO L'OLIO NUOVO D'ESTATE

**martedì 24 maggio 2011**

I RICONOSCIMENTI 'GRAN SIGILLO VICARIALE'

**martedì 24 maggio 2011**

TENUTE PARTEMIO, VINI DEL SALENTO

**martedì 24 maggio 2011**

CON "SIMPLY ITALIAN" I GRANDI VINI IN RUSSIA

**martedì 24 maggio 2011**

CANTINA CONTI FAINA, UN PALCO SCENICO DI BELLEZZA A MILANO

**martedì 24 maggio 2011**

VINI DI MANTOVA: "ZERO" LO SPUMANTE DI CANTINA RICCHI

**martedì 24 maggio 2011**

I "SUSSURRI AMOROSI" IN VIGNA FINISCONO SU SCIENCE NEWS

**martedì 24 maggio 2011**

CESARINI SFORZA BRINDA AGLI ARTISTI BLUE AND JOY

**martedì 24 maggio 2011**

CANTINA FASOL MENIN: WEEKEND MUSICA E VINO

**martedì 24 maggio 2011**

"VINO IN VILLA": IL FUTURO "MANI" E NELLE ALLEANZE

**martedì 24 maggio 2011**

"LUGI E GIOVANNA" IL NUOVO VINO BARBERANI.

**martedì 24 maggio 2011**

'IL GELATO NEL PIATTO' FINISCE IN TV

**lunedì 23 maggio 2011**

IL BARDOLINO SEMPRE PIU' IN ALTO

**lunedì 23 maggio 2011**

LA TEMPERATURA DEI MERCATI DEL VINO

**lunedì 23 maggio 2011**

VITTIGNO ITALIA AI NASTRI DI PARTENZA

**lunedì 23 maggio 2011**

THE INTERNATIONAL FESTIVAL 2011

**lunedì 23 maggio 2011**

ABRUZZO E SPAGNA NELLE INIZIATIVE ONAV LOMBARDIA

**lunedì 23 maggio 2011**

CINQUE APPUNTAMENTI DI EATATY

**lunedì 23 maggio 2011**

I GIOVANI CANTINIERI DEL NOBILE DI MONTEPULCIANO

**lunedì 23 maggio 2011**

LA "LIBERALIZZAZIONE" DEI VIGNETTI E' DEVASTANTE

**lunedì 23 maggio 2011**

LA DISCUSSIONE SUL SISTEMA DOP E IGP

**domenica 22 maggio 2011**

E' LA CINA IL MAGGIORE PRODUTTORE DI SPIRITS

**domenica 22 maggio 2011**