

Innovazione e qualità nel settore vinicolo Gruppo Bucciarelli per le cantine italiane

Con consulenze e analisi avanzate offre servizi per l'esportazione e la certificazione dei vini

Supportare le aziende vinicole grazie ad analisi precise e consulenze specializzate, garantendo la qualità e la sicurezza dei prodotti. Con questo obiettivo, il Gruppo Bucciarelli, con una consolidata esperienza nel campo delle analisi e delle consulenze, nel 2010 è entrato in società con una realtà di consulenza enologica nata nel 1990 a Grottammare, per poi acquisirla qualche anno dopo e trasferirne l'attività nella sua sede principale ad Ascoli Piceno.

Questo passo ha segnato una svolta importante per il Laboratorio Bucciarelli, che ha potuto ampliare la propria offerta: oggi, l'8% del fatturato proviene infatti dal settore enologico, segno di un impegno sempre maggiore verso l'innovazione e la sostenibilità.

«Serviamo in prevalenza Marche, Abruzzo e Molise, ma grazie alle nostre indagini altamente specializzate riusciamo a dare risposte ad aziende che operano in tutta Italia.

Ci piace essere vicini alle imprese che, attraverso i loro prodotti, rappresentano il Made in Italy» afferma il Dr. Franco Bucciarelli, amministratore dell'azienda, sottolineando l'importanza di promuovere la qualità dei prodotti italiani a livello globale. «Le nuove indagini e tecnologie hanno permesso alle cantine di migliorare la qualificazione dei prodotti, aumentando la loro competitività sul mercato.

A riguardo, un servizio richiesto è la certificazione per l'esportazione verso paesi extra-UE, e su questo aiutiamo le cantine a entrare in Paesi chiave come Giappone e Cina», aggiunge Bucciarelli. Questo tipo di servizio è fondamentale per le cantine che intendono espandere la loro presenza sui mercati internazionali e garantire che i loro prodotti rispondano agli standard richiesti per l'esportazione.

Il Laboratorio Bucciarelli si



distingue anche per la sua stretta collaborazione con i clienti.

Offre consulenze personalizzate e utilizzando strumentazione da campo.

«Svolgiamo analisi specifiche richieste dal disciplinare per la produzione per il controllo sulle DOC oltre a quelle necessarie per la certificazione biologica - spiega Daniele Lorenzetti, responsabile della Divisione enologia del Gruppo Bucciarelli - Il nostro approccio ci permette di monitorare ogni fase della produzione, dal vigneto alla bottiglia, garantendo un sistema di tracciabilità efficiente. In questo modo le cantine possono conoscere in ogni momento lo stato di salute dei loro vini e, quindi, offrire al consumatore un

ANALISI E CERTIFICAZIONI PER L'EXPORT

Grazie a nuove indagini e tecnologie il gruppo Bucciarelli aiuta le cantine a valorizzare i propri prodotti ed essere più competitive offrendo anche supporto per la certificazione necessaria all'esportazione in mercati strategici come Giappone e Cina.



«Siamo in grado di monitorare ogni fase della produzione. Dal vigneto fino alla bottiglia»



prodotto certificato, sicuro e con tutte le sue caratteristiche organolettiche garantite». Un altro aspetto innovativo che il Laboratorio Bucciarelli ha introdotto nel settore è l'analisi dell'indice di ossidabilità del vino per garantirne la qualità e la longevità.

Grazie a questa analisi, i produttori possono ottimizzare le condizioni di conservazione, prevenendo i danni derivanti dall'ossidazione e mantenendo inalterate le caratteristiche originali del vino. Il continuo investimento in ricerca e sviluppo, unito a un'attenzione costante al Made in Italy, permette al Laboratorio Bucciarelli di offrire servizi di analisi all'avanguardia, contribuendo a mantenere alta la qualità del vino italiano sui mercati internazionali.