

QUANDO STORIA, TRADIZIONE E AMBIENTE SI INCONTRANO, GENERANO UN ABBRACCIO MAGICO DAL QUALE NASCONO ALCUNI TRA I MIGLIORI PRODOTTI DELLA VITICOLTURA. E' QUELLO CHE ACCADE IN ALSAZIA, REGIONE VINICOLA FRANCESE TRA LE PIÙ CELEBRI AL MONDO PER I VINI BIANCHI; QUI, DALLA MAGICA COMBINAZIONE TRA QUESTA TERRA UNICA E LA PASSIONE PER LA VITICOLTURA, NASCE LA CANTINA HENRI EHRHART. L'AZIENDA HA TROVATO LA PROPRIA MISSIONE NELLA DIMENSIONE FAMILIARE E NEL FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO, CONQUISTANDO UNA POSIZIONE DI RILIEVO TRA I VITICOLTORI DELL'ALSAZIA, GRAZIE ALLA SUA CAPACITÀ DI GUARDARE LONTANO, VERSO IL RINNOVAMENTO CONTINUO, E DI PRESTARE GRANDE ATTENZIONE AL CONSUMATORE. PASSIONE, LAVORO E RISPETTO SONO VALORI FONDAMENTALI PER HENRI EHRHART, CHE, MOSSA DALL'OBIETTIVO DI OFFRIRE I MIGLIORI PRODOTTI AI PROPRI CLIENTI, SCEGLIE SOLO FORNITORI E PARTNER D'ALTO LIVELLO CON I QUALI INSTAURARE RELAZIONI FORTI E TRASPARENTI; AD ESEMPIO, DURANTE IL RECENTE PROCESSO DI AMMODERNAMENTO DELLA LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO DI AMMERSCHWIHR, L'AZIENDA FRANCESE HA RICHIESTO LA COLLABORAZIONE DI SMI E HA INSTALLATO UNA NUOVA CARTONATRICE WRAP-AROUND MODELLO WP 400 ERGON.

➤ **SETTORE VINO**

HENRI EHRHART S. A.
Ammerschwihr, Francia
www.henri-ehrhart.com

➤ Cartonatrice WP 400 ERGON con PID e nastri trasportatori



GEO LOCATION

HENRI EHRHART

PASSIONE PER IL VINO: UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

L'attività dell'azienda vinicola Henri Ehrhart trae le sue origini dalla passione familiare per il vino e la viticoltura tramandata da padre in figlio per otto generazioni fino al 1978, quando Henri Ehrhart decide di trasformarla in una realtà imprenditoriale fondando la società Ehrhart Ammerschwihr SA nel cuore dell'Alsazia, in un'area dove si trovano i migliori terreni per la produzione di vini di qualità. Nasce da qui il profondo legame con la terra, che continua a tessere l'intera storia della "maison" e a segnare le tappe della sua crescita; tra le tappe più importanti va segnalata la realizzazione nel 1990 di un nuovo stabilimento di 900 m², ampliato a 2.700 m² nel 2008, fino a raggiungere

le attuali dimensioni di 4.700 m². Il 2009 è un anno di grandi cambiamenti nella "corporate governance", perché entrano a far parte della società Cyrille Ehrhart, che subentra al padre Henri nella direzione aziendale, e l'enologa Laurence Schatz. Tre anni dopo il gruppo dirigente della Maison Henri Ehrhart si arricchisce della presenza di Sophie Ehrhart, sorella di Cyrille, che gestisce la parte commerciale e la comunicazione dell'azienda di famiglia. Oggi la società alsaziana, tramandando la passione di famiglia per il vino di generazione in generazione, focalizza l'intera attività attorno alle esigenze dei consumatori, per migliorare continuamente la qualità delle proprie etichette e creare prodotti ricercati e di classe.



UMANITÀ NEL CUORE DEL LAVORO QUOTIDIANO

La storia della società Henri Ehrhart è fatta non solo di numeri, di ettari e di bottiglie. È una storia scritta dagli uomini per gli uomini. Una storia di uomini che, come dice una delle citazioni preferite dall'azienda, "mettono umanità nel cuore del lavoro quotidiano" per produrre vini piacevoli, eleganti e di qualità. L'azienda francese è in grado di creare nuovi prodotti partendo dall'analisi dei desideri e delle richieste dei consumatori, con i quali crea una forte partnership. In ogni decisione prevale il forte senso di appartenenza al territorio e il rispetto della terra, che coniugano la tradizione del fare con la modernità della gestione grazie all'impiego di tecnologie di ultima generazione in tutte le fasi del processo produttivo, come la cartonatrice automatica della serie WP 400 ERGON fornita da SMI dotata di un sistema di inserimento di separatori in cartoncino.



DA SINISTRA A DESTRA: SOPHIE EHRHART,
RESPONSABILE COMMERCIALE E MARKETING;
CYRILLE EHRHART, DIRETTORE GENERALE;
LAURENCE SCHATZ, ENOLOGA DI HENRI EHRHART

→ LA TENUTA HENRI EHRHART VINCE CON IL GIOCO DI SQUADRA, UNA COMBINAZIONE MAGICA DI SAPORI E DI CONOSCENZE, CHE HA PERMESSO ALLA FAMIGLIA DI OTTENERE MOLTISSIMI RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; TRA QUESTI, L'ULTIMO IN ORDINE DI TEMPO È IL PREMIO "PRIX D'EXCELLENCE PARIS 2019", CONSEGUITO IL 24 GENNAIO 2019, CHE ONORA LE AZIENDE CHE HANNO RAGGIUNTO IMPORTANTI RISULTATI NEL MONDO DEL VINO. ANCHE GLI IMPORTANTI RICONOSCIMENTI OTTENUTI AI CONCORSI DI COLMAR, MÂCON E LIONE, CONFERMANO LA QUALITÀ DEI VINI E IL DINAMISMO DELL'AZIENDA AD INNOVARE NELLA TRADIZIONE.



BRINDARE ALLA QUALITÀ!

S tappare una bottiglia di vino è un gesto ricco di significati, perché sotto ad ogni tappo c'è molto di più del solo vino. Il tappo sigilla infatti valori, cultura, tradizione, innovazione, entusiasmo, esperienza e passione. Stappando una bottiglia si allertano i sensi, si appropria il mondo del vino, che è colore di terra e di uve, che è il calore del sole, che è passione per la vite e la vinificazione, che è ricerca della qualità ma anche un mix tra storia antica e tecnologia, tra fatica e arte. Ogni fase del processo produttivo viene svolta in modo meticoloso, prestando grande attenzione ai controlli per ottenere un prodotto di qualità; nulla viene lasciato al caso, perché l'attenzione ai particolari è il punto di forza dell'azienda francese. I consumatori non si accontentano più di assaggiare un vino e giudicarlo buono, perché la qualità è diventata un concetto molto più ampio e profondo e dipende anche da altri fattori. Oggi, il buon vino prodotto nelle tenute della Maison Henri Ehrhart diviene nobile e di altissima qualità solo quando è in perfetta sintonia con il territorio, con la sua storia

→ PRIX D'EXCELLENCE PARIS: LA COMPETIZIONE NELLA COMPETIZIONE

Il Concorso Generale dell'Agricoltura - Concours Général Agricole (CGA) - è una competizione francese organizzata nell'ambito del Salone Internazionale dell'Agricoltura di Parigi per conto del Ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione, della Pesca, degli Affari rurali e della Gestione del territorio. Dal 1870 il concorso premia ogni anno i migliori vini e prodotti alimentari locali francesi, suddivisi in 21 categorie; con oltre 4.600 prodotti e 16.300 tipi di vino partecipanti, questa competizione è un evento di grande importanza, la cui missione è di essere la vetrina della straordinaria biodiversità della natura e della gastronomia francesi. Il "Prix d'Excellence" conferisce riconoscimenti sotto forma di medaglie d'oro, d'argento o di bronzo, con il simbolo di una foglia di quercia; negli ultimi tre anni la società Henri Ehrhart ha ottenuto 22 medaglie d'oro, 11 d'argento e 1 di bronzo. Il concorso enologico onora i vini delle grandi regioni vitivinicole francesi: Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Corse, Jura, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Provence, Savoie, Sud-Ouest, Vallée de la Loire et Vallée du Rhône. All'interno di tale gara il "Prix d'Excellence" viene definito una competizione nella competizione, perché premia solo i produttori che hanno ottenuto i migliori riconoscimenti per tre anni consecutivi.

e con le sue tradizioni e rappresenta uno dei biglietti da visita più significativi dell'Alsazia, meglio di tante immagini.



↓ DA SINISTRA A DESTRA: CYRILLE EHRHART, DIRETTORE GENERALE, CON IL FONDATORE HENRI EHRHART



UN FAMIGLIA UNITA DA GUSTO E QUALITÀ

Quella di Henri Ehrhart è una bella famiglia, dove ci sono valori comuni e decisioni aziendali condivise in modo collegiale. Le tenute della famiglia Ehrhart regalano tesori di gusto e armonia. Impossibile sbagliare quando c'è entusiasmo, energia, viticoltura di qualità e grande tecnica. La somma di questi elementi può dare solo grandi vini, specialmente quando l'ambiente circostante è la regione vitivinicola francese per eccellenza. L'azienda, cresciuta all'ombra delle magnifiche colline dell'Alsazia, grazie all'impegno, alla passione e all'esperienza di Cyrille e Sophie Ehrhart e dell'enologa Laurence Schatz (coadiuvati dall'irrinunciabile contributo del fondatore Henri Ehrhart), si è sviluppata sino a diventare il 7° produttore di vino in Alsazia con etichette di rilievo per il mercato interno e internazionale. La ricerca della qualità, l'attenzione ai terreni, le lavorazioni all'avanguardia (che garantiscono unicità al prodotto) hanno permesso all'azienda francese di diventare il 1° esportatore di vini d'Alsazia in Giappone.



IMPOSSIBILE SBAGLIARE QUANDO C'È
ENTUSIASMO, ENERGIA, VITICOLTURA
DI QUALITÀ E GRANDE TECNICA. ←

HENRI EHRHART S. A.



Anno di fondazione: 1978



Fatturato 2018: € 15,5 milioni



Dipendenti: 14 persone



Produzione annuale: 6 milioni di bottiglie



Vigne di proprietà: 7 ettari



Distribuzione all'estero: 1° esportatore di vini d'Alsazia in Giappone



Distribuzione in Francia: 7° produttore in Alsazia

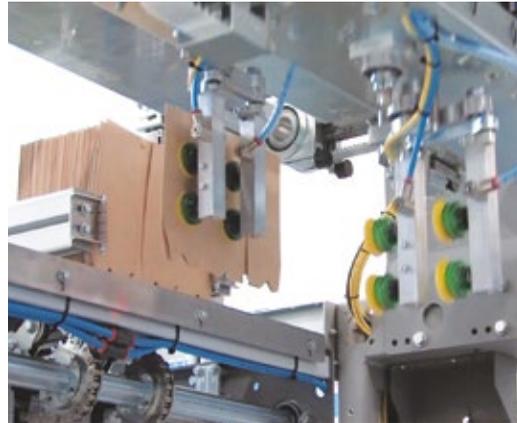




LE SOLUZIONI SMI PER HENRI EHRHART



Il percorso di crescita intrapreso da Cyrille Ehrhart ha portato l'azienda a dotarsi di impianti di produzione sempre più moderni ed efficienti, che hanno richiesto l'ampliamento dei locali per accogliere nuovi sistemi di imbottigliamento e confezionamento progettati secondo gli innovativi concetti della "smart factory". La cartonatrice installata monta il dispositivo opzionale PID per inserire separatori premontati di cartoncino teso all'interno di scatole di cartone, in modo da proteggere da danni o rotture le bottiglie di vetro e preservare le etichette da possibili abrasioni.



➤ CARTONATRICE WP 400 ERGON

Contenitori confezionati: bottiglie di vetro da 0,375 L / 0,5 L / 0,75 L / 0,76 L / 1,0 L

Confezioni realizzate: le bottiglie sono confezionate in scatole wrap-around di cartone ondulato nei formati 2x3 e 3x4 con e senza l'inserimento di separatori

Vantaggi principali:

- processo di confezionamento con sistema wrap-around per formare la scatola di cartone e racchiudere il prodotto al suo interno. Tale sistema consente un'ampia flessibilità di impiego, velocità di produzione elevate, miglior stabilità dei pacchi prodotti e un ottimale utilizzo degli spazi adibiti allo stoccaggio del materiale d'imballaggio
- imballaggio in modo continuo, che garantisce un processo di produzione fluido, senza movimenti a scatti, e assicura maggior affidabilità, miglior qualità del pacco finale e ridotta usura meccanica della macchina
- soluzione ideale per ottenere un imballo resistente agli urti, in grado di proteggere le bottiglie di vino durante il trasporto
- le confezionatrici WP ERGON sono dotate di guide fisse, che all'uscita della macchina mantengono pressate le pareti del pacco. Tale sistema garantisce una quadratura perfetta e duratura delle scatole, a differenza dei sistemi di pressatura con catene rotanti che non sono in grado di fornire lo stesso livello qualitativo



➤ DISPOSITIVO PID PER PROTEGGERE LE BOTTIGLIE DI VETRO

Funzione: il PID SBP ed il relativo magazzino separatori premontati sono posizionati all'ingresso della macchina, sopra la zona di formazione del pacco. Un braccio meccanico provvisto di ventose con aspirazione a vuoto preleva dal magazzino un separatore premontato, lo apre e lo deposita dall'alto tra i contenitori sottostanti, prima che questi siano raggruppati nella configurazione desiderata, per poi procedere alla fase finale di formazione della scatola chiusa attorno alle bottiglie.

Vantaggi dei separatori premontati rispetto a quelli non montati:

- minor costo di acquisto dei separatori di circa il 20%
- minor volume di stoccaggio di almeno il 60%
- l'ingombro della cartonatrice non cambia, in quanto sia il magazzino separatori che il dispositivo d'inserimento sono montati nella parte superiore della macchina d'imballaggio
- il processo di inserimento dei separatori e di caricamento del relativo magazzino è veloce, poiché questi sono già premontati
- la velocità massima di funzionamento è di 40 pacchi per minuto (modello a 1 testa) o 60 pacchi per minuto (modello a 2 teste)

➤ NASTRI TRASPORTATORI

Funzione: trasporto di bottiglie di vetro sfuse e di pacchi; in particolare: movimentazione delle bottiglie in ingresso alla cartonatrice WP 400 ERGON e movimentazione delle scatole di cartone in uscita dalla macchina.

Vantaggi principali:

- i nastri trasportatori installati presso lo stabilimento di Henri Ehrhart assicurano la movimentazione fluida e costante, senza intoppi, delle bottiglie e delle scatole di cartone
- struttura modulare ed ergonomica, che si adatta facilmente a svariati tipi di contenitori e di flussi produttivi
- tempi di cambio formato ridotti al minimo per il passaggio rapido da un lotto all'altro
- consumi energetici e costi di esercizio tra i più bassi del mercato



➤ UNA VIA PER SCOPRIRE LE BELLEZZE DELL'ALSZIA

La Strada dei Vini è uno degli itinerari più suggestivi per scoprire le bellezze dell'Alsazia e le sue tradizioni e passa per Ammerschwihr, un tempo occupata dai Romani, dove sorge la tenuta della Maison Henri Herhart. Questa strada, tra le più antiche "vie del vino" di Francia, è stata inaugurata il 30 maggio 1953 e si snoda da nord a sud dell'Alsazia su un percorso di 170 chilometri, attraversando una magnifica campagna tappezzata di vitigni, castelli arroccati e villaggi colorati che sembrano usciti da una favola; lungo il percorso i viticoltori propongono degustazioni in cantina e permettono di scoprire le ricchezze dei vini regionali, dal sapore unico.

IN ALSAZIA OGNI DETTAGLIO HA IL SUO PERCHÉ

L' Alsazia è una regione piena di sorprese e di bellezze nascoste, che regalano emozioni immense; è un paradiso per gli amanti della natura, che rimangono colpiti dalla varietà dei paesaggi, dalle 21 riserve naturali e dai due Parchi Naturali Regionali, mentre i geologi scoprono che ogni roccia degli Alti Vosgi racconta una storia antichissima. Si resta incantati dai pittoreschi borghi, dalle celebri case colorate delle "colombages", dalle verdi vallate e dalle colline coltivate con preziosi vitigni, ma anche dal grande patrimonio storico, culturale ed artistico di città come Strasburgo e Mulhouse.

➤ LA FRANCIA E IL VINO

La Francia vanta un'antichissima tradizione enologica, radicata già nei tempi antichi. La storia del vino francese risale al 600 a.C. circa, periodo nel quale i Greci fondarono l'attuale Marsiglia, allora chiamata "Massalia", e vi introdussero la coltivazione della vite. I primi a sviluppare le potenzialità delle viti in Francia furono i Romani, con il loro approdo sul territorio francese alla fine del II secolo a.C. Già nel VI secolo la viticoltura era ben radicata e diffusa praticamente in tutto il territorio francese, prevalentemente ad opera di monaci che coltivavano ampiamente la vite nei loro monasteri, perfezionando nei secoli le tecniche enologiche. Per un panorama completo dei vini prodotti nelle regioni francesi basta consultare la celeberrima "Guide Hachette des vins", un'accuratissima pubblicazione che descrive le qualità di oltre 40.000 vini assaggiati da 1.500 degustatori professionali. Inutile precisare che i vini prodotti dalla cantina Henri Ehrhart sono riconosciuti da questi professionisti tra i migliori al mondo e sono presenti in ogni edizione annuale della guida.



ALSAZIA MON AMOUR



UN TERRITORIO STORICAMENTE DEDITO ALLA VITICOLTURA

Terra di grande fascino e di storia, l'Alsazia è una delle regioni vinicole più antiche di Francia e la più celebre al mondo per i vini bianchi. In questa striscia di terra, situata nella parte nord-orientale della Francia, al confine con la Germania, si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca, fra le più aromatiche del mondo, come Gewürztraminer, Moscato Bianco e Riesling, con le quali si producono numerosi e celebri vini. La composizione del terreno alsaziano è piuttosto varia e comprende sedimenti granitici, sabbiosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei. Dalle vigne, che scendono dai monti Vosgi e arrivano fin quasi alle rive del Reno, si ottengono ogni anno oltre 160 milioni di bottiglie di vino, il 25% delle quali è destinato all'esportazione. L'Alsazia è l'unica regione francese in cui l'uva e i suoi

aromi sono i protagonisti in cantina e il nome dell'uva viene identificato nell'etichetta, a differenza delle altre regioni che riportano solo il luogo di provenienza senza far riferimento alle uve utilizzate. L'Alsazia è la regione vinicola più all'avanguardia in Europa per la tutela del territorio, la qualità dei vini e la vocazione turistica. I vini alsaziani sono identificati dal sistema di qualità francese come prodotti di "Appellation d'Origine Contrôlée", brevemente definita con la sigla AOC, che comprende le celebri categorie Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC. Per aver diritto all'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru (solo Riesling, Gewürztraminer, Pinot gris e Muscat d'Alsace sono autorizzati a divenire "grand cru"), i vini devono provenire da uve raccolte in 52 territori titolati e strettamente delimitati dei vigneti alsaziani.

Le complesse e travagliate vicende storiche dell'Alsazia (come il fatto che la regione abbia cambiato bandiera quattro volte fra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento) non hanno impedito lo sviluppo di una tradizione viticola che affonda le proprie radici al tempo dei Romani. I vini alsaziani devono le loro caratteristiche a due fattori fondamentali: le eccezionali condizioni climatiche e la conformazione dei terreni. La piovosità è assai scarsa, le ore di sole numerose e i monti Vosgi giocano un ruolo fondamentale sul microclima, riparando le vigne sui colli del versante orientale dai venti e dall'umidità provenienti dall'Oceano Atlantico. Clima, dunque, ma anche ricchezza e varietà del suolo, che passa dalle zone ricche di granito, gneiss e scisto, fino a quelle silicee e calcaree, per digradare fino alle piane alluvionali.