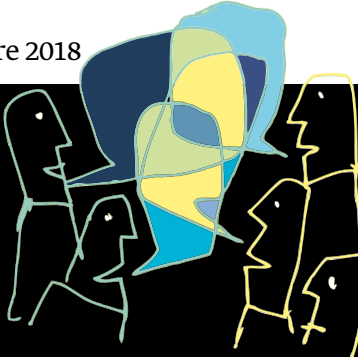




IL CORRIERE SEMPRE PIÙ SOCIAL
Seguici su Facebook, Twitter e LinkedIn
per essere sempre aggiornato
sulle notizie del settore.
www.corrierevinicolo.com

**Scarica l'app**
Per leggere il Corriere Vinicolo
digitale e tutte le altre
pubblicazioni, come Vite,
Wine by Numbers, Vino
in Cifre e i dossier speciali.

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO
...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO	
EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26 Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta); 90,00 euro versione on-line (Iva inclusa); versione cartacea + on-line 150,00 euro - Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com	Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

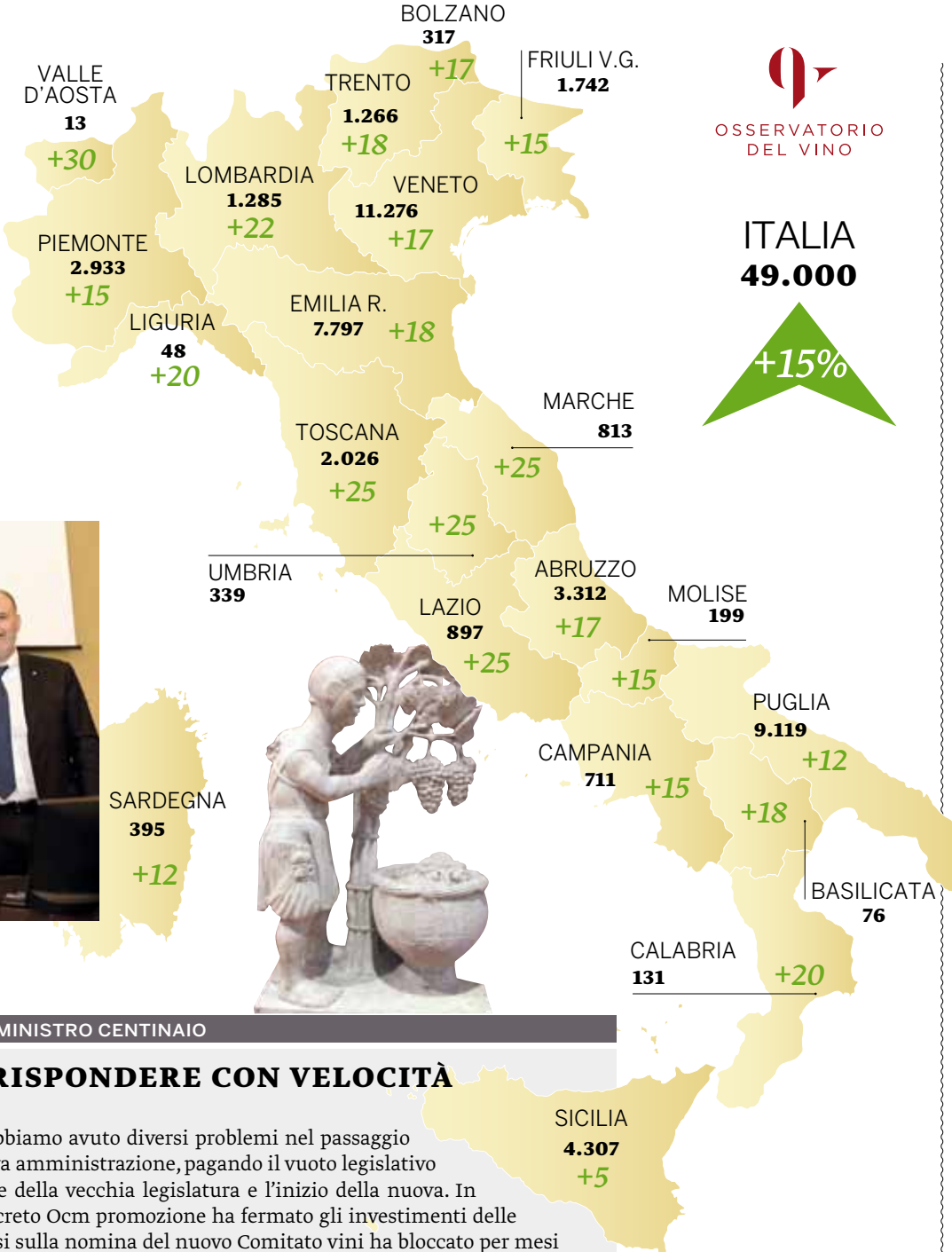
VENDEMMIA 2018 - PREVISIONI OSSERVATORIO DEL VINO UIV IN PARTNERSHIP CON ISMEA

Dato finale a 49 milioni di ettolitri, +15% sul 2017 e conferma del primato mondiale del nostro Paese. Ma annata difficile, soprattutto per le cattive condizioni meteo in alcune regioni. Ernesto Abbona: “Il nostro settore è preparato a fronteggiare eventi estremi, ma servono più ricerca e tecnologie più specifiche”. L'intervento del ministro Gian Marco Centinaio

A PAGINA 2



Un momento della conferenza stampa: da sinistra, Ignacio Sanchez Recarte, Paolo Castelletti, Ernesto Abbona, Gian Marco Centinaio e Raffaele Borriello



Regione	Produzione (ettolitri)	Variazione %
Valle d'Aosta	13	+30
Piemonte	2.933	+15
Liguria	48	+20
Lombardia	1.285	+22
Trento	1.266	+18
Bolzano	317	+17
Friuli V.G.	1.742	+15
Veneto	11.276	+17
Emilia R.	7.797	+18
Toscana	2.026	+25
Marche	813	+25
Umbria	339	+25
Lazio	897	+25
Abruzzo	3.312	+17
Molise	199	+15
Puglia	9.119	+12
Basilicata	76	+18
Calabria	131	+20
Sardegna	395	+12
Campania	711	+15
Sicilia	4.307	+5

ITALIA
49.000
+15%

OSSERVATORIO DEL VINO

RIFORMA PAC: NUOVA PROPOSTA DELLA FILIERA EUROPEA

Il dibattito all'ultimo Consiglio Nazionale UIV con gli interventi di Felice Assenza (Mipaaff) e Ignacio Sanchez Recarte (Ceev)

di **GIULIO SOMMA**

“La filiera vitivinicola europea deve accelerare l'elaborazione di una proposta organica per la revisione dell'Ocm prima che la Commissione chiuda il capitolo. La prossima scadenza è il 12 settembre, quando a Bruxelles si riuniranno per la prima volta i ministri dell'Agricoltura dei Paesi membri per affrontare il tema”. Con queste parole **Ignacio Sanchez Recarte**, segretario generale del Ceev, è intervenuto all'ultima riunione del Consiglio Nazionale dell'Unione Italiana Vini svoltosi a Roma nei giorni scorsi. Un Consiglio incentrato sul confronto delle principali tematiche che convergeranno nella proposta della filiera europea di revisione dell'Ocm vino: dal tema delle autorizzazioni alle regole dell'etichettatura, passando dal capitolo viti resistenti ai vini dealcolizzati. La riunione del Consiglio dei Ministri agricoli Ue del 12 settembre sarà dedicata proprio alla revisione del “capitolo” relativo alle Ocm, tra cui quella vitivinicola. “Una scadenza – ha sottolineato **Paolo Castelletti**, segretario generale dell'Unione Italiana Vini – alla quale la filiera europea deve arrivare con una proposta organica e condivisa che sia in grado di condizionare il dibattito tra i ministri, portando una serie di proposte sulle quali l'Unione Italiana Vini si è già espressa da tempo”.

Dati in .000 ettolitri, variazione % su anno precedente, dato Agea. Stime Osservatorio del Vino UIV in partnership con Ismea, aggiornate al 4 settembre

CONTINUA A PAGINA 3

ASCOLTARE IL SETTORE E RISPONDERE CON VELOCITÀ

Abbiamo da subito messo in moto la macchina. Ora metteremo mano alla promozione, inserendo in un piano organico la leva strategica del turismo

“Nell'ultimo anno abbiamo avuto diversi problemi nel passaggio tra vecchia e nuova amministrazione, pagando il vuoto legislativo creatosi tra la fine della vecchia legislatura e l'inizio della nuova. In particolare, la mancanza del decreto Ocm promozione ha fermato gli investimenti delle aziende all'estero, mentre la stasi sulla nomina del nuovo Comitato vini ha bloccato per mesi l'approvazione delle istanze di cambiamento che arrivavano dai territori. Sono state due lacune che hanno messo in difficoltà il nostro settore e pertanto a nome di tutti la filiera ringrazia il ministro Centinaio per aver sbloccato la forma dei due decreti a pochi mesi dal suo insediamento”. Così il presidente **Ernesto Abbona** ha voluto introdurre il ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, **Gian Marco Centinaio**, intervenuto alla conferenza di presentazione delle previsioni vendemmiali.

CONTINUA A PAGINA 3



Via dell'Industria, 11 - 37040 Veronella (VR) - ITALY
Tel. 0442 47844 - Fax 0442 47990 - www.nortan.it

... più avanti da sempre
capsulatrici, gabbiettrici e
macchine per lo sleeve.

since
1981

Le previsioni
Unione Italiana
Vini-Ismea

di CARLO FLAMINI

Roma. Una vendemmia che ritorna nella normalità, sia per quanto riguarda i quantitativi (49 milioni di ettolitri, +15%), sia per quanto concerne il calendario. Ma che, come l'anno scorso, ha visto il susseguirsi di eventi meteorologici estremi, specialmente nella coda, che in alcune zone d'Italia hanno generato qualche preoccupazione tra i viticoltori, in particolare quelli che stanno ancora attendendo di iniziare le operazioni di raccolta. Questo il quadro tratteggiato da Unione Italiana Vini e Ismea nel corso della conferenza stampa di presentazione delle previsioni vendemmiali 2018 elaborate dall'Osservatorio del Vino, andata in scena - davanti a un nutrito numero di giornalisti, rappresentanti delle istituzioni italiane ed europee, parlamentari ed esponenti delle associazioni della filiera - nella consueta cornice della Sala Cavour del Ministero delle Politiche agricole, con ospite d'eccezione il ministro Gian



Vendemmia ok Ma serve più ricerca

Marco Centinaio. "Previsioni attendibili - ha esordito il presidente di Unione Italiana Vini, **Ernesto Abbona** - in quanto frutto di rilevazioni effettuate capillarmente a fine agosto, ma che ovviamente devono tenere conto dell'alea, nei giorni ancora a venire prima del completamento delle vendemmie, delle condizioni meteorologiche, che a volte, da alcuni anni, si manifestano con forza estrema e drammatica. Vero è che i nostri viticoltori sono in grado di porvi argine grazie a pratiche di conduzione sempre più affinate, mutate anche dall'agricoltura biologica e biodinamica, e col ricorso ad attrezzature meccaniche specifiche che consen-

tono di intervenire nei vigneti tempestivamente e limitare al minimo i danni. Quest'anno - ha proseguito il presidente UIV - vi è stata una recrudescenza di alcune malattie della vite, in primis peronospora e mal dell'esca. In annate come questa, dove spesso diventa difficoltoso entrare in vigneto, abbiamo necessità di sviluppare nuove tecnologie e nuove macchine più leggere e agili per la viticoltura, specie quella collinare e di montagna. C'è insomma bisogno di più ricerca, così come il nostro settore necessita di maggiore convinzione nella sperimentazione e utilizzo di nuove varietà, che possano offrire garanzie di resistenza naturale ai patogeni

e adattamento ai cambiamenti climatici in atto".

L'evoluzione dell'annata
Venendo in particolare all'evoluzione dell'annata viticola, tratteggiato da **Fabio Del Bravo** di Ismea, lo sviluppo dei vigneti, iniziato sotto i migliori auspici, è stato condizionato da un clima bizzarro che ha alternato gelate, piogge e umidità. È stato soprattutto il Sud ad aver registrato le maggiori criticità legate all'andamento meteo, con piogge record, umidità sopra la media non compensata dai venti di Scirocco e Maestrale, praticamente assenti. Tutto questo ha reso faticosa la gestione del vigneto e influito sulle operazioni vendemmiali,

soprattutto per le varietà rosse: per queste, potrebbe rendersi necessario un raccolto anticipato, con il rischio di sacrificarne la gradazione ottimale. L'abbondanza di piogge e umidità ha rappresentato, poi, terreno fertile per lo sviluppo delle malattie della vite, tra tutte la peronospora, ma anche mal dell'esca e marciumi. Si è verificata in più parti la difficoltà di entrare nei vigneti con i mezzi meccanici e i trattamenti anticrittogamici si sono dovuti somministrare manualmente. Per via di questa situazione, in generale gli interventi in vigna sono stati molto più numerosi sia rispetto allo scorso anno sia a un'annata "media" e questo finirà inevitabilmente per inci-

LA VENDEMMIA NEL MONDO

A dare un quadro generale dell'andamento vendemmiale nel mondo è stato il segretario generale del Ceev, **Ignacio Sanchez Recarte**. "Ritorno alla normalità nei principali Paesi europei, come Francia (46 milioni di hl, +26%), Spagna (38 milioni, +20%) e Germania (10 milioni, +30%), con l'unica eccezione costituita dal Portogallo (-3%, a 6,5 milioni). Nel resto del globo, ritorno a produzioni abbondanti in Sudamerica, mentre cali importanti sono attesi in Australia (-10%) e Sudafrica (-15%)".



dere sui costi di produzione. "L'incremento produttivo della campagna in corso è un'importante notizia per le cantine italiane e consentirà di recuperare gli effetti negativi derivati dalla forte riduzione registrata nel 2017, soprattutto sul fronte delle esportazioni - ha infine spiegato **Raffaele Borriello**, direttore generale di Ismea -. La minore disponibilità di prodotto dell'anno passato, associata a un aumento consistente dei prezzi, ha determinato infatti nei primi cinque mesi del 2018 una riduzione del 10% dei volumi di vino esportati in tutto il mondo. Di rilievo il calo di prodotto italiano importato dalla Germania e dal Regno Unito e la conferma, a meno di clamorose sorprese, del sorpasso da parte della Francia nel mercato statunitense. Riteniamo comunque che l'incremento di produzione del 2018 avrà un effetto positivo sulla ripresa delle esportazioni italiane nei mercati internazionali, con la prospettiva di superare la soglia dei 6 miliardi di euro a fine anno".

l'integrazione tecnologica è nel nostro dna

Dentro a una bottiglia di vino c'è un mondo fatto di tecnologia. Un universo complesso, che richiede un approccio integrato. Da 50 anni il gruppo Della Toffola offre soluzioni innovative per la gestione di tutta la filiera produttiva enologica: dal ricevimento dell'uva alla pressatura, dalla vinificazione all'imbottigliamento. Scegliere il gruppo Della Toffola vuol dire scegliere l'affidabilità, l'esperienza e la competenza di un gruppo fortemente integrato, composto da dieci aziende produttive e sei filiali commerciali e di assistenza internazionali che hanno la tecnologia nel loro dna. Scegliere il gruppo Della Toffola vuol dire scegliere una soluzione personalizzata chiavi in mano, studiata appositamente per le esigenze della tua cantina. Tu metti la passione, il gruppo Della Toffola ci mette la tecnologia.

DELLA TOFFOLA
GROUP

www.dellatoffola.it



DELLA TOFFOLA



omb

Zitalia



SIRIO ALIBERT

GIMAR

DELLA TOFFOLA
DTINOX



DELLA TOFFOLA
SEPARTECH

Priano
FOOD TECHNOLOGIES

◆ seguono dalla prima pagina

L'INTERVENTO DEL MINISTRO

“Abbiamo cercato di rispondere da subito alle istanze provenienti dal mondo produttivo - ha esordito il ministro - e oltre ai due decreti citati dal presidente, vorrei aggiungere l'accelerazione impressa ai pagamenti delle assicurazioni, che offrono risposte concrete agli agricoltori colpiti da calamità naturali. Io credo che uno Stato per essere credibile non possa limitarsi a chiedere il pagamento delle tasse nei tempi, ma debba dare ai cittadini quanto dovuto con la stessa solerzia. Altro capitolo su cui ci siamo mossi con tempestività, e ringrazio il Parlamento per aver assecondato questa urgenza, è stato quello dei voucher. Ci hanno criticato da più parti, ma questo strumento è stato chiesto a gran voce da molti settori, tra cui quello agricolo, compreso il vostro. Lo abbiamo messo a disposizione da subito, di modo da dare certezze già da questa vendemmia e consentire a chi voglia operare nella legalità di farlo in modo semplice e pratico”. Infine, sul tema della ricerca sollevato da Ernesto Abbona, il ministro ha replicato: “Condivido la sensibilità del presidente sulla necessità di sostenere una ricerca mirata alle esigenze espresse dal mondo produttivo. Vogliamo coinvolgere le nostre università e i nostri centri di ricerca in un nuovo grande progetto di lavoro mirato a trovare soluzioni ai problemi legati ai cambiamenti climatici che la viticoltura italiana sta incontrando”.

Più produzione, meno trasformazione Turismo e agricoltura insieme

Sul tema promozione, sollecitato dal vicepresidente vicario di UIV, **Lamberto Frescobaldi**, che ha evidenziato come “l'agricoltura italiana debba scrollarsi di dosso l'immagine stereotipata della tovaglia a scacchi bianchi e rossi, ma piuttosto riscoprire l'orgoglio del produrre qualità nel nostro Paese, perché il rischio è quello di ridursi a un luogo di mera trasformazione, come successo a tanti settori che ormai hanno perso di identità”, il ministro ha risposto rimarcando che la decisione di accorpare turismo e agricoltura va proprio in questa direzione. “Una scelta che non risponde a velleità personali, quanto



al fatto che turismo e agricoltura sono due eccellenze del nostro Paese, che contribuiscono in modo straordinario alla diffusione del brand Italia nel mondo. È di tutta evidenza, e lo dicono gli indicatori economici, che il turismo contribuisca in maniera determinante allo sviluppo delle zone agricole, garantendone la continuità di presidio e la crescita, di fatto consentendo reddito e dignità a chi vuole fare qualità nel nostro Paese. Riteniamo pertanto strategico sviluppare agricoltura e turismo sotto un'unica regia, soprattutto in tema di promozione. Vengo ora da una riunione con i colleghi dell'Ice, stiamo ragionando sugli asset strategici per il 2019 per trovare il percorso migliore e far sì che Mipaaf e Mise si muovano in maniera sempre più concertata. Questo per eliminare le inefficienze che hanno influito negativamente sulla programmazione negli anni passati e arrivare a un piano di promozione organico. Troppo spesso, anche nel settore vitivinicolo, si tende a focalizzarsi sulle specificità, ma l'effetto finale è quello di sfocare l'insieme. Credo che la strada corretta sia quella di esaltare il concetto di Italia come nazione produttrice di eccellenze, aumentando le efficienze e il coordinamento, sia all'interno che all'estero”.

Infine, sollecitato dal segretario generale di UIV, **Paolo Castelletti**, che rimarcava come la filiera chiedesse da oltre un anno un incontro ai vertici del ministero, la promessa di essere più vicino al settore: “Ci incontreremo a breve e assicuro che lo faremo spesso. Sono al corrente che, oltre ai tanti punti di forza, ci sono ancora molte criticità, e su queste sono disponibile a un confronto con la filiera”.



RIFORMA PAC: NUOVA PROPOSTA DELLA FILIERA EUROPEA

Il primo punto all'ordine del giorno della discussione è stato il sistema autorizzativo: confermato un giudizio complessivamente critico, anche se resta possibile esplorare possibilità di modifiche che ne aumentino la flessibilità pur rimanendo all'interno del plafond dell'1%: tra queste, considerare come base anche gli ettari potenziali dei diritti di reimpianto al gennaio 2016 e la costituzione di una riserva nazionale con i diritti non convertiti in vigneto al 2023. Proposta che verrebbe alimentata in futuro anche dalle superfici derivanti dagli estirpi. In tema di ibridi, è stata ribadita la posizione che punta a una legislazione omogenea a livello Ue, confermando l'apertura anche ad utilizzarli per i vini a Denominazione di origine.

Ingredienti e nutrizionali

La proposta di autoregolamentazione sulle indicazioni nutrizionali e degli ingredienti elaborata dalla filiera europea e presentata nel marzo 2018 prevedeva la possibilità che queste informazioni potessero essere fornite direttamente su etichetta (on label) oppure su un sito internet (off label). Questa proposta è stata di recente esposta a un giudizio critico da parte del Commissario alla Salute Andriuskaitis e oggetto di contestazione da parte di un gruppo di europarlamentari, che ha chiesto alla DG Sante di respingerla. Un segnale politico preoccupante, a fronte del quale il Ceev vuole aprire una strategia a due binari: accanto alla proposta di autoregolamentazione, avviare una trattativa con il Parlamento europeo e gli Stati membri per includere disposizioni specifiche nella nuova Ocm vino.

Sulla partita complessiva della revisione della Pac è intervenuto il direttore generale del Mipaaf, **Felice Assenza**, che ha sottolineato la necessità che la filiera ritrovi una unità di proposta. Più complessa invece la vicenda legata all'etichettatura, perché sul tema dei nutrizionali e degli ingredienti ci si dovrà confrontare anche con la direzione generale della Salute a livello europeo. Infine, in tema di alcol e salute, è stato ancora il segretario generale del Ceev a richiamare l'attenzione sulla necessità di organizzare a livello europeo una più forte capacità di fronteggiare gli attacchi al consumo di alcol che ciclicamente arrivano dalla stampa. Tema sul quale da tempo il Consiglio UIV, capitanato dal coordinatore del tavolo vino&salute **Sandro Sartor**, ha dato mandato al Comité Vins (per bocca del suo vicepresidente **Domenico Zonin**) di intraprendere un'ambiziosa strategia di azioni propositive per contrastare un fenomeno che, nel lungo periodo, potrebbe inasprire le politiche di regolamentazione del settore vino in Europa e ribaltare la percezione dei consumatori verso il nostro mondo. Spesso gli attacchi provenienti dai media coinvolgono anche importanti riviste scientifiche a livello internazionale, come il recente caso di “Lancet”, che richiedono da parte nostra, ha concluso Sanchez, “un nuovo e più efficace livello di risposta in termini di comunicazione scientifica”. Tema che sarà affrontato nelle prossime riunioni del Ceev e sul quale torneremo. G.S.

Tramandiamo
la tradizione
con l'evoluzione...



Le nostre botti e barriques da oggi hanno una garanzia in più: la Digital Toasting System®, tostatura controllata digitalmente, tracciabile e costante così da esaltare il risultato aromatico del legno, già selezionato e garantito da Botti & Barriques NIR®.

garbellotto.it

Batteri enologici selezionati
Lactobacillus plantarum

0

BREVETTATO

Patent application
EP1631657

ML Prime™

Specifico per il coinoculo nelle
vinificazioni in rosso con pH ≥ 3.4

Altamente efficace per completare la
fermentazione malolattica durante
la fermentazione alcolica
senza rischi di acidità volatile

- Rapida degradazione dell'acido malico
- Resistente ai solfiti
- Metabolismo eterofermentante facoltativo:
non produce acidità volatile da glucosio e fruttosio
- Previene la crescita della microflora indigena



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini / www.lallemandwine.com

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



IL DETTAGLIO REGIONALE

**PRODUZIONE ITALIANA
DI VINO E MOSTI** (.000 di ettolitri)
**Stime Ismea /Uiv al 4/9/2018;
la variazione è calcolata all'interno di una forbice
che prevede un massimo e un minimo;
2017: dato Agea, dichiarazioni di produzione*

	2017	2018*	Var. %
Piemonte	2.559	2.933	15%
Valle d'Aosta	10	13	30%
Lombardia	1.056	1.285	22%
Liguria	40	48	20%
Bolzano	270	317	17%
Trento	1.074	1.266	18%
Veneto	9.679	11.276	17%
Friuli V. G.	1.518	1.742	15%
Emilia Romagna	6.620	7.797	18%
Toscana	1.628	2.026	25%
Umbria	272	339	25%
Marche	653	813	25%
Lazio	720	897	25%
Abruzzo	2.843	3.312	17%
Campania	618	711	15%
Molise	173	199	15%
Puglia	8.130	9.119	12%
Basilicata	65	76	18%
Calabria	109	131	20%
Sicilia	4.109	4.307	5%
Sardegna	354	395	12%
Totale	42.499	49.000	15%



PIEMONTE +15%

L'alternanza climatica sembra essere il carattere essenziale dell'annata 2018 in Piemonte, con periodi di tempo secco e caldo interrotti da precipitazioni piovose, che hanno portato refrigerio alle piante e quindi evitato i fenomeni di stress. La cacciata ha registrato un ritardo di 20-25 giorni rispetto al periodo abituale, a causa del freddo primaverile. Nel periodo da fine aprile a inizio giugno si sono contati ben 27 giorni di pioggia e il mese di giugno, con giornate calde e luminose, ha fatto segnare un recupero vegetativo eccezionale. L'invaiaitura, invece, è avvenuta in anticipo ma non come nel 2017. Mediamente si registra un anticipo di 8 giorni al massimo rispetto a un'annata considerata normale. Il maltempo, invece, ha causato difficoltà e rallentamenti alle operazioni culturali, dalla potatura verde alla spollonatura, alla gestione del vigneto. A questo si sono aggiunte anche alcune grandinate di forte intensità tra fine giugno e inizio luglio che hanno creato qualche danno nelle zone del Barbaresco e del Roero. L'estate è proseguita con alternanza climatica: periodi di 10-12 giorni di bel tempo con temperature in salita e poi brusche inversioni determinate da temporali, con pioggia e temperature più basse. Non si è ripetuta l'estate del 2017, con temperature che hanno sfiorato anche i 38-40 °C. Soprattutto, la presenza periodica di precipitazioni, unitamente alla disponibilità idrica accumulata in primavera, ha consentito alle piante un ciclo vegetativo regolare. Le uve da spumante, bianche e nere, sono già state vendemmiate. Solo l'Alta Langa, per via dell'altitudine dei vigneti, non ha ancora avviato la raccolta. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, a seconda delle zone, si raccoglieranno le uve bianche da vini bianchi fermi e il Moscato, poi poco per volta seguiranno le nere fino ai vitigni tardivi, sui cui tempi di vendemmia oggi è azzardato fare previsioni, poiché molto dipenderà dall'evoluzione meteo delle



prossime settimane. Relativamente ai problemi fitosanitari, nel 2018 è stata la peronospora a creare i maggiori problemi, mentre l'oidio non ha creato particolari difficoltà.

VALLE D'AOSTA +30%

Si prevede un ritorno alla normalità, dopo un 2017 ai minimi produttivi. Se l'anno scorso i problemi maggiori si erano registrati nell'alta Valle (Blanc de Morgex), quest'anno invece tutto si è svolto in modo regolare, tranne alcuni attacchi di peronospora concentrati nella bassa Valle. Si nutrono ottime speranze sul fronte qualità.

LOMBARDIA +22%

Lo sviluppo vegetativo è partito con qualche giorno di anticipo rispetto alla media stagionale, con una regolare e positiva successione di tutte le altre fasi fenologiche. Bassa l'incidenza di attacchi parassitari, fatta eccezione per qualche focolaio precoce di peronospora, ben controllato durante la stagione. Elevato numero di piante morte per mal dell'esca che ha mostrato una certa recrudescenza. Minimali e circoscritti i pochi episodi di grandine. La maturazione è decorsa regolarmente, senza accelerazioni. I primi grappoli per le basi spumante (Chardonnay e Pinot nero) sono stati staccati il 6 di agosto ma la vendemmia vera e propria è iniziata attorno al 16 dello stesso mese. Buoni i parametri qualitativi. In aumento i vigneti destinati alla produzione di uve e vini biologici.

IMPIANTI DI DEPURAZIONE SPECIFICI PER IL TRATTAMENTO DI ACQUE REFLUE DA PROCESSI DI VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO



**Impianto biologico a funzionamento MBR,
serie ECOBLOCK®, fornito completo
di allacciamenti elettroidraulici, pronto all'uso e amovibile.
Potenzialità impianto: 80 m³/giorno di acque provenienti
da imbottigliamento di 20 milioni di bottiglie/anno.
Installazione presso: VINICOLA DECORDI - MOTTA BALUFFI (Cremona)**



**DEPUR PADANA®
ACQUE**

IMPIANTI DI DEPURAZIONE

DEPURPADANA.COM

Esperienza nella depurazione delle acque reflue dal 1972



» LIGURIA +20%

L'andamento stagionale non particolarmente problematico ha permesso un discreto recupero quantitativo e l'assenza di patologie rende ottime le attese sulla qualità delle uve.

» VENETO +17%

Ritorna alla normalità anche la vendemmia in Veneto, con le maggiori province attese a un recupero produttivo importante. Crescite a doppia cifra - con una vendemmia mediamente anticipata di una settimana - nel Vicentino, area più penalizzata dal meteo nella scorsa annata, e nelle province di Treviso, Verona e Venezia. Da segnalare, inoltre, sia la crescita del Bellunese dove la viticoltura continua a espandersi, sia l'entrata in piena produzione dei nuovi impianti, in particolare nelle province di Treviso, Padova e Venezia. I vigneti sembrano godere di un buono stato di salute. Alcuni danni sono stati causati da sporadiche grandinate e la piovosità intermittente ha disturbato la regolare somministrazione dei trattamenti contro la peronospora, comparsa in seguito alle ripetute piogge. In generale, comunque, è stata fatta una difesa preventiva tempestiva che ha preservato, nel contempo, quantità e qualità. Da segnalare un generalizzato aumento delle malattie del legno e le incursioni di cinghiali in alcune aree.

La vendemmia è iniziata alla metà di agosto con le varietà precoci, come il Pinot grigio e lo Chardonnay, raccolte prima per le basi spumante e successivamente per i vini fermi. Per le varietà medio-tardive, in vendemmia a settembre, le premesse sono ottime, tuttavia determinante sarà il meteo delle prossime settimane.

La Glera, a fronte di quantità ad ettaro abbondanti, presenta gradazione zuccherina buona con tenuta dell'acidità in tutte le aree di produzione. L'accumulo idrico è stato generalmente buono, tuttavia alcune colline della zona di Valdobbiadene si gioverebbero della pioggia prima della vendemmia che dovrebbe cominciare ai primi di settembre. A due cifre anche la produzione stimata di Prosecco Doc, dove i vigneti, grazie ai tempestivi interventi di difesa, sono in

buone condizioni sanitarie e la vendemmia, iniziata a fine agosto, si prospetta buona.

La Garganega, zona Soave, presenta una produzione molto abbondante con grappoli allungati e spargoli, mentre la Corvina - zona Valpolicella - ha subito un rallentamento della maturazione, recuperabile nelle prossime settimane, a causa del carico produttivo elevato e delle alte temperature. La qualità dei rossi, in generale, sarà garantita da una accurata selezione delle uve in sede di vendemmia. Altre uve a bacca rossa come il Tai e il Pinot nero presentano una progressione del grado zuccherino soddisfacente.

Merita un approfondimento la vendemmia del Pinot grigio destinato alla Doc "delle Venezie", che per la prima volta si presenterà sui mercati senza l'Igt. Per l'ultima nata del Triveneto quella appena iniziata si prospetta come un'annata promettente, con un incremento produttivo del 15-20% sul 2017 e una qualità buona. La gradazione zuccherina buona e la tenuta dell'acidità promettono una qualità dei vini molto interessante, le uve sono sane e non ci sono stati attacchi né di peronospora né di botrite.

» TRENTINO ALTO ADIGE +18%

Si profila un'annata positiva in Trentino e Alto Adige, sia dal punto di vista quantitativo, sia qualitativo. L'andamento stagionale è stato finora molto favorevole: il germogliamento è stato uniforme ed è iniziato con 15 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno; tuttavia grazie alle temperature di aprile e maggio il ritardo è stato totalmente recuperato e quindi la vendemmia è risultata anticipata di circa una settimana, così come nel 2017, con un incremento sostanzialmente equamente distribuito tra le due province.

Per quanto riguarda la provincia di Trento, la produzione è abbondante e la pioggia degli ultimi giorni di agosto ha portato un beneficio correttivo al rapporto zuccheri/acidità. Questo cambio climatico ha anche scongiurato possibili effetti negativi sulle uve - soprattutto Chardonnay da spumante e Muller Thurgau - dovuti alla

persistenza del caldo e alla scarsa escursione termica tra giorno e notte, che ne aveva accelerato i processi di maturazione. Si auspica, quindi, che il clima fresco e moderatamente umido persista anche nelle prossime settimane per favorire un'ottimale maturazione delle uve rosse, Teroldego, Marzemino, Merlot, Cabernet in particolare. L'abbondanza di pioggia tra maggio e giugno ha favorito la peronospora, che tuttavia ha causato solo danni limitati e circoscritti dove non si è riusciti a intervenire: nel complesso infatti le uve 2018 risultano sane.

Situazione analoga anche in provincia di Bolzano. Le uve sono sane e di grande qualità. Anche qui l'abbassamento delle temperature degli ultimi giorni, con significative escursioni termiche, ha riequilibrato gli effetti di un'estate secca e calda.

» FRIULI VENEZIA GIULIA +15%

La stagione è iniziata con leggero ritardo ma nel migliore dei modi, con una buona cacciata ed è proseguita senza problemi sino alla fioritura, leggermente anticipata rispetto alla media, ma nel complesso ottima. Il clima estivo insolitamente fresco dovrebbe riportare la maturazione delle uve nei tempi considerati normali. Il tempo stabile, già con temperature estive, rilevato nella prima metà di giugno ha contribuito ad una buona/ottima allegagione. La conseguenza è stata una prima indicazione produttiva più consistente nella quantità. Ai temporali che si sono susseguiti dalla seconda metà di giugno si sono aggiunte anche alcune grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo il territorio senza, tuttavia, arrecare gravi danni alle vigne. Di rilievo solo la grandinata dell'8 luglio abbattutasi nelle zone Doc Collio e Isonzo. A livello sanitario, l'incidenza delle fitopatie (peronospora, oidio, marciumi e botrite) è stata inferiore alla media, si segnala solo presenza diffusa di tignola. Ad oggi comunque si può parlare di vendemmia più abbondante rispetto allo scorso anno con una qualità decisamente ottima.

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO:
Fabio Ciarla, Elisabetta Tosi

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

SEGRETERIA DI REDAZIONE
LAURA LONGONI, redazione@corrierevinicolo.com

PROMOZIONE & SVILUPPO
BRUNA ZACCAGNINI, tel. 02 72 22 28 41
b.zaccagnini@uiv.it - corrierevinicolo@uiv.it
Grafica pubblicitaria: tel. 02 72 22 28 57
grafica.editoria1@uiv.it

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



BRAND-NEW LOOK

V STARTER PREMIUM® 500 g
FI PREMIUM® 500 g
FITOPROTEINA® XP 500 g
MONTRACHET 500 g
3MH 500 g

ENOLOGICA VASON S.p.A.
vason.com

SOLUZIONI PER
UN'ENOLOGIA
DI ESPRESSIONE

7-14 ottobre la prima "settimana del vino" DEBUTTA MILANO WINE WEEK 2018

Dal 7 al 14 ottobre Milano si tingerà di rosso, bianco e rosato grazie a un fitto palinsesto di appuntamenti dedicati al vino e ai suoi estimatori, con la prima edizione della Milano Wine Week. Il progetto punta a creare un grande momento annuale dedicato al mondo del vino facendo da collettore per tutte le iniziative più rilevanti che si concentrano in quella settimana, costruendo così un sistema in grado di connettere tutti gli interlocutori che, a vario titolo, si occupano di vino. Il mondo del business in particolare sarà l'oggetto del primo "Milano Wine Business Forum" che sarà ospitato nel corso della settimana presso Palazzo Bovara. Info: www.milanowineweek.com



» EMILIA ROMAGNA +18%

L'inizio di stagione aveva posto le premesse per un'annata particolarmente abbondante: un inverno piovoso, pochi danni da gelate, una fioritura regolare e crescita rigogliosa della vegetazione, che aveva addirittura indotto i produttori a diversi interventi di potatura verde. Poi, all'inizio dell'estate le piogge insistenti hanno causato i primi problemi di peronospora, più elevata rispetto al 2017, con danni registrati soprattutto in Emilia, dove in alcuni momenti è stato anche difficile entrare in campo per i trattamenti. A questa situazione si sono aggiunti anche danni da grandine, benché circoscritti.

In Romagna, a causa del susseguirsi delle piogge, si è dovuto effettuare un numero di trattamenti contro la peronospora superiori alla media, che hanno avuto successo. Da segnalare forte espansione del mal dell'esca, con danni anche importanti, mentre sono stati limitati gli eventi grandinigeni, comunque in aree molto circoscritte.

La crescita produttiva complessiva della regione è, quindi, frutto di un incremento superiore alla media in Romagna, così come nel Piacentino e nel Parmense (territori colpiti l'anno scorso da gelo oltre che da siccità), mentre le province di Modena e Reggio dovrebbero tornare su livelli "normali". Attesa una buona/ottima qualità delle uve, con regolari parametri enologici e concentrazioni zuccherine adeguate. I primi grappoli per basi spumante/frizzante sono stati staccati prima del 10 di agosto nel Piacentino e appena dopo il 20 nelle province di Modena e Reggio. Per le varietà bianche da vini fermi e frizzanti raccolta ad inizio settembre e per le rosse dal 15 di settembre.

» TOSCANA +25%

Lo sviluppo vegetativo, partito con qualche giorno di ritardo, è stato caratterizzato da un buon germogliamento seguito da una fioritura regolare. Qualche difficoltà è incominciata a seguito delle cattive condizioni meteo della primavera/inizio estate. Le ripetute piogge

e la forte umidità hanno creato condizioni ottimali per lo sviluppo di peronospora e oidio che, sebbene ben controllati dai trattamenti, hanno provocato alcune perdite. Non è mancata la presenza di botrite e, in Maremma, del mal dell'esca. A livello produttivo si prevede un deciso aumento rispetto al 2017, anche se la sua distribuzione è tutt'altro che omogenea sul territorio: si va da un +10% stimato nella provincia di Massa fino al +50% per l'area del Morellino. Tuttavia il recupero di questo anno non riporterà il vino toscano ai livelli medi dell'ultimo quinquennio.

Le gradazioni sono nella norma su quasi tutto il territorio regionale, con punte più elevate attese nelle zone di Montepulciano e Chianti. Per quanto riguarda la fase finale della maturazione, per il Sangiovese saranno decisive le ultime settimane prima della raccolta, ma a ora le condizioni delle uve sono tra buono e ottimo.

» UMBRIA +25%

La stagione è stata caratterizzata da un ciclo vegetativo partito con una settimana di ritardo a causa di un inverno freddo e protrattosi più a lungo del solito. La cacciata è stata buona, così come la fioritura e l'allegagione. La 2018 è un'annata che dal punto di vista quantitativo segna il lento ritorno verso la normalità, dopo due anni di grosse perdite dovute a gelo o stress idrico. Quest'anno sono state le piogge il leitmotiv stagionale: da una parte hanno inciso sullo stadio della maturazione delle uve, riportandole in linea con la media stagionale, ma dall'altra parte hanno obbligato i viticoltori a eseguire un numero di trattamenti molto maggiore rispetto allo scorso anno, comportando per i viticoltori non professionali perdite di produzione soprattutto per le uve Sagrantino. Chi ha lavorato bene, intervenendo prontamente, non ha registrato particolari problemi. In termini qualitativi, le uve bianche hanno un ottimo equilibrio tra zuccheri e livello di acidità. La vendemmia delle uve per le basi spumante è iniziata intorno al 20 agosto, per proseguire con la raccolta delle varietà bianche



internazionali per vini fermi. Il Grechetto e i Trebbiani dovrebbero essere vendemmiati a partire dal 10 settembre. Resta un po' di preoccupazione per le uve rosse: visto il persistere delle piogge, i produttori, per mettere al sicuro il raccolto, potrebbero anticipare le operazioni di 7-10 giorni, con il rischio di vendemmiare uve non al massimo della maturazione.

» MARCHE +25%

Situazione ottimale nelle Marche. Un inverno a tratti freddissimo (prima decade di febbraio) ha mantenuto temperature sotto lo zero per circa una settimana, "disinfestando" il terreno da spore e larve come non accadeva da diversi anni. La cacciata è stata quindi ritardata di circa una settimana, con un successivo recupero dovuto a una primavera umida e non fredda, caratterizzata da piogge che si sono protratte fino alla prima decade di luglio. Il clima umido ha favorito attacchi di peronospora e botrite superiori alla media stagionale. I vigneti, grazie all'impegno e all'attenzione dei viticoltori, sia convenzionali sia bio (nelle Marche l'incidenza del vigneto bio sulla superficie vitata totale supera il 30%), ne sono usciti con pochi danni e il ciclo vegetativo della vite è continuato correttamente. Oltre ad una quantità abbondante, si attende un ottimo equilibrio e finezza per le uve bianche (Verdicchio e Pecorino in particolare). Inoltre, la disponibilità di acqua nel suolo ha agevolato l'assorbimento dell'azoto che permetterà lo sviluppo di profumi e aromi che contraddistinguono i vini regionali e il buon gradiente termico giorno/notte ha fatto il resto. La maggiore disponibilità di acqua comporterà vini meno robusti rispetto all'anno passato (si attendono 2 gradi baco in meno), ma saranno vini equilibrati, profumati, espressivi e non eccessivamente alcolici. Quanto alle uve a bacca rossa, Montepulciano in primis, l'abbondanza idrica ha permesso una buona maturazione e, in questo

Continua a pagina 9 ➡

AERMEC SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA

Aermec dal 1961 è leader nella produzione di macchine per la climatizzazione. Ha rapidamente esteso il proprio know-how verso nuovi settori come quello agroalimentare ed il settore enologico in particolare.

Infatti oggi molte tra le cantine più importanti al mondo hanno scelto le soluzioni affidabili, efficienti, robuste e all'avanguardia di Aermec per la realizzazione delle proprie cantine.



Aermec S.p.A.
via Roma, 996 - 37040 Bevilacqua (VR)
T. +39 0442 633111 www.aermec.com





metalUX



+39 0421 331266



info@metaluxsa.com
info@metaluxcapsule.it



web.metaluxsa.com
web.metaluxcapsule.it



◆ Segue da pagina 7

caso, si annunciano vini meno potenti. Molto dipenderà comunque dall'andamento meteorologico del mese di settembre. La vendemmia delle uve per basi spumante è partita tra il 20 e il 27 agosto, subito dopo si è iniziato con il Pecorino mentre per il Verdicchio si attende il 10 settembre. Le uve Montepulciano saranno vendemmate lievemente in anticipo (7-10 giorni), orientativamente a fine settembre/inizio ottobre.

► LAZIO +25%

Annata estremamente umida anche nel Lazio. A un inverno nella norma sono seguite una primavera e un'estate calde e caratterizzate da frequenti piogge che hanno messo a dura prova anche i viticoltori più attenti. La cacciata è stata buona e puntuale. Fioritura e allegagione, benché lievemente disturbate dai fenomeni meteorologici, hanno avuto un regolare sviluppo e all'inizio dell'estate le vigne si presentavano cariche d'uva con aspettative a dir poco ottimistiche. Le frequenti e cadenzate piogge, però, che in agosto hanno assunto carattere temporalesco, hanno indotto i produttori a intensificare i trattamenti in vigna, con conseguente innalzamento dei costi di produzione. Bolle di peronospora, benché sotto controllo, sono state rilevate in quasi tutte le vigne, causando perdite di prodotto solo in quelle condotte a livello non professionale. Contenuta invece l'incidenza dell'oidio. L'alternanza di sole e pioggia, in un ambiente caldo e umido, ha permesso un veloce sviluppo vegetativo delle viti, il cui ciclo presenta un anticipo di circa una settimana sulla media stagionale. La vendemmia è iniziata dopo la metà di agosto per le basi spumante e per alcune varietà internazionali, la cui qualità risulta buona. Il resto sarà vendemmiato con molta probabilità in anticipo, poiché l'elevata umidità accumulata negli ultimi giorni



continua a preoccupare i viticoltori, che con molta probabilità saranno spinti a raccogliere prima del previsto. La gradazione zuccherina dei mosti risulta inferiore di circa 2 gradi babbò rispetto allo scorso anno e anche rispetto alla media.

Si otterranno vini bianchi eleganti, equilibrati e con un buon corredo aromatico. I vitigni rossi più tardivi (Cesanese e Montepulciano in particolare) presentano al momento ac-

ni turgidi e basso contenuto zuccherino. Tuttavia, un settembre soleggiato potrebbe ancora portare a una vendemmia di ottima qualità per i rossi autoctoni e a un corredo di zuccheri solo leggermente inferiore alla media delle scorse annate.

► ABRUZZO +17%

Moderato ottimismo in Abruzzo, dove si prospettano volumi superiori allo scorso anno e una vendemmia in anticipo, in media, di una settimana.

Dopo un inverno freddo, che ha visto temperature sotto lo zero per una settimana, il ciclo vegetativo nei vigneti è iniziato in lieve ritardo. Le frequenti piogge primaverili, senza impedire una buona fioritura e allegagione, si sono protratte sino alla prima decade di luglio per poi rallentare notevolmente la cadenza. Tali condizioni hanno favorito l'insorgere di peronospora e oidio, che hanno prodotto danni nei vigneti a conduzione non professionale; in alcuni casi si sono avuti attacchi di tignola ai quali è stato difficile far fronte con i trattamenti.

Le uve per le basi spumante (Chardonnay e Pecorino) sono in fase di vendemmia già da metà agosto e sono di buona qualità: a causa dell'accumulo d'acqua dei mesi precedenti, il tenore zuccherino risulta però inferiore sia rispetto allo scorso anno che alla media. La vendemmia delle altre uve bianche inizierà nella prima decade

di settembre. Per il Montepulciano, al momento anch'esso meno ricco di zuccheri, la vendemmia è prevista con circa 10 giorni di anticipo, a fine settembre, e la preoccupazione è che non si arrivi ad un omogeneo grado di maturazione dei grappoli. Tutto comunque dipenderà dall'andamento meteo di settembre: in caso di bel tempo, la qualità media del Montepulciano potrebbe raggiungere anche livelli di ottimo.

► MOLISE +15%

Annata buona ma non eccezionale sul fronte quantitativo, mentre si nutrono ottime aspettative sul fronte qualitativo. Non si registrano particolari problemi fitosanitari, salvo qualche attacco di tignola non facile da trattare, così come accaduto in Abruzzo.

► CAMPANIA +15%

Piuttosto variegata la situazione nella regione. L'annata si prospettava sotto i migliori auspici dopo un'ottima cacciata seguita da una buona fioritura e da una buona allegagione. Le ripetute piogge, successivamente, hanno favorito attacchi di peronospora e botrite molto superiori alla media stagionale con perdite di prodotto. A peggiorare la situazione c'è stata una forte grandinata nei primi giorni di maggio che ha colpito una vasta area del Beneventano. La situazione appare decisamente migliore nelle altre aree vinicole della regione. Anche in Campania si stima una gradazione delle uve inferiore rispetto sia allo scorso anno sia alla media.

► PUGLIA +12%

Dopo un inizio promettente in tutta la regione, nel corso della stagione si sono susseguiti eventi che hanno ridimensionato le prime stime produttive, particolarmente ottimistiche.

Nel Nord della regione - ad eccezione della fascia costiera - si sono avute gelate primaverili che hanno colpito duramente la Murgia Barese e numerosi fenomeni temporaleschi (bombe d'acqua). Al Sud, a intaccare il volume produttivo è stato un mix di piogge, anche di forte intensità, e poi di eventi grandinigeni. Nel Salento, le prime grandinate si sono abbattute il 14 e il 15 giugno, a macchia di leopardo, su alcuni comuni del Lecce, dove è stata stimata una perdita produttiva fino ad oltre il 30%. Grandinate si sono registrate nei due mesi successivi in altre zone del Salento, sempre a macchia di leopardo.

In generale, in tutta la regione, l'incidenza delle fitopatie è stata più alta rispetto alla media stagionale, soprattutto peronospora, ma an-

Continua a pagina 11 ◆



DNA
DNA PHONE

Smart Analysis
il laboratorio
nella tua cantina

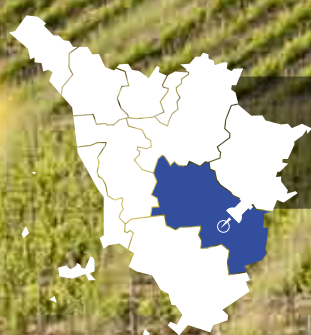
Le analisi quando e dove vuoi

Pronti i nuovi parametri

• Acidità Totale • APA
• Antociani • PH • Alcol

Per analisi semplici e precise,
affidati a DNAPhone.
www.dnaphone.it

Metti al sicuro il lavoro di un intero anno



[CHIANTI - ITALIA]

φ 43°28' λ 11°26'



APPROVATO

MUREDDU **IGEA**
NEUTRAL CORK

Il primo tappo naturale al
mondo 100% garantito
off-flavours free (*) e con
riordino cellulare **new cell** (**)



* pirazine, geosmina e guaiacolo zero o sotto la soglia percettiva incidenza 2, 4, 6 tricoloroanisolo (T.C.A.) millesimale

** Riordino e omogeneità del tessuto cellulare, testato dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza



**MUREDDU
SUGHERI**

TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via Santa Maria 7/9
20014 Nerviano (MI) - Italia
www.mureddusugheri.com



➡ Segue da pagina 9

che tignola e ultimamente botrite. Molto superiore alla media il numero dei trattamenti effettuati.

Per quanto riguarda il calendario dello sviluppo vegetativo si riscontrano situazioni diversificate tra le due "anime" della regione: in generale si parla di anticipo vegetativo che va dai 15 giorni del Nord ai 7 del Salento.

I viticoltori, comunque, dinanzi a un'annata così complessa, rimangono fiduciosi sulla buona riuscita della vendemmia, specialmente delle uve bianche in generale e di quelle precoci in particolare. Qualche preoccupazione persiste sulla gradazione delle uve, in particolare per i vini rossi.



» SICILIA +5%

Dalle coste tirreniche, nel Messinese, sino a quelle siracusane e ragusane che si affacciano sul mar Ionio, passando per l'Etna e finendo nel Trapanese, la vendemmia "più lunga d'Italia" presenta aspettative decisamente ridimensionate rispetto agli inizi della campagna, tali da non far recuperare quasi nulla di quanto si era perso nel 2017.

La regione tuttavia presenta una situazione dei vigneti differenziata a seconda delle zone. Nella Sicilia occidentale, la vendemmia procede con un ritardo di circa 10 giorni rispetto alla media, frutto di un'estate caratterizzata da piogge frequenti e temperature mai elevate che, da un lato, hanno protetto le piante dal rischio di stress idrico ma, dall'altro, hanno portato ad una maturazione più lenta. Un'annata, in sostanza, in netta opposizione a quella del 2017, contrassegnata da un caldo torrido. La cacciata, la fioritura, l'allegagione e l'invaiaura si sono presentate buone o ottime su gran parte del territorio. A macchia di leopardo, si sono registrati attacchi di peronospora che hanno colpito prevalentemente varietà più sensibili come il Nero d'Avola o il Grillo. In areali ristretti, parte della produzione è stata distrutta da una inusuale grandinata. Dal punto di vista qualitativo, proprio le basse temperature e la maggiore piovosità hanno portato ad una buona maturazione fenolica e aprono alla produzione di vini freschi ed eleganti. Il rischio però è legato alla possibile insorgenza di malattie del vigneto a causa dell'eccessiva umidità. Molto dipenderà anche dal clima dei prossimi giorni.

In media si stima una gradazione delle uve più bassa di un 1,5 o perfino 2 gradi babbò rispetto all'annata precedente.

Nella Sicilia Orientale, le ottimistiche previsioni iniziali, supportate da un clima non eccessivamente afoso della primavera-estate e dall'assenza di malattie, hanno ceduto il passo a più di una preoccupazione nel cuore dell'estate: le intense e frequenti piogge di luglio-agosto, in piena fase di maturazione della vite, accompagnate a qualche grandinata a livello locale, hanno creato più di un timore in diverse zone. Si prevedono comunque incrementi produttivi nel Siracusano e nel Ragusano e anche sull'Etna, dove le favorevoli condizioni climatiche hanno preservato le uve nei passaggi più delicati dello sviluppo e della maturazione. Siamo comunque molto lontani dalle previsioni di inizio campagna che davano un raccolto in grande recupero sul 2017.

» SARDEGNA +12%

Per la viticoltura isolana il 2018 è stato un anno molto particolare, caratterizzato da un andamento meteo con umidità persistente che ha favorito il diffondersi della peronospora. Le continue piogge, a volte manifestatesi come vere e proprie bombe d'acqua, per fortuna circoscritte, hanno ritardato la maturazione. Solo negli ultimi giorni di agosto è arrivato in soccorso provvidenziale il Maestrone che, asciugando le uve, ha aiutato a evitare danni eccessivi. Eccettuata le situazioni particolari dove le forti piogge hanno ostacolato gli interventi in vigneto, la situazione fitosanitaria è stata gestita con successo. A livello di uve bianche, la previsione qualitativa è più che ottima per Nasco, Malvasia e Nuragus, molto interessante per il Vermentino. Naturalmente, se si manterranno le buone condizioni di questi ultimi giorni, si può pensare a una buona vendemmia, soprattutto nella parte Nord della regione, mentre al Sud si stima un recupero più limitato.



» BASILICATA +18%

Anche in Basilicata le aspettative iniziali si sono ridimensionate con il passare dei mesi a causa di un'evoluzione climatica tutt'altro che ottimale. Le piogge hanno favorito l'insorgere di peronospora e si è dovuto intervenire in misura superiore alla norma. Al momento si attende una buona qualità, soprattutto sull'Aglianico.

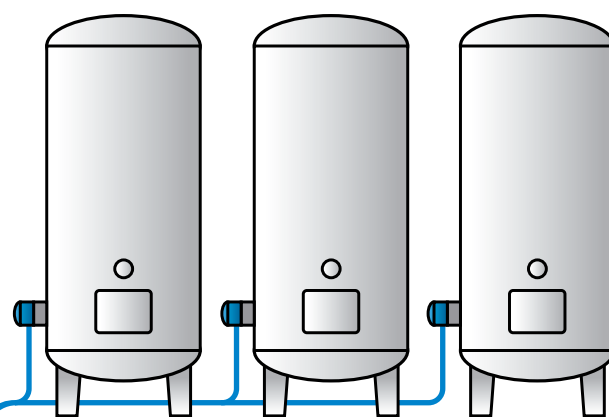
» CALABRIA +20%

Il 2018 ha segnato per la viticoltura regionale un ritorno alla normalità rispetto al calendario vendemmiale. A differenza delle altre regioni del Meridione, si sono avuti minori problemi legati al maltempo e l'incidenza dei problemi fitosanitari è stata minore rispetto ad altri areali. Gli attacchi di oidio e peronospora sono stati ben controllati e non hanno creato danni rilevanti. La raccolta delle uve bianche è iniziata a fine agosto e i primi riscontri sulle gradazioni risultano in linea con la media.

BIONICA[®] SPARK



Modello utilizzato per prove dimostrative in cantina



...Simply the future

BIONICA è l'innovativo sistema in grado di monitorare il processo fermentativo, gestendo automaticamente il dosaggio in linea dei nutrienti e dell'ossigeno, nelle quantità e nei tempi realmente necessari al regolare processo metabolico del lievito, durante la fermentazione alcolica.

BIONICA SPARK è la versione specifica per la spumantizzazione in autoclave; garantisce elevatissimi standard di automazione, fermentazioni sostenibili e vini altamente qualitativi.

- Installabile su tutte le autoclavi sia di forma orizzontale che verticale.
- Totale automazione delle fasi a serbatoio aperto e chiuso.
- Monitoraggio e memorizzazione di tutte le fasi e i parametri della fermentazione alcolica.
- Gestione automatica degli agitatori e degli accessori elettrici e elettronici del serbatoio.
- Intervento da remoto per la variazione della velocità fermentativa e della presa di spuma.
- Sistema compatibile con smartphone.

Supported by
PARSEC
ENGINEERING AND SUPERVISION



ENOLOGIA

www.hts-enologia.com



«Se è Diam, dico Sì!»

Da oltre 10 anni Diam rivoluziona il mondo del vino grazie alla gamma dei suoi tappi tecnici in grado di preservare la buona evoluzione del vino in bottiglia, così come il vignaiolo immagina. Performance meccaniche, neutralità sensoriale* unica, permeabilità ben controllate che mantengono intatte le mappe sensoriali dei vini: con Diam, ogni produttore di vino sa di offrire il meglio del suo lavoro. Per questo sceglie di dire sì. «Se è Diam, dico Sì!»

www.diam-cork.com

Marine e Nadine Ferrand, Produttori Vinicoli, Domaine Nadine Ferrand.



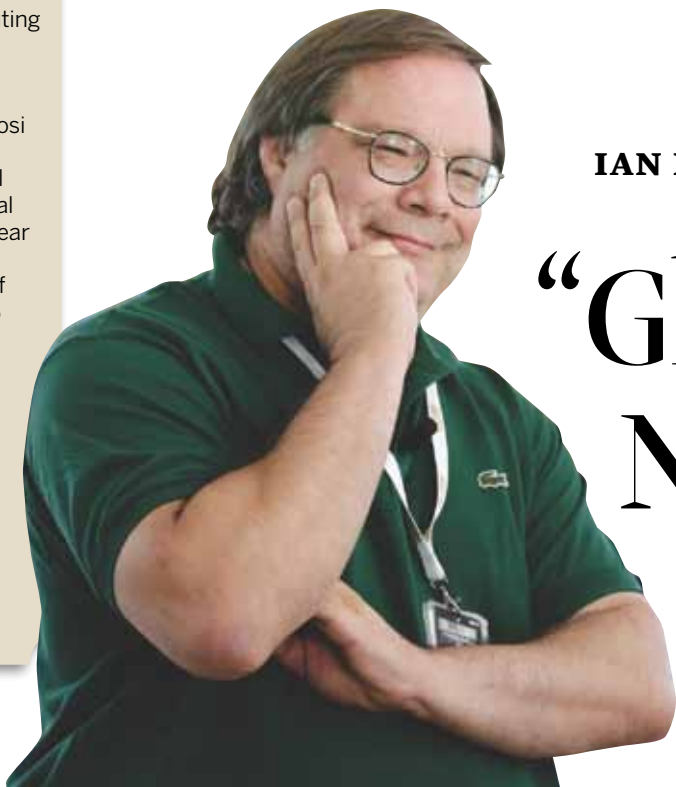
DIAM

Il garante degli aromi

DIAM SUGHERI · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/769149 · fax 0141/769536 · diam-cork.com
BELBO SUGHERI · Regione San Vito 90/P · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · info@belbosugheri.it

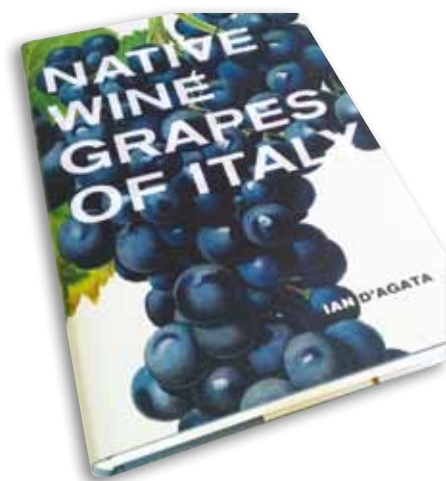
IAN D'AGATA

Ian D'Agata, scrittore e giornalista, è stato contributing editor del mensile inglese "Decanter", mentre oggi è senior editor di "VINOUS". D'Agata ha ricevuto numerosi riconoscimenti per la sua attività letteraria, nel 2015 il Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year per "Native Wine Grapes of Italy" (edito da University of California Press) e nel 2016 la nomina tra gli otto più importanti wine writer al mondo da parte de "Les Plumes d'Or", premio assegnato a Parigi da produttori, viticoltori ed enologi francesi. Il suo prossimo libro "Barolo and Barbaresco: Listening to Nebbiolo in the Langhe" uscirà questo autunno.



IAN D'AGATA

“Gli autoctoni? Non chiamateli vitigni minori”



“**T**utti noi italiani dovremmo smetterla di usare il termine 'minori'. Non esistono vitigni e in particolare autoctoni minori, esistono vitigni meno studiati e meno conosciuti, questo è il punto. Trenta anni fa erano 'minori' il Pecorino o il Nerello Mascalese mentre oggi non c'è vino rosso italiano più di successo se non quello che arriva dai due Nerelli o, parlando di bianchi, dal Pecorino". Si apre con questa mozione d'ordine, lessicale ma anche concettuale, l'approfondimento sul futuro dei vitigni autoctoni italiani che abbiamo realizzato con **Ian D'Agata**, uno dei massimi esperti che il nostro Paese possa vantare (vedi box sopra), capace di unire la conoscenza diretta dei territori con il confronto internazionale. Basti ricordare che il suo "Native Wine Grapes of Italy" nel 2015 ha vinto, prima volta per un italiano, il Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year, una sorta di Oscar dei libri del vino.

Nessun vitigno minore dunque, ma quali sono gli autoctoni italiani più conosciuti nel mondo e su quali mercati sono già affermati?

Al momento tutti conoscono i vitigni che caratterizzano l'Italia e le sue denominazioni più famose. Gli appassionati apprezzano già Nebbiolo, Sangiovese, Garganega, Aglianico e quindi conoscono le varie Denominazioni, dal Barolo all'Aglianico del Vulture al Soave ecc. Negli ultimi 20 anni però è iniziata la riscoperta dei vitigni meno conosciuti, come Nero di Troia o Carricante, Cesanese Comune e Cesanese d'Affile del Lazio o il Cornalin valdostano, che sono ormai ex-sconosciuti, anzi uve e vini oggi molto importanti. Sui mercati bisogna andarci e presidiarli con i numeri giusti, sia a livello di etichette sia a livello di bottiglie prodotte. Ovvio che è più facile andare su piazze già conosciute come gli Stati Uniti, ma per i vini del Veneto ad esempio rimane fondamentale il mercato tedesco. Allo stesso modo alcuni autoctoni, come il Teroldego rotaliano, sono prodotti in numeri così ridotti che l'Italia rimane lo sbocco quasi esclusivo.

vo. Non si possono dare ricette generiche valide per chiunque, bisogna scegliere i mercati migliori per le caratteristiche dell'azienda e dei vini, essendo anche coscienti del fatto che tutto non si può fare.

Il mondo del vino è sempre in evoluzione, e lo è sicuramente il nostro gusto. Questa variabilità, insieme alla frammentazione e al numero elevato di vitigni diversi, sono alcuni degli ostacoli che notoriamente i produttori di vini da vitigni autoctoni italiani si trovano ad affrontare. Tuttavia tra gli appassionati si registra molta voglia di scoprire cose nuove. Possiamo intercettare con i nostri autoctoni questa brezza di cambiamento dopo gli anni della concentrazione e dei bianchi barricati?

Molto dipende da noi, ovvero dal coraggio delle cantine di portare e presentare all'estero non solo i vini già conosciuti, ma anche esempi di questo patrimonio inestimabile che sono gli autoctoni. Quando lo fanno, ve lo posso assicurare, i risultati ci sono. In questo modo si fa conoscere meglio la nostra varietà di uve, aprendo nuovi sbocchi. Un percorso partito in ritardo dopo gli anni del boom degli internazionali, quando anche in Italia si piantavano solo Cabernet Sauvignon e Chardonnay, eliminando vigneti antichi e vitigni che invece erano una ricchezza.

La soluzione quindi è ancora una volta, come per molti esempi nella nostra storia vitivinicola, nella lungimiranza di qualche imprenditore illuminato, capace di fare da apripista?

Sì, assolutamente, perché bisogna partire da una forte convinzione nel valore dell'autoctono e del territorio. L'esempio di un produttore che per primo, perché più attrezzato o più coraggioso, riesce a ottenere successo con un vitigno sconosciuto è di certo lo stimolo migliore per gli altri. L'educazione ai nostri vitigni da sola non basta, serve portare sui mercati un numero adatto di vini prodotti con vitigni ancora poco conosciuti così da permettere agli appassionati di farsi un'idea precisa. Per riuscire davvero però non basta l'iniziativa di un produttore, serve fare sistema. C'è bisogno di una regia che impedisca di farsi male da soli, presentando

di FABIO CIARLA

Sono l'Italia del vino, un patrimonio inestimabile, un'opportunità di offrire aromi e sapori diversi dai vini del resto del mondo, intercettando i desideri di novità dei consumatori. Ma bisogna crederci, avere coraggio di presentare sui mercati anche ciò che non è già conosciuto e fare sistema



magari sullo stesso mercato tre vini della stessa regione in tre occasioni diverse. Così non funziona, non si può andare nel mondo ciascuno per conto proprio.

Per finire, quali sono le prospettive per i nostri autoctoni e perché l'Italia dovrebbe puntare su questi vitigni?

Di per sé gli autoctoni non esistono, la parola autoctono significa appunto "di quel luogo" perciò quando si parla di autoctoni si parla di territorio

e di denominazione, sebbene in questo caso sia necessario fare delle precisazioni. Spesso le Denominazioni italiane hanno disciplinari troppo ampi che non premiano i vitigni, è un peccato perché invece l'autoctono porta ricchezza sul territorio. In ogni caso le prospettive per i nostri autoctoni sono certamente di crescita, questi vitigni sono l'Italia del vino, li abbiamo noi e pochissimi altri ma il nostro vantaggio è che li vinifichiamo da sempre. Se anche qualcuno decidesse di produrre Sagrantino in Sudafrica o Arneis in Au-

stralia, comunque il riferimento rimarrebbe l'Italia, così come per lo Chardonnay - piantato in tutto il mondo - i vini della Borgogna rimangono l'icona del vitigno. Per questo è bene far conoscere presto e di più i nostri autoctoni, che tra l'altro offrono aromi e sapori diversi dai vini del resto del mondo, ormai colonizzato dai cosiddetti internazionali. L'Italia con i suoi 500 e più autoctoni ha un patrimonio unico, per questo è bello lavorarci: ti dà possibilità che altri non hanno e non sognano nemmeno.



AROMA PROTECT

Favorisce e protegge gli aromi dei vini **bianchi e rosati**.





Aroma Protect è un attivante di seconda generazione composto da lieviti inattivi ricchi in aminoacidi solforati (cisteina, N-acetilcisteina e glutatone).

www.lamothe-abiet.com
Solutions for winemaking

COMPOSTAGGIO COMPLETO E UNIFORME PER RESIDUI VEGETALI VITIVINICOLI

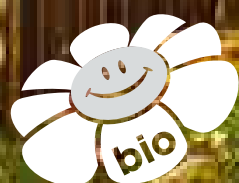


Synthetos®
Geolife technology

**Processo di compostaggio
completo e inodore in 4-6 mesi
per tralci, rami, erbe, fogliame,
raspi e vinacce.**

Synthetos, un prodotto "Chemical-free"
che permette di ottimizzare il processo di
compostaggio con umificazione e
maturazione completa in 4-6 mesi,
disgregazione della lignina e bonifica
microbica aumentando la qualità e i
benefici d'uso del compost.

Consentito anche in viticoltura biologica.



I am chemical free

Bioma®
Nature technologized.

Produttore

BIOMA SA
Quartino
Svizzera

bioma.com

Distributore

BIOMA ITALIA SRL
Viale Monte Santo 1/3
20124 Milano (MI)
T: 347 407 2227
info@bioma.com

INCHIESTA TRA
I PRODUTTORI

Con un mercato quasi esclusivamente italiano, soffrono oggi della disaffezione da parte del consumatore, che ha portato a una progressiva, drastica diminuzione dell'ettarato a favore di altre varietà. C'è però chi continua a credere in questi vitigni, che su terreni collinari e vulcanici si esprimono al meglio. E dai "resistenti" potrebbero arrivare nuove opportunità

C'è ancora un futuro per i bordolesi veneti?

di ELISABETTA TOSI

Sono in Veneto da almeno un paio di secoli, e per anni hanno assicurato reddito a molti produttori. Ma ora i tempi - e i gusti - sono cambiati: l'interesse dei consumatori sembra essersi spostato prevalentemente su poche varietà locali molto famose - dalla Glera del Prosecco alla Corvina della Valpolicella, per non parlare del Pinot grigio. Così, per i vitigni bordolesi Cabernet Sauvignon e Merlot, i "cavalieri internazionali" come sono stati definiti per il loro essere coltivati quasi ovunque, sembra non esserci più posto sulle tavole degli italiani. Non sono più di moda. Negli ultimi anni gli ettari piantati a Cabernet e Merlot in Veneto sono drasticamente diminuiti, rimpiazzati da uve più di tendenza come, appunto, Glera o Pinot grigio: nel 2017 la superficie vitata complessiva di Cabernet Sauvignon in Veneto era di 2.250 ettari, in diminuzione dell'8,4% rispetto all'anno precedente. Il Merlot conta ancora 5.925 ettari (in calo anche lui: -4,85% rispetto al 2015-2016), mentre il Cabernet Franc è presente in 1.806 ettari (-6,04%). Di contro, cultivar tradizionali e indigene come la Corvina e il Corvinone appaiono stabili, se non in aumento. Non è sempre stato così. Se è vero che l'avvento della fillossera in Veneto nella prima metà del '900 portò a rivoluzionare l'intero quadro della viticoltura regionale, non va però dimenticato che l'esigenza di rinnovare il panorama viticolo per migliorare i prodotti finali era avvertita da tempo, e ben prima della diffusione di delle ampelopatie. L'arrivo della fillossera non fece altro che accelerare questo processo: dagli anni '30 del secolo scorso in poi, le varie Turchetta, Pataresca, Corbina vennero sempre più massicciamente sostituite da Cabernet, Merlot, Pinot bianco: vitigni che non solo davano vini migliori e più rispondenti al gusto del tempo, ma in molti casi si dimostravano più resistenti. Dopo la Toscana, agli inizi del '900 il Veneto era la regione italiana che possedeva il maggior numero di vitigni stranieri, presenti soprattutto nelle aree più orientali (Vicenza, Padova, Treviso), dove venivano coltivati anche nelle aree pianeggianti. Solo quando le malattie della vite iniziarono a essere combattute in maniera efficace, gli ettari di pianura piantati con vitigni francesi iniziarono a diminuire, mentre si mantennero quelli in collina, dove si era capito da tempo che la qualità dei vini finali era molto migliore.



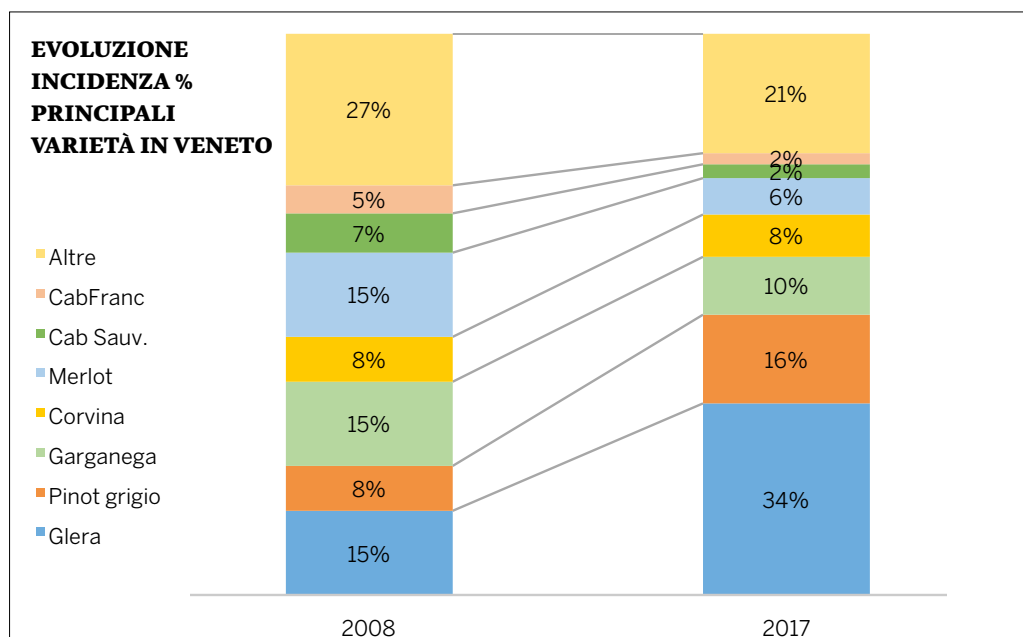
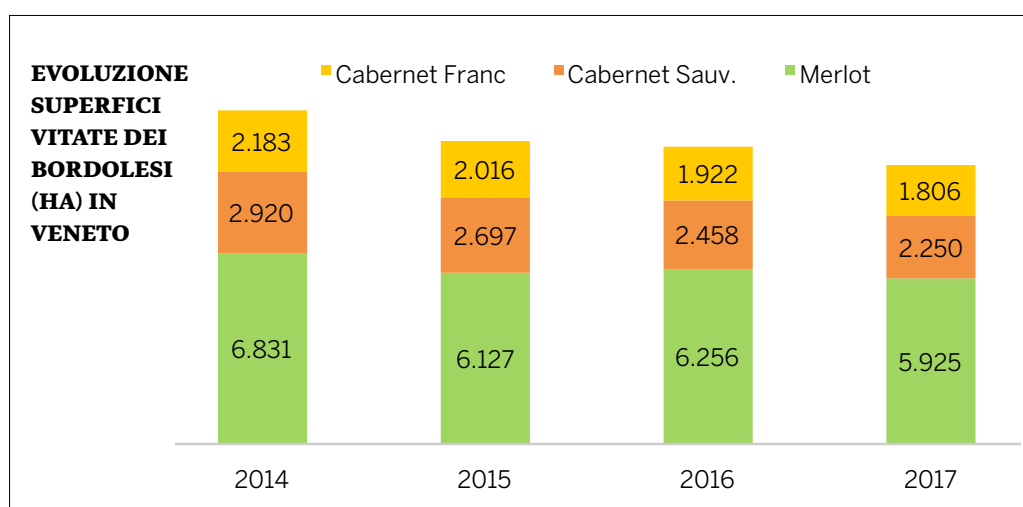
Maria Vittoria Maculan

Chi continua a crederci...

"Cabernet e Merlot sono varietà internazionali, ma nella nostra zona si possono definire quasi autoctone, in quanto è certo che venissero coltivate già nel 1855 - racconta **Maria Vittoria Maculan**, dell'omonima azienda di Breganze - In quell'anno, famoso proprio per la classificazione dei vini a Bordeaux, a Vicenza si svolse la "Mostra dei prodotti primitivi del suolo", e nell'elenco delle 120 varietà di uva nere esposte comparivano il "Bordò", e il "Cabernet Sauvignon". Perciò possiamo dire che già prima dell'arrivo della fillossera in Italia e delle nuove mode, sulle nostre colline si coltivavano quelle che sono definite varietà internazionali. Sono parte della nostra storia e della nostra tradizione". A dispetto dell'attuale disaffezione dei consumatori per queste uve, la famiglia Maculan, famosa per la sua produzione di vini bianchi da cultivar locali come la Vespaiola, continua a credere anche nei vitigni bordolesi: oggi possiedono circa 20 ettari di cabernet e merlot, da cui ottengono diversi vini. "Abbiamo sempre pensato che nei nostri terreni collinari e vulcanici queste varietà potessero esprimersi al meglio e, se lavorate in maniera saggia, puntando alla qualità, potessero dare risultati straordinari - afferma la produttrice -. Tuttora continuiamo a piantare varietà bordolesi, nello specifico Cabernet sauvignon e Merlot, perché ci piace mescolare la rotondità e la morbidezza di quest'ultimo con la tannicità del primo. Per noi questi vini rappresentano il 50% del nostro fatturato".

Continua a pagina 17 ➡

Fonte grafici in queste
pagine: elaborazioni
Corriere Vinicolo
su dati Avepa



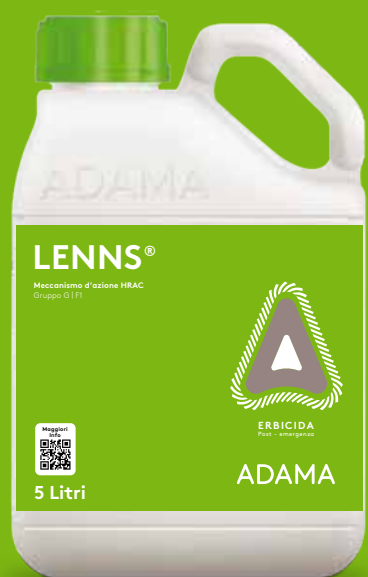
DMC
MECHANICAL WORKING DEPT.
LABELLING AND ACCESSORIES DEPT.

**Macchine Etichettatrici DMC,
stile e tecnologia**

www.dmc-online.it



LENNS[®], la perfezione in campo.



LENNS[®], miscela erbicida ad azione fogliare e residuale utilizzabile nelle strategie anti resistenza per il controllo di un ampio spettro di infestanti.

ADAMA



Adama Italia S.r.l. Via Zanica, 19 - 24050 Grassobbio (BG) - Italia - www.adama.com

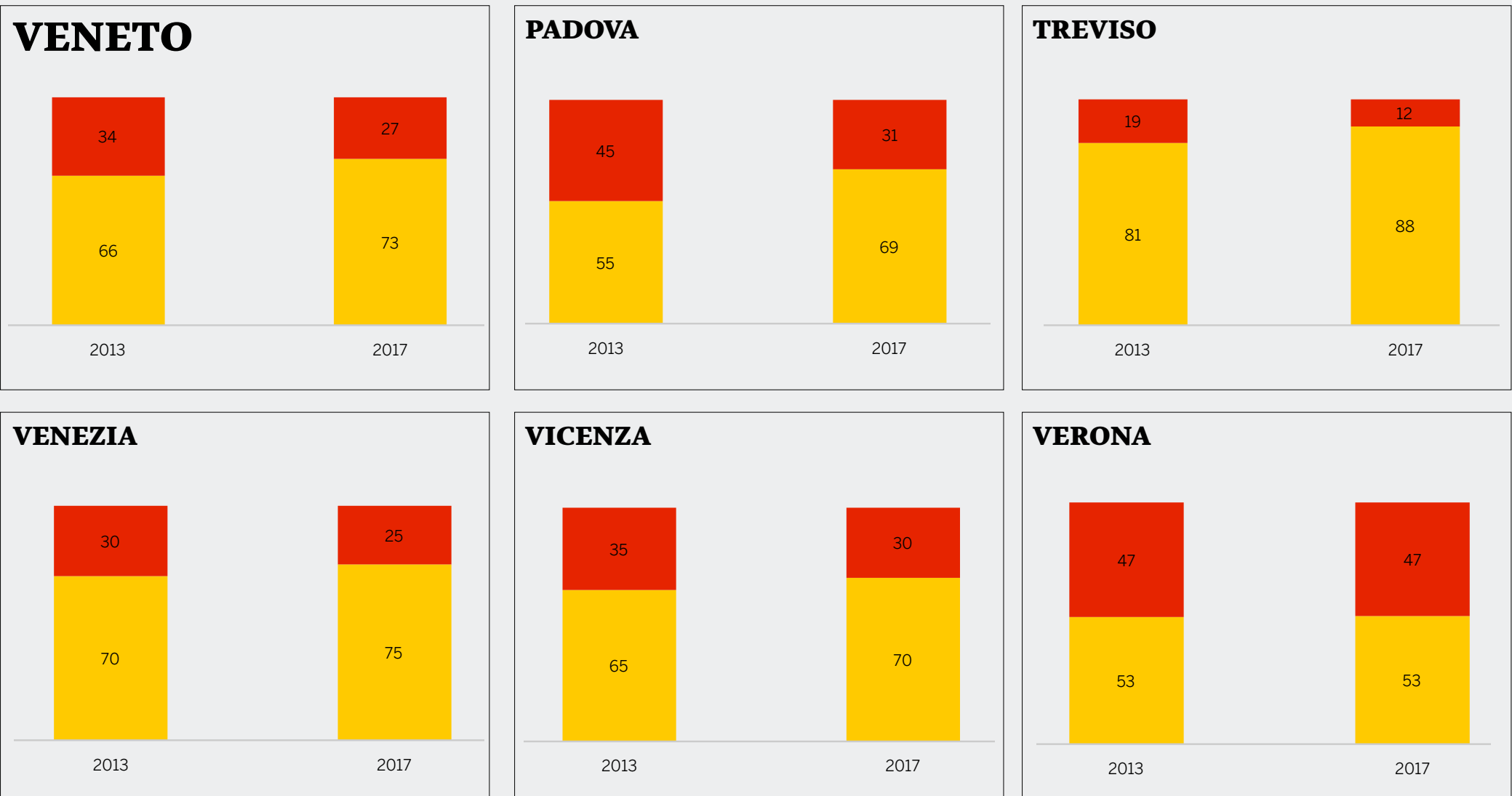


Prodotto fitosanitario Autorizzato dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto con particolare attenzione alle prescrizioni supplementari, ai pittogrammi e le frasi di pericolo per un uso sicuro del prodotto.

www.adama.it



Ripartizione % superfici per colore



Segue da pagina 15

Dello stesso avviso **Nicola Dal Maso**, proprietario dell'omonima azienda a Montebello Vicentino: "Le nostre colline hanno terreni vocatissimi per i vitigni francesi, non è un caso se quella dei Colli Berici è la Doc più antica d'Italia per quanto riguarda i Cabernet. Come azienda, a parte i nostri Tai Rosso il nostro vino più venduto è proprio il Cabernet Sauvignon: con questo vitigno produciamo circa 100 mila bottiglie di vino all'anno in base all'annata, declinate in tre versioni diverse, dal vino fresco a quello affinato in legno. Il 70% lo vendiamo in Italia, il resto in Germania e altri Paesi". Per Dal Maso, accanto al Tai Rosso che resta il vitigno principe della zona, i bordolesi rappresentano ancora un asset importante della viticoltura dell'area: "Non è facile portare alla giusta maturazione un'uva come il Cabernet, ma noi sui Berici abbiamo il clima e il terreno adatto per tutti i tipi di Cabernet, e per il Merlot è perfino più facile, perché matura prima".



Nicola Dal Maso

... e chi li sta abbandonando

Accanto ad aziende che continuano a produrre vini con queste uve, ce ne sono altre che le stanno abbandonando. "L'attuale situazione di questi vini è molto critica - esordisce **Alessandro Botter** della Casa vinicola omonima -. Non sono assolutamente richiesti, se non nel mercato locale. Non credo di sbagliarmi se dico che negli ultimi 5 anni non ci sono più stati nuovi impianti di dimensioni rilevanti. Al contrario gli estirpi nell'ultimo decennio sono stati enormi. Noi, per dire, non abbiamo più bordolesi nei nostri vigneti: in pochissimi anni siamo passati da 3 milioni di bottiglie prodotte a sole 500 mila". Continua Botter: "La nascita dei vini varietali ha dato il colpo di grazia ai vitigni bordolesi in Veneto. Fino agli anni 90 la quantità di vini rossi in Veneto era di gran

Giancarlo Lechthaler



lunga superiore a quella dei bianchi, ora abbiamo completamente ribaltato le proporzioni a favore dei vitigni bianchi, aumentandole a dismisura: "colpa" del successo del Pinot grigio degli inizi 2000 e del Prosecco negli ultimi 10 anni. Insomma, oggi come oggi i bordolesi veneti vengono venduti in molti casi quasi esclusivamente negli spacci aziendali, come vino sfuso: perfino gli acquisti delle grandi catene di distribuzione si sono orientati sui varietali. Personalmente - conclude il produttore veneto - ritengo che per questi vitigni non ci possa essere futuro nella nostra regione, se non per piccole quantità di nicchia". Anche **Giancarlo Lechthaler**, già direttore di Collis Group, conferma il contrarsi sia delle superfici vitate piantate con i vitigni bordolesi, sia il ridimensionamento delle vendite di questi vini: "Fino a pochi anni fa lavoravamo circa 150 mila quintali di uve, attualmente quel quantitativo si è ridotto di almeno il 25%". La verità è che all'estero, i vini veneti da vitigni bordolesi non hanno mai goduto di eccessiva fortuna: "La qualità di riferimento per questo tipo di vini è quella degli australiani, dei californiani, dei cileni - commenta l'enologo -. I nostri vini sono sempre stati considerati verdi, poveri... È sempre stato così, hanno sempre fatto fatica a imporsi. Ecco perché questi vini sono stati venduti finora soprattutto in Italia, e adesso anche questo mercato si è ridimensionato". Resistono, ovviamente, i vini della fascia premium, "gli unici che possono essere assimilabili a quelli che si trovano sui mercati internazionali", sebbene i quantitativi siano limitati. Il futuro? Nel settore dei vitigni resistenti, come spiega Maria Vittoria Maculan: "Abbiamo piantato delle varietà bordolesi in versione resistente, in particolar modo il Merlot Khorus, un clone messo a punto dai Vivai Cooperativi Rauscedo. È immune a peronospora e oidio, così ci permette di eliminare i trattamenti con prodotti fitosanitari, ma mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche della varietà di partenza. Nel prossimo futuro sarà questa la migliore opportunità che può venirci dalle varietà bordolesi".

Elisabetta Tosi

Alessandro Botter





Barbatelle di qualità per un prodotto di qualità



In **Trentino**, in un territorio unico per posizione e clima, moltiplichiamo più di 120 varietà da vino e 20 varietà da tavola che danno origine con un'ampia gamma di selezioni clonali innestate sui principali portinnesti, ad oltre 500 combinazioni per ogni esigenza. Dall'impegno, dal lavoro e dalla grande esperienza dei soci dei **Vivai Cooperativi di Padergnone** vengono moltiplicate le barbatelle che contribuiscono alla nascita dei migliori vini italiani.



VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE

Soc. Coop. Agr.

Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

Socio AFLOVIT Sezione AVIT





INTERVISTA AL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO VINI MONTEFALCO

Antonelli, per il Sagrantino tempo di nuove sfide

Tra le priorità su cui lavorare prossimamente, oltre alla riconquista del mercato italiano, un'approfondita riflessione su come oggi sia più opportuno ed efficace comunicare questo vino, con l'ambizione di farlo entrare nel novero dei grandi classici italiani. E poi presto inizierà una nuova campagna per cercare di aumentare il numero dei soci, e soprattutto il numero di aziende partecipanti ai programmi promozionali all'estero

Prima è stato il boom, il momento di entusiasmo, la fretta di crescere, gli impianti di uva Sagrantino messi a dimora tutti insieme pensando a chissà quale nuovo Eldorado. Poi è arrivata la crisi: una frenata brusca, coincisa peraltro con la crisi economico finanziaria del 2008, che ha innescato una necessaria riflessione. Quindi, la successiva ripresa: più cauta, matura. "Anno dopo anno, i numeri del Sagrantino si consolidano e crescono, ma il territorio sta crescendo anche in altre tipologie, e si sta rivelando sempre più bianchista: c'è in giro più Trebbiano Spoletino, ma anche più Grechetto,

per questo nel 2016 abbiamo inserito anche questa tipologia di vino (il Montefalco Grechetto Doc, ndr) e ridisegnato il Montefalco Bianco. Soprattutto il Trebbiano Spoletino sta vivendo un momento molto interessante. Ovviamente il Sagrantino resta il nostro vino più importante ma, ecco, non è più il solo". Esordisce così **Filippo Antonelli**, proprietario dell'azienda Antonelli San Marco, che da poche settimane è il nuovo presidente del Consorzio di tutela Vini Montefalco, che riunisce 231 soci (di cui 60 cantine) e rappresenta il 16,7% della produzione di vino in Umbria (6,3% di Montefalco Sagrantino Docg e 10,4% di Montefalco Doc) per un totale di oltre 3 milioni di botti-

glie prodotte ogni anno. Aveva già ricoperto questo incarico dal 1996 al 2006 e ora succede ad Amilcare Pambuffetti, che ha guidato l'ente negli ultimi sei anni. Antonelli avrà al suo fianco come vicepresidente Peter Robert Heilbron dell'azienda Tenuta Bellafonte, mentre completano il nuovo Cda del Consorzio i consiglieri Paolo Bartoloni, Corrado Dal Piaz, Antonio Donato, Liù Pambuffetti, Giampaolo Farchioni, Alessandro Mariani, Alessandro Meniconi, Giusy Moretti e Giampaolo Tabarrini.

L'evoluzione del Sagrantino
Il nuovo presidente ha le idee chiare sul futuro del Montefalco, la cui Doc si estende su una



Qui sopra, Filippo Antonelli. Nella foto sotto, il nuovo Consiglio del Consorzio insieme al neopresidente (primo da destra)

superficie totale di circa 1.200 ettari, 760 dei quali sono del Sagrantino: se è vero che ci sono ampi margini di crescita commerciale in giro per il mondo, ci sono senz'altro ancora più piazze che vanno riconquistate a partire dai consumatori finali: "Vogliamo - racconta Antonelli - che le persone tornino ad assaggiare il Sagrantino. A seguito del riconoscimento della Docg, e grazie agli sforzi di un produttore come Caprai, che ha promosso fortemente questo vino, in passato abbiamo vissuto momenti di grande euforia commerciale. Erano i primi anni 90, il momento in cui andavano di moda i vini potenti, colorati, alcolici... Però chi all'epoca assaggiava il Sagrantino di Montefalco lo trovava un vino sempre un po' scontroso, spigoloso, un po' perché lo stile del momento era quello, ma anche perché avevamo poca esperienza nel vinificare questa uva e i vigneti erano molto giovani. Ora - continua - possiamo dire che molte cose sono cambiate. La mano dei produttori è più delicata, e soprattutto le vigne sono molto più mature: perciò il Sagranti-

no è un vino molto più elegante e bevibile di quanto non fosse una volta. Ecco perché adesso ci interessa tornare a raccontarlo e farlo assaggiare".

La crescita del biologico

Nell'ultimo quarto di secolo la superficie vitata iscritta a Docg è passata dai 66 ettari del 1992 ai 760 del 2017, mentre il numero di produttori imbottigliatori dei vini di Montefalco è salito a 60 (all'inizio erano 16). Solo nell'ultimo decennio sono state costruite più di trenta nuove cantine, e dal 2000 a oggi la produzione del Sagrantino è quasi triplicata: da 660 mila a circa 1,5 milioni di bottiglie. Anche l'approccio alla produzione è in rapida evoluzione: non solo cresce il numero delle aziende in conversione biologica - la sua stessa azienda è biologica certificata da anni - ma di recente lo stesso paese di Montefalco è stato scelto come sede del distretto biologico umbro: "È un modo per coinvolgere non solo il mondo del vino, ma anche amministrazioni comunali e altre realtà produttive - commenta il neo presidente

del Consorzio -. E, a dispetto di certe annate tutt'altro che facili, sono sempre più numerose le aziende che si stanno affacciando al settore del biologico". Tale dinamismo viene assecondato e condiviso anche dal Consorzio, il cui clima in questi anni, assicura Antonelli, è molto buono, ma poiché è sempre e solo l'unione che fa la forza, "presto inizierà una nuova campagna per cercare di aumentare il numero dei soci, e soprattutto per aumentare il numero di aziende partecipanti ai programmi promozionali all'estero". Tra le priorità su cui lavorare prossimamente, un'approfondita riflessione su come oggi sia più opportuno ed efficace comunicare il vino: "Il Sagrantino non è un vino da moda passeggera - riflette - l'ambizione della denominazione anzi sarebbe quella di farlo entrare nel novero dei grandi vini classici italiani: ma per riuscirci, occorrono decenni. La strada è tracciata, i segnali sono incoraggianti: anche il turismo in Umbria sta tornando, è un turismo di qualità, e questo ci aiuta molto". Sebbene riconquistare il mercato italiano resti uno degli obiettivi del Consorzio, i canali di crescita principali sono ancora quelli esteri, dove finisce il 60% della produzione di Montefalco, soprattutto gli Stati Uniti e il Nord Europa. "Sono Paesi in cui piacciono i vini importanti. Noi continueremo a lavorare soprattutto sugli Usa, perché lì si trova anche la critica che conta. L'operazione di abbinamento "Steak and Sagrantino", organizzata per la prima volta l'anno scorso, ha funzionato molto bene e quindi la ripeteremo: e dopo essere stati a New York, San Francisco e Chicago, quest'anno ci rivolgeremo anche ad altri Stati". Il Sagrantino è diventato "grande", è tempo di nuove sfide. *Elisabetta Tosi*

MY EXPERIENCE

VD GLASS

Testato da

CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE

The first wine glass
tested by
sensory and neuromarketing
analysis



Dal programma Viridem®, ILSAGRADER. Più zuccheri, più qualità.

VIRIDEM®

estratti vegetali per uso agricolo

**Prodotti ad azione specifica ILSA.
Aiutano le tue piante a fare
bene il loro lavoro.**

ILSAGRADER è studiato per ottenere il giusto grado di maturazione delle produzioni frutticole, in quanto aumenta la consistenza dei frutti, l'accumulo di acidi e la loro trasformazione in zuccheri, migliorando anche l'equilibrio tra aromi e sapori, senza incidere sul pH finale.

ILSAGRADER aumenta il contenuto zuccherino nei frutti e la sostanza secca, riducendo gli scarti produttivi, ed incrementando la qualità e il valore della produzione finale.

Anche ILSAGRADER è un prodotto bioattivo che fa parte del programma Viridem®, l'innovativa generazione di prodotti di matrice vegetale, efficaci e sostenibili, sviluppati da ILSA.

Buon lavoro alle tue piante. E a te.



Indicato per: Albicocco, Ciliegio, Pesco e Nettarina, Susino, Melo, Pero, Melone, Fragola, Pomodoro, Mirtillo ed altri Piccoli Frutti, Vite da Tavola e da Vino.

www.ilsagroup.com

ILSA
The green evolution

LightOak

IL GIUSTO
LEGNO
PER LO STILE
DEL TUO
VINO



TORREFAZIONE

Sistema di tostatura dei chips a correnti d'aria calda. Risultati costanti di intensità aromatica e cessione tannica.

Vantaggi

- Profili aromatici specifici
- Risultati ripetibili
- Intensità aromatica
- Possibili ricette e combinazioni con più tipologie di legni per ottenere il risultato desiderato



TOSTATURA A FUOCO

Sistema di produzione brevettato che replica la tradizionale tostatura con il braciere della barrique e permette di conservare la ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia.

Vantaggi

- Ampio spettro aromatico
- Facile gestione in affinamento: le diverse pezzature permettono di gestire tempi e velocità di cessione in base alla tipologia di vino in affinamento
- Similitudine con la barrique



A NATURE
F NATURE



F 15
A 18



F 21
A 21



F 29
A 29



DOGHE



LISTELLI



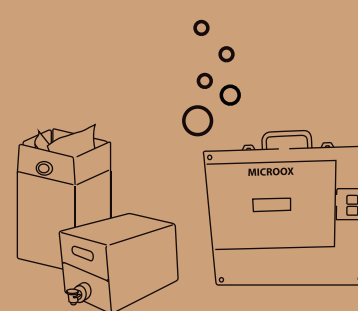
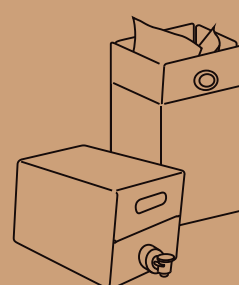
BARRETTE
M - AROMA
M - STRUCTURE



CHIPS
M - AROMA
M - STRUCTURE
PIÙ INTENSE
PIÙ LONGUE **NEW!**

Tebaldi.it

Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380
tebaldi@tebaldi.it - www.tebaldi.it



Richiedi il tuo KIT LIGHTOAK per scegliere il giusto legno per lo stile del tuo vino
Chiedi consigli e protocolli dedicati per ottimizzare l'affinamento con la MICRO-OSSIGENAZIONE

UIV-LAB

ENTRATO IN VIGORE IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO

“STRETTA” SUL BISFENOLO A

La scorsa settimana è entrato in vigore il nuovo Regolamento UE 2018/213 con cui la Commissione europea si esprime in modo più restrittivo sull'impiego del Bisfenolo A nei materiali e negli imballaggi a diretto contatto con gli alimenti. Il bisfenolo A (BPA) è utilizzato per la fabbricazione di oggetti in plastica, stoviglie e tazze, rivestimenti e vernici, nella carta chimica degli scontrini fiscali e nel packaging alimentare come materiale di rivestimento. “Il bisfenolo A - come ha spiegato **Jean-Claude Ruf**, coordinatore scientifico dell'Oiv - è usato nella fabbricazione di resine epossifenoliche, utilizzate per il rivestimento della superficie dei serbatoi di vino e può migrare in piccole quantità come conseguenza ad errori di applicazione di questa resina”. Grazie alle sue proprietà chimiche e alla facilità con cui può essere polimerizzato per creare plastiche economiche, resistenti, trasparenti, colorate, inalterabili nel tempo e facili da stampare, dagli anni 50 ha conosciuto un successo mondiale, nonostante fosse stato riconosciuto come estrogeno sintetico. Il BPA è ubiquitario e

può venire assorbito attraverso la pelle, o respirato, ma la maggiore fonte di contaminazione risulta essere l'ingestione. Il BPA può infatti migrare dai contenitori utilizzati per cibi e bevande e venire ingerito, in quanto ad alte temperature le resine possono decomporsi e accentuare la migrazione del BPA dal contenitore al cibo. Sia l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (European Food Safety Authority - EFSA) che l'Agenzia europea per le sostanze chimiche (European Chemicals Agency - ECHA) lo considerano una sostanza che altera il sistema endocrino (EDC, endocrine-disrupting chemicals): un interferente endocrino è in grado di alterare l'equilibrio ormonale e il metabolismo dei soggetti che la assumono. In particolare l'EFSA, a seguito di accurate analisi sugli animali e sull'uomo, ha concluso che livelli elevati di esposizione al BPA sono probabile causa di effetti nocivi su reni e fegato e che è possibile che il BPA abbia effetti sui sistemi riproduttivo, nervoso, immunitario, metabolico e cardiovascolare, oltre alla possibilità di indurre il cancro. Il nuovo regolamento conferma la necessità di porre un limite all'assunzione indiretta

Dal 6 settembre è stato abbassato il limite di migrazione consentito da 0,6 a 0,05 mg/kg. L'obbligo di monitoraggio e verifica è in capo al produttore, che è tenuto al controllo dei parametri prima della commercializzazione dei prodotti



del Bisfenolo A poiché la stessa Commissione parla di “situazione di incertezza sul piano scientifico, anche se il rischio per la salute umana non ha ancora potuto essere pienamente dimostrato”. Dal 6 settembre, quindi, si applicano le nuove norme: è stato abbassato il limite di migrazione di bisfenolo consentito che

scende da 0,6 a 0,05 mg/kg. L'obbligo di monitoraggio e verifica è in capo al produttore, che è tenuto al controllo dei parametri prima della commercializzazione dei prodotti. Il regolamento introduce anche novità in termini di nuovi requisiti in merito alla documentazione comprovante la conformità, ovvero le “dichiarazioni di conformità”, che in caso di controlli dovranno essere consegnate alle autorità competenti.

Laboratorio UIV, messo a punto metodo adeguato alle esigenze della nuova normativa

Per supportare il settore vitivinicolo italiano nell'affrontare temi delicati e complessi, il laboratorio di Unione Italiana Vini svolge costantemente un'attività di monitoraggio del mercato e di Ricerca & Sviluppo finalizzata a soddisfare le nuove richieste analitiche. L'Unità Strumentale, coordinata da Silvia Marchesini e coadiuvata dal tecnico Francesco Dotto, ben prima dell'introduzione del nuovo Regolamento europeo sul Bisfenolo A, ha avviato un progetto sperimentale e messo a punto di un metodo affidabile e adeguato alle esigenze di determinazione analitica richiesti dalla normativa. “Lo studio è stato

articolato ma il risultato eccellente. - commenta **Francesco Dotto** -. Il bisfenolo, probabilmente a causa del suo largo utilizzo, risulta infatti essere ubiquitario. La sua determinazione in tracce diventa problematica a causa della presenza riscontrabile nei solventi, condizioni che possono portare ad una scarsa riproducibilità. È quindi necessario l'utilizzo di una tecnica che riesca ad eliminare le contaminazioni del background e il nostro laboratorio ha identificato la LC-MS/MS. Con il nostro metodo possiamo garantire l'affidabilità del risultato e supportare le aziende nel produrre le dichiarazioni di conformità”.

MCRs Premium Crystalline MUST GRAPE INNOVAZIONE NATURALE

MCR SOLIDO UN CONCENTRATO DI VANTAGGI:

- prodotto purissimo
- **stabilità microbiologica**
- facilità di utilizzo e dosaggio
- preserva colore, struttura e concentrazione aromatica
- migliore gestione del magazzino
- **nessuna aggiunta di frazione acquosa e senza effetto diluizione.**

“Finalmente il mosto rettificato si è fatto solido”

Naturalia Ingredients S.r.l.
Via del Trionvirato 13 • 40132 Bologna (Bo) • Italy
Tel. +39 051 0227300 • Fax. +39 051 3780728
info@naturaliaingredients.com • www.naturaliaingredients.com
www.naturaliawine.it



Naturalia
Fruit natural sugars

Allineamenti
capsula/bottiglia
complicati?




SANTERO



ROBINO & GALANDRINO

www.robinoegalandrino.it



**Al via a ottobre 2018
NUOVO MASTER IN COMUNICAZIONE DELLA NATURA E DEL PAESAGGIO**
Al via a ottobre 2018 il percorso di studi promosso dall'Università degli Studi dell'Insubria in collaborazione con Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige, MUSE - Museo delle Scienze di Trento e Istituto Oikos. Lezioni teoriche e laboratori pratici a Varese e Trento. Le lezioni teoriche approfondiscono temi come promozione e valorizzazione del territorio, educazione ambientale, web journalism e governance degli Enti locali, e si affiancano a laboratori pratici, a Varese e in Trentino. Il programma completo del Master è disponibile sul sito <http://uagra.uninsubria.it/master-macon/> - Per info è possibile scrivere a master.macon@uninsubria.it.

Mercati vinicoli

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 30 AGOSTO 2018

ANDAMENTO DEI MERCATI
I simboli riportati accanto alle regioni indicano la percezione dell'andamento dei mercati espressa dagli operatori di Med.&A., che hanno modo di osservare dal vivo e rilevare puntualmente le tendenze di ciascuna piazza, determinate dall'interesse e dal fabbisogno dei clienti, dalla disponibilità e dalla qualità dei prodotti, dal rapporto fra la domanda e l'offerta e l'andamento degli scambi, indipendentemente dal rialzo o dalla diminuzione dei prezzi dei singoli prodotti.

-  Mercato attivo / scambi sostenuti
-  Mercato stazionario / scambi regolari
-  Mercato debole / scambi ridotti

NOTA: tutti i prezzi sono espressi in euro. Tra parentesi sono riportate le variazioni percentuali rispetto alle precedenti rilevazioni.



pagine a cura di **MED.&A.**

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE

Carlo Miravalle
(Miravalle 1926 sas)

LOMBARDIA

a cura di Med.&A.

VENETO

VERONA: Severino Carlo Repetto
(L'Agenzia Vini Repetto & C. srl)
TREVISO: Fabrizio Gava
(Quotavini srl)

TRENTINO ALTO ADIGE

Fabrizio Gava (Quotavini srl)
con la collaborazione
di Lucia Lanzafame (Cciaa Trento)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA

Andrea Verlicchi (Impex srl)

TOSCANA

Federico Repetto (L'Agenzia Vini
Repetto & C. srl)

LAZIO E UMBRIA

Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

MARCHE

Emidio Fazzini

ABRUZZO-MOLISE

Andrea e Riccardo Braconi
(Braconi Mediazioni Vini sas)

PUGLIA

Domenico Colucci, Andrea
Verlicchi (Impex srl)

SICILIA

Antonino Panicola (Rappresent.
Enot. Salvatore Panicola sas)

VENETO - VERONA E TREVISO

Vino comune:

Bianco 2017 (rilev. Verona) 9,5-12° n.q. (ettogrado partenza)	Mosto concentrato rettificato 2017 65/68 Bx 4,90 (-5,77) - 5,10 (-5,56)
Rosso 2017 (rilev. Verona) n.q. (ettogrado partenza)	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

Bianco Veneto/Trevengezie 2018 (rilev. Tv) 10-11° 4,50 - 4,80	Durello 2017 n.q.
Rosso Marca Trev./Veneto/Trevengezie 2018 (rilev. Tv) 10-11° n.q.	Tai Marca Trevigiana 2018 10,5-12° 6,00 - 6,50
Bianco Veronese 2017 10-13° n.q.	Merlot (rilevaz. Treviso) 2018 10-12° 6,00 - 6,50
Rosso Verona 10,8-12° 2017 n.q.	Merlot (rilevaz. Verona) 2017 10-12° n.q.
Rosso Vr 13-14° leggero appassim. 2017 1,30 - 1,50 (pr./litro)	Cabernet Franc 2018 10-12° 6,50 - 7,00
Pinot bianco (rilevaz. Treviso) 2018 10-12° 6,50 - 7,00	Cabernet Sauvignon 2018 10-12° 6,50 - 7,00
Pinot bianco Verona 2017 12° n.q. (pr./litro)	Raboso rosso 2018 9,5-10,5° n.q.
Chardonnay (rilevaz. Treviso) 2018 10-12° 6,50 - 7,00	Raboso rosato 2018 9,5-10,5° n.q.
Chardonnay (rilevaz. Verona) 2017 12° n.q.	Refosco 2018 10-12° 6,50 - 7,00
Garganega 2017 n.q.	Prezzi ettogrado partenza.
Verduzzo (rilevaz. Treviso) 2018 10-11° 5,50 - 6,00	Pinot nero 2018 10,5-12° 1,00 - 1,10 (pr./litro)
Sauvignon (rilevaz. Treviso) 2018 10-12° 7,00 - 10,00	

Vino Dop:

Pinot grigio Garda 2017 1,30 - 1,50	Amarone e Recioto Docg 2014 8,00 - 8,50
Garda Garganega 2017 0,90 - 0,95	Amarone e Recioto Classico Docg 2015 8,00 - 9,00
Soave 2017 11-12,5° 7,30 - 7,80 (ettogrado partenza)	Amarone e Recioto Classico Docg 2014 8,00 - 9,00
Soave classico 2017 12,5-13° 1,00 - 1,10	Lugana 2017 n.q.
Soave classico superiore 2017 12,5-13° n.q.	Valdadige bianco 2017 n.q.
Bardolino 2017 1,20 - 1,25	Valdadige rosso 2017 11-12° 1,20 - 1,40
Bardolino Chiaretto 2017 1,25 - 1,35	Pinot grigio Valdadige 2017 11-12° n.q.
Bardolino Classico 2017 1,40 - 1,45	Custoza 2017 0,80 - 0,90
Valpolicella 2017 2,30 - 2,60	Prosecco Atto 2018 9-10° 1,75 - 1,80
Valpolicella atto a superiore 2017 2,60 - 2,80	Conegliano V. Prosecco Docg 2018 9-10° 2,50 - 2,60
Valpolicella atto a ripasso 2017 3,40 - 3,80	Conegliano V. Prosecco Docg Sup. Cartizze 2018 9-10° n.q.
Valpolicella Classico 2017 2,30 - 2,65	Bianco delle Venezie 2018 12° 0,90 n.q.
Valpolicella Classico atto a superiore 2017 2,60 - 2,90	Pinot grigio delle Venezie 2018 10-12° 0,90 - 1,10
Valpolicella Classico atto a ripasso 2017 3,50 - 3,90	Pinot grigio Venezia 2017 11-12° 0,90 (-18,18) - 1,10 (-12,00)
Valpolicella atto a ripasso 2016 3,50 - 3,90	Pinot grigio Venezia 2018 11-12° 0,95 - 1,10
Valpolicella Classico atto a ripasso 2016 3,60 - 4,00	Prezzi al litro.
Amarone e Recioto Docg 2015 8,00 - 8,50	Merlot Piave 2018 11,5-12° n.q. (prezzi ettogrado partenza)
	Cabernet Piave 2018 12-12,5° n.q. (prezzi ettogr. partenza)



ABRUZZO - MOLISE

Vino comune:

Bianco 2017 n.q.	Rosso 2017 11-12° 5,00 (-3,85) - 5,00 (-9,09)
Bianco TC 2017 4,50 (-15,09) - 4,50 (-21,05)	Rosso 2017 12,5-13,5° 5,50 (-3,51) - 6,00 (-4,76)
Mosto muto 2017 n.q. (pr. grado complessivo in peso)	Prezzi grado complessivo in peso.

Vino Igp:

Sangiovese 2017 n.q.	Chardonnay 2017 n.q.
Prezzi gr.hl partenza.	

Vino Dop:

Montepulciano d'Abruzzo 2017 5,80 (-3,33) - 6,00 (-3,23)	Trebbiano 2017 5,70 - 5,70
Prezzi gr.hl partenza.	



**PRENOTA
IL TUO SPAZIO SU**

**IL CORRIERE
VINICOLO**



IL MAGAZINE CON IL VIGNETO PROTAGONISTA

Tutto ciò che fa viticoltura in Italia oggi: tecniche e tecnologie, opinioni e strategie, prodotti e attrezzature, con una stella polare, la SOSTENIBILITÀ

TRE EDIZIONI: MARZO, MAGGIO E OTTOBRE

in coincidenza con il momento di acquisto dei mezzi tecnici impiegati nelle principali fasi di gestione del vigneto

UN TARGET SPECIFICO: VITICOLTORI E AGRONOMI

Corriere Vinicolo Vite verrà spedito gratuitamente a oltre 15.000 viticoltori situati nei principali comprensori viticoli italiani e a un qualificato database di tecnici specializzati, contoterzisti e decisori di acquisti

**Prossima uscita:
n.32 del 15 Ottobre**



Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare:

corrierevinicolo@uiv.it

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO mette a disposizione dei viticoltori i nuovi vitigni resistenti per produrre vini di alta qualità rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo!

***"Il futuro è adesso! Orgogliosi di essere
fra i pionieri del progetto VITIGNI RESISTENTI."***

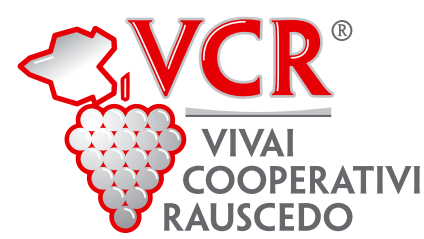
Giulia e Gianfranco Bianchini – Forchir, Viticoltori in Friuli



Giulia e Gianfranco Bianchini



Il Friuli Venezia Giulia è terra di barbatelle, di grandi vini bianchi e di pionieri come Gianfranco Bianchini che da subito ha creduto e soprattutto realizzato nuovi vigneti con varietà resistenti a peronospora ed oidio come **FLEURTAI, SORELI, SAUVIGNON KRETOS, SAUVIGNON NEPIS e SAUVIGNON RYTOS**. L'obiettivo: ridurre drasticamente i trattamenti fitosanitari, rispettare l'ambiente e la salute dei cittadini e dei consumatori in generale!



L'innovazione in viticoltura