IL CORRIERE VINICOLO RIMANE
ON LINE GRATUITO PER TUTTI
WWW.CORRIEREVINICOLO.COM

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

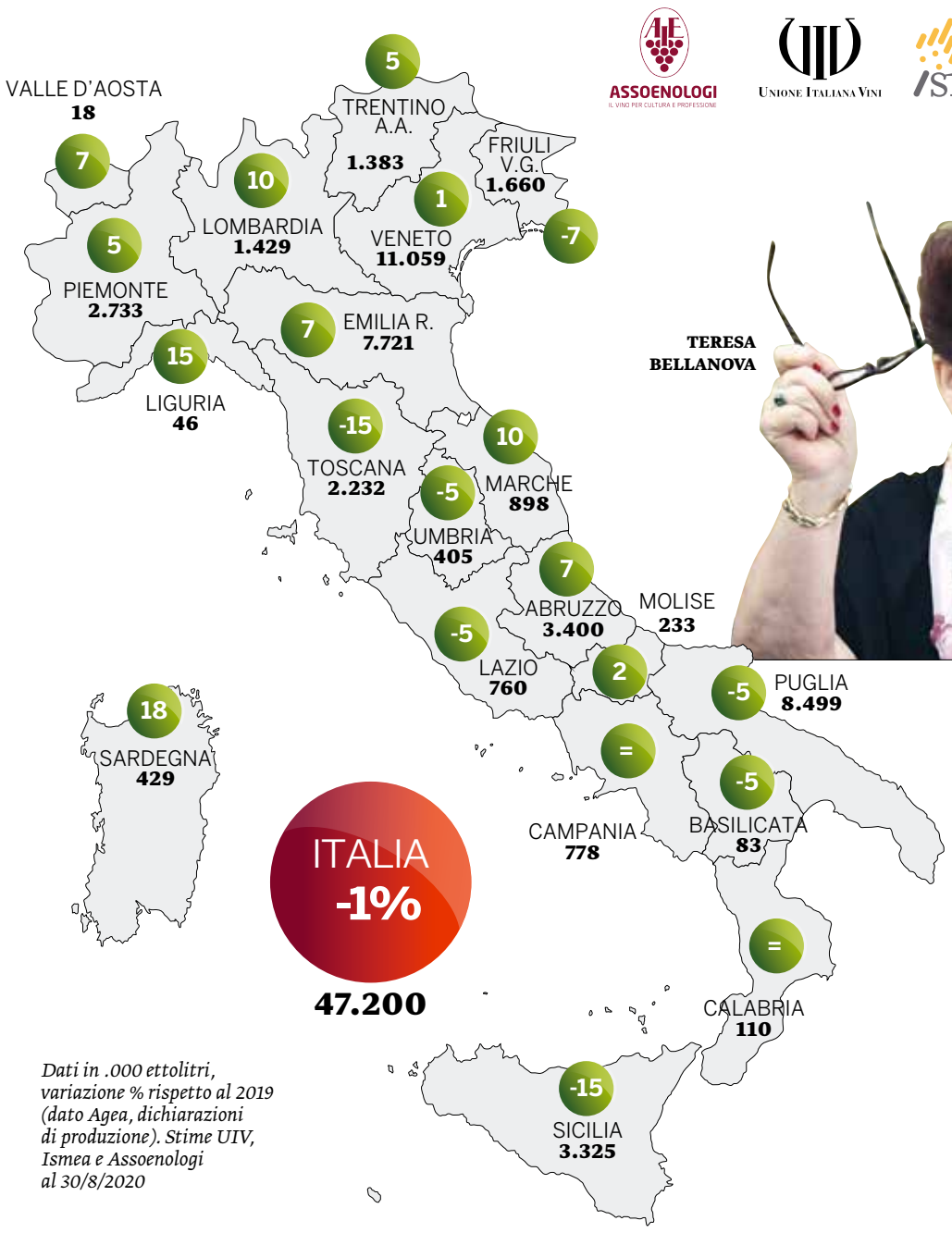
Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Uspi, Unione Stampa Periodica Italiana.

COVID E PREVISIONI VENDEMMIALI 2020: UIV, Ismea e Assoenologi di nuovo insieme

47,2 MILIONI DI ETTOLITRI

Una vendemmia "buona e giusta"

Ottima qualità media delle uve e quantità appena sotto lo scorso anno prefigurano una buona raccolta, in un anno molto difficile. Vendemmia favorevole, secondo le stime congiunte presentate in videoconferenza alla presenza della ministra, Teresa Bellanova, che è necessario valorizzare con un rinnovato impegno promozionale sui mercati internazionali. Ocm, "Patto per l'export", riallocazione risorse non spese per distillazione e vendemmia verde, nuove misure per i vini Dop nel dialogo tra produttori e ministra. Che accoglie le richieste del mondo produttivo con impegni precisi e promette: "Le risorse non utilizzate rimarranno a disposizione del settore"



Dati in .000 ettolitri, variazione % rispetto al 2019 (dato Agea, dichiarazioni di produzione). Stime UIV, Ismea e Assoenologi al 30/8/2020

TERESA BELLANOVA

Archiviata per ora senza troppi patemi d'animo la pratica vendemmia – 47,2 milioni di ettolitri di buona qualità previsti da UIV, Assoenologi e Ismea, -1% sul 2019 *(si veda servizio completo a pagina 3)* - il settore vitivinicolo nazionale è chiamato ai compiti più ardui: primo, la gestione di questo potenziale, alla luce di un dato di giacenza in cantina che – secondo le previsioni dell'Osservatorio del vino UIV – dovrebbe allinearsi se non essere superiore a quello del 31 luglio 2019, sopra i 38 milioni di ettolitri, e di un altro dato - che forniamo nei servizi dedicati al commercio mondiale *(vedi pag. 14)* – che parla di riduzioni piuttosto pesanti sulle importazioni di vino, soprattutto sul lato del valore, fattore scontato alla luce delle chiusure che hanno interessato e continuano a interessare il canale Horeca nei vari Paesi del mondo. Secondo compito: quello della riallocazione urgente (entro fine anno) delle risorse messe in campo per tagliare giacenze e ridurre potenziale. Due misure – distillazione di crisi e vendemmia verde – che non hanno centrato gli obiettivi prefissi. La distillazione doveva mandare al macero 3 milioni di ettolitri, si è arrivati a meno di mezzo milione, concentrati in Centro Italia e Puglia, per un plafond di spesa di appena 15 milioni contro i 50 messi in campo (che torneranno a disposizione del Pns corrente), mentre la vendemmia verde – finanziata extra con risorse nazionali - ha consumato un budget di 40 milioni scarsi su un totale di 100, con richieste concentrate praticamente solo in Sicilia e Toscana.

CONTINUA A PAGINA 2

COMMERCIO MONDIALE, SITUAZIONE IN PEGGIORAMENTO

Nel secondo trimestre cali molto più pronunciati rispetto a marzo, con dinamiche preoccupanti sulla componente valore e sui prezzi

a pagina 14

segue dalla prima pagina

La conferenza stampa di presentazione delle previsioni vendemmiali 2020

UIV: dopo la vendemmia, pensare a riequilibrio di mercato e promozione

di **GIULIO SOMMA** *e* **CARLO FLAMINI**

Terzo compito: quello di rimpolpare da una parte e riorientare dall'altra i budget disponibili e quelli attesi per la promozione, misura che quest'anno sul fronte Ocm ha sacrificato una parte del budget a favore della distillazione, ma che dall'altro lato è attesa dare una forte spinta al settore, soprattutto alla luce della richiesta di rinnovare il "Tavolo tecnico vino" tra imprese, Ministeri competenti e Ice per gestire le risorse del cosiddetto Patto per l'export.

Le proposte di Unione Italiana Vini, riassunte dal suo presidente Ernesto Abbona nel corso della consueta (ma inedita perché andata in onda su piattaforma multimediale) conferenza stampa di presentazione delle previsioni vendemmiali, sono pertanto mirate a far svolgere al nostro Paese i compiti in maniera adeguata, come un diligente alunno che entra a scuola nel primo anno "Covid-proof" con tutti i dispositivi di sicurezza a posto.

Le proposte di UIV

"Se la vendemmia si prospetta di ottima qualità – ha detto **Ernesto Abbona**, rivolgendosi in particolare alla ministra Teresa Bellanova, collegata da via XX Settembre – è necessario che il settore sia dotato di tutti gli strumenti necessari per comunicare e promuovere questa qualità: le nostre proposte sono aumentare per il prossimo triennio la dotazione dell'Ocm promozione da 100 a 150 milioni euro/anno; orientare adeguatamente le risorse e iniziative del Patto per l'export, mediante il lancio di una campagna di promozione istituzionale sul vino made in Italy nei mercati strategici, anche attivando un Tavolo tecnico vino con le imprese. Infine, utilizzare presto i 60 milioni di euro avanzati dalla vendemmia verde per finanziare una nuova e diversa distillazione, puntata questa volta sui vini a denominazione ed eventualmente supportare anche il magazzinaggio privato: due misure – ha concluso il presidente UIV - che aiuterebbero a trovare un nuovo equilibrio e a rilanciare ulteriormente il mercato di vini di qualità".

Non mancano però questioni cosiddette a latere, ma altrettanto spinose: da una parte la sofferenza del settore ristorazione nel nostro Paese, punto nevralgico per la commercializzazione dei vini di qualità italiani, per il quale con il DL Agosto è stato introdotto il cosiddetto "bonus ristorante", benefit monetario e non solo fiscale in cambio dell'acquisto di prodotti italiani. Dall'altra, la questione del lavoro in vigna, che ormai è arrivata al pettine: "I punti critici sono due – ha sottolineato il presidente Abbona - gli strumenti per facilitare l'ingresso in Italia dei lavoratori stagionali qualificati provenienti da altri Paesi e quelli per regolarizzare in modo agevole il lavoro accessorio nel vigneto. Chiediamo ai Ministeri competenti di modificare al più presto l'attuale strumento del lavoro accessorio, troppo rigido e limitato, vale a dire il contratto di prestazione occasionale, che nel 2017 ha preso il posto dei più semplici voucher cartacei, così da consentire alle aziende di reperire manodopera facilmente e velocemente. E soprattutto chiediamo di riavviare i corridoi verdi e prorogare a fine anno tutti i permessi di soggiorno stagionali, assicurando ai tanti lavoratori extracomunitari presenti sul territorio italiano di continuare a svolgere l'attività nelle aziende agricole nel rispetto della legalità. Si tratta – ha proseguito Ernesto Abbona - di due strumenti indispensabili per consentire agli imprenditori vitivinicoli di gestire in modo efficace le pratiche nel vigneto, utilizzando manodopera specializzata, favorendo l'occupazione in condizioni di regolarità e sicurezza e riducendo la burocrazia che ancora rappresenta un carico gravoso per le imprese".

L'intervento della ministra Bellanova

Dalla ministra **Teresa Bellanova** sono arrivate parole e impegni precisi. Dopo aver accolto le osservazioni sul tema del lavoro ed essersi impegnata a intervenire sui Ministeri competenti per trovare una soluzione al problema del lavoro accessorio compatibilmente con la delicata situazione generale, la responsabile del Dicastero agricolo ha risposto puntuale alle varie richieste del settore. "Le risorse non utilizzate per alcuni degli interventi approvati nel corso dell'emergenza sanitaria rimarranno a disposizione del settore del vino - ha ribadito la ministra delle Politiche agricole -. Magari non tutte le misure individuate hanno avuto il risultato immaginato all'inizio. Penso – ha aggiunto - alla misura sulla distillazione, definita dopo un confronto anche complicato con le Regioni, che ha assorbito 14 dei 50 milioni destinati. Risorse che resteranno a disposizione del settore. E poi, penso alla misura da 100 milioni di euro voluta per il contenimento della produzione dove sono stati utilizzati poco meno di 39 milioni di euro: anche in questo caso i fondi saranno riattivati in favore del settore ma dovranno essere spesi entro la fine di quest'anno. Per questo incontreremo la filiera fin dalla prossima settimana per cercare di usare le risorse con tempestività e nel migliore dei modi. E – ha proseguito Bellanova - invito al confronto tutti i soggetti interessati nel più breve tempo possibile. Dobbiamo fare tutti uno sforzo in questa direzione".

Sintonia con le richieste della filiera e in particolare di Unione Italiana Vini anche sul fronte della promozione: "Accolgo l'idea di alzare il tetto del budget dell'Ocm promozione da 100 a 150 milioni di euro/anno per il prossimo triennio – ha affermato - mentre in relazione al Patto per l'export, ho scritto una lettera al ministro Di Maio per chiedere la riapertura di un tavolo dedicato al vino in modo esclusivo e che metta insieme il Ministero degli Affari esteri, Ice, Mipaaf, perché lì si gioca una partita importante e il piano di comunicazione deve essere condiviso nella filiera istituzionale in un rapporto molto forte con le imprese".

Gli interventi tecnici

Immediata la replica del segretario generale UIV, **Paolo Castelletti**: "In merito al residuo di 60 milioni di euro non spesi per la misura di riduzione delle rese, riteniamo fondamentale reimpegnarli in favore di misure attive per il settore del vino. I tempi sono brevissimi e per questo la scelta potrebbe andare nella direzione della distillazione per i vini a denominazione sul modello francese. Perché le vere preoccupazioni riguardano i vini di qualità, che non hanno trovato sbocco sui canali Horeca. Ne stiamo discutendo in maniera attiva con il Ministero delle Politiche agricole e apprezziamo per questo la disponibilità mostrata oggi dalla ministra Bellanova".

Alla conferenza, moderata proprio dal segretario generale di UIV, che ha introdotto i lavori illustrando i dati di stock e commercio mondiale, sono intervenuti Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea, Ignacio Sanchez Recarte, segretario generale del Ceev, e **Fabio Del Bravo**, dirigente Ismea, che ha presentato i dati della vendemmia *(vedi pag.3)*.

Sui temi della vendemmia, **Riccardo Cotarella** ha voluto sottolineare come "l'annata 2020 si presenta con delle uve di ottima qualità, sostenute da un andamento climatico sostanzialmente positivo, che non possono che darci interessanti aspettative per i vini provenienti da questa vendemmia. Sotto il profilo fitosanitario, i vigneti si presentano sani anche se le precipitazioni degli ultimi giorni impongono un continuo monitoraggio da parte dei tecnici per valutare l'accrescimento dei grappoli e il controllo dei potenziali attacchi di patogeni. Intanto i primi riscontri analitici evidenziano delle gradazioni medio alte e un buon rapporto zuccheri/acidità, oltre ad un interessante quadro aromatico per le varietà bianche e tenori polifenolici medio alti nelle uve a bacca rossa. Preludio di interessanti e ottimi vini. L'alta qualità sarà elemento determinante per affrontare e superare il difficile momento che il mondo del vino e in generale il sistema produttivo mondiale stanno vivendo a causa dell'emergenza Covid". Poi, il presidente di Assoenologi è intervenuto anche nel dialogo con la ministra Bellanova sull'ipotesi di una nuova distillazione riservata ai vini a Do. "Esprimo pieno apprezzamento per le parole della ministra sul mantenimento delle risorse all'interno del settore – ha detto - in particolare riteniamo che debba essere approfondita la proposta di utilizzare lo strumento della distillazione volontaria anche sui vini a denominazione, prestando però particolare attenzione ad individuare un adeguato aiuto economico tale da mantenere alto il valore dei nostri prodotti. Come Assoenologi siamo disponibili da subito a confrontarci con le strutture del Ministero attraverso il tavolo tecnico in quanto riteniamo urgente continuare a supportare le cantine italiane proprio in questo particolare momento dove le aziende sono chiamate a effettuare le scelte di pianificazione della propria produzione per poter mantenere un adeguato posizionamento sul mercato, garantendo continuità lavorativa e valorizzazione del pregiato vino italiano".

È stata, quindi, la volta del direttore generale di Ismea che ha sottolineato come "il settore vitivinicolo italiano ha dato prova di una straordinaria capacità di ripresa e resilienza - ha detto **Raffaele Borriello** - riuscendo a reggere l'urto di questa crisi senza precedenti che si è abbattuta sul sistema produttivo globale. Un sospiro di sollievo proviene sia dal cessato allarme dazi verso gli Usa, che sta invece penalizzando i nostri concorrenti francesi e spagnoli, ma anche da una vendemmia che per qualità e quantità risponde agli attuali bisogni del settore. Desta naturalmente preoccupazione la flessione sui mercati esteri, dopo 20 anni di crescita ininterrotta, e lo spettro di una recessione economica globale, ma il sistema vitivinicolo italiano appare solido e in grado di tornare sui livelli a cui ci aveva abituato".

La situazione in Europa

Sul fronte europeo, invece, la vendemmia, raccontata dal segretario del Ceev, **Ignacio Sánchez Recarte**, segna aumenti piuttosto importanti: "Dal +3% Francia al +13% della Spagna e al +5% della Germania: insieme, i 5 principali Paesi Ue dovrebbero incrementare la produzione di 6 milioni di ettolitri sul 2019. Un potenziale che ha spinto sia francesi che spagnoli a chiedere e attuare una distillazione di crisi importante: 3,2 milioni di ettolitri in Francia, soprattutto Aop Languedoc e Bordeaux, 2 milioni in Spagna, soprattutto di vini comuni. A questo – ha proseguito Recarte – si aggiungano le misure di contenimento delle produzioni attuate sul fronte della spumantistica, il segmento più penalizzato dalla pandemia: nella Champagne si è scesi da 10 a 8 tonnellate per ettaro, per il Cava da 12 a 10".

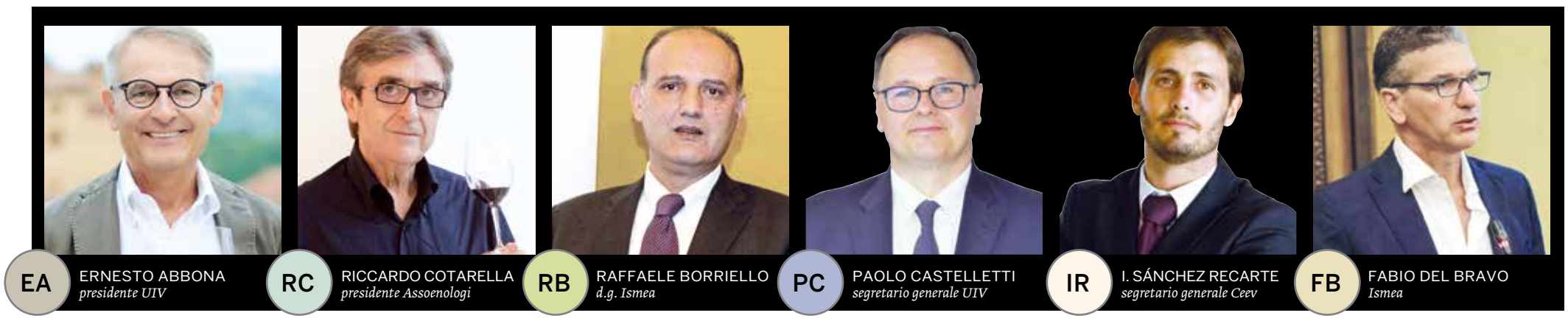
Un aumento produttivo che preoccupa Bruxelles, come ha detto João Onofre, capo unità vino - DG Agri della Commissione europea, intervenuto alla conferenza, anche perché dall'Europa non arriveranno contributi ulteriori oltre a quanto già previsto dal Piano nazionale di sostegno.

IL DETTAGLIO REGIONALE

PRODUZIONE ITALIANA DI VINO E MOSTI (.000 di ettolitri)

	2019*	2020**	Differenza tra 2020 e 2019	Var.% 2020/ 2019
Piemonte	2.603	2.733	130	5%
Valle d'Aosta	17	18	1	7%
Lombardia	1.301	1.429	128	10%
Trentino A.A.	1.312	1.383	71	5%
Veneto	10.950	11.059	109	1%
Friuli V. Giulia	1.785	1.660	-125	-7%
Liguria	40	46	6	15%
Emilia Romagna	7.250	7.721	471	7%
Toscana	2.625	2.232	-394	-15%
Umbria	426	405	-21	-5%
Marche	816	898	82	10%
Lazio	800	760	-40	-5%
Abruzzo	3.184	3.400	216	7%
Molise	227	233	6	2%
Campania	778	778	0	0%
Puglia	8.947	8.499	-447	-5%
Basilicata	87	83	-4	-5%
Calabria	110	110	0	0%
Sicilia	3.911	3.325	-587	-15%
Sardegna	363	429	65	18%
Italia	**47.533**	**47.200**	**-333**	**-1%**

** 2019: dato Agea, dichiarazioni di produzione*
***Stime Assoenologi, Ismea, UIV al30/8/2020*



PRELUDIO A UN'ANNATA DI GRANDE INTERESSE PER IL VINO ITALIANO

A sostenere la qualità un decorso climatico sostanzialmente positivo e il buono stato sanitario dei vigneti. Quantitativi in linea con lo scorso anno: lieve ripresa al Nord (+3%), leggero calo al Centro (-2%) e Sud (-7%)

VENDEMMIA 2020
Andamento dell'annata e prospettive di mercato

L'annata 2020 si presenta con uve di ottima qualità, sostenute da un andamento climatico sostanzialmente positivo, che prefigurano interessanti aspettative per i vini provenienti da questa vendemmia. L'incertezza meteorologica legata anche ai cambiamenti climatici genera comunque apprensione e grande incertezze sulla tenuta qualitativa delle uve.
Dal punto di vista produttivo si stima una quantità in linea con quella dello scorso anno, quindi leggermente inferiore alla media storica. Se infatti al Nord si prevede di stare nella media produttiva, al Centro-Sud alcuni fenomeni di stress climatico, seppur localizzati, possono causare un calo quantitativo. Caso a parte la Sardegna che lo scorso anno aveva visto la propria produzione fortemente ridotta a causa di un forte stress idrico e che invece quest'anno dovrebbe rientrare nelle medie storiche.

Andamento climatico e fitosanitario

Dopo il ripristino delle riserve idriche dei suoli nella maggior parte dell'areale italiano per effetto di novembre e dicembre 2019 con piovosità generalmente abbondante, i mesi di gennaio e febbraio sono risultati molto miti e con precipitazioni scarse. Marzo ha invece goduto di una piovosità in genere abbondante e accompagnata da temperature nella norma, eccezion fatta per il brusco calo delle temperature registrato a partire dal 24 marzo a seguito di un'irruzione di aria polare continentale da Est, che ha prodotto locali danni da gelo anche sulla vite. Temperature miti e piovosità scarsa hanno caratterizzato aprile e maggio, mentre giugno ha presentato temperature lievemente inferiori alla norma con piovosità abbondante. Tali condizioni si sono mantenute anche a luglio al Nord per effetto del prevalere di un regime circolatorio atlantico, mentre scarsa è stata la piovosità al Centro-Sud. Agosto ha infine presentato temperature lievemente superiori alla norma nei massimi e nella norma nei minimi, cui si è accompagnata una piovosità generalmente scarsa, salvo eccezioni a carattere locale su Lombardia Centro-Orientale, Piemonte Sud-Occidentale, Marche, Salento, Basilicata e Calabria.

Tali condizioni ricordano le estati di fine millennio con limitati giorni caldo-afosi, in quanto, nonostante le temperature si siano mantenute alte, dall'ultima settimana di luglio si sono registrate ondate di calore, precedute da sporadici fenomeni temporaleschi. Questa situazione si è protratta per tutta l'estate, caratterizzata dall'anticiclone delle Azzorre, che ha limitato quello africano, che invece aveva stazionato nel bacino del Mediterraneo nelle ultime estati. Questo quadro porta con sé il rischio di infiltrazioni di aria più fresca, con possibilità di instabilità con piovaschi e temporali.
Dal punto di vista fitosanitario i vigneti si presentano sani anche se le precipitazioni degli ultimi giorni impongono un continuo monitoraggio da parte dei tecnici per valutare l'accrescimento dei grappoli e lo stato di sanità delle uve.

Raccolta in lieve anticipo

Al 3 settembre è stato raccolto circa il 20% dell'uva. Ovunque si denota un certo anticipo del ciclo vegetativo, per cui si prospetta una raccolta delle uve leggermente anticipata, e infatti è già in atto quella delle basi spumante con specifiche legate alle diverse zone. Anche quest'anno la prima regione a staccare i grappoli è stata la Sicilia a fine luglio, seguita come da tradizione dalla Puglia e dalla Lombardia con la Franciacorta.
Tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre, nella maggior parte delle regioni italiane si sono svolte le operazioni di raccolta per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon). Il pieno della raccolta in tutt'Italia si stima avverrà dalla metà di settembre in poi, per concludersi verso la fine di ottobre se non agli inizi di novembre con i conferimenti degli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico del Taurasi in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna.

2020: produzione contenuta rispetto alla media storica

Le previsioni effettuate a fine agosto - quando la quasi totalità dell'uva era ancora sulle piante - stimano la produzione nazionale di vino 2020 a 47 milioni di ettolitri, in lieve calo, quindi, rispetto ai 47,5 milioni di ettolitri del 2019 (dato Agea, sulla base delle dichiarazioni di produzione).

Onda®
NEW TECHNOLOGY

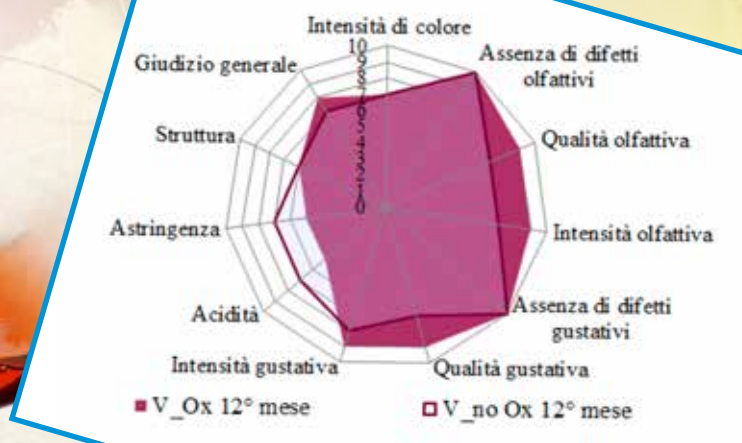
MALOLATTICA NEI ROSSI & OSSIGENO

1 SOMMINISTRARE ARIA E MODULARE IL POTENZIALE REDOX
- rapida degradazione dell'acido malico;
- maggior intensità colorante, più alta frazione di pigmenti polimerici non sensibili al pH e alla solforosa;
- miglior evoluzione del profilo sensoriale.

2 INSUFFLARE DAL BASSO GAS INERTE
- per risospendere le fecce fini conferendo maggior rotondità e corpo.

Insufflazione
Insufflation

1
Ossigenazione
Oxygenation



Profilo sensoriale dei vinI ROSSI:
V_Ox
(micro e macrossigenato in FML)
& V_no ox
(non ossigenato in FML)

SISTEMA AUTOMATIZZATO DI INIEZIONE GAS TECNICI, GESTITO DA UN QUADRO DI COMANDO POSTO SUL VINIFICATORE ONDA

SPERIMENTAZIONE DI UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA

Ghidi
PROGETTIAMO E REALIZZIAMO
Serbatoi in acciaio inox

GHIDI METALLI Srl
Via Circonvallazione, 64
51011 Borgo a Buggiano (Pistoia) Italia
sales@ghidimetalli.it
Tel . 0572 32216 - Fax 0572 30887
www.ghidimetalli.it

L'elaborazione di Assoenologi, Ismea e UIV fa infatti ipotizzare che la produzione di uva possa oscillare intorno ai 65 milioni di quintali che, trasformati, danno circa 47 milioni di ettolitri di vino, un quantitativo leggermente inferiore anche rispetto alla media produttiva degli ultimi cinque anni (- 4% se riferito alla media quinquennale 2015/2019 pari a 49,1 milioni di ettolitri di vino - dato Agea). Se i mesi di settembre e ottobre decorreranno positivamente, le stime qui riportate potranno essere confermate anche se a questo punto della campagna - con la vendemmia appena iniziata e un carico di incertezze maggiore del consueto - tale dato rimane indicativo, oscillando tra un'ipotesi minima di 46 milioni di ettolitri e una massima di oltre 48 milioni.

Stimare la produzione di quest'anno è ancora più complesso rispetto al passato perché alla normale aleatorietà del decorso climatico di settembre si aggiungono tutte le incognite legate all'adesione dei produttori alla Misura della riduzione volontaria delle rese per le uve IG, una misura con un plafond di 100 milioni di euro, e alla gestione delle produzioni che ha portato molti Consorzi di tutela ad abbassare le rese massime da disciplinare.

Volendo fare una sintesi rispetto alle diverse aree geografiche del Paese, si osserva una lieve ripresa al Nord (+3%), mentre Centro (-2%) e Sud (-7%) mostrano segni negativi. In alcuni casi le riduzioni delle produzioni sono dovute alla combinazione di eventi climatici avversi, quali l'eccessivo caldo e la mancanza di piogge nei momenti fondamentali per l'accrescimento dei grappoli, ma anche a scelte vendemmiali quali l'adesione alla riduzione delle rese.

L'Italia mantiene la leadership produttiva

Il Veneto, in base ai primi dati rilevati, mantiene il primato e si consolida la regione italiana più produttiva con circa 11 milioni di ettolitri, seguito dalla Puglia (8,5), dall'Emilia Romagna (7,7) e dall'Abruzzo (3,4). Queste quattro regioni insieme nel 2020 produrranno circa 30 milioni di ettolitri, ossia circa il 65% di tutto il vino italiano.

Al di là che la variazione generale sia con segno positivo o negativo, guardando fuori dai confini nazionali - dove le prime stime danno in crescita sia la produzione della Francia che della Spagna, portandole rispettivamente a 45 e 42 milioni di ettolitri - l'Italia ad oggi conferma la leadership tra i Paesi produttori.

Qualità buona tendente all'ottimo con alcune punte di eccellenza

In tutto il territorio italiano si registra una buona qualità delle uve. I grappoli sinora conferiti sono risultati sani, grazie soprattutto all'attenta gestione del vigneto da parte dei produttori e degli enologi. L'andamento climatico caldo temperato, senza eccessi di calore e non particolarmente piovoso, accompagnato da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito una lenta ma graduale maturazione delle uve. I primi riscontri analitici evidenziano delle gradazioni medio-alte e un buon rapporto zuccheri/acidità, oltre ad un interessante quadro aromatico per le varietà bianche e tenori polifenolici medio-alti nelle uve a bacca rossa. Preludio di interessanti e ottimi vini.

Il cambiamento climatico, che ci ha portato da un clima temperato ad un clima caldo arido, genera grande apprensione per i mesi di settembre e ottobre dove si conta di concentrare la vendemmia 2020. Sarà determinante per il successo di questa annata l'opera dei produttori e degli enologi, che, attraverso le proprie competenze ed esperienze, sapranno fare tesoro e valorizzare al meglio le uve che arriveranno nelle cantine italiane.

Mercato e situazione giacenze

Il mercato alla produzione ha risposto alla crisi sanitaria ed economica con una certa stabilità, anche se le situazioni sono differenziate: i listini per le tipologie di vino e denominazioni maggiormente veicolate presso le catene della distribuzione moderna hanno tenuto anche nei mesi "cruciali" dell'emergenza; diversa la situazione per quei prodotti che sono maggiormente presenti sul circuito Horeca, che hanno visto cali della domanda nei mesi del lockdown, con diminuzione dei listini in seguito al mancato assorbimento degli stock in cantina da parte del mercato.

Confrontando la campagna 2019/2020 appena conclusa con quella precedente (2018/2019), si osserva che per i vini da tavola si è registrata una crescita dei listini (+2,8%) a fronte di una flessione degli Igt (-3,6%) e delle Doc-Docg (-5,2%).

Il mercato sarà chiaramente influenzato anche dallo stock di cantina: in attesa dei dati definitivi della dichiarazione obbligatoria delle giacenze, i dati del Registro telematico indicano che, al 29 luglio, nelle cantine italiane erano presenti 42 milioni di ettolitri di vino (+2% annuo) e 3,6 milioni di ettolitri di mosti (-6%). In calo gli stock dei vini da tavola (-5%, grazie alle forti richieste della Gdo sul segmento brik), mentre diversa la situazione per i Dop che hanno giacenze in aumento del 5% rispetto allo stesso periodo del 2019, una situazione che, al momento, non desta particolari allarmi visto il particolare contesto dovuto alla crisi sanitaria e considerato che le giacenze, a tale data, comprendevano ancora il vino destinato alla distillazione di crisi e che sarà consegnato alle distillerie nelle prossime settimane.

Commercio estero

Sul fronte del commercio estero, dopo la frenata di aprile (-9% e -10% a volume e valore su marzo) e di maggio (-15 a volume e -11 a valore su aprile) il dato cumulato dei primi 5 mesi del 2020 fa segnare una flessione dell'export di vini e spumanti italiani. Tale riduzione, grazie all'ottima performance dei primi tre mesi dell'anno, risulta tuttavia limitata a un -2,6% in volume e un -4% in valore, con flessioni superiori alla media soprattutto a carico dei vini Dop, spumanti compresi.

Tra le destinazioni, l'Ue e i Paesi extra Ue fanno registrare entrambi una battuta d'arresto in valore di pari entità e in linea con la media (-4%).

Le attese sono comunque di una sostanziale ripresa dei flussi, visti anche i dati di giugno, mese che ha fatto segnare per il totale agroalimentare un rimbalzo dell'3% dell'export in valore.

Al di là del dato puntuale dei due mesi "epicentro" della crisi sanitaria, a preoccupare gli operatori sono i dati mondiali del commercio con l'estero che già da marzo avevano registrato una battuta d'arresto del valore che è si è consolidata nel secondo semestre soprattutto negli Usa, in Cina e Russia.

Le più recenti elaborazioni statistiche evidenziano nel primo semestre una riduzione degli scambi mondiali a volume del 6% e dell'11% a valore rispetto allo stesso periodo del 2019, con netto peggioramento della situazione nel trimestre aprile-maggio, soprattutto sulla componente prezzi medi.

54th EDITION
vinitaly
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION
PASSION IN BUSINESS
18 - 21
APRIL 2021
--> VERONA <--
WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY
TOGETHER WITH
SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
ENOLITECH
WINE / BEER / OLIVE OIL / EQUIPMENT
OperaWine
GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES
vinitaly AND THE CITY
5StarWines THE BOOK
vinitalydesign 2020
VERONAFIERE.IT
Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898
FERRIC&M

IMPIANTI DI DEPURAZIONE

specifici per il trattamento
di acque reflue da processi di
vinificazione e imbottigliamento

GIUSTI

Impianto biologico funzionante
a innovativa tecnologia MBR,
completo di sezione
per abbattimento metalli
rame e zinco, idoneo per lo scarico
in acque superficiali (e sul suolo).

Installazione presso:
SOCIETÀ AGRICOLA
GIUSTI DAL COL Srl
NERVESA DELLA BATTAGLIA
(Treviso)
Attività di vinificazione:
18.000 Q.li di uva/stagione

KLET BRDA
Family vineyards

Raddoppio potenzialità
impianto biologico esistente
mediante utilizzo innovativa
tecnologia MBR,
con reattore serie ECOBLOCK®.

Installazione presso:
VINSKA KLET
"GORIŠKA BRDA" Z.O.O.
DOBROVO (SLOVENIA)

DEPUR PADANA ACQUE
IMPIANTI DI DEPURAZIONE

DEPUR PADANA ACQUE SRL
Via Maestri del Lavoro, 3 45100 Rovigo, Italy
Tel +39 0425 472211 info@depurpadana.it
www.depurpadana.com

Esperienza nella depurazione delle acque reflue dal 1972

IL DETTAGLIO REGIONALE

PIEMONTE +5%

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da temperature superiori alla media e da scarse piogge, arrivate invece copiose nel mese di aprile, anche accompagnate da grandine in alcuni casi. La differenza sostanziale rispetto al 2019 è stata la temperatura, che si è mantenuta a livelli più elevati inducendo una buona differenziazione dei fiori e una buona allegagione. Germogliamento e fioritura sono avvenuti in leggero anticipo.
Nella prima metà di giugno una serie prolungata di piogge ha determinato infezioni di oidio, che si sono manifestate successivamente nella seconda metà di giugno, dopo l'allegagione. Infezioni latenti di peronospora si sono registrate in coincidenza delle piogge del 3 di luglio, ma in generale le infezioni fungine sono state tenute sotto controllo. Nelle giornate del 1°, del 10 e del 22 agosto le massime termiche sono state prossime o superiori ai 35°C, causando ustioni a carico dei grappoli. Il mese di agosto è stato caratterizzato da intense e violente precipitazioni a carattere di nubifragio cadute localmente soprattutto in zona Moncalvo (AT) e Santo Stefano Belbo (CN). In Piemonte la flavescenza dorata, soprattutto sulle varietà più sensibili come Barbera, continua ad essere un tema di attualità mentre il mal dell'esca, in modo trasversale tra denominazioni e tra le varietà, è una patologia in lieve ma costante aumento.
Con riferimento alle uve precoci Moscato bianco, Chardonnay, Pinot nero, Brachetto, la maturazione, pur partendo in anticipo, ha subito una flessione a causa delle citate piogge agostane per poi accelerare e presentarsi in anticipo rispetto alla vendemmia 2019, in linea con le annate precoci.
La vendemmia si presenta anticipata rispetto alla media con raccolta delle varietà destinate allo spumante metodo classico Alta Langa Docg a partire dalla quarta settimana di agosto e del Moscato destinato Asti Docg a cavallo tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre. Per le varietà tardive le differenze tra le annate si assottiglieranno.
La qualità delle uve si presenta generalmente buona e la vendemmia 2020 si prospetta di ottima qualità con punte di eccellenza e di livello produttivo superiore alla media, con una previsione di un aumento del 5% rispetto al 2019.

VALLE D'AOSTA +7%

Dal punto di vista climatico è stata una buona annata, con condizioni che hanno permesso il susseguirsi regolare nella vite delle diverse fasi fenologiche. Il clima favorevole ha anche creato le condizioni per diminuire l'insorgere di malattie, tanto che le uve si presentano in ottime condizioni sanitarie e di maturazione. Con queste premesse, la previsione è che si abbia anche un incremento della produzione di circa il 7% rispetto al 2019.

LOMBARDIA +10%

In generale l'annata si presenta equilibrata sia nelle temperature che negli eventi meteo. Le piante, salvo isolati casi, non hanno mai manifestato stress idrico. La buona escursione termica tra giorno e notte ha favorito le varie fasi vegetative, anche se in modo abbastanza anomalo, nelle ultime settimane, ha frenato quella che si era fin dall'inizio presentata come un'annata precoce (10/12 giorni di anticipo rispetto al 2019),
Lo stato sanitario in generale si presenta tra buono e molto buono, qualche focolaio di peronospora e oidio, ma nessuna situazione che abbia destato reale preoccupazione. Alcune zone sono state contraddistinte da eventi meteo come bombe d'acqua e grandine in fase precoce (Scanzo, Franciacorta, Valtènesi), che hanno provocato danni comunque limitati in quantità. L'annata al momento nel complesso si presenta con un maggior carico produttivo e potenzialmente molto positiva dal punto di vista qualitativo.
In Oltrepò e Franciacorta le vendemmie sono iniziate nel mese di agosto, mentre per le altre zone il periodo di raccolta si allinea con lo scorso anno. A livello di maturazione il 2020 si presenta molto difforme sia all'interno della zona viticola che del vigneto e spesso anche nella produzione della stessa pianta (grappoli con presenza di acini maturi opposti ad acini acerbi). La vite, a seguito dei forti e repentini cambi di temperatura, piovosità ed eventi meteorici, sembrerebbe aver subito stress con vari arresti e riprese vegetative. A livello sanitario per il momento non ci sono problemi rilevanti (qualche inizio di botrite, ma non preoccupante). I livelli di acidità nei varietali bianchi sono decisamente ottimi.
In generale le premesse sono per un'annata di ottima qualità e con un livello produttivo maggiore del 10% rispetto al 2019.

TRENTINO ALTO ADIGE +5%

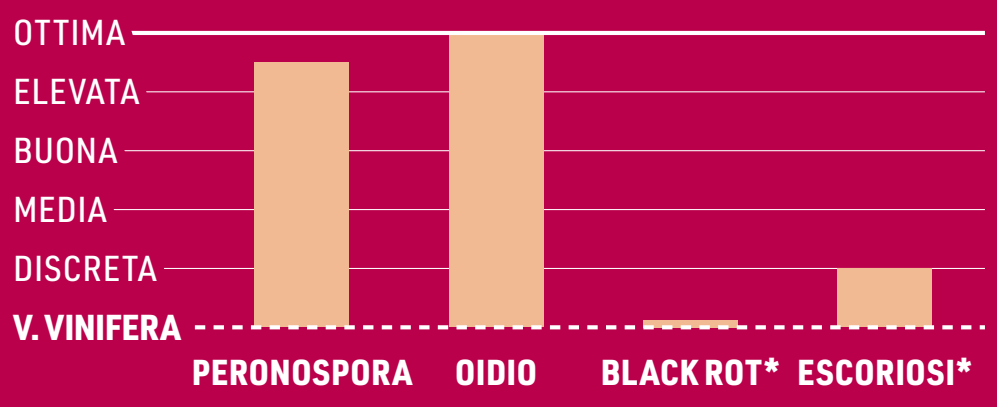
Il clima invernale si è presentato con temperature e precipitazioni nella norma.
La stagione è stata regolare, con un momento di elevate precipitazioni nella prima metà di giugno, con oltre 90 mm di pioggia nell'arco di pochi giorni (6/9 giugno) e un abbassamento notevole delle temperature medie, non sufficiente per contenere le infezioni sia primarie che secondarie di peronospora, con comparsa dei primi danni assai diffusi, ma solo limitatamente gravi. Si confer-

Continua a pagina 8

DALLA RICERCA PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE: **PINOT KORS**

PINOT KORS	COMPOSTI AROMATICI IN FORMA LIBERA (µg/l)	PINOT NERO
290	**Banana** (acetato di isoamile)	260
20	**Albicocca, miele** (acetato di b-feniletile)	**30**
110	**Mela, pesca** (butirrato di etile)	90
90	**Mora, fragola, anice** (capronato di etile)	70
23	**Chimico, fenolico** (guagiacolo)	**23**
320	**Frutta, balsamico** (alcol benzilico)	**560**
17800	**Rosa** (alcol b-feniletilico)	**20100**
33	**Mandorla amara** (benzaldeide)	**61**
40	**Mela, rosa, miele** (b-damascenone)	33
60	**Frutta, mela, vegetale** (trans 3-esenolo)	30
361	**ANTOCIANI TOTALI** (µg/l)	126
1805	**POLIFENOLI TOTALI** (µg/l)	1580

GRADO DI RESISTENZA ALLE MALATTIE



* Dati in fase di validazione

PINOT KORS presenta un contenuto di antociani e polifenoli superiore al genitore Pinot Nero ed un profilo aromatico dove prevalgono i descrittori di balsamico, frutta matura e frutti bosco, in particolare lampone. Sono meno pronunciate, rispetto al Pinot nero, le note di frutta acerba e vegetale. Resistenza alle malattie e vino di qualità: **CON IL PINOT KORS UN PINOT PIÙ DI PINOT!**

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
33095 Rauscedo (PN) ITALIA
Tel. +39.0427.948811
www.vivairauscedo.com

STUDIOFABBRO.COM

Segue da pagina 6

ma l'intensificarsi dei danni legati ai giallumi della vite nelle zone trentine, aspetto per il quale si pone massima attenzione nei monitoraggi sia del danno, che della presenza del vettore *(Scaphoideus titanus).*

Il periodo primaverile, più caldo rispetto all'andamento climatico degli anni passati, con temperature del mese di maggio al di sopra della media, ha anticipato la ripresa vegetativa e di conseguenza tutti gli stadi fenologici successivi al germogliamento, registrabili su un periodo più precoce di 7-10 giorni. La fioritura è coincisa con temperature miti e assenza di piogge garantendo una buona allegagione. L'estate mediamente calda e secca nella prima parte della stagione ha mantenuto l'anticipo vegetativo.

Il periodo di maturazione dei grappoli registra, rispetto allo scorso anno, un anticipo di circa 10-12 giorni e di 7-10 giorni relativamente alla media del lungo periodo. In generale anche la raccolta, in linea con la tendenza degli ultimi anni, risulta anticipata.

La qualità media delle varietà va da ottima a eccellente. Pinot, Lagrein e tutte le varietà tardive tra cui il Cabernet sauvignon sono al momento le più promettenti, insieme a Merlot e Teroldego.

L'inizio della vendemmia, con le varietà bianche precoci a basse quote, si è registrato nell'ultima settimana di agosto. La maggior parte dell'uva sarà raccolta tra il 10 e il 25 settembre, concludendo con i Cabernet sauvignon probabilmente verso metà/fine ottobre.

Le previsioni quantitative fanno presumere una raccolta superiore del 5% rispetto allo scorso anno, che rientra nella media del lungo periodo.

La qualità sul futuro vino si presume da ottima a eccellente.

VENETO +1%

La partenza del ciclo vegetativo è avvenuta con un leggero anticipo rispetto alla scorsa annata; durante fioritura e allegagione non si sono evidenziate particolari criticità.

L'andamento di temperature e precipitazioni nei mesi tra marzo e giugno ha seguito uno schema decisamente favorevole alla vite. Tra i mesi di giugno e luglio le temperature sono da ritenersi in linea con le medie stagionali, con degli innalzamenti riscontrati tra fine luglio e la prima quindicina di giorni di agosto. Il passaggio delle perturbazioni estive ha creato fenomeni atmosferici anche

di forte intensità, che hanno colpito a macchia di leopardo il territorio del Veneto Centro Orientale, generando in alcuni casi grandinate che nel complesso non hanno comunque determinato perdite di produzione significative. Anche la violenta grandinata che ha investito la zona del Veronese il 23 di agosto ha portato danni ingenti ai vigneti, ma circoscritti in zone limitate.

Visto il buon andamento climatico durante il ciclo vegetativo non si sono registrati grossi problemi fitosanitari. La maturazione delle uve precoci è prevista tra la penultima/ultima settimana di agosto. Si evidenzia una diminuzione di grappoli sulle varietà precoci (Pinot, Chardonnay) mentre per la varietà Glera il numero di grappoli rispecchia la media.

La vendemmia della Glera atta a Prosecco è iniziata a fine agosto nelle zone di Vicenza e Padova, per le zone pianeggianti del Veneto orientale inizierà tra la seconda e la terza settimana di settembre, mentre per le colline si parla di terza e quarta settimana di settembre. I bianchi tardivi (Garganega, Cortese, Trebbiano) verranno raccolti dalla seconda settimana di settembre, a seguire le varietà dei rossi, di cui le varietà tardive si stima abbiano un incremento quantitativo rispetto allo scorso anno. Lo stato sanitario e la qualità delle uve risultano essere buoni, il tenore zuccherino dai primi prelievi effettuati dovrebbe essere nella norma con la media delle annate precedenti, così pure il quadro acido. La resa di uva/vino dovrebbe essere in linea con le vendemmie precedenti con una tendenza a un leggero incremento dovuto anche ai nuovi vigneti impiantati.

I presupposti qualitativi del futuro vino si possono definire buoni, anche in funzione dell'andamento vegetativo e meteorologico avuto fin ad ora.

FRIULI VENEZIA GIULIA -7%

La stagione invernale è stata caratterizzata da mesi poco piovosi e con temperature al di sopra della norma. Dopo le precipitazioni dei primi di marzo, un lungo periodo di clima secco e ventilato ha costretto i vignaioli a intervenire con irrigazioni di soccorso, al

IL CORRIERE VINICOLO
Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

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

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI,
ALESSANDRA FARINA

SEGRETERIA DI REDAZIONE
tel. 02 7222 281
corrierevinicolo@uiv.it

PROMOZIONE & SVILUPPO
LAURA LONGONI,
tel. 02 72 22 28 41, l.longoni@uiv.it

Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
NOEMI RICCÒ,
tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

Unione Italiana Vini
aderisce al progetto europeo
WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | DARE

fine di garantire il germogliamento della vite. Le piogge dei primi giorni di maggio hanno preparato al meglio la pianta alla fioritura, avvenuta dopo il 20 dello stesso mese, in anticipo di una decina di giorni rispetto allo scorso anno.
L'andamento climatico nei mesi di giugno e luglio, è stato contraddistinto da una spiccata variabilità, mentre la chiusura del grappolo è avvenuta dopo la metà di giugno e l'invaiatura è in linea con lo scorso anno.
Molto bene l'andamento di agosto, con un clima temperato caratterizzato da alcuni piovaschi pomeridiani che hanno contribuito ad aumentare l'escursione termica, favorendo la complessità aromatica, specialmente nelle uve a bacca bianca.
Per quanto riguarda lo stato sanitario delle uve, ad oggi, non si sono registrati particolari problemi se non alcuni sporadici attacchi di peronospora e oidio durante il periodo vegetativo, a causa di insistenti ristagni di umidità particolarmente frequenti nelle zone pianeggianti.
I primi dati analitici (rapporto zucchero - acido) fanno registrare un lieve calo di concentrazione zuccherina rispetto alla vendemmia precedente, con un considerevole aumento della componente acida, fondamentale per l'equilibrio aromatico del futuro vino.
La vendemmia è iniziata a fine agosto per le basi spumante, per alcuni vigneti di prima produzione e per le nuove varietà "resistenti alle crittogame" (funghi della vite). Si va ai primi di settembre invece per Pinot grigio, Pinot nero e alcuni cloni di Sauvignon.
A seguire si vendemmieranno le uve di Traminer aromatico, Chardonnay, Pinot bianco, Glera (per Prosecco) e Ribolla gialla. Stando alle attuali condizioni climatiche, solo dopo il 20 di settembre dovrebbero iniziare i primi conferimenti di uve a bacca rossa (Merlot e Cabernet franc), per terminare con la raccolta delle varietà tardive (Verduzzo, Refosco e Picolit).
Per le uve rosse, purtroppo ridotte a un 20% dell'intera produzione viticola regionale, un certo interesse è rivolto al Refosco, al Merlot, al Cabernet sauvignon e al Pinot nero che da quest'anno entrerà nella produzione del Prosecco rosé.
Allo stato attuale, rispetto allo scorso anno, la quantità di uva si attesta attorno ad un meno 7% con una qualità definibile ottima.

LIGURIA +15%

In Liguria sia a Levante, sia a Ponente, si stima una buona produzione favorita da un andamento climatico che porterà qualcosa in più nelle cantine liguri rispetto allo scorso anno. Nelle zone più prossime al mare si inizierà dai primi di settembre con la raccolta delle uve Pigato e Vermentino, per poi proseguire nelle aree più interne con la raccolta del Rossese. Seppur si sia rilevata una certa variabilità meteorologica, sono stati riscontrati alcuni focolai di oidio che comunque sono stati ben controllati. L'uva sta maturando bene, con un ottimo rapporto zuccheri/acidità: la previsione qualitativa è buona. Si prevede un incremento produttivo medio del 15% rispetto al 2019.

EMILIA ROMAGNA +7%

L'andamento climatico del 2020 è stato caratterizzato dalla scarsità di pioggia in diverse zone della
regione, per cui si è dovuti ricorrere all'irrigazione di soccorso.
La siccità di fine inverno ha inciso sulla differenziazione a fiore, con un numero di fiori non elevato; il ridotto contenuto di acqua del suolo e le alte temperature di inizio marzo hanno predisposto le viti ad un anticipo di germogliamento, salvo interrompere questa fase di sviluppo causa un importante ritorno di freddo a fine marzo/primi di aprile. Sono rari, e comunque irrilevanti, i casi di danni diretti ai germogli e alle gemme della vite, ma questa situazione ha disturbato molto il corretto svolgimento del germogliamento. C'è però da segnalare la comparsa di una nuova malattia fungina in alcune zone dell'Emilia: black rot.
Oltre alla disformità di maturazione, bisogna mettere in conto anche una minor quantità di grappoli rispetto al preventivato, a seguito del minor numero di gemme schiuse rispetto a quelle lasciate con la potatura. A parità di vitigno, quest'anno la differenza di maturazione tra pianura e collina è decisamente significativa: per il Trebbiano si sono registrate differenze in termini di alcol potenziale anche di due gradi. Le varietà precoci quali Chardonnay, Pinot e Sauvignon hanno raggiunto la maturazione con circa 8-10 giorni di anticipo rispetto al 2019, conservando però livelli di acidità superiori rispetto alla scorsa vendemmia, probabilmente in ragione di maggiori escursioni termiche tra il giorno e la notte, che hanno favorito anche quadri aromatici delle uve molto interessanti.
Situazione a sé quella del Pignoletto, che denota una forte differenza tra la maturazione di collina e pianura, con un divario di almeno 10 giorni. Disformità anche nella maturazione del Sangiovese, che negli appezzamenti più esposti mostra un anticipo anche di 15 giorni rispetto al 2019, mentre sui versanti meno esposti bisognerà aspettare di più.
Più omogenea la situazione nel caso del Merlot, anche se quello in collina comunque anticipa di circa 7-8 giorni su quello di pianura. L'Albana è il vitigno che meno ha risentito del clima in termini di allegagione e quindi di produzione: produzioni buone ed equilibrate, abbastanza allineate con l'epoca di maturazione media di questo vitigno che si dovrebbe attestare tra la I e la II decade di settembre.

Continua a pagina 11 ●→

LE MIGLIORI PERFORMANCE DI FILTRAZIONE PER IL TUO VINO.

Scopri la gamma completa di **prodotti e impianti per la filtrazione e la microfiltrazione del vino, firmati DANMIL e INNOTEC.**
Un ampio range di **soluzioni all'avanguardia e su misura** che garantiscono l'ottenimento di un vino dalle proprietà organolettiche inalterate.

Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
+39 030 23071
info@aeb-group.com
aeb-group.com

DANMIL
INNOTEC
AEB®

Segue da pagina 9

Per il Cabernet si può attendere, sperando che il clima aiuti il perfezionamento della maturità fenolica, così come per il Sangiovese in alcune aree collinari.
In conclusione, per raccogliere al giusto grado di maturazione, bisognerà avere attenzione e pazienza, diluendo la raccolta su un arco temporale lungo, che è partito prima di Ferragosto con la raccolta delle basi per gli spumanti metodo classico e terminerà con ragionevole probabilità a fine settembre/primi di ottobre con alcuni Sangiovese, ma soprattutto con Trebbiano e Uva Longanesi.
La produzione si prevede in ogni caso di eccellente qualità, con un incremento del 7% rispetto al 2019.

TOSCANA -15%

L'annata 2020 è cominciata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare negli ultimi giorni di marzo in concomitanza di giornate fredde, caratterizzate da temperature minime anche inferiori agli zero gradi. Sporadicamente ci sono stati danni da freddo nei fondovalle e sulle varietà più precoci. La fertilità si è dimostrata da subito inferiore rispetto alla media degli ultimi anni (soprattutto sui cordoni speronati), complici le gelate tardive e l'anomalia termica verificatasi nella primavera 2019 durante la differenziazione a frutto delle gemme basali dei germogli. L'inizio fioritura è stato registrato tra il 20 ed il 25 maggio a seconda delle varietà, con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e lievemente ventose. Come conseguenza si è notata un'ottima allegagione dei frutti che ha portato ad una buona architettura dei grappoli, contraddistinti da una bella elongazione e ramificazione del rachide.

Complice la scarsa piovosità (le uniche piogge ci sono state a giugno), la presenza di peronospora è stata molto limitata se non assente, mentre si è notata una pressione oidica importante, che ha costretto a trattamenti supplementari nel periodo da fine giugno a metà luglio. Durante gli ultimi giorni di luglio è cominciata l'invaiatura su Sangiovese con un leggero anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Le calde temperature di agosto hanno limitato la presenza di insetti dannosi. Per contro, si notano sempre di più ingenti danni da ungulati. Attualmente le uve presentano un ottimo stato sanitario. Nelle ultime settimane si sono cominciati a evidenziare fenomeni di stress idrico a causa del perdurare del clima secco e delle temperature elevate.
La raccolta delle varietà bianche precoci e delle basi spumante è iniziata nella seconda metà di agosto in alcune zone. Si prevede la raccolta del Merlot e di altre varietà precoci durante i primi giorni di settembre. Nelle settimane centrali di settembre si ipotizza la raccolta di Vermentino, Vernaccia e dei vigneti nelle zone di Bolgheri, per poi proseguire, verso la fine del mese, con le uve di Sangiovese per Chianti, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, Carmignano e Nobile di Montepulciano. La previsione è di una contrazione del 15% della produzione, che potrebbe essere ancora più importante se permangono condizioni di siccità. La sanità e la concentrazione delle uve porta a pensare che si tratti di un'ottima annata da un punto di vista qualitativo, soprattutto per i vini rossi da invecchiamento.

UMBRIA -5%

La stagione 2019 si è conclusa registrando nei mesi di novembre e di dicembre il frequente transito di perturbazioni atlantiche con piovosità superiore alla media. Anche le temperature sono state superiori alla norma. I mesi di gennaio e febbraio 2020 si sono caratterizzati per le scarse precipitazioni e per le temperature in debole o moderata anomalia positiva nei massimi, mentre prossime alla norma sono risultate le minime. Questa carenza di precipitazioni nei primi mesi dell'anno non ha creato particolari apprensioni alla luce della rilevante piovosità che, fra novembre e dicembre, ha riallineato le riserve idriche dei suoli.
Nonostante un germogliamento in linea con le annate più regolari, a causa delle piogge copiose avvenute nella prima settimana di giugno, si è registrato un ritardo nelle successive fasi fenologiche di almeno 10 giorni, oltre ad attacchi disomogenei di peronospora. In particolare, l'invaiatura è avvenuta in ritardo rispetto ad una annata classica. Tale ritardo è stato in seguito compensato in parte dal clima caldo con poca escursione termica dei mesi di luglio e agosto.
Nell'ultima settimana di agosto è iniziata la vendemmia per le varietà bianche internazionali, notoriamente precoci. Per le varietà tardive, come sempre, sarà il regime idrico del mese di settembre a decretare l'esito delle ultime fasi della maturazione e l'inizio della vendemmia per queste uve. La produzione al momento sembra essere in linea con quella dell'anno 2019, cioè non particolarmente abbondante, tuttavia, con il perdurare delle condizioni climatiche attuali potremmo assistere ad un abbassamento sensibile della produzione (bruciature, appassimento).
La qualità sembra al momento ottima, con punte di eccellenza per le varietà tardive.

MARCHE +10%

Settimo anno consecutivo con inverno più caldo della media storica regionale. La terza decade del mese di marzo ha fatto registrare un flusso di aria gelida siberiana che ha causato un sensibile abbassamento dei valori termici che sono scesi mediamente di 10°C sotto la norma. Lo stesso mese è stato provvidenzialmente piovoso dopo il protratto periodo di siccità invernale con 111 mm di pioggia, corrispondente ad un incremento del 73% rispetto alla media storica. I mesi di aprile, maggio e giugno sono rientrati sostanzialmente nella media storica per quanto riguarda sia la temperatura media che le precipitazioni. Purtroppo, in questi mesi, soprattutto in alcune aree interne del Fermano, si sono verificate grandinate ingenti che hanno praticamente azzerato le produzioni per questa annata. Nel mese di luglio si è instaurato un sistema di alta pressione che ha favorito giornate calde ma asciutte, con alcuni temporali estivi ed elevate escursioni termiche tra la notte e il giorno.
Viste anche le basse temperature di fine marzo si è assistito ad un posticipo di circa una settimana rispetto al 2019 della data di germogliamento. Ritardo che è stato abbondantemente recuperato ed addirittura superato per quanto riguarda la data di fioritura, che invece ha registrato un anticipo medio di circa 7 giorni.
Lo sviluppo vegetativo dei germogli è stato regolare ed equilibrato, mentre le maturazioni nel mese di agosto stanno procedendo con accumuli zuccherini settimanali importanti. Questa velocità sta portando a piena maturazione nella fascia costiera le varietà più precoci quali il Pecorino. Il ritardo di una settimana iniziale di questo passo potrà essere azzerato e portare il periodo di maturazione in linea con quello dello scorso anno, fatta eccezione per le aree interne del Piceno dove si registra un leggero ritardo.
A seguito delle piogge insistenti del mese di maggio si è assistito in alcuni limitati casi alla comparsa di peronospora sulle foglie delle femminelle con particolare riferimento alla varietà Montepulciano. Da evidenziare la comparsa di numerosi casi di mal dell'esca nei vigneti più vecchi.
La disponibilità idrica dei terreni ha consentito una buona divisione e distensione cellulare degli acini che sicuramente hanno raggiunto la loro dimensione ottimale. Per le varietà notoriamente più produttive, quali Trebbiano toscano e Passerina, si prevede un aumento di produzione. Riguardo al Verdicchio si prevede una produzione in crescita dovuta principalmente al maggiore peso dei grappoli.
A livello regionale si prevede un incremento di produzione del 10% circa.

LAZIO -5%

Un inverno mite ha fatto partire in anticipo il ciclo vegetativo rispetto agli anni passati, anche se, successivamente, una primavera fresca e piovosa fino al 20 di giugno lo ha rallentato, in particolare nelle zone interne e alle altitudini più elevate. Alcuni temporali primaverili hanno condizionato fioritura e allegagione, regolando in modo naturale la quantità dei grappoli presenti sulle viti e rendendoli più spargoli. In generale, l'andamento stagionale è stato caratterizzato dal passaggio da una situazione di piovosità a quella di perdurante bel tempo e siccità, che hanno segnato soprattutto i mesi di luglio e agosto. Il repentino cambio di clima registrato in concomitanza con l'arrivo dell'estate e il conseguente innalzamento delle temperature con i terreni ancora umidi, sono stati ben controllati dai viticoltori, che hanno evitato lo svilupparsi di malattie nel vigneto.
Ci si aspetta una perfetta gradazione zuccherina, in linea con i valori dell'anno passato e della media degli ultimi 5 anni, e una qualità delle uve ottima, con punte di eccellenza per i vitigni bianchi precoci e per il Cesanese. La vendemmia sta iniziando con lieve ritardo rispetto alla media degli anni passati: a metà agosto per le basi spumante e nell'ultima decade di agosto per bianchi internazionali, a seguire per i bianchi autoctoni e rossi internazionali (rispettivamente prima e seconda decade di settembre) per terminare con Montepulciano e Cesanese rispettivamente nella terza decade di settembre e inizio ottobre.
Al momento le uve sono in generale sanissime, appena più leggere del normale per via dello stress idrico che inizia a farsi sentire. Il raccolto dovrebbe subire una leggera contrattura rispetto allo scorso anno di circa il 5%.

ABRUZZO +7%

L'andamento climatico ha visto un inverno mite e siccitoso, una primavera fresca a tratti fredda, con poche precipitazioni piovose a carattere torrentizio tra fine marzo e aprile, piogge ripetute ma di scarsa entità tra maggio e luglio.
Il germogliamento è stato in linea con gli altri anni, non c'è stato il temuto anticipo, probabilmente a causa della scarsa presenza di acqua e della poca idratazione delle piante.
I vitigni precoci hanno avuto un'ottima allegagione, con una rapidissima moltiplicazione cellulare e distensione che ha causato uno sviluppo velocissimo. I vitigni tardivi, ovvero quelli di quarta epoca di maturazione, in modo particolare il Montepulciano, hanno avuto delle fasi fenologiche un po' dilatate e si trovano con 5-7 giorni di ritardo rispetto alla media del periodo.
Dal punto di vista sanitario i vigneti si presentano sani, non ci sono stati particolari focolai d'infezioni, solo l'oidio si è manifestato in modo sporadico nei vigneti più sensibili, ma senza conseguenze.
La vendemmia per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) è iniziata tra il 17 e il 20 agosto nelle zone più costiere, mentre per quelle più interne e collinari intorno al 24 dello stesso mese. Per le altre uve bianche (Trebbiano, Malvasia, Passerina e Pecorino) l'inizio dei conferimenti è previsto a fine agosto, primi di settembre.
Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, si prevede che la raccolta avverrà a partire dall'ultima settimana di settembre fino poi alla fine di ottobre.
La quantità si stima superiore del 7% circa rispetto alla vendemmia precedente, con un tenore qualitativo molto buono con punte di eccellenza sia sui vini bianchi che sui rossi, confidando in un mese di settembre con un meteo stabile.

MOLISE +2%

L'andamento stagionale ha consentito una buona gestione dei vigneti, che appaiono ad oggi in ottima salute. La previsione si attesta su di un leggero incremento rispetto al 2019, che porterà a un risultato produttivo di 233.000 ettolitri. I primi dati analitici sulle uve sono confortanti per il grado di maturazione raggiunto, il che fa ben sperare sul livello qualitativo del vino.

CAMPANIA =

L'annata 2020 è stata abbastanza omogenea in tutta la regione, poiché le condizioni climatiche sono state simili sia nelle zone pedemontane sia nella fascia costiera.
I primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati da temperature piuttosto miti, con una piovosità moderata, che hanno contribuito ad un germogliamento nei tempi classici attorno alla metà di aprile. I mesi di aprile e maggio hanno fatto registrare temperature leggermente al di sopra della media.
Nell'ultima settimana di maggio e i primi di giugno un anticiclone proveniente dal Nord Europa ha segnato un repentino abbassamento delle temperature medie di almeno 3 °C. Ciò ha rallentato il ciclo vegetativo della vite, spostando di qualche giorno la fioritura e di

Continua a pagina 13

«Se è Diam, dico Sì!»
DIAM
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 si. «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

Segue da pagina 11

conseguenza l'allegagione. Pochi i danni segnalati a seguito di questo improvviso calo delle temperature ai primi di giugno sulla fioritura del Fiano di Avellino in Irpinia. Qualche leggera gelata nello stesso periodo ha fatto qualche danno a macchia di leopardo tra le zone più alte attorno a Benevento e la parte bassa di Torrecuso. Lo stato vegetativo della vite non è stato compromesso in quanto si è avuta una buona percentuale di allegagione.
Da metà giugno il recupero delle medie stagionali, con giornate calde ed assolate, ha riportato le fasi fenologiche nella norma e nel complesso la stabilità delle condizioni climatiche ha determinato una bassissima pressione fitopatica.
Il perdurare di buone condizioni climatiche nei mesi di luglio e agosto ha portato a una buona maturazione delle uve, complice l'assenza di picchi di caldo, al contrario degli anni precedenti.
Ad oggi le uve bianche presenti sul territorio regionale sono tutte invaiate. In generale si può stimare un leggero anticipo sulla raccolta di circa 5-7 gg rispetto l'epoca classica. Per i rossi invece, considerando anche la grande biodiversità del vigneto Campania, possiamo dire che l'invaiatura è giunta ad un 50-60%. I tempi di raccolta delle uve a bacca nera, fatto salvo repentini e inaspettati cambiamenti climatici a settembre, dovrebbero essere regolari.
Con queste premesse, la previsione sula qualità delle uve si attesta su parametri di eccellenza, e per quanto riguarda le uve da basi spumante si rilevano ottimi equilibri di acidità. Nei primi giorni di settembre si prevede la raccolta della Falanghina, destinata all'elaborazione delle basi spumante, con un leggero anticipo di circa 5-7gg rispetto lo scorso anno.
Per il Piedirosso, se si protrarranno le attuali condizioni meteo, sarà raccolto regolarmente a partire dalla prima decade di ottobre.
Nell'area di produzione del Vesuvio, le maturazioni sono ottimali ed uniformi grazie alle piogge passate. Sulle principali varietà a bacca bianca (Caprettone e Falanghina) si prevede un leggero anticipo di circa 7 gg sulla raccolta rispetto alla scorsa annata. Per le varietà rosse (in particolare Piedirosso e Aglianico) l'invaiatura è giunta al 60% e si può prevedere che i tempi di raccolta siano regolari a partire dai primi di ottobre. Per quanto concerne la Penisola Sorrentina, per le uve Gragnano e Lettere, la raccolta dovrebbe cominciare regolarmente (non prima di fine settembre-inizi di ottobre) con una resa in linea con lo scorso anno. In provincia di Caserta, nell'Agro-aversano la raccolta dell'Asprinio destinato alle basi spumante, prevede un anticipo di circa una settimana rispetto lo scorso anno.
In generale si prevede una raccolta con quantità simili a quelle del 2019.

PUGLIA -5%

L'inverno è stato mite: si sono susseguiti e alternati brevi periodi di freddo e pioggia. Non sono mancati casi di gelate ma sono stati sporadici, seppure sparsi per tutta la Puglia, ed hanno portato ad una perdita parziale di prodotto su alcune varietà precoci (Minutolo), ma non tanto gravi da pregiudicarne l'annata.
La fase di germogliamento è avvenuta in un clima ideale, con giornate soleggiate e temperatura mitigata dal vento di Tramontana. Ugualmente le fasi fenologiche successive sono avvenute in modo regolare e perfetto. I mesi di giugno e luglio sono stati caratterizzati dal caldo, interrotto solo da alcuni periodi più freschi che hanno favorito la maturazione.
I primi grappoli si sono staccati a fine luglio con le uve a base spumante per poi proseguire con Chardonnay, Pinot e Sauvignon. Le operazioni di raccolta per le uve autoctone bianche come Bombino bianco, Verdeca e Bianco d'Alessano sono previste per la prima decade di settembre, per poi proseguire con gli altri vitigni come il Trebbiano e la Malvasia. Per i vitigni a bacca rossa come il Primitivo si è avviata la vendemmia nella seconda metà di agosto, mentre per il Negroamaro intorno alla seconda decade di settembre. A fine settembre sarà il turno del Bombino nero, proseguendo con Montepulciano e Susumaniello e terminando con il Nero di Troia.
La vendemmia 2020, dalle prime stime effettuate su Sangiovese, Trebbiano, Nero di Troia, Merlot e Lambrusco, si accinge ad essere un'ottima annata, con un vigneto che si presenta in buona salute. In termini di qualità le attese sono elevate, soprattutto grazie al fatto che la bacca risulta sana, senza particolari stress, con un buon grado zuccherino e con valori di acidità ottimali e stabili.

BASILICATA -5%

Il clima si è rivelato quest'anno molto favorevole, con temperature senza picchi eccessivi, che avrebbero minato l'attività fotosintetica della pianta, e con una buona escursione termica tra giorno e notte in tutta la regione. Le piogge sono state sempre abbondanti e ben distribuite su tutto il periodo stagionale, così da permettere un corretto assorbimento da parte della pianta e, nel contempo, poter intervenire con trattamenti fitosanitari a cadenza regolare. L'unica anomalia che si registra riguarda una perturbazione accompagnata da grandine che ha investito la zona bassa del Vulture provocando danni di media importanza. Tale evento è rimasto però isolato e la produzione non ha subito conseguenze, lasciando proseguire l'evolvere delle viti ottimamente. Infatti la previsione sulla qualità è di alte aspettative, mentre si pensa a una leggera diminuzione sulla quantità rispetto al 2019.

CALABRIA =

L'andamento stagionale, seppur con qualche anomalia lungo i diversi mesi, non ha influito sul risultato finale. Nessuna particolare preoccupazione legata ad infezioni della pianta, che sono sempre state sotto controllo durante tutte le fasi fenologiche.
La vendemmia in Calabria si stima sostanzialmente in linea con quella dello scorso anno, quindi intorno ai 110.000 ettolitri di vino.

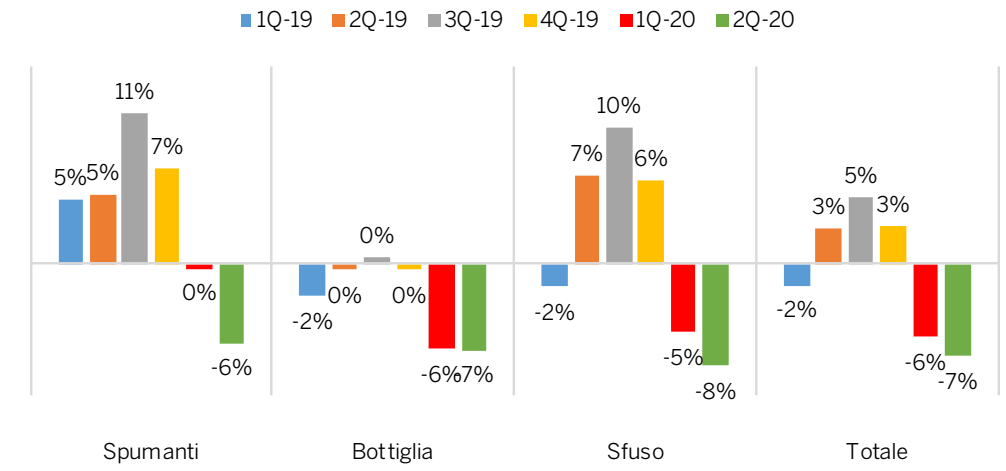
SICILIA -15%

L'annata 2020 lascia alle spalle un andamento nella norma. Il clima non è stato favorevole in inverno e primavera, con fenomeni di siccità, ma per fortuna l'estate non ha registrato grandi ondate di caldo. A fine marzo si è avuto un periodo di circa 15 giorni di freddo, che ha rallentato e riportato in linea rispetto alla media annuale la fase fenologica del germogliamento. Le temperature particolarmente basse rispetto alla media di questo periodo hanno contenuto la crescita vegetativa, impedendo anche lo sviluppo di fitopatie. La fioritura è iniziata con circa 8 giorni di ritardo e l'allegagione è stata piuttosto irregolare, determinando qualche fenomeno di acinellatura.
I mesi di giugno e luglio sono decorsi con assenza di precipitazioni importanti e con giornate soleggiate e calde. Alla fine di luglio alcune zone sono state interessate da una perturbazione atlantica, che ha portato un abbassamento delle temperature e abbondanti precipitazioni che hanno permesso un riequilibrio idrico dei vigneti. In generale la gestione delle vigne non ha evidenziato particolari problemi. La qualità finora è buona, ma dipenderà da settembre. Buona anche la curva aromatica grazie a escursioni termiche giuste, fino a 12 gradi in notturna con punte di 18°C nei territori superiori a 350 metri sul livello del mare.
La vendemmia è iniziata a fine luglio con le varietà precoci (Pinot grigio, Chardonnay base spumante) e sta proseguendo nel migliore dei modi, tanto che i primi dati analitici dei mosti in fermentazione fanno ben sperare per i futuri vini, per i quali si prevede un'ottima annata soprattutto per i rossi con gradazioni medio-alte.
Complessivamente in tutta la regione si stima un calo della produzione del 15%.

SARDEGNA +18%

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, una stagione primaverile con discrete precipitazioni e temperature nella media che hanno favorito un anticipo nel germogliamento di 7-10 giorni ed un ottimo sviluppo vegetativo. Non si sono verificati particolari eventi atmosferici negativi a parte qualche danno da gelata in maniera sporadica al Nord sul Vermentino, nell'Oristanese sulla Vernaccia e più consistente nel Sud dell'isola soprattutto sulle cultivar precoci come lo Chardonnay ed il Moscato.
Qualche preoccupazione destano le temperature troppo elevate riscontrate tra il 13 ed il 22 agosto, che potrebbero creare un blocco delle piante più esposte in particolare negli impianti non irrigui con scottature delle uve e fenomeni di disidratazione con relativa perdita in quantità e qualità.
Allo stato attuale tutte le uve mostrano una buona qualità, con la varietà Vermentino in splendida forma sia in termini qualitativi che quantitativi, seguita da Malvasia, Nasco e Nuragus, Torbato. La qualità risulta buona anche nelle varietà precoci come il Moscato, lo Chardonnay e la Vernaccia, purtroppo colpite da gelata primaverile che ha comportato una diminuzione delle quantità.
Nella prima decade di agosto sono state già in buona parte effettuate le raccolte per le basi spumante e attualmente e già in stato avanzato quella delle cultivar più precoci internazionali come Chardonnay, Sauvignon e Moscato. Intorno al 17 agosto è iniziata la raccolta del Vermentino, entrata nel vivo la settimana del 24 agosto nel Sud dell'isola, mentre al Nord si prevede l'inizio ai primi di settembre. Nell'ultima settimana di agosto è iniziata anche la raccolta del Nasco. Si è dato il via alla raccolta delle uve da utilizzare per i rosati il 24 agosto, mentre per quanto riguarda il Carignano si prevede l'inizio raccolta dalla seconda settimana di settembre. Sulle cultivar più tardive come il Cannonau si prevede un anticipo intorno ai 7-10 giorni, anticipo fortemente legato all'andamento climatico delle prossime settimane. Sul finire di agosto è avvenuta la variazione dei venti da Scirocco a Maestrale, che ha aiutato senz'altro a ristabilire una situazione climatica più favorevole ad una corretta maturazione.
Si prevede in linea generale una buona raccolta sia per le uve bianche sia per le uve rosse, con notevole incremento in particolare delle uve Vermentino, fortemente colpite dalle gelate nella scorsa annata. Il buono stato qualitativo e sanitario delle uve ad oggi fa presupporre l'ottenimento di vini di ottima qualità con punte di eccellenza. ■

1. SCAMBI MONDIALI: VAR. % VOLUME PER TRIMESTRI



SITUAZIONE DETERIORATA

Pressioni enormi sui prezzi

Nel secondo quarto dell'anno valore degli scambi a -18%. Incide non solo il Covid, ma anche le nuove tariffe Usa e il peggioramento della situazione cinese. I listini in forte riduzione, soprattutto in Usa, UK e Germania. Anche gli spumanti in tensione

di **CARLO FLAMINI**

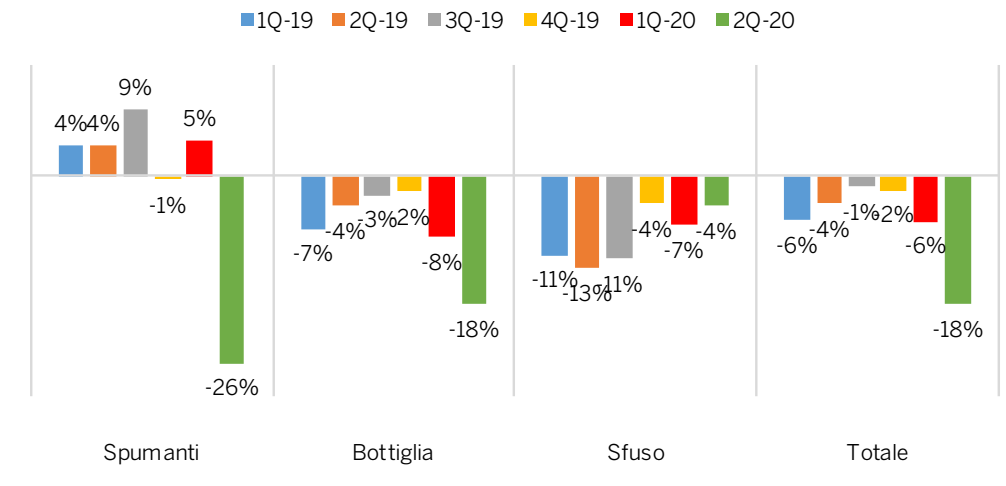
Covid, dazi americani e involuzione cinese: un mix terrificante per il commercio mondiale di vino, che nel secondo quarto dell'anno vede il quadro in netto peggioramento rispetto alla già incerta situazione fotografata a marzo.

Tra aprile e giugno, i traffici globali (risultanti della sommatoria dei principali Paesi importatori dei vari continenti) segnano un totale di 15,7 milioni di ettolitri, in calo del 7% rispetto al corrispondente periodo del 2019, per un controvalore di 4,9 miliardi di US$, in riduzione del 18%, 6 punti percentuali in più rispetto a gennaio-marzo (*grafici 1-2*).

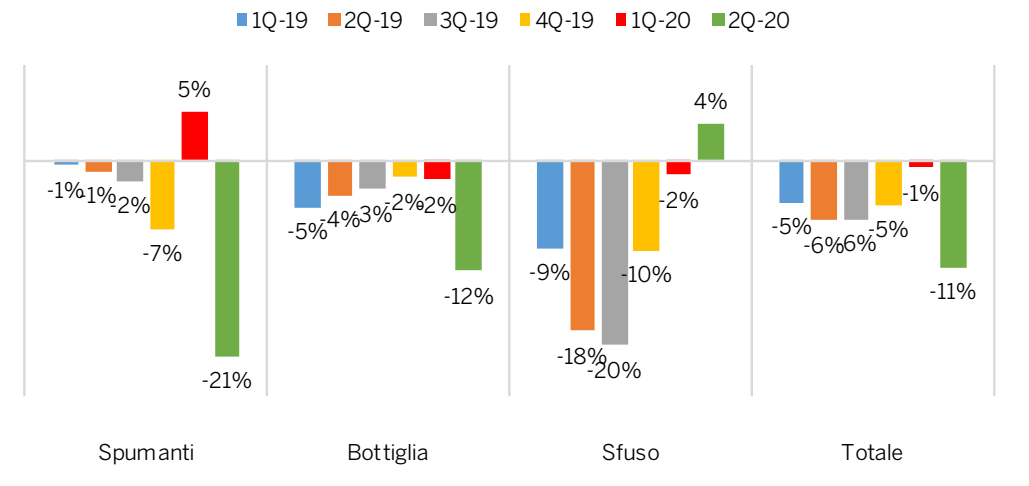
Tra le categorie di prodotto, i più impattati a livello monetario sono gli spumanti (-26%, contro il +5% del primo quarto), seguiti a ruota dai vini fermi confezionati (-18%), mentre a volume il segno meno è in peggioramento per tutti, in particolare ancora per gli spumanti, che dallo 0% di marzo piombano a -6%.

La componente valutaria è insomma quella che sta facendo la differenza: i prezzi medi (*grafico 3*) sono in riduzione dell'11% su scala globale, contro il -1% di marzo, con punte di -21% per gli sparkling e -12% per i fermi confezionati, mentre lo sfuso sta registrando una timida risalita rispetto alle quotazioni minime del 2019 (+4%). Rimanendo in conversione sul dollaro Usa, le bollicine viaggiano a 6,31 per litro, orbita da cui ci si

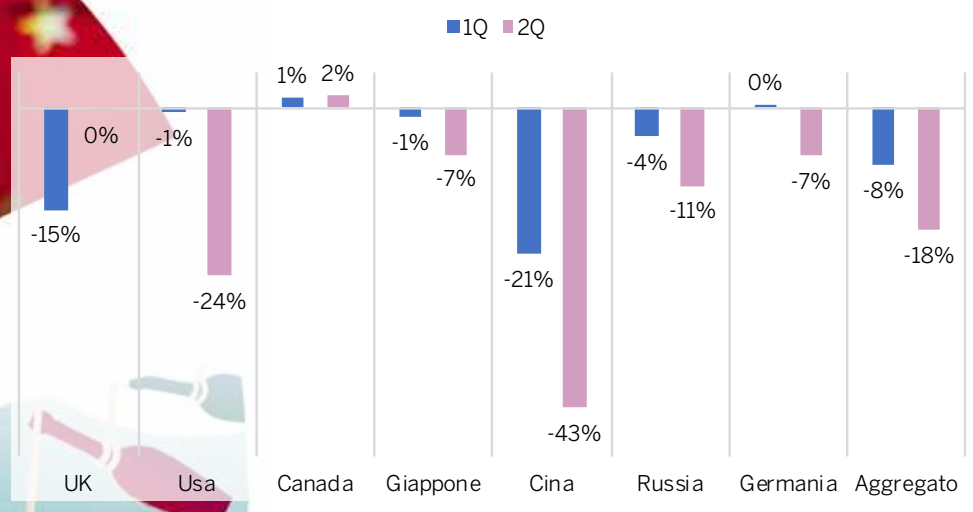
2. SCAMBI MONDIALI: VAR. % VALORE PER TRIMESTRI



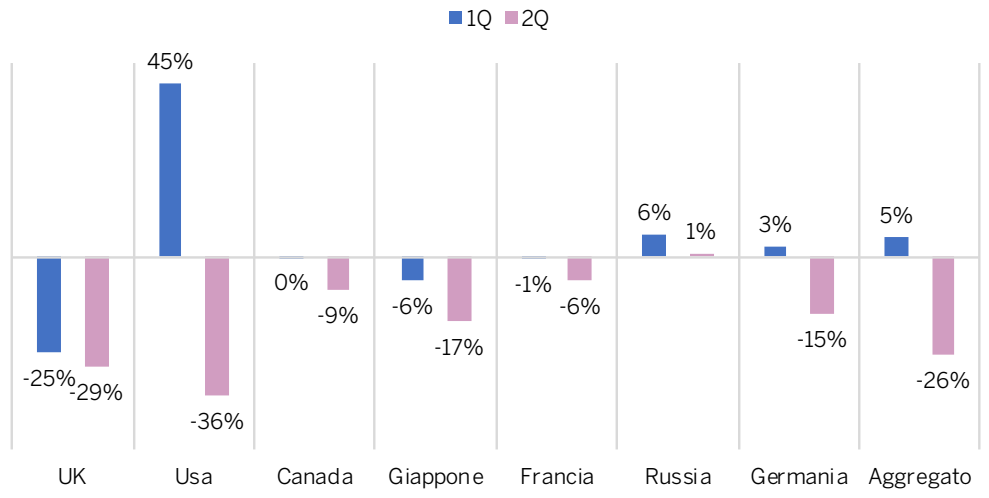
2. SCAMBI MONDIALI: VAR. % PREZZI PER TRIMESTRI



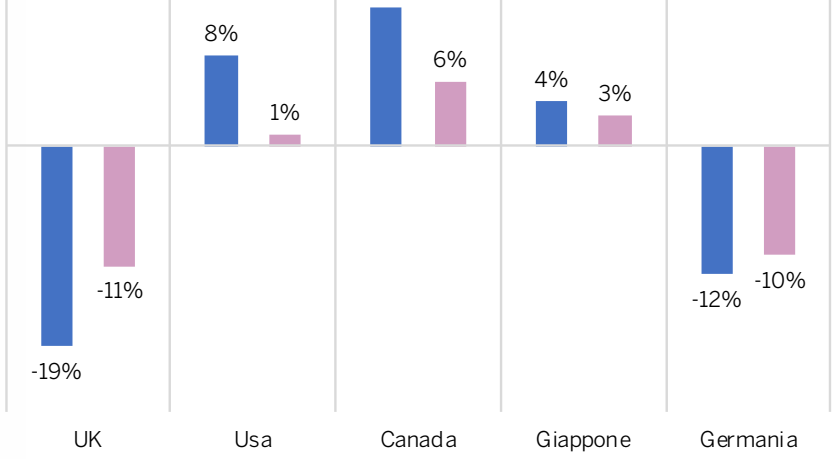
4. VINI CONFEZIONATI: VARIAZIONI 2020/19 PER TRIMESTRI



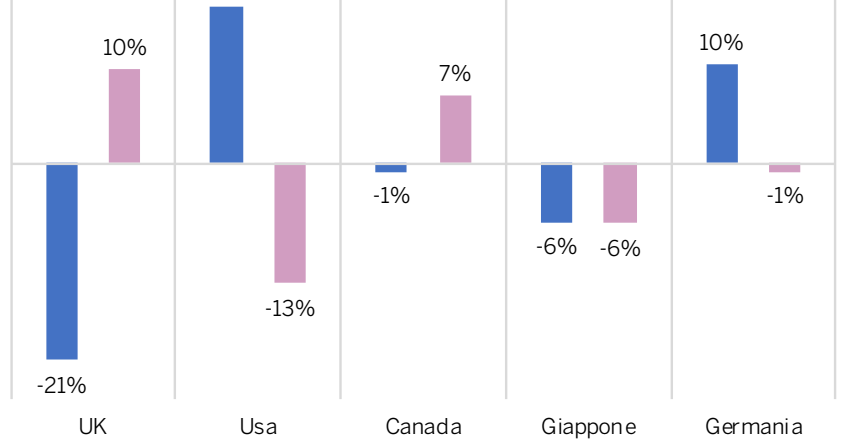
5. SPUMANTI: VARIAZIONI 2020/19 PER TRIMESTRI



6. SPUMANTI ITALIA: VARIAZIONI 2020/19 PER TRIMESTRI



7. VINI CONFEZIONATI ITALIA: VARIAZIONI 2020/19 PER TRIMESTRI

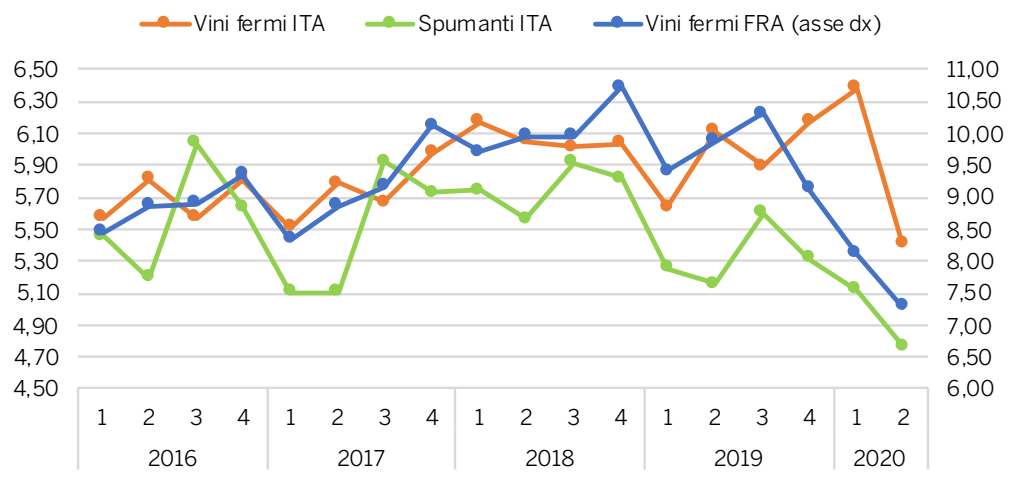


era allontanati dal lontano 2013 (a marzo di quest'anno, tanto per dare un ordine di grandezze, si stava abbondantemente sopra 8,40), mentre i fermi confezionati sono ridiscesi sotto quota 5 dollari (4,55), dove stazionavano nel 2016.
Cumulando il semestre da gennaio, gli scambi mondiali scendono del 6% a volume (31 milioni di ettolitri), per un controvalore in calo del 12%, a 10,2 miliardi di US$: sul cumulato, i più in sofferenza sul lato valore sono i fermi confezionati (-13% contro -11% degli spumanti e -6% dello sfuso), mentre a volume i meno impattati risultano gli sparkling, sotto del 3%, a fronte di cali doppi per i fermi confezionati e in cisterna.

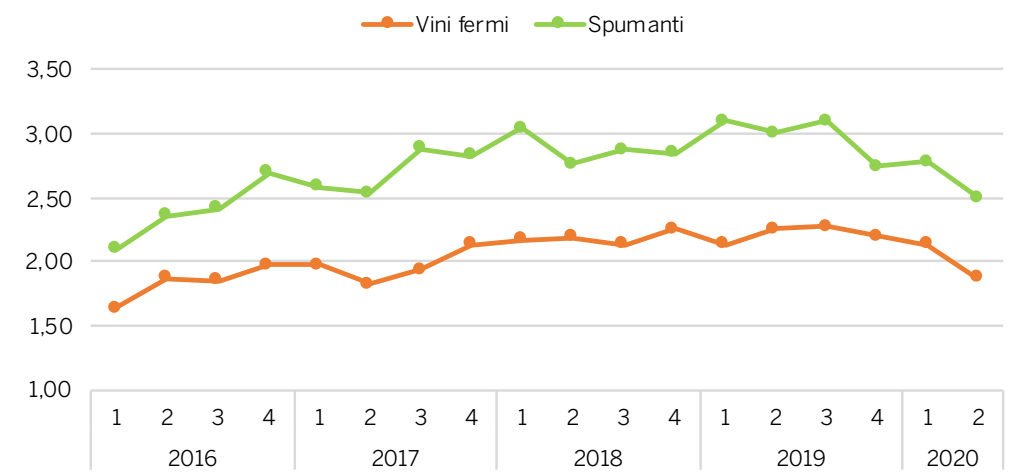
Le performance per Paesi

A decretare questi bruschi sbalzi sono i grandi azionisti del mercato mondiale: quindi, nell'ordine, Stati Uniti e Cina, su cui si innestano le problematiche contingenti della pandemia, che sta accendendo e spegnendo l'interruttore che alimenta la corrente degli scambi. A mo' di velo di zucchero che copre una torta che sta cuocendo molto male, vi è una tendenza piuttosto forte a comprimere i listini dei prodotti acquistati, e questo fattore può essere compreso proprio alla luce del deterioramento delle condizioni economiche dei vari Paesi impattati dai lockdown, che registrano cali importanti della componente prodotto interno lordo, con immediati effetti sulla condizione economica delle famiglie.
Nel dettaglio, peggioramenti evidenti sulla componente valore tra i due trimestri si registrano – per quel che concerne i vini confezionati fermi (*grafico 4*) - in Usa (-24%), Cina (-43%), Germania (-7%) e Russia (-11%), mentre sul lato spumante (*grafico 5*) Londra conferma il pessimo trend di marzo (-29%), gli Usa passano da +45% a -36%, il Canada da 0% a -9%, il Giappone da -6% a -17%, la Francia da -1% a -6% e la Germania da +3% a -15%. Evidente che la componente spumante – più edonistica e più Horeca-oriented - sia quella oggi più impattata dalla pandemia.
L'Italia (*grafico 6*) per ora vede calare fortemente il valore del prodotto spumante in UK (-11%, ma la tendenza era già iniziata a marzo), in Germania (discorso simile), mentre è in deterioramento il quadro in Usa (da +8% a +1%) e Canada (dimezzamento della progressione, scesa a +6%). Resta stabile la crescita in Giappone. Sul fronte bottiglia, invece (*grafico 7*), quadro in fortissimo peggioramento in Usa (da +17% a -13%, con riduzioni anche dei volumi, per ora a -1%) e Germania (da +10% a -1%), decrescita confermata in Giappone (-6% volume/valore, e questo nonostante l'Fta in vigore), e ampie scorte di prodotto fatte in UK, passato da -20% a +33% volumico, a fronte di aumenti del valore a +10%, ma con pesantissime ripercussioni sui prezzi medi.

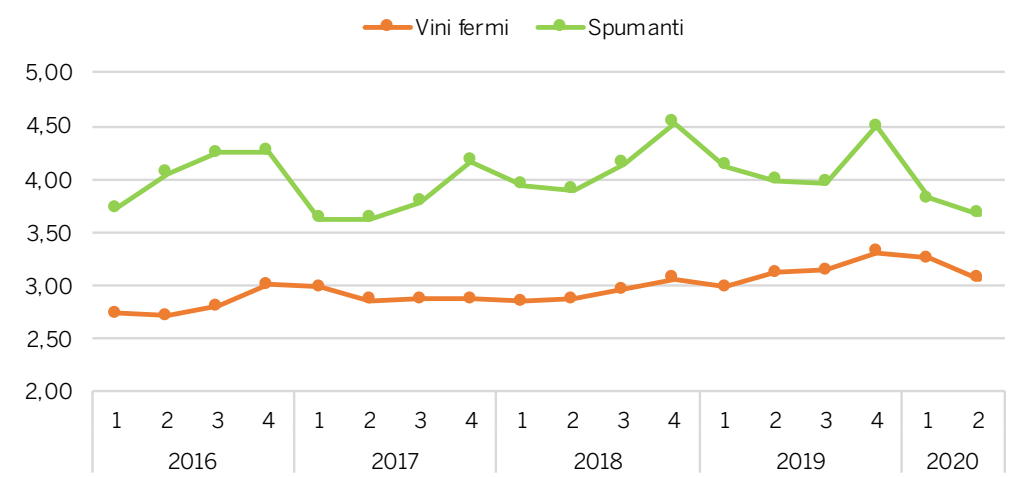
8. PERFORMANCE PREZZI ITALIA E FRANCIA IN USA (US$/LITRO)



9. PERFORMANCE PREZZI ITALIA IN UK (£/LITRO)



9. PERFORMANCE PREZZI ITALIA IN GERMANIA (EURO/LITRO)



L'impatto sui prezzi

Come si traducono questi movimenti sui listini? Veniamo agli Usa: qui da inizio anno vi sono stati gli effetti dell'applicazione delle nuove tariffe sui vini fermi francesi, tedeschi e spagnoli e la minaccia dell'applicazione di altre imposte sugli spumanti d'Oltralpe. L'effetto si è manifestato – lato vini fermi (*grafico 8*) – con una rocambolesca caduta dei listini francesi, piombati a 7,30 USD/litro, contro media storica di 9 e calo gennaio/marzo e aprile/giugno su corrispondente 2019 di -14% e -26%. Lato valore, tanto per dare un ordine di grandezza, dai +20% macinati nel 2017 (grazie al boom dei rosati provenzali), la Francia si trova a dover digerire perdite del 30% volume e del 50% lato valore. Il -11% sulla colonna prezzi medi italiani a giugno sembra acqua di rose, ma è la premessa al fatto che il mercato a fronte di una bottiglia in meno di vino francese non farà switch automatico su quello italiano: il prodotto americano a buon mercato non manca (si pensi a tutto il vino californiano che non è stato venduto nelle tasting rooms durante il lockdown e che ora cerca sfogo sugli scaffali dei grocery store), e quindi per starci anche noi bisogna tagliare i prezzi.

Lato spumante, situazione ancora più pesante: la ventilata ipotesi di dazi a seguito querelle con la Francia sulla tassazione delle web companies americane ha scombussolato i piani degli importatori, soprattutto sullo Champagne, spingendoli a fare scorta di prodotto a marzo (+60%), per poi abbandonare il tutto a giugno (-50%). Effetto plastico sui prezzi medi: a giugno lo Champagne viaggia a 17 dollari per litro, 20% in meno rispetto al giugno 2019. Ma lo spumante italiano segue la scia: seppure in crescita lato volume (+10% trimestrale), sul valore si sta indietreggiando: 7 i punti percentuali persi tra marzo (+8%) e giugno (+1%), con prezzi medi scesi per la prima volta da quattro anni sotto soglia 5 dollari (4,76), e riduzione giugno 2020/19 dell'8%.

Veniamo a Londra: come abbiamo visto, la situazione è drastica soprattutto sul lato bollicine. In particolare, l'effetto dazi Usa impatta anche le triangolazioni inglesi di Champagne, praticamente dimezzatesi a giugno, con ripercussioni immediate sugli acquisti degli importatori britannici in terra francese, precipitate del 64% ad aprile-giugno.

L'Italia invece sta pagando la crescita sulla sua componente valore, e quindi prezzi (*grafico 9*): a giugno record negativo di 2,50 sterline per litro (-17% sul 2019), livello che avevamo nel 2016. Stando ai dati delle Dogane, il Prosecco è la componente più penalizzata, con cali nell'ordine del 15% sul fronte volume ad aprile-giugno, affiancatisi a quelli del 6% del primo trimestre.

Sul lato vini fermi, la situazione prezzi raggiunge livelli da raccapriccio, con i listini piombati a sasso a 1,87 sterline per litro, equivalenti a un -17% rispetto ad aprile-giugno 2019, livello che non si toccava dal 2017. La crescita enorme fatta nel secondo quarto (+33% volume) la si sta facendo a totale saldo.

Veniamo al mercato tedesco (*grafico 10*): fronte spumante, la tendenza è quella della forte compressione dei listini. Oltre all'Italia, non vanno immuni né spagnoli né francesi: noi siamo sulla linea dell'8% (3,67 euro per litro), simile a quella spagnola, mentre gli Champagne stanno a -16%, con prezzi medi scesi di poco meno di 2 euro al litro (9,30, contro media di 11-12 euro).

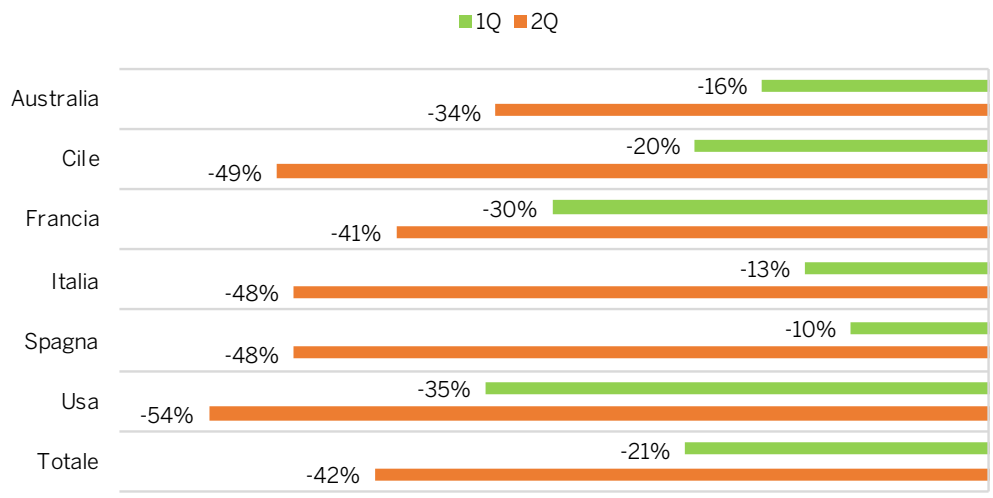
Lato vini fermi, la situazione dei prezzi per l'Italia è in forte deterioramento rispetto a marzo, quando ci si era permessi uno strappo del 9%, mentre a giugno siamo a scesi -2%, con viatico allo sfondamento al ribasso di quota 3 euro al litro, da cui ci eravamo emancipati per tutto il 2019. Insomma, per mantenere la modesta crescita di +1% tra marzo e giugno, siamo dovuti andare sotto con i prezzi perdendo 11 punti di crescita in valore (da +10% a -1%), seguendo lo spartito visto per il Regno Unito.

Il fattore Cina

Il resto del mercato globale, come anticipato in premessa, vive tra l'inceppamento del mercato cinese e l'effetto Covid sparpagliato un po' ovunque. Per stare sulla Cina (*grafico 11*), le importazioni di vini fermi confezionati raddoppiano la già pesante perdita di marzo, a -42%. Qui a fare le spese sono un po' tutti, piccoli e grandi: Australia a -34%, Cile a -50%, Francia a -41%, Italia e Spagna a -48%. Il mix di Covid e appesantimento dell'economia pare per ora essere di difficile digestione pure da parte di un gigante come quello cinese, che per primo ha sperimentato entrata e uscita dalla pandemia e che ora si trova alle prese con una ripresa che – vista almeno dal lato della bottiglia di vino – sembra essere ancora molto lontana.

L'effetto Cina non è di secondario interesse per l'Italia: pur essendo meno esposti direttamente sul mercato, l'impoverimento delle richieste dai maggiori fornitori potrebbe portare – se confermato nell'ampiezza del primo semestre, ovvero -30% – a un surplus di vino nelle cantine dei supplier di circa 2 milioni di ettolitri. Un volume che per più del 70% è in mano a tre Paesi – Cile, Australia e Francia – che si vedrebbero costretti a dirottare i quantitativi non venduti in Cina verso altri mercati, in primis Usa e UK (Australia e Cile) ed Europa per la Francia, considerando la problematica tariffe già presente sul mercato americano che vieta qualsiasi illusione di piazzare esuberi qui. L'ammassarsi di questo prodotto "da vendersi a ogni costo" avrebbe come immediata conseguenza l'abbattimento dei listini di tutti i competitors, Italia compresa, in una congiuntura che – come abbiamo visto – sta già erodendo valore medio ai prodotti.

11. CINA, IMPORT FERMI CONFEZIONATI: VARIAZIONI ANNUE PER TRIMESTRE (VOLUME)



La situazione nel resto del mondo

Come abbiamo detto all'inizio, anche i Paesi importatori di secondo livello (Canada, Giappone, Russia, Corea del Sud ecc.) non mostrano segnali incoraggianti nel secondo quarto dell'anno. Il mercato giapponese è entrato in fase involutiva, soprattutto sulla componente valutaria, con pesante arretramento della tipologia spumante, anche se per ora il nostro Paese è rimasto indenne dai tagli, che impattano invece il segmento vini fermi bottiglia.

Spumanti in riduzione anche sul mercato canadese, con problematiche sul fronte valutario (-9% a giugno e ridimensionamento anche del valore delle spedizioni dall'Italia, che invece riesce a mantenere ritmi di crescita sul fronte bottiglia).

In Russia, peggioramenti su entrambe le tipologie di vino, con perdite amplificatesi a giugno per i vini fermi e azzeramento della crescita valoriale dello spumante, falcidiato da taglio listini.

Percorso di decrescita analogo in Francia, dove la spumantistica arretra a valore del 6%, risparmiando per ora solo l'Italia, rimasta in scia positiva.

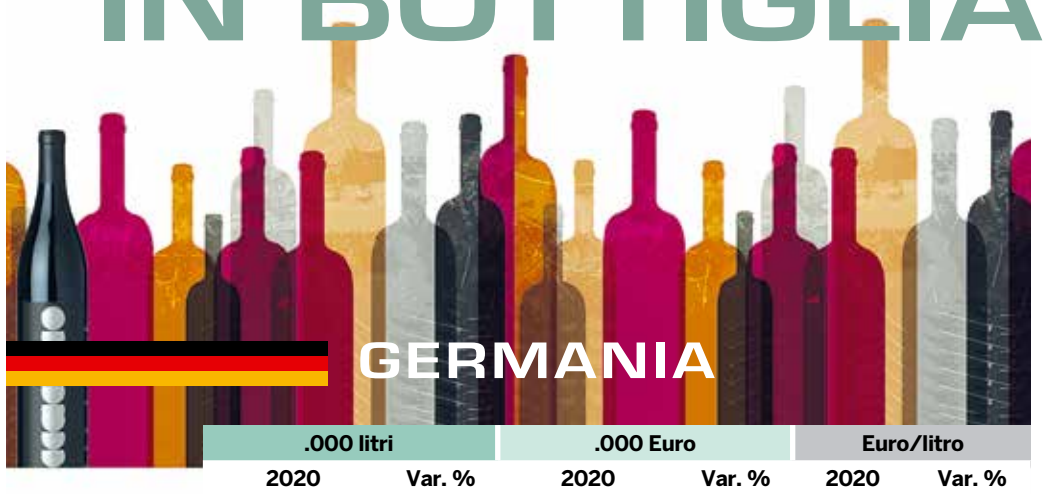
Positivi a metà i conti in Svizzera, con spumanti italiani in arretramento e vini fermi in leggera crescita, anche se la tenuta volumica porta al sacrificio del valore ricavato (-9% ad aprile-giugno da -4% di marzo), con -8% sulla colonna prezzi medi non solo per il confezionato ma anche per lo spumante.

E positivi a metà i conti anche in Corea del Sud: nel semestre l'Italia porta a casa una robusta crescita (+17%) sul fronte imbottigliato, mentre sottoperforma sulla spumantistica (-23% contro -20% del totale mercato), comparto penalizzato più di altri dalla chiusura dei ristoranti e dei locali in seguito a epidemia da Covid-19.

Brasile fortemente negativo per i vini italiani, con riduzioni volumiche sia sullo spumante (-21%) che sui fermi (-7%), a fronte di un mercato che invece sta dando segnali di modesto recupero.

LE PERFORMANCE DEI PRINCIPALI PAESI NEL 1° SEMESTRE 2020:
variazioni sul corrispondente periodo del 2019

VINO IN BOTTIGLIA



GERMANIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	106.550	1,0	336.349	4,3	3,16	3,3
Francia	47.119	-5,2	160.195	-13,4	3,40	-8,7
Spagna	36.078	-4,6	89.710	-5,6	2,49	-1,1
Austria	12.536	19,8	27.306	5,3	2,18	-12,1
Usa	5.952	26,3	22.982	9,6	3,86	-13,3
Portogallo	7.415	1,7	20.733	-1,0	2,80	-2,6
Sudafrica	5.940	-26,8	17.998	-24,4	3,03	3,3
Cile	3.194	-12,0	10.747	-9,1	3,36	3,3
Australia	2.628	-23,7	9.351	-18,2	3,56	7,2
Grecia	3.377	-20,5	7.077	-24,1	2,10	-4,6
Argentina	1.080	-24,5	4.742	-18,1	4,39	8,4
Nuova Zelanda	825	-31,2	4.421	-30,7	5,36	0,8
Ungheria	2.160	29,6	3.283	21,8	1,52	-6,0
Svizzera	83	-62,6	925	-20,7	11,19	111,9
Croazia	169	15,5	546	27,6	3,24	10,4
Moldova	231	-29,7	488	-24,7	2,11	7,2
Turchia	110	-62,2	352	-63,7	3,20	-4,0
Bulgaria	20	-73,1	55	-78,6	2,70	-20,5
Altri	3.632	62,2	8.492	31,2	2,34	-19,1
Totale	239.100	-1,4	725.752	-3,4	3,04	-2,1

FRANCIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Portogallo	13.168	-11,1	39.924	-12,3	3,03	-1,3
Italia	8.639	-16,0	32.909	-18,4	3,81	-2,9
Spagna	12.670	-34,4	18.998	-30,0	1,50	6,7
Usa	166	-50,5	16.011	-21,3	96,75	59,0
UK	584	-61,0	11.701	-28,8	20,03	82,6
Germania	3.879	-7,2	10.851	-14,5	2,80	-7,9
Svizzera	44	-21,6	5.898	10,5	134,36	41,0
Belgio	313	-40,9	4.361	-46,7	13,94	-9,8
Argentina	675	-1,2	3.598	8,3	5,33	9,6
Cile	1.041	-9,2	3.186	-30,5	3,06	-23,5
Nuova Zelanda	367	-27,0	3.074	-16,1	8,38	14,9
Sudafrica	204	-50,4	787	-52,9	3,86	-5,0
Australia	67	-49,3	448	-44,4	6,70	9,7
Altri	2.210	-34,7	14.535	-21,1	6,58	20,8
Totale	44.025	-23,1	166.280	-20,2	3,78	3,8

REGNO UNITO

	.000 litri		.000 Sterline		Sterline/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	61.322	1,1	270.953	-16,0	4,42	-16,9
Italia	73.888	5,7	145.316	-5,2	1,97	-10,3
Spagna	42.356	7,2	89.547	6,2	2,11	-0,9
Nuova Zelanda	18.251	10,4	76.810	10,3	4,21	-0,1
Cile	26.317	7,0	72.206	5,9	2,74	-1,0
Germania	25.379	-19,1	52.220	-17,6	2,06	1,8
Australia	16.291	-1,3	41.382	6,1	2,54	7,4
Argentina	12.645	-10,5	36.117	-10,9	2,86	-0,5
Sudafrica	9.743	-30,8	23.263	-27,6	2,39	4,7
Usa	2.112	-16,2	21.754	-4,5	10,30	14,1
Portogallo	6.654	9,9	20.308	-0,3	3,05	-9,3
Altri	9.685	-5,2	43.256	-8,9	4,47	-3,9
Totale	304.644	-0,5	893.130	-7,3	2,93	-6,9

Continua a pagina 18

ERO

Qualitá, redditivitá e comfort made in Germany.

ERO-GRAPELINER 7000

ERO-GRAPELINER 5000

PACK 4.0 READY!*

***Ordina la tua Grapeliner entro il 31/12/2020 e approfitta del Credito d'Imposta 4.0 e del Contributo Sabatini 4.0 con i nostri pacchetti finanziari.**

Vi interessa saperne di piú ? Contattateci : **Luca Peretto** (area centro-nord), **cell.: 348 – 310 89 71, luca.peretto@ero.eu**
Giancarlo Maggi (area centro-sud), **cell.: 339 – 609 60 14, giancarlo.maggi@ero.eu**

@erogmbh

ERO GmbH | Macchine Viticole | Am ERO-Werk | 55469 Simmern | Germania | mail@ero.eu | www.ero-binger.it

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

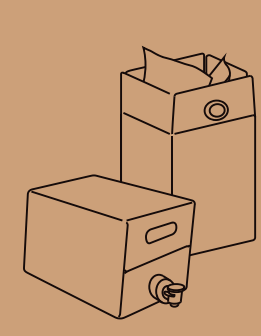
LISTELLI

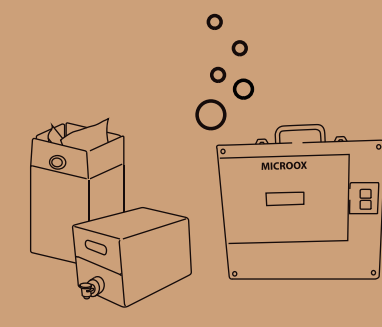
BARRETTE
M – AROMA
M – STRUCTURE

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

Segue da pagina 17

RUSSIA

	Litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	21.814.861	-6,6	74.066.719	-12,1	3,40	-5,9
Georgia	16.747.520	-10,8	51.613.324	-13,1	3,08	-2,6
Spagna	20.435.226	-9,9	50.377.283	-7,2	2,47	3,0
Francia	12.638.721	-3,1	49.164.433	-10,0	3,89	-7,2
Abkhazia	8.281.444	-0,8	19.103.917	-2,4	2,31	-1,6
Cile	6.842.333	-0,5	18.235.473	-3,4	2,67	-2,9
Portogallo	4.698.907	6,9	13.510.553	11,6	2,88	4,4
Nuova Zelanda	2.015.888	63,3	10.705.426	46,6	5,31	-10,2
Sudafrica	2.756.405	-8,6	7.050.615	-14,6	2,56	-6,5
Germania	2.806.401	-7,2	6.986.527	-10,1	2,49	-3,1
Argentina	1.695.819	18,7	5.431.737	0,4	3,20	-15,4
Australia	1.282.752	2,5	4.752.420	6,7	3,70	4,1
Usa	866.971	26,1	4.705.379	42,4	5,43	12,9
Serbia	1.899.836	-17,3	3.142.475	-20,2	1,65	-3,6
Moldova	1.913.049	-12,9	3.052.729	-14,6	1,60	-1,9
Armenia	646.109	-36,8	1.877.971	-33,6	2,91	5,1
Azerbaijan	429.859	-48,9	995.994	-44,9	2,32	7,7
Bulgaria	538.322	-41,1	857.322	-40,4	1,59	1,2
Altri	2.699.287	-4,9	7.878.416	-13,9	2,92	-9,4
Totale	111.009.709	-6,1	333.508.712	-8,0	3,00	-2,0

CANADA

	Litri		$ canadesi		$ canadesi/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	26.750.706	3,0	238.415.136	0,5	8,91	-2,4
Usa	24.182.706	8,3	231.184.227	5,4	9,56	-2,7
Italia	30.496.923	2,7	222.066.619	3,1	7,28	0,4
Australia	11.328.336	-6,8	76.940.741	-8,6	6,79	-2,0
Spagna	10.505.840	10,0	70.921.922	12,0	6,75	1,8
Nuova Zelanda	6.540.475	2,3	64.219.856	1,9	9,82	-0,4
Cile	10.233.131	-2,7	49.741.931	-5,8	4,86	-3,2
Argentina	6.632.639	-4,4	43.737.326	-4,9	6,59	-0,5
Portogallo	6.270.097	16,5	36.385.813	16,2	5,80	-0,2
Sudafrica	2.508.284	-31,5	14.152.668	-28,2	5,64	4,8
Germania	1.452.443	-10,5	8.949.564	-10,1	6,16	0,5
Altri	2.230.674	18,7	15.971.155	16,2	7,16	-2,1
Totale	139.132.254	2,2	1.072.686.958	1,6	7,71	-0,6

STATI UNITI

	.000 litri		.000 $		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	125.773	0,8	742.365	1,3	5,90	0,5
Francia	61.398	-21,0	473.044	-37,1	7,70	-20,3
Nuova Zelanda	29.695	9,3	219.152	10,2	7,38	0,8
Argentina	27.649	8,1	133.659	0,3	4,83	-7,2
Australia	37.337	-6,8	123.969	-10,4	3,32	-3,9
Spagna	22.666	-10,6	120.595	-11,8	5,32	-1,4
Cile	22.739	1,6	74.421	-1,6	3,27	-3,1
Portogallo	12.091	13,1	54.261	6,0	4,49	-6,3
Germania	7.341	-20,9	27.406	-42,0	3,73	-26,7
Sudafrica	3.969	-4,0	19.052	-11,9	4,80	-8,2
Altri	9.375	3,9	52.431	-25,9	5,59	-28,7
Totale	360.033	-4,3	2.040.355	-13,4	5,67	-9,5

SVIZZERA

	Litri		Franchi		Franchi/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	20.214.808	2,0	143.806.533	-6,3	7,11	-8,1
Francia	8.777.104	-4,7	120.675.833	-25,6	13,75	-21,9
Spagna	7.432.426	-5,5	52.333.723	-11,6	7,04	-6,5
Portogallo	4.174.243	7,0	17.245.344	-1,3	4,13	-7,7
Germania	2.229.159	5,8	15.447.640	-8,0	6,93	-13,0
Usa	1.101.423	-7,4	9.872.975	-10,9	8,96	-3,7
Austria	1.321.975	26,7	9.053.702	-0,4	6,85	-21,4
Argentina	942.790	-16,1	5.423.707	-16,8	5,75	-0,8
Cile	524.244	-12,9	2.871.639	-23,3	5,48	-12,0
Sudafrica	338.730	14,9	2.309.028	-13,7	6,82	-24,9
Australia	350.137	-23,2	1.831.336	-46,2	5,23	-29,9
Nuova Zelanda	91.294	-1,4	723.745	-6,0	7,93	-4,7
Altri	548.936	-11,8	9.141.514	-13,1	16,65	-1,4
Totale	48.047.269	-0,6	390.736.719	-14,5	8,13	-14,0

BRASILE

	Litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Cile	24.507.085	10,3	60.407.916	-3,0	2,46	-12,1
Portogallo	8.314.013	17,4	24.609.132	17,7	2,96	0,2
Argentina	6.965.755	5,9	21.779.276	-2,0	3,13	-7,5
Italia	4.322.761	-6,7	14.295.301	-6,4	3,31	0,4
Francia	2.456.534	4,5	9.486.541	-9,7	3,86	-13,6
Spagna	2.963.280	23,0	8.618.405	17,4	2,91	-4,6
Uruguay	1.081.664	5,9	3.226.342	8,3	2,98	2,2
Usa	184.104	2,9	985.511	1,7	5,35	-1,2
Sudafrica	243.823	-62,5	681.662	-68,4	2,80	-15,8
Australia	76.649	-65,2	306.272	-56,5	4,00	25,1
Germania	69.030	125,5	216.611	50,1	3,14	-33,4
Nuova Zelanda	15.372	-82,9	89.763	-82,6	5,84	1,6
Altri	129.212	-0,5	538.836	-12,5	4,17	-12,1
Totale	51.329.282	7,8	145.241.568	-1,0	2,83	-8,2

Segue a pagina 20

VINO IN BOTTIGLIA

CINA

	Litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Australia	42.812.117	-25,5	298.416.857	-22,2	6,97	4,4
Francia	42.527.789	-35,6	198.603.655	-40,5	4,67	-7,6
Cile	24.433.949	-35,6	91.325.695	-35,8	3,74	-0,3
Italia	10.484.965	-30,5	47.767.873	-29,4	4,56	1,7
Spagna	18.020.916	-30,7	46.281.123	-31,5	2,57	-1,2
Portogallo	2.536.359	-34,0	9.271.906	-26,2	3,66	11,8
Usa	1.630.671	-43,9	9.089.416	-49,5	5,57	-10,0
Argentina	1.680.886	-25,3	8.037.281	-28,8	4,78	-4,7
Nuova Zelanda	892.114	-30,4	7.953.899	-27,4	8,92	4,2
Sudafrica	1.880.650	-47,0	7.388.493	-41,6	3,93	10,1
Germania	1.298.313	-24,6	7.222.624	-27,6	5,56	-4,0
Georgia	1.667.662	-43,2	6.082.195	-41,6	3,65	2,8
Moldova	2.027.161	-15,5	4.619.494	-18,5	2,28	-3,6
Altri	2.250.591	-40,1	11.395.829	-58,7	5,06	-31,1
Totale	154.144.143	-32,1	753.456.340	-32,4	4,89	-0,3

HONG KONG

	.000 litri		.000 HKD		HKD/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	3.972	-21,8	1.378.825	-18,4	347,14	4,3
UK	612	-21,1	503.721	-32,6	822,52	-14,5
Usa	4.860	88,5	364.946	2,4	75,09	-45,7
Australia	3.884	-5,1	232.542	-25,0	59,88	-20,9
Italia	811	-33,9	80.589	55,3	99,33	135,0
Svizzera	12	-95,6	67.560	-47,8	5.828,66	1079,9
Singapore	731	27,9	50.246	-39,0	68,72	-52,3
Cina	269	-46,7	45.839	-86,4	170,25	-74,6
Germania	212	-15,5	45.686	-37,2	215,39	-25,7
Cile	890	-56,0	34.263	-53,3	38,48	6,1
Nuova Zelanda	393	-21,0	29.079	-13,2	74,06	10,0
Spagna	619	-48,8	28.962	-54,9	46,82	-12,0
Sudafrica	60	-63,9	3.526	-61,4	59,10	6,9
Argentina	59	-53,3	2.924	-48,1	49,76	11,0
Portogallo	40	-27,1	2.313	-50,3	57,15	-31,8
Altri	863	-11,7	148.927	-49,1	172,66	-42,4
Totale	18.286	-10,3	3.019.948	-29,1	165,15	-21,0

COREA DEL SUD

	.000 litri		.000 $		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Cile	6.213	12,4	24.902	0,6	4,01	-10,5
Francia	2.092	-10,9	23.703	-2,1	11,33	9,9
Usa	2.148	55,5	23.036	40,2	10,72	-9,9
Italia	2.415	16,6	16.152	11,0	6,69	-4,7
Spagna	2.884	23,2	8.899	18,5	3,09	-3,9
Australia	1.461	33,0	7.337	25,9	5,02	-5,3
Argentina	538	0,1	2.959	13,6	5,50	13,6
Nuova Zelanda	288	38,8	2.142	18,0	7,44	-15,0
Portogallo	152	26,9	1.075	30,0	7,08	2,4
Germania	157	7,8	904	3,8	5,75	-3,7
Sudafrica	92	0,0	431	-12,0	4,68	-12,0
Altri	140	-27,1	1.332	-21,1	9,54	8,1
Totale	18.580	15,7	112.872	11,1	6,07	-3,9

GIAPPONE

	.000 litri		.000 Yen		Yen/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	20.681	-2,3	19.731.770	-6,1	954,10	-3,9
Cile	26.604	15,3	8.357.451	10,4	314,14	-4,3
Italia	15.890	-5,6	8.108.715	-6,3	510,30	-0,7
Usa	3.149	-22,0	6.353.397	-9,6	2.017,69	15,9
Spagna	8.918	-7,8	2.817.158	-9,4	315,89	-1,7
Australia	2.991	-3,2	1.285.300	-7,2	429,73	-4,1
Germania	1.193	-14,4	672.011	-14,1	563,07	0,4
Nuova Zelanda	596	-4,6	572.648	-4,5	960,97	0,2
Argentina	847	-0,6	469.362	-5,2	553,83	-4,7
Portogallo	913	5,0	454.763	13,5	498,29	8,1
Sudafrica	714	-20,8	413.905	-17,4	579,82	4,3
Altri	940	-3,2	703.511	-1,9	748,48	1,4
Totale	83.436	-0,1	49.939.991	-4,4	598,54	-4,4

GERMANIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	8.029	-6,2	81.729	-13,7	10,18	-8,0
Italia	8.505	-3,6	31.767	-11,1	3,74	-7,8
Spagna	7.599	77,3	18.260	60,1	2,40	-9,7
Austria	128	-17,3	1.356	27,4	10,56	54,0
Ucraina	219	675,5	693	614,4	3,17	-7,9
Sudafrica	29	-49,5	228	-31,7	7,89	35,1
Altri	207	3,1	802	-10,2	3,87	-12,9
Totale	24.717	11,7	134.835	-6,5	5,46	-16,4

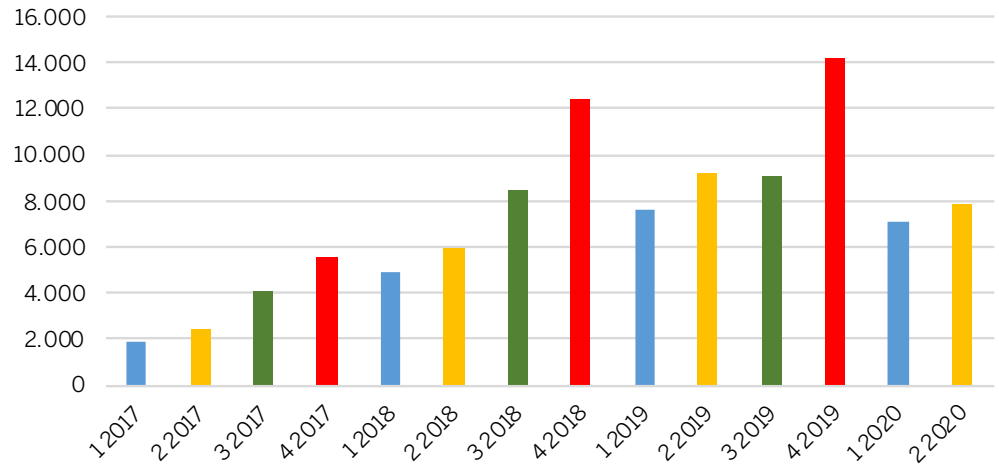
FRANCIA

	.000 litri		.000 Euro		Euro/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	8.244	10,3	25.260	8,0	3,06	-2,1
Spagna	3.020	-15,9	6.802	-25,4	2,25	-11,3
Germania	1.692	1,2	4.003	46,4	2,37	44,6
UK	104	105,0	960	11,0	9,26	-45,8
Belgio	48	31,3	754	6,6	15,65	-18,8
Altri	348	-19,4	3.894	-39,5	11,19	-24,9
Totale	13.455	1,5	41.671	-3,6	3,10	-5,1

REGNO UNITO

	.000 litri		.000 Sterline		Sterline/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	36.082	-1,1	94.642	-14,9	2,62	-14,0
Francia	6.114	-59,1	90.443	-38,3	14,79	50,6
Spagna	5.144	27,8	10.857	20,3	2,11	-5,9
Germania	404	-65,9	1.758	-49,9	4,35	47,1
Usa	186	31,0	970	72,7	5,20	31,8
Australia	265	-18,6	838	-24,2	3,16	-6,9
Sudafrica	122	-47,6	649	-36,4	5,33	21,4
Nuova Zelanda	83	-8,7	443	-0,8	5,31	8,7
Altri	564	-47,0	4.347	-22,7	7,70	45,7
Totale	48.966	-16,2	204.947	-26,6	4,19	-12,4

IMPORT TRIMESTRALE DI PROSECCO IN UK (.000 LITRI)



SVIZZERA

	Litri		Franchi		Franchi/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	1.352.057	-14,7	32.914.021	-25,3	24,34	-12,4
Italia	5.074.277	-0,5	26.053.682	-9,3	5,13	-8,8
Spagna	781.124	-5,6	2.805.870	-14,7	3,59	-9,6
Germania	473.682	33,2	1.689.785	13,5	3,57	-14,8
Austria	54.941	107,5	462.666	38,9	8,42	-33,1
Altri	59.858	22,8	921.543	-3,7	15,40	-21,6
Totale	7.795.939	-1,9	64.847.567	-17,8	8,32	-16,2

RUSSIA

	Litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	9.118.625	19,2	37.768.688	16,8	4,14	-2,1
Francia	1.856.893	8,8	17.302.804	-13,5	9,32	-20,5
Spagna	1.825.108	-1,9	5.927.807	-4,3	3,25	-2,4
Abkhazia	220.985	-35,4	485.694	-39,7	2,20	-6,7
Germania	51.122	79,3	268.918	65,9	5,26	-7,5
Georgia	56.415	6,4	170.793	7,6	3,03	1,2
Moldova	9.864	-75,5	19.913	-78,9	2,02	-13,8
Altri	170.477	-9,4	837.752	-14,1	4,91	-5,1
Totale	13.309.490	12,2	62.782.368	3,4	4,72	-7,8

CINA

	Litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	695.827	-35,1	15.588.700	-30,7	22,40	6,8
Italia	2.112.998	-39,4	7.433.590	-36,2	3,52	5,3
Spagna	991.813	14,0	2.093.551	1,6	2,11	-10,9
Australia	419.984	-19,7	1.734.856	-25,2	4,13	-6,8
Germania	245.513	-27,7	789.187	-27,9	3,21	-0,3
Sudafrica	34.356	123,2	87.207	52,5	2,54	-31,7
Cile	14.515	46,3	71.325	18,5	4,91	-19,0
Usa	532	-88,8	15.289	-62,4	28,74	236,3
Argentina	3.635	-35,8	12.956	-58,7	3,56	-35,7
Altri	118.098	-63,0	398.539	-58,3	3,37	12,6
Totale	4.637.271	-30,2	28.225.200	-30,8	6,09	-0,8

CANADA

	Litri		$ canadesi		$ canadesi/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Italia	3.875.545	8,7	34.183.100	9,0	8,82	0,3
Francia	1.199.517	-13,4	30.768.704	-18,3	25,65	-5,7
Spagna	997.336	7,6	7.481.248	8,7	7,50	1,0
Usa	259.277	5,1	3.317.528	-11,3	12,80	-15,6
Germania	365.100	-8,5	2.527.711	-8,4	6,92	0,1
Australia	287.301	-7,1	1.828.382	-6,3	6,36	0,9
Ungheria	219.146	7,8	1.239.391	18,8	5,66	10,1
Altri	193.611	-21,6	1.917.841	-21,1	9,91	0,6
Totale	7.396.833	1,6	83.263.905	-5,2	11,26	-6,7

HONG KONG

	.000 litri		.000 HKD		HKD/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Singapore	267	-3,0	110.520	5,9	413,31	9,2
Francia	284	-22,4	73.065	79,0	257,63	130,8
UK	36	6,4	9.896	-39,4	278,69	-43,1
Italia	120	-38,9	5.773	-44,1	48,16	-8,5
Australia	24	13,1	3.268	-8,6	138,82	-19,2
Germania	7	-53,5	2.166	-47,3	319,33	13,3
Spagna	40	-25,6	1.638	-41,7	40,93	-21,6
Usa	2	-83,9	1.348	-92,7	599,64	-54,6
Altri	60	-28,8	9.958	-86,2	166,48	-80,7
Totale	839	-20,7	217.632	-20,3	259,46	0,5

STATI UNITI

	.000 litri		.000 $		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	14.798	-3,4	293.085	-2,0	19,81	1,5
Italia	45.929	10,6	226.758	5,0	4,94	-5,1
Spagna	8.498	-14,3	36.725	-14,6	4,32	-0,4
Germania	481	0,4	1.930	-20,3	4,01	-20,7
Australia	168	-32,5	832	-34,5	4,96	-2,9
Altri	976	-4,5	5.277	-18,7	5,41	-14,8
Totale	70.850	3,4	564.607	-0,6	7,97	-3,9

COREA DEL SUD

	.000 litri		.000 $		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	467	-21,1	12.000	-21,2	25,71	-0,2
Italia	690	-23,4	3.192	-26,4	4,63	-4,0
Spagna	348	-17,5	1.131	-19,5	3,25	-2,4
Sudafrica	398	-23,2	882	-19,4	2,22	4,9
Cile	73	13,9	283	-5,7	3,90	-17,2
Usa	55	-12,6	266	-16,9	4,81	-4,9
Australia	64	30,5	249	-11,7	3,90	-32,3
Germania	48	-1,1	163	-20,5	3,39	-19,6
Altri	36	-44,9	126	-53,8	3,55	-16,3
Totale	2.178	-19,9	18.292	-22,0	8,40	-2,6

BRASILE

	litri		$		$/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	548.761	-8,3	4.248.415	-33,9	7,74	-28,0
Spagna	598.590	38,3	1.638.625	12,5	2,74	-18,6
Italia	598.500	-20,5	1.493.910	-26,1	2,50	-7,0
Argentina	188.347	-35,0	539.145	-43,5	2,86	-13,1
Cile	108.771	111,0	323.112	42,0	2,97	-32,7
Portogallo	48.011	-49,5	151.277	-54,0	3,15	-8,8
Altri	32.047	33,9	384.731	80,7	12,01	35,0
Totale	2.123.027	-5,4	8.779.215	-24,5	4,14	-20,2

GIAPPONE

	.000 litri		.000 Yen		Yen/litro	
	2020	Var. %	2020	Var. %	2020	Var. %
Francia	6.294	-11,0	24.147.248	-12,9	3.836,33	-2,2
Spagna	5.157	-2,8	2.188.835	-6,5	424,41	-3,7
Italia	3.583	4,8	2.002.418	3,5	558,82	-1,2
Cile	782	-29,7	355.181	-28,5	454,22	1,6
Australia	702	-30,5	329.468	-34,8	469,06	-6,3
Usa	99	93,2	165.060	74,0	1.659,76	-9,9
Sudafrica	33	-66,3	25.712	-55,8	777,46	31,4
Altri	294	-18,6	219.871	-12,5	749,12	7,4
Totale	16.945	-8,0	29.433.793	-11,9	1.736,98	-4,2

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.*

Socio AFLOVIT Sezione AVIT

Via Barbazan 19 - Padergnone, 38096 Vallelaghi (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

Nuovo sito e nuovo logo
IL NUOVO VOLTO DEL CONSORZIO VINI GAMBELLARA
Il Consorzio Vini Gambellara si presenta con un nuovo logo e un rinnovato sito internet dedicato ai vini della Doc. Al centro del progetto la volontà di mettere in luce la particolarità di questo territorio vulcanico: lo spunto arriva dai basalti colonnari di Gambellara, frutto di antiche eruzioni sottomarine, che nell'immagine vanno a formare un grappolo dorato proprio come la Garganega. La seconda parte dell'immagine vuole richiamare il cono del Monte Crocetta, vulcano oggi spento che domina il territorio di Gambellara. Ad occuparsi della realizzazione del logo è stata la designer Ivonne Conzatti. Il nuovo sito e tutte le informazioni per visitare il Consorzio sono disponibili su www.consorziogambellara.com

Mercati vinicoli

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 27 AGOSTO 2020

NORD

PIEMONTE
Asti

Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00	Barbera d'Asti Docg 2019 13° 100,00 - 110,00
Piemonte Cortese Dop 2019 70,00 - 80,00	Barbera del Monferrato Dop 2019 12-13,5° 95,00 - 105,00
Piemonte Grignolino Dop 2019 100,00 - 110,00	Grignolino d'Asti Dop 2019 115,00 - 125,00
Barbera d'Asti Docg 2019 13,5° 115,00 - 125,00	Mosto da uve aromatiche Moscato 2019 50,00 - 60,00

Prezzi q.le partenza.

Alessandria

Monferrato Dolcetto Dop 2019 90,00 - 100,00	Piemonte Cortese Dop 2019 70,00 - 80,00
Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00	Ovada Dolcetto Docg 2019 90,00 - 100,00

Prezzi q.le partenza.

Alba

Barbaresco Docg 2018 540,00 - 580,00	Barolo Docg 2017 640,00 - 810,00
Barbera d'Alba Dop 2018 n.q.	Nebbiolo d'Alba Dop 2018 240,00 - 270,00
Roero Arneis Docg 2018 n.q.	Dolcetto d'Alba Dop 2019 160,00 - 175,00

Prezzi q.le partenza.

LOMBARDIA
Vino Igp:

Chardonnay Pv 2019 11,5° 0,80 - 0,85	Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95
Croatina Pv 2019 12° 0,70 - 0,75	Prezzi kg partenza.
Barbera Pv 2019 11,5° 0,75 - 0,80	Lambrusco Mn. 2019 11,5° 4,60 (**+4,55**) - 4,80 (**+4,35**)
Pinot grigio Pv 2019 0,85 - 0,90	Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Barbera O.P. 2019 12° 0,85 (**+6,25**) - 0,90 (**+5,88**)	Moscato O.P. 2019 1,20 - 1,30
Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95	Malvasia O.P. 2019 11,5° 0,80 - 0,85
Pinot nero 2019 vinific. in bianco 11,5° 0,95 - 1,00	Buttafuoco-Sangue di Giuda O.P. 2018 11,5° 1,10 - 1,20
Pinot grigio O.P. 2019 1,00 - 1,05	Bonarda O.P. 2019 12,5° 0,80 - 0,85

Prezzi kg partenza.

CENTRO

EMILIA
Vino comune:

Rossissimo desolforato 2019 7,50 (**-3,85**) - 8,00 (**-2,44**)	Mosto muto Ancellotta 2019 n.q.
Rossissimo desolforato mezzo colore 2019 4,80 (**-4,00**) - 5,30 (**-3,64**)	Prezzi gr. q.le Fehling peso x0,6
Prezzi gr. q.le partenza.	Filtrato dolce di Ancellotta Emilia 2019 n.q. (Prezzi grado Bé.)

Vino Igp:

Rosso Lambrusco Emilia 2019 4,30 (**+2,38**) - 4,50 (**+2,27**)	Lambrusco bianco Emilia frizzantato 2019 4,70 (**+2,17**) - 4,90 (**+2,08**)
Bianco Lambrusco Emilia 2019 4,30 (**+2,38**) - 4,50 (+2,27)	Prezzi grado distillazione+zuccheri.
Prezzi gr. q.le partenza.	Malvasia Emilia 2019 65,00 - 75,00
Lambrusco rosso Emilia frizzantato 2019 4,70 (**+2,17**) - 4,90 (**+2,08**)	Prezzi q.le partenza

ROMAGNA
Vino comune:

Bianco 2019 9,5-11° 3,50 - 3,70	Prezzi gr. q.le partenza.
Bianco TC base spumante 2019 9-10° 3,50 (**-5,41**) - 3,70 (**-5,13**)	Mosto muto 2019 n.q. (pr. Fehling peso x 0,6)
Bianco TC 2019 10,5-12° 3,50 (**-2,78**) - 3,70 (**-2,63**)	MCR 2019 3,50 - 3,60
Rosso 2019 11-12° 4,00 - 4,50	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo

Vino Igp:

Rosso Sangiovese Rubicone 2019 11-12° 4,50 - 5,00	Merlot Rubicone 2019 5,00 -5,50
Bianco Trebbiano Rubicone 2019 11-11,5° 4,00 - 4,40	Chardonnay/Pinot Rubicone 2019 5,50 - 6,00

Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Romagna Sangiovese 2019 12-13° 70,00 - 80,00	Romagna Trebbiano 2019 11,5-12,5° 50,00 - 55,00

Prezzi hl partenza.

SUD

ABRUZZO - MOLISE
Vino comune:

Bianco 2019 n.q.	Rosso 2019 11-12° 3,50 (**+16,67**) - 4,00
Bianco TC 2019 3,00 (**+7,14**) - 3,50	Rosso 2019 12,5-13,5° 4,20 - 5,50
Mosto muto 2019 n.q. (gr. compless. in peso)	Prezzi grado hl partenza.

Vino Igp:

Sangiovese 2019 4,00 - 4,20	Chardonnay 2019 4,00 - 5,00

Prezzi gr.hl partenza.

Vino Dop:

Montepulciano d'Abruzzo 12-13,5° 2019 5,00 - 5,50	Trebbiano 2019 11-12,5° 3,50 - 4,00

Prezzi gr.hl partenza.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI
Vino comune:

Bianco 2019 10,5-11,5° n.q.	Mosto muto rosso 2020 11-12° 2,20 - 2,40
Bianco termovinif. 2019 10-11,5° 3,30 (**+3,13**) - 3,50 (**+2,94**)	Mosto varietale di uve Moscato 2019 55,00 - 65,00 (**+8,33**) (pr. q.le partenza)
Rosso 2019 10,5-12° 3,30 (**+3,13**) - 3,50 (**+2,94**)	Mosto muto rosso da uve Lambrusco 2019 12-13° n.q.
Rosso da uve Montepulciano 2019 11-12° 3,50 (**+2,94**) - 3,90 (**+2,63**)	Mosto concentrato bianco 2019 33-35° 3,40 - 3,60
Rosso da uve Lambrusco 2019 12,5-13,5° n.q.	Mosto concentrato rosso 2019 33-35° 3,50 - 4,00
Prezzi gr. q.le partenza.	Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM 2019 33-35° 3,50 - 3,70
Mosto muto bianco 2019 10-11° 2,40 (**-14,29**) - 2,60 (**-13,33**)	Prezzi gr. Bé x q.le partenza.
Mosto muto rosso 2019 11-12° 2,40 (**-14,29**) - 2,60 (**-21,21**)	MCR 2019 65-67° 3,50 - 3,60 (Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.)

Vino Igp:

Pinot Bianco 2019 11-12,5° 50,00 (**-9,09**) - 60,00 (**-7,69**)	Chardonnay Puglia 2019 11-12° 45,00 (-10,00) - 55,00 (**-8,33**)

Prezzi hl partenza.

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)
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)
Andrea Verlicchi (Impex srl)
SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

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.**

Per portare la Valpantena nel mondo
JOINT VENTURE LA COLLINA DEI CILIEGI E ADVINI

Nasce Advini Italia Spa, partnership strategica tra Advini e La Collina dei Ciliegi. La mission di Advini Italia, società di diritto italiano (51% Advini e 49% La Collina dei Ciliegi), si articola su più assi tra cui il posizionamento delle etichette dei fine wine de La Collina dei Ciliegi e i nuovi cru del Super Valpantena nell'horeca degli oltre 100 Paesi dove opera la rete distributiva di Advini; l'ingresso, sul mercato italiano, di una selezione dei prodotti di Advini. Prevista la distribuzione in Italia e all'estero dei vini con etichetta "Borgo dei Ciliegi", nuova linea di prodotti che, partendo dalle principali zone di produzione del Veneto, si potrà estendere progressivamente a tutte le aree a maggiore vocazione vitivinicola italiana.

Nella foto Massimo Gianolli e Antoine Leccia, rispettivamente presidente La Collina dei Ciliegi e presidente del Cda Advini SA.

VENETO - VERONA E TREVISO

Vino comune:

Bianco 2019 (rilev. Verona) 9,5-12° 3,50 - 4,00 (ettogrado partenza)
Rosso 2019 (rilev. Verona) 3,20 - 4,00 (ettogrado partenza)
Mosto concentrato rettificato 2019 65/68 Bx 3,60 - 3,70
Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

Bianco Veneto/Trevenezie 2019 (rilev. Tv) 10-11° 3,70 - 4,30
Rosso Marca Trev./Veneto/Treven. '19 (rilev. Tv) 10-11° 4,70 - 5,20
Bianco Verona 2019 10-13° n.q.
Rosso Verona 2019 10-12° n.q.
Pinot bianco (rilevaz. Verona) 2019 12° n.q. (pr./litro)
Pinot bianco (rilevaz. Treviso) 2019 10-12° 6,00 - 6,20
Chardonnay (rilevaz. Verona) 2019 12° n.q. (pr./litro)
Chardonnay (rilevaz. Treviso) 2019 10-12° 5,80 - 6,00
Verduzzo (rilevaz. Treviso) 2019 10-11° 5,30 - 5,50
Sauvignon (rilevaz. Treviso) 2019 10-12° 7,00 - 10,00
Durello 2019 n.q. (pr./litro)
Tai Marca Trevigiana 2019 10,5-12° 5,00 - 5,50
Glera 2019 9,5-10° 4,00 - 4,20
Merlot (rilevaz. Verona) 2019 n.q.
Merlot (rilevaz. Treviso) 2019 10-12° 5,00 - 5,50
Cabernet Franc 2019 10-12° 5,80 - 6,20
Cabernet Sauvignon 2019 10-12° 6,00 - 6,50
Raboso rosso 2019 9,5-10,5° 6,00 - 6,50
Raboso rosato 2019 9,5-10,5° 6,20 - 6,70
Refosco 2019 10-12° 5,50 - 6,00
Prezzi ettogrado partenza.
Pinot nero 2019 10,5-12° 0,90 - 1,00 (pr./litro)

Vino Dop:

Soave 2019 11-12,5° 6,50 - 8,00 (**+6,67**) (ettogrado partenza)
Soave classico 2019 12,5-13° n.q.
Soave classico superiore 2017 12,5-13° n.q.
Bardolino 2019 0,95 (**+11,76**) - 1,05 (**+5,00**)
Bardolino Chiaretto 2019 n.q.
Bardolino Classico 2019 n.q.
Valpolicella 2019 1,10 (**+29,41**) - 1,50 (**+30,43**)
Valpolicella Classico 2019 n.q.
Valpolicella 2018 n.q.
Valpolicella Classico 2018 n.q.
Valpolicella atto a superiore 2018 n.q.
Valpolicella Classico atto a superiore 2018 n.q.
Valpolicella atto a ripasso 2018 2,20 - 3,00
Valpolicella Classico atto a ripasso 2018 2,20 - 3,00
Amarone e Recioto Docg 2016 7,00 - 7,50
Amarone e Recioto Classico Docg 2016 n.q.
Amarone e Recioto Docg 2017 7,00 - 7,50
Amarone e Recioto Classico Docg 2017 n.q.
Amarone e Recioto 2018 7,00 - 7,50
Lugana 2019 1,30 - 1,60
Garganega Garda 2019 n.q. (prezzi ettogr. partenza)
Pinot grigio Garda 2019 n.q.
Valdadige rosso 2019 n.q.
Valdadige bianco 2019 n.q.
Pinot grigio Valdadige 2019 11-12° 1,40 - 1,50
Custoza 2019 n.q.
Prosecco 2019 9-10° 1,55 - 1,65
Conegliano V. Prosecco Docg 2019 9-10° 1,85 - 1,95
Conegliano V. Prosecco Docg Sup. Cartizze 2019 9-10° 6,50 - 7,00
Bianco delle Venezie 2019 12° 0,65 - 0,75
Pinot grigio delle Venezie 2019 10-12° 0,80 (**+6,67**) - 0,95
Pinot grigio Venezia 2019 11-12° 0,75 - 0,95
Merlot Piave 2019 11,5-12° 0,70 - 0,85
Cabernet Piave 2019 12-12,5° 0,80 - 0,95
Prezzi al litro.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vino Igp Venezia Giulia e Igp delle Venezie:

Chardonnay 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Pinot bianco 2019 12-12,5° 70,00 - 75,00
Sauvignon 2019 12-12,5° 90,00 - 130,00
Verduzzo 2019 12-12,5° 60,00 - 70,00
Ribolla 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Pinot nero 2019 12-12,5° 85,00 - 100,00
Merlot 2019 12-12,5° 65,00 - 70,00
Cabernet Sauvignon 2019 12-12,5° 70,00 - 75,00
Refosco 2019 12-12,5° 75,00 - 85,00
Prezzi ettolitro partenza

Vini Friuli Dop:

Friulano 2019 (Tocai) 12-12,5° 100,00 - 110,00
Pinot bianco 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Chardonnay 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Ribolla 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Pinot grigio delle Venezie 2019 12-12,5° 80,00 - 90,00
Pinot grigio 2019 12-12,5° 90,00 - 100,00
Sauvignon 2019 12-12,5° 100,00 - 130,00
Verduzzo 2019 12-12,5° 70,00 - 80,00
Merlot 2019 12-12,5° 75,00 - 85,00
Cabernet Franc 2019 12-12,5° 90,00 - 100,00
Cabernet Sauvignon 2019 12-12,5° 85,00 - 95,00
Refosco 2019 12-12,5° 85,00 - 95,00
Pinot nero 2019 12-12,5° 90,00 - 110,00
Prezzi ettolitro partenza

TRENTINO ALTO ADIGE

Vino Igp Vigneti delle Dolomiti:

Chardonnay 2019 n.q.
Müller Thurgau 2019 1,20 - 1,38
Pinot grigio 2019 1,45 - 1,90
Merlot 2019 0,80 - 1,00
Teroldego novello 2019 n.q.
Schiava 2019 1,30 - 1,50

Vini Trentino Dop:

Chardonnay 2019 1,55 - 1,85
Pinot bianco 2019 1,60 - 1,95
Riesling 2019 1,90 - 2,25
Müller Thurgau 2019 1,50 - 1,65
Pinot grigio 2019 1,85 - 2,10
Traminer 2019 3,60 - 4,10
Moscato 2019 1,90 - 2,10
Sauvignon 2019 2,20 - 3,00
Nosiola 2019 1,60 - 1,95
Sorni Bianco 2019 n.q.
Sorni Rosso 2019 1,85 - 2,00
Cabernet Sauvignon 2019 1,70 - 2,10
Marzemino 2019 1,50 - 1,80
Pinot nero 2019 2,70 - 3,50
Lagrein 2019 1,80 - 2,20
Merlot 2019 1,30 - 1,70
Prezzi litro partenza.

Altre Dop:

Trento 2019 2,00 - 2,30
Pinot nero base spum. Trento 2019 2,60 - 2,90
Lago di Caldaro 2019 1,60 - 1,85
Valdadige Schiava 2019 1,45 - 1,65
Teroldego Rotaliano 2019 1,85 - 2,00
Lagrein rosato Kretzer 2019 1,60 - 1,80
Prezzi litro partenza.

TOSCANA

Vino Igp:

Rosso toscano 2019 12-13° 0,70 - 0,95
Bianco toscano 2019 0,80 - 1,00
Sangiovese Toscana 2019 0,80 - 1,05
Vermentino Toscana 2019 1,30 - 1,60

Vino Docg:

Chianti 2019 0,90 - 1,40
Chianti 2018 1,05 - 1,38
Chianti 2017 1,25 - 1,60
Chianti Classico 2017 2,65 -3,20
Chianti Classico 2018 2,55 - 3,10
Prezzi al litro.

UMBRIA

Vino Igp:

Bianco Umbria 2019 12° 3,00 - 4,00
Rosso Umbria 2019 12-12,5° 4,00 - 4,50
Prezzi ettogrado partenza.
Chardonnay Umbria 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Grechetto Umbria 2019 12° 70,00 - 80,00
Pinot grigio Umbria 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza.

Vino Dop:

Orvieto 2019 70,00 - 80,00
Orvieto classico 2019 75,00 - 85,00
Prezzi quintale partenza.

LAZIO

Vino comune:

Bianco 2019 11-12° 3,00 - 3,50
Rosso 2019 11-12° 3,80 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Igp:

Bianco 2019 3,50 - 4,00
Rosso 2019 4,00 - 4,50
Prezzi gr. q.le partenza.
Chardonnay Lazio 2019 13° 65,00 - 75,00
Pinot grigio Lazio 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza.

LAZIO (segue)

Vino Dop:

Frascati 2019 80,00 - 90,00
Roma bianco 2019 95,00 - 115,00
Roma rosso 2018 100,00 - 130,00
Roma rosso 2019 100,00 - 140,00
Prezzi q.le partenza
Castelli Romani bianco 2019 11-11,5° 3,60 - 4,00
Castelli Romani rosso 2019 11,5° 4,20 - 4,50
Prezzi ettogrado partenza.

MARCHE

Vino comune:

Tutti i vini non quotati per scarsità di trattative

Bianco Fiore 2017 n.q.
Bianco fermentazione controllata 2018 10,5-11° n.q.
Bianco fermentazione controllata 2018 11,5-12,5° n.q.
Rosato 2018 11-12,5° n.q.
Prezzi ettogrado partenza.
Rosso Sangiovese 2019 12,5° n.q.
Montepulciano 2019 14-15° n.q.
Prezzi al litro.

Vino Igp:

Marche Sangiovese 2019 11-12° n.q.
Marche Sangiovese Bio 2019 13-13,5° n.q.
Marche Trebbiano 2018 12-12,5° n.q.
Marche Bianco 2018 12-12,5° n.q.
Marche Passerina 2019 12-13° n.q.
Prezzi al litro.

Vino Dop:

Verdicchio Castelli Jesi cl. 2018 12-13° n.q.
Verdicchio Matelica 2017 12-12,5° n.q.
Rosso Conero 2018 13° n.q.
Falerio Pecorino 2019 12-13° n.q.
Offida Pecorino 2019 14-15° n.q.
Offida Passerina 2019 12,5-13° n.q.
Rosso Piceno 2019 12-13° n.q.
Rosso Piceno Bio 2019 13-14° n.q.
Rosso Piceno superiore Bio 2018 13,5-14° n.q.
Rosso Piceno superiore Bio 2019 13,5-14° n.q.
Lacrima di Morro d'Alba 2016 12,5-13° n.q.
Prezzi al litro.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI (segue)

Vino Igp:

Sangiovese Daunia 2019 11-11,5° 3,50 - 4,00
Sangiovese Puglia 2019 11-11,5° 3,50 - 4,00
Trebbiano Puglia 2019 10-11° 3,40 - 3,60
Lambrusco Puglia 2019 10-11,5° 4,00 - 4,20
Lambrusco Puglia frizzantato 2019 10-11° 4,40 - 4,60
Prezzi gr. q.le partenza.
Pinot grigio Puglia 2019 11,5-12,5° n.q. (q.le partenza)
Primitivo Puglia 2019 13-15° n.q. (hl partenza)

LECCE, BRINDISI, TARANTO

Vino comune:

Bianco 2019 10-10,5° 3,00 - 3,20
Rosato 2019 12-13° 4,00 - 4,20
Rosso 2019 12-13° 4,00 - 4,20
Prezzi gr. q.le partenza.
Rossi strutturati 2019 14-15° 150,00 - 160,00 (q.le partenza)
Mosto muto 2019 10-10,5° 2,70- 3,00 (prezzi gr. Bé x q.le partenza)

Vino Igp:

Bianco Malvasia Puglia 2019 12-12,5° 4,50 - 4,60
Rosso Sangiovese Puglia 2019 12-12,5° 4,50 - 5,00
Rosato Puglia 2019 12,5-13° 4,50 - 5,00
Rosato Salento da Negroamaro 2019 13-14° 7,20 - 7,30
Negroamaro Salento 2019 12-12,5° 6,80 - 7,00
Prezzi gr. q.le partenza.
Primitivo Salento 2019 13,5-14° 140,00 - 150,00
Fiano Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Chardonnay Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Prezzi q.le. partenza
Merlot Tarantino 2019 13-14° 5,00 - 5,20
Cabernet Salento 2019 13-14° 6,00 - 6,10
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Primitivo Manduria 2018 14-15° n.q.
Primitivo Manduria 2019 14-15° 180,00 - 185,00
Primitivi strutturati 2019 17-20° 170,00 - 200,00
Prezzi q.le partenza.
Salice 2018 13-14° 8,00 - 8,20
Prezzi gr. q.le partenza.

SICILIA

Vino comune:

Bianco 2019 10,5-12° 2,80 - 3,00
Bianco TC 2019 12-12,5° 3,20 (**+6,67**) - 3,60 (**+5,88**)
Rosso 2019 12,5-14,5° 5,60 - 6,00
Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto bianco 2019 15-17 Babo 1,60 - 1,80
Prezzi gr. Babo x q.le partenza.
MCR 2019 3,50 (**+2,94**) - 3,60
(Prezzi Brix x 0,6 x q.le arrivo.)

Vino Igp:

Inzolia 2019 11,5-12,5° 3,40 (**+6,25**) - 3,80 (**+5,56**)
Catarratto 2019 3,40 (**+6,25**) - 3,80 (**+5,56**)
Grecanico 2019 3,40 (**+6,25**) - 3,80 (**+5,56**)
Prezzi gr. q.le partenza.
Chardonnay 2019 13,5° 0,80 - 0,90 (**-10,00**)
Pinot grigio 2019 12-13° 0,80 - 1,00
Zibibbo 2019 11,5-13,5° 0,80 - 1,00
Cabernet 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Merlot 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Syrah 2019 13-14,5° 0,80 - 1,20
Prezzi al litro

Vino Dop:

Bianco Grillo Sicilia Dop 2019 12,5-13,5° 0,60 - 0,65
Rosso Nero d'Avola Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Cabernet Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Merlot Sicilia 2019 13-14,5° 0,90 - 1,20
Syrah Sicilia Dop 2019 13-14,5° 0,85 - 1,25
Prezzi al litro.

SARDEGNA

Vino Dop:

Vermentino di Sardegna 2019 12-13° 140,00 - 160,00
Cannonau di Sardegna 2019 13-14° 170,00 - 190,00
Monica di Sardegna 2019 13-14,5° 100,00 - 130,00
Nuragus di Cagliari 2019 12-13° 90,00 - 110,00
Prezzi hl partenza.

LAKTIA™

Freschezza naturale per i tuoi vini

LEVEL 2 SOLUTIONS

Laktia™ è un'alternativa naturale per l'acidificazione. Laktia™ è una *Lachancea thermotolerans* selezionata da Lallemand per la peculiare capacità di produrre elevati tenori di acido lattico. Usata in inoculo sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*, Laktia™ è uno strumento naturale per dare freschezza, migliorare la rotondità e l'equilibrio nei vini rossi, bianchi e rosati.

LIEVITI ENOLOGICI · BATTERI ENOLOGICI · NUTRIENTI E PROTETTORI · LIEVITI INATTIVI SPECIFICI · ENZIMI · CHITOSANO · SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original ***by culture***

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

www.lallemandwine.com