



**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.

APPROVATE LA DISTILLAZIONE DI CRISI E LA "VENDEMMIA VERDE PARZIALE"



Verso la vendemmia con vigneti e cantine PIÙ "LEGGERI"

Il settore incassa due misure importanti come la distillazione di crisi e la vendemmia verde: 150 milioni di euro a disposizione per provare a uscire dalle difficoltà di mercato della pandemia. Tra vini comuni, Dop e Igp si punta a eliminare dal mercato circa 3,5 milioni di ettolitri. Ma l'UIV chiede di monitorare l'applicazione sui territori e mettere presto mano alle strategie di promozione. Perché è da lì che passa la ripresa

A PAGINA 2

Rapporto giacenze/produzione

104%

Si deve scendere a **75%** entro agosto

Nonostante una vendemmia 2019 in calo del 13%, gli stock a luglio sono solo a -2%. Molte regioni con indicatori in forte aumento. L'anno scorso si smaltirono 8 milioni di ettolitri in due mesi, quest'anno sarebbe necessario uno sforzo ancora maggiore

A PAGINA 4

STRUMENTI
DI ANALISI
a pagina 11

Sistemi innovativi per la misura dello stato idrico della vite

Spettroscopia NIR, analizzatore di scambi gassosi fogliari e termografia IR sono tra i metodi più promettenti per progettare sensori ottici di facile utilizzo direttamente in campo. Il Progetto ADAM dell'Università degli Studi di Milano

UN NUOVO PROGETTO EDITORIALE
DEL NOSTRO GIORNALE

Il Corriere Vinicolo diventa internazionale

WINE WORLD MAGAZINE
by IL CORRIERE VINICOLO

Si chiama Wine World Magazine by Il Corriere Vinicolo, è uscito in questi giorni con il suo primo numero e sta raggiungendo oltre 30 mila lettori in tutto il mondo tra produttori, tecnici, enologi, agronomi ma anche importatori, buyer, distributori e titolari di importanti ristoranti ed enoteche. È il nuovo progetto editoriale del nostro giornale - nato grazie alla collaborazione con il Vinitaly - che apre, per la prima volta, le sue pagine al mondo con l'obiettivo di "parlare al pianeta globale del vino e parlare del pianeta globale del vino con parole ma anche numeri, dati e inchieste, analisi e scenari", come si legge nell'editoriale di presentazione. Dopo 92 anni di vita, nell'anno certamente più difficile della storia del vino italiano e mondiale, il Corriere Vinicolo - il settimanale del vino più antico al mondo - lancia la sfida di un nuovo giornale pensato per il moderno produttore di "vino globale" che cerca informazioni sulle tendenze della ricerca in vigneto e cantina, le novità della tecnologia e le soluzioni che la scienza mette a disposizione del sistema produttivo. Così come è attento ad analizzare le evoluzioni dei mercati internazionali, offre approfondimenti sugli scenari degli scambi mondiali di vino ma anche sui mercati dei singoli Paesi, emergenti o maturi che siano, perché, continuando ad evolversi nei gusti e nelle tendenze di consumo, nascondono (o rivelano) possibilità nuove di business. Mercati dove incontreremo anche "l'altra parte" della filiera, i buyer e gli operatori della distribuzione ai quali parleremo attraverso studi sui trend commerciali globali, dati, statistiche e analisi di scenario sia di singole tipologie di vino sia di specifiche aree o Paesi del mondo, che diventano preziose per chi, quotidianamente, si confronta con mercati in continua evoluzione. Un'altra novità che arricchisce la famiglia di strumenti di informazione e comunicazione del Corriere Vinicolo con l'ambizione di proporsi quale strumento e luogo internazionale di discussione e confronto sul vino e tutto ciò che ruota attorno. Un progetto speciale in un anno speciale che guarda "oltre" i confini geografici e i limiti del presente. Una sfida che vuole riaffermare il valore della nostra storia e cultura enoica come medium culturale attorno al quale far crescere il dibattito mondiale sul futuro del vino.

GIULIO SOMMA

ALL'INTERNO



DNews
IL CORRIERE
DELLE DONNE
DEL VINO
Il numero
di LUGLIO

**SYNEROCAP™
SERIES**

nortan
Passione, tecnologia, innovazione...
www.nortan.it

Noi siamo già nel futuro... E tu?



La Regione Puglia ha accettato la richiesta del Consorzio PRIMITIVO DI MANDURIA, STOP ALLA CRESCITA DEI VIGNETI PER 3 ANNI

Stop alla crescita dei vigneti a denominazione nel territorio del Primitivo di Manduria per riequilibrare il mercato con una gestione della superficie vitata e della capacità produttiva. La Regione Puglia ha dato l'ok alla richiesta del Consorzio del Primitivo di Manduria. "Una richiesta - dichiara Mauro di Maggio, presidente del Consorzio - che abbiamo voluto per riequilibrare il mercato attraverso un maggiore controllo". Il blocco dell'iscrizione di nuovi vigneti è previsto per tre anni a partire dal 31 luglio 2020. La denominazione Primitivo di Manduria Dop è passato nelle ultime 4 campagne vitivinicole (2016, 2017, 2018 e 2019) da 3460 ettari a 4592 ettari con un aumento di oltre 30%.

APPROVATE LA DISTILLAZIONE DI CRISI E LA "VENDEMMIA VERDE PARZIALE"

VERSO LA VENDEMMIA CON VIGNETI E CANTINE PIÙ "LEGGERI"



di GIULIO SOMMA

Il settore incassa due misure importanti come la distillazione di crisi e la vendemmia verde: 150 milioni di euro a disposizione per provare a uscire dalle difficoltà di mercato della pandemia. Tra vini comuni, Dop e Igp si punta a eliminare dal mercato circa 3,5 milioni di ettolitri. Ma l'UIV chiede di monitorare l'applicazione sui territori e mettere presto mano alle strategie di promozione. Perché è da lì che passa la ripresa



L'Italia vitivinicola vede arrivare finalmente in porto due importanti misure funzionali a una regolazione e gestione oculata del mercato. La distillazione di crisi per i vini comuni e la riduzione volontaria delle rese (vendemmia verde "parziale") sui vini Dop e Igp, su cui da diversi mesi la filiera e l'Unione Italiana Vini hanno lavorato a fianco al Ministero per le Politiche agricole, trovano la loro approvazione definitiva, ormai molto vicini al suono della sirena della vendemmia 2020. Due norme molto attese dal settore con le quali apriamo questo numero del giornale, l'ultimo prima della pausa estiva, per tornare a fine agosto con altri temi, tra cui la vendemmia, appunto. Una raccolta che oggi, a circa un mese dall'inizio delle attività, si preannuncia moderatamente generosa, con tempistiche lievemente

anticipare rispetto alle medie storiche, e nei confronti della quale appare quanto mai necessario presentarsi pronti, con strumenti che possano limitare possibili squilibri tra domanda e offerta, che consentano il controllo delle produzioni con la possibilità di eliminare una parte degli stock detenuti in cantina, evitando l'impoverimento dei prezzi e manovre speculative al ribasso.

Distillazione di crisi e vendemmia verde 4.0. In un periodo economicamente molto complesso e denso di incognite, in cui l'industria nazionale sta provando lentamente a ripartire, con una parte dei mercati esteri ancora frenati da misure eccezionali per il contenimento della pandemia da Covid-19 e un'altra in cui il rischio di nuove barriere doganali è molto concreto (è il caso di Regno Unito e Stati Uniti), l'Italia ha l'opportunità di mitigare i disagi. Attraverso la

distillazione di crisi attivata a partire da fine giugno e riservata ai vini comuni (e pagata con risorse residue recuperate dall'Ocm vino), il Governo ha messo a disposizione una somma di 50 milioni di euro per i prodotti della campagna 2019/2020. L'obiettivo della distillazione di crisi è ridurre le giacenze di prodotto, togliendo dal mercato circa 1,6 milioni di ettolitri (con un aiuto pari a 2,75 euro per % vol/ettolitro alcol) e contribuire, allo stesso tempo, all'approvvigionamento di alcol etilico, destinato prevalentemente alla produzione di disinfettanti. Questa misura è già operativa, a seguito della pubblicazione dell'apposito decreto Mipaaf del 23 giugno scorso. Per le aziende che presenteranno il contratto di distillazione entro il 27 luglio, ci sarà tempo fino al 21 agosto prossimo per consegnare il vino in distilleria.

La seconda misura prevista dal Governo è quel-

IL CORRIERE VINICOLO

DIRETTORE EDITORIALE
ERNESTO ABBONA

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO:
Clementina Palese, Alessia Pampuri, Valentina Giovenzana, Andrea Casson, Riccardo Guidetti, Roberto Beghi, Giovanni Nigro, Paola Tessarin, Domenico Bossio

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

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

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



aderisce al progetto europeo
WINE - MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

FOSS

Risparmia tempo con

QKit™ 8!

8 campioni di vino in pratiche ampolle sigillate a lunga stabilità (4 anni), multicomponenti e certificate COFRAC con relativi valori di riferimento scaricabili dal sito FOSS ANALYTICS in base al lotto di produzione. Risultati dei valori di riferimento il più possibile vicini ai valori "reali".

Parametri confrontabili: Etanolo, GlucFruttosio, pH, AT, AV, Ac. Acetico, Ac. Malico, Densità, Ac. Tartarico, Ac. Lattico.

Volume campione: 15 ml.

ANALYTICS BEYOND MEASURE

www.foss.it



SOAVE PROTOCOLLO DELLE BUONE PRATICHE NELLA GESTIONE VITICOLA

Coordinato dal Consorzio del Soave, il Regolamento intercomunale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari per i comuni del comprensorio produttivo del Soave integra il Modello di gestione avanzata del vigneto Soave, con le linee guida della regione Veneto del DGR 1082 del 30 luglio 2019, e regola modi, distanze e dosaggi dei prodotti fitosanitari in tutte le aree della denominazione. Sarà messo a disposizione anche delle amministrazioni e delle denominazioni confinanti con la Doc Soave per una condivisione ancora più ampia. Ogni comune è ora chiamato a individuare sul suo territorio le aree più sensibili. Un lavoro che sarà fatto in sintonia con le indicazioni della ASL di riferimento. Tutto questo sarà poi oggetto di validazione a fine campagna viticola, attraverso l'applicazione del Protocollo Biodiversity Friends (WBA).



la che riguarda la riduzione volontaria delle rese, una sorta di vendemmia verde parziale, diversa da quella del Piano nazionale di sostegno, e disciplinata da un testo approvato giovedì 9 luglio dalla Conferenza Stato-Regioni, a seguito di una ulteriore trattativa tra la filiera vitivinicola e il Mipaaf. Nelle intenzioni del Dicastero di Via XX Settembre, la riduzione volontaria del 15% delle uve dei vini Do e Ig, per la quale è prevista una maxi dotazione finanziaria da 100 milioni di euro (le uniche risorse aggiuntive e specifiche stanziare dal Governo per il settore), dovrebbe coinvolgere una superficie di circa 140 mila ettari, pari al 40% della superficie viticola nazionale destinata ai vini di qualità. Sul fronte dei quantitativi, l'obiettivo è ridurre mediamente di tre milioni di quintali l'uva destinata alla vinificazione della prossima campagna, per un corrispettivo di due milioni di ettolitri.

Cosa prevede il nuovo decreto

Il decreto attuativo definisce beneficiari quei produttori di Dop e Igp che abbiano presentato la dichiarazione di raccolta uve delle ultime cinque campagne. Sono esclusi i produttori aderenti alla misura della vendemmia verde mediante bando regionale. La riduzione della produzione può avvenire mediante rimozione parziale dei grappoli o mancata raccolta. E non potrà essere inferiore al 15% rispetto alla media aziendale regionale, che è calcolata in base alle dichiarazioni di raccolta uve presentate dal produttore in ciascuna Regione, a esclusione delle campagne con resa più alta e più bassa. Ogni produttore avrà l'obbligo di ridurre la resa sull'intera superficie aziendale regionale destinata a Dop e Igp e non potrà aumentare, contemporaneamente, la produzione delle superfici destinate a produrre vini comuni. Per quanto riguarda gli importi massimi degli aiuti, il decreto attuativo ha introdotto

tre fasce uniche: 500 euro/ettaro per le uve Igt, 800 euro/ettaro per quelle a Doc e 1.100 euro/ettaro per quelle a Docg.

Sarà l'Agea OP a raccogliere le richieste delle imprese, in modalità telematica, attraverso un modello precompilato che dovrà essere presentato entro il 31 luglio. Nel caso di superfici vitate che ricadono su più Regioni, sarà necessario presentare una domanda per ciascuna regione in cui si vuole ridurre la produzione. Per la campagna 2020, l'impresa vitivinicola dovrà impegnarsi a non aumentare la resa per Dop, Igp e vino comune in quelle Regioni in cui non ha presentato domanda o dove questa non sia stata accettata. Nel caso di superamento del plafond dei 100 milioni di euro, sarà l'Agea a stilare una unica graduatoria nazionale ammettendo un numero di domande corrispondenti all'importo dei 100 milioni, maggiorato del 5%, secondo due criteri di priorità. In primis, le domande con maggiore riduzione proposta rispetto alla percentuale minima del 15% (escluse le domande con riduzione oltre il 50%); in seconda battuta, le domande con rese medie aziendali regionali più basse. Una volta che Agea avrà definito la graduatoria, il pagamento dell'aiuto ai produttori beneficiari sarà erogato entro il 31 dicembre 2020.

Accolte le richieste di UIV

Nel decreto attuativo sono contenute alcune istanze specifiche che UIV aveva puntualmente evidenziato nei tavoli di confronto col Mipaaf. Prima tra tutte l'obbligo di esercitare la misura della vendemmia verde sull'intera superficie aziendale, ma anche di limitare l'incremento dei volumi dei vini generici in modo da rendere l'aiuto efficace. Scongiurata, inoltre, l'ipotesi del click day per la presentazione delle domande, grazie all'introduzione dei criteri di priorità. "Su questo punto - osserva il segretario generale UIV, **Paolo Castelletti** - apprezziamo il tentativo di premiare, con l'applicazione di tali criteri, anche le imprese che, negli ultimi anni, hanno lavorato puntando sulla qualità e su rese più basse del disciplinare. Riconosciamo alla ministra Teresa Bellanova e al Dipartimento per le Politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale la grande disponibilità all'ascolto delle esigenze delle imprese con l'accoglimento delle nostre proposte e per essere stati capaci di fare una sintesi di un decreto molto complesso".

Qualità, ristoro e taglio della produzione sono gli obiettivi principali della vendemmia verde. Il terzo di questi obiettivi è quello più importante, perché se sarà vero taglio allora si riuscirà a mantenere in equilibrio il mercato del vino, in un contesto economico molto difficile come quello post-Covid. Un taglio che dovrà essere reale e che non è affatto scontato. Se non dovesse essere raggiunto questo traguardo dell'eliminazione di 1,7-2 milioni di ettolitri di prodotto, ad avviso dell'Unione Italiana Vini, il rischio sarà quello di mandare in fumo una delle più importanti dotazioni finanziarie che il vino italiano abbia mai ottenuto dal Governo. "Queste misure predisposte dal Governo - osserva Castelletti - certamente aiuteranno a spendere bene le risorse disponibili. Ma sappiamo anche che l'ultimo tassello è rappresentato dalla serietà degli imprenditori che ci auguriamo colgano a pieno questa opportunità. Ora, è da essi che dipende il successo di questi provvedimenti".

Ora guardare alla promozione

Con l'acquisizione di distillazione sui generici e riduzione delle rese su Dop e Igp, la filiera nazionale si prepara, quindi, ad accogliere la nuova vendemmia 2020, che sarà ricordata dai produttori per essere la prima effettuata in condizioni molto particolari dal punto di vista sanitario, nel rispetto delle regole del distanziamento sociale e della sanificazione degli ambienti di lavoro.

Ma se i primi grappoli sono attesi in cantina fin dal mese di agosto, la seconda metà del 2020 dovrà essere dedicata a un altro fronte strategico aperto con le istituzioni: quello della promozione. Su questo punto il presidente dell'Unione Italiana Vini, **Ernesto Abbona**, è stato molto chiaro: "Abbiamo condiviso le misure di gestione dell'emergenza, distillazione e vendemmia verde, ma siamo consapevoli che non sia quello il trampolino per il futuro. Servono all'oggi, ma la ripartenza deve passare da altro: promozione, investimenti, sostegno ai consumi, turismo e misure per la competitività delle nostre imprese".



Ocm Promozione, nuove disposizioni per la modifica ai progetti

Publicato dal Mipaaf il decreto (n.6986) che modifica il Dm 3893/2019 sull'Ocm vino promozione e che stabilisce misure straordinarie (vista l'emergenza per la pandemia da Covid-19) e più flessibili per le imprese impegnate in progetti sui mercati dei Paesi extra europei. Diverse le novità del testo: la possibilità per i beneficiari dei fondi Ue di modificare (riducendoli) i costi totali del progetto entro e non oltre il 20 luglio; ammessa una variazione straordinaria al progetto da presentare entro il 15 dicembre 2020; i beneficiari potranno presentare al massimo 5 variazioni al programma di promozione; gli importi alla voce di costo "expertise" potranno essere al massimo pari al 20% del totale previsto per l'azione; per quanto riguarda le "pubbliche relazioni", gli importi di costo potranno essere pari fino al 20% dell'ammontare totale dell'azione. Inoltre, per i beneficiari sarà possibile realizzare sub-azioni inizialmente non previste nel decreto di riferimento (38781 del maggio 2019) che riguardino esclusivamente azioni di comunicazione e promozione mediante internet o azioni di digital marketing e, nell'istanza di variante, occorrerà descrivere dettagliatamente le attività e i costi, indicando le spese unitarie per ciascuna voce. Il decreto cita, infine, tra le spese già sostenute anche quelle effettuate per eventi che sono stati cancellati a causa della pandemia da Coronavirus e per le quali i beneficiari possono attestare di non aver ricevuto in alcuna forma un risarcimento.

Garbellotto
L'ARTE DEL BOTTAI

INTELLIGENZA
artigianale

**Vinificatore
in legno
4.0**

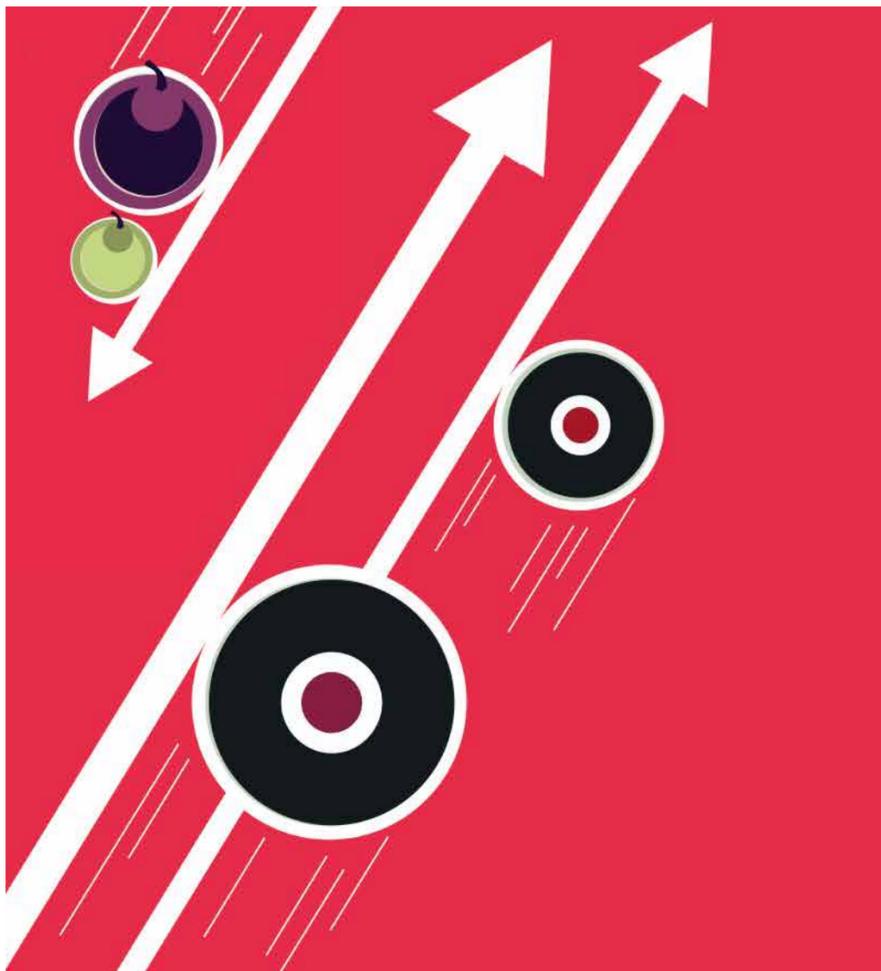
**Detrazione
fiscale
fino al 240 %**

**Il primo tino
al mondo
della Garbellotto
con tecnologia 4.0**

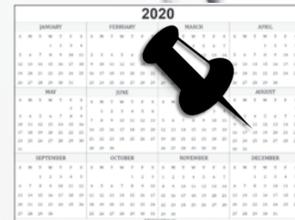
**Pensa
controlla
e lavora
insieme a voi...**

Il Vinificatore in legno 4.0
è disponibile in vari formati

info@garbellotto.it

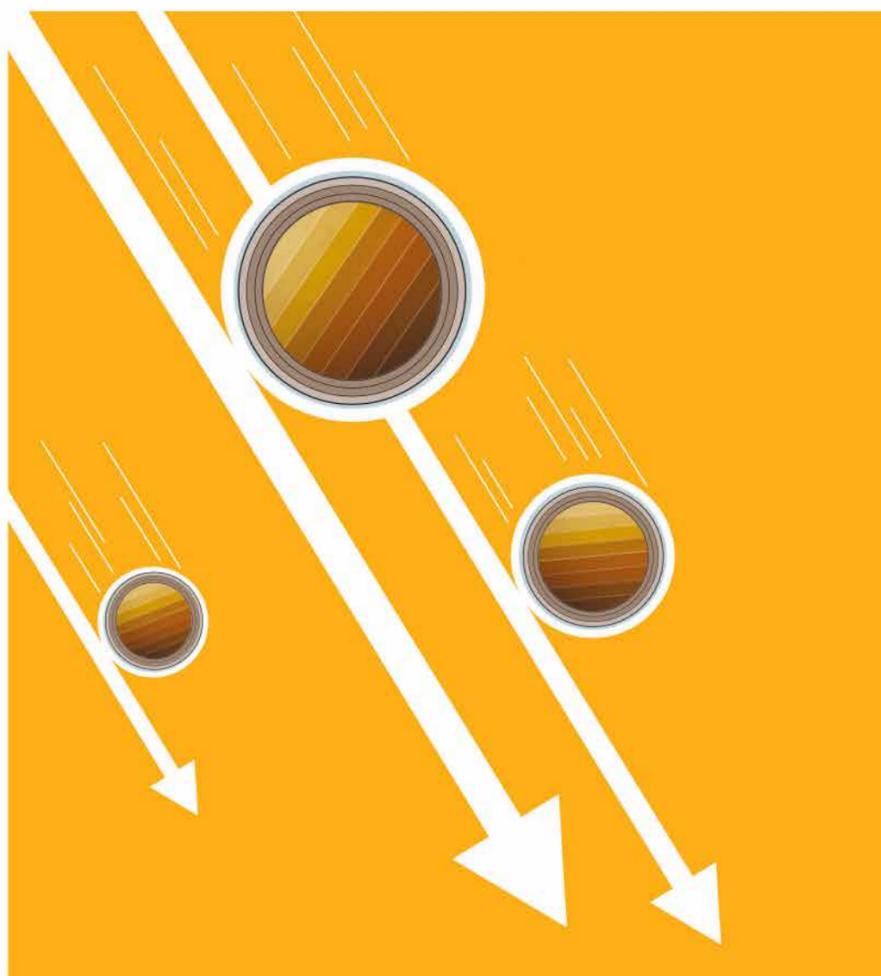


Rapporto giacenze/produzione: 104%



Nonostante una vendemmia 2019 in calo del 13%, gli stock a luglio sono solo a -2%. Molte regioni con indicatori in forte aumento. L'anno scorso si smaltirono 8 milioni di ettolitri in due mesi, quest'anno sarebbe necessario uno sforzo ancora maggiore

si deve scendere a 75% entro agosto



di CARLO FLAMINI

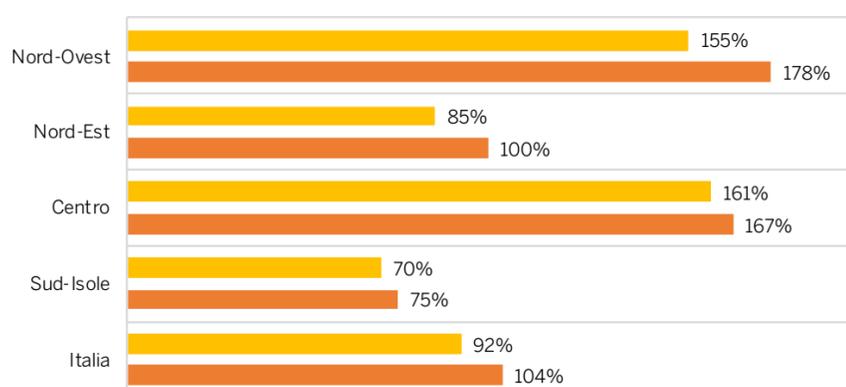


Un rapporto debito/pil del 104%, che necessita di essere riportato in breve tempo verso il 75%. Questa la fotografia degli indicatori di giacenza e produzione scattata al 1° luglio secondo le elaborazioni dell'Osservatorio del vino UIV, una fotografia che restituisce un quadro leggermente diverso da quello - rassicurante - attraverso cui si guardano i numeri in progressivo calo degli stock.

Al 1° luglio per Cantina Italia le giacenze - il debito - di vino e mosto segnano -2% rispetto allo stesso periodo dell'anno

Rapporto giacenze/produzione

■ 01-lug-19 ■ 01-lug-20



Rapporto giacenze/produzione

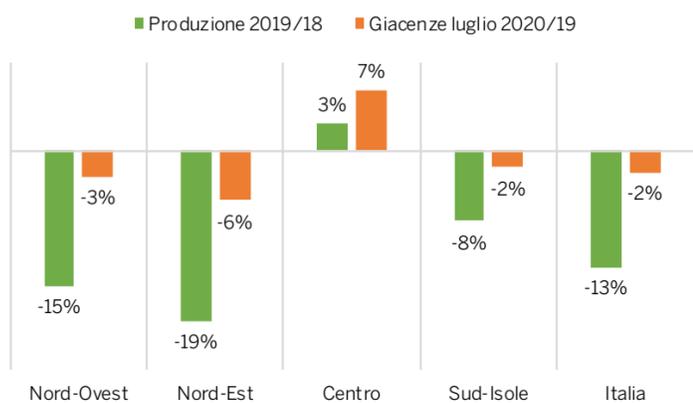
	01-lug-19	01-lug-20	Differenza (punti percentuali)
Valle d'Aosta	127%	147%	21
Piemonte	162%	175%	13
Liguria	123%	146%	23
Lombardia	145%	185%	40
Nord-Ovest	155%	178%	23
Veneto	89%	106%	18
Trento	123%	148%	25
Bolzano	139%	166%	26
Friuli V.G.	82%	96%	15
Emilia Romagna	74%	81%	7
Nord-Est	85%	100%	15
Toscana	211%	206%	-5
Umbria	110%	128%	18
Lazio	118%	115%	-4
Marche	98%	115%	16
Centro	161%	167%	6
Abruzzo	70%	75%	5
Molise	59%	71%	13
Campania	141%	132%	-9
Puglia	59%	64%	5
Basilicata	234%	204%	-30
Calabria	144%	160%	16
Sicilia	74%	78%	3
Sardegna	120%	145%	25
Sud-Isole	70%	75%	5
Italia	92%	104%	11

passato, ma se guardiamo la produzione - il pil - la variazione negativa tra 2019 e 2018 è stata del 13%. Quindi, a fronte di una base produttiva ridottasi significativamente, dando un vantaggio competitivo notevole, il debito sta mostrando tassi di riduzione molto meno forti, con picchi negativi al Centro Italia (addirittura +7%, a fronte di produzione in aumento del 3%). A Nord-Est gli indicatori peggiori: saldo produttivo a -19%, ma giacenze a -6%, 13 punti percentuali in meno. Ma anche a Nord-Ovest i punti di differenza sono 12. Leggermente migliore la situazione al Sud, dove a fronte di produzione in calo dell'8%, le giacenze segnano -2%.

Nel raffronto tra 2019 e 2020, il rapporto giacenze/produzione si fa molto problematico soprattutto al Centro, con indicatore a 167% (+6 punti sul 2019), dove pur incidono anche gli stock dei vini da lungo invecchiamento. Ragionamento analogo e più preoccupante per il Nord-Ovest, che ha il rapporto debito/pil più pesante e in aumento molto più pronunciato: 23 punti percentuali di differenza annua. Sud e Isole hanno l'indicatore più basso (pur in aumento da 70 e 75%), ma ovviamente a luglio le cantine di queste regioni sono ormai state



Produzione e giacenze: variazioni annue



quasi tutte svuotate grazie alle tradizionali commercializzazioni verso il Nord. A Nord-Est siamo a 100%, con aumento della forchetta di 15 punti percentuali in un anno.

Raddrizzare la situazione

A consuntivo, lo stock di prodotto 2020 della Cantina Italia segna 12 punti percentuali di aumento rispetto al 2019, a 104%. Un indicatore che entro il 31 luglio deve essere riportato entro parametri di normalità, per lo meno verso quota 75%. I mesi a disposizione sono due, considerando che la fotografia del dato di Cantina Italia è da retrodatare di un mese circa: quindi quello che viene registrato come giacenza al 1° luglio in sostanza è 1° giugno. L'anno scorso, a fronte di una vendemmia 2018 di 55 milioni di ettolitri, in due mesi, con uno sforzo straordinario, si riuscì nell'impresa di far fuori 8 milioni di ettolitri di vino, portando l'indicatore debito/pil a quota 73%. Quest'anno, se si vuole ritornare vicini a questo parametro, i milioni di ettolitri da far uscire in due mesi sono più di

10 (solo vino, esclusi mosti), ma quest'anno a differenza del 2019, quando si uscì a prezzi stracciati sull'eccedenza di vino comune accumulatasi per lo più in una sola regione, il Veneto, la situazione è molto più complicata ed estesa lungo tutto lo Stivale: l'ingessatura del mercato prodotta dall'emergenza Covid-19, la non recettività dei mercati nazionale e internazionali, tutti in surplus di prodotto e con problematiche legate ai lockdown.

Un aiuto verrà probabilmente dato dalla distillazione di crisi, se ben gestita e attuata chirurgicamente là dove serve realmente, anche se a guardare la situazione per regioni probabilmente gli stock di prodotto da smaltire vanno ben oltre il solo quantitativo di vino comune che è stato autorizzato dalla misura.

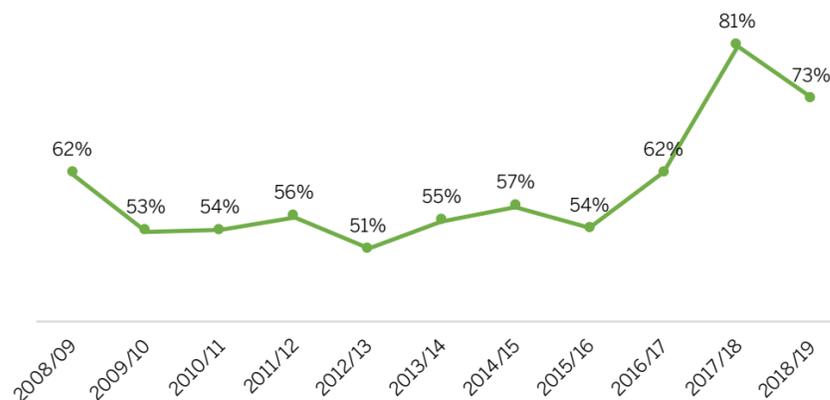
La situazione per regioni

A livello regionale, le situazioni meno complicate si trovano in un paio di regioni del Nord, l'Emilia Romagna (81% di rapporto giacenze/produzione) e il Friuli (96%, anche se in forte aumento), mentre al Sud

Abruzzo (75%), Sicilia (78%) e Puglia (64%) rappresentano i casi migliori (tra l'altro queste regioni dovrebbero essere quelle con il quantitativo di vino comune da avviare alla distillazione). Preoccupante la situazione in Piemonte (175%, +23 punti percentuali di aumento, tenendo sempre conto della quota fisiologica di vini da invecchiamento in stock), Lombardia (185%, +40), Trento e Bolzano. Al Centro la Toscana sta al 206%, stesso rapporto che si aveva nel 2019, a dimostrazione che la regione - al di là della presenza di quantitativi di vini da lungo invecchiamento - convive con una situazione di eccedenza strutturale. Analogo discorso per l'Umbria, le Marche e il Lazio, che hanno in giacenza a luglio una produzione intera, e qui il discorso invecchiamento è meno impattante. Il Veneto, infine, pur a fronte di una vendemmia 2019 calata del 18%, registra un rapporto di giacenze al 106%, contro l'89% di un anno fa. Anche qui, come nel 2019, si è chiamati a uno sforzo eccezionale per raddrizzare la situazione prima della vendemmia.



Evoluzione rapporto giacenze/produzione



GESTIRE LA VINIFICAZIONE CON UN SOLO DITO?

Con il sistema DIONYSOS si può.

I segreti di DIONYSOS per la massima produttività.

- 1 Non lasciare che il lavoro si accumuli
 - 150/225 test ora.
 - Caricamento in continuo dei campioni.
 - 40 posizioni per campioni, calibratori e controlli.

- 2 Mantieni un ritmo costante senza interruzioni
 - Stazione di lavaggio.
 - Cuvette semipermanenti.
 - Gestione avanzata del reattivo.

- 3 Conserva i reattivi in perfetto stato
 - Scomparto reagenti e campioni refrigerato.
 - Controllo di consumo e scadenza dei reattivi.
 - Allarmi di calibrazione.



Il DIONYSOS è un sistema che richiede il minimo intervento da parte dell'utente per completare la routine senza interruzioni.

- 4 Utilizza le tecnologie più avanzate
 - Componenti di durata elevata.
 - Degassificatore integrato.
 - Diluizione automatica di alta precisione.

- 5 Gestisci il tuo sistema in semplicità
 - Interfaccia compatibile con TouchScreen.
 - Navigazione intuitiva.
 - Rapporti dei risultati per metodo o campione.

- 6 Anticipa i problemi
 - Visualizzazione delle curve di reazione in tempo reale.
 - Controllo di qualità integrato con grafici intuitivi.
 - Allarmi di controllo lampada e liquidi.



Con Decreto firmato dalla ministra Teresa Bellanova, di concerto con il ministro dei Beni culturali, Dario Franceschini, e quello dell'Ambiente, Sergio Costa, finalmente viene riconosciuto - e disciplinato - il patrimonio culturale rappresentato dai vigneti eroici e storici. Il Decreto consentirà ora ai soggetti interessati di presentare alle Regioni le domande per il riconoscimento dei vigneti storici o eroici. "Finalmente possiamo contare su una legge che individua, sostiene e valorizza queste particolari e delicate categorie di vigneto e dunque i vignaioli e tutti coloro che ritenendolo un patrimonio di straordinaria importanza sotto il profilo storico, ambientale, produttivo, culturale, economico, lavorano per tutelarli, preservarli, consegnarli alle nuove generazioni - ha commentato **Teresa Bellanova** -. Questi produttori potranno contare anche su specifiche risorse e mettere in campo interventi finalizzati alla valorizzazione e promozione delle produzioni da viticoltura eroica o storica anche attraverso l'utilizzo di un marchio nazionale, che definiremo con un successivo provvedimento". Nel Decreto si definiscono eroici i vigneti che "ricadono in aree soggette a rischio idrogeologico, o situati in aree dove le condizioni orografiche creano

UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE, SOSTENERE E TUTELARE

Riconoscimento vigneti eroici e storici FIRMATO IL DECRETO

La ministra Bellanova: "I produttori potranno contare anche su specifiche risorse e mettere in campo interventi finalizzati alla valorizzazione e promozione delle produzioni anche attraverso l'utilizzo di un marchio nazionale, che verrà definito con un successivo provvedimento". La soddisfazione del Cervim

impedimenti alla meccanizzazione, in zone di particolare pregio paesaggistico e ambientale, nonché i vigneti situati nelle piccole isole". Sono considerati viceversa storici "quei vigneti la cui presenza, segnalata in una determinata superficie/particella, è antecedente al 1960". Vigneti la cui coltivazione è caratterizzata dall'impiego di pratiche e tecniche tradizionali "legate agli ambienti fisici e climatici locali, che mostrano forti legami con i sistemi sociali ed economici". Il Decreto affronta e definisce i criteri per l'individuazione dei vigneti storici ed eroici, e quelli per la

definizione delle tipologie degli interventi. Ad esempio, fatte salve le aree già individuate dai piani paesaggistici regionali, i vigneti eroici - riportando la definizione di viticoltura eroica e le caratteristiche elaborate ed utilizzate dal Cervim - devono possedere almeno un requisito tra: pendenza del terreno superiore al 30%; altitudine media superiore a 500 metri sopra il livello del mare, esclusi quelli situati su un altipiano; sistemazione degli impianti su terrazze e gradoni; viticoltura delle piccole isole. Per quanto riguarda i vigneti storici, sono individuati o

dall'utilizzo di forme di coltivazione tradizionali legate al luogo di produzione, o per la presenza di "sistemazioni idrauliche-agrarie storiche o di particolare pregio paesaggistico". Sono altresì considerati storici i vigneti dei paesaggi iscritti nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, purché la viticoltura costituisca la ragione dell'iscrizione e il vigneto costituisca la ragione principale che ne ha giustificato l'inserimento; quelli che afferiscono a territori che hanno ottenuto il riconoscimento di eccezionale valore universale dall'Unesco

e il criterio di iscrizione nella lista è dovuto esclusivamente o in modo complementare alla viticoltura; quelli che ricadono in aree tutelate dalle leggi regionali o individuate dai piani paesaggistici per la tutela di specifici territori vitivinicoli. Piena soddisfazione per il presidente uscente del Cervim **Roberto Gaudio**, che ha lavorato negli anni per questo importante risultato: "È un giorno storico per tutta la viticoltura eroica - commenta -. Confidiamo anche che vengano stanziati adeguate risorse per dare forza e applicazione a questo Decreto, che dovrebbe-

ro essere indirizzate proprio al ripristino, al recupero, alla manutenzione e alla salvaguardia dei vigneti eroici che utilizzano perlopiù vitigni autoctoni". "Una novità molto importante - sottolinea **Stefano Celi**, vignaiolo valdostano (proprietario dell'azienda vitivinicola La Source), che è succeduto a Gaudio alla guida del Cervim proprio pochi giorni dopo la firma del Decreto - che rappresenta un punto di partenza per il futuro della viticoltura eroica in Italia, e che potrà permettere una salvaguardia ed una promozione migliore a questo segmento della viticoltura".



Il controllo enologico dall'uva alla bottiglia

Controllo dello stato fitosanitario dell'uva

Glicerolo - acido gluconico - etanolo - acido acetico - acido citrico - rapporto glucosio/fruttosio - *Brettanomyces/Dekkera*

Valutazione dello stato di maturazione dell'uva

Rapporto glucosio/fruttosio - acido tartarico - acido malico - polifenoli - antociani

Gestione della nutrizione azotata dei mosti

Azoto (ammoniacale e α -amminico)

Monitoraggio della fermentazione alcolica e malolattica

Glucosio - fruttosio - saccarosio - etanolo - acido malico - acido lattico - acido tartarico - acido citrico - solforosa libera e totale - *Lactobacillus* - *Pediococcus* - *Oenococcus oeni* - batteri acetici - lieviti e batteri formanti amine biogene

Stabilità chimica del vino (intorbidimenti)

Ferro - rame - acido tartarico - potassio

Stabilità microbiologica e ossidazione del vino

Solforosa libera e totale - acetaldeide

Ricerca di allergeni e prodotti indesiderati

Caseina - lisozima - ovoproteine - istamina - glicerolo - acido gluconico - acetaldeide - acido acetico - urea - bisfenolo A - ocratossina A

Analizzatori automatici e manuali

- RIDA®CUBE Scan
- iMagic M9
- iMagic M5
- Fotometro



UNIONE ITALIANA VINI



EDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

WEBINAR

LMR fosfiti nel vino biologico:
i passi avanti del nuovo decreto

3 AGOSTO
dalle ore 11,00 alle 12,30

Il link per la partecipazione sarà trasmesso prima dell'inizio dei lavori agli iscritti.

La partecipazione al convegno è gratuita.
I partecipanti potranno iscriversi, nei limiti dei posti disponibili, a questa mail

eventi@uiv.it



IN BREVE

ASOLO PROSECCO

+8,3% nel primo semestre e il Consorzio non prevede tagli alle rese

Continua la crescita dell'Asolo Prosecco: da inizio gennaio a fine giugno 2020 la produzione certificata è stata pari a 7,8 milioni di bottiglie, +8,3% rispetto al primo semestre del 2019. La dinamica di sviluppo dell'Asolo Prosecco assume una luce particolarmente significativa se si guardano i dati del solo secondo trimestre: fra aprile e giugno del 2020 è cresciuto del 7,6% rispetto allo stesso trimestre dell'anno scorso, dimostrandosi in netta controtendenza rispetto all'ampia maggioranza del settore vinicolo italiano ed estero. Il favorevole andamento della denominazione è stato illustrato dal presidente del Consorzio nel corso dell'Assemblea dei Soci di fine giugno. "Ci conforta anche la situazione delle scorte - ha detto il presidente **Ugo Zamperoni** - che ci permettono di gestire la domanda virtualmente senza tensioni fino alla prossima vendemmia".

Alla luce delle dinamiche di mercato, l'Assemblea del Consorzio non ha discusso alcuna misura di contenimento della resa di uva per ettaro in vista della vendemmia.

DOC E DOCG DEL CANAVESE

Nasce la "Carta del Decennale"

La "Carta del Decennale" è il nuovo progetto realizzato dal Consorzio dei vini Docg di Caluso e Doc di Carema e Canavese, con il patrocinio di 24 dei 36 Comuni di produzione dell'Erbaluce di Caluso Docg, per celebrare il 10° anniversario della denominazione. Si tratta di un documento informativo rivolto al pubblico che racconta in primis la Docg e le Doc del Canavese. Le copie della "Carta del Decennale" saranno distribuite ai sindaci dei Comuni aderenti che a loro volta le consegneranno ai loro operatori (ristoranti, bar, enoteche ecc), per raccontare le eccellenze enologiche locali. Sono state realizzate due versioni italiano/inglese e italiano/francese. "Abbiamo voluto creare un prodotto che oltre a essere uno strumento divulgativo, possa svolgere il ruolo di 'guida ai vini canavesani'. All'interno sono indicati i recapiti delle singole cantine così da agevolare i turisti nell'organizzare una visita in azienda durante la quale approfondire la conoscenza dei vini canavesani", commenta **Caterina Andorno**, presidente del Consorzio.

Il ricordo nelle parole di Paolo Castelletti e Albino Armani

"BEPI" CATARIN, UN'EREDITÀ CULTURALE DA RACCOGLIERE

Una testimonianza che non si può far cadere e che merita di essere ripresa e tramandata con iniziative rivolte ai giovani

Chi ha conosciuto Giuseppe "Bepi" Catarin, ha avuto a che fare con lui per le più svariate occasioni di lavoro lo sa. Sa che era una persona speciale e, anche per questo, oltre che per la sua grande competenza, era un funzionario d'eccezione. La sua scomparsa, il 29 maggio scorso dopo una lunga malattia, lascia un vuoto molto importante e la necessità di raccogliere la sua eredità culturale per quanto riguarda il ruolo e il modo di operare dell'amministrazione pubblica sia nel settore vitivinicolo sia, più in generale, nelle altre attività produttive. Una eredità che non si può far cadere e che merita di essere ripresa e tramandata con delle iniziative rivolte ai giovani.

Con il suo lavoro alla Direzione Agroalimentare della Regione Veneto ha scritto molte importanti pagine del settore vitivinicolo veneto e italiano confrontandosi sui tavoli regionali, ministeriali ed europei. "Bepi Catarin non era un 'semplice' funzionario - ricorda **Paolo Castelletti**, segretario generale di Unione Italiana Vini, che lo conosceva dalla fine degli anni 80 e ha avuto modo di vederlo all'opera su molti fronti - era diverso perché non si limitava a rappresentare l'ente per cui lavorava, ma attraverso una mediazione intelligente cercava sempre di trovare un punto di arrivo possibilmente al rialzo e ci lavorava in maniera inesauribile. L'ho visto lavorare a livello regionale e ministeriale dove era sicuramente il funzionario di riferimento per approccio culturale. Conosceva il comparto vitivinicolo nei minimi dettagli, non solo per i tratti statistici, ma per gli aspetti economici di ciascuna denominazione. Credo che conoscesse per nome la maggior parte dei produttori ed era sempre disponibile a incontrarli. Conosceva il suo lavoro giuridicamente, pur non essendo un giurista ma un enologo, e vi profondeva una enorme passione. La sua scomparsa lascia un enorme vuoto: si fa veramente fatica a intravedere una figura del suo livello nella rappresentanza regionale. Sui dossier più importanti, che vanno dalla costituzione della Doc Prosecco a quella delle Venezie, su cui ha lavorato quando era già in pensione, ha dimostrato tutta la sua grandezza. È riuscito a mettere insieme le teste di un mondo variegato per dimensioni e tipologie aziendali e diviso per interessi, in cui nessuno è disposto a rinunciare a nulla pur per un progetto che ha un ritorno importante sul territorio. In questi due casi ha lavorato prima sul territorio, grazie alla sua conoscenza minuziosa della situazione e delle persone che lo stimavano. Di lui si fidavano e quindi riusciva a portare in porto progetti che difficilmente altri avrebbero potuto realizzare, anche perché era instancabile nel lavoro. Adoperava la sua grande capacità di mediazione anche tra gli interessi della Regione Veneto e quelli dell'Amministrazione centrale e sempre con grande intelligenza e garbo. Lascia un vuoto professionale e umano e una eredità culturale per il modo di interpretare il lavoro con senso civico, individuando sempre il bene collettivo e cercando le migliori soluzioni".

Una visione sempre legata al benessere della collettività

"Bepi elaborava pensieri funzionali al raggiungimento dell'obiettivo - sottolineava



Albino Armani, presidente del Consorzio della Doc delle Venezie, che ha lavorato a fianco a lui per quella che è stata la sua sfida finale. Un lavoro diverso da quello atteso da un 'semplice burocrate passacarte', come lui si definiva per non dare fastidio a nessuno, realizzando cose che altri sognavano soltanto o millantavano. Lui le carte non le passava, le scriveva e realizzava progetti prendendosi grandi responsabilità, essendo uno dei pochi a saper gestire certe complessità. La sua visione era legata al benessere della collettività e non era mai statica, ma suscettibile di modifiche. Non si faceva fermare dalle pastoie burocratiche e accettava la sfida del cambiamento tanto da essere un punto di riferimento a livello nazionale e non solo. Lo dimostrano l'istituzione delle Doc Prosecco, mettendo insieme un Consorzio con tre regioni, e della Doc 'delle Venezie', la più grande d'Italia e tra le più ampie d'Europa. Quest'ultima è sicuramente partita da una volontà della base produttiva, ma il pensiero in nuce era nella testa di Bepi per sistemare un patrimonio di 27-28 mila ettari di Pinot grigio e unire attorno a un unico focus produttori e regioni molto distanti tra loro. Questa sfida l'ha raccolta lui, mi ha chiesto di affrontarla insieme e ho accettato perché mi ha garantito il suo supporto. Poi è arrivata l'investitura ufficiale come presidente, ma ero io di fatto ad affiancare lui. Si sentirà la sua mancanza perché la sua capacità di sintesi e la chiarezza delle sue visioni erano tali da fargli capire fin dove si poteva forzare il sistema per perseguire un obiettivo e non ha mai sbagliato. Faceva in modo che non ci fosse ridondanza di passaggi, perveniva alla semplificazione che aveva nella testa. In un Paese dove la deresponsabilizzazione è molto frequente e manca il coraggio, anche a livello imprenditoriale, figure come la sua sono più che mai necessarie. Bepi non c'è più ed è necessario andare avanti e preparare funzionari che abbiano visione strategica di lungo periodo. Con questo scopo potrebbe nascere una scuola di formazione, in ambito non solo agricolo ma anche umanistico e sociale, che raccolga la sua eredità culturale. Una scuola dedicata ai giovani che volessero entrare nella pubblica amministrazione non come 'passacarte', ma per fare un lavoro di visione".

Le migliori soluzioni di

FILTRAZIONE IN PROFONDITÀ

FILTRON, la gamma filtri e strati filtranti di alta qualità per la filtrazione di vini e bevande.

TCA e TBA?

FIBRIFIX® TX-R rimuove efficacemente TCA e TBA!



DEPTH FILTRATION FOR VALUABLE LIQUIDS. SINCE 1938.

FILTRON Southern Europe | 08930 Sant Adrià de Besòs, Spagna | Tel: +39 331 575 5592 | filtron@filtron.es

IL VINO SVELA LE SUE POTENZIALITÀ



LIME, FLEUR E TROPICAL: SCEGLI IL LIEVITO IDEALE PER DARE RISALTO AL BOUQUET DEL TUO VINO VARIETALE E AROMATICO.

Nati da ibridazione e selezionati dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes), Fermol® Lime, Fleur e Tropical sono adatti in tutte le vinificazioni in cui si cercano profili marcati all'olfatto e al gusto:

Fermol® Lime ricorda gli agrumi con note di erbe aromatiche, Fermol® Fleur richiama i fiori bianchi con note balsamiche e mentolate, Fermol® Tropical evoca la frutta tropicale con sentori di salvia.

AEB®

Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
+39 030 23071

info@aeb-group.com
aeb-group.com



IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINOASSOCIAZIONE NAZIONALE
**EDONNE
DEL VINO****D
NEWS***Per le Donne del Vino un'estate
all'insegna dell'accoglienza*

Le Donne del Vino non vanno in vacanza ma aspettano i turisti in caravan e camper nelle loro cantine per offrire loro la sosta di una notte fra i vigneti. Le aziende del vino al femminile sono in tutta Italia e producono etichette straordinarie in contesti naturali e storici di grande bellezza. Il progetto Donne del Vino Camper Friendly, pensato da Elena Roppa, Donna del Vino del Friuli Venezia Giulia, specializzata in promozione del vino e turismo enogastronomico e realizzato in collaborazione con TCI Touring Club Italiano, mira ad avvicinare la grande enologia a chi fa turismo itinerante e, tradizionalmente, intende il viaggio come una scoperta emozionante che lo porta a diretto contatto con la natura, i territori e le persone. Il concetto di ospitalità è uno dei punti di forza delle Donne del Vino che intendono proporre i luoghi del vino come destinazioni privilegiate di chi fa viaggi itineranti. Per loro le Donne del Vino hanno pensato oltre alle degustazioni e assaggi di prodotti a km 0 anche una serie di attività da svolgere all'aria aperta per vivere ogni sosta in cantina come un momento unico e irripetibile. L'iniziativa partita la scorsa settimana sta riscuotendo grande interesse. In questo numero di DNews troverete la lista delle cantine che hanno aderito al progetto, l'elenco completo sarà sul sito dell'associazione e sul sito del Touring Club Italiano. Un'altra iniziativa di cui vi voglio parlare è ideata da Fiammetta Mussio e dalla delegazione Piemonte: Winewindow, lo sguardo delle donne del



vino dalle loro finestre. Gli scatti fotografici verranno resi virali con l'hashtag #winewindow, questo porterà su tutti i social la bellezza dei paesaggi vitati italiani. Dopo il lungo e duro lockdown che ci ha visti costretti chiusi in casa, i panorami assumono un nuovo protagonismo turistico. Winewindow vuole valorizzare il territorio e la bellezza del nostro paese. Michèle Shah, esperta di selezione di acquirenti internazionali e ideatrice del marchio Speedtasting®, ci racconterà il B2B workshop tra produttori e importatori internazionali su piattaforma digitale per incontrare, comodamente da casa, gli importatori di tutto il mondo. In tempo di Covid abbiamo chiesto a Michèle Shah, in contatto con tutto il mondo, cosa pensano gli importatori di questo delicato momento, quali sono i mercati più interessati, oggi, ai vini italiani e come si svilupperà in futuro il rapporto tra produttori e importatori. Carlo Santos, ceo di Amorim Cork Italia, parlerà di sostenibilità, un tema molto caro alle Donne del Vino e racconterà come il sughero è perfettamente in linea con la salvaguardia ambientale, come è possibile preservare un patrimonio unico e prezioso, la foresta di querce di sughero, e come dare una seconda vita ai tappi trasformandoli in oggetti di design. Il giro d'Italia delle nostre preziose Cinzia Mattioli, Camilla Guiggi e Cinzia Tosetti è arrivato in Umbria e loro sapientemente ci racconteranno i sapori di questa magnifica regione. Nelle pagine Pillole e Gossip troverete invece tutte le iniziative delle associate, i premi e riconoscimenti dedicati alle nostre donne. Un grazie a tutte voi Donne del Vino, in questo difficile periodo vi ho sentito sempre forti, combattive e piene di risorse, auguro a tutte una serena estate e arrivederci a settembre con tante novità.

Donatella Cinelli Colombini

**Tappi di sughero tra sostenibilità,
rimboschimento in Portogallo,
tecnologia e anche design**

Il tema 2020 per la nostra Associazione è Donne, Vino e Ambiente. Il sughero, un materiale totalmente naturale, è ottenuto dal tessuto vegetale della quercia, albero sempreverde diffuso in tutto il bacino del Mar Mediterraneo e di cui il Portogallo, con il 49,3%, rappresenta il maggior produttore mondiale, rendendo l'argomento perfettamente in sintonia con noi. È possibile ottenere una corteccia adatta alla produzione di tappi normalmente quando la quercia ha un'età di circa 43 anni. Amorim ha contribuito ad abbreviare questo periodo, con un avanguardistico sistema d'irrigazione goccia a goccia, che permette di perfezionare l'erogazione della risorsa idrica e ottenere in 12 anni una pianta adulta. L'intervista di Giovanna Moldenhauer all'ad di Amorim Cork Italia, Carlos Manuel Veloso dos Santos.

- a pag. 3 -

**SPEEDTASTING®****Produttori e importatori
si incontrano on line**

Si chiama Speedtasting® ed è il B2B workshop tra produttori e importatori internazionali su piattaforma digitale nato per far incontrare, comodamente da casa, domanda (selezionata) e offerta. Un particolare format di business meeting che, attraverso l'incontro virtuale, massimizza i risultati di un'azione sia commerciale che di comprensione del mercato. In tempo di Covid cerchiamo di capire insieme alla sua ideatrice, Michèle Shah, come è iniziata questa avventura, vantaggi e svantaggi di un incontro on line e capire cosa ci riserverà il futuro.

- a pag. 4 -



ECOTURISMO E DONNE DEL VINO: SOSTE IN CAMPER CON VISTA VIGNA

Siglata un'alleanza con il Touring Club Italiano per un progetto Camper friendly: in oltre 50 cantine d'Italia si offrono soste di una notte e sconti sullo shopping di vino, si organizzano visite e assaggi a chi fa viaggi in libertà



LE DONNE DEL VINO CAMPER FRIENDLY

L'elenco completo si trova anche sul sito dell'Associazione
www.ledonnedelvino.com

> PIEMONTE

Alessandra Bodda, Tenuta La Pergola, Cisterna d'Asti (AT)
www.tenutalapergola.it

Francesca Rabino, Azienda Agricola Fratelli Rabino, Santa Vittoria d'Alba (CN)
www.fratellirabino.com

Anna Sertorio, Podere ai Valloni, Boca (NO)
www.podereavalloni.wine

Cinzia Travaglini, Travaglini Giancarlo, Gattinara (VC)
www.travaglinigattinara.it

> LOMBARDIA

Laura Torti, Azienda Agricola Torti L'Eleganza del Vino, Montecalvo Versiggia (PV)
www.tortiwinepinotnero.com

> VENETO

Monica Lisetto, Bottega spa, Bibano di Godega (TV)
www.bottegaspa.com

> FRIULI VENEZIA GIULIA

Alberta Bulfon, Bulfon, Pinzano al Tagliamento (PN)
www.bulfon.it

Antonella Cantarutti, Cantarutti Alfieri, San Giovanni al Natisone (UD)
www.cantaruttialfieri.it

Maria Cristina Cigolotti, Azienda del Poggio, Villalta di Fagagna (UD)
www.aziendadelpoggio.it

Elisabetta Missoni Foffani, Azienda Vinicola Foffani, Clauiano di Trivignano Udinese (UD)
www.foffani.it

> EMILIA ROMAGNA

Irina Balym, Cantina del Frignano, Serramazzoni (MO)
www.cantinadelfrignano.it

Silvia Corazza, Lodi Corazza, Zola Predosa (BO)
www.lodicorazza.com

Milena Falcioni, Podere dell'Angelo, Rimini (RN)
www.vinidellangelo.it

Anna Maria Garuti, Cantina Garuti Dante, Elio e Romeo, Sorbara di Bonporto (MO)
www.garutivini.it

> TOSCANA

Donatella Cinelli Colombini, Donatella Cinelli Colombini, Trequanda (SI)
www.cinellicolombini.it

Elisabetta Geppetti, Fattoria Le Pupille, Grosseto
www.fattorialepupille.it

Antonella Manuli, Fattoria La Maliosa, Saturnia fraz. Manciano (GR)
www.fattorialamaliosa.it

Annalisa Rossi, Terradonna, Suvereto (LI)
www.terradonna.it

> MARCHE

Nazzarena Ceci, Az Agr. Ceci Enrico, San Paolo di Jesi (AN)
www.cecienrico.it

Paola Cocci Grifoni, Tenuta Cocci Grifoni, San Savino di Ripatransone (AP)
www.relaiscoccigrifoni.it

Loretta di Maulo, Le Vigne di Clementina Fabi, Montedinove (AP)
www.levignediclementinafabi.it

Stefania Palazzesi, Tenuta Mattei, Corinaldo (AN)
www.tenutamattei.com

Maria Giuditta Politi, Cantine Politi, Arcevia (AN)
www.cantinepoliti.it

Daniela Sorana, Colonnara, Cupramontana (AN)
www.colonnara.it

> UMBRIA

Chiara Lungarotti, Lungarotti, Torgiano (PG)
www.lungarotti.it

> ABRUZZO

Stefania Pepe, Azienda Agri Bio Vitivinicola Stefania Pepe, Torano Nuovo (TE)
www.montepulcianodabruzzo.it

> CAMPANIA

Valentina Carputo, Cantine Carputo, Quarto (NA)
www.carputovini.com

Lomea Garofano, Masseria Vigne Vecchie, Solopaca (BN)
www.masseriavignevecchie.com

Ester Grosso, Cantina del Vesuvio, Trecase (NA)
www.cantinadelvesuvio.it

> PUGLIA

Anna Gennari, Produttori Vini Manduria, Manduria (TA)
www.produttoriwinidimanduria.it

Filomena Saponari, Vignafiora, Noci (BA)
www.vignafiora.it

> BASILICATA

Elena Fucci, Elena Fucci, Barile (PZ)
www.elenafuccivini.com

> CALABRIA

Maria Amalia Antonia Baccellieri, Baccellieri, Bianco (RC)
www.baccellieri.it

> SICILIA

Vincenza La Fauci, Tenuta Enza La Fauci, Venetico (ME)
www.tenutaenzalafauci.com

Dominique Marzotto, Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela (PA)
www.bagliodipianetto.it

Flora Mondello, Gaglio Vignaioli, Oliveri (ME)
www.gagliovignaioli.com

Silvana Raniolo, Tenuta Bastonaca, Vittoria (RG)
www.tenutabastonaca.it

Annamaria Sala, Tenuta Gorghitondi, Mazara del Vallo (TP)
www.gorghitondi.it

> SARDEGNA

Maria Grazia Deiana Perra, Az Vitivinicola Ferruccio Deiana, Settimo San Pietro (CA)
www.ferrucciodeiana.it

Nicoletta Pala, Audarya, Serdiana (CA)
www.audarya.it

Valeria Pilloni, Su' Entu Cantine, Sanluri (CA)
www.cantinesuentu.com

Daniela Pinna, Tenute Olbios, Olbia (OT)
www.tenuteolbios.com

Alessandra Seghene, Cantina Nuraghe Cabrioni, Sorso (SS)
www.nuraghecabrioni.com

La vacanza con sosta in camper su vista vigna: è la proposta di turismo eco-sostenibile pensata dalle Donne del Vino nell'anno dedicato a Donne, Vino e Ambiente. Da luglio, molte produttrici aprono le porte delle loro cantine ai turisti in caravan e camper per offrire loro la sosta di una notte fra i vigneti. È il progetto Donne del Vino Camper Friendly creato insieme al TCI Touring Club Italiano che mira ad avvicinare la grande enologia a chi fa turismo itinerante e, tradizionalmente, intende il viaggio come una scoperta emozionante che lo porta a diretto contatto con la natura, i territori e le persone. L'idea di unire ospitalità al femminile e camper è della donna del vino friulana Elena Roppa.

“Il concetto di ospitalità - dice la presidente delle Donne del Vino, Donatella Cinelli Colombini - costituisce il punto di partenza del progetto Donne del Vino Camper Friendly che intende proporre i luoghi del vino come destinazioni privilegiate di chi fa viaggi itineranti. Per loro le Donne del Vino hanno pensato a una più ampia offerta di ecoturismo che prevede soste gratuite di una notte, sconti sullo shopping di vini e animazioni (a pagamento) da concordare direttamente con le produttrici: degustazioni all'aperto, pic nic e trekking tra le vigne”. L'iniziativa sarà divulgata anche sul sito del Touring Club e tramite una newsletter al cluster TCI riservato agli amanti del turismo itinerante.

Nel digitale Touring Club è forte: oltre 400 mila utenti iscritti al sito, 8 milioni di utenti unici e 22 milioni di pagine visualizzate nel 2019. Il profilo dei “followers”

corrisponde a maschi di età superiore ai 35 anni, con famiglia e laurea. Un identikit abbastanza vicino a quello del tipico turista del vino italiano. Infatti fra le categorie su cui si orienta la ricerca nei canali Touring Club, nelle prime posizioni oltre ai viaggi c'è il “Food e dining”. L'argomento caravan-camper costituisce il terzo argomento tematico, per numero di utenti registrati, fra i cluster proposti dal Touring Club con 12.000 persone che ricevono periodicamente informazioni sull'argomento. Le pagine visitate lo scorso anno sono state 800.000 e il dato è in crescita.

Turisti in caravan e camper quanti sono e cosa vogliono

Nel 2017 già circolavano nel nostro Paese mezzo milione di caravan-camper (crescita annua del 14,8% per i camper e dell'8,5% per i caravan) che facevano viaggiare 3 milioni di italiani amanti della vacanza en plein air a cui si aggiungevano 2,6 di arrivi dall'estero. È probabile che questi flussi non subiscano lo stesso contraccolpo degli altri segmenti turistici a causa dell'epidemia Covid-19, anzi aumentino. Infatti se esiste una vacanza “covid free” è proprio quella che permette di avere la propria “casetta”, in ogni tappa del viaggio. Il turismo itinerante europeo ha nei tedeschi (1/3 delle nuove immatricolazioni) i maggiori utenti, genera 667 milioni di pernottamenti e un fatturato di 13,6 miliardi

Quale migliore destinazione delle cantine delle Donne del Vino per chi viaggia en plein air? Il segmento femminile dell'enologia ha un grado di attenzione all'ambiente molto alto testimoniato anche dal sondaggio effettuato nel 2017 fra le socie in cui il numero di cantine bio o biodinamiche era di 7 punti percentuali superiore alla media. A questo si unisce l'orientamento produttivo verso i vini di alta qualità e la particolare attitudine all'accoglienza per cui il 91% delle cantine ha il punto vendita e il 79% la ristorazione.





**INTERVISTA
A CARLOS
MANUEL VELOSO
DOS SANTOS**

I tappi di sughero tra sostenibilità, rimboschimento in Portogallo, tecnologia e ora anche design

DI GIOVANNA MOLDENHAUER

Il tema 2020 per la nostra Associazione è Donne, Vino e Ambiente. Il sughero, un materiale totalmente naturale, è ottenuto dal tessuto vegetale della quercia, albero sempreverde diffuso in tutto il bacino del Mar Mediterraneo e di cui il Portogallo, con il 49,3%, rappresenta il maggior produttore mondiale, rendendo l'argomento perfettamente in sintonia con noi. È necessario enfatizzare due aspetti: è possibile ottenere, con la decortica, una corteccia adatta alla produzione di tappi normalmente quando la quercia ha un'età di circa 43 anni. Amorim ha contribuito ad abbreviarlo, con un avanguardistico sistema d'irrigazione goccia a goccia, che permette di perfezionare l'erogazione della risorsa idrica e ottenere in 12 anni una pianta adulta.



© Renato Vettorello, 2015

Carlos Manuel Veloso dos Santos, portoghese di nascita, laureato in Giurisprudenza e residente in Italia dal 1998, ha prima collaborato con Amorim in Portogallo dal 1990, assumendo successivamente la carica di amministratore delegato e direttore generale della Amorim Cork Italia dal 2005. Il Gruppo, di cui è ad e ceo per la filiale italiana, è la prima azienda al mondo nella produzione di tappi in sughero, con il 26% del mercato globale di chiusure per vino e 34 filiali distribuite nei principali Paesi produttori di vino dei cinque continenti. Carlos, tra i massimi esperti del mondo del sughero, intrattiene da una decina d'anni con la nostra Associazione incontri, aste benefiche, mettendo a disposizione dei partecipanti la sua approfondita conoscenza per aiutarci a comprendere tutte le sfumature che stanno dietro al mondo delle chiusure per le bottiglie di vino. L'abbiamo incontrato diverse volte prima di questa nostra intervista, al punto di darci del tu! Abbiamo scelto di porgergli alcune domande a partire dal progetto di crescita abbreviata delle querce da sughero, di cui accennavamo nel sommario, agli studi tecnologici per tappi sottoposti ad analisi individuali ed esclusivi di Amorim, fino ad arrivare a un tappo in sughero che consente di non usare il cavatappi per l'apertura, concludendo con la presentazione del progetto design Suber che lo vede coinvolto.

Carlos, ci potresti dare ulteriori dettagli sulla crescita abbreviata delle querce da sughero?

È un'ottimizzazione naturale delle energie, in quanto questo sistema di irrigazione permette di perfezionare l'erogazione della risorsa idrica e di ottenere in 12 anni (a fronte dei precedenti 36) una pianta adulta, abbreviando, quando potrà avvenire, la decortica adatta alla produzione di tappi. Inoltre sarà più facile provvedere a un rimboschimento, sostituendo l'eucalipto (da cui si ottiene la cellulosa da carta, ndr) al momento predominante e con un potere di combustione enorme, con le ignifughe querce da sughero, innanzitutto attorno ai centri abitati, così da proteggere anche chi abita nei pressi delle foreste. Questo progetto che ci vede compartecipati punta a coinvolgere investitori che contribuiscano alla piantagione di 50.000 ettari di nuove foreste irrigate, che rappresenteranno un aumento della produzione del 30%. L'attuale densità, di circa 50 piante per ettaro, è spontanea. Con l'intervento di coltivazione intensiva, si vuole arrivare alle 600 piante per ettaro, per poi trapiantarne la metà, quindi 300, in un'altra area. La coltivazione delle querce, infatti, è sempre più strategica per l'intero bacino del Mediterraneo,

la cui macchia rappresenta uno dei 36 santuari di biodiversità del pianeta. Una meraviglia che può mantenersi sana anche grazie ai 2,2 milioni di ettari di foresta da sughero, che consentono la vita a varie specie animali e vegetali e assorbono fino a 76 milioni di tonnellate all'anno di CO₂. La decortica rappresenta un vero e proprio respiro dato alle piante, ma soprattutto, a livello globale, al mondo intero. Se consideriamo che, oltretutto, la filiera dei tappi in sughero per la nostra azienda, dalla decortica fino al finissaggio, è un processo molto delicato oggi certificato scientificamente con impronta di carbonio negativa (detta carbon footprint, ndr), ben si individua l'ulteriore valore al percorso che giace in un tappo in sughero.

Ci potresti presentare il vostro nuovo tappo NDtech?

Da quattro anni noi realizziamo questa tipologia di tappi destinati ai vini importanti, prima con quelli per vini fermi nella versione classica ed Excellence, a seguire anche per vini spumanti. Si tratta di un sistema innovativo di gascromatografia che consente di campionarli e selezionarli rapidamente uno a uno, nati nel mondo del monopezzo, in tre varianti di misure: da 49x24mm, x25mm e x26mm. Questo tipo di tappo ha una rintracciabilità totale del processo produttivo, garantisce inoltre un contenuto di TCA - trichloroanisolo - rilasciabile pari o inferiore al 0,5 ng/l - nanogrammi/litro -, non solo, ha un'assicurazione con rimborso del valore commerciale della bottiglia in caso di analisi positiva, ed è stato pensato per tutti i vini importanti con una shelf-life potenzialmente infinita. Inoltre, con una lettura ottica, vengono scartati quelli con eventuali fori passanti o bolle d'aria al loro interno. Ora abbiamo realizzato anche la versione per il tappo da spumante che richiede una tecnologia diversa da quella sinora conosciuta, dato che questo tappo in particolare, viene realizzato con accoppiamento di rondelle e corpo in granulato. A essere analizzate sono solo le rondelle, sia in fase di riscaldamento sia in fase di analisi. In precedenza avevamo realizzato due tipologie di Sniffing (con un contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al 1,5 ng/l) ancora a catalogo, dove non viene realizzata la gascromatografia ma è comunque destinata ai vini importanti di grande longevità. In Italia la crescente richiesta di NDtech anche nel mercato del Metodo Classico, rappresenta un segnale fondamentale di come l'innovazione di controllo qualità individuale, nostro brevetto esclusivo, sia ormai il tappo di riferimento per i vini importanti, da sempre legati storicamente al sughero. Non solo conferma di essere un'avanguardia scientifica per

le chiusure del futuro, di offrire una garanzia sensoriale inedita ai vini importanti dove chi cerca il tappo perfetto vuole un alleato adeguato e ci chiede di certificare un equilibrio d'eccellenza tra il rituale della stappatura e la più avanzata avanguardia scientifica.

Ci puoi spiegare un vostro tappo che è al tempo stesso di sughero e a vite?

Abbiamo realizzato Helix, destinato a una tipologia di vini fermi con tempi di consumo massimo fino a 24 mesi, con una rintracciabilità totale del processo produttivo e l'impiego di una quantità di sughero superiore al 75%. Il corpo è costituito da microgranuli da 1 a 2 millimetri con elevate proprietà elastiche, con un trattamento di vaporizzazione del granulo brevettato per l'abbattimento dei composti volatili e senza l'utilizzo di sostanze plastiche espandenti. Un tappo che può essere aperto senza l'uso del cavatappi e con un contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al 0,5 ng/l.

L'estate scorsa avevi dato vita a Suber ovvero una seconda vita per i tappi trasformati in complementi di design. Ci puoi presentare il progetto e dare qualche anticipazione degli sviluppi futuri?

Il circolo virtuoso generato dal sughero trova il suo pieno compimento grazie al progetto Suber dove una materia nobile che una volta usata veniva bruciata e considerata un rifiuto, si trasforma in oggetti di design assolutamente etici. A dare forma a questo progetto che rappresenta un sogno per me, è stata la collaborazione con l'architetto Manuel Cason, di Greencorks, e l'architetto Jari Franceschetti. La prima collezione proponeva tavolini, sedute, raffresca vino di diverse fogge, completato da differenti sistemi d'illuminazione a Led, portaombrelli e appendiabiti. Ora con gli architetti Marta Tosone e Jari Franceschetti, sono stati inseriti colori e decori che rendono ogni complemento performante anche nelle abitazioni private. Contiamo di presentarli a breve.

Ci chiedevamo se noti delle differenze tra i tuoi interlocutori che siano donne o uomini?

In assoluto le produttrici donne sono più attente alla sostenibilità. Questo influenza le scelte anche della tipologia di chiusure per i vini delle loro linee produttive.

Suber Cork's second life "Spark Bollicine" e "Glace"



PROMOZIONE
& EXPORT

Speedtasting[®], il B2B workshop on line tra produttori e importatori internazionali

In tempo di Covid cerchiamo di capire insieme alla sua ideatrice, Michèle Shah, come è iniziata questa avventura, vantaggi e svantaggi di un incontro on line e cosa ci riserverà il futuro

Giornalista internazionale, autrice e critica di vini, organizza incoming con la stampa estera di settore, eventi e seminari per la promozione del vino italiano all'estero. Ambassador IWSC (International Wine & Spirit Competition), membro del comitato "Circle of wine Writers", esperta di selezione di acquirenti internazionali, è **Michèle Shah** ideatrice del marchio Speedtasting[®], il B2B workshop tra produttori e importatori internazionali su piattaforma digitale per incontrare, comodamente da casa, gli importatori di tutto il mondo. In tempo di Covid cerchiamo di capire insieme a Michele Shah come è iniziata questa avventura, vantaggi e svantaggi di un incontro on line e capire cosa ci riserverà il futuro.

Come è nata l'idea di Speedtasting[®]?

Come forse è successo a molti di noi, quando ho capito che il Covid-19 aveva raggiunto anche l'Italia sono entrata in uno stato di shock! Un vero incubo. Le prime settimane sono state frenetiche, voli cancellati, chiusura delle frontiere e tutti i miei appuntamenti e consulenze o i press tour organizzati con la stampa internazionale venivano annullati. Mi sembrava di sprofondare nel vuoto. Colpiti da un'epidemia sconosciuta che, in poco tempo, ha travolto le vite di tutti, il lavoro, l'economia. Sono rimasta a casa giorni e giorni, incollata alla televisione, alla radio, in uno stato di incredulità. Poi ho pensato che dovevo reagire, reinventare il mio modo di lavorare. Molti produttori mi contattavano per avere assistenza e per reperire tipologie di vino che mancavano nel loro portfolio. Sì, certo la ristorazione era chiusa, i negozi chiusi, ma alcuni importatori iniziavano a vendere on-line. L'e-commerce è decollato e il mercato aveva bisogno di qualche tipologia di vino diversa. In quel momento ho pensato di promuovere sui social la possibilità di offrire la mia consulenza nel fare "matching" tra produttore e importatore, cosa che faccio normalmente quando un importatore mi richiede consigli su tipologie e produzioni. È nata così la sfida di creare uno Speedtasting[®] virtuale cercando di mantenere le stesse regole, la stessa professionalità e le stesse opportunità.

Come funziona Speedtasting[®]?

Grazie alla mia esperienza ventennale nel settore di workshop internazionali ho creato un accurato e aggiornato database "affidabile" e "testato". Il database include importatori, distributori, agenti, sommelier e MW's, ol-

tre alla stampa internazionale da tutto il mondo. La selezione dei buyer si svolge come sempre secondo i Paesi di interesse espresso da Consorzi, enti e Associazioni. Speedtasting[®] è un workshop professionale. Un particolare format di business meeting che, attraverso l'incontro tra produttori e importatori, massimizza i risultati di un'azione sia commerciale che di comprensione del mercato. Il format prevede un'impostazione ben definita. Prima di ogni evento, una volta che gli importatori sono stati selezionati, offro un incontro di formazione sia agli importatori che ai produttori per parlare del nuovo format e per dare alcuni consigli ai produttori sui mercati e sulle persone che andranno a incontrare. L'obiettivo è dare consigli utili e strategici per uno Speedtasting[®] di successo. Poi organizzo gli incontri sulla piattaforma zoom: ogni produttore, di solito, presenta 2 etichette a 10 potenziali acquirenti.

Quali sono, secondo lei, i vantaggi di questa nuova formula e le carenze?

I vantaggi sono che ci si può vedere e degustare i vini insieme anche se distanti, in questo modo è possibile incontrare importatori nuovi in un "safe environment" da casa propria o dal proprio ufficio senza dover viaggiare, risparmiando tempo. Uno dei valori aggiunti è che il produttore si troverà di fronte una platea di importatori già filtrati e preparati. Bisogna pensare che in una mattinata si può incontrare una decina di importatori mentre a volte in una fiera, viaggiando, e spendendo, se ne incontrano una decina in due giorni. È un modo molto pragmatico, efficace di concepire un incontro proiettato al business. Sicuramente è un modo di conoscere e farsi conoscere, è comunque un primo passo che si è rivelato efficace. Certamente manca il contatto umano, poter condividere un incontro più "easy", una visita in azienda e poter magari fare un approfondimento di assaggi di altri vini.



Michèle Shah

Michèle Shah è una consulente di marketing e critica di vini che risiede in Italia da più di 30 anni, specializzata nella promozione di vini italiani e food italiani sui mercati export. Dal 2000 è consulente per la commercializzazione del vino italiano e si occupa della selezione dei buyers e dell'organizzazione di incontri con degustazioni e convegni che si svolgono durante eventi commerciali quali Vinitaly, Evento Grandi Langhe, con lo scopo di presentare i vini italiani e le rispettive regioni di produzione agli importatori di vino internazionali e ai buyers. Michèle Shah organizza anche eventi internazionali sul food monotematici o abbinati ad iniziative dedicate al vino. Inoltre collabora con una squadra di consulenti impegnati nello sviluppo di programmi per favorire l'esportazione dei vini made in Italy e programmi di "internazionalizzazione" diretti ad aprire nuovi canali per le esportazioni.

Ma se c'è interesse da entrambe le parti questo aspetto può avvenire in una seconda fase per saldare il rapporto.

Lei è in costante contatto con il mondo, cosa pensano gli importatori di questo delicato momento e del vino italiano in particolare?

Il vino italiano ormai è un "must" nel portfolio globale del business del vino, nelle carte, nelle enoteche e supermercati all'estero. L'importatore e il mercato associano molte cose al vino italiano, dal made in Italy alla bellezza del Paese, la simpatia degli italiani, e l'ottima cucina. I vini italiani offrono un buon rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto hanno un'identità unica. Mentre prima era più difficile vendere vini autoctoni, oggi sono proprio le varietà autoctone a essere richieste. Sono quindi interessati a conoscere nuove realtà. Con molti importatori ho costruito rapporti duraturi di oltre 15 anni, li ho aiutati a costruire il loro portfolio di vini italiani. C'è fiducia reciproca, sanno che se partecipano a un mio evento hanno la garanzia di professionalità. Oggi nessuno ha tempo da perdere e la formula dello Speedtasting[®] è molto apprezzata anche per questo. Alcuni, inizialmente, trovano qualche eccesso di rigidità, ma poi apprezzano che vengano rispettati i tempi. La puntualità è un aspetto che fa funzionare in al meglio l'evento che è focalizzato sul business.

Come cambierà, in futuro, il rapporto tra produttore e Azienda, basterà il rapporto on line?

Dipende, bisogna essere bravi a creare e sostenere solo un rapporto on-line. L'importante è trovare un'intesa e un senso di fiducia e rispetto. Sicuramente se si riesce a creare anche una situazione di incontro personale il rapporto creato on-line si rafforza.

Quali sono, secondo lei, i mercati più interessati per i vini italiani?

I mercati che noi definiamo "established markets" come la Germania, la Svizzera e i Paesi Bassi sono sempre importanti per il vino italiano ma sono spesso difficili da penetrare perché sono anche saturi. UK è sempre stata considerata una vetrina importante, ma dobbiamo vedere se questa posizione di market leader rimarrà tale anche dopo la Brexit. Gli USA sono ottimi, come il Canada: mercati stabili e con incrementi. Anche i

Paesi Baltici stanno dando buoni risultati e hanno un'economia abbastanza stabile e crescente, così i Paesi dell'Est, soprattutto la Polonia che ha un ottimo rapporto con l'Italia e gli italiani, ma poi anche la Repubblica Ceca e Romania stanno dando buoni risultati. I Paesi scandinavi sono molto interessanti anche se la maggior parte, come Finlandia, Svezia e Norvegia, hanno il sistema di monopolio ma sono mercati ricchi e consumano molto vino. In questi Paesi non esiste solo il monopolio, ma c'è anche una forte concentrazione di importatori che vendono al canale Horeca. Se vogliamo andare ancora più lontano, anche l'Asia offre qualche opportunità interessante come i mercati di Hong Kong e Singapore, anche se questi mercati sono abbastanza saturi e competitivi. Personalmente non ho invece grande fiducia nei Paesi BRIC, come Brasile, Russia, Cina perché da una parte l'economia sia della Russia che del Brasile è in alto mare, le valute non sono stabili e questo è un guaio per l'export. Sono mercati dove bisogna stare con gli occhi ben aperti! E questo vale anche per la Cina, dove è sempre meglio avere un agente di fiducia sia per la distanza sia per tutte le questioni burocratiche che in questi paesi sono abbastanza complesse.

Tornerà tutto come prima l'on line sarà il futuro?

Io voglio sperare che tutto torni come prima, nel frattempo credo fermamente che quello che stiamo facendo come attività digitali/virtuali siano attività necessarie nell'immediato. Abbiamo visto che in parte funzionano bene. Possiamo utilizzare queste piattaforme per farci conoscere, che sia il consumatore finale, che siano professionisti del settore. Usato con intelligenza e creatività (perché poi c'è anche "death" by webinar!) possiamo mandare il nostro messaggio lontano a una platea enorme, non ci sono confini! Il vantaggio è viaggiare nel mondo pur stando a casa. Certamente manca un elemento importante, vivere il momento reale, degustare insieme il vino e visitare l'azienda e il territorio, tutte cose se vogliamo insostituibili. Io credo che questo tornerà, ma saremo più selettivi nello spostarci. Quello che penso sia molto utile di tutte queste attività on-line è poter fare una pre-selezione di visite, incontri e conoscenze per poi approfondire con più passione e più determinazione e in sicurezza. Quando sarà possibile metterci in moto lo faremo con più chiarezza e convinzione. *Paola Bosani*





A sinistra, Il Poggio di Gavi di Francesca Poggio (Piemonte)
A destra, vista dalla finestra della Donna del Vino Antonietta Mazzeo (Emilia Romagna); lo sguardo di Michela Marengo, Marengo Vini (Piemonte)



#winewindow in viaggio con le Donne del Vino

Le Donne del Vino lanciano un nuovo hashtag #winewindow destinato a diventare virale e unire chi ama i grandi vini e i paesaggi viticoli

Il progetto nasce da Fiammetta Mussio e dalle Donne del Vino del Piemonte e usa la bellezza dei paesaggi vitati italiani per attrarre un gran numero di wine lovers promettendo loro di incontrare le produttrici, fare trekking all'aria aperta, assaggiare grandi etichette e, ovviamente, fare shopping di bottiglie eccellenti. Nell'anno del Covid, mentre le cantine sono semichiuse alle visite, vigneti e panorami assumono un nuovo protagonismo turistico.

#winewindow intende dunque valorizzare gli scenari agricoli dove il lavoro millena-

rio dell'uomo ha disegnato il paesaggio con le sue diversità culturali e colturali trasformandoli in attrazioni turistiche. Una bellezza che solo l'Italia riesce ad offrire a livello così alto e diversificato. Una bellezza che ciascuna Donna del Vino vede dalle sue finestre e diventa il fil rouge che unisce i grandi vini ai rispettivi scenari.

Foto e video visti dalla finestra diventano l'oggetto di una campagna di comunicazione social che partirà dalle pagine Facebook e Instagram dell'Associazione Nazionale. Le immagini saranno accompagnate da una

brevissima nota esplicativa e dai riferimenti aziendali. Nella logica di un enoturismo 2020 quasi interamente nazionale e anzi al 60% regionale (come affermato dall'ultimo Rapporto dell'Osservatorio delle Città del Vino), i testi saranno in italiano.

Con questa iniziativa le Donne del Vino intendono ribadire l'importanza dell'ambiente, tema 2020 dell'Associazione, mettendo l'accento sulla particolare sensibilità femminile per la sostenibilità. Già dal sondaggio effettuato fra socie, nel 2017, la percentuale di aziende biologiche e biodinamiche ri-

sultava di 6 punti superiore al dato medio nazionale. Nel caso di #winewindow il concetto di salvaguardia si estende al paesaggio e alle sue virtù rigenerative della psiche che hanno portato alla definizione di "terapia del paesaggio". Un effetto tonico sul sistema nervoso particolarmente importante nell'anno della quarantena Covid19 e che potrebbe accrescere l'apprezzamento e le vendite di vino. Gli esperti di Science of selling wine sostengono infatti che la bellezza dell'ambiente circostante interagisce con le aree del cervello deputate al piacere sensoriale. La

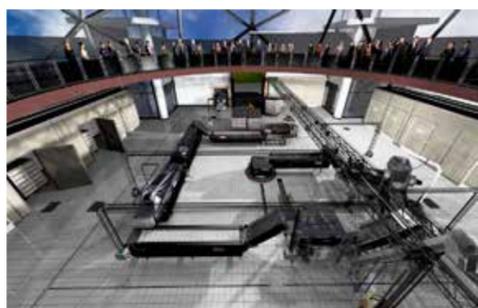
vista è il senso dominante, come ha ben spiegato Vincenzo Russo, professore di neuromarketing alla IULM di Milano: il 50% delle cellule del cervello umano sono al suo servizio e solo l'1% sono dedicate al gusto. Per questo, le percezioni olfattiva e gustativa sono pesantemente condizionate dalla corteccia visiva primaria, al punto da far apprezzare maggiormente il vino.

Ecco che i meravigliosi paesaggi del vino diventano uno strumento di marketing formidabile e #winewindow crea il link giusto al momento giusto.

DCC

ALBRIGI
TECNOLOGIE SU MISURA

PLANETARIUS
VINUM FIERI IUSSIT



Albrigi Tecnologie, di cui Stefano Albrigi è il titolare, è una solida realtà con un trentennale know-how nella progettazione, costruzione, installazione, assistenza e manutenzione di impianti ed apparecchiature destinati alle lavorazioni per i settori quali alimentare, chimico, farmaceutico, cosmetico, bio-nano tecnologico ed enologico, fornendo un prodotto chiavi in mano.

Uno degli obiettivi primari è quello di mantenere uno sguardo sempre attento alle Evoluzioni Tecnologiche, alla sperimentazione di nuovi impianti, al rispetto dell'ambiente e all'ottimizzazione dei costi e delle risorse. Gli impianti, composti da **serbatoi realizzati in acciaio inox** di alta qualità, vengono progettati e prodotti da personale preparato e collaudati secondo le normative europee. Lo scopo è quello di fornire ai nostri clienti impianti unici nel loro genere, frutto di anni di esperienza, costruiti con la tecnologia e l'efficienza di un'azienda moderna, coniugati con la perizia e la cura di una ditta artigianale. L'impegno è di unire queste due anime che, sapientemente fuse, conducono a produrre eccellenza.

Rispettare le tradizioni del passato, mantenendo la genuinità e l'originalità del prodotto. Rispettare i propri clienti, le loro richieste ed esigenze. Rispettare il lavoro dei propri dipendenti, garantirne la sicurezza, il benessere lavorativo e la conoscenza tecnica. Rispettare il territorio che ci ospita, essere parte integrante del suo sviluppo e della sua conservazione. Questa è la **filosofia** di Albrigi Tecnologie.

Oggi è altresì pronta a sviluppare e produrre tecnologie che diano la garanzia del risultato. Per il settore enologico si focalizza a rendere possibili e realizzabili processi di lavorazione che rispettino e valorizzino le caratteristiche intrinseche delle uve, dei mosti e dei vini. Questo è il nuovo concetto di cantina che racchiude tutto il frutto di queste ricerche ed attuazioni: "**Planetarius**".

www.albrigi.it - info@albrigi.it



"Con un occhio puntato sull'innovazione, ci impegniamo a proporre progetti funzionali e tecnologici garantendo un'alta produttività e risparmio energetico"



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



IN PILLOLE

NON TUTTI SANNO CHE...

Riflettori accesi sul mondo del vino e i suoi protagonisti. Flash news e curiosità

Giusy Messina LA SICILIA "ALTRA"

Nato durante il lockdown, "I viaggi di Giù" è il nuovo blog di Giusy Messina, giornalista e Donna del Vino, per far conoscere, con la complicità di un calice di vino delle aziende delle Donne della delegazione Sicilia, i territori dell'isola. Storie e luoghi per scoprire una Sicilia "altra", lontana dai soliti luoghi comuni e dal turismo di massa. L'intento è coniugare con immagini, parole ed emozioni, il mosaico di una terra da scoprire attraverso le storie di chi ha deciso di scommettere in un terra difficile. Da Oliveri a Menfi, da Erice a Contessa Entellina all'Etna, da Mazara del Vallo a Pachino, in compagnia delle Donne del Vino della Sicilia. Gli appuntamenti saranno tanti, i primi con Lilly Fazio che presenterà il suggestivo borgo di Erice. La cittadina di Menfi sarà raccontata da Roberta Urso di Cantine Settesoli e da Francesca Planeta, Planeta Vini, poi Partinico con Rita Russo della distilleria Limonio...Storie, territorio, vino, paesaggi e cultura ma soprattutto emozioni. <https://iviaggiidigiù.blogspot.com/>



REGIONE SICILIA

Maria Tresa Gasparet APERITIVI AL TRAMONTO NELLE VIGNE DEL FRIULI

Aperitivi al tramonto nelle vigne delle cantine delle Donne del Vino del Friuli Venezia Giulia. Questa l'idea nata dalla sommelier e Donna del Vino Maria Teresa Gasparet, che ha coinvolto alcune donne del vino friulane in degustazioni a cielo aperto. Il primo appuntamento si è svolto il 12 luglio all'Azienda del Poggio. L'Azienda ubicata a Fagagna lungo "la strada dei castelli e dei sapori del Friuli collinare" proprio nel punto di incontro fra i comuni di Fagagna, Martignacco e Moruzzo, oggi è gestita da Maria Cristina Cigolotti, delegata regionale delle Donne del Vino, insieme al marito Alberto e agli altri due fratelli Alessandro e Gino che hanno deciso di continuare l'attività di papà Mario con grande passione ed intenso lavoro. Maria Cristina ha accolto gli ospiti e raccontata la storia dell'azienda, del territorio, dei vitigni e dei vini insieme alla nostra sommelier Maria Teresa Gasparet che ha stupito i presenti con una passeggiata e degustazione sensoriale. Il 18 luglio è stata la volta

di Antonella Cantarutti nella sua Azienda Cantarutti Alfieri ubicata a San Giovanni al Natisone nei Colli Orientali, una delle denominazioni d'origine di pregio del Friuli Venezia Giulia, a due passi dall'Abbazia di Rosazzo. All'aperitivo di benvenuto, è seguita una passeggiata attorno ai vigneti in compagnia dei vignaioli Cantarutti e della sommelier Maria Teresa Gasparet, a cui è poi seguita una degustazione dei vini che esprimono in modo netto il terroir di provenienza accompagnati da una selezione di prodotti tipici friulani a km 0.



FINANZIAMENTI, ARRIVA IL BONUS "DONNE IN CAMPO"

Lo scorso 18 giugno è stato approvato il decreto ministeriale che dà attuazione al bonus "Donne in campo", previsto nella Legge di Bilancio 2020/2022: Circa **15 milioni di euro** per concedere mutui a tasso zero fino a **300.000 euro** per la durata massima di **15 anni** alle donne con qualifica di imprenditore agricolo o coltivatore diretto e alle società composte al femminile per oltre il **50% dei soci** e delle quote di partecipazione. I finanziamenti saranno erogati fino al **95% delle spese** ritenute ammissibili. Le iniziative che verranno prese in considerazione saranno quelle all'insegna della sostenibilità: migliorie del rendimento e della sostenibilità dell'azienda, mediante riduzione dei costi di produzione, o miglioramento e riconversione della produzione e delle attività agricole connesse; miglioramento delle condizioni agronomiche e ambientali, di igiene e benessere animale purché non si tratti di investimenti realizzati per conformarsi alle norme della Ue nonché realizzazione e miglioramento delle infrastrutture connesse a sviluppo, adeguamento e modernizzazione dell'agricoltura. Finanziabile anche l'acquisto di terreni, nel limite del 10% dell'investimento totale, il quale dovrà concludersi entro **24 mesi** dalla data di ammissione all'agevolazione pena la revoca del finanziamento. Il soggetto attuatore della misura sarà Ismea.



Manuela Zennaro LE DONNE DEL VINO DEL LAZIO CON ONAV

Il 30 giugno si è svolto l'evento degustazione delle Donne del Vino del Lazio a Villa Tavernucule a Setteville di Guidonia, alle porte di Roma in collaborazione con Onav. La prima uscita ufficiale della delegazione Lazio dopo il duro periodo di lockdown. Un'occasione anche per dare il benvenuto a Manuela Zennaro, nuova delegata del Lazio.

DIVINA VITALE E BOLGHERI NEWS

10 ANNI DI AMORE PER LA TERRA

DI CAMILLA GUIGGI

Divina Vitale, classe 1978, è una giornalista professionista, Sommelier AIS, direttrice del free press mensile Bolgheri News, autrice del portale Wineattitude e ultimo, non ultimo, una giovane e fiera Donna del Vino. A Bolgheri Divina ha incontrato l'amore, è qui che ancora diciassettenne conosce il marito Marco Giampellegrini, i cui genitori gestivano il ristorante "Il Bambolo" crocevia di incontri tra produttori e degustazioni... erano gli anni del boom del vino e la giovane Doc Bolgheri faceva incetta di premi a livello internazionale. Incuriosita e mossa da sete di conoscenza ha voluto approfondire questo mondo fatto di calici scintillanti, colori, profumi e magia.

Laureatasi all'Università degli Studi di Firenze, in Lettere moderne, con una tesi in Storia del Teatro, è riuscita a coniugare la passione per la scrittura con quella per il vino dando vita, contro il parere di tutti, a "Bolgheri News" un free press mensile nell'aprile del 2009. Un giornale che parla del territorio toscano e delle sue bellezze con un occhio di riguardo per i vini.

Grazie al suo lavoro e alla sua tenacia, le è stato assegnato il premio "Le Pupille d'oro 2017", promosso dall'Azienda maremmana Le Pupille, di Elisabetta Geppetti, anche lei Donna del Vino, che ha come obiettivo quello di premiare personalità della cultura, del giornalismo, del turismo e delle eccellenze enogastronomiche che si sono distinte nella valorizzazione della Maremma Toscana e dell'Italia in generale. Quest'anno Bolgheri News ha festeggiato i suoi primi dieci con una bellissima festa al Castello della Gherardesca nel cuore di Castagneto Carducci.

“Dieci anni sono un grande traguardo - ci spiega Divina Vitale -. In questo periodo mi volto spesso indietro e rivivo idealmente questi lunghi anni in cui il mondo dell'editoria è cambiato. In cui i social, dopo Internet, hanno stravolto il mondo della comunicazione e spesso facendo molta confusione. Io però amo troppo la carta stampata, l'odore dei giornali appena usciti dalla tipografia e non riesco ad arrendermi. Pur avendo abbracciato il cambiamento resto qua e insisto. Dieci anni di un mensile libero, su carta riciclata che è riuscito a ritagliarsi un suo spazio, non solo in Toscana. Grazie ai racconti e al mondo del vino è uscito dai confini e oggi ci

leggono anche nel mondo. Il sito internet è un punto fermo per quello che riguarda le notizie che partono da un territorio così famoso e seguito oltreoceano. Non so quanto durerà ma lotto ogni giorno assieme a chi ci ha dato fiducia, sponsor e lettori. Questa longevità la definirei una sorta di miracolo visto il periodo storico che stiamo attraversando. Quindi sono orgogliosa e felice”, Divina è una vera "Forza della Natura" inarrestabile e grazie al suo impegno sempre nel 2019 riceve il Premio Extra Impresa Donna dalla Camera di commercio di Livorno e Pisa come giornalista e direttore di Bolgheri News per la valorizzazione del territorio. Anche il Comune di Castagneto Carducci le riconosce un attestato di benemerito per il lavoro svolto.





Marisa Leo LA RESILIENZA DEI VITICOLTORI DI COLOMBA BIANCA PREMIATA AL MUNDUS VINI 2020

Un importante riconoscimento è arrivato da Mundus Vini 2020 al vino bianco Lucido Resilience di Colomba Bianca, Doc Sicilia, annata 2019. Il premio è il noto Best of show Sicily White, ovvero Miglior vino bianco nella categoria dei vini bianchi siciliani. Questo riconoscimento, tanto desiderato da Colomba Bianca e Marisa Leo, responsabile Marketing & Comunicazione della Cooperativa e Donna del Vino, è la conferma che l'impegno, la dedizione costante e il lavoro di squadra di viticoltori ed enologi sono una formula vincente nel mercato del vino di qualità. "Il Lucido, più comunemente conosciuto come Catarratto, è tra i vitigni più antichi della Sicilia e per questo è l'espressione più autentica e storica del nostro territorio" spiega Marisa Leo. Il vino proviene da una vigna vecchia di quasi 50 anni, i terreni sono calcarei e si trovano a circa 600 metri di altitudine nella valle del Belice. Qui la vigna esprime il meglio di sé grazie alla profondità delle proprie radici che permette alla pianta di cercare il giusto nutrimento negli strati più profondi del terreno affinché i frutti generati abbiano le riserve nutritive necessarie per arrivare alla giusta maturazione. Lì nasce il Lucido Resilience, ma anche gli altri vini della stessa linea: Grillo, Insolia, Nero d'Avola e Perricone.



Roberta Urso CANTINE E SOSTENIBILITÀ

È il tema dell'anno delle Donne del Vino quello dell'ambiente e della sostenibilità. Roberta Urso, delegata della Sicilia è infatti orgogliosa di annunciare che Cantine Settesoli

delle quali è responsabile PR e Comunicazione ha ottenuto la certificazione VIVA per la sostenibilità ambientale in viticoltura. Gli indicatori di sostenibilità identificati dal Ministero dell'Ambiente si sono dimostrati perfettamente rispondenti alle caratteristiche di una tra le più importanti ed estese aziende vitivinicole della regione Sicilia. Il Ministero dell'Ambiente ha rilasciato a Cantine Settesoli, la più grande cantina cooperativa siciliana con sede a Menfi (Ag), l'ambita certificazione, etichetta che indica il rispetto e la piena adesione al programma di sostenibilità voluto dal Ministero stesso e attuato con il supporto di Opera, Centro di Ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano ed Osservatorio Europeo per l'Agricoltura Sostenibile. Gli obiettivi del progetto VIVA - "La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia" sono quelli di migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi, la gestione e la divulgazione di una serie di attività, che vanno dalla misurazione (tramite la messa a punto di una metodologia di calcolo e valutazione) della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti, alla individuazione delle buone pratiche in atto per lo sviluppo ambientale, alla formazione del personale tecnico di cantina, fino ad arrivare alla divulgazione del progetto e alla trasparenza nei confronti del consumatore finale (tramite un'etichetta appositamente realizzata).

Cristina Ascheri LE DONNE DEL VINO PIEMONTE... "A QUATTRO MANI"

Le Donne del Vino della delegazione Piemonte capitanate da Ivana Brignolo Miroglio hanno dato il via, martedì 30 giugno, agli incontri estivi aperti a tutti i winelover. La rassegna dal titolo "A quattro mani" prevede serate dove produttrici e ristoratrici uniscono i loro saperi e sapori per proporre abbinamenti a tavola. Il primo incontro si è svolto all'Osteria Murivecchi (Cantine Ascheri Giacomo) di Bra. Il menù pensato da Cristina Ascheri e dalla figlia Maria Teresa prevedeva abbinamenti con i vini di Elena Bonelli della Cantina Ettore Germano, Mariuccia Borio (Cascina Castlèt), Marina Mortara (Cascina Marsaglia) le sorelle Rabino (Azienda Agricola Fratelli Rabino). I prossimi appuntamenti si trovano sulla pagina Facebook - Le Donne del Vino del Piemonte.



Claudia Greco 24° VINITALY DESIGN INTERNATIONAL PACKAGING COMPETITION podio per il vino Sicilia Doc Syrah 2018 di Grottarossa Vini

Con il vino Sicilia Doc Syrah 2018 (Grafica: Alias Srl - Palermo), l'etichetta della Grottarossa vini della Donna del Vino Claudia Greco si aggiudica la Medaglia di bronzo, nell'ambito del 24° Vinitaly Design International Packaging Competition. Un premio prestigioso che ha lo scopo di sottolineare e sostenere l'impegno e la cura delle aziende per la propria immagine. Sei i vini siciliani vincitori della 24° edizione di Vinitaly Design International Packaging Competition, competizione organizzata da Veronafi per premiare il miglior abbigliamento dei vini, dei distillati, dei liquori, delle birre e degli oli extra vergine d'oliva (bottiglia, chiusura, capsula, etichetta, collarino). "Abbiamo lavorato tutti insieme al logo e al progetto, volevamo, attraverso la nostra grafica, evidenziare alcuni elementi della tradizione, riassumere una storia e un territorio, un modo di pensare e agire integrato con l'ambiente - fa sapere Claudia Greco - siamo felici e onorati di questo riconoscimento. È una grande soddisfazione, perché ci abbiamo creduto e abbiamo curato ogni fase della produzione e presentazione dei nostri monovarietali". La Grottarossa vini ha debuttato l'anno scorso con un nuovo logo: un ventaglio. Frutto di una ricerca storica, il ventaglio siciliano, ha riportato alla luce un antico linguaggio segreto, usato dalle donne per comunicare: i gesti, il modo in cui si disponeva il ventaglio davanti al viso e tra le mani, erano un antico codice di segnali, ammiccamenti e messaggi a sfondo sentimentale. L'etichetta è stata creata in sinergia con Maricetta Gianfalla e Marco Castagna dell'agenzia Alias di Palermo, che sin da subito hanno sposato il progetto di Claudia Greco, con una reinterpretazione grafica che riporta una tipica greca siciliana e i colori dell'isola in capsula, con inciso a rilievo il marchio.

WINE BY NUMBERS

A PROJECT BY IL CORRIERE VINICOLO



UN PRODOTTO UNICO
TUTTI I NUMERI
DEL COMMERCIO
VINICOLO MONDIALE
AGGIORNATI
TRIMESTRALMENTE



PROSSIMO
AGGIORNAMENTO
ON-LINE:
SETTEMBRE 2020
www.winebynumbers.it

PRENOTA IL TUO SPAZIO

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare: corrierevinicolo@uiv.it

D Wine

Dalle cantine al femminile
le proposte di punta
delle nostre socie

ROSÉ LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO 2005

CANTINA DELLA VOLTA / www.cantinadellavolta.com
ANGELA SINI

Il Lambrusco Rosé di Sorbara Spumante Doc si ottiene dalla migliore selezione delle uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano. Questo spumante si presenta con un bellissimo "vestito" rosa tenue, solcato da una spuma delicata nelle sue bollicine di carbonica. Olfattiva magica, con bouquet ricco di ricordi aromatici di lampone e fragolina di bosco, uniti a note di rosa antica e toni di melograno. Bocca vigorosamente acida, con quel tocco di raffinata sapidità che invoglia tanto il sorso quanto l'abbinamento. Di buon corpo. Grado alcolico 12,5% vol. Servire a 8° C. Cantina della Volta nasce per volontà di un gruppo di amici appassionati di vino, che hanno sostenuto e incoraggiato Christian Bellei, IV generazione di produttori di vino, a ristrutturare la propria cantina di famiglia presente a Bonporto (Mo) dal 1920. La passione, che Christian Bellei inizia a respirare fin da bambino, e l'educazione al gusto trasmessa dal padre Giuseppe lo hanno portato ad acquisire un'elevata esperienza nelle spumantizzazioni e un palato unici. Come straordinaria è stata la scelta di produrre il Lambrusco di Sorbara, vitigno autoctono, con il metodo classico per ottenere un prodotto di qualità elevata e di grande finezza.



LIMONIO Liquore di limone

LIMONIO / www.limonio.com
VALERIA RUSSO

Il re delle produzioni Limonio. È un liquore di limone ottenuto dall'infusione di bucce della varietà Femminello, coltivata presso l'azienda a Partinico. Questo Limoncello di straordinaria purezza è un autentico concerto di fiori Zagara Bianca, un viaggio nella Sicilia più autentica e nelle sue tradizioni più apprezzate. (Gradazione 35%). Limoni, alcol proveniente dalla distillazione di uve da vino siciliano, acqua e zucchero. Colore: verde oliva, la cui intensità varia a seconda del tipo di frutto utilizzato. Intenso profumo di limone, gusto deciso e fragrante. Limonio è un'azienda agricola artigianale di 50 ettari coltivati a vigneti, uliveti e agrumeti a Partinico in Sicilia nella Valle della Conca D'Oro, appartenuta alla famiglia da diverse generazioni. L'azienda ha puntato molto sulla qualità della materia prima, seguendo tutto il ciclo produttivo, in biologico certificato, dalla coltivazione delle piante all'imbottigliamento. Prodotti di alto pregio qualitativo con ingredienti semplicissimi, privi di conservanti e coloranti. La ditta produce liquore di limone, fico d'india, mandarino, arancia, gelsi neri, cannella, alloro, spezie, caffè, un amaro, un gin e un olio extravergine d'oliva.



DEGUSTARE L'UMBRIA

Giro d'Italia nel bicchiere...

di Camilla Guiggi, giornalista, sommelier

La viticoltura in Umbria, ci riporta a Virgilio e a Plinio che nei loro scritti ci parlano delle "uve apianae", particolarmente care agli etruschi. Ad Orvieto fin dai tempi più antichi il vino veniva prodotto in grotte scavate nel tufo. L'**Orvieto Doc** lo troviamo prodotto in tutte le versioni: secco, Superiore, abboccato, amabile, dolce, vendemmia tardiva e Muffato. Il bouquet è delicato, fruttato e floreale; in bocca ritorna la frutta e un finale ammandorlato, nella versione secca, mentre nella versione dolce troviamo note di frutta candita. Un vino perfetto come aperitivo, con fritti, carni bianche e pesce. La versione Muffata da provare con paté di fegato o formaggi erborinati. Il **Grechetto di Todi** regala note floreali, mela, pera, pesca, agrumi e miele; in bocca è morbido, con una buona struttura e un'acidità moderata perfetto con carni bianche,

frutti di mare crudi e piatti vegetariani. Il **Trebbiano spoletino** si distingue per freschezza, sapidità e buona morbidezza, al naso rimanda a sentori fruttati e vegetali con tocchi di salvia e biancospino perfetto con semplici crostini o con le tagliatelle al tartufo umbro. Il **Montefalco Sagrantino Docg** nella versione secca regala note di more, pepe, chiodi di garofano e vaniglia con un tocco balsamico, perfetto con grigliate di carne e formaggi stagionati; nella versione passita da provare con il cioccolato o con i tozzetti umbri. Il **Torgiano Rosso Riserva**, a base Sangiovese, regala note di marasca e mora, delicati richiami alla violetta e leggere note mentolate e speziate, al gusto è fruttato con tannini eleganti, perfetto con selvaggina e carni rosse allo spiedo, alla griglia o al forno.

LUNGO LE STRADE DELL'ENOTURISMO

di Cinzia Tosetti - giornalista

L'Umbria, l'unica regione del Centro-sud Italia a non avere sbocco sul mare di contro è ricca di aree collinari che si alternano a verdi valli che apportano grande ricchezza a questo territorio. Le aziende delle associate Donne del Vino sono raccolte tutte nella provincia di Perugia. Per questo un tour ideale potrebbe partire dal nord, dal comune di Ramazzano, nel territorio riconosciuto sotto la Doc Colli Altotiberini dove incontriamo la nostra Angela Aliani delle Cantine Aliani. Il vino è un grande attrattore per il territorio, ma ancora di più è il bellissimo Castello di Ramazzano, antico maniero le cui origini risalgono agli inizi dell'anno mille. La famiglia di Angela Aliani ha recuperato le vigne e le antiche cantine del Castello, l'enoturista può quindi visitare la location, soffermarsi per una degustazione e partecipare a eventi nell'ampio parco che circonda l'edificio. Più a sud, nel comune di Torgiano, incontriamo una donna che appartenente a una delle famiglie più importanti del mondo enologico italiano: Chiara Lungarotti. La sua azienda, Lungarotti, è attrezzata per un'ottima accoglienza enoturistica, offre pic-nic in cantina e nei vigneti, e una degustazione all'aperto con tanto di cesto e assaggi di prodotti del territorio. Una struttura, sulle colline di Torgiano permette anche il pernottamento per una più lunga permanenza sul territorio. A seguire, a Mercatello, nella parte a sud del lago Trasimeno, Maria Camilla Fasola Bologna ci accoglie nella sua cantina di Monte Vibiano Vecchio. Qui oltre a vino e all'ottimo olio d'oliva coltivati nei terreni circostanti, troviamo prodotti cosmetici a base polifenoli dati dalla lavorazione dell'olio. Oltre alla visita nella bellissima struttura, vengono organizzati tour in vigna con biciclette elettriche ed eventi salutari con yoga in vigna e spinning all'aperto. Grande ospitalità la troviamo anche da Luisa Todini, dell'azienda Todini di Todi. Le visite nei vigneti e in cantina possono essere personalizzate con pranzi o cene al ristorante o trattamenti di benessere presso la Spa. Inoltre l'ingresso al Leo Wild Park, l'esclusiva riserva naturale popolata da animali esotici allo stato libero, permette un'esperienza unica e ineguagliabile.



STUFATO DI CONIGLIO ALLE ERBETTE AROMATICHE CON PATATE NOVELLE

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di coniglio
olio extra vergine d'oliva Moraiolo q.b.
erbe aromatiche (finocchio / serpillio / rosmarino / salvia / alloro)
2 spicchi di aglio
200 ml di vino bianco
500 ml di brodo vegetale
400 gr patate rosse di Colfiorito
30 gr olive nere snocciolate
sale q.b.
pepe nero q.b.

Procedimento:

Tagliare a pezzettoni il coniglio e metterlo a bagno in acqua fredda per almeno 2 ore. Togliere dall'acqua e lasciarlo sgocciolare. Scaldare l'olio in una casseruola capiente con aglio e parte delle erbe aromatiche legate in un mazzetto con spago da cucina. Aggiungere il coniglio, salare, pepare e fare rosolare lentamente a fuoco basso. Dopo qualche minuto, alzare il fuoco, versare il vino e lasciarlo evaporare. Aggiungere il brodo vegetale un poco alla volta, moderare il fuoco e portare a cottura il coniglio per circa 1 ora e 30 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate, tagliarle a pezzi e versarle in altra padella con olio e.v.o. Lasciarle rosolare per circa 25 minuti portandole a cottura. Unire in un'unica pirofila da forno il coniglio con la sua salsa di cottura (togliendo il mazzetto di erbe) e le patate. Aggiungere le olive e le restanti erbe precedentemente tritate. Coprire la pirofila con carta da forno e infornare per circa 15 minuti a 180°C (forno preriscaldato).

... e nel piatto

Con abbinamento vino a cura di Cinzia Mattioli, ristoratrice e sommelier

La ricetta è raccontata dalla Donna del Vino, delegata dell'Umbria, **Erika Romagnoli** www.valledelmenotre.com

La patata rossa di Colfiorito Igp viene prodotta principalmente nell'area montana dell'Appennino Umbro-Marchigiano. È caratterizzata dal colore della buccia rossa opaca, sottile e ruvida, la polpa giallo chiara. Il serpillio è un'erba aromatica detta anche timo serpillio, utile per le vie respiratorie.

IL VINO. Quale vino abbinare... analizziamo gli ingredienti e la cottura degli stessi ed ecco che mi viene subito da pensare rimanendo sul territorio, al suo **Trebbiano Spoletino**. Questo vino alla vista si presenta color giallo paglierino. Al naso si avvertono eleganti sentori fruttati e vegetali con note di mela, litchi, pompelmo, salvia e biancospino. È un bianco, fresco e sapido. Il **Trebbiano Spoletino** è completato da una piacevole morbidezza e da un finale minerale e persistente. Si presta ottimamente all'invecchiamento. Un vino che per le sue caratteristiche potrà esaltare il piatto.



Da sinistra:
Impianto innovativo
di concentrazione;

PLC Desolforatore

Campioni di MCR
pronti all'uso



PROGETTO IN.PRO.WINE /2

MC e MCR di elevata qualità

Implementazione di un impianto innovativo

di GIOVANNI NIGRO, PAOLA TESSARIN, DOMENICO BOSSIO - CRPV

Obiettivo del progetto: individuare, in campo e in cantina, le migliori soluzioni tecnologiche per la produzione di MC e MCR di elevata qualità. In questo secondo articolo, focus sull'attività tecnologica in cantina, che ha portato alla messa in opera di un innovativo impianto per la concentrazione, la rettifica e la desolforazione

L'uso del mosto concentrato per uso enologico, ma anche per altri usi alimentari, risale addirittura ai tempi dei Romani. Era, infatti, consuetudine aggiungere al vino una parte di mosto concentrato per aumentarne la conservabilità, o in alternativa il mosto cotto (*carenum*) veniva diluito con acqua e fatto fermentare prima del consumo. Oggi con il termine "mosto concentrato (MC)" si intende un prodotto non caramellizzato, ottenuto da disidratazione parziale del mosto di uve, effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto, in modo che il valore indicato dal rifrattometro, alla temperatura di 20°C, non sia inferiore a 50,9%. Nel MC rimangono, oltre agli zuccheri, molti altri elementi nutritivi, quali acidi, aminoacidi, polifenoli e sostanze minerali che risultano incrementati di 3-4 volte rispetto al mosto naturale. Nel caso di mosto concentrato rettificato (MCR) subentra un'ulteriore operazione che consiste nella disacidificazione ed eliminazione diretta dei componenti diversi dallo zucchero. Inoltre, il valore indicato dal rifrattometro non deve essere inferiore a 61,7%. Qualità, purezza e tracciabilità sono gli aspetti che oggi, più che nel passato, sono ricercati nei MC e MCR per un loro efficiente utilizzo nel settore enologico e nell'alimentare in generale. È proprio partendo da questa considerazione che Terre Cevico ha investito, attraverso il PIF "Innovazioni di processo in vigneto e in cantina finalizzate allo sviluppo di nuovi prodotti vitivinicoli bio-sostenibili - In.Pro.Wine", in innovazione agronomica per la valorizzazione della materia prima - l'uva-, gestita con metodi di conduzione maggiormente rispettosi dell'ambiente (integrato e biologico), e tecnologica mettendo in opera un innovativo impianto per la concentrazione, la rettifica e la desolforazione di MC e MCR di elevata qualità.

L'attività prevista è stata svolta attraverso una collaborazione tra ricercatori di CRPV e di Astra - Innovazione e Sviluppo e tecnici, enologi, cantine e aziende vitivinicole di Terre Cevico. Terre Cevico gestiva, in precedenza, queste operazioni mediante servizi esterni di conto lavorazione o acquistava MC e MCR direttamente sul mercato.

Processo produttivo

L'ottenimento di un succo d'uva stabile che possa essere destinato alla sola concentrazione, nel caso di MC, o a concentrazione e rettifica, nel caso di MCR, viene garantito dall'aggiunta di SO₂ (produzione di mosto mutato). Tale operazione consente, infatti, di dilatare il periodo di lavorazione e procedere alla produzione di MC e MCR an-

che nei mesi successivi a quelli vendemmiali, in cui si concentrano i processi di vinificazione. Sebbene il trattamento di concentrazione dei mosti, tramite evaporazione, riduca i livelli di SO₂, non ne consente la completa eliminazione. Di conseguenza, il mosto/vino a cui sarà aggiunto il MC subirà un aumento di questo additivo. Dati gli effetti tossicologici dell'anidride solforosa sulla salute umana, è fondamentale che il quantitativo presente nel prodotto finale sia quanto più possibile contenuto.

L'innovativo impianto di Terre Cevico è in grado, non solo di rettificare e concentrare, ma anche di rimuovere la SO₂ mediante apposito desolforatore. La sua drastica riduzione apportata sui mosti, garantisce l'ottenimento di un prodotto enologico che presenta caratteristiche intrinseche qualitativamente superiori rispetto a quelle richieste a livello normativo, allineandosi, in questo modo, al MCR, mosto in cui tale composto (SO₂) viene pressoché azzerato mediante il processo di rettifica.

Impianto innovativo

Le modalità di funzionamento dell'innovativo impianto di Terre Cevico vengono, di seguito, descritte.

- Fase di concentrazione

Il funzionamento dell'evaporatore a film cadente si basa sullo scambio termico tra prodotto e mezzo di riscaldamento, attraverso un fascio tubiero verticale, in condizioni di sottovuoto. L'evaporatore è costituito da una serie di calandre verticali, composte da tubi aventi diametro pari a 40-50 mm e lunghezza di 10 m. Il prodotto di alimentazione viene raccolto in un serbatoio a livello costante, da dove viene inviato, per mezzo di un'elettropompa centrifuga, alla sommità della calandra in cui scorrono i tubi e, quindi, distribuito sulla piastra superiore del fascio tubiero. Si viene a creare un film liquido sulle pareti interne dei tubi, mentre il liquido scorre dando luogo all'evaporazione. Il vapore separatosi dal prodotto viene usato per riscaldare l'elemento successivo (costituito da calandra e separatore statico) e, infine, condensato tramite acqua fredda. La fonte primaria di energia è vapore saturo secco a 10 bar.

Dal momento che l'evaporazione si ottiene in condizioni di sottovuoto, le temperature nei vari elementi si riducono costantemente, in modo da non alterare le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto da concentrare. L'impianto di concentrazione è composto da 7 pompe centrifughe atte alla circolazione del prodotto, 2 pompe centrifughe per l'estrazione delle condense e 1 pompa per il vuoto

ad anello liquido. Le diverse temperature del prodotto vengono misurate con appositi termometri. La regolazione dell'impianto si effettua attraverso una sola valvola, orientata in funzione del grado di concentrazione voluto.

Il controllo dell'intero impianto, compresa la torre di raffreddamento, si realizza per mezzo di un PLC inserito nel quadro elettrico di comando/controllo, che aziona tutti i motori elettrici, con valvola pneumatica di intercettazione del

vapore (on-off) in caso di allarmi. La centralizzazione di tutti i comandi e segnali di controllo permette la conduzione da parte di un solo operatore. L'impianto ha una capacità operativa di 6.000 l/ora.

- Fase di rettifica

L'impianto innovativo è in grado di effettuare la decolorazione (chiarifica) abbinata alla rettifica in serie.

L'automazione prevede la produzione e gestione oculata e razionale di tre tipi di eluati (a basso indice di inquinamento; ad alto carico inquinante; a modesto carico inquinante), limitando l'impatto ambientale. Il mosto d'uva chiarificato viene sottoposto al processo di demineralizzazione, mediante resine a scambio ionico e cationico. Lo zucchero d'uva prodotto si compone per circa il 50% di fruttosio e circa il 50% di glucosio. Il mosto di partenza può contenere anche fino a 150-200 g/L di zuccheri, oltre a acidi organici, aminoacidi e sali minerali. Durante la demineralizzazione i cationi minerali e gli aminoacidi sono scambiati dalla resina cationica, mentre gli anioni minerali dalle resine anioniche. Queste ultime assorbono reversibilmente i polifenoli e il prodotto risultante è una soluzione acquosa trasparente, contenente gli zuccheri naturali. Il valore di conducibilità del mosto di partenza è attorno 2.500 µS, mentre quello finale attorno agli 80 µS. L'impianto è gestito da un PLC che, attraverso un monitoraggio continuo della conducibilità e del pH, determina automaticamente la gestione della rigenerazione delle resine.

- Fase di desolforazione

L'impianto di concentrazione è dotato di un desolforatore che agisce con il recupero del vapore utilizzato dagli effetti dell'evaporatore per produrre mosti concentrati a bassissimo tenore di anidride solforosa. Durante la fase di concentrazione, il prodotto attraversa una colonna di stripping sotto vuoto che agisce sull'eliminazione dell'anidride solforosa. Tale colonna (costituita da 840 valvole Frilli e 20 piatti con 42 valvole e relativo troppo pieno) consente, in un solo passaggio, di abbattere dall'80% al 100% dell'anidride solforosa, valore variabile in funzione della tipologia di prodotto. Anche per la produzione di MCR, la colonna di stripping del desolforatore, qualora l'impianto a resine a scambio cationico e anionico non eliminasse tutta l'anidride solforosa, può intervenire, a costo zero, eliminando i solfiti durante la fase di concentrazione del prodotto. In questo modo si ottengono succhi d'uva concentrati, MC e MCR senza anidride solforosa, caratteristica importante per rispondere alle esigenze di mercato, tutelando la salute del consumatore.

CONCLUSIONI

L'innovativo impianto ha portato a un evidente risparmio economico-finanziario, a migliori profili organolettici dei prodotti addizionati di MC e MCR e a una maggiore sicurezza di tracciabilità del prodotto finale. Inoltre, la messa a punto del processo produttivo ha migliorato la programmazione delle produzioni di Terre Cevico, ha consentito una capitalizzazione del know-how produttivo e, più in generale, delle capacità professionali delle figure tecniche addette, oltre che la possibilità di differenziare l'offerta in ambito commerciale in particolare per i prodotti Bio.

IMPATTO AMBIENTALE

VERIFICA DELL'IDONEITÀ DELLE DUE LINEE DI PRODUZIONE DEL MC E MCR, INTEGRATA E BIOLOGICA, A LIVELLO AMBIENTALE MEDIANTE VALUTAZIONE LCA

Nell'ambito del Progetto è stato valutato l'impatto ambientale di tutte le linee agronomiche (metodi di produzione integrato e biologico) ed enologiche (protocolli operativi per la realizzazione di MC ed MCR di elevata qualità, comprensivi del processo di desolforazione nel caso di MC). Il metodo di valutazione Life Cycle Assessment (LCA) ha, infatti, permesso di monitorare i carichi energetici e ambientali relativi all'intero processo di produzione di MC e MCR, che contribuiscono in maniera decisiva sulla qualità finale del vino in cui verranno addizionati. Tali valutazioni sono, quindi, state finalizzate a dimostrare che la convenienza del processo produttivo non è solamente economica ma anche ambientale.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.2.01 - "Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale" - Focus Area 3A - Progetto "Innovazioni di processo in vigneto e in cantina finalizzate allo sviluppo di nuovi prodotti vitivinicoli bio-sostenibili - In.Pro.Wine".

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali



Automated Insights Augmented Decisions Automated Execution

Boost your growth with **AUTOMATED INSIGHTS** and **AUGMENTED DECISION MAKING** solutions powered by IRI artificial intelligence, machine learning and the most advanced technology as of today.

Learn more at IRIworldwide.com



IRi

Growth delivered.

Spettroscopia NIR, analizzatore di scambi gassosi fogliari e termografia IR sono tra i metodi più promettenti. L'obiettivo è sviluppare e sfruttare questi nuovi sistemi per la progettazione di sensori ottici di facile utilizzo dedicati alla misura del potenziale idrico della vite in modo rapido, non distruttivo e direttamente in campo. Il Progetto ADAM dell'Università degli Studi di Milano



ADAM
Adattamento al cambio climatico con irrigazione
Multifunzionale per la viticoltura

SISTEMI INNOVATIVI PER LA MISURA DELLO STATO IDRICO DELLA VITE

La vite è considerata una coltura adattabile a climi asciutti, in grado di sopportare gli stress idrici durante i quali vengono fortemente condizionati fenomeni relativi alla fisiologia dell'intera pianta come la fotosintesi, la traspirazione e la respirazione. Innanzitutto, la condizione di stress idrico si presenta quando l'acqua diventa un fattore limitante per le normali funzioni della pianta. Lo stress idrico fa principal-

mente riferimento a condizioni in cui si ha carenza di acqua, ma esiste anche lo stress idrico dovuto a eccessiva presenza di acqua all'interno del suolo. Per un calcolo dello stato idrico della vite vanno considerati diversi fattori, tra cui lo sviluppo di nuovo materiale vegetale e la quantità d'acqua traspirata dalla pianta: la condizione di equilibrio si verifica proprio quando l'acqua non è limitante, ovvero quando la quantità di acqua disponibile è pari alle esigenze imposte in ciascun istante

alla pianta dal clima. Questo equilibrio si verifica molto di rado perciò le risposte delle piante al deficit idrico possono essere diverse: la vite evita la perdita eccessiva di acqua da parte dei tessuti oppure aumenta l'assorbimento idrico dal terreno. Una carenza idrica nel terreno può ridurre l'accrescimento dei germogli e delle radici, rallentare l'accumulo di zuccheri nelle bacche e la sintesi degli acidi nella fase di ma-

turazione. Il monitoraggio dello stato idrico, quindi, risulta fondamentale sia per garantire una produzione vinicola qualitativamente ottimale sia per gestire al meglio le risorse idriche con l'obiettivo di evitarne sprechi. Effettuare misurazioni affidabili dello stato idrico della vite permette di avere strumenti utili per la gestione del raccolto dove risulta necessario un controllo ripetibile per esempio nella programmazione dell'irrigazione. ➔

di ALESSIA PAMPURI,
ALESSIO TUGNOLO,
VALENTINA GIOVENZANA,
ANDREA CASSON,
RICCARDO GUIDETTI,
ROBERTO BEGHI

Dipartimento
di Scienze Agrarie e Ambientali
- Produzione, Territorio,
Agroenergia -
Università degli Studi
di Milano



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

THE WINE PACKAGING CONFERENCE
vinitalydesign
2020

VERONAFIERE.IT

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

In dettaglio

COS'È L'EVAPOTRASPIRAZIONE (ETP)?

L'ETP consiste nella quantità d'acqua, riferita a un'unità di tempo, che passa dal terreno all'aria allo stato di vapore per un effetto congiunto della traspirazione attraverso la pianta e dell'evaporazione attraverso il terreno. Per misurarla si utilizza un coefficiente il cui valore dipende dall'umidità relativa, dalla velocità del vento e dal tipo di copertura vegetale circostante.

COS'È IL POTENZIALE IDRICO FOGLIARE?

Il potenziale idrico fogliare è l'espressione quantitativa dell'energia libera associata alle molecole d'acqua contenute in un tessuto vegetale. È utilizzato per valutare lo stato idrico delle piante perché quantifica il lavoro che le piante devono spendere per l'assorbimento radicale.

COS'È UN PICCO DI ASSORBIMENTO?

L'assorbimento è la capacità di un materiale di assorbire l'energia associata alla radiazione elettromagnetica che lo investe (ovvero la radiazione luminosa emessa dallo spettrofotometro). L'assorbimento dipende da diversi fattori: la natura del materiale e la frequenza della radiazione; lo spettro di assorbimento di un materiale permette perciò l'identificazione e una stima quantitativa delle molecole che lo compongono.

COS'È LA FOTOINIBIZIONE?

La fotoinibizione è un meccanismo di difesa indotto dalla pianta stessa: in caso di stress idrico e chiusura di stomi (situazioni di bassa CO₂), l'energia luminosa non viene più utilizzata per fissare la CO₂ con una conseguente riduzione dell'attività fotosintetica della pianta.



Come si misura lo stato idrico?

La scelta dei migliori metodi per misurare o descrivere lo stato idrico di una pianta dipende dagli obiettivi della misura stessa (es. misure sulla pianta con l'obiettivo di conoscere l'umidità del suolo, piuttosto che lo stato idrico del solo apparato fogliare ecc.); possiamo classificare i principali metodi che vengono utilizzati in:

- *Metodi che si basano sulla misura di fattori fisici e ambientali relativi al terreno, all'atmosfera o a entrambi;* misurando i fattori fisici relativi al terreno è possibile ottenere una stima del potenziale idrico del suolo (metodo gravimetrico, metodo tensiometrico, ecc.) e del contenuto idrico del suolo (sonda a neutroni, riflettometria nel dominio del tempo ecc.). I metodi basati sui dati meteorologici prevedono il calcolo dell'evapotraspirazione (ETP) attraverso modelli matematici o monitorando la domanda evaporativa dell'ambiente.

- *Metodi basati su misure dirette sulla pianta;* si tratta dei metodi che potenzialmente forniscono le stime più accurate e permettono una migliore gestione

bola di gas liquido inerte (generalmente azoto) si immette il gas all'interno della camera a pressione: in questo modo la pressione all'interno aumenta fino al momento in cui la linfa inizia a uscire dal picciolo della foglia (che si trova all'esterno della camera di Scholander, e quindi a pressione atmosferica). Sul manometro collegato allo strumento è possibile leggere la pressione presente nella camera in quel momento: la lettura della pressione, misurata in bar, esprime il potenziale idrico della foglia. Dopo la misura si decomprime e si libera la camera per la lettura del potenziale idrico di una nuova foglia.

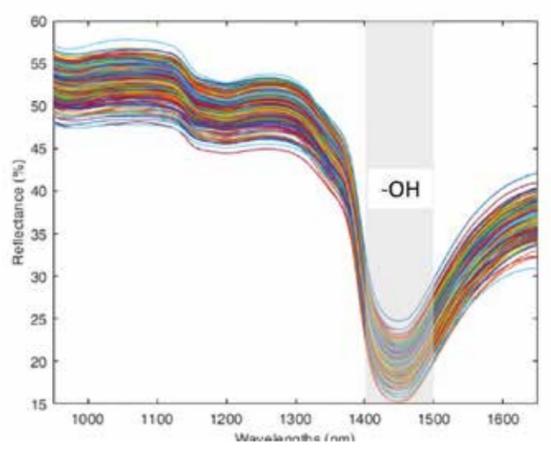
Nuovi metodi, rapidi e non distruttivi

Tra i metodi più promettenti per la stima dello stato idrico della vite vi è la spettroscopia nella regione del vicino infrarosso (NIR). A tal proposito, è attivo il progetto ADAM (ADAttamento al cambio climatico con irrigazione Multifunzionale per la viticoltura), realizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) dell'Università degli Studi di Milano e cofinanziato dalla Regione

FIGURA 2
Esempi di spettrofotometri portatili NIR



FIGURA 3
Esempio degli spettri NIR dove è visibile il picco di assorbimento legato all'acqua tra 1400 e 1500



ai 1400-1500 nm) dove è presente un importante picco di assorbimento legato alle molecole d'acqua (gruppi -OH) (Figura 3). L'elaborazione dei modelli per la stima del potenziale idrico fogliare è basata su dati raccolti mediante sensori ottici correlati con le misure adottate come riferimento ovvero la pressione misurata con la camera di Scholander. La correlazione tra le misure ottiche e quelle di riferimento è fondamentale per mettere a punto i modelli previsionali basati sull'analisi spettrale per monitorare in campo in modo veloce ed economico lo stato idrico della coltura. Per costruire tali modelli, complesse tecniche di chemiometria

(analisi statistica multivariata) devono essere applicate. Ovvero i dati ottici e le analisi di riferimento (il potenziale idrico fogliare) devono essere correlati per realizzare modelli di stima, fondamentali per estrarre dagli spettri (dato ottico) la porzione di informazioni utili per la costruzione dei modelli stessi.

Come funziona un analizzatore di scambi gassosi fogliari

Un'altra tecnica già piuttosto diffusa a livello di ricerca è l'analisi degli scambi gassosi, in grado di valutare lo stato idrico della pianta basandosi su diversi parametri legati allo studio della foglia.

L'analizzatore di scambi gassosi (Figura 4) è uno strumento integrato e leggero per la misura sulle foglie esposte al sole (Figura 5). In dettaglio misura la fotosintesi, la fluorescenza e la traspirazione, e possiede 4 celle infrarosso indipendenti per la misura simultanea di CO₂ e H₂O. Misurando la fotosintesi e la respirazione e il loro rapporto è in grado di valutare l'efficienza della pianta nell'utilizzare l'acqua. Misurare la fluorescenza risulta particolarmente utile per determinare lo stato fisiologico della pianta in risposta agli stress ambientali: un incremento dell'emissione di fluorescenza indica una riduzione dell'efficienza fotosintetica che potrebbe derivare da fenomeni di fotoinibizione in conseguenza a stress idrici. La misura della traspirazione delle foglie varia a seconda dell'apertura degli stomi, una delle prime risposte messe in atto dalla pianta in seguito a stress idrici. La Water Use Efficiency, invece, misura il rapporto tra l'acqua usata nel metabolismo della pianta e quella persa dalla pianta durante la traspirazione.

Come funziona la termocamera a infrarossi (IR)

Un'altra tecnica studiata a livello scientifico per l'analisi dello stato idrico è la termografia infrarossa (IR), ovvero una tecnica non distruttiva che misura la radiazione infrarossa emessa da un corpo per determinarne la temperatura superficiale del corpo stesso. La tecnica termografica si applica mediante uno strumento chiamato termocamera IR. I rilievi termografici (Figura 6) permettono di misurare la temperatura delle superfici fogliari riferite alla temperatura ambientale del vigneto, determinata con termometro digitale. La differenza tra temperatura dell'aria (riferimento) e quella fogliare è l'indicatore

di stress idrico. Durante le ore notturne se la temperatura dell'aria è vicina a quella fogliare (delta termico $\leq 1^\circ\text{C}$) la pianta è in ottimo stato di rifornimento idrico. Diversamente, se la temperatura dell'aria è più alta di quella fogliare (delta termico $> 1^\circ\text{C}$) si sta andando incontro a stress idrico. Maggiore è la differenza più alto è lo stress.

Il progetto ADAM

Considerando l'applicabilità di queste tecnologie, il progetto ADAM che studia come minimizzare gli effetti negativi provocati da eventi meteorologici estremi (stress idrici estivi, gelate primaverili) confrontando diversi sistemi irrigui in un vigneto a Cavriana (MN), permetterà un reale confronto tra l'applicazione della spettroscopia nella regione del NIR e dell'analisi degli scambi gassosi fogliari per la valutazione dello stato idrico di foglie di vite (fine progetto prevista per dicembre 2021).

Disporre in tempi brevi di informazioni sullo stato idrico delle piante è di fondamentale importanza per gestire al meglio le fasi colturali. È proprio in questo panorama che si stanno inserendo le analisi ottiche, non distruttive, rapide e dall'elevata sostenibilità ambientale che si stanno utilizzando all'interno del progetto ADAM. Al momento queste analisi possono solo affiancare le tradizionali metodologie di misura dello stato idrico ma le prospettive future sono quelle di andare a sostituire questi strumenti con metodiche basate su approcci fisici di rapida esecuzione.

È auspicabile che le potenzialità di tali strumenti vengano ulteriormente sviluppate e sfruttate per la progettazione di sensori ottici di facile utilizzo dedicati alla misura del potenziale idrico della vite in modo rapido direttamente in campo.

FIGURA 1

La camera a pressione di Scholander per la misura del potenziale idrico fogliare



degli interventi irrigui. Comprendono metodi basati sulle risposte fisiologiche della pianta provocate dallo stato idrico (misura degli scambi gassosi foglia-atmosfera, misura della resistenza alla diffusione del vapore di acqua, potenziale idrico e osmotico fogliare, temperatura fogliare ecc.).

Nonostante le numerose tecniche dirette o indirette, la tecnica di riferimento è attualmente la misura del potenziale idrico fogliare mediante l'utilizzo della camera a pressione di Scholander (Figura 1). Si tratta di un metodo di facile utilizzo, piuttosto economico ma al tempo stesso relativamente macchinoso da eseguire in vigneto.

La camera a pressione di Scholander

Dopo aver selezionato la foglia da analizzare è necessario collocarla in una camera chiusa lasciando il picciolo reciso all'esterno. Utilizzando una bom-

Lombardia, che ha tra gli obiettivi lo studio dell'applicabilità di tale metodica speditiva per valutare in modo innovativo, rapido e non distruttivo lo stato idrico delle piante.

Come funziona la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR)

I campioni di foglie selezionati vengono investiti da una radiazione luminosa generata dallo strumento, la componente di luce riflessa viene misurata dallo spettrofotometro (Figura 2) e i rispettivi spettri (caratteristici della matrice analizzata, ovvero l'impronta ottica della foglia di vite) vengono visualizzati sullo schermo e al tempo stesso registrati dal software di gestione dedicato. Il range di lunghezze d'onda nella regione del NIR è di particolare interesse per la stima del potenziale fogliare e quindi per il monitoraggio dello stato idrico della vite, perché comprende la regione (intorno



FIGURA 4
Esempio di analizzatore portatile di scambi gassosi fogliari.

FIGURA 5
Utilizzo dell'analizzatore di scambi gassosi direttamente sulle foglie esposte al sole.

FIGURA 6
Applicazione della termografia IR mediante termocamera.





STRUMENTI DI ANALISI

PROPOSTE & NOVITÀ

Una selezione, a cura delle aziende, delle ultime novità disponibili sul mercato

BIOPHARM

Dosaggio rapido e accurato dei parametri enologici di base grazie ad analizzatori automatici mono e multi-parametrici



L'analisi di zuccheri (glucosio/fruttosio, saccarosio), acidi organici (acido tartarico, malico, lattico e acetico, citrico, piruvico, succinico ecc.), alcoli (glicerolo, etanolo), solfiti liberi e totali, e altri metaboliti (ferro, rame, acetaldeide, azoto ammoniacale e alpha-amminico, polifenoli, antociani) è fondamentale per il controllo della vinificazione, e richiede estrema accuratezza e tempi sempre più rapidi. L'utilizzo di analizzatori automatici per test enzimatici e colorimetrici (Rida®Cube Scan e iMagic M9) aggiunge ai vantaggi dell'analisi enzimatica (elevata preci-

sione, accuratezza e specificità) quelli dell'automazione, azzerando i tempi di ricostituzione dei reagenti, di utilizzo delle cuvette e riducendo il volume di reattivi impiegati nei metodi tradizionali e dunque i costi per singola analisi. Gli analizzatori Rida®Cube Scan e iMagic M9 automatizzano tutte le procedure per l'esecuzione del test, con una differente produttività analitica, rispettivamente dai 4 fino agli 80-120 test/ora. Il Rida®Cube Scan è un analizzatore portatile mono-parametrico di piccole dimensioni (16 x 13 x 14,5 cm), ideale per le esigenze analitiche di piccoli laboratori, fornisce risultati

accurati in meno di 15 minuti. È corredato da cuvette di reazione mono-test con reagenti liquidi pre-dispensati. L'operatore deve pipettare soltanto il campione in cuvette. iMagic M9 è, invece, un analizzatore multiparametrico che gestisce più dosaggi sullo stesso campione o su campioni differenti (da 80 a 120 test/ora). Preleva e dispensa in automatico reattivi e campioni, li diluisce (qualora previsto dalla metodica), gestisce l'incubazione e il calcolo della concentrazione. È la soluzione ideale per aziende e laboratori enologici interessati ad ottimizzare tempi e costi di analisi.

FOSS
OenoFoss™ Go,
nuovo analizzatore
in Ftir
compatto e
autoinstallabile,
per piccole
e medie cantine



Con OenoFoss™ Go è possibile eseguire l'analisi rapida dei parametri chiave di produzione in meno di 3 minuti senza pretrattamento del campione ed uso di reattivi: su vino finito etanolo, gluc/frut, ac. malico, ac. totale, ac. volatile; su mosto Brix/Babo, ac. malico, ac. totale, APA. OenoFoss™ Go, accessibile anche ad un operatore non specializzato, rappresenta un laboratorio "pronto all'uso": iniziare è semplice e veloce grazie ad istruzioni dettagliate facili da seguire in piena autonomia in massimo 2 ore. I test vengono eseguiti premendo un solo pulsante e l'assistenza periodica può essere fornita via web grazie alla piattaforma Link Diagnostic preinstallata. Foss, presente nel settore vitivinicolo dalla fine degli anni '90, sviluppa e produce strumenti analitici dedicati a migliorare l'efficienza produttiva che permettono alle aziende enologiche di affrontare la vendemmia, i processi di fermentazione alcolica e malo-lattica, affinamento e pre-imbottigliamento.

Per maggiori informazioni: fossitalia@foss.it - www.foss.it

SINATECH

Systema Dionysos:
analizzatore e software
di ultima generazione,
da gestire con un solo dito



La SinaTech è una società italiana che nasce nel 2011 con l'obiettivo di fornire a cantine e laboratori enologici sistemi completi per ogni tipo di analisi. Presenti in tutta Italia, abbiamo aiutato oltre cento laboratori a passare dall'analisi manuale a quella automatizzata, tramite la passione per il nostro lavoro e il continuo supporto al Cliente, sia in fase pre-vendita che in fase post-vendita. I nostri sistemi sono precisi, veloci e affidabili, e sono composti da analizzatori automatici e kit reagenti, specifici per ciascun analita per analisi veloci, precise e alla portata di tutti. Gli strumenti permettono il dosaggio automatico e simultaneo di tutti gli analiti di interesse enologico (metodo ufficiale

accreditato per gli zuccheri e acido acetico), per seguire il vino in tutte le sue fasi produttive, dalla vigna alla cantina, grazie a reattivi stabili liquidi pronti all'uso e procedure semplici e standardizzate che non richiedono pretrattamento dei campioni. I nostri principali strumenti sono l'Analizzatore Dionysos 150 (150 test/ora) e il Dionysos 240 (240 test/ora).

VASONGROUP

Mastermind Q.F.T.® strumento
automatico per la tutela
da possibili intasamenti
e rallentamenti delle
cartucce di filtrazione



Mastermind Q.F.T.® è uno strumento d'analisi che posizionato in laboratorio o nelle sale di processo, esegue gli indici di filtrabilità sia su vini sia su acqua, in maniera precisa e automatica. Permette di individuare l'attitudine di un vino a colmare gli elementi filtranti, in modo da permettere l'individuazione del miglior sistema di filtrazione da adottare o da verificare la validità funzionale del filtro stesso. Su acqua si ottiene il Fouling Index che fornisce preziose indicazioni per la gestione di elementi a membrana tipo le cartucce di microfiltrazione, di osmosi, di filtrazione tangenziale, le celle di elettrolisi, con notevoli risparmi. Mastermind Q.F.T.® misura la temperatura, esegue i test e calcola i relativi indici

sulla lettura del peso: il cuore dello strumento è una bilancia sviluppata espressamente per questa applicazione in collaborazione con Gibertini Eletttronica Srl, leader mondiale nella produzione di strumenti di pesatura di precisione. Visto l'elevato grado di standardizzazione consentito dallo strumento, i risultati sono altamente ripetibili; si visualizzano all'istante sul display di un PC esterno e si memorizzano in utili report stampabili. Anche nella versione classica, il Q.F.T.® Touch, esegue e computa in modo automatico l'indice di filtrabilità, l'indice di filtrabilità modificato e il volume massimo filtrabile, ma mediante volumetria. I risultati vengono visualizzati sul display a cristalli liquidi dello strumento e archiviati a mezzo di una memoria Usb esterna.

TEBALDI

Ossimetro portatile per la diagnosi degli arricchimenti
in corso di lavorazione

Per la misurazione dell'ossigeno disciolto esistono vari strumenti, semplici e sofisticati. Per una diagnosi funzionale degli arricchimenti in ossigeno in corso di lavorazione sono più che sufficienti apparecchi portatili di ultima generazione, idonei a misurare sia in ambiente statico (vasche) che dinamico (flusso a passaggio), grazie alle loro caratteristiche di robustezza, facilità d'uso e scarsa manutenzione. Sono strumenti affidabili: la loro precisione è infatti dell'ordine di 0,01 mg/l e il servizio reso in ottica preventiva è eccellente. Il nostro ossimetro portatile con sonde intercambiabili per il monitoraggio dell'ossigeno lavora su: pH; potenziale redox; ossigeno; conducibilità. Si tratta di uno strumento maneggevole in grado di dare risultati affidabili per punti di misura inaccessibili e lunghe distanze. È un sistema privo di errori e senza calibrazione o sostituzione dell'elettrolita, in quanto è a luminescenza. La sonda/misuratore digitale coniuga flessibilità e semplicità d'uso. Le sonde intercambiabili sono riconosciute automaticamente e memorizzano tutti i dati. Sono disponibili sonde da laboratorio o da processo rinforzate in acciaio inox. Distribuito da Tebaldi - www.tebaldi.it





**Distribuzione diretta
CANTINA VALPANTENA RIPARTE DAI PUNTI VENDITA**

Dopo la chiusura imposta dall'emergenza Covid-19, la rete di otto punti vendita tra Veneto e Lombardia riparte con il nuovo negozio di Cassano Magnago (Va). La cooperativa di Quinto di Verona rafforza così la sua presenza in Lombardia, zona strategica in vista di future espansioni e molto ricettiva per quanto riguarda i vini veronesi. "La scelta di puntare sull'approccio senza mediazioni con il consumatore e sulla vendita diretta delle nostre bottiglie risulta vincente - sostiene Luigi Turco, presidente di Cantina Valpantena -. Ci aspettiamo una ripresa lenta ma graduale, anche se con possibili scenari imprevedibili. Nonostante l'incertezza continuiamo decisi sulla strada della diversificazione dei canali di distribuzione".

Mercati vinicoli

QUOTAZIONI E ANDAMENTI
DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 9 LUGLIO 2020



SPAGNA - VENDEMMIA 2019 ▼

Rilevazioni a cura di Giorgio Meneghetti con la collaborazione
di Antonio Cano, Bodegas Cano Ludeña e Giorgio Ruiz, Bodegas Vinival

Bianco fiore	2,30 - 2,40	Mosto fiore muto bianco	2,30 (-14,81) - 2,40 (-14,29)
Rosso varietà locali	2,70 - 3,00	Mosto di seconda pressato	2,25 - 2,35
Rosso (Merlot, Cabernet, Syrah)	3,50 - 4,00	Mosto rosso	n.q.
Rosato FC (ferm. contr.)	n.q.	Prezzi gr. Bé per ettolitro	
Bianco FC (ferm. contr.)	2,45 (-2,00) - 2,55 (-1,92)	Mosto concentrato rettificato	3,30 (-2,94) - 3,40 (-2,86)
Tintoreria 1° (35-50 p. colore) 13-14°	n.q.	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo	
Tintoreria 2° (25-35 p. colore) 12-13°	n.q.		
Prezzi ettogrado 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)

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.

PIEMONTE ◆

Asti

Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00
Piemonte Cortese Dop 2019 70,00 - 80,00
Piemonte Grignolino Dop 2019 100,00 - 110,00
Barbera d'Asti Docg 2019 13,5° 115,00 - 125,00

Barbera d'Asti Docg 2019 13° 100,00 - 110,00
Barbera del Monferrato Dop 2019 12-13,5° 95,00 - 105,00
Grignolino d'Asti Dop 2019 115,00 - 125,00
Mosto da uve aromatiche Moscato 2019 n.q.

Alessandria

Monferrato Dolcetto Dop 2019 90,00 - 100,00
Piemonte Barbera Dop 2019 80,00 - 90,00

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

Alba

Barbaresco Docg 2018 540,00 - 580,00
Barbera d'Alba Dop 2018 n.q.
Roero Arneis Docg 2018 n.q.

Barolo Docg 2017 640,00 - 810,00
Nebbiolo d'Alba Dop 2018 240,00 - 270,00
Dolcetto d'Alba Dop 2019 160,00 - 175,00

Prezzi q.le partenza.

LOMBARDIA ◆

Vino Igp:

Chardonnay Pv 2019 11,5° 0,80 (+6,67) - 0,85 (+6,25)
Croatina Pv 2019 12° 0,70 - 0,75
Barbera Pv 2019 11,5° 0,75 - 0,80
Pinot grigio Pv 2019 0,85 (+6,25) - 0,90 (+5,88)

Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95
Prezzi kg partenza.
Lambrusco Mn. 2019 11,5° 4,40 - 4,60
Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Barbera O.P. 2019 12° 0,80 - 0,85
Pinot nero 2019 vinific. in rosso 12° 0,90 - 0,95
Pinot nero 2019 vinific. in bianco 11,5° 0,95 - 1,00
Pinot grigio O.P. 2019 1,00 (+5,26) - 1,05 (+5,00)

Moscato O.P. 2019 1,20 - 1,30
Malvasia O.P. 2019 11,5° 0,80 - 0,85
Buttafuoco-Sangue di Giuda O.P. 2018 11,5° 1,10 - 1,20
Bonarda O.P. 2019 12,5° 0,80 - 0,85

Prezzi kg partenza.



NORD

EMILIA ▼

Vino comune:

Rossissimo desolforato 2019 7,80 - 8,20
Rossissimo desolforato mezzo colore 2019 5,00 - 5,50

Mosto muto Ancellotta 2019 6,00 - 6,50
Prezzi gr. q.le Fehling peso x0,6
Filtrato dolce di Ancellotta Emilia 2019 n.q. (Prezzi grado Bé.)

Vino Igp:

Rosso Lambrusco Emilia 2019 4,20 - 4,40
Bianco Lambrusco Emilia 2019 4,20 - 4,40
Lambrusco rosso Emilia frizzantato 2019 4,60 - 4,80

Lambrusco bianco Emilia frizzantato 2019 4,60 - 4,80
Prezzi grado distillazione+zuccheri.
Malvasia Emilia 2019 65,00 - 75,00
Prezzi q.le partenza

ROMAGNA ▼

Vino comune:

Bianco 2019 9,5-11° 3,50 - 3,70
Bianco TC base spumante 2019 9-10° 3,70 - 3,90
Bianco TC 2019 10,5-12° 3,60 - 3,80
Rosso 2019 11-12° 4,00 - 4,50

Prezzi gr. q.le partenza.
Mosto muto 2019 3,00 - 3,40 (pr. Fehling peso x 0,6)
MCR 2019 3,50 - 3,60
Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo

Vino Igp:

Rosso Sangiovese Rubicone 2019 11-12° 4,50 - 5,00
Bianco Trebbiano Rubicone 2019 11-11,5° 4,00 - 4,40

Merlot Rubicone 2019 5,00 - 5,50
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.



CENTRO

ABRUZZO - MOLISE ◆

Vino comune:

Bianco 2019 n.q.
Bianco TC 2019 2,80 (-6,67) - 3,50
Mosto muto 2019 n.q.

Rosso 2019 11-12° 3,00 - 4,00
Rosso 2019 12,5-13,5° 4,20 - 5,50
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° 2,90 - 3,10
Bianco termovinif. 2019 10-11,5° 3,20 - 3,40
Rosso 2019 10,5-12° 3,20 - 3,40
Rosso da uve Montepulciano 2019 11-12° 3,40 - 3,80
Rosso da uve Lambrusco 2019 12,5-13,5° 4,60 - 5,00

Mosto muto rosso da uve Lambrusco 2019 12-13° n.q.
Mosto concentrato bianco 2019 33-35° 3,40 - 3,60
Mosto concentrato rosso 2019 33-35° 3,50 - 4,00
Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM 2019 33-35° 3,50 - 3,70
Prezzi gr. Bé x q.le partenza.
MCR 2019 65-67° 3,50 - 3,60
Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.



SUD



Zeni1870

“ZENI FOR GREEN”, LA RICARICA ELETTRICA AMICA DELL’AMBIENTE E DEL VINO

Zeni1870, storica cantina del Garda, lancia “Zeni for Green”, il sistema di ricarica per auto e bici elettriche, che ama l’ambiente e premia il vino”. Mentre si effettuano acquisti all’interno del rinnovato wine shop, immersi nel percorso del Museo del Vino oppure rapiti dalle essenze della Galleria Olfattiva di prossima apertura, sarà infatti possibile ricaricare comodamente la propria auto o bicicletta elettrica gratuitamente grazie alle colonnine Re-Power all’interno del piazzale dell’azienda. Un servizio per i clienti ma anche un modo per sensibilizzare la collettività in tema di paesaggio e risorse naturali.

VENETO - VERONA E TREVISO

Vino comune:

Bianco 2019 (rilev. Verona) 9,5-12° 3,50 - 4,00 (ettogrado partenza) } Mosto concentrato rettificato 2019 65/68 Bx 3,60 - 3,70 (-2,63)
Rosso 2019 (rilev. Verona) 3,20 - 4,00 (ettogrado partenza) } Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

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

Vino Dop:

Soave 2019 11-12,5° 6,50 (-13,33) - 7,50 (-6,25) (ettogrado partenza) } Amarone e Recioto Classico Docg 2017 n.q.
Soave classico 2019 12,5-13° n.q. } Lugana 2019 n.q.
Soave classico superiore 2017 12,5-13° n.q. } Garganega Garda 2019 n.q. (prezzi ettogr. partenza)
Bardolino 2019 0,85 (-10,53) - 1,00 (-9,09) } Pinot grigio Garda 2019 n.q.
Bardolino Chiaretto 2019 n.q. } Valdadige rosso 2019 n.q.
Bardolino Classico 2019 n.q. } Valdadige bianco 2019 n.q.
Valpolicella 2019 0,85 (-29,17) - 1,15 (-23,33) } Pinot grigio Valdadige 2019 11-12° n.q.
Valpolicella Classico 2019 n.q. } Custoza 2019 n.q.
Valpolicella 2018 n.q. } Prosecco 2019 9-10° 1,55 - 1,65
Valpolicella Classico 2018 n.q. } Conegliano V. Prosecco Docg 2019 9-10° 1,85 - 1,95
Valpolicella atto a superiore 2018 n.q. } Conegliano V. Prosecco Docg Sup. Cartizze 2019 9-10° 6,50 - 7,00
Valpolicella Classico atto a superiore 2018 n.q. } Bianco delle Venezie 2019 12° 0,65 - 0,75
Valpolicella atto a ripasso 2018 2,20 (-15,38) - 3,00 (-3,23) } Pinot grigio delle Venezie 2019 10-12° 0,75 - 0,95
Valpolicella Classico atto a ripasso 2018 2,20 (-18,52) - 3,00 (-6,25) } Pinot grigio Venezia 2019 11-12° 0,75 - 0,95
Amarone e Recioto Docg 2016 7,00 - 7,50 } Merlot Piave 2019 11,5-12° 0,70 - 0,85
Amarone e Recioto Classico Docg 2016 n.q. } Cabernet Piave 2019 12-12,5° 0,80 - 0,95
Amarone e Recioto Docg 2017 7,00 - 7,50 } Prezzi al litro.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vino Igp Venezia Giulia e Igp delle Venezie:

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

Vini Friuli Dop:

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

TRENTINO ALTO ADIGE

Vino Igp Vigneti delle Dolomiti:

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

Vini Trentino Dop:

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

Altre Dop:

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

TOSCANA

Vino Igp:

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

Vino Docg:

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

UMBRIA

Vino Igp:

Bianco Umbria 2019 12° 3,00 - 4,00 } Chardonnay Umbria 2019 12-12,5° 65,00 - 75,00
Rosso Umbria 2019 12-12,5° 4,00 - 4,50 } Grechetto Umbria 2019 12° 70,00 - 80,00
Prezzi ettogrado partenza. } 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 } Chardonnay Lazio 2019 13° 65,00 - 75,00
Rosso 2019 4,00 - 4,50 } Pinot grigio Lazio 2019 65,00 - 75,00
Prezzi gr. q.le partenza. } Prezzi q.le partenza.

LAZIO (segue)

Vino Dop:

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

MARCHE

Vino comune:

Tutti i vini non quotati per scarsità di trattative

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

Vino Igp:

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

Vino Dop:

Verdicchio Castelli Jesi cl. 2018 12-13° n.q. } Offida Passerina 2019 12,5-13° n.q.
Verdicchio Matelica 2017 12-12,5° n.q. } Rosso Piceno 2019 12-13° n.q.
Rosso Conero 2018 13° n.q. } Rosso Piceno Bio 2019 13-14° n.q.
Falerio Pecorino 2019 12-13° n.q. } Rosso Piceno superiore Bio 2018 13,5-14° n.q.
Offida Pecorino 2019 14-15° 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:

Pinot Bianco 2019 11-12,5° 55,00 - 65,00 } Lambrusco Puglia 2019 10-11,5° 4,00 - 4,20
Chardonnay Puglia 2019 11-12° 50,00 - 60,00 } Lambrusco Puglia frizzantato 2019 10-11° 4,40 - 4,60
Prezzi hl partenza. } Prezzi gr. q.le partenza.
Sangiovese Daunia 2019 11-11,5° 3,50 - 4,00 } Pinot grigio Puglia 2019 11,5-12,5° 85,00 - 90,00 (q.le partenza)
Sangiovese Puglia 2019 11-11,5° 3,50 - 4,00 } Primitivo Puglia 2019 13-15° 120,00 - 140,00 (hl partenza)
Trebbiano Puglia 2019 10-11° 3,40 - 3,60 } Mosto varietale da uve moscato 2019 55,00 - 60,00 (pr. q.le partenza)

LECCE, BRINDISI, TARANTO

Vino comune:

Bianco 2019 10-10,5° 3,00 - 3,20 } Prezzi gr. q.le partenza.
Rosato 2019 12-13° 4,00 - 4,20 } Rossi strutturati 2019 14-15° 150,00 - 160,00 (q.le partenza)
Rosso 2019 12-13° 4,00 - 4,20 } 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 } Primitivo Salento 2019 13,5-14° 140,00 - 150,00
Rosso Sangiovese Puglia 2019 12-12,5° 4,50 - 5,00 } Fiano Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Rosato Puglia 2019 12,5-13° 4,50 - 5,00 } Chardonnay Salento 2019 13-13,5° 110,00 - 115,00
Rosato Salento da Negroamaro 2019 13-14° 7,20 - 7,30 } Prezzi q.le partenza
Negroamaro Salento 2019 12-12,5° 6,80 - 7,00 } Merlot Tarantino 2019 13-14° 5,00 - 5,20
Prezzi gr. q.le partenza. } Cabernet Salento 2019 13-14° 6,00 - 6,10
Prezzi gr. q.le partenza.

LECCE, BRINDISI, TARANTO (segue)

Vino Dop:

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

SICILIA

Vino comune:

Bianco 2019 10,5-12° 2,80 - 3,00 } Mosto muto bianco 2019 15-17 Babo 1,60 - 1,80
Bianco TC 2019 12-12,5° 3,00 - 3,40 } Prezzi gr. Babo x q.le partenza.
Rosso 2019 12,5-14,5° 5,60 - 6,00 } MCR 2019 3,40 - 3,60
Prezzi gr. q.le partenza. } Prezzi Brix x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

Inzolia 2019 11,5-12,5° 3,20 - 3,60 } Zibibbo 2019 11,5-13,5° 0,80 - 1,00
Catarratto 2019 3,20 - 3,60 } Cabernet 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Greco 2019 3,20 - 3,60 } Merlot 2019 13-14,5° 0,90 - 1,30
Prezzi gr. q.le partenza. } Syrah 2019 13-14,5° 0,80 - 1,20
Chardonnay 2019 13,5° 0,80 - 1,00 } Prezzi al litro
Pinot grigio 2019 12-13° 0,80 - 1,00

Vino Dop:

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

«Se è Diam, dico Sì!»

*TCA liberabile s. al limite di quantit. cazione di 0,3 mg/l

© Photo - R. Spang

winissimo

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

www.diam-cork.com

Nathalie Blanc-Marest, Vignaiola, Mas Carlot - Bruno Le Breton, Vignaiolo, Domaine de la Jasse e Montlobre.

DIAM

Il garante degli aromi