Abbonati adesso, conviene!
Per chi sottoscrive in fiera un abbonamento annuale al Corriere Vinicolo cartaceo in omaggio un anno di abbonamento alla versione digitale

CENTRO SERVIZI DELLE ERBE - TRA PAD. 4 E 5 - BOX 21-22

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

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento 2015 per l'Italia: versamento Ccp n. 508200, 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.

IL RESOCONTO DEL CONSIGLIO UIV A TORGIANO

Autorizzazioni, si va verso LA GESTIONE NAZIONALE

L'annuncio del ministero nel corso dell'ultimo Consiglio nazionale dell'Unione Italiana Vini, nel suggestivo contesto delle "Tre Vaselle" della famiglia Lungarotti: si proporrà un unico bando per la gestione del nuovo sistema, con eventualmente criteri di ammissibilità tesi a privilegiare chi già possiede un vigneto. In caso di richieste in eccesso rispetto al plafond di ettari disponibili, il meccanismo di selezione individuato sarebbe quello del pro-rata, senza ulteriori criteri di priorità. Tra gli altri argomenti affrontati, l'aggiornamento su alcune normative destinate ad incidere in maniera fondamentale sul lavoro delle imprese vitivinicole italiane, come pratiche enologiche, etichettatura e dematerializzazione dei registri

A PAGINA 3

SPECIALE PINOT GRIGIO

I numeri e le performance di uno dei protagonisti assoluti della scena enologica mondiale. Che per l'Italia vale mezzo miliardo di euro, la metà di tutto l'export di vini bianchi Dop-Igp nazionali

Da pagina 6

VERSO IL NUOVO SISTEMA DELLE AUTORIZZAZIONI

Siamo sulla strada giusta

di **DOMENICO ZONIN**
Presidente dell'Unione Italiana Vini

Bando unico nazionale e criterio di assegnazione "pro-rata": la proposta che il Ministero per le Politiche agricole si appresta a presentare alla filiera e alle Regioni per la scrittura del nuovo sistema delle autorizzazioni ai nuovi impianti è improntata a quei criteri di trasparenza, semplicità e uniformità che rappresentano da sempre, per noi imprenditori e produttori, punti qualificanti di una buona pubblica amministrazione.
L'orientamento del Mipaaf, così come è stato presentato dalla funzionaria del Ministero Anna Maria Di Ciolla nel corso dell'ultimo Consiglio Nazionale UIV a Torgiano, segue fedelmente le indicazioni e i suggerimenti che arrivano da Bruxelles. Gli uffici della Commissione Europea hanno più volte auspicato un quadro di riferimento normativo sul tema autorizzazioni che vuole salvaguardato, innanzitutto, il principio di uniformità nazionale del bando, così da mettere tutte le imprese del Paese in un'analoga condizione di possibilità nella richiesta delle autorizzazioni, unito, almeno per i primi anni, a un criterio di assegnazione basato esclusivamente su elementi quantitativi che, oltre a rafforzare il principio di equità prima indicato, permetta quella semplicità procedurale necessaria ad avviare nel migliore dei modi un sistema completamente nuovo.

CONTINUA A PAGINA 3

BLUCOM

BTBOTV / BTBOTC

Producted by pronec

PROTEZIONE IDEALE PER L'ESPOSIZIONE IN SICUREZZA DI TUTTE LE TIPOLOGIE DI BOTTIGLIE QUALI VINO, LIQUORI, WHISKY, ALCOLICI, CHAMPAGNE

MADE IN ITALY

LA PROTEZIONE C'È MA NON SI VEDE!!!!

FACILITA' DI INSERIMENTO E VELOCITA' DI RIMOZIONE 3 SECONDI

PER INFO:

Elisabetta Reale
e-mail: elisabetta.reale@blucomsrlitalia.com
telefono: 0131244165

Gaia Cavanna
e-mail: gaia.cavanna@blucomsrlitalia.com
telefono: 0131244178

web: www.blucomsrlitalia.com

Mosti e succhi d'uva
ITALIA, FRANCIA E SPAGNA INSIEME PER LAVORARE MEGLIO
L'Assemblea generale di MUST, network dei Produttori europei di succhi e mosti d'uva, creato nel 2010 da Bertagni Consulting srl, ha sancito lo scorso 6 marzo a Roma la nascita di un asse tra FederMosti, Azumancha e Vins de Pays d'Oc volto a favorire il ripristino di eque condizioni concorrenziali tra produttori di vino e a stimolare una comunicazione più trasparente al consumatore.

segue dalla prima pagina

CONSIGLIO UIV ALLE "TRE VASELLE" DI TORGIANO

Autorizzazioni, pratiche enologiche, etichette e dematerializzazione COSA CAMBIA PER LE IMPRESE

ANNA MARIA DI CIOLLA
Autorizzazioni, bando unico nazionale e criterio "pro-rata" per le assegnazioni almeno per i primi anni

A pochi mesi dal passaggio dal sistema dei diritti a quello delle autorizzazioni, molto atteso nel corso del Consiglio UIV di Torgiano, ospitato dalla famiglia Lungarotti, è stato l'intervento della funzionaria del Ministero **Anna Maria Di Ciolla** sulle evoluzioni della definizione del sistema italiano che regolerà nei prossimi anni l'assegnazione delle autorizzazioni. "Abbiamo stabilito il principio della dimensione nazionale della gestione del nuovo sistema - ha detto Anna Maria Di Ciolla – per cui ci sarà un unico bando nazionale per le imprese, mentre rimane da dettagliare il meccanismo di assegnazione che però per noi, raccogliendo le indicazioni ricevute da Bruxelles, dovrebbe essere pro-rata, almeno per i primi anni di rodaggio del nuovo impianto amministrativo".
Allontanato, pertanto il temuto ingresso dei criteri di priorità nella valutazione delle domande, ancora la Di Ciolla ha invece manifestato un'apertura sull'eventuale introduzione di criteri di ammissibilità "che potrebbero essere utili, ad esempio, a restringere la platea dei richiedenti ai soli possessori di vigneti".
Accolta con soddisfazione questa impostazione data dal Ministero "perché salvaguarderà il principio dell'equità nazionale tra le imprese favorendo la snellezza, trasparenza e relativa semplicità delle procedure, da noi più volte auspicata", ha sottolineato il presidente di Unione Italiana Vini, **Domenico Zonin,** l'attenzione si è spostata sul tema delle rinunce e delle sanzioni per il mancato utilizzo delle autorizzazioni ottenute. "È una parte del sistema di estrema importanza – ha sottolineato **Paolo Castelletti,** segretario generale UIV – perché contribuirà in maniera deter-

continua a pagina 4

DOMENICO ZONIN
Bene l'impostazione del Ministero che salvaguarda il principio dell'equità nazionale tra le imprese

segue dalla prima pagina

Siamo sulla strada giusta

Indicazione ancor più preziosa se si considera che l'eventuale plafond non utilizzato in un anno non potrà essere impegnato nel bando per l'anno successivo. E, certamente, il meccanismo di assegnazione basato sul mero calcolo di proporzione tra il totale degli ettari richiesti dalle aziende e il totale di quelli a disposizione, costituisce la massima espressione della semplicità suggerita da Bruxelles.
La proposta elaborata dal Ministero riteniamo sia corretta e importante per due motivi: innanzitutto, perché consentirà di mettere a punto il nuovo sistema delle autorizzazioni in tempi rapidi, permettendoci di recuperare il lieve gap di ritardo con altri Paesi europei ed essere pronti per il 1° gennaio 2016; poi, elemento altrettanto se non più importante, permetterà di gestire con altrettanta rapidità e snellezza l'avvio del nuovo sistema evitando quei pericoli, purtroppo a noi ben noti, di complicanza burocratica che discenderebbe dall'inserimento di criteri di priorità nell'assegnazione delle autorizzazioni.
Ogni criterio di priorità richiede, infatti, di essere interpretato, motivato e giustificato da chi redige e presenta le domande (le imprese) attraverso relazioni da scrivere e documentazione da produrre, e, dall'altro, necessita, da parte di chi esamina le richieste (i funzionari), analisi spesso complicate, condizionate dalla soggettività, da cui deve scaturire una classifica di punteggi. Un lavoro abnorme che, oltre a complicare inutilmente la vita alle aziende richiedenti e ai funzionari esaminatori, porterebbe spesso e volentieri nelle aule dei tribunali - per la farraginosa giungla interpretativa inevitabilmente collegata, nel nostro Paese, a ogni sistema di criteri - con il conseguente blocco di una macchina che, invece, deve lavorare speditamente. Perché i mercati non attendono, a volte, nemmeno i tre anni necessari a mettere in produzione un vigneto: figuriamoci se aspettano i tempi (imprevedibili) della burocrazia o, men che meno, della giustizia.
La proposta del Ministero protegge il nuovo sistema delle autorizzazioni da questi pericoli burocratici perseguendo quella linea della semplificazione che il Governo ha annunciato più volte e sembra voler perseguire. Siamo sulla strada giusta.
Certamente, però, l'assegnazione "pro-rata" dovrà procedere di pari passo, e coerentemente, con l'elaborazione degli altri aspetti del sistema autorizzatorio tra i quali, uno di particolare importanza, riguarda le sanzioni, o in genere le penalty, per chi, ottenute le autorizzazioni, non le eserciti adeguatamente e in tempi rapidi. È, infatti, evidente il danno grave che subirebbe il nostro Paese nel suo complesso - e i produttori nel loro particolare - da autorizzazioni concesse e non esercitate, un danno che, se reiterato negli anni, potrebbe diventare preoccupante soprattutto perché combinato con una disponibilità di nuovi ettari vitati, come più volte detto, notevolmente inferiore al tasso di declino del potenziale viticolo italiano. Per questo dobbiamo elaborare un sistema intelligente, efficace - e soprattutto di facile applicazione - per sanzionare chi non utilizzerà le autorizzazioni, convinti che la severità (e applicabilità) delle sanzioni contribuirà anche a scoraggiare richieste non fortemente motivate e supportate da adeguate capacità (e interesse) a investire in nuovi impianti.
Siamo sicuri che, come dicono i giuristi, il "combinato-disposto" del criterio "pro-rata" e di un meccanismo di penalty efficace per il mancato utilizzo delle autorizzazioni, potrà portare all'obiettivo, da tutti noi auspicato, di mettere a disposizione nuove possibilità di impianto e investimento per quelle aree e quelle aziende che oggi ne hanno bisogno, perché incontrano il favore del mercato e la richiesta dei consumatori
Quindi, avanti tutta sui principi qualificanti del nuovo sistema delle autorizzazioni, e poi, disegniamo presto le altre tessere del puzzle che, se improntate agli stessi principi indicati dal Ministero, definiranno un quadro ammnistrativo snello ed efficace capace di centrare in pieno gli obietti voluti dalla riforma della Pac, permettendo al nostro vigneto di contrarre il declino e riavviare quella crescita da tutti noi attesa.

DOMENICO ZONIN
Presidente Unione Italiana Vini

Saremo presenti a:
vinitaly
VERONA
22-25 MARZO 2015
Esponiamo al padiglione **F** stand **M6**

In foto: **IMPIANTO PER TRATTAMENTO ACQUE REFLUE DA ATTIVITÀ VITIVINICOLE REALIZZATO DA DEPUR PADANA ACQUE SRL, FUNZIONANTE CON INNOVATIVA TECNOLOGIA MBR ED ATTREZZATO CON SPECIFICA SEZIONE DI ABBATTIMENTO RAME E ZINCO, "NOVITÀ".** *(Installazione presso **Cantina Sociale di Vacri** - Chieti.* Potenzialità: 120.000 q.li uva/stagione*)*

CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO: RENDIMENTO NETTAMENTE SUPERIORE A QUALSIASI SOLUZIONE ALTERNATIVA DI MERCATO, CON ACQUA DEPURATA LIMPIDA-INCOLORE, ESENTE DA BATTERI E DALLA MAGGIOR PARTE DEI VIRUS, IDONEA PER ESSERE SCARICATA ANCHE IN CORPO IDRICO SUPERFICIALE E SUL SUOLO, E RIUTILIZZABILE PER SOTTOSERVIZI. SPAZIO OCCUPATO INFERIORE DEL 50% ED OLTRE, RISPETTO A SOLUZIONI ALTERNATIVE TRADIZIONALI.

DEPURAZIONE ACQUE DA LAVORAZIONI DI CANTINA

Con ultratrentennale esperienza nella depurazione delle acque reflue e forte di un organico costituito da oltre 80 addetti, **DEPUR PADANA ACQUE** si propone nel settore VITIVINICOLO con soluzioni all'avanguardia, in grado di garantire il rispetto dei previsti limiti di legge allo scarico anche per i metalli "*RAME e ZINCO*", la cui presenza, associabile ai processi di vinificazione, costituisce un problema insormontabile per i tradizionali impianti di depurazione.
In linea di massima la depurazione delle acque avviene per via biologica, con soluzioni in continuo, in discontinuo automatico (S.B.R.) oppure con l'innovativa tecnologia delle membrane di ultrafiltrazione (M.B.R.)

DEPUR PADANA ACQUE
IMPIANTI DI DEPURAZIONE

VIA MAESTRI DEL LAVORO, 3 - 45100 ROVIGO ITALY
Tel +39 0425 472211 Fax +39 0425 474608 www.depurpadana.com

Il nuovo format 2015
VINI DELL'ALTO ADIGE IN MOSTRA A BOLZANO
Quasi 1.500 visitatori per tre giorni di approfondimento, conoscenza e degustazione. Werner Waldboth, direttore marketing del Consorzio Vini Alto Adige: "I numeri ci danno ragione: la Mostra Vini di Bolzano è un appuntamento molto apprezzato. Il nuovo format che mette in evidenza le grandi potenzialità di invecchiamento dei vini altoatesini si è dimostrato vincente e ben identifica una delle loro peculiarità. Un aspetto che affascina sia gli esperti di settore che gli amanti del vino". La vitivinicoltura altoatesina sarà a Vinitaly presso lo stand C2-D2, nel padiglione 6.

segue da pagina 3

ERSILIA MOLITERNO
L'orientamento della nuova normativa europea "orizzontale" sull'etichettatura di competenza della DG Sanco vuole un'etichetta che parli chiaro al consumatore

minante a utilizzare al meglio tutta la superficie vitata disponibile annualmente, tenuto conto che l'eventuale plafond non utilizzato in un anno non potrà essere impegnato nel bando successivo". Grande attenzione a queste sollecitazioni è venuta da Anna Maria Di Ciolla che ha condiviso la delicatezza dell'argomento ma, al tempo stesso, il ruolo cruciale che avrà la regolamentazione delle rinunce o del mancato utilizzo delle autorizzazioni nell'efficace funzionamento del sistema. "Non pensiamo di inserire sanzioni di tipo economico - ha detto la funzionaria - quanto, invece, di esclusione dell'azienda inadempiente dai bandi degli anni successivi individuando, però, meccanismi di verifica che impediscano alla stessa azienda di beneficiare di concessioni autorizzatorie per più anni prima di essere eventualmente sanzionata".

Etichette e presentazione dei vini
Sul dibattito che si sta sviluppando a livello europeo per la modifica del reg 607/2009, è intervenuta **Ersilia Moliterno,** della DG Agri: "Stiamo lavorando alla semplificazione del regolamento nel suo complesso, con particolare attenzione in questi mesi al tema dell'etichettatura anche in funzione delle nuove disposizioni europee in tema di etichetta dei prodotti alimentari che toccano da vicino pure il vino". Diverse le sollecitazioni arrivate dal dibattito, come la questione dell'utilizzo dei termini geografici relativi all'"area più vasta", oggetto di forti polemiche negli ultimi mesi del 2014 (in parte risolte con la cosiddetta "circolare di San Silvestro" del Mipaaf) e l'indicazione in etichetta della sede dell'imbottigliatore invece che la sede legale dell'azienda, "ma soprattutto - ha voluto sottolineare Zonin - noi vogliamo si vada verso una maggior semplificazione complessiva delle norme riducendo ad esempio i riferimenti ad altre regole della normativa UE evitando, però, la rimozione di disposizioni settoriali a favore delle cosiddette regole 'orizzontali'." Nel rispondere alle osservazioni dei produttori, Ersilia Moliterno ha voluto chiarire che "l'orientamento della nuova normativa 'orizzontale' sull'etichettatura di competenza della DG Sanco (sanità e consumatori) vuole un'etichetta che parli chiaro al consumatore. E trattandosi di una norma orizzontale vale per tutti i comparti, vino compreso. Non sappiamo ancora come la revisione del 607 si combinerà con le norme orizzontali ma ritengo che l'orientamento al consumatore può aiutarci ad esempio nell'utilizzare in etichetta la sede dell'imbottigliatore o indicare termini geografici di riferimento più ampi in quanto si tratta di informazioni utili".

ORESTE GERINI
Registri telematici: istituito un gruppo di lavoro che sta operando sulle indicazioni raccolte dalla filiera e si sta potenziando il supporto informatico del SIAN

Telematizzazione e pratiche enologiche
È stato il direttore dell'Icqrf di Firenze, **Oreste Gerini,** a presentare al Consiglio i lavori in corso per la "telematizzazione dei registri vitivinicoli" di cui è in dirittura di arrivo il decreto attuativo e che apre, comunque, tra i produttori una non tanto velata preoccupazione sulla "tenuta" del sistema informatico del SIAN.
"Abbiamo salutato con favore l'introduzione dei registri telematici operata con il decreto Campolibero - ha sottolineato Castelletti - e saremo ben felici di eliminare armadi di carte da conservare oltre che registri da acquistare. Solo che, vista l'esperienza pregressa, nutriamo fondato timore sulla capacità del SIAN a gestire l'intensa mole di dati che porterà questa riforma". Confermando il calendario di scadenze del processo di dematerializzazione (agosto 2015, avvio su base volontaria della compilazione on line; dal 1° gennaio 2016, introduzione definitiva e obbligatoria per tutti), Gerini ha voluto tranquillizzare la platea sia sul fronte dei "termini" per la registrazione delle operazioni sul registro telematico che sulla capacità del sistema informatico del SIAN. "Abbiamo istituito un gruppo di lavoro che sta lavorando sulle indicazioni raccolte dalla filiera perché ci rendiamo conto di alcune criticità legate ai tempi del processo produttivo - ha chiarito Gerini - mentre si sta potenziando il supporto informatico del SIAN perché siamo consapevoli della pesantezza che avrà il nuovo sistema".
Da ultimo, si è parlato del processo di revisione del reg. 607/2009

CANTINA TOLLO
QUALITÀ NELLA VITA

Cantina Tollo
BOOM DI VENDITE E L'INGRESSO DI UN NUOVO SOCIO

L'azienda abruzzese registra un +8,7% di fatturato nel quadrimestre settembre-dicembre 2014 rispetto all'anno precedente. Positivi anche i dati sul numero delle bottiglie commercializzate, +9,1%, e sui litri venduti, +8,2%. Ottime le vendite dei vini biologici autoctoni, e per quanto riguarda le linee storiche è boom per il Pecorino, +35% di fatturato rispetto all'anno precedente. Novità 2015, l'ingresso di un nuovo socio, che con i suoi 250 ettari di vigneto, tutti in territorio abruzzese, consentirà di migliorare ulteriormente la selezione delle uve, incrementare il mix delle varietà prodotte e accrescere la produzione di vini con particolare riferimento all'alta gamma.

relativo alle pratiche enologiche in corso a Bruxelles dove la semplificazione questa volta, potrebbe paventare dei rischi. "La Commissione Europea ha avviato il processo di revisione puntando alla semplificazione dei 17 articoli e delle 57 pagine di allegati del 607 - ha spiegato Castelletti - dato che in molti passaggi ripete di fatto quanto scritto dall'OIV. Ma il percorso va studiato con attenzione perché non possiamo delegare integralmente questa delicata materia a un organismo 'tecnico' e rischiare di perdere la specificità di diverse norme europee, adottate in deroga da quanto stabilito dall'OIV sia sul fronte delle pratiche produttive che sulle metodiche di analisi, che hanno salvaguardato la specificità delle nostre tradizioni produttive".

Analoga preoccupazione sul fronte degli additivi utilizzati nella produzione del vino, su cui sta lavorando l'Anformape. "In questo caso - ha detto **Marzio Dal Cin,** presidente dell'associazione che raggruppa i produttori di macchine, prodotti ed accessori per l'enologia - il rischio è che, sulla base delle norme orizzontali che regolano il settore alimentare, gli additivi utilizzati tradizionalmente per produrre vino, approvati dall'UE, vengano omologati a tutti gli altri additivi dell'industria alimentare che devono essere analizzati e approvati dall'EFSA, l'agenzia europea per la sicurezza alimentare. Dobbiamo salvaguardare questa specificità del vino perché metteremmo a rischio la nostra tradizione produttiva".

E, sempre in termini di sicurezza, Dal Cin ha presentato il progetto "Quality check 2014" promosso da Anformape (sul quale torneremo in uno dei prossimi numeri del giornale), una certificazione di qualità delle imprese e dei loro prodotti in grado di garantire alle aziende vitivinicole uno standard elevato, e certificato, di qualità, idoneità normativa ed affidabilità.

Giulio Somma

MARZIO DAL CIN

Additivi e sicurezza alimentare, Anformape ha promosso Quality check 2014, certificazione di qualità delle imprese e dei loro prodotti

GLI INCONTRI TERRITORIALI DELLA CONFEDERAZIONE

Unione Vini e Vinea insieme per la competitività

Integrazione tra le imprese per affrontare le sfide dei mercati, tutela delle denominazioni e supporto alle aziende per migliorarne la competitività: questi, in sintesi, i punti salienti dell'incontro svoltosi di recente ad Offida (Ap), nella sede dell'Enoteca Regionale delle Marche, tra i produttori associati a Vinea e i vertici dell'Unione Italiana Vini. Un incontro promosso dalla nota associazione dei produttori del Piceno "per sensibilizzare le imprese vitivinicole sull'importanza di sostenere e partecipare alle diverse forme di aggregazione imprenditoriale, organizzate sia su base territoriale che di filiera – ha spiegato il presidente di Vinea, Ido Perozzi – di cui Vinea e UIV sono, seppur su fronti diversi, due esempi virtuosi". Le "best practice" nell'utilizzo dei fondi Ocm Promozione verso i Paesi terzi, i modelli di integrazione di filiera nei territori (sia all'interno del vitivinicolo che tra ambiti produttivi affini come quelli dell'agroalimentare e dell'artigianato), e, ancora la necessità di una filiera forte a livello nazionale per il lavoro di lobby presso le istituzioni nazionali e comunitarie, sono stati solo alcuni tra i temi toccati nei diversi interventi. "I successi internazionali ottenuti dal nostro Paese negli ultimi anni – ha detto Paolo Castelletti, segretario generale UIV - offrono un bell'esempio di come il 'fare squadra', sia funzionale tanto ad ottenere e gestire i fondi pubblici per le attività di promozione, quanto per affrontare e vincere insieme le sfide dei mercati internazionali".

Dalle riflessioni di "sistema" si è poi passato a tematiche più definite e particolari, sollecitate dall'intervento di Castelletti che, parlando del lavoro portato avanti dalla filiera sul "Testo unico della vite e del vino" e nel presentare le attività del Servizio Giuridico Normativo messo a punto dalla Confederazione, ha provocato un vivace dibattito sui temi della burocrazia e del sistema dei controlli. Il sovrapporsi di normative a diversi livelli istituzionali - con alcuni casi di conflitto tra norme diverse - letture interpretative differenti tra le istituzioni centrali, territoriali e gli organi di controllo, la necessità di un aggiornamento costante sulle norme che in continuazione vengo approvate dalle diverse istituzioni (dall'UE alle Regioni) obbligano l'imprenditore ad un lavoro "parallelo" che "spesso è più complicato, rischioso e impegnativo che non il produrre un buon vino" ha chiosato Perozzi. Ed è proprio per supportare i produttori e gli imprenditori a vivere con maggior serenità questo aspetto, rilevante, della loro attività, che l'Unione Italiana Vini ha messo a punto una serie di servizi giuridici e normativi "pensati per dare certezza alle imprese - ha spiegato ancora Castelletti - garantendo aggiornamento, pareri qualificati e, qualora fosse necessario, l'assistenza legale a fronte di contestazioni". Un "sistema di servizio" che, partendo dalla pubblicazione dei Codici ("Della vite e del vino" e "Delle Denominazione di Origine dei vini), attraverso l'aggiornamento on line della normativa arriva fino alla verifica delle nuove etichette, problematica che affligge le aziende per controlli spesso troppo fiscali, con modalità operative che stanno incontrando attenzione e interesse crescenti da parte delle imprese vitivinicole del nostro Paese. *G.S.*

IL CORRIERE VINICOLO

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

DIRETTORE EDITORIALE
DOMENICO ZONIN

COMITATO EDITORIALE
Domenico Zonin, Nicolò Mascheroni Stianti, Ernesto Abbona, Luigi Bersano, Antonio Rallo, Sandro Sartor, Ettore Nicoletto, Carlotta Pasqua, Paolo Castelletti, Francesco Pavanello

DIRETTORE RESPONSABILE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it
REDAZIONE ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it
HANNO COLLABORATO: Giulio Somma, Antonio Longo, Adriano Del Fabro, Matteo Marenghi, Teresa E. Baccini, Gianpaolo Paglia, Paolo Ferrante, Riccardo Oldani, Ilaria Filippetti, Gianluca Allegro, Emilia Colucci, Chiara Pastore, Gabriele Valentini

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

SEGRETERIA DI REDAZIONE
LAURA LONGONI, redazione@corrierevinicolo.com

PROMOZIONE & SVILUPPO
BRUNA ZACCAGNINI, tel. 02 72 22 28 41
b.zaccagnini@uiv.it - corrierevinicolo@uiv.it
Grafica pubblicitaria: tel. 02 72 22 28 57
grafica.editoria01@uiv.it

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

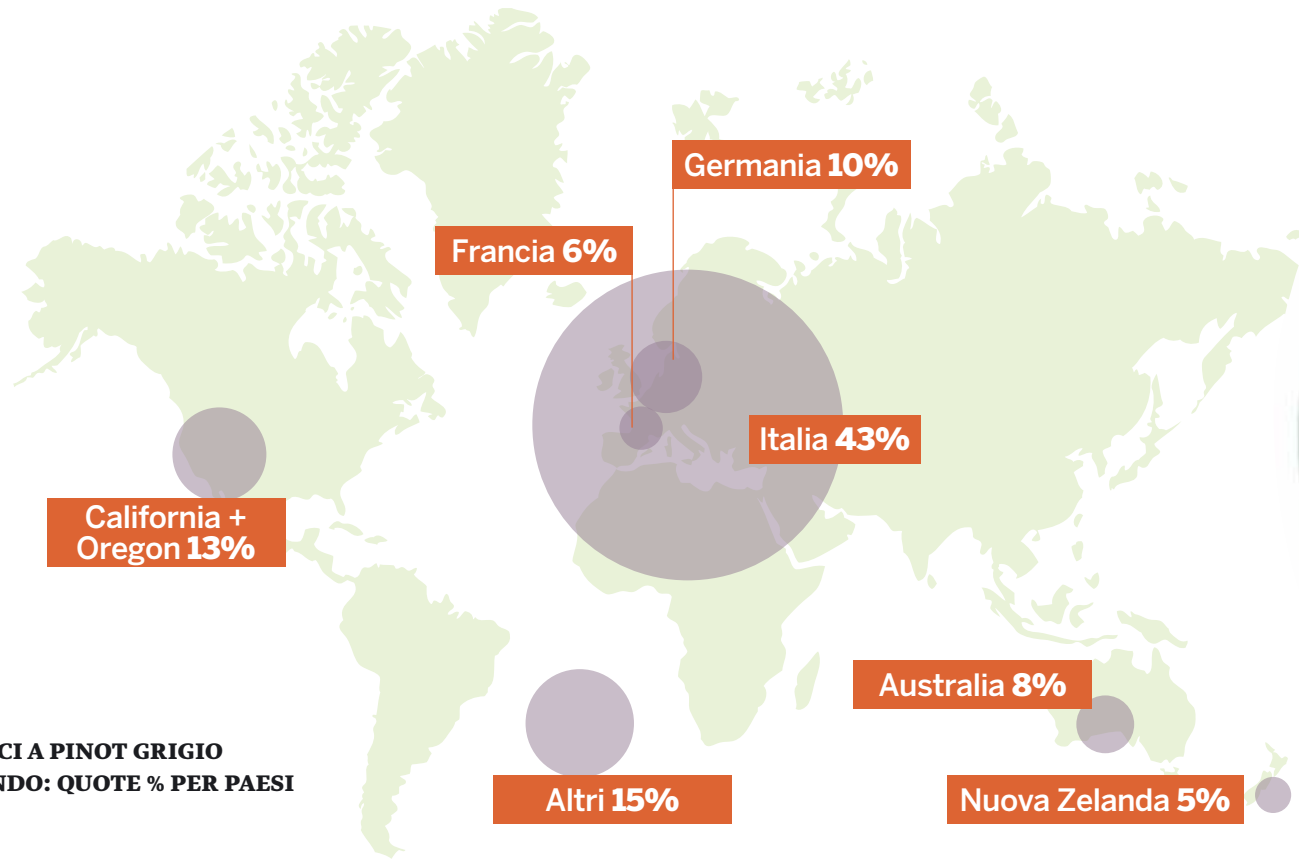
Unione Italiana Vini
aderisce al progetto europeo
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

My name is Grigio.

I numeri e le performance di uno dei protagonisti assoluti della scena enologica mondiale. Che per l'Italia vale mezzo miliardo di euro, la metà di tutto l'export di vini bianchi Dop-Igp nazionali

PINOT GRIGIO

di **CARLO FLAMINI**



SUPERFICI A PINOT GRIGIO NEL MONDO: QUOTE % PER PAESI

vason.com

"Il modo migliore di prevedere il futuro è crearlo."

Peter Drucker

VASON GROUP:
RICERCA, TECNOLOGIA, ECCELLENZA PER RENDERE UNICO IL TUO VINO.

VasonGroup è, con successo, da 30 anni nel settore enologico ed alimentare, distribuendo prodotti, servizi e soluzioni intelligenti che soddisfano le esigenze delle più importanti aziende del mercato.
In oltre 40 paesi e nelle regioni a maggiore vocazione enoica del mondo.

CSQA SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 129
CSQA SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 1781
CSQA ASSERZIONE GHG VERIFICATA ISO 14064-1 – CERT. n° 37521

VASONGROUP
Località Nassar, 37 | San Pietro in Cariano (VR) Italia
T. +39 045 68 59 017 | info@vason.com

SUPERFICIE PINOT GRIGIO IN ITALIA (ettari)

Il Pinot grigio in vigneto

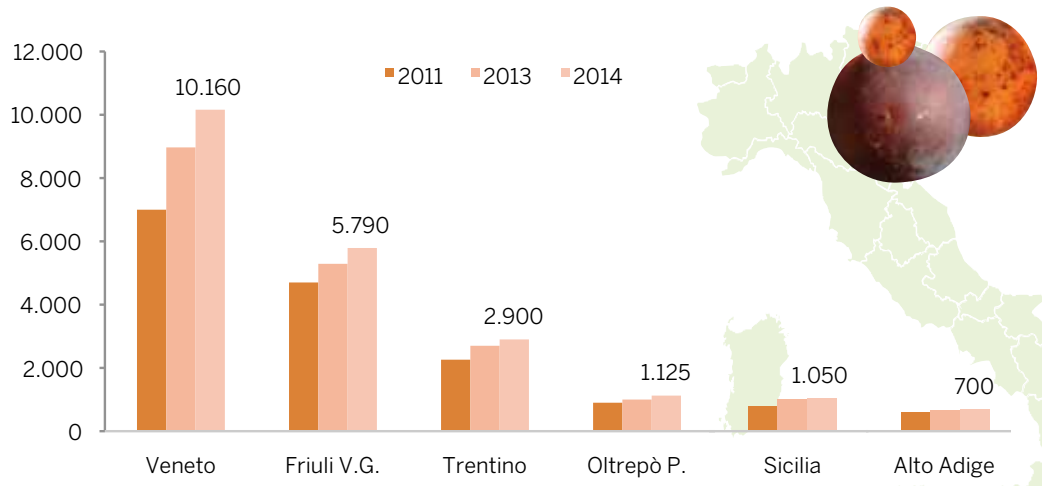
Siccome il vino nasce dal vigneto, partiamo analizzando quanto Pinot grigio c'è e dove si trova. Le superfici in Italia hanno continuato a crescere negli ultimi anni, a un tasso medio del 9-10%, arrivando a un totale di circa 23.000 ettari. In Veneto, dove si è avuto un impulso ancora maggiore a seguito del blocco degli impianti deciso nella zona Prosecco, si contano oltre 10.000 ettari a Pinot grigio, pari al 45% del totale nazionale, seguito da Friuli Venezia Giulia e Trentino. In totale, il Nordest, patria indiscussa di questa varietà, assembla poco meno di 20.000 ettari di superficie, pari all'86% del dato nazionale. Cresciuto anche il peso del Pinot grigio nelle regioni "minori", con oltre 200 ettari aggiunti sia in Sicilia che in Oltrepò Pavese negli ultimi due anni.

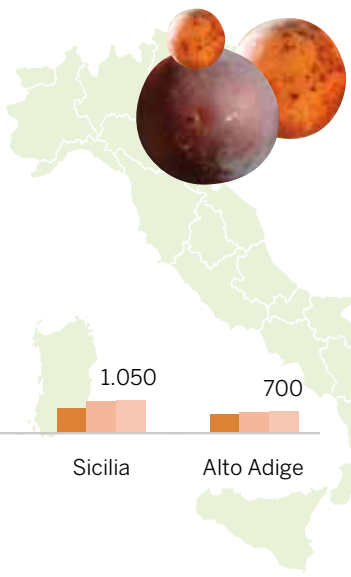
È uno dei bianchi italiani più famosi al mondo, sinonimo su alcuni mercati di italianità in bottiglia. Ed è anche quello di cui si conosce meno la potenza di fuoco, non essendoci statistiche ufficiali di export ed essendo i dati di vendita sparpagliati tra Paesi e segmenti della distribuzione. Fino a qualche anno fa, prima che si incominciassero a contare le bottiglie anche per le Igt con il sistema di controllo, si è andati a naso anche sulle produzioni.

Oggi, da questo punto di vista abbiamo fatto un notevole passo avanti, e con questa indagine proviamo a dare un peso effettivo del Pinot grigio italiano nel mondo: quanto se ne produce, dove va, a che prezzo, come si posiziona rispetto ai vini di altri Paesi.

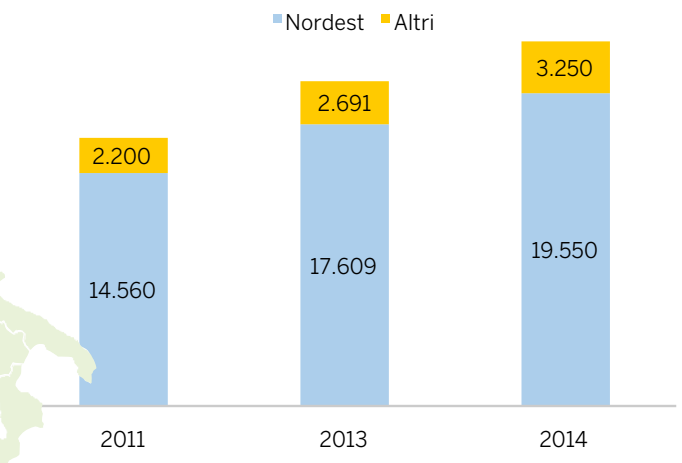
Tutti i dati presentati in questo servizio sono frutto di incroci e di riscontri fatti con il materiale a disposizione, e non intendono rappresentare la "verità" assoluta, per cui siamo fin d'ora grati a chiunque volesse contribuire con osservazioni che possano rendere l'interpretazione di questo fenomeno sempre più precisa e attendibile.

SUPERFICIE A PINOT GRIGIO PER REGIONI (ettari)





IL PESO DEL NORDEST (ettari)



PALLET PER EXPORT INKA.
IL MONDO È LA SUA DESTINAZIONE.

✓ ECONOMICO
✓ ROBUSTO
✓ ECOLOGICO
✓ BASSISSIMO CONTRIBUTO DI SMALTIMENTO
✓ NESSUN COSTO DI TRATTAMENTO
✓ IMPILABILE
✓ PRONTA CONSEGNA

CORNO PALLETS S.r.l.
SALUZZO (CN) • Tel. 0175 45.531 • Fax 0175 24.82.93
info@cornopallets.it • www.cornopallets.it

esclusivista INKA PALETTEN

FEDERFIN TECH SRL

WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

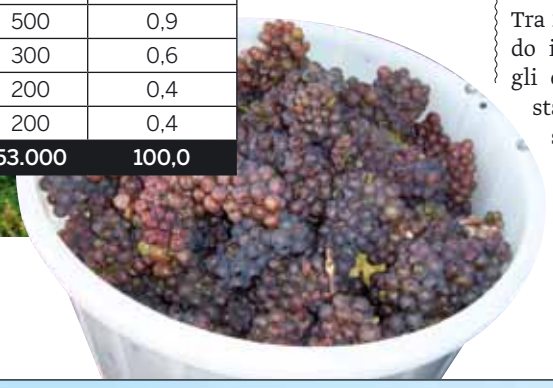
Close the World

27020 Tromello (Pavia) · Italy · Via Artigianato, 8 · Tel. 0039 0382 809464/809124 · Fax 0039 0382 809856

info@federfintech.com · www.federfintech.com

IL PINOT GRIGIO NEL MONDO

Paesi	Ettari	% sul totale
Italia	23.000	43,4
California+Oregon	7.000	13,2
Germania	5.300	10,0
Australia	4.000	7,5
Francia	3.000	5,7
Nuova Zelanda	2.500	4,7
Moldova	2.000	3,8
Ungheria	1.600	3,0
Romania	1.300	2,5
R. Ceca+Slovacchia	900	1,7
Ucraina	700	1,3
Slovenia	500	0,9
Cile+Argentina	500	0,9
Sudafrica	300	0,6
Croazia	200	0,4
Altri	200	0,4
Totale	**53.000**	**100,0**



Secondo i dati dell'ultimo censimento fatto dall'Università di Adelaide, nel 2010 a livello mondiale il Pinot grigio contava circa 44.000 ettari, pari all'1% del totale a vite nel mondo. Considerando la crescita dei maggiori Paesi negli ultimi anni si può arrivare a stimare il totale attorno ai 52-53.000 ettari. L'Italia è "padrona" assoluta di questa varietà, contando per oltre il 40% del totale. Ma negli ultimi anni non è stato solo il nostro Paese a crescere. Tra 2000 e 2010, sempre secondo il censimento australiano, gli ettari guadagnati da questa varietà a livello globale sono stati circa 25.000, facendo di questo vitigno l'ottavo per crescita degli impianti nel mondo. Gli ultimi dati disaggregati per Paesi, oltre all'Italia, vedono una decisa crescita in California, dove da poco più di 500 ettari di inizio millennio si è passati nel 2013 a oltre 5.600, con un'incidenza sul totale uve bianche del 7% e del 3% sul totale vitato. Rimanendo in America, altri 1.400 ettari sono registrati in Oregon, dove il Pinot grigio è la seconda varietà più piantata dopo il Pinot nero, e quote residuali sono registrate anche nello Stato di Washington.

In Australia (dato ultimo disponibile il 2012), il Pinot grigio aveva raggiunto i 4.000 ettari, contro i 1.300 del 2006, e un'incidenza sul totale del 3%. Quote di un certo rilievo si hanno anche in Nuova Zelanda, dove il PG è la quarta varietà coltivata con 2.500 ettari e una quota sul totale del 7%. In Germania, dove il Pinot grigio prende il nome di Rulander, gli ettari sono 5.300, che ne fanno la quinta varietà più piantata con il 5% di quota. La crescita è stata poderosa, con oltre 2.300 ettari guadagnati in poco più di dieci anni. In Francia il Pinot grigio conta su poco meno di 3.000 ettari, mentre in Spagna non è quasi coltivato. Ancora minoritaria invece la presenza del Pinot grigio in Sudafrica (300 ettari scarsi) come in America latina (meno di 500 ettari tra Cile e Argentina). Nell'Est europeo invece sono sparse alcune macro-concentrazioni di Pinot grigio: il più grosso serbatoio comunitario è la Romania, con oltre 1.300 ettari censiti nel 2010, ma poi anche Moldova (2.000), Ungheria (1.600), Ucraina (700 ettari), Repubblica Ceca e Slovacchia con 900 ettari globali, Slovenia (500), Croazia (200).

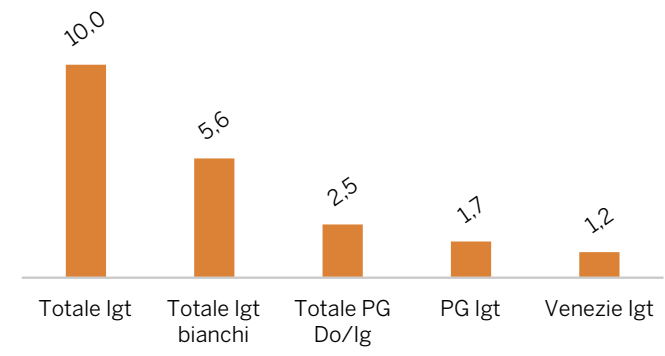
Dead line 30 aprile
SAVE THE DATE: PREMIO COLLIO 2015
Torna l'annuale concorso organizzato dal Consorzio di tutela vini Collio. Le novità 2015: una sezione dedicata alla stampa italiana e una a quella estera - oltre a quelle consuete per la miglior tesi di laurea e miglior dottorato di ricerca - e l'apertura al pubblico con appuntamenti rivolti ai giovani e alle famiglie. Dead line per partecipare: 30 aprile (invio a argafvg@email.it e segreteria@collio.it). Celebrazioni ufficiali il 22 giugno.

La produzione e il peso dell'export

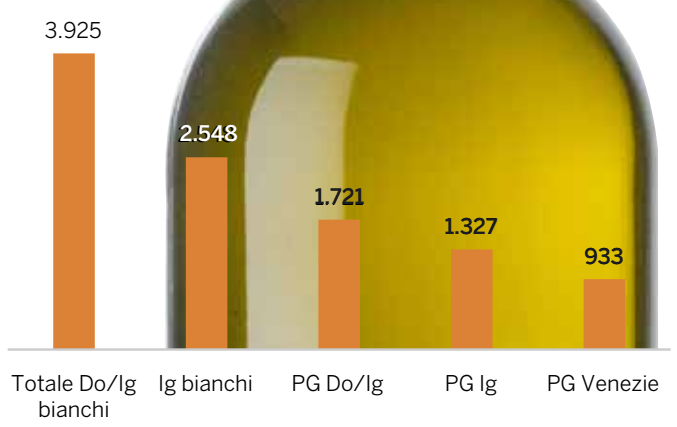
Vediamo ora di quantificare la produzione italiana di Pinot grigio. Stando ai dati 2013 e alle elaborazioni effettuate su fonte enti di certificazione vari, la produzione imbottigliata totale del nostro Paese - tra Igt e Doc - è pari a circa 2,5 milioni di ettolitri, il 13% del totale a Do/Ig italiano. Di questi, circa 1,7 milioni sono Igt, di cui 1,2 milioni fanno capo alla Igt triregionale "delle Venezie", ovvero il 71%. Del "delle Venezie", il Veneto cuba 650.000 ettolitri, ovvero poco più della metà degli imbottigliamenti di questa Igt. Seguono poi in ordine di grandezza le Igt minori, come "Provincia di Pavia" (200.000 hl), "Veneto" (125.000), "Dolomiti" (circa 90.000), "Venezia Giulia" e tutte le altre.

Secondo le stime elaborate dal nostro giornale incrociando dati di produzione, vendita ed export, (sempre 2013), su un totale di 3,9 milioni di ettolitri di vino bianco a Igt e Doc esportato dal nostro Paese, per un valore di 1 miliardo di euro, il Pinot grigio (Do + Ig) pesa per circa il 44-45%, con un volume di 1,7 milioni di ettolitri e un valore di poco più di 470 milioni di euro. Ciò significa che circa il 70% del Pinot grigio imbottigliato in Italia prende la via dell'export. Con le destinazioni che vedremo più avanti.

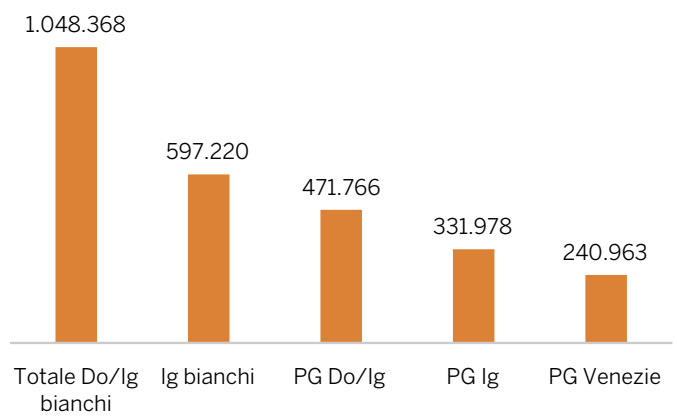
PRODUZIONE ITALIANA: IL RUOLO DEL PINOT GRIGIO (mln hl imbottigliati)



EXPORT VINI BIANCHI: IL PESO DEL PINOT GRIGIO (.000 hl)



EXPORT VINI BIANCHI: IL PESO DEL PINOT GRIGIO (.000 euro)



Iscrizioni aperte fino al 25 marzo

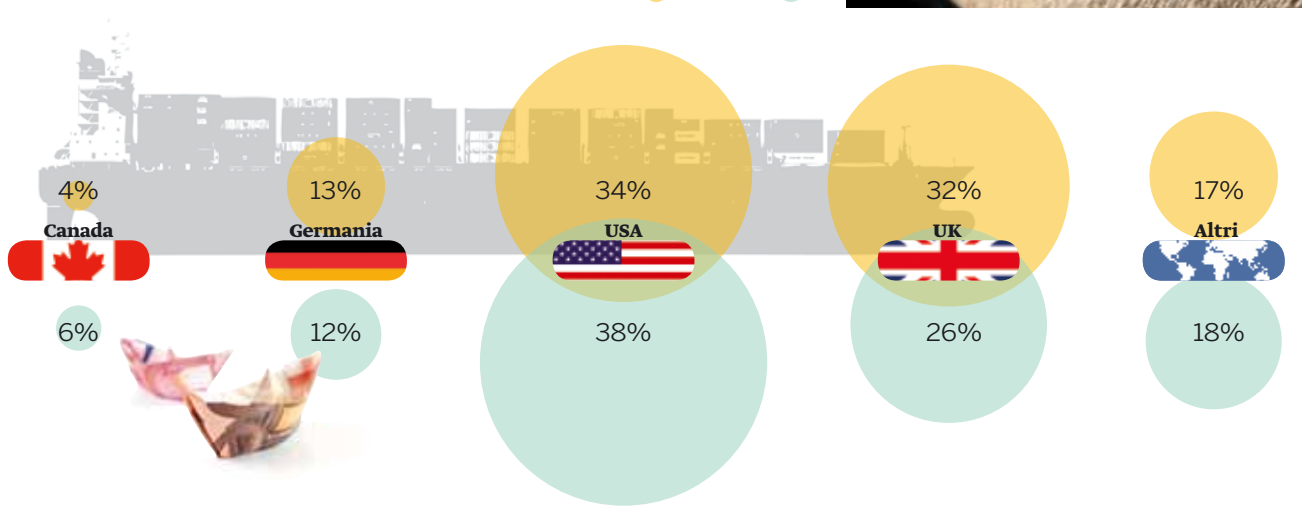
CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, PONTE VERSO EXPO

Il 2015 è un anno speciale per il Concorso enologico che si svolgerà infatti dal 12 al 16 aprile, ovvero dopo il 49° Vinitaly e non prima, come da tradizione, per creare un ponte ideale con Expo 2015. Nel Padiglione del Vino, infatti sono previste la consegna dei Premi Speciali, la presentazione e degustazione dei vini italiani vincitori delle Gran Medaglie d'Oro e delle Medaglie d'Oro e una specifica sezione dedicata ai vini premiati nell'applicazione per smartphone e tablet riservata al Padiglione Vino - A Taste of Italy.

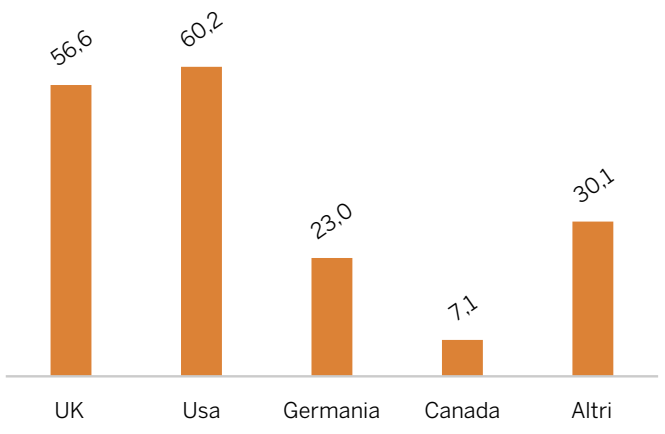
Il Pinot grigio Igt

Restringendo il campo ai soli vini Igt, il totale bianchi esportati dal nostro Paese tocca i 2,5 milioni di ettolitri: il peso del Pinot grigio Igt sale al 52%, ovvero 1,3 milioni di ettolitri. A questo volume, il Pinot grigio "delle Venezie" contribuisce con circa 930.000 ettolitri, pari al 70% del totale Pinot grigio Igt e al 37% del totale bianchi Igt. A valore, il totale Igt bianchi è di 600 milioni di euro, di cui 311 riconducibili a Pinot grigio e 241 milioni al "delle Venezie". L'export globale di Pinot grigio Igt italiano si concentra su quattro mercati: Usa, UK, Germania e Canada. In volume, UK e Usa hanno circa 1/3 ciascuno, mentre a valore il peso degli Usa diviene preponderante, con circa il 38% del totale contro il 26% di Londra. A salire di quota è il Canada, che grazie a prezzi più alti della media arriva al 6% del totale, contro il 4% detenuto a volume. Mentre percorso inverso fa la Germania, che passa da un 13% a volume a un 12% in valore.
Quantificando in bottiglie, l'export totale di Pinot grigio Igt vale circa 177 milioni di pezzi, vendute sui mercati a prezzi oscillanti dal minimo di 1,99 euro al litro in UK al massimo di 3,48 euro in Canada, passando per i 2,83 degli Usa e i 2,38 della Germania. A livello di media, il Pinot grigio Igt sta sopra di 16 centesimi al benchmark del prezzo spuntato dai nostri vini bianchi Igt nel mondo: 2,34 euro al litro. Sui vari mercati, il Pinot grigio Igt sta sopra la media Ig bianchi di 15 centesimi in UK e Usa, di 10 in Germania e di 24 in Canada.

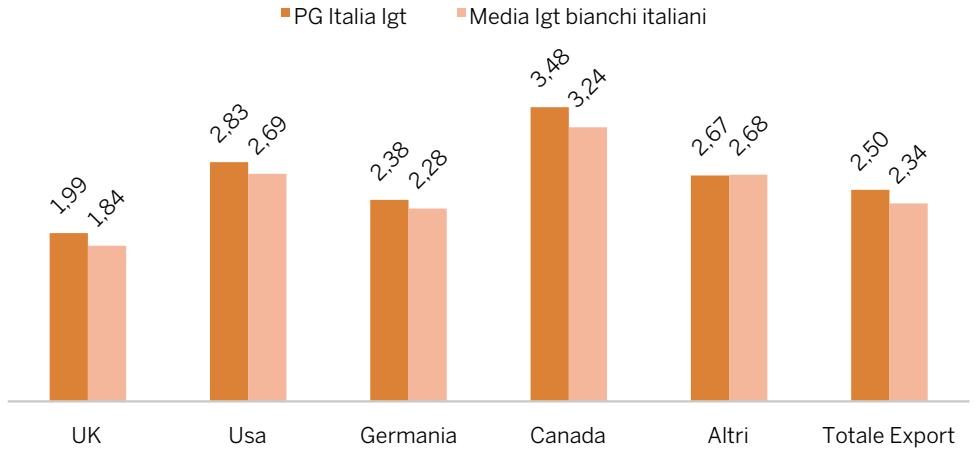
PG ITALIA IGT: QUOTE EXPORT PER PAESI Volume Valore



PG ITALIA IGT: EXPORT PER PAESI (TOTALE 177 MILIONI DI BOTTIGLIE)



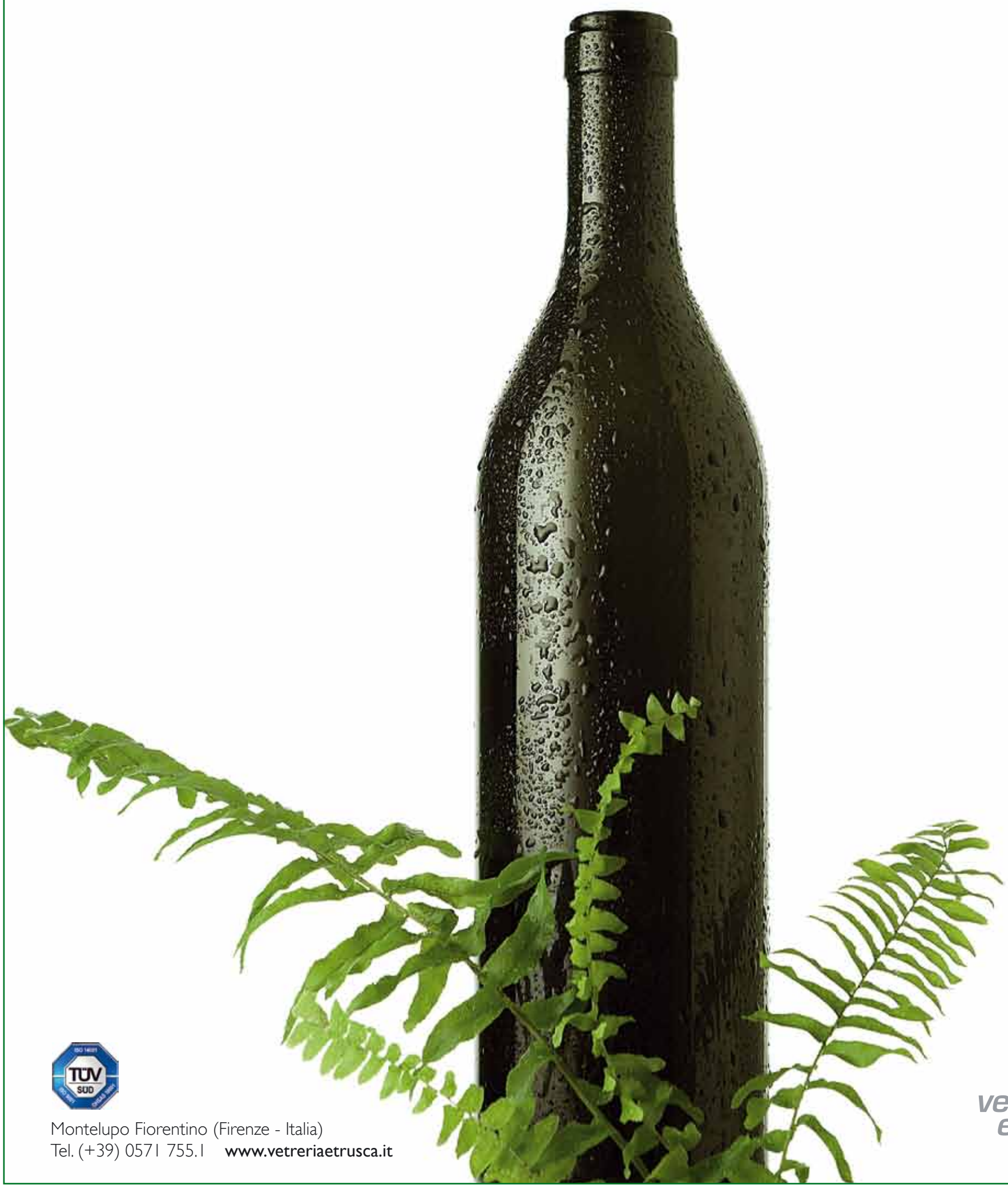
PG ITALIA IGT: PREZZO MEDIO EXPORT (euro/litro)



©Vetreria Etrusca 2015

MADE IN ITALY

Vetro e Natura



Montelupo Fiorentino (Firenze - Italia)
Tel. (+39) 0571 755.1 **www.vetreriaetrusca.it**

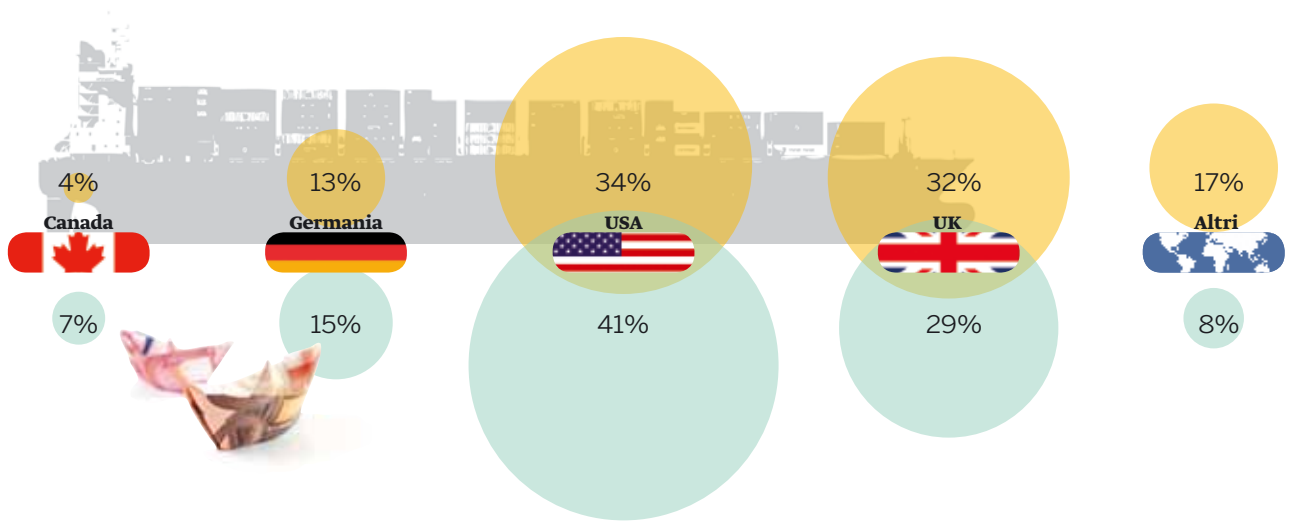
vetreria etrusca

Il Pinot grigio "delle Venezie"

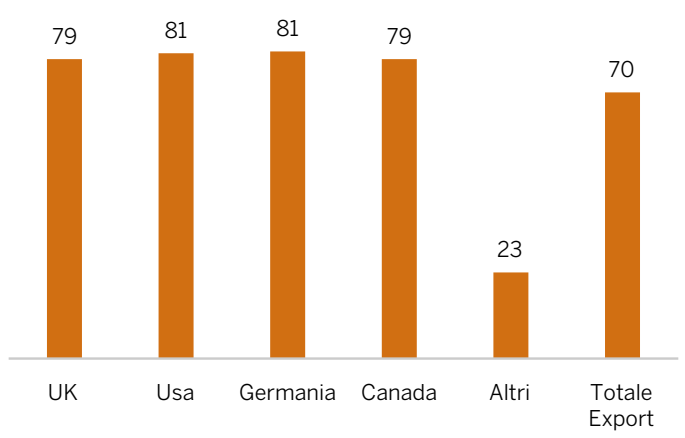
Andiamo ora a guardare più da vicino il Pinot grigio imbottigliato ed esportato con l'indicazione "delle Venezie". A livello produttivo, come abbiamo detto, siamo attorno al milione e 200.000 pezzi, di cui circa l'80% viene esportato, per un totale in bottiglie stimato di 125 milioni, equivalenti al 70% del totale export di Pinot grigio a Igt. A valore, la soglia del "delle Venezie" sale di altri 3 punti percentuali, per un totale di 241 milioni di euro.

Anche e soprattutto per il PG "delle Venezie" i mercati principali sono quattro, quelli visti per il Pg Italia. Con quote sul totale esportato a Pinot grigio italiano Igt davvero impressionanti, pari all'80% in volume e ampliamento ulteriore sul valore, con picchi del 90% in Germania e Canada.

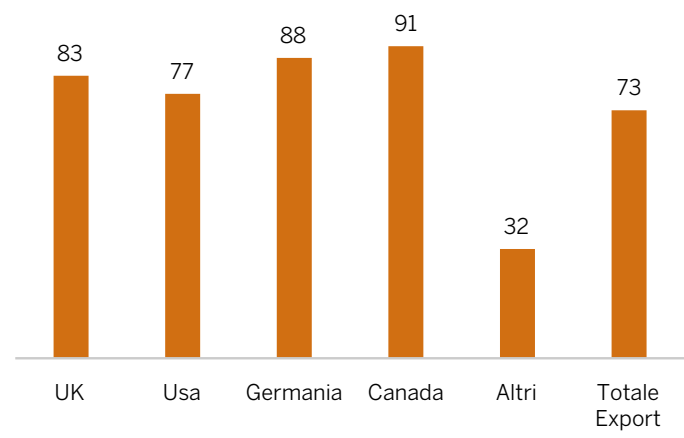
PG VENEZIE: QUOTE EXPORT PER PAESI



PG "DELLE VENEZIE": QUOTE % SU TOTALE EXPORT PG ITALIA IG (VOLUME)



PG "DELLE VENEZIE": QUOTE % SU TOTALE EXPORT PG ITALIA IG (VALORE)



Tecnologia al servizio dell'enologia

Da oltre 50 anni **Enoveneta** progetta e costruisce impianti tecnologicamente avanzati a servizio dell'intero processo di vinificazione: **dalla ricezione e selezione delle uve alla diraspatura e pressatura, dal trasferimento del prodotto tramite pompe, alla filtrazione, controllo temperatura e stoccaggio.**

ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE

ENOVENETA S.p.A. Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY
Tel. +39 049 5590358 - Fax. +39 049 9600002
www.enoveneta.it - info@enoveneta.it

APP disponibile su App Store Google play

CRYSTAL MUST GRAPE.
INNOVAZIONE NATURALE.

grammacomunicazione.it

Con il regolamento EU 52/2013 si è consentito l'utilizzo, in alternativa al liquido, del MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO SOLIDO nei processi di ARRICCHIMENTO, DOLCIFICAZIONE, SPUMANTIZZAZIONE e FRIZZANTIZZAZIONE.

Naturalia, con CRYSTAL MUST GRAPE è il primo produttore al mondo di MCR SOLIDO, disponibile in sacchi da 20 kg e 5 kg, anche con la CERTIFICAZIONE BIOLOGICA.

MCR SOLIDO
UN CONCENTRATO DI VANTAGGI:

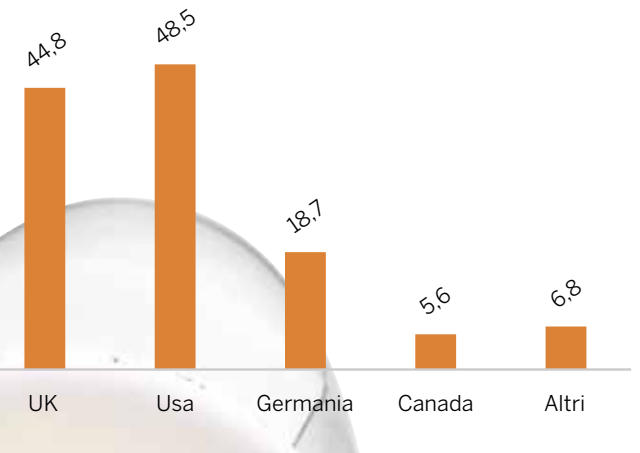
- Prodotto purissimo
- Stabilità microbiologica
- Facilità di utilizzo e dosaggio
- Nessuna aggiunta di frazione acquosa
- Preserva colore, struttura e concentrazione aromatica
- Migliore gestione di magazzino

Scopri tutti i vantaggi su:
www.naturaliaingredients.com

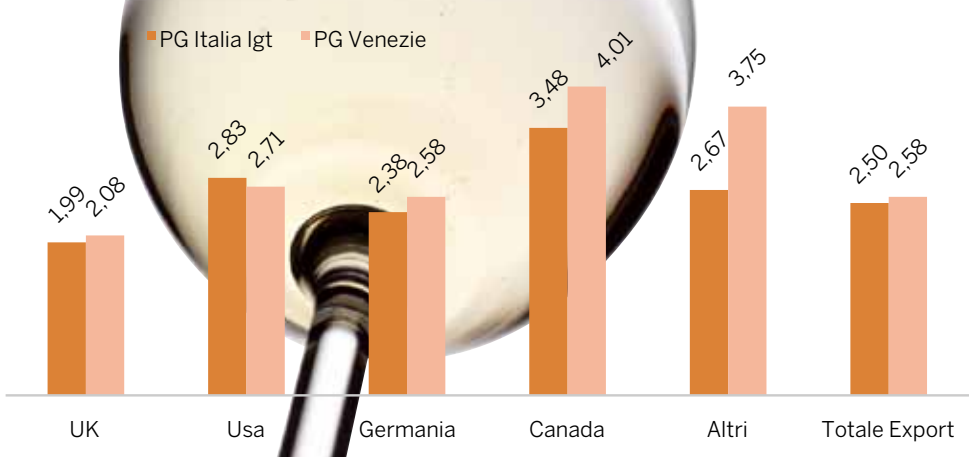
Naturalia Ingredients
Fruit natural sugars. Manufacturer and distributor.

Il peso di questi Paesi sull'export di Pinot girigio delle Venezie vede ancora UK e Usa concentrare oltre il 60% a volume. A valore, anche per il "delle Venezie" gli Usa diventano straordinariamente importanti, con oltre il 40% di quota sul totale, contro Londra ridimensionata al 29% per. La Germania sta attorno al 13-15%, mentre il Canada, pur pesando solo il 4% a volume, a valore sale a circa il 7%. Vediamo i prezzi. Il "delle Venezie" è il benchmark del Pinot grigio Igt: media export di 2,58 euro al litro contro i 2,50 del PG italiano, con il mercato britannico che rimane quello con la soglia di accesso più bassa in assoluto, con 2,08 euro al litro, pochi centesimi sopra quella vista per il Pinot grigio Igt. In Usa, i 2,71 euro al litro spuntati dal "delle Venezie" sono inferiori di una decina di cents alla media PG Italia, mentre in Germania si è sopra di 20 centesimi (2,58 euro contro 2,38). In Canada il "delle Venezie" passa i 4 euro al litro, lasciando a 54 centesimi di distanza il PG italiano.

PG "DELLE VENEZIE" EXPORT PER PAESI (TOTALE 124,5 MILIONI DI BOTTIGLIE)



PG ITALIA IGT E VENEZIE: PREZZO MEDIO EXPORT (euro/litro)



PG e gli altri: un confronto internazionale sui prezzi

Pur essendo un vino che fa corsa su se stesso e che quindi non ha competitors se non il Pinot grigio stesso, possiamo comunque dare uno sguardo mercato per mercato ai prezzi export di alcune tipologie di vino, sia italiane che internazionali, per vedere come si posiziona il Pinot grigio rispetto alla media.
A livello generale, i Pinot grigio Igt e delle Venezie Igt si posizionano sulla stessa fascia di prezzo di un vino bianco Dop proveniente dal Veneto, sopra di 40 centesimi rispetto a un omologo vino francese (varietale o Vin de Pays), mentre rispetto agli omologhi spagnoli il divario si allarga in maniera esorbitante: tra un Pg delle Venezie e un Vino de la Tierra spagnolo bianco corrono 1,70 euro di differenza. Posizionati più in alto (ed è una cosa che ricorre in tutti i mercati), sono i bianchi Dop provenienti dal Trentino Alto Adige e dal Friuli Venezia Giulia. Rispetto a uno spumante italiano Dop (come il Prosecco), la differenza di prezzo sta attorno agli 1,20-1.30 euro.
Questo in media export, mentre se andiamo dentro i mercati, in UK per esempio la forbice tra spumante e Pg delle Venezie si restringe leggermente (1,16 euro), pur subendo entrambi i prodotti uno schiacciamento verso il basso non indifferente. Il divario con i bianchi Dop veneti a Londra si allarga, oltre i 30 centesimi, mentre per quanto riguarda la Francia, da un lato si restringe la forbice con i Vin de France (identico prezzo del "delle Venezie", 2,08) e dall'altra i Pinot grigio vengono superati dai Vin de Pays: una trentina di centesimi lo scarto. Sempre sotto, anche se in maniera non eclatante come per la media export, i vini spagnoli. Cambiamo mercato e andiamo in Germania: qui innanzitutto - ed è l'unico caso - la forbice tra Pinot grigio e Dop trentino-friulani si restringe, con il minimo scarto rispetto al delle Venezie a 33 centesimi. Si allarga invece a 1,52 euro lo scar-

LALLEMAND
ŒNOLOGY

Visita il nostro nuovo sito web
www.lallemandwine.com

Google play

App Store

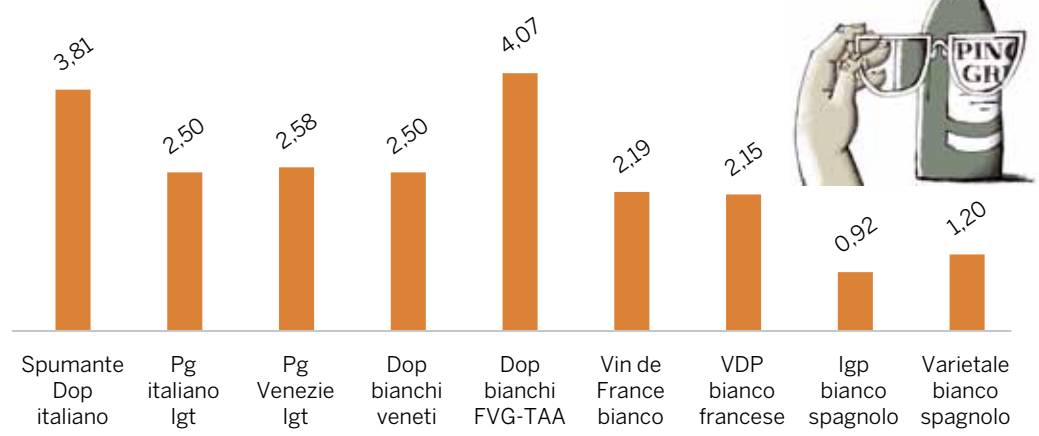
LALLEMAND ITALIA - Via Rossini 14/B - 37060 Castel D'Azzano (VR) / Tel: 045.512555 / Fax: 045.519419
Lallemand Enologia: *Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini /* www.lallemandwine.com

FONTI CONSULTATE

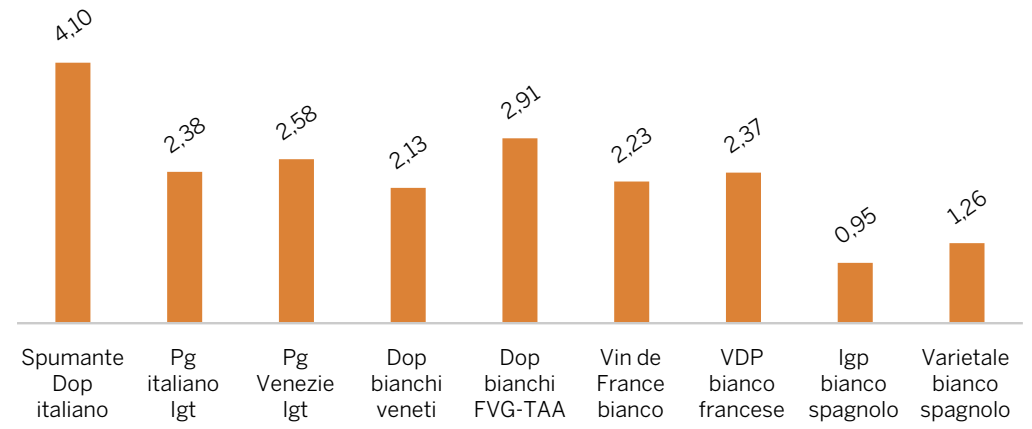
Per le superfici e le produzioni
- "Which Winegrape Varieties are Grown Where? A Global Empirical Picture", Kym Anderson, University of Adelaide, Australia, 2013
- California Grape Acreage Report
- "The Economic Impact of the Wine and Wine Grape Industries on the Oregon Economy", 2015
- Regione Veneto, Avepa
- Dati enti di certificazione italiani, Mipaaf
- Dati statistici forniti dalle associazioni dell'industria vinicola dei Paesi interessati

Per l'export e le vendite
Eurostat, Istat, Dogane francesi, Istituto di Statistica spagnolo, Nielsen US, Euromonitor International, Canadean, Ciatti Company World Report, bilanci aziendali

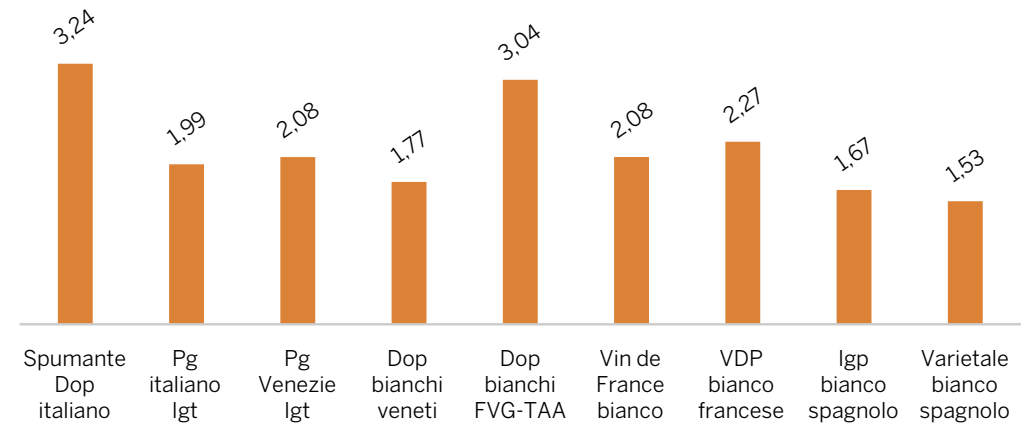
TOTALE EXPORT: PREZZI MEDI (euro al litro)



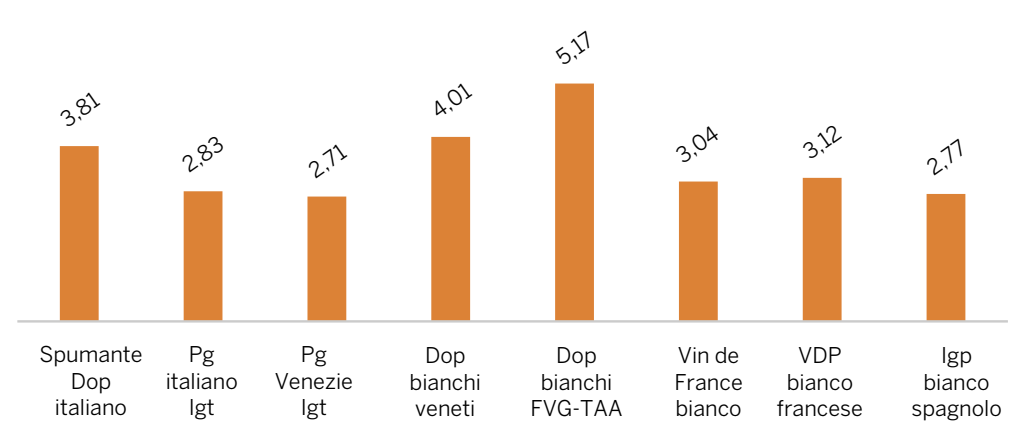
GERMANIA: PREZZI MEDI EXPORT (euro al litro)



UK: PREZZI MEDI EXPORT (euro al litro)



USA: PREZZI MEDI EXPORT (euro al litro)



➔

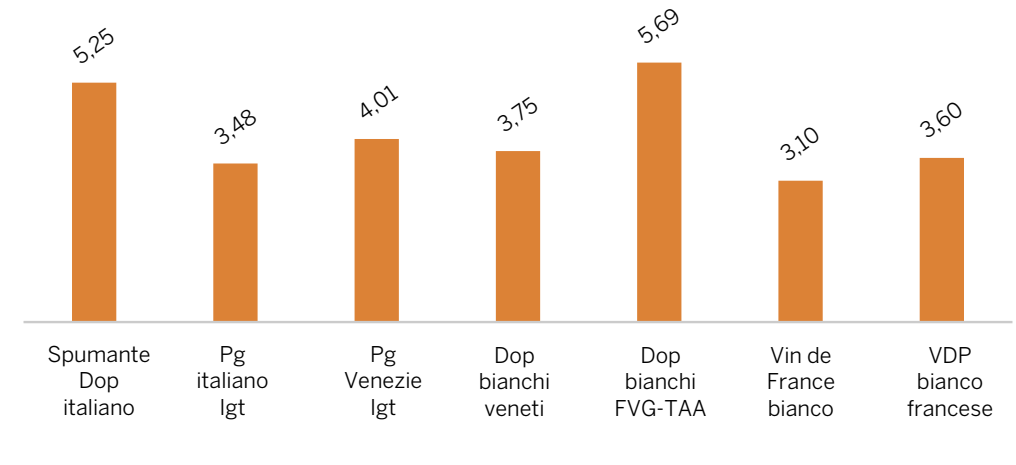
to rispetto agli spumanti Dop, mentre rispetto ai competitor francesi Pinot grigio Igt e un omologo d'Oltralpe spuntano bene o male la stessa quotazione. Con i suoi 2,58 euro, il "delle Venezie" resta più competitivo invece rispetto ai francesi. Anche qui gli spagnoli sono a quotazioni infime.

In Nordamerica, i listini sono generalmente più alti per tutti, però le differenze non mancano. In Usa, infatti, la situazione per il Pinot grigio è quella più critica: se lo scarto tra spumante e Pg si restringe a circa 1 euro (1,10 per il "delle Venezie"), si allarga il divario con i bianchi Dop veneti, che superano i 4 euro al litro di media contro i 2,70-80 dei Pg.

Ancora più ampia la forbice con i trentino-friulani, piazzati sopra i 5 euro. In America, poi, le quotazioni del Pinot grigio vanno sotto a tutti i vini francesi, con il "delle Venezie" prezzato addirittura a livello inferiore rispetto a un Igp bianco spagnolo (2,77 euro).

Ultimo il Canada: forbice con gli spumanti ancora allargata a favore delle bollicine, mentre rispetto ai bianchi veneti si è sotto (Pg italiano) e sopra ("delle Venezie"). Il Pg italiano spunta quotazioni migliori rispetto ai varietali francesi, ma va sotto rispetto a un Vin de Pays. Performance migliore invece per il "delle Venezie", che con i 4 euro sta abbondantemente sopra i cugini d'Oltralpe. Spagnoli non pervenuti.

CANADA: PREZZI MEDI EXPORT (euro al litro)

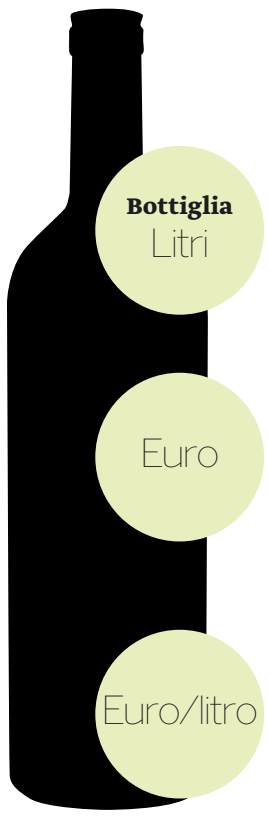


EXPORT BOTTIGLIA PER CATEGORIE
Gennaio-dicembre

Paese	Litri			Euro			Euro/litro		
	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %
Frizzanti Dop	58.729.650	59.327.694	1,0	148.859.445	147.793.112	-0,7	2,53	2,49	-1,7
Frizzanti Igp	77.253.393	72.900.135	-5,6	139.793.728	133.200.008	-4,7	1,81	1,83	1,0
Frizzanti varietali	479.359	447.642	-6,6	1.676.469	1.692.669	1,0	3,50	3,78	8,1
Frizzanti comuni	35.291.631	30.073.336	-14,8	73.605.111	61.075.922	-17,0	2,09	2,03	-2,6
Totale frizzanti	**171.754.033**	**162.748.807**	**-5,2**	**363.934.753**	**343.761.711**	**-5,5**	**2,12**	**2,11**	**-0,3**
Bianchi Dop	138.010.678	136.770.681	-0,9	452.595.480	457.406.543	1,1	3,28	3,34	2,0
Rossi Dop	290.566.065	287.831.897	-0,9	1.369.529.906	1.387.155.618	1,3	4,71	4,82	2,2
Totale Dop	**428.576.743**	**424.602.578**	**-0,9**	**1.822.125.386**	**1.844.562.161**	**1,2**	**4,25**	**4,34**	**2,2**
Bianchi Igp	254.907.522	268.365.999	5,3	597.468.344	653.960.448	9,5	2,34	2,44	4,0
Rossi Igp	200.891.172	197.954.369	-1,5	650.615.390	652.801.585	0,3	3,24	3,30	1,8
Totale Igp	**455.798.694**	**466.320.368**	**2,3**	**1.248.083.734**	**1.306.762.033**	**4,7**	**2,74**	**2,80**	**2,3**
Bianchi varietali	6.052.927	4.804.629	-20,6	10.886.406	8.794.059	-19,2	1,80	1,83	1,8
Rossi varietali	7.874.605	7.483.317	-5,0	21.473.508	20.804.883	-3,1	2,73	2,78	2,0
Totale varietali	**13.927.532**	**12.287.946**	**-11,8**	**32.359.914**	**29.598.942**	**-8,5**	**2,32**	**2,41**	**3,7**
Bianchi comuni	43.095.372	41.982.816	-2,6	60.089.578	53.484.114	-11,0	1,39	1,27	-8,6
Rossi comuni	56.989.530	53.542.492	-6,0	105.393.119	103.593.065	-1,7	1,85	1,93	4,6
Totale comuni	**100.084.902**	**95.525.308**	**-4,6**	**165.482.697**	**157.077.179**	**-5,1**	**1,65**	**1,64**	**-0,5**
Totale vini fermi	**998.387.871**	**998.736.200**	**0,0**	**3.268.051.731**	**3.338.000.315**	**2,1**	**3,27**	**3,34**	**2,1**
Liquorosi e passiti									
Marsala	2.546.230	2.478.316	-2,7	7.755.950	7.441.356	-4,1	3,05	3,00	-1,4
Dop-Igp fino 22°	2.434.798	2.949.417	21,1	32.046.025	37.547.260	17,2	13,16	12,73	-3,3
Comuni fino 22°	253.147	108.720	-57,1	1.266.774	1.112.965	-12,1	5,00	10,24	104,6
Tot. liquorosi e passiti	**5.234.220**	**5.545.157**	**5,9**	**41.069.259**	**46.131.213**	**12,3**	**7,85**	**8,32**	**6,0**
Riexport	**52.018.820**	**52.054.240**	**0,1**	**117.857.565**	**112.796.303**	**-4,3**	**2,27**	**2,17**	**-4,4**
Totale	1.227.394.944	1.219.084.404	-0,7	3.790.913.308	3.840.689.542	1,3	3,09	3,15	2,0

Pubblichiamo un rapido consuntivo dell'export italiano di vino nel 2014. Su uno dei prossimi numeri l'analisi commentata e il confronto del nostro Paese con i principali competitors internazionali

EXPORT BOTTIGLIA
Gennaio-dicembre



Bottiglia Litri
1.227.394.944 **2013**
1.219.084.404 **2014**
-0,7% **variazione**

Euro
3.790.913.308 **2013**
3.840.689.542 **2014**
1,3% **variazione**

Euro/litro
3,09 **2013**
3,15 **2014**
2,0% **variazione**

Paese	Litri			Euro			Euro/litro		
	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %
Stati Uniti	249.300.733	245.042.035	-1,7	914.816.192	941.527.271	2,9	3,67	3,84	4,7
Germania	265.943.634	273.580.800	2,9	717.286.206	742.066.043	3,5	2,70	2,71	0,6
Regno Unito	221.951.769	204.947.013	-7,7	455.517.588	432.458.623	-5,1	2,05	2,11	2,8
Canada	61.832.293	60.258.606	-2,5	259.922.033	253.693.675	-2,4	4,20	4,21	0,2
Svizzera	40.312.860	42.210.924	4,7	243.739.620	246.399.935	1,1	6,05	5,84	-3,5
Giappone	34.260.736	32.755.911	-4,4	120.914.226	117.697.491	-2,7	3,53	3,59	1,8
Danimarca	28.909.778	28.999.121	0,3	113.241.174	117.252.738	3,5	3,92	4,04	3,2
Paesi Bassi	37.398.636	37.728.078	0,9	101.263.314	106.000.540	4,7	2,71	2,81	3,8
Svezia	24.782.204	22.361.508	-9,8	94.838.669	90.937.685	-4,1	3,83	4,07	6,3
Francia	40.402.364	39.737.925	-1,6	92.700.562	89.744.855	-3,2	2,29	2,26	-1,6
Belgio	20.129.614	20.623.511	2,5	64.363.385	67.959.856	5,6	3,20	3,30	3,1
Norvegia	14.140.078	13.930.911	-1,5	63.100.627	64.573.566	2,3	4,46	4,64	3,9
Russia	28.672.305	26.773.104	-6,6	62.321.851	61.202.835	-1,8	2,17	2,29	5,2
Austria	22.987.888	24.263.541	5,5	59.502.276	60.459.574	1,6	2,59	2,49	-3,7
Cina	17.635.758	19.068.092	8,1	61.999.075	59.263.541	-4,4	3,52	3,11	-11,6
Spagna	15.665.961	17.313.224	10,5	29.530.520	31.536.507	6,8	1,89	1,82	-3,4
Irlanda	11.081.280	11.369.533	2,6	26.989.600	27.532.097	2,0	2,44	2,42	-0,6
Polonia	7.373.923	9.768.044	32,5	21.783.117	26.758.939	22,8	2,95	2,74	-7,3
Brasile	8.606.948	8.250.544	-4,1	25.567.416	25.480.673	-0,3	2,97	3,09	4,0
Hong Kong	2.683.717	2.460.218	-8,3	21.141.076	22.078.374	4,4	7,88	8,97	13,9
Finlandia	4.726.307	4.776.861	1,1	18.156.235	18.689.768	2,9	3,84	3,91	1,8
Rep. Ceca	8.631.676	8.089.382	-6,3	18.521.462	17.777.561	-4,0	2,15	2,20	2,4
Corea del Sud	3.545.939	3.403.341	-4,0	16.201.305	17.684.358	9,2	4,57	5,20	13,7
Altri	56.418.543	61.372.177	8,8	187.495.779	201.913.037	7,7	3,32	3,29	-1,0
Totale	1.227.394.944	1.219.084.404	-0,7	3.790.913.308	3.840.689.542	1,3	3,09	3,15	2,0

R-Biopharm Italia Srl

r-biopharm

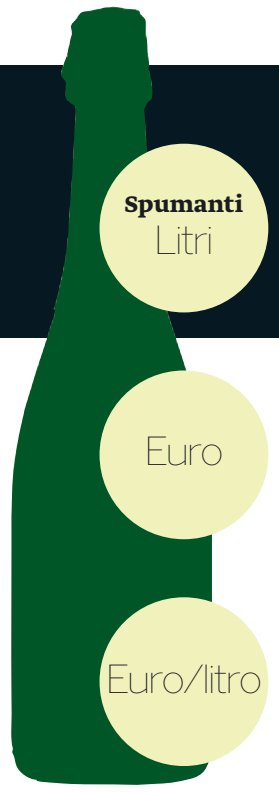
RIDA®CUBE SCAN

Analizzatore portatile per l'analisi di zuccheri, acidi organici ed altri componenti

- Piccolo ma preciso come un grande analizzatore
- Analisi singole con cuvette pronte all'uso
- Richiede la sola aggiunta del campione
- Risultati in pochi minuti

Chiama allo 02 9823 3330
per ricevere una quotazione.

R-Biopharm Italia Srl • 20077 Melegnano MI • Tel.: 02 9823 3330 • info@r-biopharm.it • www.r-biopharm.com



Spumanti Litri

203.310.827
2013
240.342.171
2014
18,2%
variazione

Euro

735.846.973
2013
840.403.554
2014
14,2%
variazione

Euro/litro

3,62
2013
3,50
2014
-3,4%
variazione

EXPORT SPUMANTI (Gennaio-dicembre)

Paese	Litri			Euro			Euro/litro		
	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %
Regno Unito	39.412.229	59.862.865	51,9	127.720.899	181.476.176	42,1	3,24	3,03	-6,5
Stati Uniti	35.831.791	41.166.069	14,9	137.101.716	152.132.490	11,0	3,83	3,70	-3,4
Germania	25.313.671	21.473.998	-15,2	90.755.215	83.138.030	-8,4	3,59	3,87	8,0
Svizzera	9.637.238	10.657.095	10,6	42.972.750	47.607.594	10,8	4,46	4,47	0,2
Russia	14.642.882	13.638.976	-6,9	51.478.760	40.231.713	-21,8	3,52	2,95	-16,1
Belgio	6.241.212	7.636.027	22,3	23.903.058	29.780.389	24,6	3,83	3,90	1,8
Giappone	6.038.399	6.705.053	11,0	27.963.465	28.400.444	1,6	4,63	4,24	-8,5
Austria	6.101.852	6.705.411	9,9	24.560.341	25.657.551	4,5	4,03	3,83	-4,9
Svezia	3.609.660	5.616.577	55,6	14.175.980	20.894.139	47,4	3,93	3,72	-5,3
Francia	8.026.927	7.133.195	-11,1	20.844.389	20.670.142	-0,8	2,60	2,90	11,6
Canada	3.443.567	3.829.216	11,2	16.610.623	18.306.963	10,2	4,82	4,78	-0,9
Cina	2.626.418	5.083.880	93,6	8.264.101	12.212.330	47,8	3,15	2,40	-23,7
Paesi Bassi	2.769.238	2.348.547	-15,2	11.532.426	11.988.256	4,0	4,16	5,10	22,6
Norvegia	1.757.171	2.598.449	47,9	7.565.351	10.926.654	44,4	4,31	4,21	-2,3
Danimarca	2.253.030	2.650.823	17,7	8.110.570	8.955.139	10,4	3,60	3,38	-6,2
Altri	35.605.542	43.235.990	21,4	122.287.329	148.025.544	21,0	3,43	3,42	-0,3
Totale	**203.310.827**	**240.342.171**	**18,2**	**735.846.973**	**840.403.554**	**14,2**	**3,62**	**3,50**	**-3,4**

Sfusi Litri

575.250.252
2013
563.296.485
2014
-2,1%
variazione

Euro

480.500.811
2013
397.144.996
2014
-17,3%
variazione

Euro/litro

0,84
2013
0,71
2014
-15,6%
variazione

EXPORT SFUSO E > 2 LITRI Gennaio-dicembre

Paese	Litri			Euro			Euro/litro		
	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %	2013	2014	Var. %
Germania	295.422.444	292.284.871	-1,1	207.991.235	146.387.002	-29,6	0,70	0,50	-28,9
Regno Unito	30.609.938	36.650.646	19,7	34.189.426	41.742.490	22,1	1,12	1,14	2,0
Svezia	19.395.388	20.553.167	6,0	31.640.622	31.436.649	-0,6	1,63	1,53	-6,2
Svizzera	16.725.572	17.455.061	4,4	25.400.697	24.231.755	-4,6	1,52	1,39	-8,6
Norvegia	7.251.645	9.202.803	26,9	16.135.390	20.506.162	27,1	2,23	2,23	0,1
Francia	35.976.555	37.055.234	3,0	24.799.761	18.976.812	-23,5	0,69	0,51	-25,7
Stati Uniti	5.448.929	6.573.257	20,6	11.642.274	16.434.021	41,2	2,14	2,50	17,0
Danimarca	8.451.188	9.921.935	17,4	11.691.873	14.633.859	25,2	1,38	1,47	6,6
Austria	21.516.402	19.643.333	-8,7	16.719.649	11.621.316	-30,5	0,78	0,59	-23,9
Ungheria	51.455.985	37.212.702	-27,7	26.435.305	11.595.361	-56,1	0,51	0,31	-39,3
Rep.Ceca	19.256.381	19.968.423	3,7	12.640.008	10.020.790	-20,7	0,66	0,50	-23,5
Giappone	1.989.803	3.358.029	68,8	4.614.484	5.562.608	20,5	2,32	1,66	-28,6
Canada	3.499.472	4.279.947	22,3	3.301.777	3.793.005	14,9	0,94	0,89	-6,1
Spagna	4.469.238	4.366.630	-2,3	4.132.298	3.278.496	-20,7	0,92	0,75	-18,8
Altri	53.781.312	44.770.447	-16,8	49.166.012	36.924.670	-24,9	0,91	0,82	-9,8
Totale	**575.250.252**	**563.296.485**	**-2,1**	**480.500.811**	**397.144.996**	**-17,3**	**0,84**	**0,71**	**-15,6**

Veste il vostro vino

Eurotex nata nel 1992, operando prevalentemente nel settore del Fashion, negli ultimi anni, Eurotex si è inserita con successo anche in quello del Food & Beverage.
Un' etichetta speciale, può dare un valore aggiunto alle vostre bottiglie di vino, olio, aceto e altri generi alimentari.
Eurotex realizza varie tipologie di etichette: in tessuto jacquard, in legno, ceramica artistica e nell'innovativo ed elegante peltro adesivo, alluminio, rame e altre leghe, al fine di impreziosire il contenuto sublime della vostra bottiglia.
Attraverso la tecnologia galvanica è possibile ottenere sofisticate e personalizzate etichette in bagno di argento e oro 24k. Utilizzando assieme macchinari sofisticati e tecnologie all'avanguardia, siamo in grado di offrire una produzione personalizzata e in armonia con le reali e contingenti esigenze delle aziende clienti.
Da sempre valorizziamo l'arte, e pertanto collaboriamo con pittori e scultori di prestigio per rendere davvero uniche le nostre creazioni, realizzando esclusive opere d'arte, e vestiti in edizione limitata.
Ogni nostro lavoro si distingue per creatività, innovazione e grande cura dei dettagli.
Il nostro punto di forza è la nostra propositività che ci consente di soddisfare tutte le esigenze del cliente.
Se desiderate distinguerVi, vi consigliamo di provare i nostri prodotti!

Un valore in più al tuo valore

EUROTEX SRL Via Archimede,225-41010, Limidi di Soliera (MO) Italia tel. +39 059858244 - +39 059 859575 fax. +39858204 info@eurotexitalia.it - importexport@eurotexitalia.it www.eurotexitalia.it

ZOWART

Biologico

Volontario

Vini D.O.C.G.
D.O.C. e I.G.T.

La qualità italiana esiste. Ne siamo certi.

Valoritalia é la più grande realtà di certificazione nel settore vitivinicolo. Mettiamo quotidianamente al servizio delle aziende l'esperienza, la passione e la professionalità di tutte le persone che lavorano con noi per certificare, analizzare e valorizzare la qualità del vino italiano.

Valoritalia. Tutti insieme, tutti i giorni, per tutti voi.

VALORITALIA

www.valoritalia.it

SIMEI 2015

A RHO-FIERA MILANO DAL 3 AL 6 NOVEMBRE

UN'EDIZIONE STRAORDINARIA

Prosegue a pieno ritmo l'organizzazione della manifestazione che, giunta alla sua 26ª edizione, cresce in progettualità e obiettivi. In pieno sviluppo anche il supporting programme ricco di eventi formativi e informativi sui temi caldi del momento. Infine, non poteva mancare l'Innovation Challenge, il Concorso nato per dare visibilità alle innovazioni che danno un contributo significativo al progresso di tutto il comparto vitivinicolo

È in pieno fermento, l'organizzazione della 26° edizione di SIMEI, il Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento, organizzato da Unione Italiana Vini e in programma a Milano dal 3 al 6 novembre 2015, così come il flusso di adesioni che confermano l'altissimo livello della manifestazione. Con una "ciliegina sulla torta": il 2015 infatti è anche l'anno dell'Esposizione Universale, un'occasione unica per il nostro Paese che avrà gli occhi del mondo puntati addosso. L'inaugurazione di SIMEI a pochi giorni di distanza dalla chiusura di Expo crea un'interessante opportunità per i visitatori, soprattutto stranieri, di partecipare a due iniziative di rilevanza mondiale.
Molto più di una fiera, una vera e propria "agorà" della tecnologia e dell'innovazione: la manifestazione, oltre ad essere una vetrina delle migliori tecnologie e di tutte le novità produttive rappresenta una piattaforma che riunisce i big player del comparto vitivinicolo mondiale costituendo un punto di riferimento per quanto riguarda le innovazioni relative all'"hardware" della filiera vitivinicola e un'imperdibile opportunità di aggiornamento professionale.

Torna l'Innovation Challenge

Non poteva quindi mancare anche l'appuntamento con l'Innovation Challenge, il concorso nato nel 2011 per dare visibilità alle innovazioni che danno un contributo significativo al progresso del comparto vitivinicolo. A valutare e premiare i migliori "ambasciatori dell'innovazione" sarà l'apposito Comitato Tecnico Scientifico, la cui composizione proprio in questi giorni è in via di definizione. Un Comitato che, come nelle precedenti edizioni, sarà composto da autorevoli rappresentanti della comunità scientifica italiana ed estera (nel 2013 erano stati coinvolti ad esempio personalità del calibro di Sakkie Pretorius, Macquarie University di Sydney, Fernando Chivite Lopez, ricercatore spagnolo e Cristopher Savage, E.&J. Gallo Winery), e delle aziende vitivinicole associate a UIV.

Gli appuntamenti da non perdere

In pieno sviluppo anche il supporting programme ricco di eventi formativi e informativi sui temi caldi del momento. Qualche anticipazione? Il 3 novembre l'appuntamento è con l'update del Convegno sulla Sostenibilità coordinato dal professore Ettore Capri, direttore del Centro di Ricerca per lo sviluppo sostenibile in agricoltura OPERA. In programma invece il 4 novembre il primo Convegno Internazionale sull'Analisi Sensoriale, il cui Steering Committee è presieduto dalla professoressa Anita Oberholster, Cooperative Extension Specialist in Enology della Facoltà di Viticultura ed Enologia dell'Università di Davis, in California.
La manifestazione, come di consueto nei padiglioni 9, 11, 13 e 15 del polo espositivo di Rho-Fiera Milano, offrirà inoltre un calendario ricco di appuntamenti dedicati a tutti gli operatori di settore, incontri con personalità di calibro internazionale, rappresentanti del mondo scientifico, industriale ed istituzionale, presenti per dare il loro contributo.

INCONTRI B2B: RITORNA CONTAG

Contag, la tecnologia sofisticata che ha debuttato nella scorsa edizione del Salone, faciliterà anche quest'anno il "dialogo digitale" tra espositori e visitatori. Strumento rivoluzionario che facilita lo scambio fluido completo e sostenibile di informazioni, Contag è il software della manifestazione che ha permesso scambiare ad oggi 18.700 video, 157.328 brochure, 95.000 biglietti da visita aziendali. In pratica ecco come funziona: ogni visitatore riceve all'ingresso della fiera un porta-badge dotato di microchip. Gli espositori, invece, sono provvisti di un dispositivo elettronico - inserito in uno o più totem all'interno del proprio stand - contenente, in formato digitale, tutti i materiali di promozione e divulgazione dell'azienda (brochure, video, depliant ecc.). Al visitatore sarà sufficiente accostare direttamente il proprio porta-badge al dispositivo elettronico dell'espositore per acquisire i materiali di interesse che potrà poi visionare comodamente da casa dal proprio computer.

SIMEI cresce in progettualità e obiettivi

SIMEI si sta dunque preparando a un'edizione "straordinaria" e il suo impegno è stato riconosciuto anche dal Ministero dello Sviluppo economico che ha inserito proprio SIMEI tra gli eventi che riceveranno i finanziamenti previsti dal recente Piano straordinario per il Made in Italy relativamente al potenziamento del comparto fieristico italiano. Soddisfatto naturalmente **Domenico Zonin**, presidente UIV: "È innanzitutto un motivo di orgoglio veder riconosciuto il ruolo che la manifestazione nei suoi 52 anni di vita si è conquistata sulla scena mondiale come vetrina dell'industria e delle tecnologie italiane per l'enologia e l'imbottigliamento. E nel contempo apre una sfida sul futuro del Salone ponendoci obiettivi ambiziosi di sviluppo".
"Abbiamo messo in moto un gigantesco progetto di ammodernamento della macchina organizzativa - dichiara **Francesco Pavanello**, dg UIV -. In questi anni abbiamo intessuto relazioni importanti e qualificate con gli omologhi di Unione Vini in America, Cile, Argentina, siamo entrati nei circuiti delle federazioni internazionali del vino e delle bevande alcoliche, intessendo partnership fondate sulla concretezza dei progetti: uno su tutti è quello della sostenibilità, diventato uno dei driver delle imprese vitivinicole in tutto il mondo, e a cui la filiera delle tecnologie deve rispondere in maniera adeguata". *L.Z.*

INNOVATION CHALLENGE: I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2013

AEB / *Wifi Cork*
Amcor / *Stelvin Inside*
Amorim Cork Italia / *Tappo Helix*
Astro / *Venus Tamper Evident*
Bucher Vaslin / *Delta Rflow*
Consortium / *Gancio "Lore"*
Diemme Enologia / *Software Intelliflex*
Enomeccanica Bosio / *Filtro tangenziale per feccia*
* FT System / *L. Sensor O2*
Gai Macchine Imbottigliatrici / *Valvola di riempimento elettropneumatica*
* Garbellotto / *Botti di precisione*
* Gruppo Bertolaso / *Sistema integrato di gestione bottiglie*
Innotec - / *Fermentazione integrata e controllo processi*
Lasi / *Metodo Mythos*
Martignani / *Nebulizzatrice pneumatica Duo – Wing – Jet*
Mas Pack / *Campana rotativa*
Mollificio Bortolussi / *Basilia by Vignetinox*
Nomacorc / *Select bio*
Nortan / *Macchina per legatura a spago*
Oenobrands / *Attivazione lieviti*
Parsec / *Dosatore Evo*
Siprem International / *Vacuum system progetto Hybrid*
Sodisac / *Vine and trees protector*

Assegnati 20 riconoscimenti New Technology e 3 Technological Innovation Award *

Per restare aggiornati su tutte le prossime novità
www.simei.it

2015

Si delineano i primi contenuti attinenti il mondo del vino; ufficializzata anche la presenza dell'Irvo impegnato a verificare la qualità dei vini e degli oli regionali, nonché curare la gestione e l'animazione del Sicily Wine Bar

La presentazione milanese del Cluster Bio Mediterraneo. Al centro il responsabile unico del Cluster, Dario Cartabellotta, e alla sua sinistra l'assessore regionale all'Agricoltura della Sicilia, Nino Caleca

La Sicilia capofila del Cluster Bio Mediterraneo

di **ANTONIO LONGO**

Si cominciano a delineare i contenuti del Cluster Bio Mediterraneo di Expo 2015, anche con riferimento all'universo vitivinicolo, ufficialmente presentato nei giorni scorsi a Milano. Lo spazio, gestito e coordinato dalla Regione Sicilia nella veste di capofila dei Paesi aderenti, sarà dedicato alla cultura agronomica e alimentare del Mediterraneo e nei 184 giorni di durata della kermesse interpreterà, nelle sue diverse declinazioni, il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". All'incontro di presentazione ufficiale sono intervenuti il responsabile unico del Cluster Bio Mediterraneo, **Dario Cartabellotta,** l'assessore all'Agricoltura, sviluppo rurale e pesca mediterranea della Sicilia, **Nino Caleca,** il direttore generale della Divisione Partecipanti di Expo 2015 Spa, **Stefano Gatti**, e i rappresentanti di alcuni Paesi partecipanti.

Con specifico riferimento al comparto del vino, si parte già da alcune certezze, in attesa di definire i dettagli dei singoli progetti e delle specifiche iniziative. Ad inaugurare lo spazio il prossimo 1° maggio saranno le Isole di Sicilia, con Pantelleria che ha regalato all'Italia un primato unico grazie al recente riconoscimento della pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Altra certezza: ci sarà anche l'Irvo - l'Istituto regionale siciliano del vino e dell'olio. L'ente isolano, guidato dal commissario straordinario **Antonino Di Giacomo Pepe,** ha deciso di partecipare all'importante evento per fornire il proprio contributo, soprattutto in termini di controlli sui vini che saranno presenti all'Esposizione universale, ma non solo. Una partnership utile per utilizzare al meglio le competenze e le professionalità della regione con l'obiettivo finale di valorizzare il brand Sicilia nel Mediterraneo. L'Irvo sarà principalmente impegnato a verificare la qualità dei vini e degli oli di Sicilia destinati al Cluster Bio Mediterraneo, nonché curare la gestione e l'animazione del Sicily Wine Bar. "Un impegno che ci gratifica - ha commentato Di Giacomo - e che arriva in un momento delicato per l'ente che si trova ad affrontare gravi carenze economiche. Questa collaborazione non solo ci trasmette una 'ventata' di positività, ma soprattutto riconosce all'Irvo la sua capacità professionale e operativa". L'organismo, in particolare, metterà a disposizione la propria rete di Laboratori Multisito accreditati dall'Ente di Accreditamento Nazionale Accredia, le commissioni di degustazione e i panel di analisi sensoriale per la valutazione di conformità a limiti di legge e disciplinari.

Il Sicily Wine Bar avrà, invece, la pretesa di rappresentare la Sicilia, fornendo descrizioni, informazioni, peculiarità sull'isola. Il format si presenterà come una vera e propria enoteca con desk espositivi concepiti in modo da dare una forte impronta sulla molteplicità di caratteristiche geologiche e pedologiche del territorio, e dove vi sarà spazio, attraverso i vini e gli oli che faranno da "guide", per eventi, presentazioni, animazioni artistiche e culturali.

REGIONE SICILIA-UNIONE ITALIANA VINI
GLI STATI GENERALI DEL VINO BIOLOGICO

Si terranno a giugno in Sicilia durante Enovitis in Campo, la manifestazione delle tecnologie specializzate per il vigneto. Numerosi gli esperti internazionali che parteciperanno a questo "fuori-Expo" speciale voluto dalla Regione, coordinatrice del Cluster Bio-Mediterraneo

Il vino avrà grande spazio all'interno di Bio-Mediterraneo, il cluster coordinato dalla Regione Sicilia a Expo, che radunerà 12 Paesi affacciati sul Mare Nostrum, accomunati dalla millenaria cultura mediterranea del cibo. Nel quartiere fieristico milanese, ma anche nel "fuori Expo". A giugno, infatti, la Sicilia ospiterà gli "Stati generali del vino biologico": organizzati in collaborazione con Unione Italiana Vini e coordinati dal Corriere Vinicolo, si terranno nel contesto della 10° edizione di Enovitis in Campo, in programma i prossimi 5-6 giugno a Baglio Biesina a Marsala.

Enovitis in Campo **(www.enovitisincampo.it)** è l'evento di natura informativa, organizzato da Unione Italiana Vini e Veronafiere-Fieragricola, rivolto alle professionalità del settore vitivinicolo che si articola in diverse attività: prove in campo di macchine e attrezzature, seminari, convegni, giornate divulgative e pubblicazioni dedicate.

Non è un caso che sia l'Italia, e la Sicilia in particolare, a volere il vino come grande protagonista sotto i riflettori di Expo: con i suoi 67.000 ettari coltivati, l'Italia è il terzo Paese al mondo come superficie vitata secondo i canoni del biologico. E la Sicilia è la prima regione in assoluto, con oltre 25.000 ettari, equivalenti a circa il 40% del totale, e una produzione di 1,2 milioni di quintali uva, pari al 23% del totale nazionale.

Agli "Stati generali del vino biologico" parteciperanno esperti di tematiche biologiche provenienti da tutto il mondo. Si farà il punto sullo stato di salute del vigneto bio mondiale, si metteranno a confronto tecniche di produzione e discipline regolamentari, ma si guarderà soprattutto ai mercati, per capire se il "bio" - e con il suo forte richiamo alla tematica "sostenibilità" - ha ancora margini di crescita.

La Regione Sicilia ha fortemente voluto ospitare Enovitis in Campo concedendo alla manifestazione il patrocinio e la location: l'evento infatti si terrà presso la storica Azienda vitivinicola Baglio Biesina, di proprietà della Regione, uno dei più antichi e prestigiosi bagli siciliani, che risale agli inizi del '900, situato in una zona significativa per la produzione vitivinicola siciliana, la "via del Marsala" che collega Marsala a Salemi, territorio vocato all'enologia grazie ai terreni argillosi e al clima caldo e umido.

enovitis IN CAMPO

"Ci saranno buone opportunità per tutti quegli operatori che non siano stati ad aspettare inoperosamente ma che abbiano anche autonomamente strutturato proposte. Il turismo enogastronomico vive di combinazioni self-tailored, distanti dalla filosofia della formula all inclusive e che si caratterizzano per la propensione a ricercare esperienze autentiche"

INTERVISTA A DANIELA MASTROBERARDINO, PRESIDENTE DEL MTV

EXPO, LA SFIDA DI GENERARE UN INDOTTO BEN OLTRE MILANO

di **GIULIO SOMMA**

Nel viaggio intrapreso dal Corriere Vincolo alla scoperta di come i vari territori del vino italiano si stanno attrezzando per intercettare e ospitare i flussi turistici che, ci auguriamo, saranno attivati dall'Esposizione universale, non poteva mancare una riflessione sul "fuori-Expo" con la presidente del movimento di imprese vitivinicole che hanno fatto del turismo enologico, non solo una parte fondamentale del business aziendale, ma anche un motivo di promozione culturale e politica del settore. Le considerazioni di **Daniela Mastroberardino** sono cariche di ottimismo anche se consapevoli di una differenza tra territori che, probabilmente, marcherà la distanza anche in questa occasione, e offrono uno sguardo di insieme interessante, anche in vista dello sprint finale che tutti gli imprenditori, le aree e le istituzioni dovranno compiere in questo ultimo mese che ci separa dall'atteso 1° maggio.

Le attese delle aziende nei confronti di Expo sono molte. Leggiamo sulla stampa di 20 milioni di arrivi, 7 milioni di biglietti venduti, 5 miliardi di indotto economico per il turismo. Lei crede che riuscirà a portare concretamente effetti benefici alle imprese del vino impegnate anche nel turismo? E come?

L'Italia deve vincere la sfida dell'Expo perché per i prossimi decenni questa sarà l'immagine che consegneremo al mondo di un settore fondamentale del made in Italy come è l'agroalimentare, il cui export nel 2013 ha registrato una positiva performance a fronte di una stabilità dell'export italiano complessivo. È vero anche che tra il 2008 e il 2013 l'incremento medio annuo dell'export per l'agroalimentare è stato del 5,3%, lievemente più basso rispetto a quello rilevato sul lungo periodo (2003-2013), ma è indubbio che il suo contributo al successo del made in Italy sia un fatto acclarato. L'Esposizione universale deve, dunque, essere la vetrina delle eccellenze da far scoprire anche al pubblico che la visiterà e che non dovesse avere familiarità con la nostra cultura, con il nostro stile di vita. Il vino giocherà un ruolo importante perché fa parte a pieno titolo, come la moda e il design, di quell'Italian life style che continua a piacere in giro per il mondo, ma che è anche per sua natura un prodotto che non può che promuovere l'importanza della tutela del territorio.

Dalle colonne del nostro giornale e in diverse situazioni pubbliche il presidente di Unione Italiana Vini Domenico Zonin ha sempre sottolineato come l'Expo "fuori" dal quartiere fieristico sia altrettanto importante di quello che si giocherà dentro i padiglioni. Condivide questa posizione? Perché?

Assolutamente sì. L'Expo è la nostra vetrina per presentare l'Italia al mondo, la vera sfida è far sì che generi un indotto ben oltre Milano, la Lombardia, il Nord Italia. Se è vero che l'Italia viene considerata un museo a cielo aperto, potremmo dire di aver colto l'occasione dell'Esposizione universale se saremo stati capaci, ciascuno per quel che può, di mettere a sistema le risorse, le bellezze, le eccellenze che fanno grande l'Italia. Vuoi mettere la suggestione di degustare un delizioso vino italiano con gli occhi colmi della bellezza e della pace di una delle tante campagne italiane, belle ciascuna a suo modo perché la ricchezza di panorami non può annoiarti mai... L'enoturismo è, infatti, uno dei principali biglietti da visita del made in Italy nel mondo, non solo per quanto riguarda il prodotto vino ma anche per la sua caratteristica peculiare di abbracciare diverse altre eccellenze del Paese (in cima alle mete desiderate da tutti i nuovi mercati di domanda internazionale) come cultura, turismo, cibo e paesaggi. Occorre pertanto agire per trasformare l'enoturismo, uno dei comparti chiave dell'economia, in uno dei volani per la ripresa dell'Italia.

Ci sono diverse aree che si stanno attrezzando - da più o meno tempo - per organizzare iniziative di attrazione e di incoming per i turisti di Expo. Come vede e valuta questo fermento dal vostro osservatorio? Ci sono differenze significative tra le diverse aree?

Arriveremo in tempo per intercettare i flussi turistici?

Credo che sfortunatamente le differenze non possano che emergere in un'occasione come questa. Nelle zone, nei territori del vino più attrezzati turisticamente ci saranno le migliori ricadute economiche. Vorrei ricordare la classifica delle wine destination scelte dai lettori di "USA Today", il quotidiano più diffuso in America, che vede tra le "Top 10 wine destination" da visitare - perché luoghi molto attrezzati per l'accoglienza - la Toscana, che offre, a livelli altissimi, le quattro cose che il turista del vino apprezza di più: paesaggio, cultura, gastronomia e grandi vini. Territori unici quindi, in molti casi resi ancora più prestigiosi dai grandi vini che vi nascono, e che diventano un motivo fondamentale nella scelta della meta. Detto ciò è altrettanto importante che gli operatori diano il giusto peso a punti di forza come di debolezza di un territorio: solo così possono sviluppare proposte adeguate e accattivanti. Un esempio per tutti: le Langhe dal 2014 sono uno dei 50 siti italiani dell'Unesco, pur con un sistema dei trasporti su cui lavorare ancora. L'Expo ha indotto un'importante accelerata grazie al Consorzio turistico Langhe Monferrato e Roero e all'iniziativa di un bus-navetta per collegare Milano con le Langhe-Roero. È vero però che l'Italia del turismo del vino non ha solo i colori suggestivi della Toscana e del Piemonte. Ci saranno buone opportunità per tutti quegli operatori che, indipendentemente da dove operino, non siano stati ad aspettare inoperosamente l'Expo, che abbiano anche autonomamente strutturato proposte; il turismo enogastronomico vive, infatti, di combinazioni self-tailored, distanti dalla filosofia della formula "all inclusive" e che si caratterizzano per una notevole propensione a ricercare esperienze autentiche.

La Puglia è, da questo punto di vista, una case history interessante: una delle regioni più attive sul fronte turistico in generale, grazie anche a massicce campagne promozionali adeguatamente orientate, volte a valorizzare le diversità della regione nonché dei tematismi turistici, turismo del vino incluso. Non dimentichiamo, però, come sia importante per il successo di una destinazione enoturistica anche la forza delle grandi denominazioni, dei grandi brand; tutto ciò avrà un importante effetto traino anche in quelle zone che, pur non essendo al meglio strutturate dal punto di vista turistico, sono aree di produzione con notorietà internazionale che il turista vuol visitare per scoprire le ragioni vere di un successo.

Quali sono, a suo avviso, le principali criticità sulle quali lavorare in questi ultimi due mesi?

Sembrerà banale, ma fare sistema. Potrei usare una metafora: per la rappresentazione di un grande balletto non basta la presenza di una étoile, serve ci sia un corpo di ballo. Ognuno con la sua piccola o grande parte che sia contribuisce a costruire un successo.

In che modo il Movimento del Turismo del Vino ha aiutato questi processi di aggregazione e organizzazione dell'offerta?

Il Movimento Turismo del Vino è una realtà con un forte radicamento sui territori. Venti associazioni regionali che costituiscono l'Associazione nazionale. Questa specificità riflette in pieno la diversa velocità che il turismo del vino ha in Italia, le differenze di modelli adottati con più o meno fortuna. Credo, però, che alla lunga siano proprio queste differenze le motivazioni per cui il turismo del vino, se ci crediamo e ci investiamo seriamente, possa attivare un circuito virtuoso di promozione che parte e torna sui luoghi di produzioni con positive ricadute economiche in termini agroindustriali e turistici. In tutto questo, la passione delle persone che prestano la loro attività per far crescere le associazioni è fondamentale, così come lo è lo spirito delle aziende nel collaborare a un progetto che va oltre le singole specificità, ma dove l'imprenditore resta il cuore di ogni intrapresa.

E il Movimento stesso come si sta organizzando per Expo? Cosa avete in cantiere dentro e fuori i padiglioni di Milano Rho?

Abbiamo pensato che per Expo dobbiamo ricordarci chi siamo: una rete di imprese con forte radicamento sul territorio. Non mancheranno, dunque, i nostri tradizionali eventi con un occhio a Expo, iniziative su Milano grazie al supporto di Movimento turismo del Vino in Lombardia. Ma, cosa più importante, ci concentreremo su azioni di carattere informativo al fine di favorire la visita anche di territori e aziende più o meno lontane da Milano.

NERI
MACCHINE ENOLOGICHE INDUSTRIALI

La NERI FILIPPO e C. Snc nata circa mezzo secolo fa a Canelli (AT) ha da sempre improntato e portato avanti la sua filosofia di produrre per il settore enologico apparecchiature (brevettate) all'avanguardia, aumentandone la qualità pur mantenendo degli ottimi prezzi

CLIMATIZZATORE ANTICONDENSA MODELLO MYR3

Tra i suoi impianti si possono annoverare:
CLIMATIZZATORI ANTICONDENSA (produzioni da 1.000 a 15.000/b/h) in grado di portare a temperatura ambiente le bottiglie piene, riempite a freddo, evitando, senza alterare il prodotto in esse contenuto, la condensa e le muffe, che potrebbero formarsi all'interno dei cartoni già confezionati a causa dell'umidità.
È un sistema innovativo che si adatta alle singole esigenze e ottiene così sia un risparmio energetico, sia una soluzione definitiva ad un'annosa problematica nelle linee di imbottigliamento e riscuote la soddisfazione degli utilizzatori finali.
LAVASCIUGATRICI AUTOMATICHE (produzioni da 1.000 a 15.000/b/h) atte a lavare e asciugare perfettamente l'esterno delle bottiglie piene, sia nuove sia di stoccaggio. La zona di asciugatura, ulteriormente migliorata ,elimina dalla superficie delle bottiglie piene anche i minimi residui d'acqua onde ottenere un'asciugatura perfetta
ORIENTATORI AUTOMATICI DI TAPPI unidirezionali (produzioni da 1.000 a 30.000/h), di cui alcuni equipaggiati con un rivoluzionario sistema di orientamento a tasteggio che perfeziona ulteriormente il loro già elevato standard qualitativo e riduce praticamente a zero sia l'errore sia i tempi di regolazione.

NERI FILIPPO & C. snc Macchine Enologiche Industriali via Asti, 110 14053 Canelli (AT, Italy) tel.+39.0141.823662 - fax +39.0141.831023 www.neriweb.com - info@neriweb.com

23885 - Calco - Lecco - Via Giovanni XXIII, 15 - Tel 039.99.20.542 - Fax 039.99.20.470
www.vinicantinepirovano.com - vini@vinicantinepirovano.com

SIAMO PRESENTI AL VINITALY PADIGLIONE 5 STAND E2

Azienda Agricola
TERRE BENTIVOGLIO

L'Azienda Agricola Terre Bentivoglio si estende, per 90 ettari, sulle prime colline dell'Oltrepò Pavese, nel comune di Santa Giuletta, al confine tra Broni e Casteggio. I vigneti sono il patrimonio più prezioso della Azienda Agricola Terre Bentivoglio, raggiunto grazie al lavoro appassionato e al grande amore che lega la Famiglia Pirovano a questa terra. L'azienda oggi sta vivendo una nuova spinta innovativa che ha portato profonde trasformazioni e miglioramenti eccezionali nel livello qualitativo. La produzione, contenuta nelle quantità, evidenzia la volontà di operare in modo rigorosamente selettivo, per trasferire al prodotto finale le peculiarità di un rinomato territorio e di un'azienda di qualità.

SIAMO PRESENTI AL VINITALY PADIGLIONE 5 STAND E2

AZIENDA AGRICOLA TERRE BENTIVOGLIO
LOCALITÀ CASTELLO - SANTA GIULETTA PAVIA - ITALIA - TEL. 039.9920542

VINO E TURISMO, FIL ROUGE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA A EXPO

di **ADRIANO DEL FABRO**

La presenza "forse più significativa" del Fvg a Expo Milano 2015 sarà quella nel padiglione dedicato al vino, denominato "Vino, a taste of Italy". Insieme a Ersa Fvg vi sarà per tutta la durata dell'Expo un'area incontro, con esposizione e degustazione contemporanea di 100 etichette della produzione regionale, cui si aggiungerà, una volta alla settimana, una degustazione guidata, per un totale di 26 sessioni. Lo ha annunciato recentemente il vicepresidente della Regione e assessore alle Risorse agricole, **Sergio Bolzonello,** aggiungendo che si tratta di "una grande occasione commerciale per i nostri operatori". L'assessore ha anche evidenziato la decisione di aderire alla piattaforma Explora per promuovere, attraverso Expo, le 10 mete più rappresentative in Fvg: Trieste, castelli d'acqua, Carso; Villa Manin di Passariano, Palmanova, Grado, Aquileia; Pordenone, Sacile, Maniago e Spilimbergo; Sesto al Reghena, Valvasone Arzene, San Giorgio della Richinvelda; Cividale, Udine, San Daniele, Medio Friuli; Gorizia e l'Isontino; Itinerari della Grande Guerra; Gemona del Friuli e le valli carniche; il Tarvisiano; la montagna pordenonese. "Solo attraverso questa iniziativa contiamo di poter garantire alle strutture ricettive qualcosa come 3.500-5.000 pernottamenti", ha auspicato.

Anche uno spazio "fuori Salone"

Sempre a Milano, ma nel cuore creativo della città, in via Tortona, è previsto anche uno "spazio fuori Salone", organizzato assieme a Confartigianato. 1.800 metri quadri a disposizione dal 2 al 6 luglio per far incontrare i visitatori con le eccellenze produttive regionali. Infine Bolzonello ha ricordato che Udine (Auditorium della Regione, 24 e 25 giugno) ospiterà Food East, evento sull'innovazione e la sostenibilità in campo alimentare, promosso con la collaborazione delle Università e dei parchi scientifici. Lungo l'intero arco dell'Esposizione, la presenza istituzionale del Fvg sarà assicurata con un'area a palazzo Italia, presidiata assieme a Unioncamere. In collaborazione con la sede Rai del Fvg saranno proiettati degli spot accattivanti, per incuriosire su tutto quanto è e offre la regione.

Parallelamente, nell'ambito della mostra delle Regioni, anche il Fvg racconterà per immagini e suoni alcune storie legate a personaggi e realtà noti, su temi quali bellezza, potenza, saper fare. Tra le altre iniziative, sempre nel Padiglione Italia dal 3 al 9 luglio vi sarà una vetrina delle eccellenze regionali, mentre il 12 settembre è previsto un evento sul tema della ricerca e innovazione nella sostenibilità delle produzioni agroindustriali.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, nell'ambito del Progetto "Dall'Expo ai Territori" si terrà "Aria di Friuli Venezia Giulia" (dal 26 al 29 giugno), novità assoluta sul format allargato di "Aria di Festa" la quale, tra l'altro, sarà gemellata con il Festival piemontese Collisioni, che si svolge a Barolo.

Come previsto nella legge finanziaria per il 2015, l'impegno della Regione per Expo sarà di un 1,515 milioni di euro ai quali si aggiungono due contributi governativi da 300.000 euro l'uno, rispettivamente per l'Expo dei Territori e la realizzazione degli spot.

COME PARTECIPARE

Ad oggi , sono circa 130 le aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia che risposto positivamente alla richiesta di manifestazione di interesse sollecitata dall'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) per presentare le proprie cantine all'interno del padiglione Expo dedicato al vino. "A questa prima manifestazione di interesse - dice **Giulio Palamara** del Servizio promozione e marketing dell'Ersa - seguirà un'ulteriore campagna di sensibilizzazione tra le circa 450 aziende censite in regione per poi valutarne l'effettiva partecipazione". I costi di presenza nelle strutture dell'Expo sono a carico della Regione. Alle aziende partecipanti si richiede di fornire un'adeguata quantità dei propri vini per le degustazioni. Nell'area gestita della Regione, infatti, saranno dislocati 100 self service dispenser di vino: erogatori automatici capaci di esporre contemporaneamente 100 etichette, che i visitatori potranno degustare. Attraverso una postazione multimediale, inoltre, potranno conoscere le caratteristiche dei prodotti, la storia delle aziende e la tradizione della viticoltura del Friuli Venezia Giulia, mentre grazie a una piattaforma di e-commerce, una sorta di cantina web, potranno acquistare i vini appena degustati. Ciascun visitatore, per accedere al padiglione e degustare le etichette esposte, sarà munito di una smart card, grazie alla quale le aziende potranno monitorare l'interesse per i propri prodotti. Nel pacchetto della Regione, infine, è inclusa la disponibilità di una sala dove organizzare, nel corso dei sei mesi, degustazioni con sommelier, convegni e presentazioni.
"Solo nel caso in cui il numero delle adesioni sarà particolarmente alto e tale da non consentire un'adeguata visibilità dei vini e delle aziende, ci riserviamo di utilizzare criteri di selezione trasparenti e condivisi, nonché di limitare il numero dei vini per ogni azienda", conclude Palamara. *ADF*

Sistema Enologia

Se produrre ottimo vino
è la vostra priorità, noi vi rendiamo
più semplice l'impresa.

sistemiamo l'Italia

Produrre un buon vino non è facile. Per questo abbiamo creato un sistema gestionale dedicato esclusivamente alle aziende vitivinicole. Per togliervi ogni problema e lasciarvi il gusto di fare al meglio ciò che apprezzeranno i vostri clienti. SISTEMA ENOLOGIA è la soluzione pensata e progettata per farvi concentrare solo sul meglio del vino, senza retrogusti.

SISTEMA ENOLOGIA è la risposta più concreta ed efficace alle esigenze delle imprese del vino; è la soluzione completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo, disponibile anche in cloud.

Metteteci alla prova, chiamate noi o il più vicino dei nostri Partner.
VENITE A TROVARCI A VERONA AL VINITALY.
SIAMO NEL PADIGLIONE PIEMONTE - STAND D2 E NEL PADIGLIONE SICILIA - STAND 86.
Insieme a voi per lavorare, produrre, creare e innovare, perché solo insieme sistemiamo l'Italia.

www.sistemiamolitalia.it

sistemi®
Professione Informatica

www.sistemi.com

A Sabbioneta (Mn) il 9 -10 maggio
LAMBRUSCO A PALAZZO NELLA TERRA DEI GONZAGA
Dopo il successo delle precedenti edizioni, grazie a Onav Lombardia, torna a Sabbioneta (Mn) "Lambrusco a Palazzo", l'evento che unisce la cultura del vino alla scoperta dei tesori dell'arte e dell'architettura della terra dei Gonzaga. sabato 9 e domenica 10 maggio, la piccola Atene del Rinascimento, Sabbioneta, patrimonio dell'Unesco, ospiterà nelle cantine storiche del Palazzo Ducale l'importante manifestazione che sarà rappresentativa della migliore espressione del Lambrusco, appunto. Due giorni dedicati alle virtuosità dei vitigni del territorio e, al valore culturale e architettonico che contraddistingue questa località.

LA LOMBARDIA DEL VINO AD EXPO

Fava: "L'assenza nel Padiglione Vino? Un caso che non esiste"

di **MATTEO MARENGHI**

L'assessore regionale all'Agricoltura fa chiarezza su alcune recenti critiche mosse nei confronti della Regione per la mancanza di supporto alla presenza delle aziende vinicole nel Padiglione Vino. "La Lombardia è l'unica regione che potrà contare su un proprio quartier generale con spazi messi gratuitamente a disposizione delle aziende. Perché dovremmo pagare quelli del Padiglione Vino? All'inizio è stato lo stesso mondo vinicolo a chiedere ospitalità"

Gianni Fava

Oramai siamo alle porte di Expo e la Lombardia, del vino ma non solo, ha probabilmente un carico di aspettative superiori alla media del Paese, essendo il "teatro" dell'evento. La maggior parte dei Consorzi di tutela dei vini Doc lombardi ha certamente scommesso più sulla possibilità di drenare visitatori da Milano verso i propri territori, che non sull'organizzazione della loro presenza a Expo, da qui il fiorire di azioni di incoming, più o meno ben organizzate, e di implementazione di eventi locali rivisitati per attrarre sia operatori sia visitatori. Insomma, si è puntato più sul "fuori salone" che sul salone stesso, probabilmente a ragione. Ciò non toglie che però la "voglia" di essere protagonisti anche dentro all'evento abbia poi indotto diverse aree a ragionare sull'opportunità di una presenza fisica a Milano che, ad esempio, a livello nazionale si è tramutata nella costituzione del cosiddetto Padiglione Vino. Per un certo periodo alcuni Consorzi hanno riferito alla propria base sociale che la presenza a tale padiglione sarebbe avvenuta sotto l'egida di una regia regionale, che poi, e qui veniamo alle cronache recenti, sarebbe invece decaduta, ingenerando qualche mal di pancia. Per ricostruire la vicenda abbiamo ritenuto corretto farci raccontare l'iter dall'assessore regionale all'Agricoltura **Gianni Fava**, al quale abbiamo chiesto in generale dell'approccio "istituzionale" alle opportunità dell'Esposizione Universale.

Assessore Fava, cosa rappresenta l'imminente Expo, in termini di aspettative/opportunità, per il mondo del vino lombardo?

Rappresenta una sfida per incrementare l'immagine del vino lombardo, apprezzato a livello internazionale, ma che grazie a Expo avrà una cassa di risonanza ancora più ampia. Il fatto poi

Vino in Villa Festival
ARTE, MUSICA E CULTURA TRA LE COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE
Arte, fotografia, musica, letteratura, filosofia, poesia e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: questi gli ingredienti di Vino in Villa, che quest'anno diverrà una vera e propria rassegna culturale che abbraccerà l'intero territorio della Docg dal 14 al 17 maggio. Conclusione al Castello di Susegana con un banco d'assaggio di circa 300 etichette e uno spettacolo di jazz animato da due nomi del calibro di Enrico Rava e Tiziano Scarpa. Info: vinoinvilla@prosecco.it

che in Lombardia la quota di vini a marchio Doc, Docg e Igt, che identificano una qualità connessa a un territorio, sia vicina al 90% della produzione vinicola totale è un biglietto da visita non indifferente e che conferma che la nostra regione non ha nulla da invidiare ad altri grandi territori del vino.

Quali, a suo personale giudizio, le reali ricadute possibili sul comparto? Non c'è in alcuni casi una sopravvalutazione dei benefici attesi?
Expo è un evento di respiro mondiale, le attese sono elevate e Milano, capitale dell'agricoltura e dell'agroalimentare nazionale, è una sede naturale, soprattutto in ragione del messaggio dell'Esposizione universale, Nutrire il pianeta, energia per la vita. Le potenzialità sono enormi, anche con riferimento alla tutela dei prodotti Dop e Igp su scala mondiale. È dovere delle diplomazie, anche comunitarie, pretendere la lotta alla contraffazione e che, sottolineo, coinvolge anche il vino. Personalmente, mi aspetto che le forze in campo, il governo, l'Unione europea sostengano il documento contro l'agropirateria proposto dalla Lombardia. Se il sistema, nel suo complesso, non sarà in grado di ottenere risultati, dovremo interrogarci. È nostro dovere, comunque, tentare di portare a casa il miglior risultato possibile, anche sui temi legati al vino o ad altre politiche come la lotta agli sprechi, l'incremento delle produzioni agricole, la lotta alla denutrizione, alla malnutrizione e all'obesità.

La Regione, o il suo assessorato, ha programmato qualche iniziativa/azione particolare che coinvolge il mondo del vino?
Sì, stiamo lavorando con iniziative particolari, che annunceremo nelle prossime settimane.

Si era ventilata una partecipazione collettiva (regionale) all'interno del cosiddetto Padiglione Vino; ora questa ipotesi pare decaduta. È così? Se sì, quali le ragioni che avevano sostenuto tale iniziativa e quali quelle che l'hanno fatta decadere?
Sulla presenza dei vini lombardi al Padiglione Vino a Expo si sta cercando di creare un caso che non esiste. I consorzi del vino della Lombardia ci hanno chiesto di fare parte del sistema agroalimentare che sarà uno dei principali punti di forza del Padiglione Lombardia a Expo. Le ricordo che la Lombardia è l'unica regione che potrà contare su un proprio quartier generale e che fra i motivi che hanno portato il mondo vinicolo a chiedere l'ospitalità è il fatto che gli spazi sono messi a disposizione gratuitamente dalla Lombardia, mentre il Padiglione Vino metterà a disposizione i propri spazi e i dispenser per le degustazioni a pagamento. Come assessore all'Agricoltura regionale ho il dovere di sostenere il comparto agricolo, all'interno del quale è compreso il settore vitivinicolo, e su questa linea mi voglio muovere, perché la Lombardia di Roberto Maroni non lascia sole le proprie imprese. Allo stesso tempo, però, come amministratore ho il dovere di utilizzare i fondi pubblici dei quali la Regione dispone nel migliore dei modi e molto scrupolosamente. Ciò significa che qualcuno mi deve spiegare per quale motivo un ente pubblico ben gestito come la Lombardia dovrebbe spendere dei soldi per partecipare al Padiglione Vino, quando gli stessi spazi li mettiamo a disposizione gratuitamente nel Padiglione Lombardia.

Alcuni consorzi (ho letto sulla stampa le dichiarazioni del Consorzio Valcalepio) lamentano un abbandono repentino del progetto collettivo di partecipazione al Padiglione Vino. Le risulta?
Ad oggi mi risulta un'uscita estemporanea del presidente del Consorzio Valcalepio, che di punto in bianco critica la Regione per aver accettato di ospitare nei propri spazi le imprese del vino. Francamente non ho capito se parla a titolo personale, dell'ente consortile che rappresenta o per conto di chi altri. Nulla ho contro il Padiglione Vino o gli organizzatori, il ministero delle Politiche agricole e Vinitaly. E sono per la libertà di scelta. Se dopo aver chiesto ospitalità al Padiglione della Lombardia il Consorzio Valcalepio ha cambiato idea e vuole partecipare al Padiglione Vino, vada pure. Ma non faccia i conti sui soldi della Regione Lombardia.

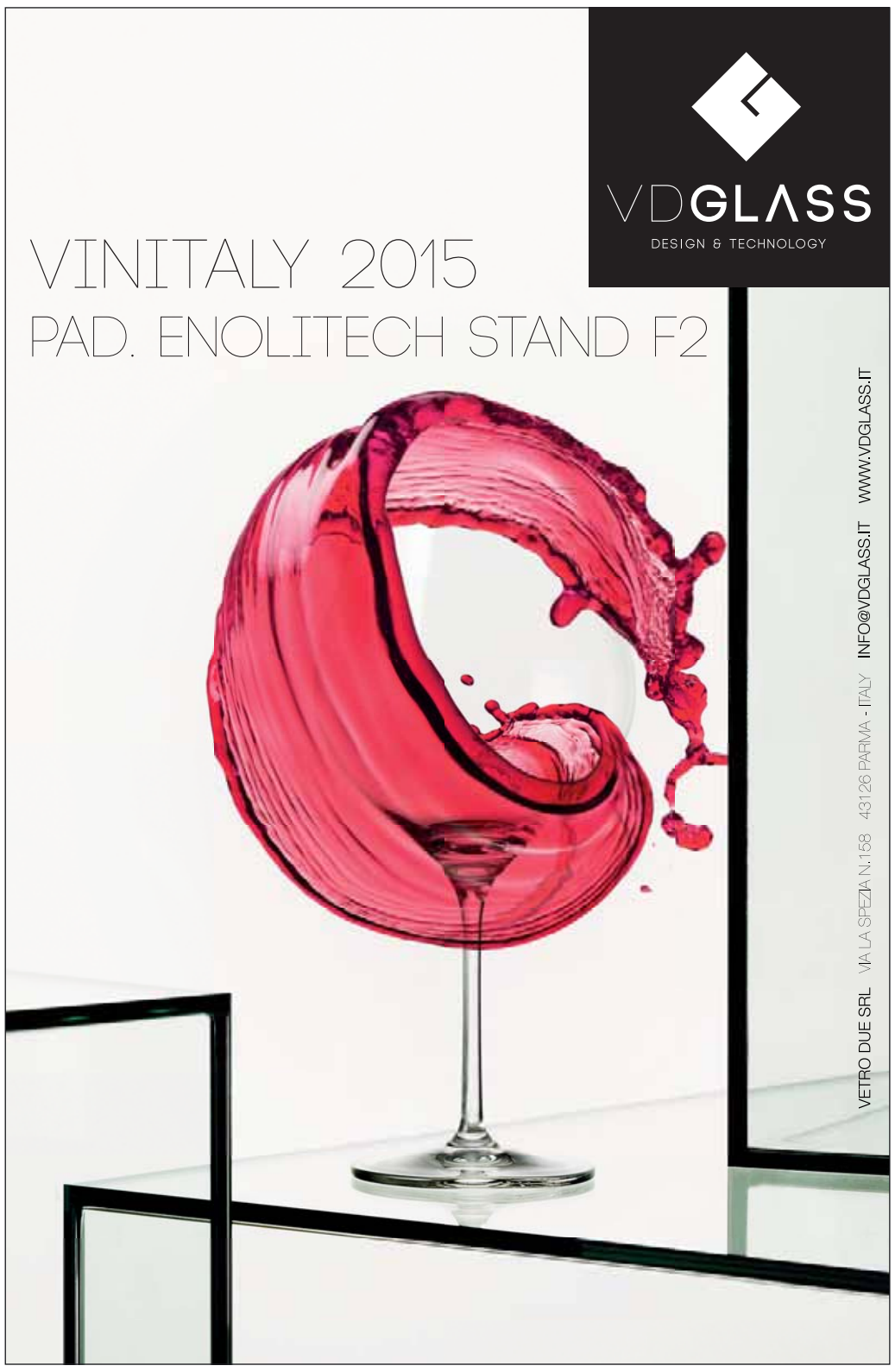
E a proposito del "brindisi" con il Franciacorta?
Il Consorzio di tutela dei vini della Franciacorta ha ottenuto un grande risultato, diventando il vino ufficiale di tutti i brindisi di Expo. Di questo devo fare i miei complimenti a tutte le aziende vitivinicole franciacortine e al presidente del consorzio, Maurizio Zanella.

IN BREVE DAL PIEMONTE

DALLE LANGHE A MILANO CON IL BAROLO EXPRESS

Langhe-Roero e Monferrato, diventati recentemente il primo paesaggio vitivinicolo italiano riconosciuto come Patrimonio Unesco, forti di poter offrire un ambiente incantevole e famoso in tutto il mondo a solo un'ora di auto da Milano, hanno costruito un'offerta che prevede il soggiorno dei visitatori tra le vigne e un collegamento diretto ed esclusivo con la manifestazione milanese, il Barolo Express. Si tratta di un servizio dedicato all'Expo ideato dal Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero, in sinergia con l'ATL Alba Bra Langhe e Roero, Confindustria Cuneo e il Consorzio di Tutela Barolo e Barbaresco.
Sono previsti pacchetti turistici che includono, oltre al soggiorno in loco e tour sul territorio, anche il biglietto dell'Esposizione universale e un servizio navetta disponibile ogni lunedì, venerdì e sabato (per gruppi di almeno 15 persone anche negli altri giorni) per raggiungere il capoluogo meneghino. Il Barolo Express partirà da Alba e, su prenotazione, anche da Asti, tra le 9 e le 10 del mattino per rientrare in tarda serata sul territorio. Personalizzato in modo da riprodurre le atmosfere dell'Orient Express, il bus offrirà ai turisti che soggiornano in Langa e Monferrato un servizio di trasferimento di alto livello, con dettagli di accoglienza e piccoli lussi che renderanno anche il viaggio stesso un'esperienza conoscitiva, animata da degustazioni, accompagnatori che illustrano il paesaggio e racconti di esperti narratori del vino. Il soggiorno nelle colline del vino, oltre alla trasferta milanese, comprende pacchetti turistici dai 4 ai 7 giorni: "Emotional tours", ovvero autentiche esperienze di approfondimento dei miti enogastronomici del territorio, dai grandi vini delle Langhe come Barolo e Barbaresco, alla famosa Barbera del Monferrato, al Moscato con le sue cattedrali sotterranee. Una rappresentazione della migliore cultura di vino e cibo piemontese che include il Tartufo bianco d'Alba, la Nocciola Piemonte Igp e i molti formaggi a Do della provincia cuneese. Info: www.baroloexpress.com

Teresa E. Baccini



Prossimo appuntamento con WINE VISION 17/18 novembre 2015
winevision.com

ECHI DAL 2° WINE VISION DI LONDRA

L'EMOZIONE PRIMA DEL PENSIERO (e lo smartphone incollato alla mano)

Tra gli spunti più interessanti del seminario B2B, quelli dedicati a focalizzare le nuove modalità di scelta, interazione, socializzazione digitale. All'insegna del "tutto può essere catalogato", anche le esperienze. Ma oltre alla virtualità, attenzione a non perdersi i fenomeni reali

di **GIANPAOLO PAGLIA**

Londra. Attorno alla metà di novembre è andato in scena Wine Vision, evento destinato a un selezionato pubblico di capitani d'azienda, decision makers ed esperti di ogni settore dell'industria del vino a livello globale. Benché compressa in due giornate, l'ambizione degli organizzatori (William Reed Business Media) era quella di analizzare e stimolare un dibattito intorno alle ultime tendenze e sviluppi nel mondo del vino. Per questo sono stati chiamati a intervenire e a moderare oltre 40 personaggi leader del loro settore, non sempre e non esclusivamente legati al mondo del vino, rendendo così più varia e interessante la conversazione "out of the box", come piace dire agli anglosassoni.

I sensi e l'impatto sul consumo di vino

Una questione di sinestesia

Tra i tanti temi e interventi nelle diverse tavole rotonde, ci è parso di poter cogliere un filo rosso unificante che parte dai sensi per arrivare agli smartphone, passando per un discount. Proviamo a riannodarlo.

La prima sessione, tenutasi al 30° piano del nuovissimo grattacielo Shard della capitale londinese, è cominciata con due accademici di rango: **Charles Spence** (Università di Oxford, neurologo e ricercatore di scienze cognitive e

marketing sensoriale) e **Barry C. Smith** (Università di Londra, direttore dell'Istituto di Filosofia e fondatore del Centre for the studies of senses). I due accademici hanno spiegato l'importanza di tutti i sensi nell'ambito della degustazione del vino: vini degustati mentre si ascoltano suoni con tonalità alte sembreranno più acidi al gusto, ma anche le ambientazioni, la percezione tattile dei tessuti nelle apparecchiature di un ristorante, il materiale con cui sono fatte le posate, le luci, concorrono a creare aspettative nel nostro cervello, in particolare nella corteccia prefrontale, e influenzano la nostra percezione. Perché quel vino degustato in vacanza, che al momento ci pareva fantastico, una volta portato a casa si rivela come del tutto ordinario? Secondo i relatori si tratta della sinestesia delle sensazioni, che ci esalta il piacere che si prova degustando un cibo o una bevanda in certe condizioni ambientali e psicologiche.

Questa branca delle scienze cognitive apre la strada a nuove strategie di comunicazione commerciale, come il marketing sensoriale, o "synaesthetic marketing". La parola è nuova ed esotica, ma secondo Spence fu il fondatore del Futurismo, Filippo Tommaso Marinetti, il primo a comprenderne la portata e a metterne i pratica gli elementi caratterizzanti tramite le sue famose "cene tattili" descritte nel famoso Manifesto della Cucina Futurista (1931).

Qui sotto: Charles Spence, neurologo e ricercatore all'Università di Oxford. A destra: Tyler Balliet, creatore di Wine Riot

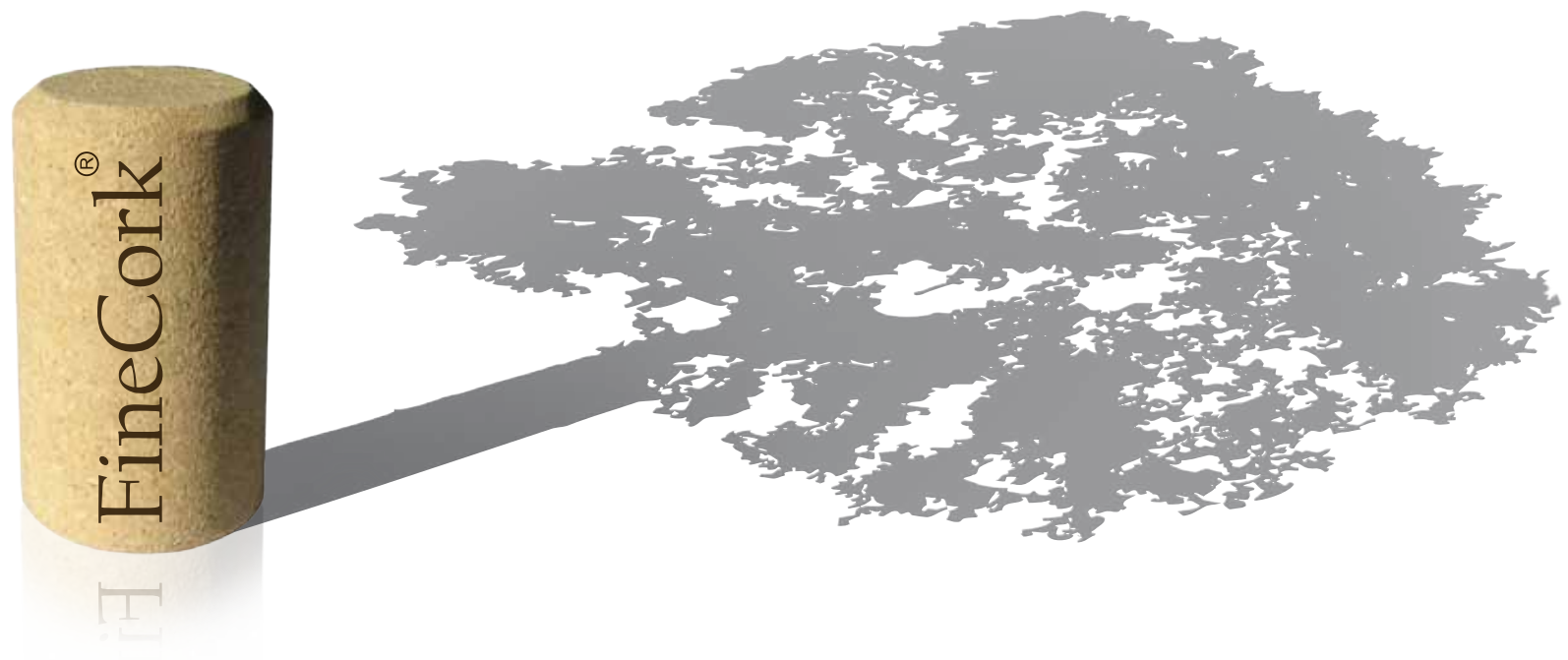
La rivoluzione? La faranno i Millennials *(armati di smartphone)*

Cambiamo scenario, per ascoltare lo speech di **Tyler Balliet,** fondatore e presidente di Second Glass e creatore di Wine Riot. L'applicazione Second Glass è del 2006, il lancio di Wine Riot di tre anni più tardi. La formula di Wine Riot combina intrattenimento ed educazione al vino in un'atmosfera informale, come un grande party con migliaia di persone (dalle 2.000 alle 4.000), in diverse città americane (29 eventi negli ultimi 4 anni). La campagna sui social media è determinante e la presenza dell'applicazione Second Glass permette a chi partecipa agli eventi di ricordare e annotare i vini che hanno assaggiato. Oltre 250.000 annotazioni hanno creato un database formidabile per catalogare le preferenze dei gusti dei cosiddetti Millennials (anche detti Generazione Y, nati tra il 1980 e il 2000): circa 70 milioni di persone, figli dei cosiddetti "baby boomers". I Millennials sono la prima generazione che conosce più di tecnologia dei loro genitori, e sono nati in un'epoca dove internet è sempre esistito. Non solo non conoscono una vita senza telefono portatile, ma non conoscono una vita senza smartphone. Ma quello che è più importante è

continua a pag. 31

SUGHERIFICIO PEPPINO MOLINAS & FIGLI s.p.a.
CALANGIANUS

Stabilimento e uffici:
Loc. Ignazioni 07023 Calangianus (Sassari, Italy)
Tel. +39 - 079 6780000 (r.a.) Fax +39 - 079 660390
www.molinas.it - molinas@sugherificiomolinas.com
Filiale:
Via Belvedere 60, 37040 Arcole (Verona, Italy)
Tel. +39 045 - 7635710 Fax +39 - 045 - 6144061
verona@sugherificiomolinas.com



Quando la **natura** *incontra tradizione e tecnologia*

Perfetta sintesi fra tradizione e tecnologia più avanzata,
costituisce la migliore garanzia a tutela della qualità e della freschezza
di tutti i tipi di vini anche nel lungo periodo.

Progettazione su Misura

Engineering

Tecnologia

COLLAUDO DEL Garanzia

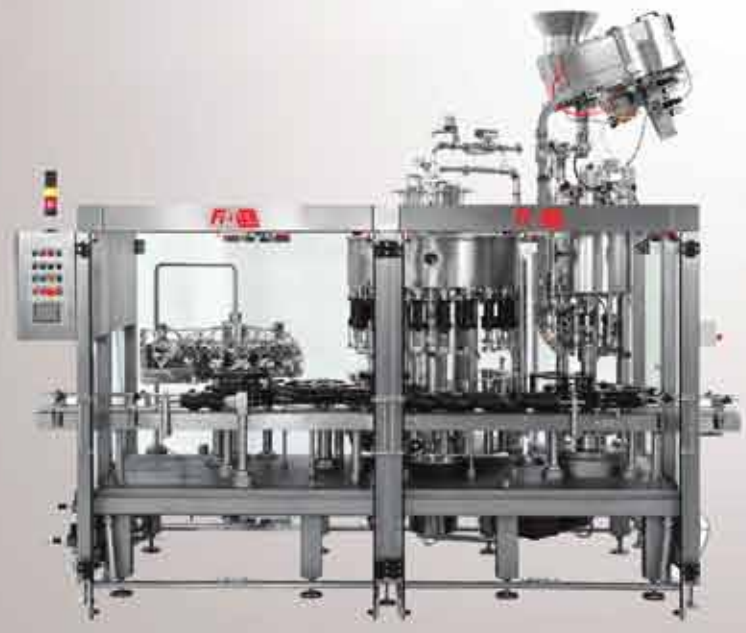
Imbottigliamento

Ricerca e Innovazione

Installazione

Analisi Fattibilità

TUTTO QUESTO SIAMO NOI



Da 40 anni progettiamo e produciamo linee e macchine d'imbottigliamento per l'industria delle bevande e dei prodotti alimentari e non.

FIMER 1970

www.fimer.it

FIMER S.r. l.

Via Pierino Testore, 39 14053 CANELLI (AT), Italy T. +39 0141823404 F. +39 0141834504 info@fimer.it

Per la valorizzazione del vino in Italia e all'estero
ACCORDO ICE – ENOTECA ITALIANA
L'Ice, ora trasformata in agenzia (Ita, Italian Trade Agency), ha stabilito un protocollo con Enoteca Italiana di Siena. L'accordo prevede una stretta collaborazione e una programmazione congiunta per la valorizzazione del vino in Italia e all'estero, coinvolgendo in primo luogo le aziende vinicole. Sono state individuate aree di cooperazione che riguardano un network per la commercializzazione, la gestione di missioni estere e di contatti con giornalisti stranieri, un corso di formazione sui vini italiani, il supporto tecnico-organizzativo per seminari o degustazioni, giornate di studio sui mercati internazionali, programmi promozionali, la produzione congiunta di materiale pubblicitario.

segue da pag. 29

che in sei anni tutti i Millennials avranno l'età legale per bere alcol: 70 milioni di consumatori potenziali di vino. Essi sono anche la prima generazione americana ad avere a disposizione vino senza nessun problema di reperibilità, ed in abbondanza.
Secondo Tyler, anche lui uno di essi, i Millennials non sono speciali, sono solo differenti. "Per loro le informazioni non sono un problema di ricerca, tutto è infatti presente in rete, ma sono un problema di catalogazione tra quelle rilevanti per loro o meno. Wine Riot nasce proprio per avvicinare i Millennials al vino. La formula è quella di un grande party, su grandi superfici, con DJ, tatuaggi (temporanei) sul vino, photo boots che caricano direttamente su Facebook (anche 150.000 foto in 3 ore), il tutto per farli sentire bene in un'atmosfera a loro familiare. Si creano momenti di educazione al vino, 20 minuti al massimo e seduti, ma anche questo in maniera del tutto informale. E poi vengono creati dei contest, per esempio vino secco contro vino con residuo zuccherino, con legno e senza legno, Vecchio o Nuovo mondo, giovane o maturo ecc. Tutti i vini presenti al Wine Riot vengono precaricati automaticamente sull'app di Android (Second Glass), così che non si deve fare portare un catalogo in mano. Il 38% dei partecipanti usa l'applicazione e l'80% la controlla almeno una volta al mese. Abbiamo totalizzato 266.000 annotazioni sui vini da parte di 36.000 persone in 5 anni".
"Quello che noi facciamo non è vendere vino, ma un'esperienza – ha detto ancora Tyler - e il pubblico è ben contento di pagare per quello. Noi portiamo la gente a contatto con le aziende, che partecipano autonomamente con dei loro stand (al costo di 3.000 dollari) e sono responsabili della loro comunicazione con il cliente, ed in definitiva della vendita. Non tutte le aziende produttrici sanno come confrontarsi con loro, mentre altre sono fenomenali. La differenza tra successo e fallimento, in un evento come il nostro, sta tutta lì".

Mike Greene

Ma nel frattempo non dimenticatevi dei brizzolati
(e di quelli che vanno al discount)

I dettaglianti e i produttori hanno un obiettivo comune: attrarre l'attenzione del consumatore. Da questa premessa è partito lo speech di **Mike Greene,** direttore e chairman di una decina di compagnie, incluse Drinksupermarket.com e HT Drinks. "Essere connessi con i tuoi clienti è più importante che mai: parliamo il loro linguaggio? Bisogna sapere che il 95% dei clienti non si fida della pubblicità, e solo l'8% di essi crede a quello che le aziende dicono in generale. Solamente il 17% dei clienti pensa che le loro opinioni siano prese in considerazione dalle aziende, e in generale il 55% delle persone si fida più degli amici nei social media per orientare i propri acquisti. Per esempio, mentre tutti parlano dei giovani, il vero fenomeno è la crescita dei 'grigi'. Nel 2013 per la prima volta nella storia oltre il 50% della popolazione del Regno Unito era costituito da over 50, i quali posseggono il 68% della ricchezza totale, e in più sono clienti estremamente leali. Le nostre categorie mentali sono a volte rigide, poco attrezzate per il cambiamento. Per esempio, esiste una certa riluttanza ad abbracciare il fenomeno dei discount. Però, secondo dati Nielsen, nel Regno Unito Lidl, Aldi ecc. sono destinati a raddoppiare le loro vendite nei prossimi 5 anni, fino a oltre 20 miliardi di sterline. Questo vuol dire che 1 sterlina su 9 spesa sul mercato sarà spesa nei discount. Inoltre, il 51% dei consumatori è andato in un discount nello scorso mese, contro una media sotto il 40% nel 2011. Lidl è prevista incrementare le proprie vendite fino a +18,3%, Aldi fino al 29,5%. L'anno scorso i nuovi clienti dei discount sono stati 1,4 milioni". Snocciolati questi dati, la domanda è ovvia: "Perché non vuoi essere dove sono i tuoi clienti?".
E la chiusura con il ritorno alle emozioni. "Le scienze cognitive ci stanno fornendo nuove informazioni sui nostri meccanismi mentali, tutte cose che possono cambiare il modo in cui ci relazioniamo ai nostri clienti. Tradizionalmente, il meccanismo che porta a un comportamento qualsiasi, come per esempio l'acquisto di un vino, si è immaginato essere la sequenza: Pensiero > Azione> Emozione. In realtà gli studi ci dicono che la sequenza è diversa, ed è questa: Emozione > Azione > Pensiero (razionalizzazione delle nostre decisioni). Se questo è vero, dobbiamo cambiare le nostre strategie di comunicazione nei confronti del cliente e puntare sul vero fattore scatenante: l'emozione. Se non scatta questo meccanismo non avremo neanche la possibilità di raccontare la nostra storia e quella del prodotto. I mercati cambiano in continuazione: se il cambiamento al di fuori della tua azienda è maggiore del cambiamento al suo interno, il risultato sarà la fine della tua azienda".

Gli annunci del Corriere Vinicolo

per inserimento annunci contattare Laura Longoni, tel. 02 72222854, l.longoni@uiv.it

VENDESI

VENDESI riempitrice a caduta
16 valvole autolivellante
per bottiglie vetro da 0,75 e 1 lt
Produzione 3.000 bott/h
Costruita totalmente in acciaio inox, pistoni a recupero d'aria inox
Macchina nuova
prezzo affare
visibile presso nostra officina di Milano
Contattare : sales@cem-milano.com

FOSS

OENOFOSS: *L'ANALIZZATORE COMPATTO DI VINI E MOSTI CON FTIR*

Ti accompagna ovunque!
Portabile e facile da usare.
Interfaccia utente intuitiva.
Una soluzione per molteplici esigenze analitiche.

Analisi istantanee e contemporanee su vini e mosti per più di 10 parametri classici indispensabili per i processi in cantina.
Ora puoi decidere subito cosa fare!
Non č richiesto l'uso di reattivi o consumabili. Costi di gestione **ZERO**!

www.foss.it/oenofoss

WINESCAN SO2: L'ATTESA E' FINITA!!

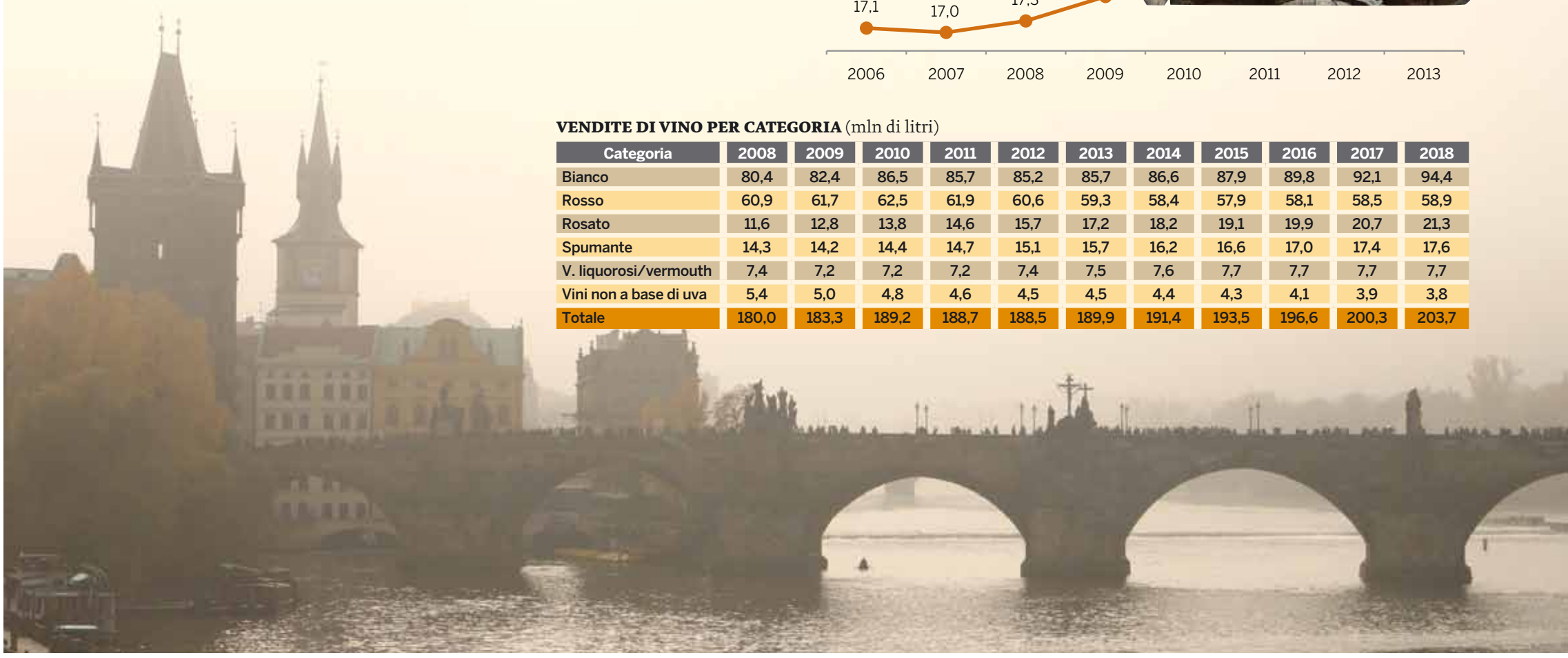
Ora completo del canale aggiuntivo dedicato all'analisi della **SO2 Libera e Totale**.
La versione dell'apprezzato analizzatore rapido e multiparametrico **WineScan**
che permette l'analisi delle **SOLFOROSE**
insieme a più di **20** parametri classici nel vino
e nei mosti in poco più di un minuto e contemporaneamente sullo stesso campione. Un laboratorio enologico in un unico sistema analitico compatto pronto 24 ore su 24! Tutti lo possono usare! Non serve più il camice bianco!

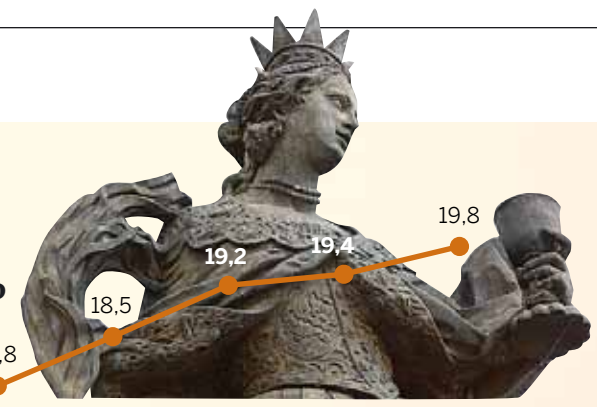
www.foss.it/so2

Dedicated Analytical Solutions **FOSS ITALIA S.r.l.** **tel. 049 08287211**

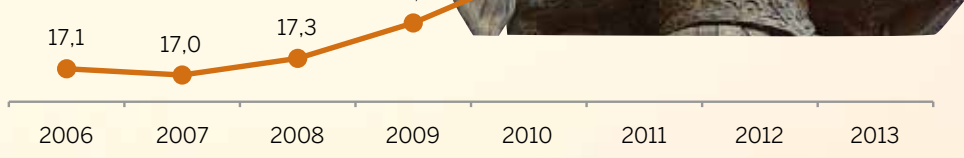
FOCUS REPUBBLICA CECA

Un ponte per Bacco





CONSUMO PRO CAPITE DI VINO (litri)



VENDITE DI VINO PER CATEGORIA (mln di litri)

Categoria	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Bianco	80,4	82,4	86,5	85,7	85,2	85,7	86,6	87,9	89,8	92,1	94,4
Rosso	60,9	61,7	62,5	61,9	60,6	59,3	58,4	57,9	58,1	58,5	58,9
Rosato	11,6	12,8	13,8	14,6	15,7	17,2	18,2	19,1	19,9	20,7	21,3
Spumante	14,3	14,2	14,4	14,7	15,1	15,7	16,2	16,6	17,0	17,4	17,6
V. liquorosi/vermouth	7,4	7,2	7,2	7,2	7,4	7,5	7,6	7,7	7,7	7,7	7,7
Vini non a base di uva	5,4	5,0	4,8	4,6	4,5	4,5	4,4	4,3	4,1	3,9	3,8
Totale	180,0	183,3	189,2	188,7	188,5	189,9	191,4	193,5	196,6	200,3	203,7

Secondo le proiezioni di Euromonitor International nel 2018 si toccherà il record dei consumi di vino, a oltre 200 milioni di litri, per un valore di circa 1 miliardo di euro. Mercato sensibile al prezzo, dove i bianchi sembrano avere una marcia in più

di **PAOLO FERRANTE**

Fonte grafici e tabelle: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Euromonitor International. Per gli anni 2014-2018 i dati sono previsionali

L'enologia fa breccia anche nel primo Paese consumatore al mondo di birra. In Repubblica Ceca, dove se ne bevono in media 148,6 litri l'anno a testa (seguono a parecchie spanne di distanza Austria e Germania con volumi pro capite poco al di sopra dei 100 litri), si aprono buone prospettive di crescita anche per vini e spumanti.

Il Paese, che conta attualmente poco più di 10 milioni di abitanti, dispone anche di terreni vitati da cui ottiene una produzione vinicola che riesce però a soddisfare solo un terzo della domanda locale. Un mercato, quello enologico, che mantiene pertanto una forte dipendenza dall'estero.

Con un consumo che nella media di ciascun abitante sfiora, in base agli ultimi conteggi, la soglia dei 20 litri, mantenendo un trend positivo in atto da almeno un decennio. I risultati di analisi e indagini sui consumatori sembrano confermare nel Paese una crescente attenzione alla qualità e una maggiore sensibilizzazione verso le tematiche vinicole in generale. A favore dell'enologia stanno giocando anche altri fattori: dalle campagne sugli effetti salutistici legati a un consumo moderato di vino alle iniziative nel turismo enologico. Significativo inoltre l'impatto determinato dal progressivo aumento dei prezzi della birra. Un mix di elementi, tra economici, sociali e culturali, che dovrebbe consolidare la presenza dei vini sul mercato ceco. La produzione locale si concentra territorialmente in due regioni: la Boemia, a Nord-Ovest, con una quota minoritaria pari al 5%, e la Moravia nella parte Sud del Paese, dove si realizza il grosso del raccolto (il 95%). In tutto 16.000 ettari vitati che rendono mediamente poco meno 5 tonnellate per ettaro. Basandosi sulle statistiche ufficiali la produzione di uva si aggira attorno alle 78.000 tonnellate, mentre quella di vino si attesta attualmente a 63 milioni di litri, per due terzi costituiti da bianchi e per la quota restante da rossi e rosati.

Italia primo fornitore

Come accennato, il mercato dipende per volumi ancora massicci dai vini di importazione. Uno studio dell'Icex, l'Agenzia spagnola per il commercio estero, quantifica in 164 milioni di litri l'import di prodotti enologici della Repubblica Ceca, che all'estero destina invece solo un terzo della sua produzione (poco più di 20 milioni di litri).

La leadership delle forniture resta in mano all'Italia che nel tempo ha però subito un depauperamento del proprio ruolo.

Se si guarda ai volumi, le cantine italiane si attestano attualmente al 23% di quota, seguite dalla Spagna con il 16% e dalla Slovacchia con il 14%. Solo ottava la Francia, che è invece prima per fatturato, con appena il 5% di incidenza sulle importazioni totali del Paese.

Davanti a Parigi, oltre a Italia, Spagna e Slovacchia, figurano Germania, Ungheria, Macedonia e Serbia. Ma un ruolo crescente lo stanno anche assumendo Bulgaria e Moldavia, con il blocco dei Paesi dell'Est che sembra in questa fase crescere più velocemente di altri Paesi, sottraendo quote di mercato soprattutto alle cantine italiane.

Per volume d'affari top player è la Francia con il 22% di incidenza sull'intero valore delle importazioni vinicole ceche (poco meno di 162 milioni di euro). Al 21% l'Italia, che era però al 30% solo cinque anni fa, seguita nell'ordine da Spagna, Slovacchia, Germania e Ungheria. Parigi da sola arriva al 48% di quota sul circuito degli spumanti, davanti all'Italia con il 23% e alla Polonia con una altro 12%. Nel comparto dei vini fermi imbottigliati lo scarto tra francesi e italiani si riduce a soli 2 punti percentuali, con le etichette d'Oltralpe attestate al 25% e quelle italiane al 23% di quota (al 13% la Spagna).

Situazione di quasi pareggio sul circuito degli sfusi tra i primi tre fornitori, rappresentati nell'ordine da Spagna, Italia e Slovacchia, ciascuna con un 16% circa di incidenza.

PERCHÉ IL BAG IN BOX

- **Praticità d'uso:** potete versarvi un bicchiere di vino in qualsiasi momento senza l'impegno di aprire una bottiglia
- **Qualità:** la confezione preserva la qualità del vino bicchiere dopo bicchiere indipendentemente dalla frequenza dell'utilizzo
- **Opportunità commerciali:** grazie alla sua capacità di preservare il prodotto bicchiere dopo bicchiere, è particolarmente apprezzato nei paesi ove viene applicata un alta imposizione fiscale sugli alcolici.
- **Design:** l'esterno in cartone offre un'ampia superficie personalizzabile
- **Convenienza:** è una confezione leggera, facile da trasportare, utilizzare e stoccare
- **Trasporto:** la forma e la leggerezza della confezione rispetto alle tradizionali bottiglie in vetro riduce drasticamente l'incidenza dei trasporti per litro.
- **Ambiente:** il bag in box, scomposto nelle sue due componenti del box in cartone e del sacco, è facilmente smaltibile e riciclabile nelle rispettive filiere della carta/cartone e della plastica.
  Utilizza il 70% in meno di materia prima rispetto a qualsiasi altro contenitore rigido della stessa capacità.

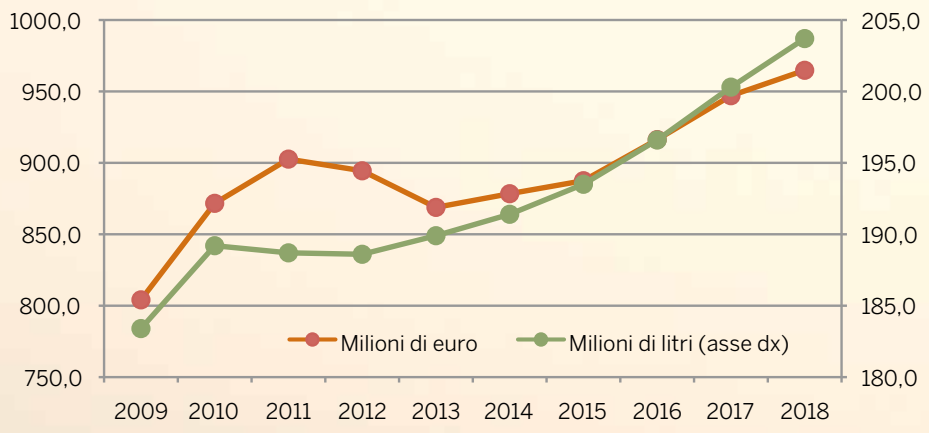
FORMATI

- 2 litri / 3 litri / 5 litri con rubinetto per il consumo privato
- 10 litri / 15 litri / 20 litri con rubinetto o attacco QCD per la connessione ad impianti spina per il consumo professionale

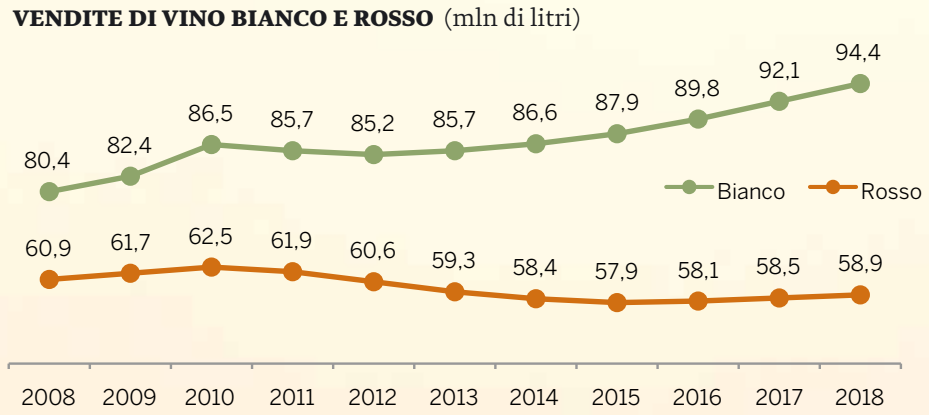
K.R.C.A. srl
10090 - ROSTA (Torino) - ITALY

K.R.C.A. S.r.l. - Via S. Antonio di Ranverso, 8 - 10090 ROSTA (TO) - Tel. +39 011 9541593 - Fax +39 011 9567221 - Web: www.krca.it - E-mail: krca@krca.it

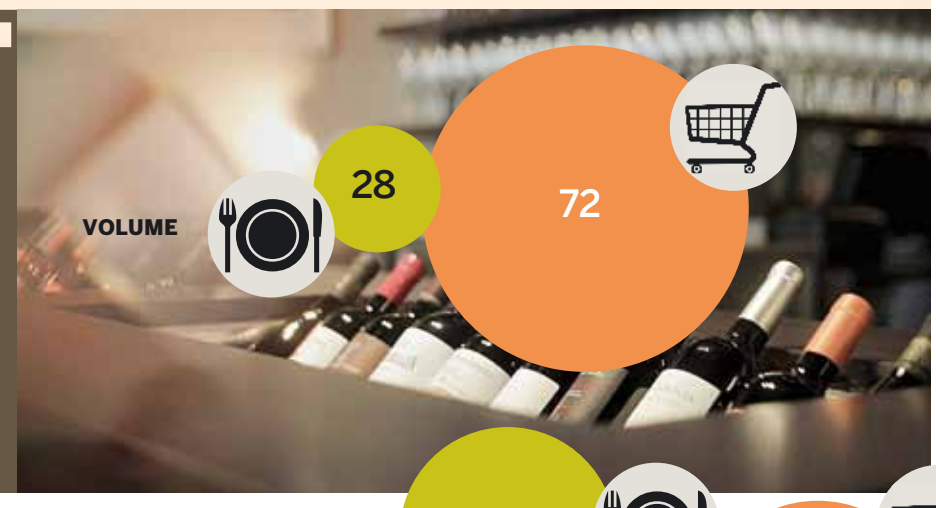
VENDITE DI VINO



VENDITE DI VINO BIANCO E ROSSO (mln di litri)



VENDITE PER CANALE 2013 (quote %)



Il fattore prezzo

Considerata la graduale apertura del mercato e la crescente attenzione riservata dai consumatori locali ai vini del Nuovo Mondo, la lista dei fornitori potrebbe rapidamente allungarsi. Le migliori possibilità le avranno soprattutto i vini cileni, argentini e australiani, favoriti sul piano competitivo da un buon rapporto prezzo/qualità.

Attualmente il valore medio unitario dei vini importati si attesta, nella Repubblica Ceca, attorno a un euro/litro. Le più care in assoluto sono le etichette francesi, che varcano il confine a 3,75 euro per litro. Quanto ai vini italiani, il valore (1,12 euro/litro) supera solo marginalmente il dato medio, mentre la Spagna vende i suoi prodotti enologici attorno a 0,70 euro per litro, un valore che vede comunque Madrid meno competitivo rispetto ai Paesi dell'Est.

L'attenzione da parte del consumatore locale al fattore prezzo resta elevata, anche se le vendite tendono gradualmente a spostarsi verso le categorie di media qualità a scapito dei vini di primo prezzo. Il prestigio è il principale fattore di spinta per i vini francesi, mentre le etichette italiane tendono soprattutto a sfruttare la leva della ristorazione e del retail specializzato.

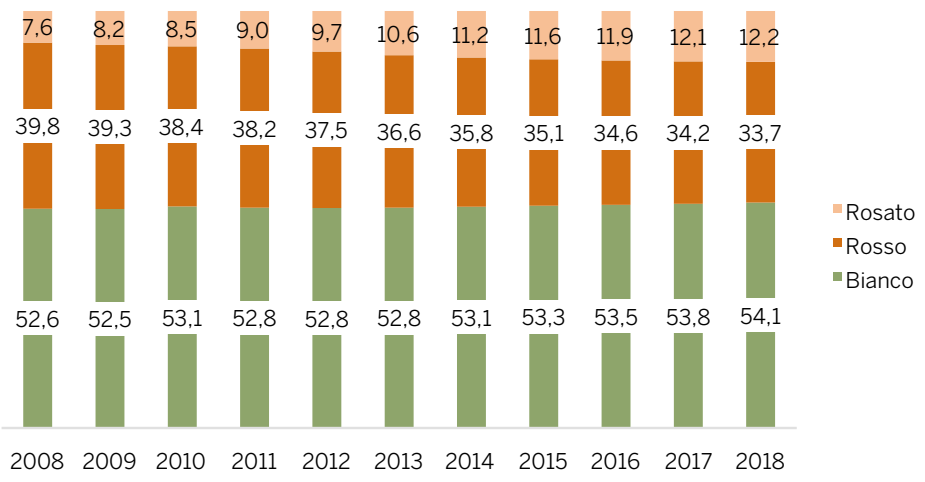
Le vendite

I dati 2013 attribuiscono al canale on-trade (hotel, ristoranti, pub, bar e catering) un'incidenza sulle vendite a volume del 28%. Mentre l'off-trade, rappresentato dalle grandi catene di distribuzione, dai negozi di piccole dimensioni, compresi enoteche e gourmet, e dalle vendite on line, arriva al 72% di quota, su un ammontare complessivo di 190 milioni di litri. Le percentuali si riallineano a valore, con l'on-trade che si arrampica fino a poco meno del 50%.

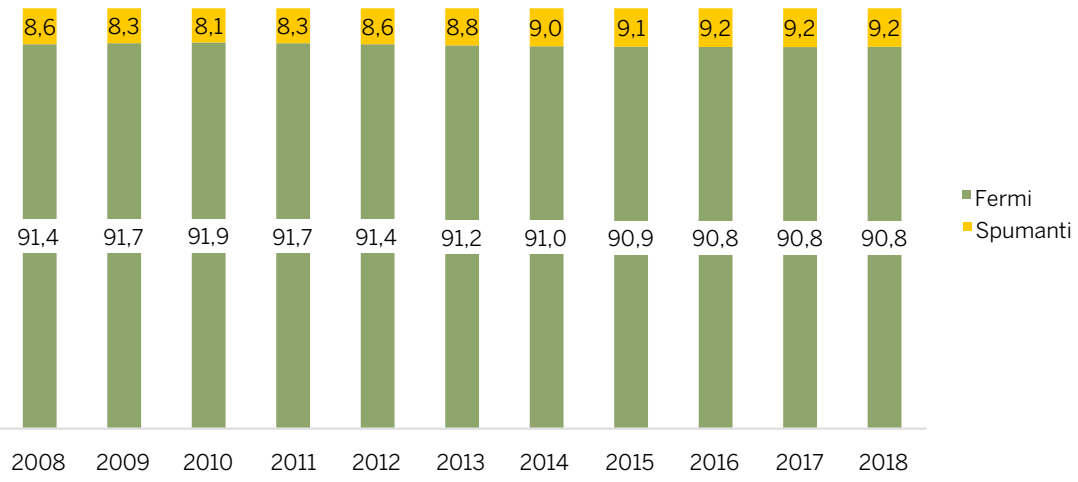
Le più recenti evidenze indicano, come effetto principale della crisi economica, un calo tendenziale delle vendite nell'on-trade, più che compensato da un aumento nella grande distribuzione e nelle piccole superfici.

continua a pag. 35

VENDITE VINI FERMI: QUOTE % PER COLORE



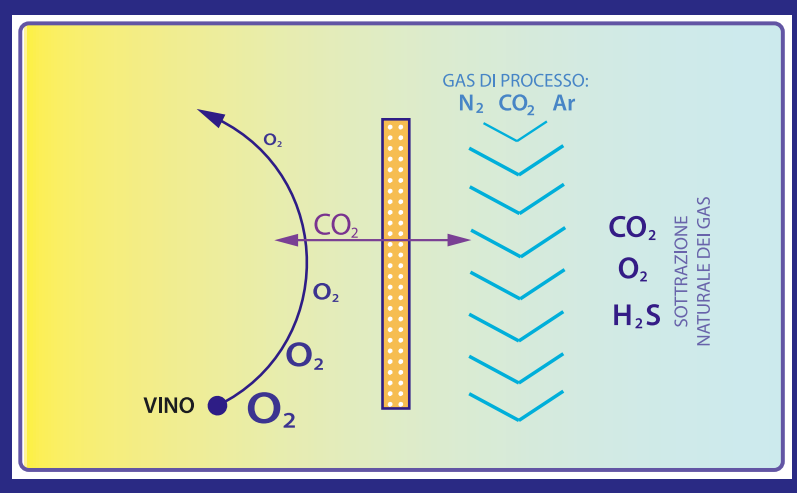
VENDITE VINI FERMI E SPUMANTI: QUOTE %



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

VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE *Soc. Coop. Agr.*
Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it
Socio AFLOVIT Sezione AVIT

ISI*OX* PROTEGGE LA VITA DEL TUO VINO



GESTIRE LA CO_2 COME, QUANDO E PERCHÈ

L'ossigeno è il principale nemico della serbolezza dei vini, ISI*OX* la protegge.

IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

ISI*OX* è il sistema innovativo che ti permette di gestire i gas nel vino in modo semplice e non invasivo, con applicazioni in grado di modificare il contenuto di O_2 e di CO_2 mantenendo struttura e aromi.

Il mercato ti impone livelli precisi di CO_2?
Vuoi ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento?
Vorresti modificare la concentrazione di ossigeno e CO_2 nel tuo vino senza strippaggio?

Prenota un test con il nostro tecnico per scoprire i vantaggi della tecnologia ISI*OX*.
Su richiesta esecuzioni personalizzate in termini di portata e ingombro.

Distributore per l'italia

Tebaldi.it

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

ISI*OX* è una proposta di

ExperTi RICERCHE

Appuntamento a Follina (Tv)
L'OPEN DAY DI GIOTTO EARTH LISTENER

L'open day di "Giotto Earth Listener", in programma per sabato 11 aprile, si rivolge in particolare agli studenti di enologia, dottorandi e professionisti del settore interessati a vedere all'opera questa realtà di consulenza che basa la sua attività sull'osservazione, le analisi e le sperimentazioni in laboratorio, per capire le potenzialità e le specificità di ogni territorio e vitigno, in modo da produrre vini unici. Giotto Earth Listener, che si compone delle sue due anime "GiottoConsulting" e "GiottoLab", è un'officina di talenti che riunisce una squadra, under 40, di agronomi, enologi, biologi, tecnici di laboratorio ed addetti al marketing, con sede a Follina (Tv).

segue da pag. 33

Il prezzo medio al consumo si attesta a 4,57 euro per litro, ma nell'Horeca si registra un valore (che include naturalmente il servizio) di 7,74 euro, contro un prezzo medio nell'off-trade di 3,34 euro per litro. A livello di tipologie, i vini bianchi restano i più gettonati, concentrando il 45% dei flussi fisici. Ai rossi le stime Euromonitor assegnano una quota del 31%; seguono i rosé al 9% e gli spumanti all'8%. Mentre arriva al 4% l'incidenza dei liquorosi e del vermouth e al 3% quella dei vini non ottenuti da uve.

Restringendo l'analisi ai soli vini di uva, sono i vini fermi a detenere il quasi monopolio del mercato, con una quota del 90% sul totale, lasciando agli spumanti poco meno del 10%. Una quota, quella delle bollicine, destinata a non aumentare ma nemmeno a diminuire nei prossimi anni, complice il fatto che a un aumento volumetrico dei consumi (+3 milioni di litri in 10 anni, al 2018), corrisponderà un pressoché identico progresso dei vini fermi (da 153 a 175 milioni di litri).

Il mercato dei vini fermi mostra un forte dinamismo per i vini rosati: nel 2013 le vendite in questo specifico segmento hanno toccato 17 milioni di litri, mettendo a segno un progresso del 10%, e nel 2018 sono pronosticati al record dei 21 milioni di litri. Al contrario stanno perdendo terreno i rossi, che da qui ai prossimi tre anni andranno verso una stabilizzazione dei consumi, mentre le vendite di vini bianchi, da un andamento stazionario fino al 2013, attorno a 85-86 milioni di litri, vengono previsti in forte crescita al 2018, con il picco massimo dei 94 milioni. In prospettiva, Euromonitor si attende nel quadriennio 2015-2018 un tasso di crescita, rispetto al dato base 2014, di circa il 6% a volume e del 10% in valore, che proietta a 203,7 milioni di litri le vendite di vino in Repubblica Ceca e a 964,8 milioni di euro il corrispettivo giro d'affari. L'incidenza dei bianchi dovrebbe portarsi al 46% (54% sul totale vini fermi), mentre i rossi scenderebbero al 29% (34%). Avanti tutta per rosati e spumanti, che al 2018 dovrebbero portarsi rispettivamente al 10 e al 9% di quota.

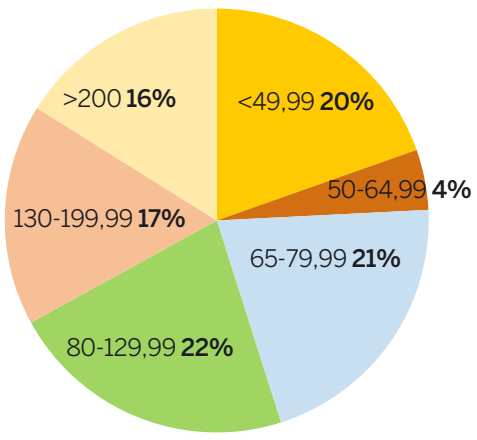
Vendite per fasce di prezzo

Come abbiamo detto in precedenza, quello ceco è un mercato molto sensibile al fattore prezzo. Nel settore off-trade, il grosso delle vendite di vino rosso è concentrato in una fascia che non passa i 4 euro, lasciando solo un terzo delle vendite ai vini prezzati sopra i 6 euro la bottiglia.

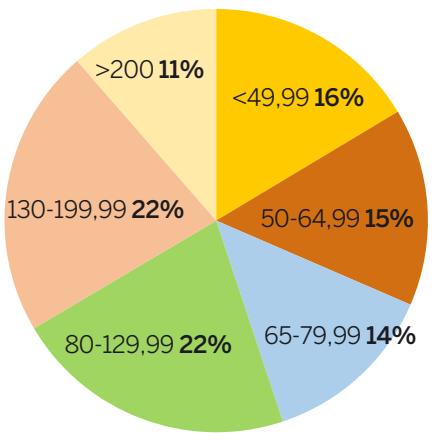
Leggermente più alta invece la quota di vini bianchi venduti in fasce più alte, da 80 corone (3 euro) in su, con un buon 20% attestato tra 130-199 corone (4-7 euro). Una distribuzione più equilibrata fra tutte le fasce è quella che si riscontra sui rosati, dove il range 50-64 (2,50 euro) arriva a tassi del 15%, sottraendo spazio sia alla fascia basic, sia a quella immediatamente superiore. I rosati sono anche quelli con il tasso più piccolo di vini di fascia altissima, sopra le 200 corone (appena l'11%). Fascia che invece trova nei vini spumanti la quota più alta fra le quattro categorie, con un buon 20%. Ovviamente ridotti i pesi delle entry-level e distribuiti attorno al 20% quelli delle fasce mediane. *p.f.*

VENDITE DI VINI PER FASCE DI PREZZO (CZK/BOTT. 0,75) - QUOTE % 2013

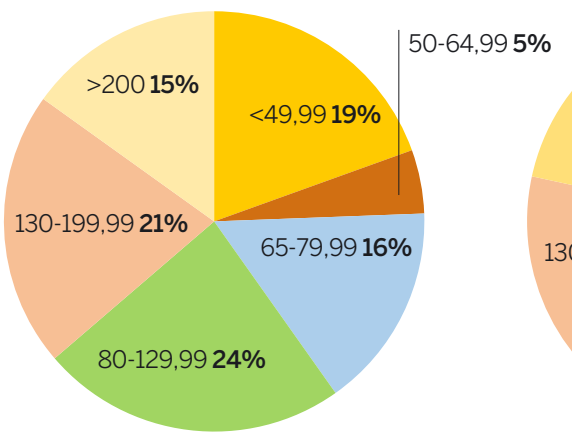
ROSSI



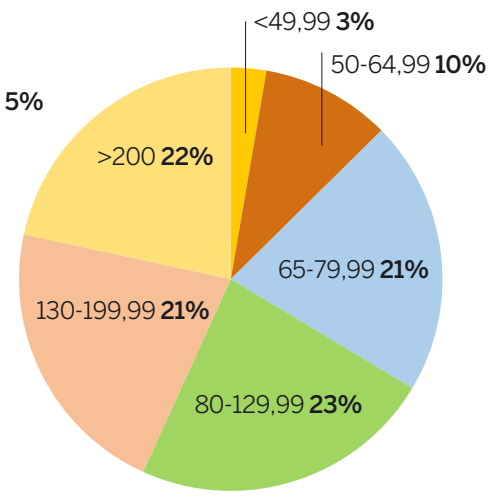
ROSATI



BIANCHI



SPUMANTI



enovitis

IN CAMPO

PROVE DI MACCHINE NEL VIGNETO

e area tematica oliveto

5/6 GIUGNO 2015

BAGLIO BIESINA
MARSALA / TRAPANI

ORGANIZED BY

Unione Italiana Vini
since 1895

VERONAFIERE

IN COLLABORAZIONE CON

FIERAGRICOLA
112th International Agricultural Technologies Show

CON IL PATROCINIO

REGIONE SICILIA

www.enovitisincampo.it
info@enovitis.it

Prosegue con la pubblicazione di questo articolo la collaborazione tra il Corriere Vinicolo e La Semana Vitivinícola **(sevi.net)**, il quindicinale di riferimento per il settore vino spagnolo. Un reciproco scambio di contenuti che intende offrire periodicamente ai rispettivi lettori un quadro puntuale e autorevole della situazione dei due Paesi, ma anche un'occasione di confronto qualificato su tematiche di comune interesse

A CURA DE La Semana Vitivinícola

Rispetto ai 52 milioni del 2013, la Spagna ritorna a livelli di "normalità": 43,4 milioni di ettolitri tra vini e mosti. Castilla-La Mancha -8 milioni di hl, in aumento la Rioja (+21%)

Vendemmia 2014 in calo del 17%

PRODUZIONE DI VINO E MOSTI 2014/15 (HL)

	Rossi e rosati	Bianchi	Totale	Var. (hl)	Var. %
Dop	9.258.315	5.249.481	14.507.796	-626.455	-4,1
Igp	2.167.075	1.389.327	3.556.402	-827.754	-18,9
Comuni	5.719.344	7.801.132	13.520.476	-4.728.898	-25,9
Varietali	2.170.902	4.186.274	6.357.177	-409.165	-6,1
Altri	54.278	186.971	241.249	45.791	23,4
Totale vino	19.369.914	18.813.185	38.183.100	-7.546.480	-14,6
Mosti	1.308.543	3.917.411	5.225.954	-2.504.523	-31,6
Totale vino e mosti	**20.678.457**	**22.730.596**	**43.409.054**	**-9.051.004**	**-17,3**

di **ALFREDO LOPEZ**

Secondo le ultime stime elaborate dal Fega, basate sulle dichiarazioni di produzione, la vendemmia 2014 in Spagna dovrebbe attestarsi a 43,4 milioni di ettolitri di vino e mosto, equivalenti a un calo del 17% rispetto a quella del 2013, che come tutti ricordano fu segnata da un record produttivo di oltre 52 milioni di ettolitri.

Del volume dichiarato, l'88% (38,2 milioni di hl, -15%) sono vino, mentre i mosti sono in calo del 32%, a 5,2 milioni di hl.

All'interno del segmento vino, il 38% è stato dichiarato dai produttori come prodotto a Do (14,5 milioni di hl, -4%). In calo del 19%, a 3,6 milioni di hl, il prodotto a indicazione geografica, mentre il vino comune chiude con un quantitativo di 13,5 milioni di hl, -26%. I vini varietali sono quelli che registrano la perdita inferiore, con un -6% rispetto al 2013, pari a un volume dichiarato di 6,4 milioni di ettolitri.

Il calo generale è dovuto a una sola regione, la Castilla-La Mancha, che concentra il grosso della produzione nazionale: circa 8 milioni di ettolitri di differenza rispetto al 2013, quando si incantinarono oltre 32 milioni di ettolitri, per un bilancio 2014 di 24,6 milioni di hl, di cui 4,5 di mosti. Tutte le altre grandi regioni, a eccezione di Valencia (-35%) e Cataluña (-11%), denotano invece crescite: Extremadura +2%, Castilla y León +9%, Rioja +21%, Aragón +8%.

PRODUZIONE DI VINO E MOSTI PER COMUNITÀ 2014/15 (HL)

	Vino	Mosto	Totale	Var. (hl)	Var. %
Castilla-La Mancha	20.044.049	4.554.143	24.598.192	-7.951.952	-24,4
Extremadura	3.989.253	250.434	4.239.687	64.483	1,5
Cataluña	3.278.649	12.423	3.291.072	-423.357	-11,4
Castilla y León	2.254.090	3.059	2.257.149	183.687	8,9
Rioja	2.119.914	0	2.119.914	367.090	20,9
C. Valenciana	1.538.048	356.583	1.894.631	-1.020.040	-35,0
Aragón	1.105.189	1.522	1.106.711	78.266	7,6
Andalucía	1.082.520	3.852	1.086.372	-236.520	-17,9
País Vasco	821.489	936	822.425	231.218	39,1
Navarra	725.774	0	725.774	41.544	6,1
Murcia	581.208	41.417	622.625	-286.953	-31,6
Galicia	367.099	100	367.199	-50.405	-12,1
Madrid	133.505	100	135.605	-42.018	-23,7
Canarias	95.963	0	95.963	-3.844	-3,9
Baleares	44.440	391	44.831	-1.076	-2,3
Asturias	1.911	0	1.911	654	52,0
Cantabria	0	993	993	217	28,0
Totale	**38.183.100**	**5.225.954**	**43.409.054**	**-9.051.004**	**-17,3**

Fonte tabelle: Fega

Specialisti in STABILIZZAZIONE TARTARICA
(PATENTED)
CRIOKRISTALL – SUPERKRISTALL – METATARTRIQUE
ENOGUM acaciae gummi – CARBOSSI ML cmc 10%
• Fermentazione
• Chiarifica
• Filtrazione
• Microfiltrazione
• Stabilizzazione
• Affinamento
• Igiene e detersione
trerèchimica sas enosinergie
Via Emilia Levante, 400/M - Castel Bolognese (Ra) Italy - Tel./Fax 0546.55783 • trerechimica@gmail.com • www.trerechimica.com

Due nuovi vini spumanti
LA DELIZIA, NOVITÀ IN CASA NAONIS
A coronamento di un 2014 ricco di soddisfazioni con crescite record dovute anche al successo della linea Naonis, la cantina Viticoltori Friulani La Delizia amplia l'assortimento di spumanti con, il Prosecco Doc Brut e la Cuvée Jadér Brut. Tutti i vini spumanti della famiglia Naonis, sono prevalentemente distribuiti sul mercato italiano nel canale Horeca, segmento che rappresenta il 35% del fatturato complessivo della cantina friulana, mentre l'export ricopre il 55,5% dei volumi e vede tra i mercati di punta Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Germania, Belgio, Cina e Russia.

Pagine a cura di **RICCARDO OLDANI**

Come i fenoli influenzano stile e qualità dei bianchi

Da qualche tempo molti produttori australiani hanno cominciato a incorporarli nei loro vini, soprattutto per dare più sostanza all'impatto sul palato e renderne più facile l'abbinamento al cibo. Un gruppo di studiosi dell'AWRI ha indagato il fenomeno con due distinte ricerche. La prima sul Pinot grigio, la seconda sul grado di percezione dei consumatori

I fenoli ricoprono un ruolo importante nel definire colore e corposità dei vini rossi, ma poco si sa dei loro effetti sui vini bianchi. Da qualche tempo a questa parte molti produttori australiani hanno però cominciato a utilizzarli e incorporarli nei loro bianchi, soprattutto per dare più sostanza all'impatto sul palato e renderne più facile l'abbinamento al cibo. Un gruppo di studiosi dell'AWRI, il prestigioso istituto australiano di ricerca sul vino, ha indagato il fenomeno con due distinte ricerche. I fenoli sono ben accetti soprattutto in vini prodotti da Pinot grigio, Chardonnay o Viognier, dove l'idea di incorporarli in concentrazioni relativamente alte corrisponde all'intenzione di avere vini più strutturati. La pratica viene invece evitata con varietà come Riesling, Chardonnay o Sauvignon blanc, per non intaccare i sentori floreali o fruttati che l'astringenza determinata dai fenoli, così come il sapore più amaro e "oleoso", potrebbero alterare. Ma anche laddove si tende a concentrare di più i fenoli nei bianchi è molto labile il confine tra un tentativo riuscito e la comparsa di caratteri sgradevoli, come un'eccessiva spigolosità. Il primo dei due studi condotti su questo interessante tema ha riguardato il Pinot gris/Pinot grigio, il secondo si è basato invece su un'indagine sui consumatori, per capire quanto fossero loro gradite nei bianchi le caratteristiche trasmesse da una maggiore concentrazione fenolica.

Effetti sul Pinot grigio

L'indagine sul Pinot gris/Pinot grigio ha messo a confronto due modi storicamente consolidati di lavorare con questa varietà: uno, più legato alle tradizioni italiane, si affida a vendemmie relativamente precoci, in cui l'uva mantiene alti livelli di acidità che si traducono in vini poco corposi ma più delicati; il secondo, tipico dell'Alsazia, si basa su una vendemmia tardiva, dove l'uva viene lasciata maturare più a lungo, determinando una maggiore concentrazione fenolica. Qui è comune anche la pratica di una macerazione sulle bucce, che si traduce in vini molto più pieni al palato rispetto a quelli italiani. Finora però non è stato chiaro l'apporto dei fenoli nel conferire queste caratteristiche, considerate abitualmente come un effetto del maggior tenore alcolico dei vini di stile alsaziano. Il test ha riguardato 22 Pinot grigi venduti in Australia, di cui 18 prodotti nel Paese, 3 alsaziani e uno neozelandese. Una fase di analisi sensoriale ha determinato gli stili dei vini, le loro caratteristiche organolettiche e, in particolare, quelle considerate effetto della concentrazione fenolica, come astringenza, viscosità, oleosità, calore e gusto amaro. Analisi di laboratorio hanno poi determinato il tenore alcolico, il pH, l'acidità titolabile, il contenuto di zuccheri residui e, naturalmente, quello dei fenoli. Si è poi proceduto ad abbinare le sensazioni dei degustatori con la reale composizione chimica dei vini e si è scoperto che i fenoli, in realtà, non hanno un peso specifico nel determinare caratteristiche "singole", come il sentore di amaro o l'oleosità, ma intervengono un po' su tutte queste caratteristiche, contribuendo in modo decisivo a definire lo "stile" del vino. Se si cerca un Pinot grigio di stile più alsaziano è quindi opportuno operare per avere una concentrazione fenolica più elevata, per quanto sempre misurata, per non dare spazio poi agli effetti negativi, che si concretizzano in particolare in un'elevata astringenza.

Quanto piacciono i fenoli nei bianchi?

Il secondo studio ha invece cercato di capire quanto piacciano al pubblico (australiano anche in questo caso) i bianchi ricchi in fenoli. L'analisi sensoriale ha preso in esame 24 vini bianchi della vendemmia 2009 (il tasting risale al 2013), tra cui 7 Chardonnay non barricati, 5 Chardonnay barricati, 10 Riesling e 2 Pinot gris/Pinot grigio. Quattordici di questi prodotti sono stati scelti secondo il gusto dei winemaker e sottoposti poi ai consumatori, abituati a bere vino bianco almeno una volta la settimana e, occasionalmente, anche bottiglie di un certo pregio (tra i 10 e i 20 dollari, cioè tra circa 7 e 15 euro). Le valutazioni dei consumatori, espresse su una scala da uno a nove, sono state concordi nel definire buoni i vini scelti dai winemaker. I vini considerati migliori dal pubblico sono stati essenzialmente quelli con un maggior contenuto di zuccheri residui e, in qualche caso, con un maggiore tenore alcolico; la concentrazione fenolica, invece, non sembra aver avuto peso nel giudizio. Un'ulteriore curiosità dello studio riguarda i giudizi dei winemaker: certe sfumature da loro attribuite alla concentrazione fenolica, in realtà dipendevano da altri fattori. E i vini considerati di qualità più elevata, in generale i Riesling, erano caratterizzati da una concentrazione di fenoli inferiore. Un'evidenza non definitiva, vista la complessità nel valutare e giudicare i vini bianchi, che non può restringersi a un unico campione di 24 bottiglie. Ma che fa comunque riflettere sulla reale efficacia di certe pratiche di cantina ricercate da enologi e produttori e non percepite come un miglioramento della qualità dal pubblico.

RIFERIMENTI:
Infulence of phenolics on white wine quality and stylel
R. Gawel, P. Godden, P. Williamson, L. Francis, P. Smith, L. Waters, M. Herderich, D. Johnson
Wine and Viticulture Journal (May/June 2014), pp. 34-36.
The science of texture
R. Gawel, M. Day, A. Schulkin, P. Smith, M. Herderich, D. Johnson – AWRI, Australian Wine Research Institute.
Pubblicato su Wine and Viticulture Journal 28 (2), pp. 30-34.
Effect of pH and alcohol on perception of phenolic character in white wine
R. Gawel, S.C. Van Sluyter, P.A. Smith, E.J. Waters – AWRI, Australina Wine Research Institute.
Pubblicato su American Journal of Enology and Viticulture 64, pp. 425-429.

IN PILLOLE

Fenoli nei rossi? Ora c'e un sensore a led che li misura

Un sensore a led a basso costo, impiegabile durante la fermentazione dei vini rossi e in grado di fornire un risultato attendibile in tempo reale, senza bisogno di effettuare complesse analisi chimiche che presuppongono un laboratorio attrezzato o che richiedono tempo per avere risultati. Lo ha messo a punto un gruppo di studiosi dell'Università di Davis, in California, con una ricerca premiata anche come miglior paper scientifico in enologia prodotto dall'ateneo statunitense nel 2014. Il sensore, basato su un led che agisce nello spettro del visibile e dell'infrarosso, è in grado di monitorare passo a passo l'estrazione fenolica durante la fermentazione del mosto. Uno strumento potenzialmente utilissimo in mano all'enologo per controllare il colore e i sentori del futuro prodotto.

RIFERIMENTI

In-Line measurement of color and total phenolics during red wine fermentations using a light-emitting diode sensor

N.L. Shrake, R. Amirtharajah, C. Brenneman, R. Boulton, A. Knoesen (2014). Department of Electrical and Computer Engineering e Department of Viticulture and Enology, University of California, Davis

American Journal of Enology and Viticulture, dicembre 2014, vol. 65 n. 4, pp. 463-470. DOI: 10.5344/ajev.2014.14023

Gli effetti dei fenoli nel Sauvignon Blanc

Uno studio condotto in Nuova Zelanda, da scienziati della Scuola di scienze chimiche dell'Università di Auckland, ha valutato cinque diversi metodi di macerazione sulle bucce nella vinificazione di Sauvignon blanc che hanno un effetto sulla concentrazione fenolica in questo vino. Si è visto che un aumento della concentrazione fenolica porta anche a una maggiore attività antiossidante, che contribuisce a evitare l'ossidazione dei composti aromatici del vino e a preservarne più a lungo le caratteristiche.

RIFERIMENTI

Antioxidant activity and phenolic profiles of Sauvignon Blanc wines made by various maceration techniques

K.J. Olejar, B. Fedrizzi, P.A. Kilmartin. Università di Auckland.

Pubblicato online su Australian Journal of Grape and Wine Research, gennaio 2015; DOI: 10.1111/ajgw.12119.

Le proteine che causano la casse nei vini bianchi

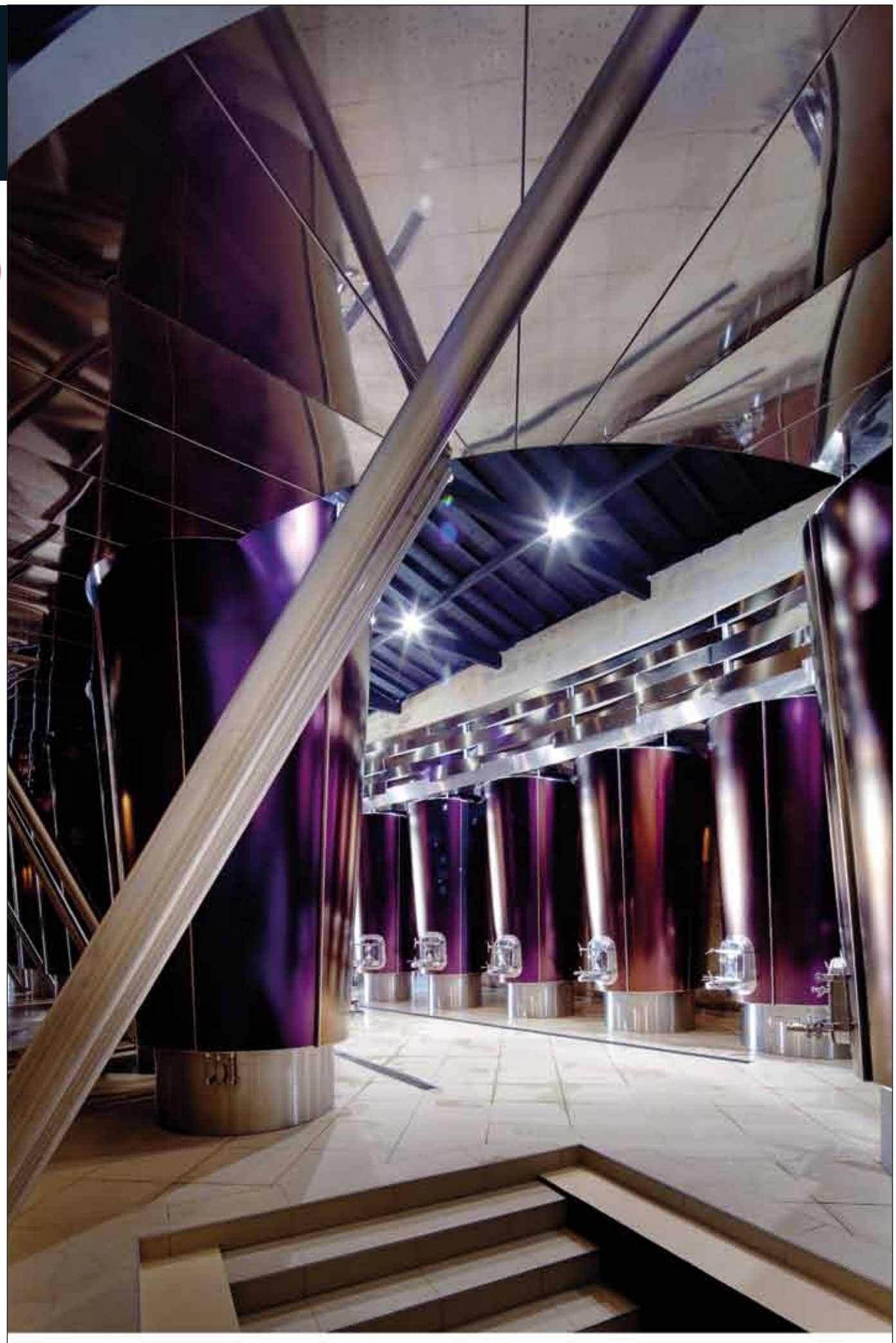
Uno studio condotto da un team australiano e californiano ha individuato la struttura e le modalità con cui agiscono le proteine responsabili della casse nei vini bianchi (un intorbidimento tipico di questi prodotti). La ricerca è utile non solo per ridurre l'incidenza del difetto, ma anche per attuare soluzioni per prevenirla, come per esempio la riduzione dei solfiti, che pare abbiano un ruolo attivo nel favorire l'azione di queste proteine.

RIFERIMENTI

Structure of haze forming proteins in white wines: Vitis vinifera thaumatin-like proteins

M. Marangon, S.C. Van Sluyter, E.J. Waters, R.I. Menz – editor Piero Andrea Temuassi, Università Federico II di Napoli

Pubblicato su PLoS ONE 9(12): e113757. doi:10.1371/journal.pone.0113757



defranceschi
ADVANCED BEVERAGE EQUIPMENT WORLDWIDE

defranceschi spa - Via B. Franklin, 4 - I-39055 Laives (BZ) - Tel +39 0471 592 100 - Fax +39 0471 592 251 - www.defranceschi-spa.com - info@defranceschi-spa.com

receiving and sorting systems | pressing systems | fermenting and storage systems

Mercati vinicoli

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 12 MARZO 2015

EMILIA ROMAGNA, MERCATO IN CALO

Anche quest'anno, malgrado un'annata di produzione europea scarsa, continua la costante offerta di prodotti sfusi, non solo dalla Spagna, a prezzi molto bassi, questo sta creando non pochi problemi agli operatori italiani.
Purtroppo con questi prezzi di mercato, dei vini non solo generici, non si riuscirà a dare la giusta remunerazione al viticoltore.
Questo ci deve far riflettere su come affrontare in futuro la politica vitivinicola del nostro Paese che vede da un lato alcuni prodotti, un esempio su tutti è il Prosecco e pochi altri vini Doc e Igp, aumentare le quotazioni e i consumi, ma vede dall'altro diminuire drasticamente i prezzi della maggior parte di molti altri vini con la continua e pericolosa mancanza di redditività di chi li produce.
Purtroppo stiamo parlando di una percentuale che si aggira intorno al 50% della produzione italiana e questo ci impone una seria riflessione.
Venendo al mercato, in Emilia Romagna le quotazioni dei vini bianchi e rossi sono ulteriormente scese rispetto alla fine del 2014 di un altro 5-10%. Solo alcuni vini rossi da taglio mantengono le quotazioni a causa delle ormai esigue scorte ancora invendute e la costante richiesta di tali prodotti.
Anche alcuni prodotti industriali, come il Mosto Concentrato Rettificato e Tradizionale per la produzione di Aceto Balsamico di Modena, malgrado la minor produzione di Mosti Muti in tutta Italia, non vi è al momento alcun cenno di ripresa delle transazioni.
Andrea Verlicchi, Impex s.r.l. per MED.&A.

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

▲ Mercato attivo / scambi sostenuti

◆ Mercato stazionario / scambi regolari

▼ Mercato debole / scambi ridotti

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

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

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Enrico e 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 (Mediavini srl)
TRENTINO ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Mediavini srl) con la collaborazione di Lucia Lanzafame (Cciaa Trento)
FRIULI VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Mediavini srl)
ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)
TOSCANA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl) con la collaborazione di Fabio Vittorio Carone
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)

NORD

PIEMONTE ◆

Asti

Piemonte Barbera Dop 2014 70,00 - 90,00	Barbera del Monferrato Dop 2014 12-13,5° 85,00 - 95,00
Piemonte Cortese Dop 2014 70,00 - 80,00	Grignolino d'Asti Dop 2013 115,00 - 130,00
Piemonte Grignolino Dop 2014 100,00 - 110,00	Grignolino d'Asti Dop 2014 115,00 - 130,00
Barbera d'Asti Docg 2014 13,5° 115,00 - 125,00	Mosto da uve bianche 2014 80,00 (**-5,88**) - 90,00 (**-5,26**)
Barbera d'Asti Docg 2014 12,5° 95,00 - 105,00	Mosto da uve aromatiche 2014 90,00 (**-5,26**) - 95,00 (**-5,00**)

Alessandria

Monferrato Dolcetto Dop 2014 70,00 - 85,00	Piemonte Cortese Dop 2014 70,00 - 75,00
Piemonte Barbera Dop 2014 70,00 - 80,00	Ovada Dolcetto Docg 2014 80,00 - 90,00

Alba

Barbaresco Docg 2012 350,00 - 400,00	Barolo Docg 2011 750,00 - 800,00
Barbera d'Alba Dop 2012 140,00 - 160,00	Nebbiolo d'Alba Dop 2013 180,00 - 210,00
Roero Arneis Docg 2013 140,00 - 150,00	Dolcetto d'Alba Dop 2014 130,00 - 145,00

Prezzi q.le partenza.

LOMBARDIA ◆

Vino Igp:

Chardonnay Pv 2014 11,5° 0,95 - 1,05	Pinot nero 2014 vinific. in rosso 12° 0,90 - 1,00
Croatina Pv 2014 12° 0,75 - 0,80	Prezzi kg partenza.
Barbera Pv 2014 11,5° 0,70 - 0,75	Lambrusco Mn. 2014 11,5° 5,50 - 5,80
Pinot grigio Pv 2014 0,95 - 1,05	Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Barbera O.P. 2014 12° 0,75 - 0,80	Malvasia O.P. 2014 11,5°1,00 - 1,10
Pinot nero 2014 vinific. in rosso 12° 1,00 - 1,10	Buttafuoco-Sangue di Giuda O.P. 2014 11,5° 1,10 - 1,20
Pinot nero 2014 vinific. in bianco 11,5° 0,95 - 1,05	Prezzi kg partenza.
Pinot grigio O.P. 2014 1,20 - 1,25	
Moscato O.P. 2014 1,20 - 1,30	

CENTRO

EMILIA ◆

Vino comune:

Rossissimo desolforato 2014 6,60 - 7,00	Prezzi gr. q.le partenza.
Rossissimo desolforato mezzo colore 2014 5,50 - 6,00	Filtrato di Lancellotta 2014 n.q.
Mosto muto Lancellotta 2014 6,00 - 6,40	Prezzi grado Bé.

Vino Igp:

Lambrusco Emilia 2014 5,50 - 5,80	Lambr. bianco Emilia spum. pronto per bottiglia '14 6,00 - 6,20
Bianco Lambrusco Emilia 2014 5,70 - 5,90	Prezzi grado distillazione+zuccheri.
Prezzi gr.q.le partenza.	Malvasia Emilia 2014 75,00 - 80,00
Lambr. rosso Emilia spum. pronto per bottiglia '14 5,80 - 6,10	Prezzi q.le partenza

ROMAGNA ◆

Vino comune:

Bianco 2014 2,70 - 2,90	Prezzi gr. q.le partenza.
Bianco TC 2014 9-10° 3,00 - 3,50	Mosto muto 2014 3,00 - 3,20 (pr. Fehling peso x 0,6)
Bianco TC 2014 10-11° 3,30 - 3,60	MCR 2014 3,20 - 3,40
Rosso 2014 11-12° 3,30 - 4,00	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo

Vino Igp:

Rosso Sangiovese Rubicone 2014 11-12° 3,80 - 4,20	Merlot Rubicone 2014 3,80 - 4,40
Bianco Trebbiano Rubicone '14 11-11,5° 3,50 - 4,00	Chardonnay/Pinot Rubicone 2014 5,00 - 5,50

Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Romagna Sangiovese 2014 12-13° 5,00 - 5,50	Romagna Trebbiano 2014 11,5-12,5° 4,20 - 4,50

Prezzi gr. q.le partenza.

SUD

ABRUZZO - MOLISE ▼

Vino comune:

Bianco 2014 2,30 - 2,40	Rosso 2014 11-12° 2,50 - 3,20
Bianco TC 2014 2,80 - 3,20	Rosso 2014 12,5-13,5° 3,40 - 5,00
Mosto muto 2014 n.q.	Prezzi ettogrado partenza
Prezzi grado complessivo in peso.	

Vino Igp:

Sangiovese 2014 2,80 - 3,00	Chardonnay 2014 4,50 - 4,80

Prezzi gr. hl partenza.

Vino Dop:

Montepulciano d'Abruzzo 2014 5,80 - 6,00	Trebbiano 2014 3,30 - 3,50

Prezzi gr.hl partenza.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI ◆

Vino comune:

Bianco 2014 10-11° 2,20 - 2,50	Mosto muto rosso da uve Lambrusco 2014 12-13° 4,00 - 4,80
Bianco termovinif. 2014 10-11,5° 2,50 - 2,80	Mosto concentrato bianco 2014 33-35° 3,00 - 3,30
Rosso 2014 11-12° 2,30 - 2,70	Mosto concentrato rosso 2014 33-35° 3,00 - 3,30
Rosso da uve Montepulciano 2014 11-12° 3,00 - 3,40	Mosto conc. tradiz. certificato CSQA per ABM 2014 33-35° 3,10 - 3,30
Rosso da uve Lambrusco 2014 12,5-13,5° 4,80 - 5,50	Prezzi gr. Bé x q.le partenza.
Prezzi gr. q.le partenza.	MCR 2014 65-67° 3,20 - 3,40
Mosto muto bianco '14 10-11° 2,20 - 2,40	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.
Mosto muto rosso 2014 11-12° 2,20 - 2,60	

GALANDRINO
CAPSULATRICI

VENETO - VERONA E TREVISO
Vino comune:

Bianco 2014 (Verona) 9,5-12° 3,80 - 4,20 (ettogrado partenza)	Mosto concentrato rettificato 2014 65/68 Bx 3,00 - 3,20
Rosso 2013 (Verona) 9,5-12° n.q. (ettogrado partenza)	Prezzi gr. rifr. x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

Bianco Marca Trev./Veneto/Venez. 2014 10-11° 4,30 - 4,60	Tai Marca Trevigiana 2014 10,5-12° 5,00 - 5,50
Rosso Marca Trev./Veneto/Venez. 2014 10-11° n.q.	Merlot 2014 10-12° 5,30 - 5,80
Bianco Verona 2014 10-12° 4,50 - 5,00	Cabernet Franc 2014 10-12° 5,70 - 6,20
Bianco Verona 2014 12-13° 6,50 - 7,50	Cabernet Sauvignon 2014 10-12° 5,50 - 6,00
Rosso Verona 2014 13-14° leggero appassim. 1,50 - 1,70 (pr./litro)	Raboso rosso 2014 9,5-10,5° 6,50 - 7,00
Pinot bianco 2014 10-12° 6,50 - 7,80	Raboso rosato 2014 9,5-10,5° 6,70 - 7,20
Chardonnay 2014 10-12° 6,50 - 7,50 (**+10,29**)	Refosco 2014 10-12° 5,80 - 6,30
Garganega 2014 5,00 - 5,50	Prezzi ettogrado partenza.
Verduzzo 2014 10-11° 5,20 - 5,80	Pinot grigio Veneto/Venezie 2014 12° 1,00 - 1,30 (pr./litro)
Sauvignon 2014 10-12° 6,50 - 7,00	Pinot nero 2014 10,5-12° 0,80 - 0,90 (pr./litro)
Durello 2014 5,00 - 5,50	Glera 2014 9° n.q. (pr./litro)

Vino Dop:

Soave 2014 11-12,5° 6,50 - 7,50 (ettogrado partenza)	Amarone e Recioto Docg 2012 8,50 - 9,00
Soave classico 2014 12,5-13° 0,95 - 1,10	Amarone e Recioto Docg 2012 class. 8,50 - 9,50
Soave classico superiore Docg 2013 12,5-13° n.q.	Gambellara 2014 11-12° 6,20 - 6,50 (prezzi ettogrado partenza)
Bardolino 2014 11-12° 0,85 - 0,90	Lugana 2014 n.q.
Bardolino Chiaretto 2014 0,88 - 0,92	Valdadige rosso 2014 11-12° 1,00 - 1,15
Bardolino classico 2014 11-12° 0,95 - 1,00	Pinot grigio Valdadige 2014 11-12° 1,35 - 1,40
Valpolicella 2014 11-12° 2,20 - 2,60	Custoza 2014 0,90 - 1,00
Valpolicella 2013 11-12° n.q.	Durello Monti Lessini 2013 10-11° 6,50 - 6,70 (prezzi ettogrado partenza)
Valpolicella Classico 2014 2,20 - 2,80	Prosecco Atto 2014 8,5-9,5° n.q.
Valpolicella atto a ripasso 2013 n.q.	Conegliano V. Prosecco Docg 2014 9-9,5° 2,05 - 2,20
Valpolicella Classico atto a ripasso 2013 3,25 - 4,00	Conegliano V. Prosecco Docg Sup. Cartizze 2014 9-9,5° n.q.
Valpolicella atto a super. 2014 12-13° 2,30 - 2,70	Pinot grigio Venezia 2014 11-12° 1,30 - 1,40
Valpolicella atto a super. 2013 12-13° n.q.	Prezzi al litro.
Valpolicella cl. atto a super. 2014 12-13° 2,30 - 2,90	Merlot Piave 2014 11,5-12° 6,50 - 7,00
Valpolicella cl. atto a super. 2013 12-13° 2,50 - 2,80	Cabernet Piave 2014 12-12,5° 7,00 - 7,50
	Prezzi ettogrado partenza.

FRIULI VENEZIA GIULIA
Vino Igp Venezia Giulia e Igp delle Venezie:

Chardonnay 2014 12-12,5° 80,00 - 90,00	Pinot nero 2014 12-12,5° 90,00 - 95,00
Pinot bianco 2014 12-12,5° 80,00 - 90,00	Merlot 2014 12-12,5° 70,00 - 80,00
Sauvignon 2014 12-12,5° 100,00 - 130,00	Cabernet Sauvignon 2014 12-12,5° 70,00 - 80,00
Pinot grigio 2014 12-12,5° 110,00 - 120,00	Prezzi al litro.

Vini Friuli Grave Dop:

Friulano 2014 (Tocai) 12-12,5° 90,00 - 100,00	Merlot 2014 12-12,5° 80,00 - 90,00
Pinot bianco 2014 12-12,5° 90,00 - 100,00	Cabernet Franc 2014 12-12,5° 95,00 - 100,00
Chardonnay 2014 12-12,5° 90,00 - 100,00	Cabernet Sauvignon 2014 12-12,5° 95,00 - 100,00
Pinot grigio 2014 12-12,5° 135,00 - 145,00	Refosco 2014 12-12,5° 95,00 - 100,00
Sauvignon 2014 12-12,5° 130,00 - 150,00	Pinot nero 2014 12-12,5° 100,00 - 115,00
Verduzzo 2014 12-12,5° 85,00 - 95,00	Prezzi al litro.

TRENTINO ALTO ADIGE
Vino Igp Vigneti delle Dolomiti:

Chardonnay 2014 1,05 - 1,15	Merlot 2014 1,00 - 1,10
Müller Thurgau 2014 1,20 - 1,30	Teroldego novello 2014 n.q.
Pinot grigio 2014 1,45 - 1,55	Schiava 2014 1,25 - 1,35
Prezzi litro partenza.	

Vini Trentino Dop:

Chardonnay 2014 1,25 - 1,45	Nosiola 2014 1,30 - 1,50
Pinot bianco 2014 1,30 - 1,50	Sorni Bianco 2014 1,40 - 1,60
Riesling 2014 1,70 - 1,70	Cabernet Sauvignon 2014 1,40 - 1,60
Müller Thurgau 2014 1,25 - 1,40	Cabernet 2014 n.q.
Pinot grigio 2014 1,60 - 1,75	Marzemino 2014 1,40 - 1,60
Traminer 2014 2,80 - 3,20	Pinot nero 2014 2,50 - 3,00
Moscato 2014 1,70 - 1,80	Lagrein 2014 1,60 - 1,80
Sauvignon 2014 1,60 - 1,90	Merlot 2014 1,30 -1,50
	Prezzi litro partenza.

Altre Dop:

Trento 2014 1,70 - 1,90	Valdadige Schiava 2014 1,30 - 1,40
Pinot nero base spum. Trento 2014 2,20 - 2,50	Teroldego Rotaliano 2014 1,60 - 1,85
Lago di Caldaro 2014 1,60 - 1,70	Lagrein rosato Kretzer 2014 1,40 - 1,60
Prezzi litro partenza.	

TOSCANA
Vino Igp:

Rosso toscano 2014 12-13° 0,90 - 1,20	Sangiovese Toscana 2014 0,90 - 1,30
Prezzi hl partenza.	

Vino Docg:

Chianti Docg 2014 12° 140,00 - 165,00	Chianti Classico Docg 2014 12° n.q.
Chianti Classico Docg 2013 12° 220,00 - 240,00	Vernaccia di San Gimignano Docg 2014 12° 120,00 - 150,00
Prezzi hl partenza.	

UMBRIA
Vino Igp:

Bianco Umbria 2014 12° 3,50 - 4,50	Chardonnay Umbria 2014 12-12,5° 65,00 - 70,00
Rosso Umbria 2014 12-12,5° 4,00 - 4,50	Grechetto Umbria 2014 12° 95,00 - 105,00
Prezzi ettogrado partenza.	Pinot grigio Umbria 2014 90,00 - 100,00
	Prezzi q.le partenza.

Vino Dop:

Orvieto 2014 11,5-12° 80,00 - 85,00	Orvieto classico 2014 90,00 - 95,00
Prezzi quintale partenza.	

LAZIO
Vino comune:

Bianco 2014 11-12° 3,00 - 3,50	Rosso 2014 11-12° 3,00 - 3,50
Prezzi gr. q.le partenza.	

Vino Igp:

Bianco 2014 4,00 - 4,50	Chardonnay Lazio 2014 13° 60,00 - 70,00
Rosso 2014 4,50 - 5,00	Pinot grigio Lazio 2014 90,00 - 100,00
Prezzi gr. q.le partenza.	Prezzi q.le partenza.

LAZIO (segue)
Vino Dop:

Frascati Dop 2014 95,00 - 105,00	Prezzi litro partenza.
Frascati superiore Docg 2014 110,00 - 135,00	Castelli Romani bianco 2014 11-11,5° 3,70 - 4,20
Prezzi q.le partenza.	Castelli Romani rosso 2014 11,5° 3,70 - 4,20
Colli Albani 2014 11,5-12° n.q.	Prezzi ettogrado partenza.
Marino 2014 11,5-12° n.q.	

MARCHE
Vino comune:

Bianco fermentazione controllata 2014 10,5-11° 4,50 - 5,50	Rosato 2014 11-12,5° n.q
Bianco fermentazione controllata 2014 11,5-12,5° 4,50 - 5,50	Prezzi ettogrado partenza.
Rosso Sangiovese 2014 11-14° 4,50 - 5,00	Montepulciano '14 14-15° 1,00 - 1,10 (pr.al litro)

Vino Igp:

Marche Sangiovese 2014 12-13° 0,60 - 0,70	Marche Bianco 2014 12-12,5° 0,60 - 0,80
Marche Trebbiano 2014 12-12,5° 0,60 - 0,80	Marche Passerina 2014 11,5-13° 0,80 - 0,90
	Prezzi al litro.

Vino Dop:

Verdicchio Castelli Jesi cl. 2014 12-13° 1,15 - 1,20	Offida Passerina 2014 12,5-13° 1,20 - 1,40
Verdicchio Matelica 2014 12-12,5° 1,20 - 1,30	Rosso Piceno 2014 12-13° 0,65 - 0,75
Rosso Conero 2014 13° 1,30 - 1,30	Rosso Piceno superiore 2013 12,5-13,5° 0,75 - 0,85
Falerio Pecorino 2014 12-13° 1,20 - 1,30	Lacrima di Morro d'Alba 2014 12,5-13° n.q.
Offida Pecorino 2014 14-15° 1,20 - 1,60	Prezzi al litro.

PUGLIA - FOGGIA, CERIGNOLA, BARLETTA, BARI (segue)
Vino Igp:

Pinot Bianco 2014 11-12,5° 4,50 - 5,00	Prezzi gr. q.le partenza.
Chardonnay Puglia 2014 11-12° 4,50 - 5,00	Primitivo Puglia 2014 12,5-13,5° 120,00 - 150,00 (pr.hl partenza)
Sangiovese Daunia 2014 11-11,5° 3,20 - 3,60	Lambrusco Puglia 2014 12,5-13,5° 5,20 - 5,70
Sangiovese Puglia 2014 11-11,5° 3,20 - 3,60	Mosto varietale da uve moscato 2014 65,00 - 70,00
Trebbiano Puglia 2014 10-11° 3,20 - 3,60	Prezzi quintale partenza.

FOGGIA, BARI
Vino Dop:

Bianco San Severo 2013 11-11,5° 60,00 - 65,00	Rosso Castel del Monte 2014 12-13° 80,00 - 90,00
Bianco Castel del Monte 2014 11-11,5° 75,00 - 85,00	Locorotondo 2014 60,00 - 65,00
Rosato Castel del Monte 2014 11-12° 75,00 - 85,00	Prezzi quintale partenza.

LECCE, BRINDISI, TARANTO
Vino comune:

Bianco 2014 10-10,5° 2,20 - 2,40	Rossi strutturati 2014 14-15° 110,00 - 115,00 (pr.q.le partenza)
Rosato 2014 12-13° 2,40 - 2,50	Mosto muto 2014 10-10,5° 2,30 - 2,50
Rosso 2014 12-13° 2,70 - 3,00	Prezzi gr. Bé x q.le partenza.
Prezzi gr. q.le partenza.	

Vino Igp:

Bianco Malvasia Puglia 2014 12-12,5° 3,80 - 4,00	Primitivo Salento 2014 13-14° 10,00 - 10,30
Rosso Sangiovese Puglia 2014 12-12,5° 3,80- 4,20	Primitivo Salento 2014 15-16° 10,00 - 10,30
Rosato Puglia 12,5-13° 2014 4,00 - 4,20	Negroamaro Salento 2014 12-12,5° 5,30 - 5,50
Rosato Salento 2014 13-14° 6,30 - 6,50	Prezzi gr. q.le partenza.

LECCE, BRINDISI, TARANTO (segue)
Vino Igp:

Fiano Salento 2014 13-13,5° 95,00 - 100,00	Merlot Tarantino 2014 13-14° 4,50 - 4,70
Chardonnay 2014 13-13,5° 80,00 - 82,00	Cabernet Salento 2014 13-14° 4,50 - 4,70
Prezzi q.le. partenza	Prezzi gr. q.le partenza.

Vino Dop:

Primitivo Manduria 2014 14-15° 180,00 - 190,00	Salice 2014 13-14° 6,00 - 6,20
Prezzi q.le partenza.	Salice riserva 2012 13,5-14° 6,50 - 6,60
	Prezzi gr. q.le partenza.

SICILIA
Vino comune:

Bianco 2014 12-12,5° 2,20 - 2,40	Mosto muto bianco 2014 16-17 Babo 1,40 - 1,50
Bianco TC 2014 12-12,5° 2,70 - 3,20	Prezzi gr. Babo x q.le partenza.
Rosso 2014 12-13,5° 4,00 - 4,50	MCR 2014 3,00 - 3,20
Prezzi gr. q.le partenza.	Prezzi Brix x 0,6 x q.le arrivo.

Vino Igp:

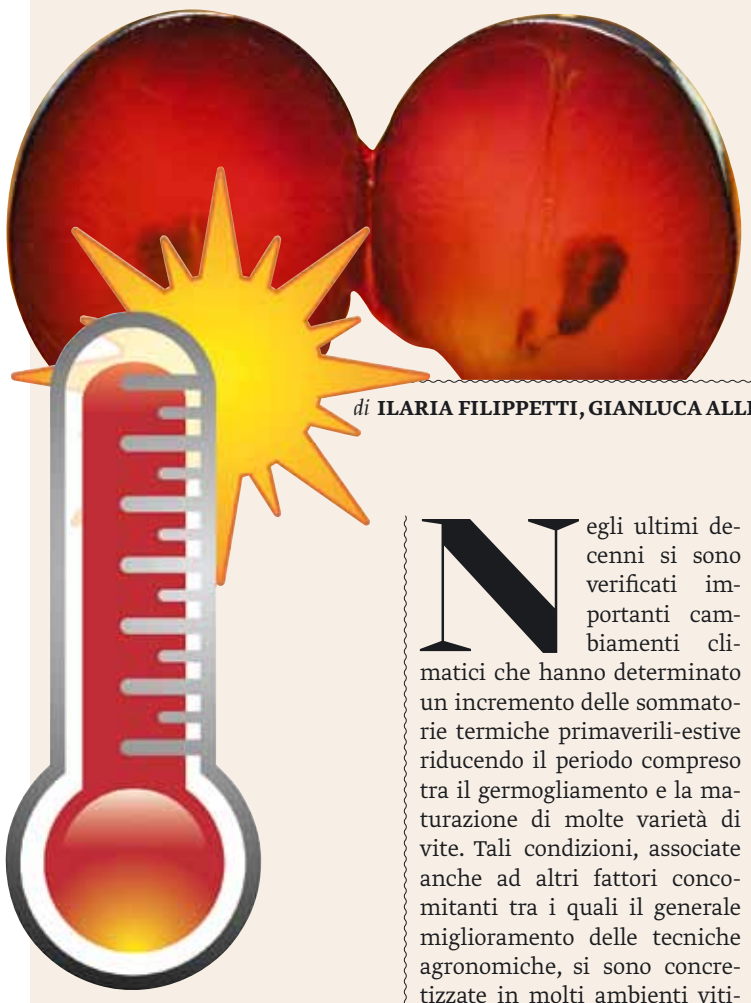
Bianco 2014 12-12,5° 2,50 - 2,60	Chardonnay 2014 13,5° 0,70 - 0,75
Bianco TC 2014 12-12,5° 3,00 - 3,50	Cabernet 2014 14° 0,80 - 0,85
Prezzi gr. q.le partenza.	Merlot 2014 14° 0,80 - 0,85
Rosso Nero d'Avola 2014 13° 0,65 - 0,70	Syrah 2014 14° 0,80 - 0,85
Rosso Nero d'Avola 2014 14-14,5° 0,80 - 0,85	Prezzi al litro.

Comunicazione e new media
È ONLINE "CAVIT NATURA TRENTINA"
Nasce e si sviluppa anche sui social network il nuovo magazine online "Cavit natura trentina" (www.cavitnaturatrentina.it), la piattaforma che racconta in maniera originale il Trentino. Cinque le rubriche che compongono il nuovo magazine: "Itinerari trentini", "Sport & Green Living" dedicata alle tante manifestazioni sportive trentine e al sostegno che Cavit assicura loro, "Happy People" e "Cibo e vino", che suggeriscono gli abbinamenti delle etichette Cavit con il cibo, i cocktail del momento, le nuove tendenze e i locali trendy. Infine, "Bollicine trentine"sezione dedicata al prodotto top di gamma di Cavit, l'Altemasi Trentodoc.

CLIMA & TECNICHE AGRONOMICHE

SE L'ACCUMULO ZUCCHERINO È TROPPO

Cimatura post-invaiatura alla prova



Quali però gli effetti di questo intervento sulla concentrazione e composizione delle sostanze fenoliche, in particolare antociani e tannini? I risultati di due sperimentazioni condotte sul Sangiovese in due ambienti diversi

di **ILARIA FILIPPETTI, GIANLUCA ALLEGRO, EMILIA COLUCCI, CHIARA PASTORE, GABRIELE VALENTINI** - *Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna*

Negli ultimi decenni si sono verificati importanti cambiamenti climatici che hanno determinato un incremento delle sommatorie termiche primaverili-estive riducendo il periodo compreso tra il germogliamento e la maturazione di molte varietà di vite. Tali condizioni, associate anche ad altri fattori concomitanti tra i quali il generale miglioramento delle tecniche agronomiche, si sono concretizzate in molti ambienti viticoli in un eccessivo accumulo di zuccheri nelle bacche alla vendemmia. L'elevata concentrazione zuccherina è spesso associata a bassi livelli acidici e aromatici e a un conseguente sbilanciamento organolettico dei vini che risultano meno armonici in degustazione. Le varietà a bacca rossa inoltre, presentano anche scarsa colorazione e i vini ottenuti da queste uve risultano quindi molto alcolici, ma con ridotta intensità colorante e dal gusto erbaceo e astringente. Il perdurare di tali condizioni climatiche porterà, probabilmente nel lungo periodo, a una modifica della piattaforma varietale o anche allo spostamento di alcune aree tradizionalmente investite a vigneto, ma attualmente il mondo vitivinicolo si sta chiedendo cosa è possibile fare subito. Tra gli approcci proposti alcuni riguardano strategie da adottare durante la vinificazione per ridurre il tasso alcolico dei vini e altre invece si basano sull'applicazione di tecniche agronomiche in vigneto, volte a riallineare i processi di accumulazione zuccherina con l'evoluzione degli altri parametri che caratterizzano la maturazione delle bacche, quali i composti aromatici e polifenolici in particolare. A questo proposito, anche sulle pagine del Corriere Vinicolo sono state proposte alcune concrete ipotesi di lavoro (*Intrieri e Filippetti, 2009*).

Tecniche per ridurre l'accumulazione zuccherina

Diversi studi, condotti dai ricercatori in tutte le aree viticole caratterizzate da temperature crescenti, si basano sull'aumento del carico di gemme come nel caso della potatura minima, oppure sulla limitazione della disponibilità dei carboidrati durante la maturazione realizzabile attraverso cimature *(Filippetti et al., 2011)*, defogliazioni *(Palliotti et al., 2013 a; Poni et al., 2013)* oppure trattamenti con antitraspiranti in grado di ridurre l'attività fotosintetica delle foglie *(Palliotti et al., 2013 a)*. Una strategia diversa si fonda sulla possibilità di posticipare tutto il ciclo vegeto-produttivo delle viti attraverso potature invernali molto tardive *(Friend and Trought, 2007)*.

L'obiettivo alla base di queste tecniche è ridurre l'accumulazione zuccherina per ottenere vini meno alcolici, ma anche valutare la loro efficacia nel posticipare il raggiungimento della gradazione zuccherina ottimale e perciò ritardare il momento della raccolta, consentendo alle bacche di ottenere una adeguata "maturità fenolica". Tale definizione coinvolge prevalentemente antociani e tannini che rappresentano un insieme di composti eterogenei per composizione, momen-

Dopo la sperimentazione in Usa
STARBUCKS, NON SOLO CAFFÈ ANCHE IN UK
Dopo le 16, Starbucks - il gigante del caffè e cappuccino a stelle e strisce - servirà anche alcolici: birra e vino. Sperimentata questa novità negli Usa, si replica ora in UK, con bianchi, rossi e rosé - per un totale di 10 etichette - più birra e sidro. In abbinamento una selezione di antipasti, primi e secondi piatti, formaggi britannici e un dessert. Vietati, per ora, i superalcolici.

Curiosità da Taiwan
ORCHIDEE INVECE DELL'UVA
Il Moonbeam - come si legge su www.mondoraro.org - è un vino prodotto a partire da una varietà particolare di orchidee, la I-shin Venus, dall'aroma delicatamente zuccherato. La particolarità di questo vino è che sono state impiegate delle cellule staminali, mediante un complesso procedimento scientifico. Il clima di Taiwan è ideale per la produzione di orchidee, ha sottolineato Hsia Yu-yun, una dei ricercatori che ha partecipato alla creazione del vino.

to di sintesi e localizzazione nella bacca e la cui evoluzione risponde in maniera differenziata alle diverse condizioni climatiche e colturali.
Inoltre, il contributo dei tannini alle proprietà sensoriali del vino non è ancora del tutto chiaro e sembra dipendere anche dalla loro origine: i tannini delle bucce sono considerati "tannini nobili", in quanto si ritiene siano in grado di conferire sensazioni più "morbide" al vino, rispetto a caratteristiche più "dure" apportate dai tannini dei semi.
Su queste basi perciò è particolarmente complesso valutare gli effetti che le tecniche colturali possono esercitare su tali composti fenolici.
In particolare, tornando all'obiettivo della nostra ricerca, numerose evidenze sperimentali riportano che la riduzione dell'accumulazione zuccherina è legata a una diminuzione del rapporto tra superficie fogliare attiva e produzione durante l'ultima fase della maturazione. Ciò si può agevolmente realizzare eliminando, intorno alla fase di invaiatura, le foglie più funzionali, localizzate nella parte apicale dei germogli, con una cimatura.
D'altra parte non è altrettanto chiaro quali possano essere gli effetti di tali interventi sulle sostanze fenoliche, in particolare sugli antociani e sui tannini.

Le prove sul Sangiovese
Per cercare di comprendere meglio come tali composti evolvono nel corso della maturazione e come gli interventi di cimatura alla fine dell'invaiatura possano alterare l'andamento dell'accumulazione zuccherina e della componente fenolica delle bacche, vengono riportati i risultati di due prove condotte in due ambienti diversi su Sangiovese, la varietà a bacca rossa più coltivata in Italia.
La prima ricerca (**prova 1**), condotta in un vigneto collinare non irriguo, ha riguardato l'analisi dell'accumulo degli antociani e dei tannini nelle bacche; la seconda (**prova 2**), condotta su un vigneto irrigato di pianura, ha spostato l'attenzione sulla variazione della porzione estraibile degli stessi composti polifenolici nel corso della maturazione, mediante l'impiego di una soluzione simil-vino.

Descrizione dei vigneti in prova e dei trattamenti

Entrambe le prove sono state condotte sulla cv. Sangiovese in due condizioni di diversa vigoria.
La **prova 1**, relativa agli anni 2009 e 2010, è stata realizzata in un vigneto di collina non irriguo con le viti allevate a cordone libero (distanze di impianto 1,5 m sulla fila e 3 m tra le file).
La **prova 2** si riferisce agli anni 2012 e 2013 ed è stata condotta in un vigneto di pianura su viti allevate a cordone speronato (distanze di impianto 1 m sulla fila e 3 m tra le file) e irrigate.
In entrambi i casi le viti in esame sono state assegnate, secondo uno schema a bocchi randomizzati, a due tesi: cimatura (CIM), effettuata in post-invaiatura quando la concentrazione zuccherina aveva raggiunto circa 16 °Brix e lasciando 8-9 nodi per germoglio; controllo (C) non cimato (**Foto 1 e 2**).
Nel corso della maturazione sono stati prelevati i campioni di acini dalle piante in prova per determinare i parametri tecnologici (solidi solubili, pH, acidità titolabile) e quelli fenolici (concentrazione e composizione di antociani e tannini). Questi ultimi sono stati analizzati secondo due approcci diversi: nella prova 1 sono state determinate le concentrazioni in antociani e tannini delle bucce e dei semi; nella prova 2 sono state analizzate le concentrazioni di antociani e tannini delle bucce e dei semi estraibili in una soluzione simil-vino per simulare quanto avviene durante la vinificazione in rosso. Alla vendemmia sono stati inoltre rilevati i dati vegeto-produttivi su tutte le piante in prova.

FOTO 1A. PIANTE DI CONTROLLO DI SANGIOVESE DELLA PROVA 1 DURANTE LA MATURAZIONE DEL 2010

FOTO 1B. PIANTE CIMATE DI SANGIOVESE DELLA PROVA 1 DURANTE LA MATURAZIONE DEL 2010

FOTO 2. PIANTE DI CONTROLLO E CIMATE DI SANGIOVESE DELLA PROVA 2 DURANTE LA MATURAZIONE DEL 2012

NETAFIM

Fondata 50 anni fa da un gruppo di agricoltori, Netafim comprende perfettamente le sfide che i coltivatori devono affrontare ogni giorno. Assieme al nostro network di esperti locali assistiamo gli agricoltori passo passo, offrendo soluzioni irrigue affidabili, convenienti e facili da utilizzare. Sappiamo ciò che serve per soddisfare l'esigenza di rese più elevate e miglior qualità.

WWW.NETAFIM.IT

TABELLA 1
DATI VEGETO-PRODUTTIVI DI VITI SOTTOPOSTE A CIMATURA POST INVAIATURA (CIM) E DI CONTROLLO (C) E RELATIVA COMPOSIZIONE DELLE UVE ALLA VENDEMMIA. MEDIE DEGLI ANNI 2009-2010

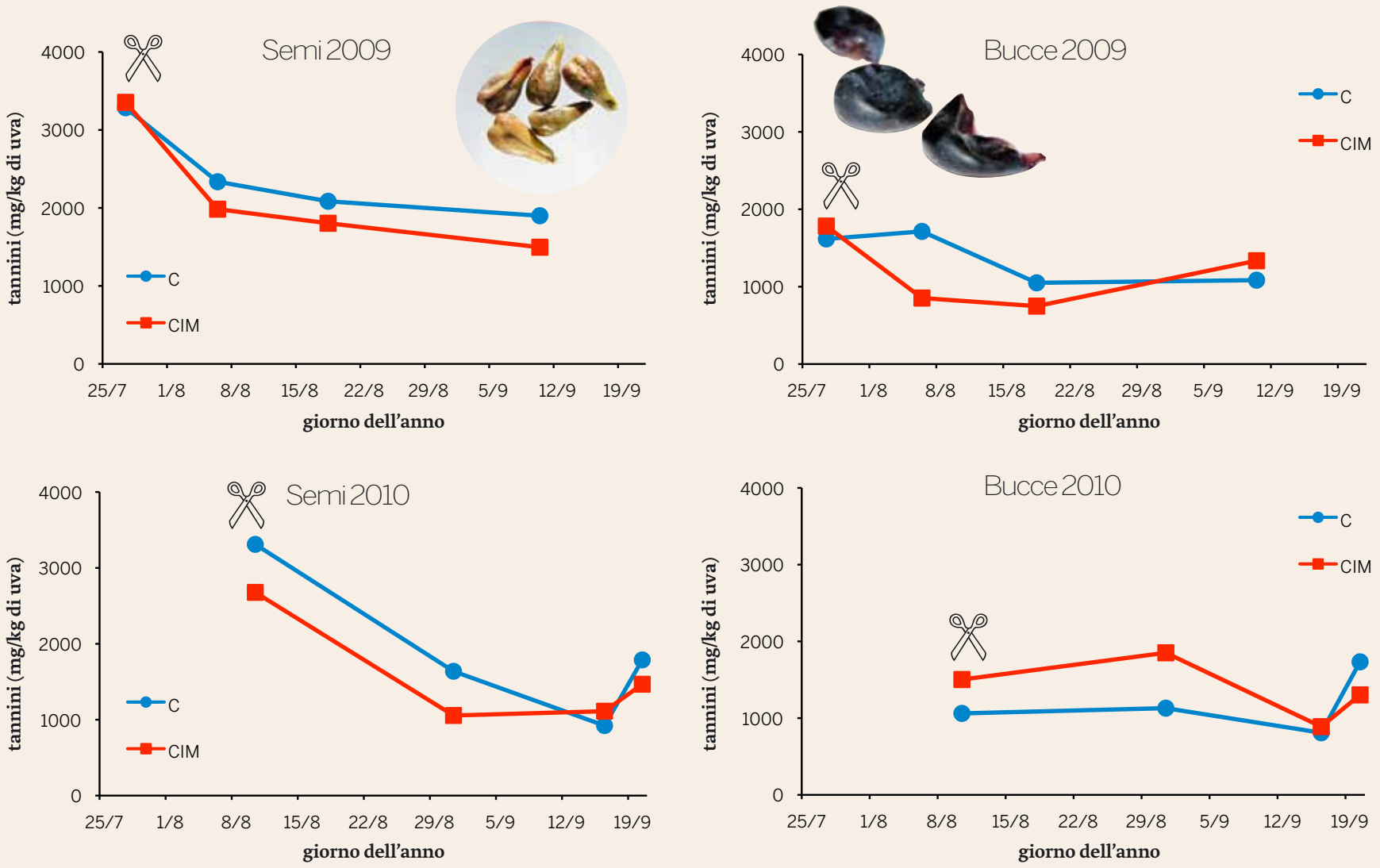
Tesi	SFT (m^2/m)	Produzione (kg/m)	SFT/P (m^2/kg)	Solidi solubili (°Brix)	pH	Acidità titolabile (g/L)	Antociani (mg/kg di uva)
C	2,56 a	2,85 a	0,90 a	24,5 a	3,46 a	7,58 a	1155,9 a
CIM	0,98 b	2,50 a	0,39 b	23,6 b	3,41 a	7,60 a	1188,5 a

Per colonne, a lettere diverse corrispondono differenze significative per P < 0,05

PROVA 1

La cimatura in entrambi gli anni ha asportato mediamente il 50% della superficie fogliare totale (SFT) presente, ma nel secondo anno di prova l'effetto del trattamento ha indotto una tendenziale riduzione della produzione, non rilevabile nella media biennale (**Tabella 1**). La rimozione delle foglie con la cimatura ha rallentato l'accumulazione dei solidi solubili che alla vendemmia sono risultati, nella media del biennio, più bassi di circa 1° Brix rispetto al Controllo, mentre non ha indotto modifiche nel pH e nell'acidità titolabile (**Tabella 1**). L'andamento della concentrazione degli antociani non si è modificato nelle due tesi, come dimostrato dai valori simili registrati alla vendemmia. Anche l'evoluzione dei tannini dei semi e delle bucce non ha evidenziato differenze significative tra le due tesi in prova (**Figura 1**), così come nelle percentuali di Catechina, Epicatechina, Epicatechina-gallato ed Epigallocatechina che rappresentano le unità di base dei tannini (dati non riportati).

FIGURA 1. ANDAMENTO DELLA CONCENTRAZIONE DEI TANNINI TOTALI DEI SEMI E DELLE BUCCE DELLE VITI SOTTOPOSTE A CIMATURA POST-INVAIATURA (CIM) E DI CONTROLLO (C) NEGLI ANNI 2009 E 2010. NON SONO STATE REGISTRATE DIFFERENZE SIGNIFICATIVE TRA LE TESI IN NESSUNA DATA



Sistemi di imbottigliamento AVE Technologies: precisione, affidabilità, innovazione

AVE Technologies srl
Via della Costituzione 127 - 30038 Spinea (Venice - Italy)
t. +39 041 5412624 - f. +39 041 5089 100
info@ave-technologies.com - www.ave-technologies.com

Affidabilità e precisione: queste sono le parole chiave per gli innovativi sistemi di imbottigliamento AVE Technologies. Sistemi altamente ingegnerizzati, progettati e realizzati su misura delle specifiche esigenze del cliente per trattare qualsiasi tipo di prodotto: vino, acqua, bibite piatte e gasate, latte. L'affidabilità e la precisione si concretizzano con il nuovo sistema di **riempimento isobarico EFS-Evo** adatto per l'imbottigliamento in vetro di prodotti frizzanti o fermi. Grazie alle speciali valvole ibride, il sistema **EFS-Evo** unisce la tradizionale robustezza e affidabilità meccanica alla flessibilità e precisione delle soluzioni elettroniche più avanzate.

fino all'ultima goccia

sintesi comunicazione

TABELLA 2
SUPERFICIE FOGLIARE, PRODUTTIVITÀ E COMPOSIZIONE DELLE UVE ALLA VENDEMMIA DI VITI SOTTOPOSTE A CIMATURA POST-INVAIATURA (CIM) E DI CONTROLLO (C). MEDIE DEGLI ANNI 2012-2013

Tesi	SFT (m^2/m)	Produzione (kg/m)	SFT/P (m^2/kg)	Solidi solubili (°Brix)	pH	Acidità titolabile (g/L)	Antociani (mg/L di uva)
C	6,16 a	4,90 a	1,25 a	21,8 a	3,40 a	7,11 a	100,4 a
CIM	1,61 b	4,96 a	0,32 b	20,2 b	3,39 a	6,89 a	93,8 a

Per colonne, a lettere diverse corrispondono differenze significative per $P < 0,05$

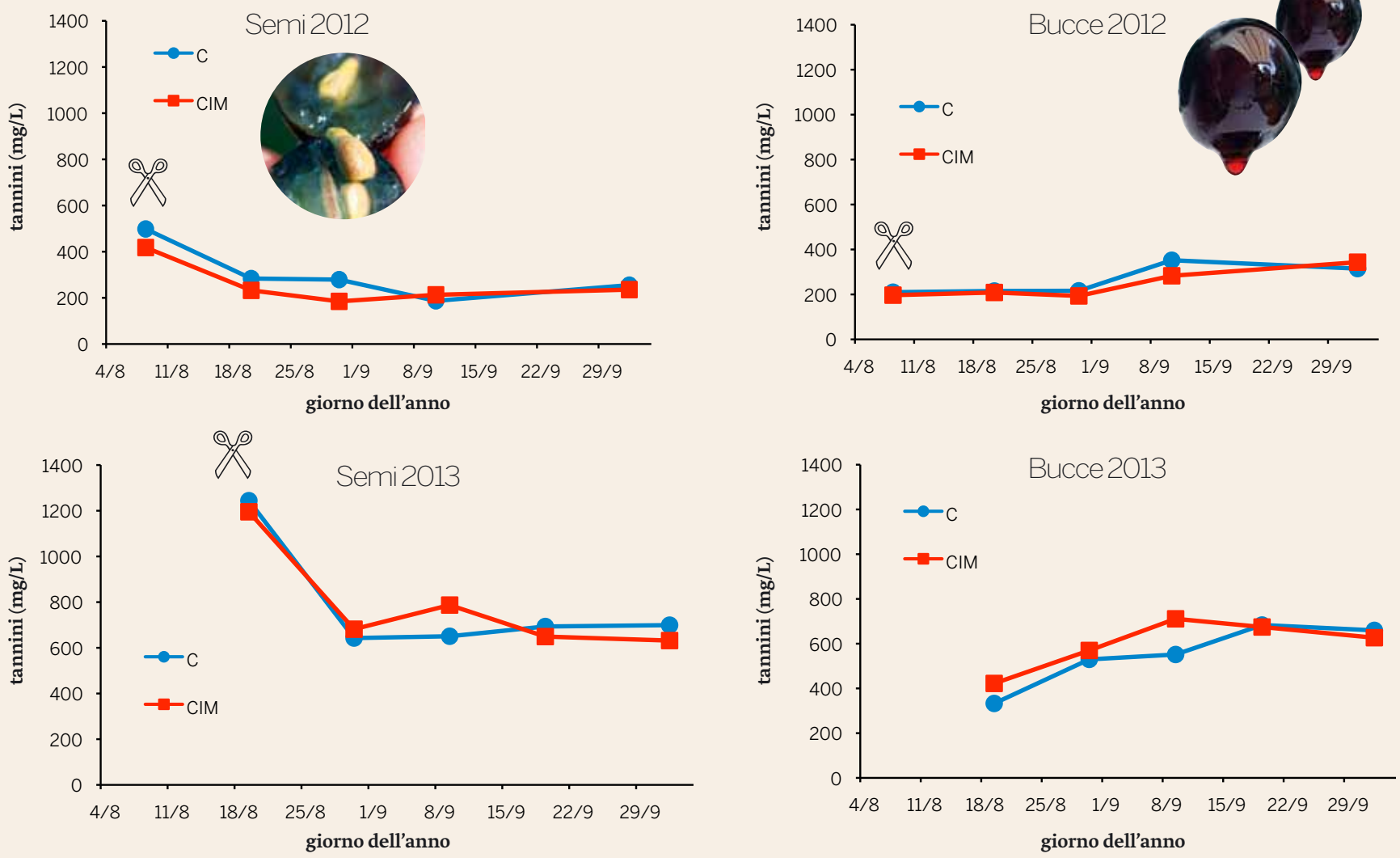
PROVA 2

La cimatura, condotta in entrambi gli anni in post-invaiatura, ha asportato mediamente il 74% della superficie fogliare presente e non ha determinato alterazioni sulla produttività delle piante in alcuna delle due annate in prova (**Tabella 2**). Questo intervento ha rallentato l'accumulo dei solidi solubili nelle uve fin dai primi campionamenti successivi al trattamento, con una riduzione della concentrazione zuccherina alla vendemmia di circa 1,6 °Brix nella media del biennio, mentre il pH e l'acidità titolabile non sono stati modificati (**Tabella 2**). In questa prova, attraverso l'estrazione di antociani e dei tannini in soluzione simil-vino, è stato possibile valutare come varia la loro frazione estraibile durante la vinificazione.

Da questo approccio sono emersi interessanti risultati sia sull'effetto delle cimature, che sull'evoluzione della componente estraibile di tali composti nel corso della maturazione.

Per quanto riguarda il primo aspetto l'asportazione di superficie fogliare e la conseguente riduzione dell'accumulo di zuccheri nelle bacche non ha alterato la concentrazione de-

FIGURA 2. ANDAMENTO DELLA CONCENTRAZIONE DEI TANNINI TOTALI DEI SEMI E DELLE BUCCE ESTRATTI IN SOLUZIONE SIMIL-VINO, NELLE VITI SOTTOPOSTE A CIMATURA POST-INVAIATURA (CIM) E DI CONTROLLO (C) NEGLI ANNI 2012 E 2013. NON SONO STATE REGISTRATE DIFFERENZE SIGNIFICATIVE TRA LE TESI IN NESSUNA DATA



BIBILIOGRAFIA

Filippetti I., Allegro G., Movahed N., Pastore C., Valentini G., and Intrieri C.
(2011) Effect of late-season limitations induced by trimming and antitranspirants canopy spray on grape composition during ripening in Vitis vinifera cv. Sangiovese. Proceedings of the 17th International GiESCO Symposium; August 29-September 2; Asti-Alba, Italy (Le progress agricole et viticole: Montpellier, France) pp. 259-262.

Palliotti A., Panara F., Silvestroni O., Lanari V., Sabbatini P., Howell G.S., Gatti M. and Poni S.
(2013 a) Influence of mechanical postveraison leaf removal apical to the cluster zone on delay of fruit ripening in Sangiovese (Vitis vinifera L.) grapevines. Australian Journal of Grape and Wine Research 19 (3) pp. 369-377.

Palliotti A., Panara F., Famiani F., Lanari V., Sabbatini P., Stanley Howell G., Silvestroni O. and Poni S.
(2013 b) Postveraison application of antitranspirant Di-1-p-Menthene to control sugar accumulation in Sangiovese grapevines. American Journal of Enology and Viticulture 64 (3) pp. 378-385.

Poni S., Gatti M., Bernizzoni F., Civardi S., Bobeica N., Magnanini E. and Palliotti A.
(2013) Late leaf removal aimed at delaying ripening in cv. Sangiovese: physiological assessment and vine performance. Australian Journal of Grape and Wine Research 19 (3) pp. 378-387.

Friend A.P. and Trought M.C.T.
(2007) Delayed winter spur-pruning in New Zealand can alter yield component of Merlot. Australian Journal of Grape and Wine Research 13, pp. 157-164.

Intrieri C, Filippetti I.
(2009) Grado alcolico eccessivo: che cosa può fare la ricerca. Corriere vinicolo, anno 82, n.10, 29 Marzo 2009, pp.4-5.Protocol for the Vine And Wine Sector.

gli antociani estratti alla raccolta (**Tabella 2**) e neppure la frazione di tannini estraibili dalle bucce e dai semi (**Figura 2**). Inoltre anche nelle percentuali di Catechina, Epicatechina, Epicatechina-gallato ed Epigallocatechina non sono state riscontrate differenze tra le tesi (dati non riportati).
Relativamente al secondo aspetto l'evoluzione degli antociani estraibili (dati non presentati) e dei tannini estraibili delle bucce (**Figura 2**), ha mostrato un aumento fino alla vendemmia mentre una tendenza opposta hanno fatto registrare i tannini estraibili dei semi che sono invece diminuiti in post-invaiatura, raggiungendo poi un livello costante fino alla raccolta.

l'analisi

Le due prove hanno presentato risultati leggermente diversi in termini di risposta della pianta, anche se è importante evidenziare che sia nella prima prova su piante adulte coltivate in un ambiente a bassa vigoria, che nella seconda in situazione di elevata vigoria, la limitazione dei fotosintetati indotta da un'intensa cimatura in post-invaiatura è stata in grado di ridurre l'accumulazione zuccherina. Tale risultato è coerente con numerose evidenze sperimentali, in base alla relazione fisiologica tra presenza di foglie fotosinteticamente efficienti e accumulazione di carboidrati. È chiaro peraltro che la risposta può essere più o meno evidente in relazione alle condizioni delle viti su cui si opera, poiché, se da un lato la mobilizzazione dei carboidrati di riserva può intervenire nel corso della maturazione per sopperire un'eventuale carenza, dall'altro intense rimozioni di foglie possono causare una tale riduzione degli stessi carboidrati di riserva nelle radici e nel ceppo, che si ripercuote negativamente sui livelli produttivi degli anni seguenti. Tale meccanismo sembra essersi verificato nelle viti meno vigorose della prova 1 che già nel secondo anno di trattamento hanno manifestato un calo produttivo rispetto al controllo. Nelle viti più vigorose della prova 2, nelle quali è stata osservata anche una leggera ricrescita di femminelle dopo la cimatura, le piante non hanno manifestato alcun effetto compensativo a livello produttivo e neppure in termini di contenuto di amidi e zuccheri semplici valutati nei tralci. Le conseguenze negative della cimatura tardiva sulle sostanze di riserva e sulla produttività delle piante sono state sicuramente intensificate dalla situazione di stress idrico alla quale le viti della prova 1 sono state sottoposte, considerando che i dati di piovosità media da aprile a settembre registrati nel biennio 2009-2010 sono risultati pari a circa 250 mm e perciò inferiori ai livelli ottimali.
Una delle domande alla quale volevamo cercare di rispondere è legata alla relazione tra zuccheri e antociani: in particolare era importante capire se la riduzione di accumulazione zuccherina avesse un impatto anche su quella degli antociani, visto che i due meccanismi sono spesso ritenuti strettamente associati. Sulla base dei risultati ottenuti sembrerebbe che, almeno nell'ambito delle riduzioni zuccherine relativamente contenute che abbiamo ottenuto, l'andamento dei due composti sia disaccoppiato e che la modifica del rapporto tra foglie e frutti indotto dalla cimatura non abbia avuto effetto sulla accumulazione degli antociani totali (prova 1) ed estraibili in soluzione simil-vino (prova 2) e neppure sulla loro composizione (dati riferiti ad entrambe le prove ma non riportati).

considerazioni

Dalle analisi sull'evoluzione dei tannini delle bucce e dei semi condotte nelle due prove secondo due approcci diversi, possiamo ricavare alcune interessanti considerazioni.
In primo luogo gli interventi di cimatura tardiva non hanno influenzato l'evoluzione dei tannini dei semi e della buccia nel corso della maturazione, considerando sia la loro concentrazione totale nelle bacche (prova 1) che la concentrazione della porzione estraibile in soluzione simil-vino (prova 2). Inoltre i risultati della prova 1 hanno confermato l'andamento atteso poiché, come noto, i tannini si accumulano rapidamente prima dell'invaiatura e successivamente presentano un graduale declino che si è mostrato particolarmente evidente nei tannini dei semi in entrambi gli anni. Per fornire un'idea più "realistica" delle uve da vinificare, abbiamo preferito esprimere la concentrazione di tannini in mg per chilo di uva e perciò l'andamento registrato è ovviamente dipendente dal pur leggero aumento dimensionale delle bacche che si è registrato nell'ultima fase della maturazione (**Figura 1**).
Nel caso dei tannini della buccia sembrerebbe che la loro concentrazione nelle uve nel corso delle ultime fasi della maturazione rimanga sostanzialmente stabile, così come quella dei singoli flavan-3-oli che costituiscono i tannini (dati non presentati). Dai risultati ottenuti perciò emerge che le caratteristiche della maturità fenolica non sono dipendenti esclusivamente dalla concentrazione e composizione dei tannini delle bucce e dei semi, che nelle ultimissime fasi della maturazione rimangono pressoché invariate sia in termini di concentrazione totale che di composizione percentuale. L'andamento della frazione estraibile dei tannini nelle due annate della prova 2, ha messo in evidenza un generale calo dei tannini estraibili dei semi e un aumento per quelli delle bucce a partire dalla prima data di rilievo in post-invaiatura, seppur anche in questa prova, negli ultimi giorni prima della vendemmia sono stati riscontrati solo lievi cambiamenti (**Figura 2**).

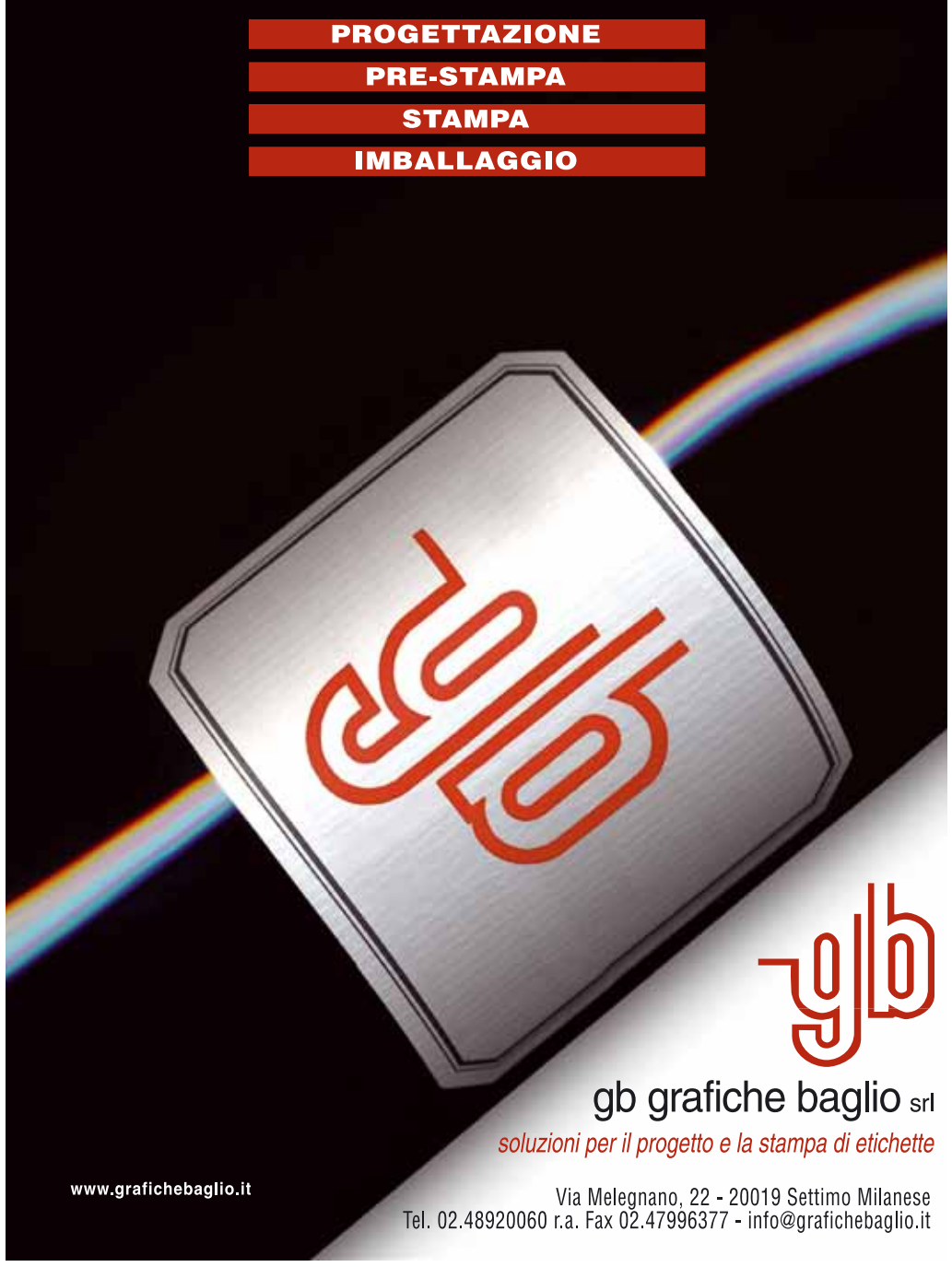
conclusioni

La cimatura tardiva applicata in post-invaiatura alla cv Sangiovese ha dimostrato di essere in grado di ridurre la concentrazione zuccherina nelle uve rispetto a quelle di controllo, senza avere indotto modifiche sostanziali nella concentrazione e nella composizione di antociani e tannini.
L'intervento di cimatura così drastico come quello condotto in queste prove, che porta all'eliminazione di più del 50% della superficie fogliare presente, deve essere valutato attentamente in modo da applicarlo solo quando le condizioni climatiche dell'annata possono determinare un'accelerazione anomala dell'accumulazione zuccherina. Considerando il rischio di un eccessivo depauperamento delle sostanze di riserva che potrebbe instaurare meccanismi compensativi di riduzione produttiva nelle piante stesse, è da evitare l'applicazione di queste cimature tardive per più anni consecutivi.
La componente fenolica rappresentata dagli antociani e dai tannini dei semi e delle bucce non è risultata influenzata negativamente dagli interventi di cimatura sia nella loro concentrazione totale che in quella estraibile in soluzione simil-vino. In questo campo rimane ancora molto da studiare per definire i parametri che possano esprimere efficacemente la maturità fenolica delle uve in vigneto. Sicuramente queste esperienze hanno confermato che uve meno mature presentano maggiori concentrazioni di tannini estraibili dai semi e minori dalle bucce e che nelle ultime fasi della maturazione questi composti sono soggetti a minime variazioni.

L'ETICHETTA
FA LA DIFFERENZA

Operiamo nel settore dell'etichetta fin dal lontano 1953, specializzati nel settore vini e liquori, dove l'elemento essenziale è la qualità delle realizzazioni.
Possiamo fornire ai nostri clienti lavorazioni sofisticate con la massima flessibilità nelle tirature, mantenendo prezzi competitivi sia per le grandi che per le piccole quantità. Siamo in grado di svolgere internamente tutte le fasi di studio, pre-stampa, stampa e imballaggio: dalla progettazione dei bozzetti e delle bozze a colori, alla stampa su carte tecniche antispappolo e antimuffa, con lavorazioni particolari di finitura come oro in polvere, oro lamina a caldo, in rilievo, e verniciature lucide e opache antigraffio. Le nostre attrezzature e macchinari per ogni fase della lavorazione sono sempre all'avanguardia e costantemente aggiornati per seguire lo sviluppo tecnologico.
Mettiamo a disposizione della nostra clientela tutta l'esperienza maturata in oltre cinquanta anni di attività.

PROGETTAZIONE
PRE-STAMPA
STAMPA
IMBALLAGGIO



gb grafiche baglio srl
soluzioni per il progetto e la stampa di etichette
www.grafichebaglio.it
Via Melegnano, 22 - 20019 Settimo Milanese
Tel. 02.48920060 r.a. Fax 02.47996377 - info@grafichebaglio.it

ENOTERM

ENOAL

ELITE

ENOPE

ENO+

LUNA

LUNA PLUS

DOUBLESEAL

enoplastic

www.enoplastic.com

L'EXPO è servito.
EXPO is served.
EXPO ist serviert.

Scegli un partner **eco-friendly!**

- Gestione pallet a rendere
- Utilizzo carta riciclata
- Mezzi di nuova generazione
- Collaborazione con Treedom
- Percorsi ottimizzati

Vinitaly 22-25 Marzo 2015
Ti aspettiamo al Padiglione F Stand G3

Palletways
We Deliver

www.palletways.com

Copyright Palletways Europe GmbH