ARRIVA LA TV DEL CORRIERE VINICOLO SU LinkedIn

Dopo il grande successo di pubblico della nostra pagina Linkedin, con il Vinitaly abbiamo aperto un nuovo spazio di web TV: le **ICV video-news** dove raccontiamo in modo diverso fatti e notizie che succedono dentro e attorno al nostro mondo. Continuate a seguirci numerosi all'indirizzo **linkedin.com/company/corriere-vinicolo** dove troverete tutti gli aggiornamenti sul settore vitivinicolo oltre alla preview scaricabile del numero in uscita. **VI ASPETTIAMO NUMEROSI !**

Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

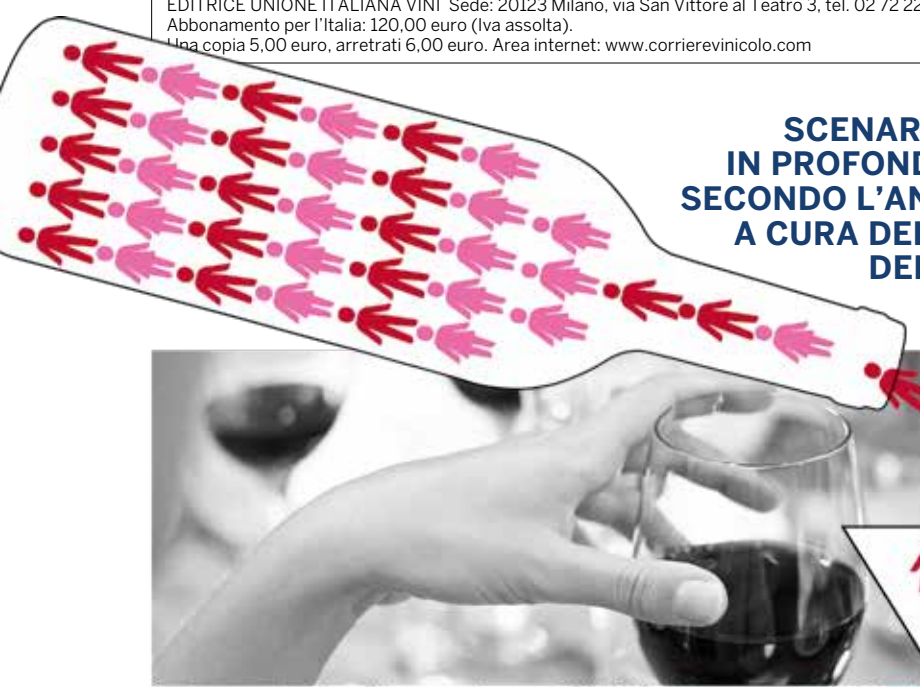
IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

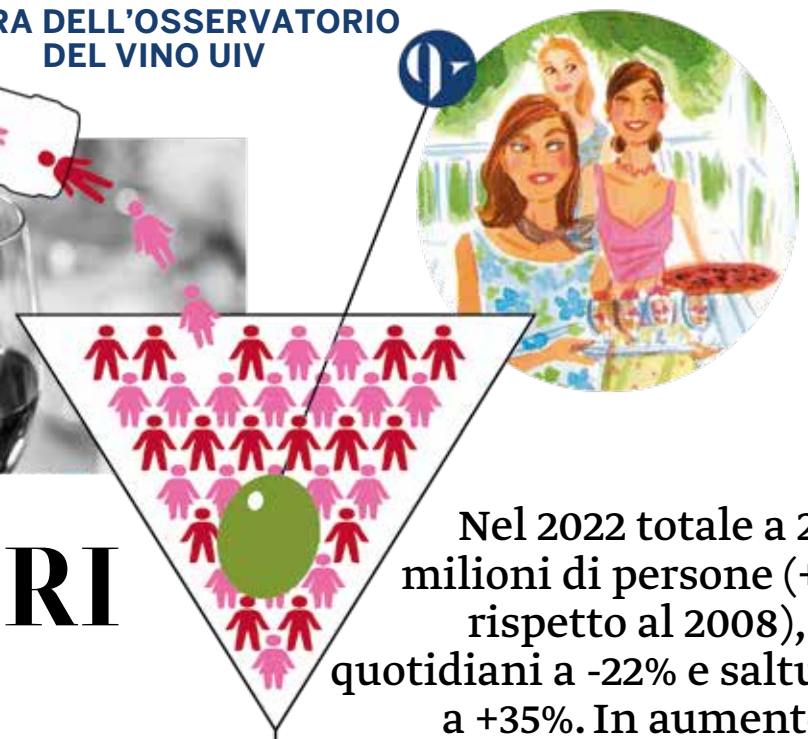
ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta).
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.



SCENARIO DI MERCATO IN PROFONDO CAMBIAMENTO, SECONDO L'ANALISI DEI DATI ISTAT A CURA DELL'OSSERVATORIO DEL VINO UIV



CONSUMATORI DI VINO: IN AUMENTO, MA INFEDELI

Nel 2022 totale a 29,4 milioni di persone (+4% rispetto al 2008), ma quotidiani a -22% e saltuari a +35%. In aumento le donne (+12% contro -2% dei maschi), che vedono anche crescere in maniera straordinaria il consumo di aperitivi alcolici

A PAGINA 4

WINE IN TOUR

ENOTURISMO, NUOVE PROSPETTIVE DI SVILUPPO

RIFORMA IG: UN RUOLO "UFFICIALE" PER I CONSORZI

a pag. 14

FOOD&SCIENCE FESTIVAL
COLTIVIAMO CONOSCENZA

TEA ED ETICHETTATURA, DA MANTOVA MESSAGGI FORTI ALL'EUROPA

a pag. 12

COMUNICARE IL BIO E LA SOSTENIBILITÀ

NASCE IL PROTOCOLLO CHE UNISCE EQUALITAS ED AIAB

a pag. 10

ENVIRONMENTAL·ETHICAL·ECONOMIC 3E EQUALITAS

AIAB

COSA CAMBIA DOPO L'ACCELERAZIONE INATTESA DELLA NORMA IRLANDESE

a pag. 2

HEALTH WARNING, LA VITTORIA DI DUBLINO È LA SCONFITTA DI BRUXELLES. E ORA?

Il ministro della Salute del Governo irlandese, Stephen Donnelly, ha convertito in legge il controverso regolamento sulla salute pubblica che, tra le altre cose, rende obbligatori gli health warning in etichetta per ogni alcolico venduto nel Paese, compreso il vino. Ripercorriamo i passaggi salienti di una vicenda giunta (forse) alle battute finali, che ha nel Wto l'ultima possibilità di fare retromarcia, e che apre a scenari nuovi e complicati per la libera circolazione degli alcolici - ma forse delle merci in genere - nel mercato unico europeo

WTO, RIFORMA DEL 1169 E MERCATO UE: LA NOSTRA ROAD MAP

a pag. 3

Il punto di vista di Ignacio Sánchez Recarte, segretario generale del Ceev

"VIGNE DA MURO"

MONUMENTI VIVENTI CHE CUSTODISCONO LA MEMORIA DELLA NOSTRA CIVILTÀ VITICOLA

a pag. 21

enovitis IN CAMPO

A PAGINA 17

TUTTI I VINCITORI DELL'INNOVATION CHALLENGE LUCIO MASTROBERARDINO 2023

COSA CAMBIA DOPO L'ACCELERAZIONE INATTESA DELLA NORMA IRLANDESE

HEALTH WARNING, la vittoria di Dublino è la sconfitta di Bruxelles. E ora?

Il ministro della Salute del Governo irlandese, Stephen Donnelly, ha convertito in legge il controverso regolamento sulla salute pubblica che, tra le altre cose, rende obbligatori gli health warning in etichetta per ogni alcolico venduto nel Paese, compreso il vino. "Uno sgarbo istituzionale verso il Wto" commenta Ignacio Sánchez Recarte (Ceev). "Una pericolosa fuga in avanti" annotava Lamberto Frescobaldi (UIV), con Paolo Castelletti (UIV) che aggiunge: "Non abbasseremo la guardia e lavoreremo per riportare al centro lo spirito europeo". Ripercorriamo i passaggi salienti di una vicenda giunta (forse) alle battute finali, che ha nel Wto l'ultima possibilità di fare retromarcia, e che apre a scenari nuovi e complicati per la libera circolazione degli alcolici - ma forse delle merci in genere - nel mercato unico europeo

di **GIULIO SOMMA**

L'Irlanda sarà il primo Paese al mondo in cui tutte le bevande alcoliche vendute nel Paese dovranno riportare un'etichettatura sanitaria obbligatoria, gli ormai fatidici health warning, che collegano il consumo di alcol a svariati rischi sulla salute, tumorali in primis. Il regolamento sulla salute pubblica, convertito in legge il 22 maggio scorso dal ministro della Salute, Stephen Donnelly, prevede anche che le stesse informazioni siano rese disponibili al consumatore in tutti gli esercizi commerciali, mediante specifici cartelli e avvisi. Tra tre anni esatti il nuovo regolamento entrerà in vigore. Pertanto, dal 22 maggio 2026 tutte le bevande alcoliche commercializzate in Irlanda dovranno riportare in etichetta: il contenuto energetico espresso sulla base del contenitore; i grammi di alcol contenuti nel prodotto; il pittogramma sul rischio di consumo di alcol durante la gravidanza; i messaggi "Bere alcol provoca malattie del fegato" e "Esiste un collegamento diretto tra l'alcol e i tumori mortali"; il sito web di HSE, www.askaboutalcohol.ie.

È il primo esempio di un›etichetta del genere in Europa, dove ormai il confronto - che spesso è diventato scontro - tra le istanze salutiste e la filiera del vino, si è fatto sempre più serrato, come racconta anche questa vicenda. Da un lato c'è l'esigenza dell'Irlanda di risolvere un problema annoso come quello dell'abuso di alcol, che riguarda vaste fasce di popolazione, di ogni età. Dall'altro il bisogno di un comparto economico importante come quello del vino, che in Europa dà lavoro a milioni di persone, specie nei Paesi del Mediterraneo, di difendere la propria specificità, sia come prodotto culturale che come prodotto economico, a partire dal mercato unico Ue, dove l'etichetta irlandese rischia di rappresentare un ostacolo commerciale, ovviamente non tariffario, importante.

LAMBERTO FRESCOBALDI

MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON

PAOLO CASTELLETTI

L'Europa "spuntata" di fronte all'ennesima minaccia al vino

La conversione in legge, però, non è che l'ultimo capitolo di una vicenda destinata a non esaurirsi qui, ma a lasciare strascichi e a condizionare anche il dibattito sulla la modifica del regolamento 1169 (che stabilisce i criteri sulla messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti,), nell'agenda della Commissione europea da tempo, ma ancora senza una roadmap precisa. Il primo capitolo, andando a ritroso, lo scrisse Dublino il 21 giugno 2022, quando il Governo irlandese notificò alla Commissione europea il proprio progetto di regolamento sulla salute pubblica che include le avvertenze sanitarie obbligatorie in etichetta per tutte le bevande alcoliche: vino, birra e superalcolici. La tempistica, all'epoca, fu quantomai singolare, perché il vino, solo qualche mese prima, aveva scampato un altro pericolo. A febbraio 2022, infatti, il voto del Parlamento Ue sul Cancer Plan, approvando il pacchetto di emendamenti presentati da un vasto fronte parlamentare in rappresentanza del mondo del vino (con l'Italia in testa), aveva sostituito proprio gli health warning con il concetto di "moderate and responsible drinking information".

Da quando Dublino ha presentato il suo nuovo regolamento, la Commissione Ue ha avuto tre mesi per presentare le proprie obiezioni e frenare - quantomeno – l'iter del "Public Health Alcohol Labelling Regulations". Al 22 settembre, però, dalla Commissione non si è alzata alcuna obiezione, e scaduti anche i tre mesi di moratoria, a fine dicembre 2022, con il silenzio assenso di Bruxelles, è arrivato il via libera alla proposta di Dublino, valutata, tecnicamente, in modo positivo, alla luce del regolamento sulle informazioni sugli alimenti per i consumatori (Fic) per quanto riguarda la formulazione delle avvertenze sanitarie obbligatorie, e ai sensi della procedura Smtd (direttiva sulla trasparenza del mercato unico), per quanto riguarda la presentazione delle indicazioni obbligatorie già armonizzate a livello comunitario (valore energetico e grado alcolico).

Una decisione "pilatesca", quella della Commissione, secondo il mondo del vino italiano, perché, come sottolineò tra gli altri Paolo De Castro, membro della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale al Parlamento Ue, non si prese minimamente in considerazione la posizione approvata a larghissima maggioranza dal Parlamento Ue che, nella risoluzione sulla lotta contro il cancro, aveva categoricamente escluso l'introduzione di sistemi di etichettatura sanitari, come quelli presenti sui pacchetti di sigarette. A nulla, in quel frangente, servirono i commenti e i rilievi su diversi aspetti del disegno di legge dell'Irlanda presentati da ben 13 Paesi: Croazia, Francia, Italia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Spagna, Ungheria, Polonia, Grecia, Lettonia e Danimarca.

Un silenzio assenso mai andato giù alle istituzioni del vino italiano, a partire dal presidente di Unione Italiana Vini, **Lamberto Frescobaldi,** che a dicembre 2022 sottolineava come rappresentasse "una pericolosa fuga in avanti da parte di un Paese membro. Il mancato intervento della Commissione europea mette a repentaglio il principio di libera circolazione delle merci in ambito comunitario e segna un precedente estremamente pericoloso in tema di etichettatura di messaggi allarmistici sul consumo di vino. Temiamo che la Direzione generale per la Salute voglia adottare nei prossimi mesi questo approccio a livello europeo, lasciando nel frattempo libera iniziativa ai singoli Paesi membri, al fine di sdoganare sistemi adottati senza un previo dibattito pubblico a livello europeo".

Da Bruxelles a Ginevra, gli ultimi baluardi alla normativa irlandese

"Bucata" la rete di protezione europea, i tentativi da parte della filiera del vino di arginare l'iniziativa irlandese si sono quindi spostati in sede Wto. All'inizio di febbraio, infatti, l'Irlanda ha ufficialmente notificato all'Organizzazione mondiale del commercio (Wto) la normativa, e da quel momento è iniziato un altro countdown, l'ennesimo: 90 giorni entro cui qualsiasi Paese membro del Wto ha potuto presentare i propri pareri contrari sulla nuova etichetta voluta da Dublino, che potrebbe obiettivamente rappresentare una barriera tecnica al commercio. Opinione condivisa non solo dai 13 Paesi europei in prima linea sin dai primi vagiti dell'iniziativa irlandese, ma anche da un gigante del commercio mondiale come gli Stati Uniti, così come da Cuba, Australia, Cile, Nuova Zelanda, Regno Unito, Canada, Messico e Repubblica Dominicana, che hanno presentato le loro obiezioni a Ginevra.

Parallelamente alla procedura Wto, la questione commerciale ha trovato sfogo anche in Europa, dove l'Unione Italiana Vini, insieme a Federvini, in linea con le valutazioni del Ceev, ha inviato un esposto alla Commissione europea in cui sostiene l'incompatibilità con il diritto comunitario della normativa. Una linea intrapresa non solo dall'industria del vino, ma anche da SpiritsEurope (produttori di bevande alcoliche), Brewers of Europe (produttori di birra) e dai produttori europei di sidro, a livello europeo, da Assobirra e dalla spagnola Fiab (industria alimentare).

Come ha spiegato il presidente del Ceev, **Mauricio González-Gordon,** "le disposizioni incluse nei regolamenti irlandesi sull'etichettatura sono incompatibili con l'attuale diritto dell'Ue e costituiscono un ostacolo ingiustificato e sproporzionato al commercio, ai sensi della legislazione comunitaria. Rischiano infatti di frammentare il mercato unico Ue, compromettendone il corretto funzionamento e ostacolando de facto l'accesso di prodotti provenienti da altri Stati membri all'Irlanda, finendo per generare una chiara discriminazione nei confronti dei prodotti importati. Pur sostenendo pienamente la lotta contro l'abuso di alcol, crediamo fermamente che questo obiettivo possa essere raggiunto con misure più efficaci e meno restrittive del commercio, e che dovrebbero essere inoltre compatibili con l'attuale diritto Ue".

Si arriva così alla cronaca degli ultimi giorni, con la conversione in legge del regolamento sulla salute da parte del Governo di Dublino che mette forse la pietra tombale a qualsiasi tipo di compromesso in sede europea. Ma resta aperta la questione a Ginevra, dove il 21 giugno si esprimerà il Comitato Barriere Tariffarie del Wto: una

IL PUNTO DI VISTA DI IGNACIO SÁNCHEZ RECARTE, SEGRETARIO GENERALE DEL CEEV

WTO, RIFORMA DEL 1169 E MERCATO UE: LA NOSTRA ROAD MAP

sentenza che, come spiega bene nell'intervista rilasciata al Corriere Vinicolo **Ignacio Sánchez Recarte,** segretario generale del Ceev *(vedi qui a fianco)*, ha però un grande valore politico, perché "è importante ribadire che non sono solo i Paesi dell'Unione europea a essere contrari al provvedimento di Dublino, ma che i dubbi riguardino una dimensione internazionale". E sarà una sponda che anche Unione Italiana Vini utilizzerà "per una battaglia per ora persa ma in una guerra non ancora finita - conclude **Paolo Castelletti,** segretario generale UIV - questa forzatura di Dublino assecondata dal silenzio della Commissione Ue costituisce un pericoloso precedente che mette in discussione il pilastro centrale del mercato europeo, la libera circolazione delle merci, e apre la porta a possibili anarchie legislative da parte di altri Paesi del Vecchio Continente che segnerebbero la fine del sogno di una Europa unita. Per questo non ci fermeremo: questa vicenda va oltre i confini del vino e della salute pubblica, è un attacco all'Europa che intendiamo fermare. Nel merito del nostro settore, infine, il prossimo traguardo è la riforma del regolamento 1169 dove concentreremo tutti i nostri sforzi".

IGNACIO SÁNCHEZ RECARTE

L'ultima mossa dell'Irlanda ha un po' spiazzato il nostro mondo. C'era da aspettarselo?
C'era da aspettarselo, non ci ha sorpreso nel contenuto, perché non ha fatto nessuna modifica al regolamento, neanche alla luce dei rilievi puntuali presentati da ben 13 Paesi della Ue. Ci ha un po' sorpreso invece il fatto che abbia pubblicato la legge prima di giugno, e quindi del passaggio in Wto, che dal punto di vista diplomatico è quantomeno inelegante.

Quindi ormai il passaggio di giugno in Wto sarà inutile?
Inutile no, perché crediamo che sia importante ribadire che non sono solo i Paesi dell'Unione europea a essere contrari al provvedimento di Dublino, ma che i dubbi riguardano una dimensione internazionale. È un aspetto che riguarda da vicino le nostre relazioni come Ue con i Paesi Terzi, ma non sarà inutile anche perché rappresenta un'altra maniera di mettere la Commissione europea di fronte alle proprie responsabilità, tra cui ricade la difesa del mercato unico, per noi europei e per i nostri partner internazionali.

Ci sono tre anni di tempo prima dell'entrata in vigore della norma irlandese. Cosa fare nel frattempo?
Nei prossimi tre anni dovremo continuare a spingere la Commissione europea ad assumersi le proprie responsabilità, e quindi ad armonizzare la legislazione quando necessario e difendere il mercato unico.

Il rischio più grosso è che altri Paesi seguano l'esempio irlandese e si arrivi a una frammentazione del mercato unico europeo che sarebbe un duro colpo al principio fondativo dell'Unione europea. Cosa ne pensa?
Il rischio più tangibile e immediato è proprio quello di una proliferazione di legislazioni nazionali che vadano a frammentare il mercato unico. Ciò che ci preoccupa maggiormente è proprio che gli altri Paesi seguano l'esempio irlandese, perché è una strada che potrebbe portare all'accettazione, a livello sociale e globale, di una mezza verità, quella secondo cui il consumo di alcol è pericoloso sin dalla prima goccia. Questa semplificazione della visione della legislazione è un pericolo, perché alla fine l'health warning è solo uno strumento dietro a una strategia più grande, che vuol fare dell'alcol il prossimo tabacco.

La prossima scadenza europea importante sarà la modifica del regolamento 1169, che però non arriverà a breve. Qual è la road map per arrivare alla modifica del regolamento?
La road map non è ancora chiara, sappiamo che in Commissione Ue ci sono ancora dei Paesi che nutrono dei dubbi di fronte alla possibilità di modificare il regolamento sull'etichettatura degli alimenti. Teoricamente doveva essere riaperto nel 2022 per legiferare sulle bevande alcoliche, e nel 2023 si sarebbe dovuto affrontare il tema degli health warning, ma la Commissione ci dice da due anni che sta lavorando senza però offrirci una visione chiara della tempistica. Il prossimo anno si rinnova il Parlamento europeo, e con esso la Commissione Ue, per cui o si apre alla modifica entro la fine dell'estate o se ne riparla nel 2024.

In quale direzione il mondo del vino europeo vuole orientare questa riforma, quali le resistenze principali e cosa farà il Ceev per superarle?
Il mondo del vino europeo vuole orientare questa riforma del regolamento europeo su un sistema di armonizzazione della legislazione per la difesa del mercato unico. Abbiamo bisogno di una legislazione europea trasparente, basata sulle evidenze scientifiche. Non abbiamo paura di aprire il dibattito e di partecipare, con una proposta concreta, su come deve essere informato il consumatore a proposito dei rischi legati all'abuso dell'alcol, così come sulla maniera in cui deve essere consumato il vino, all'interno di uno stile di vita salutare e bilanciato, come quello della Dieta Mediterranea.

AGIVI

LA NUOVA PRESIDENTE È MARZIA VARVAGLIONE

Marzia Varvaglione è la nuova presidente di Agivi. Classe 1989 e già vicepresidente nel mandato in scadenza di Violante Gardini Cinelli Colombini, la business developer e direttore marketing and sales dell'omonima azienda di famiglia è stata designata all'unanimità alla guida dell'Associazione dei giovani imprenditori vinicoli italiani tra i 18 e 40 anni di Unione Italiana Vini dal neo-eletto Consiglio direttivo. La presidente ha poi nominato Tommaso Canella (Casa Vinicola Canella Spa) e Vittoria Rocca (Angelo Rocca & figli) vicepresidenti. "Sono onorata e felice – ha commentato –, carica di sentimenti contrastanti tra una grande gioia e un gran senso di responsabilità. Voglio ribadire l'impegno prioritario di Agivi per la sostenibilità, nel senso più ampio e duraturo che, nella sua declinazione francese di durabilité, ci invita a impegnarci per tracciare una strada che abbia valore anche nel futuro. Puntiamo su innovazione tecnologica, digitalizzazione e formazione. In una parola: cultura, la vera discriminante per fare la differenza anche e soprattutto nel mondo del vino". A sedere nel Consiglio Nazionale di Unione Italiana Vini per la compagine saranno ora la presidente Marzia Varvaglione e il vicepresidente designato, Vittoria Rocca. Il Consiglio direttivo di Agivi è composto da: Giulia Benazzoli (Benazzoli Fulvio Società Agricola), Tommaso Canella (Casa Vinicola Canella Spa), Martina Centa (Soc. Agr. Roeno), Violante Gardini Cinelli Colombini (Az. Agr. Donatella Cinelli Colombini), Giulia Goretti (Agr. Goretti Produzione Vini Srl), Nicola Guidi (Cantine Guidi 1929), Matteo Magnabosco (Azienda Agricola Ca del Lupo), Vittoria Rocca (Angelo Rocca & figli), Annamaria Sorricchio di Valforte (Barone di Valforte), Emanuela Tamburini (Azienda Agr. Tamburini) e Marzia Varvaglione (Varvaglione - Vigne e Vini Srl). In uno dei prossimi numeri del giornale, un'ampia intervista alla nuova presidente.

OSSERVATORIO DEL VINO

Il report completo è scaricabile gratuitamente sul sito
www.osservatoriodelvino.it/report

Nel 2022 totale a 29,4 milioni di persone (+4% rispetto al 2008), ma quotidiani a -22% e saltuari a +35%. In aumento le donne (+12% contro -2% dei maschi), che vedono anche crescere in maniera straordinaria il consumo di aperitivi alcolici

SCENARIO DI MERCATO IN PROFONDO CAMBIAMENTO, SECONDO L'ANALISI DEI DATI ISTAT A CURA DELL'OSSERVATORIO DEL VINO UIV

CONSUMATORI VINO: IN AUMENTO, MA INFEDELI

di **CARLO FLAMINI** *– Osservatorio del Vino UIV*

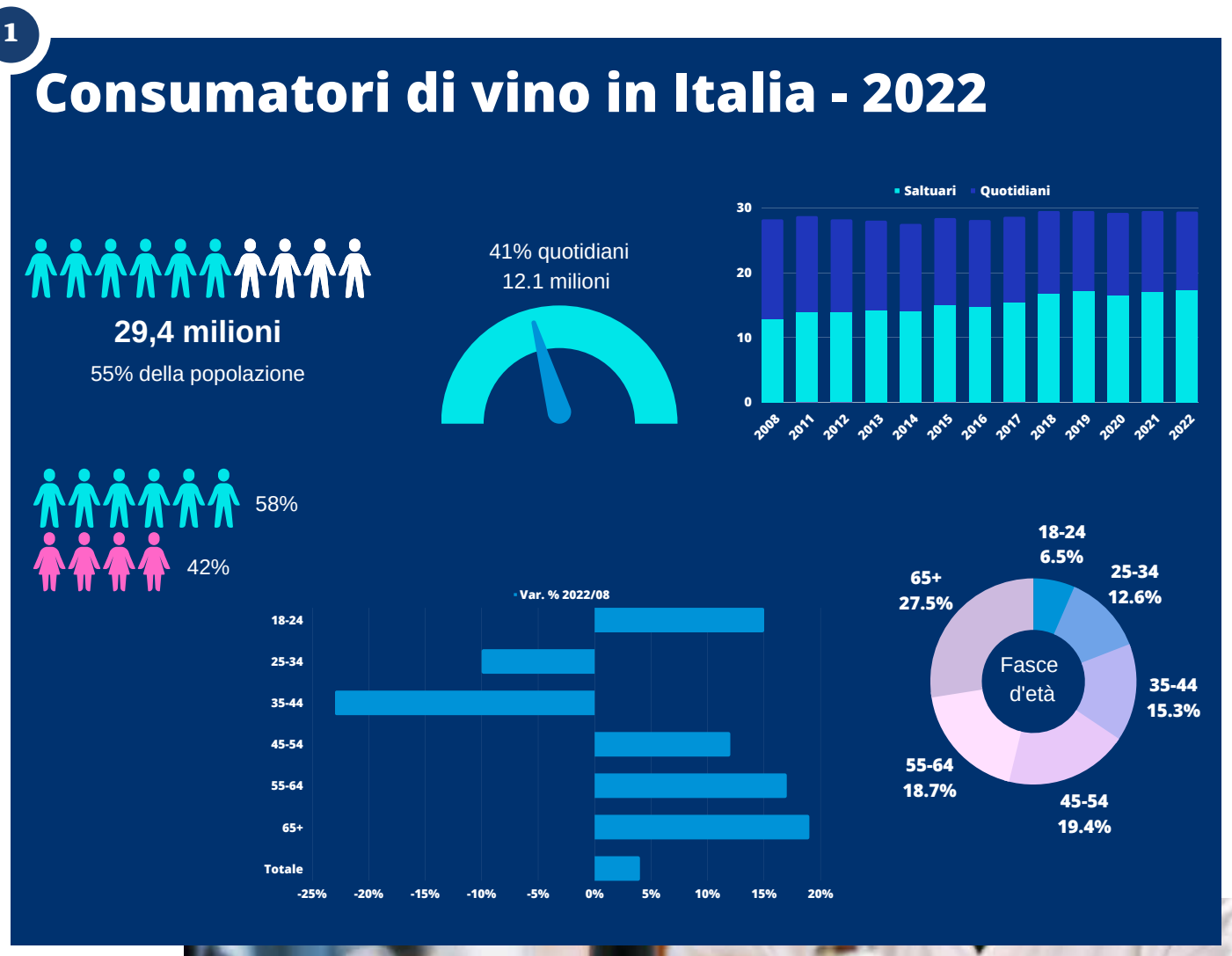
Nel 2022 i consumatori di vino in Italia censiti da Istat sono 29.4 milioni di persone, il 55% della popolazione sopra 11 anni. Rispetto al 2008, il dato è in crescita del 4%, dovuto a un mix di incremento dei saltuari e riduzione dei quotidiani. Quotidiani che oggi sono minoranza, il 41% del totale, mentre nel 2008 stavano al 55% *(grafico 1)*.

Il profilo del consumatore che emerge, quindi, dall'analisi annuale dell'Istituto nazionale di statistica, vede sempre più fruitori ma sempre più moderati, con una platea che non rinuncia alla bevanda alcolica "nazionale" anche se si consolida un approccio molto diverso rispetto al passato. "I numeri - ha detto il presidente UIV, **Lamberto Frescobaldi** - sintetizzano una volta di più il rapporto responsabile degli italiani con il vino, oggi inteso più come elemento di socialità e di stile di vita che come alimento. È la prova di come l'approccio culturale al prodotto sia ormai fondamentale in un Paese che non solo è il primo produttore di vino al mondo ma anche uno dei più virtuosi in termini di aspettativa di vita".

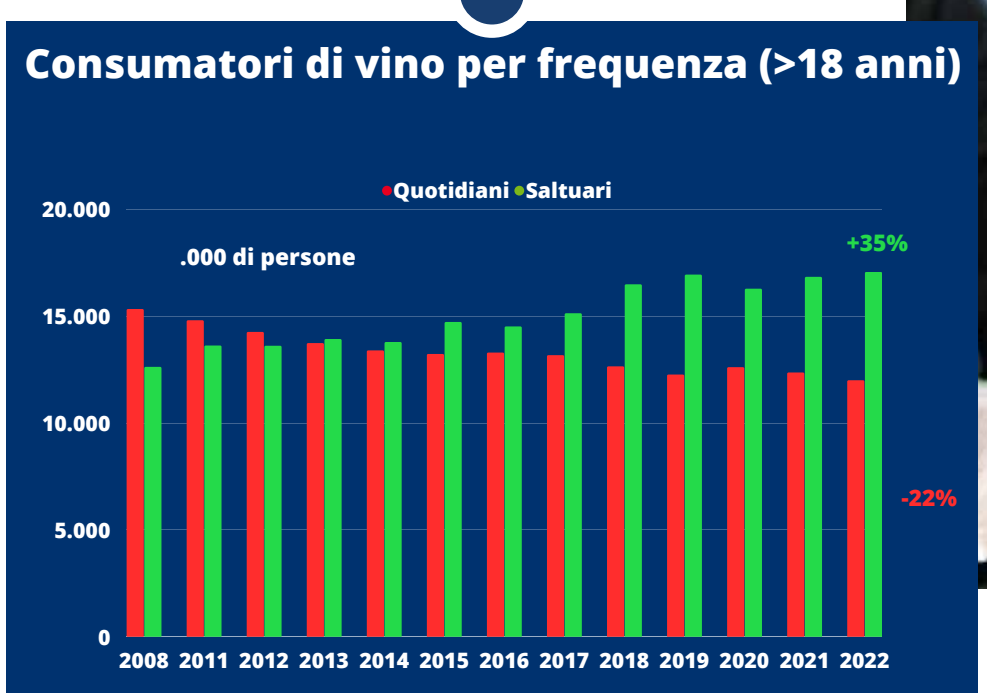
I consumatori di vino sono prevalentemente maschi (58% del totale) e maturi, con gli ultrasessantacinquenni al 28%, a cui si aggiunge un 40% equamente diviso tra le fasce 55-64 e 45-54. In decrescita le fasce giovani (25-34 e 35-44), mentre sono in aumento proprio quelle più pesanti dal punto di vista delle quote, ovvero i maturi. In ampliamento anche i più giovani (+15%), anche se il loro peso sul totale non supera il 7%.

Tornando ai numeri, nel corso degli ultimi 15 anni è dunque profondamente cambiato il profilo del consumatore tipo di vino in Italia: i quotidiani nel 2008 erano oltre 15 milioni, oggi si sono ridotti a 12 milioni (-22%), mentre i saltuari hanno fatto un balzo del 35%, passando da 12.6 milioni a 17 *(grafico 2)*.

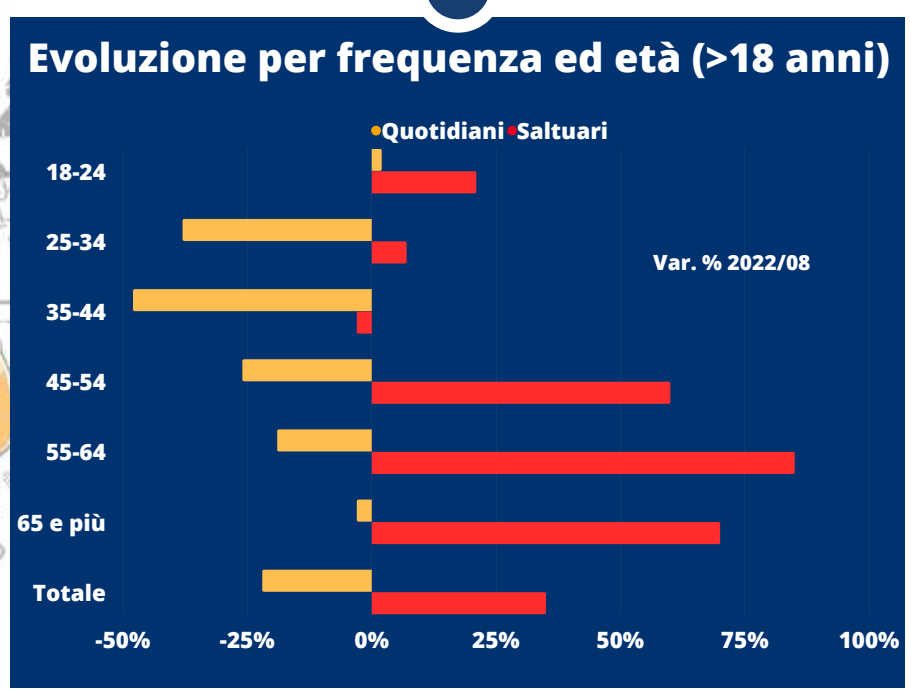
1



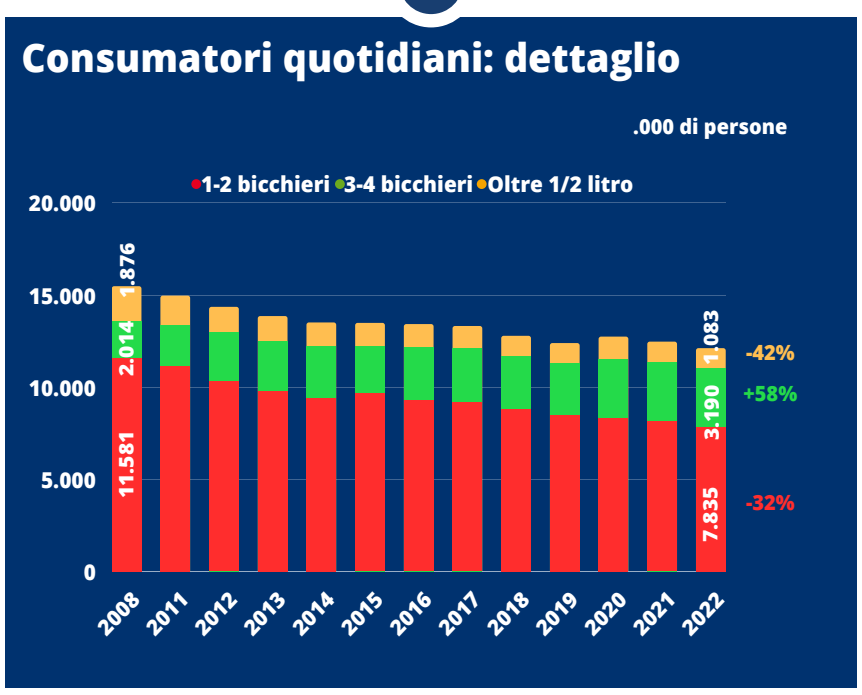
2



3



4



Frequenza di consumo ed età

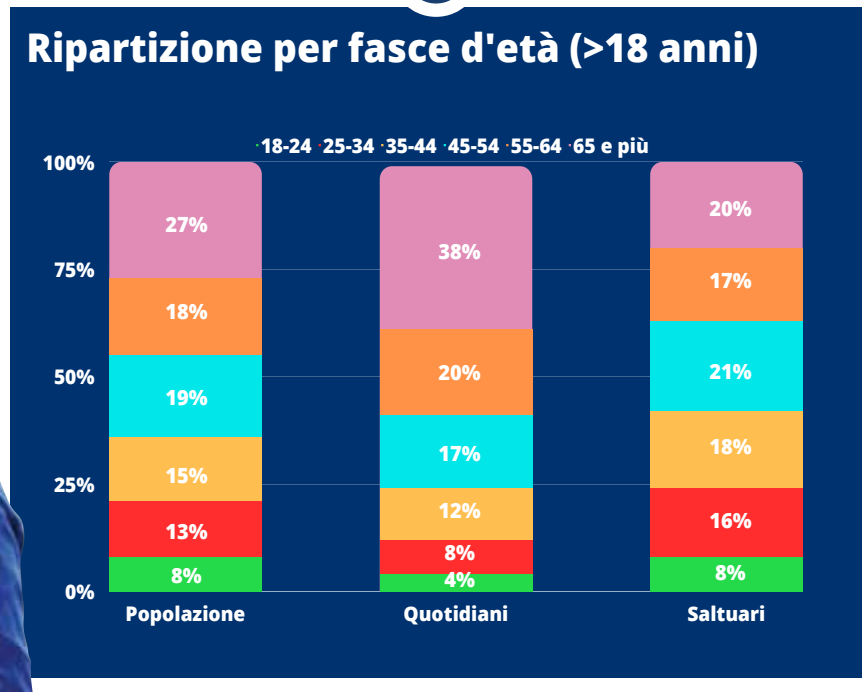
Tutte le fasce d'età hanno visto decrementi dei consumatori abituali, con picchi negativi per la 35-44 (-50%) e la 25-34 (-38%), mentre all'opposto i saltuari sono aumentati in tutti i cluster d'età (a eccezione dei 35-44enni), con picchi di +85% nella fascia 55-64 e +70% in quella dei più anziani, segno che non è vero che solo i giovani bevono sporadicamente *(grafico 3)*.

Se i consumatori quotidiani sono diminuiti, anche il livello di consumo è variato nel corso degli anni: intanto la fascia quantitativa più leggera (1-2 bicchieri al giorno), pur restando quella prevalente, ha visto ridurre i consumatori di quasi 4 milioni di individui, da 11.6 a 7.8 milioni, ovvero -32%. Diminuzione ancor più drastica per la fascia > mezzo litro (-42%), che ha visto un travaso verso quella immediatamente inferiore (3-4 bicchieri al giorno), aumentata del 60%, ovvero 1,1 milioni di persone in più *(grafico 4)*.

Veniamo alle fasce d'età: escludendo i minorenni, i consumatori quotidiani di vino rispetto al totale della popolazione vedono uno sbilanciamento notevole sulla fascia più adulta (40% contro 27%), mentre sono sottorappresentati nelle fasce più giovani: 4% contro 8% tra i 18-24enni e 8% contro 13% nella fascia sopra. I saltuari invece sono più allineati proprio sulle fasce più giovani (anzi, in quella 25-34 hanno una quota di rappresentanza più alta – 16% contro 13%), mentre salendo verso le fasce più mature i punti di disavanzo sui più anziani sono 7: 20% per i consumatori di vino contro 27% del totale della popolazione *(grafico 5)*.

Continua a pagina 7

5



TRACTOR OF THE YEAR® 2023 BEST OF SPECIALIZED WINNER

GAMMA COMPLETA PER FRUTTETO E VIGNETO

TRA I VOSTRI FILARI C'È SPAZIO SOLO PER GLI SPECIALISTI

btsadv.com

New Holland sceglie lubrificanti AMBRA

SOLO NEW HOLLAND PUÒ OFFRIRTI UNA GAMMA COSÌ AVANZATA E COMPLETA DI MACCHINE E TRATTORI SPECIALIZZATI PER VIGNETO E FRUTTETO

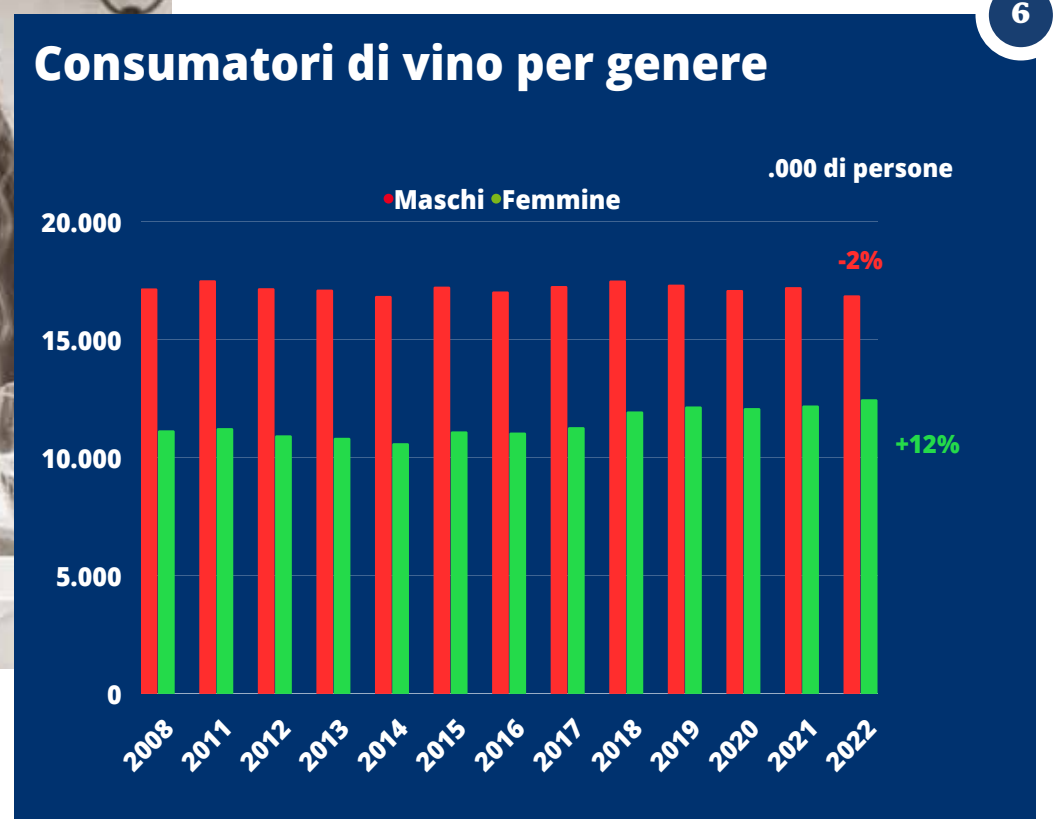
Modelli gommati e cingolati, cabinati e telaiati, versioni per filari larghi, intermedi e stretti, disponibili in migliaia di configurazioni e varianti per adattarsi perfettamente alle tue esigenze. Per la raccolta dell'uva, ma anche di olive e mandorle, le vendemmiatrici New Holland Braud sono leader assolute nella qualità e pulizia del prodotto, nel pieno rispetto dei filari. Premiata dagli esperti e preferita dagli italiani, la gamma specializzata per frutteto e vigneto New Holland dà più valore ai frutti del tuo lavoro.

Per tutte le informazioni rivolgiti al tuo concessionario o al numero 00800 64 111 111

www.newholland.com

NEW HOLLAND AGRICULTURE

6



Segue da pagina 5

Maschi e femmine

Se i maschi continuano a essere prevalenti rispetto alle femmine, sono queste ultime a segnare l'unico trend di crescita per genere: +12%, a 12,5 milioni di persone (contro 11,1 del 2008), contro poco meno di 1 milione di erosione sul genere maschile, sceso del 2% a quota 16.9 milioni *(grafico 6)*.

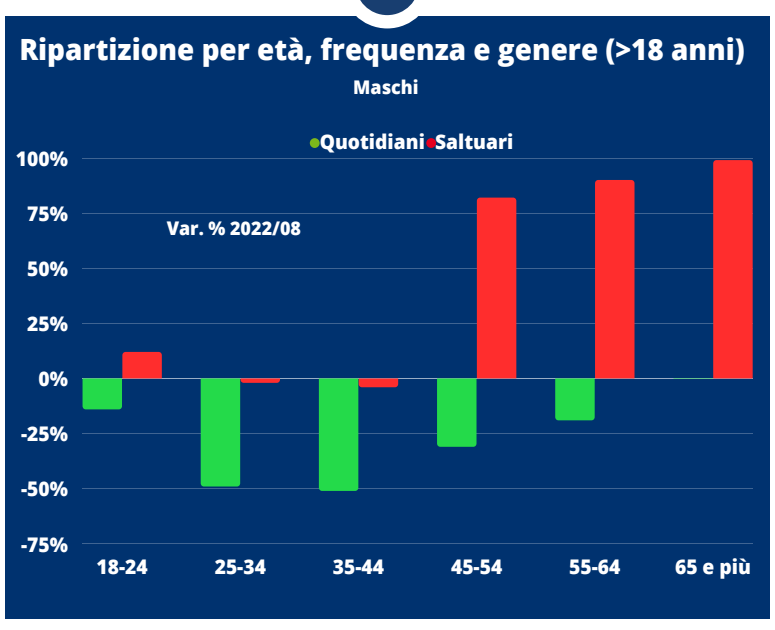
I maschi vedono cali pesanti sul consumo quotidiano delle fasce più giovani (ma riduzioni anche in quelle più anziane) e crescite a doppia cifra dei saltuari proprio nella popolazione più matura, con gli over 65 praticamente raddoppiati nel giro di 15 anni.

Le femmine vedono aumenti dei quotidiani solo nella fascia più giovane, decrescita di quotidiani/saltuari in quella dai 35 ai 44 anni e – come per i maschi – crescite della saltuarietà nelle consumatrici più mature, oltre che in quelle più giovani *(grafici 7 e 8)*.

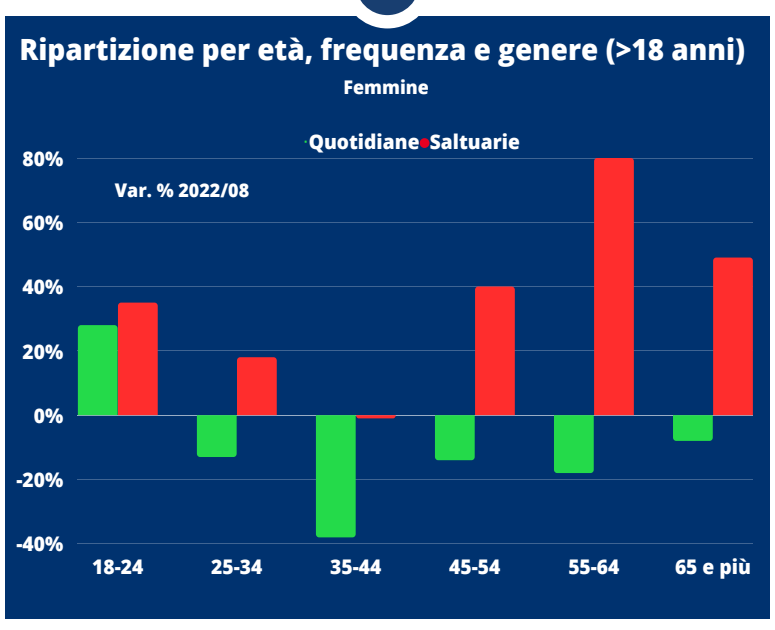
Raggruppando per genere ed età, le differenze risultano minime, con comunque una maggiore penetrazione dei consumi nelle fasce più giovani femminili: 21% cumulato tra 18 e 34 anni contro 18% dei maschi. Maschi che spostano leggermente i pesi sulle fasce più anziane, con 47% sopra i 55 anni rispetto a 45% delle femmine *(grafico 9)*.

La crescita delle donne (ricordiamo +12%) è fatta da aumento delle saltuarie (+33%) contro -15% delle quotidiane, mentre il -1% dei maschi è generato da +37% dei saltuari non compensato dal -25% degli abitudinari: in sostanza, la crescita dei consumatori in Italia è fatta da saltuari di entrambi i sessi delle fasce di età più mature *(grafico 10)*.

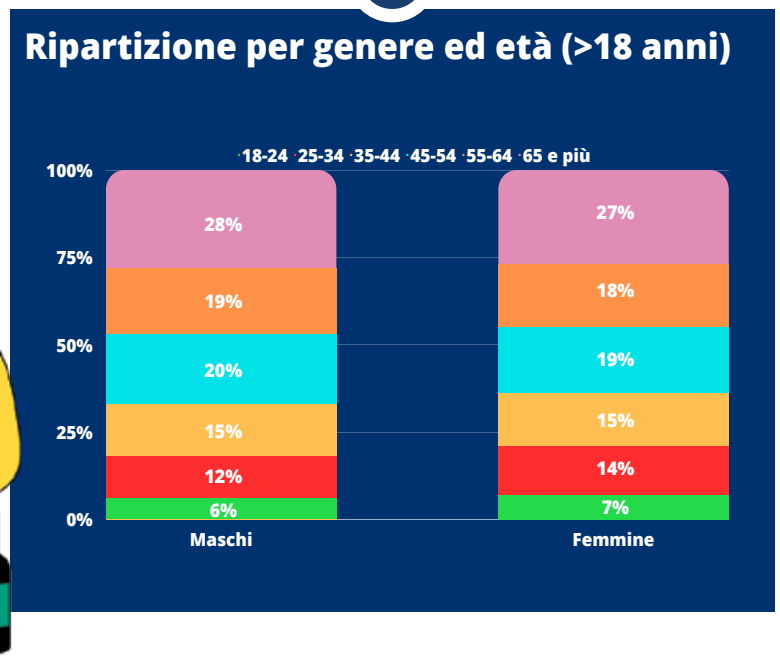
7



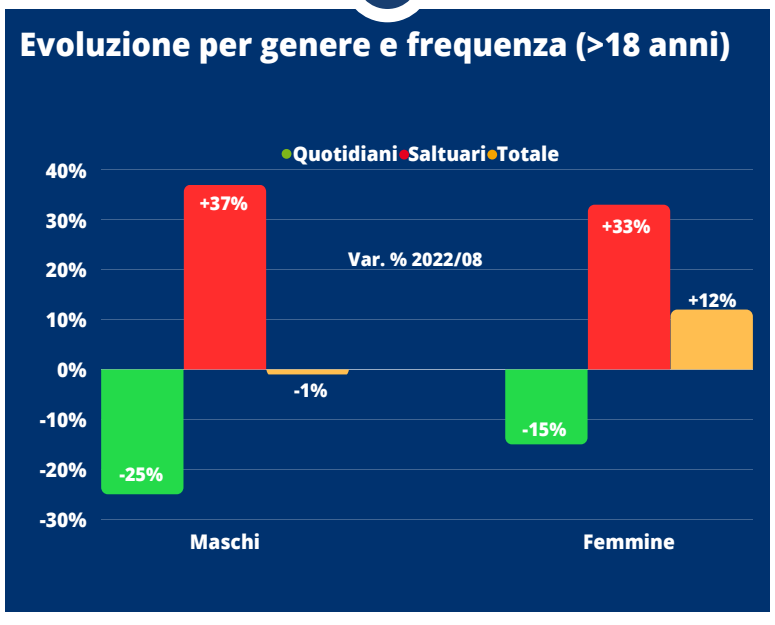
8



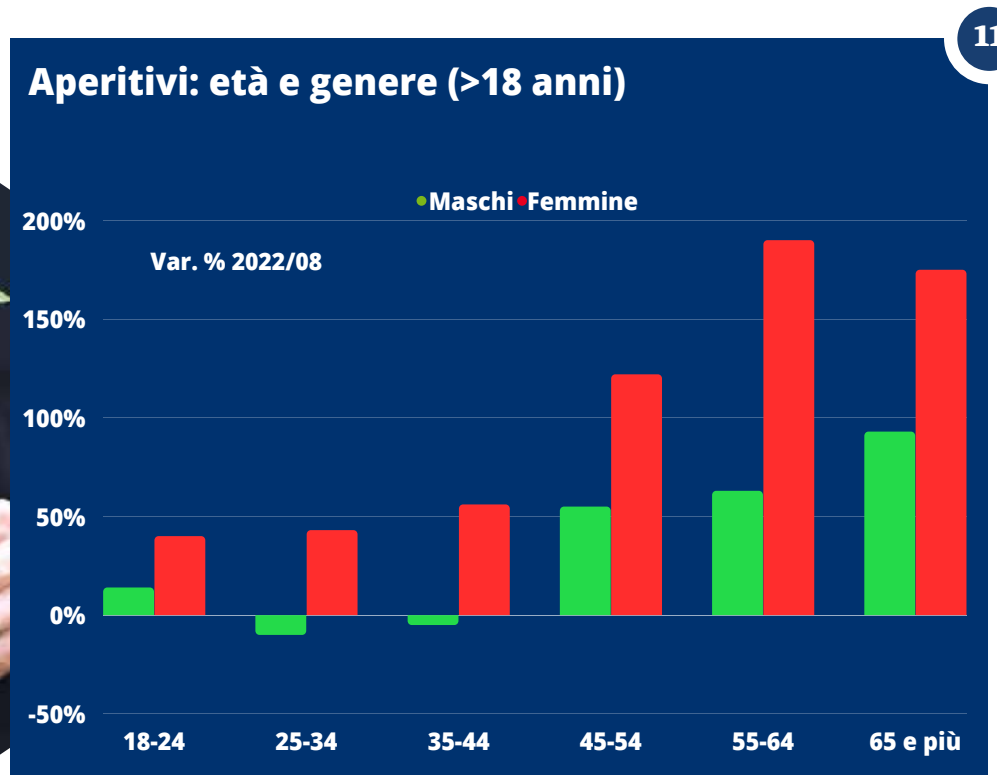
9



10



11

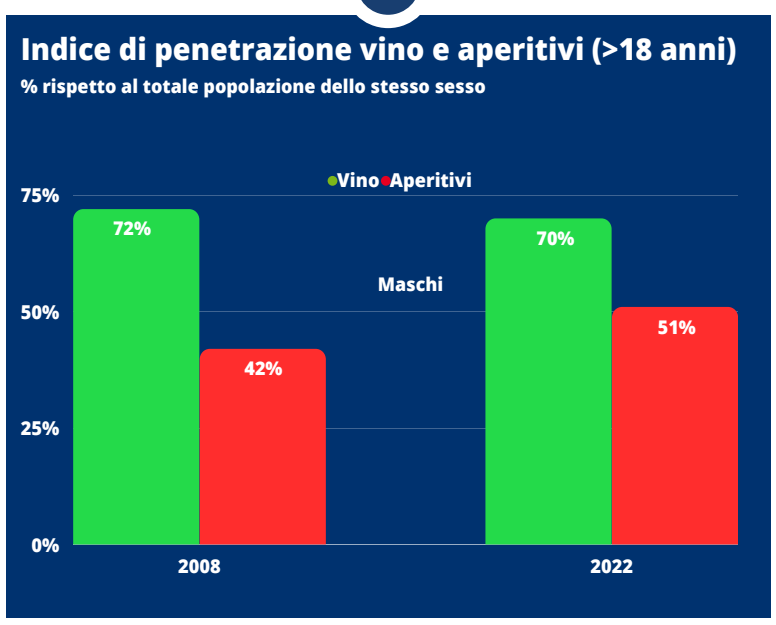


Lo spostamento sugli aperitivi

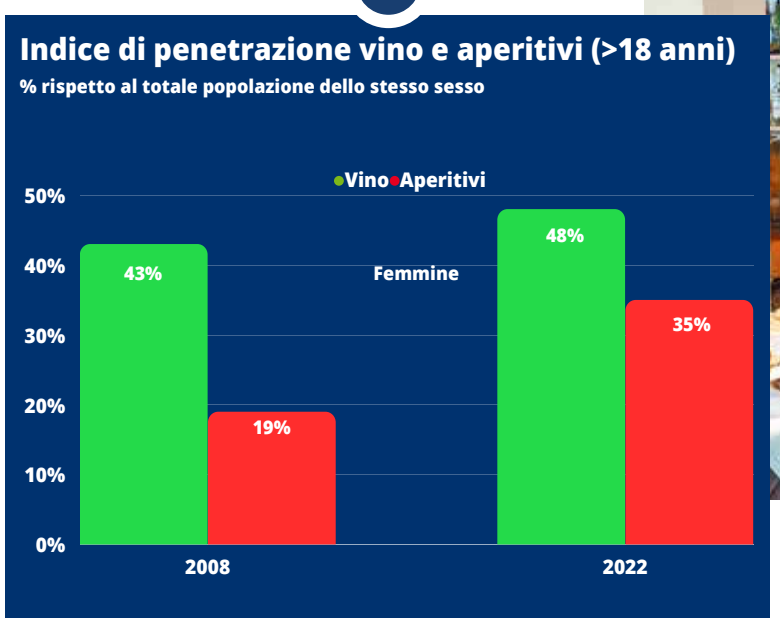
Se oggi il consumatore di vino è prevalentemente saltuario, questo non vuol dire per forza che la contropartita sia l'astensione dai consumi di alcolici tout-court: nel corso degli anni sono aumentati i consumatori di birra (27,4 milioni di persone, +15% sul 2008) e quelli di aperitivi alcolici (+41%, a 21,6 milioni di persone). La birra ha visto decrementi solo sugli stagionali (-15%), compensati da aumenti sia dei quotidiani (+25%, comunque la minoranza) sia dei saltuari, che costituiscono i 2/3 del totale, cresciuti in 15 anni del 30%, a 18 milioni di individui.

La tipologia da monitorare con molta attenzione – perché include anche consumi di vino, in particolare spumante mixato - è quella degli aperitivi alcolici, per le evoluzioni sia totali, sia per genere (+24% i maschi ma soprattutto +82% le femmine), sia infine per età, con le crescite più ampie registrate nelle fasce più mature, in particolare femminili *(grafico 11)*.

12



13



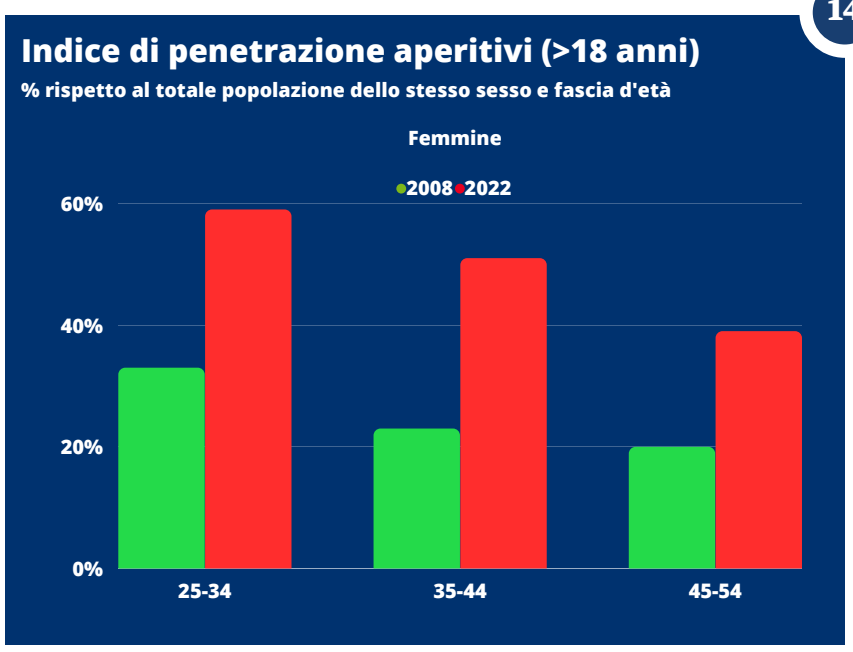
Focalizzandosi sulle fasce in età da consumo, il tasso di penetrazione degli aperitivi in ambito maschile è passato dal 42% del 2008 al 51% del 2022, contro 72-70% per il vino. Ma ancora più eclatante è l'allargamento dei consumi sulle fasce femminili, che sono passate dal 19% al 35%, a fronte di un aumento della penetrazione anche del vino, seppur meno ampia (da 43% a 48%) *(grafici 12 e 13)*.

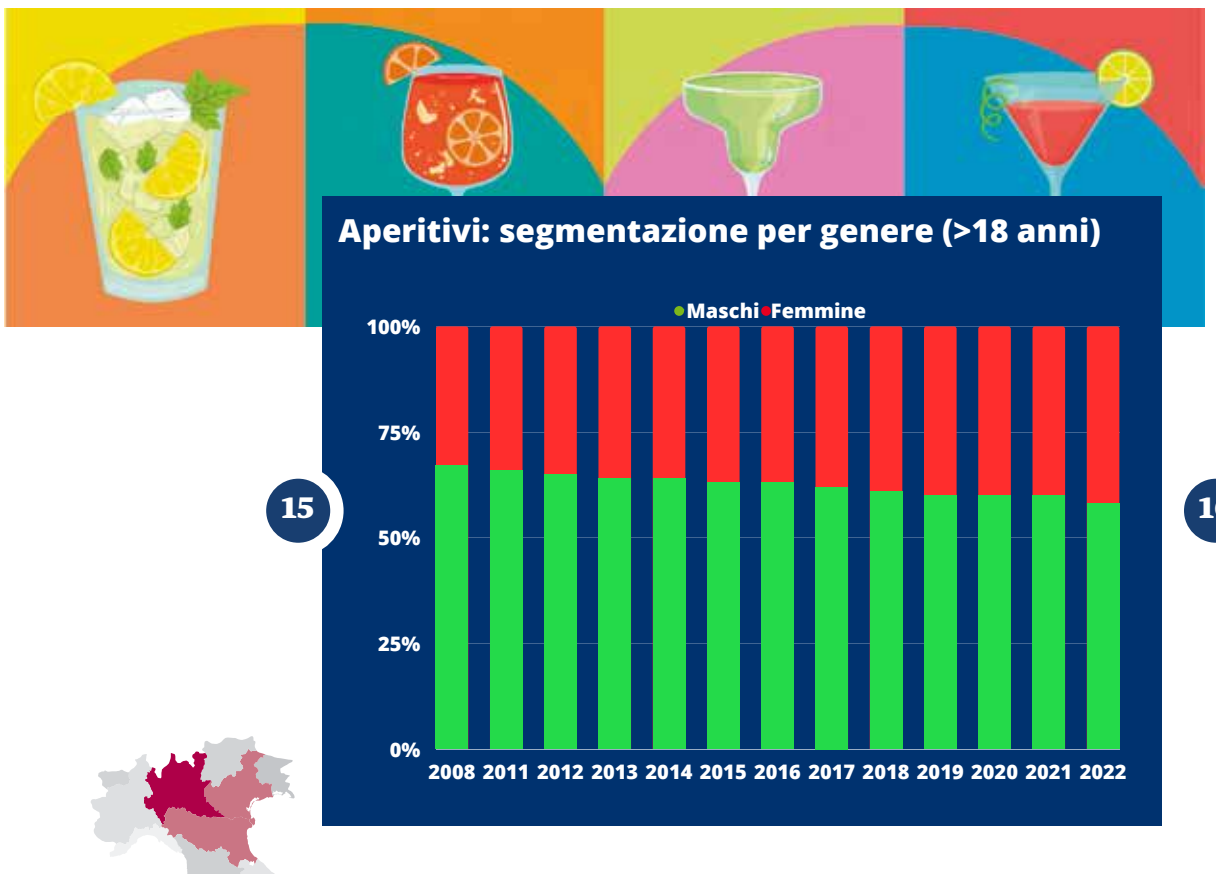
Se si guarda in particolare il pubblico femminile, l'evoluzione dell'incidenza delle consumatrici di aperitivi segna ritmi da vera escalation: oggi il 60% delle donne tra i 25 e i 34 anni consuma aperitivi alcolici, contro il 33% di 15 anni fa; lo fa il 51% delle donne tra 35 e 44 anni (contro il 23%) e il 39% delle 45-54enni, contro il 20% del 2008 *(grafico 14)*.

Il risultato è un profondo cambiamento della composizione per genere nel consumo di aperitivi: se nel 2008 2/3 dei consumatori erano maschi, oggi la quota del sesso forte si è ridotta al 58%. Le donne dedite al rito dell'aperitivo sono oggi 8,9 milioni, di cui il 60% concentrato nelle fasce da 25 a 54 anni, ma come abbiamo visto sopra con i tassi di crescita maggiori in quelle over 55.

Oggi, tra maschi e femmine, sono queste ultime le più convinte consumatrici di aperitivi: il 60% circa del totale lo fa regolarmente, contro il 48% dei maschi *(grafici 15 e 16)*.

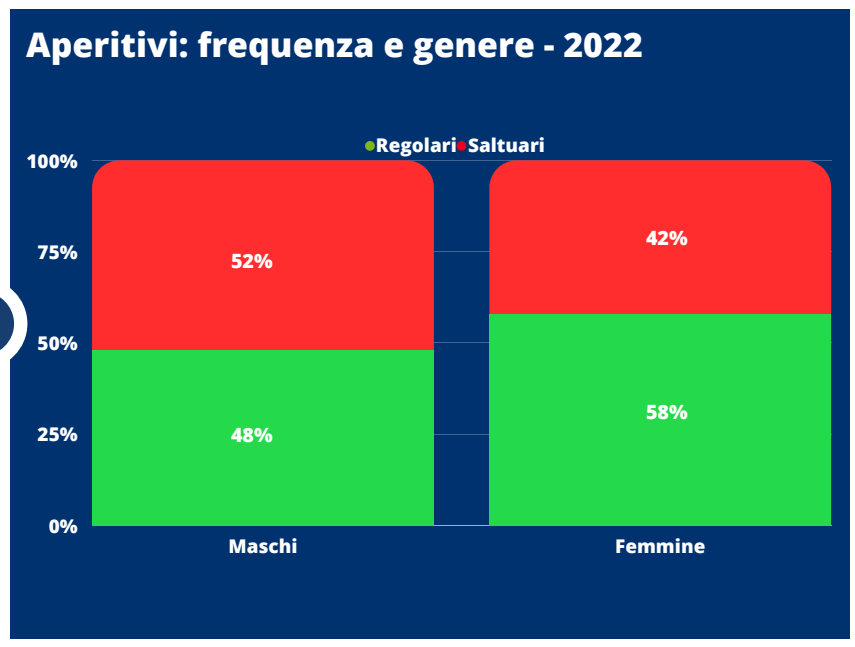
14





15

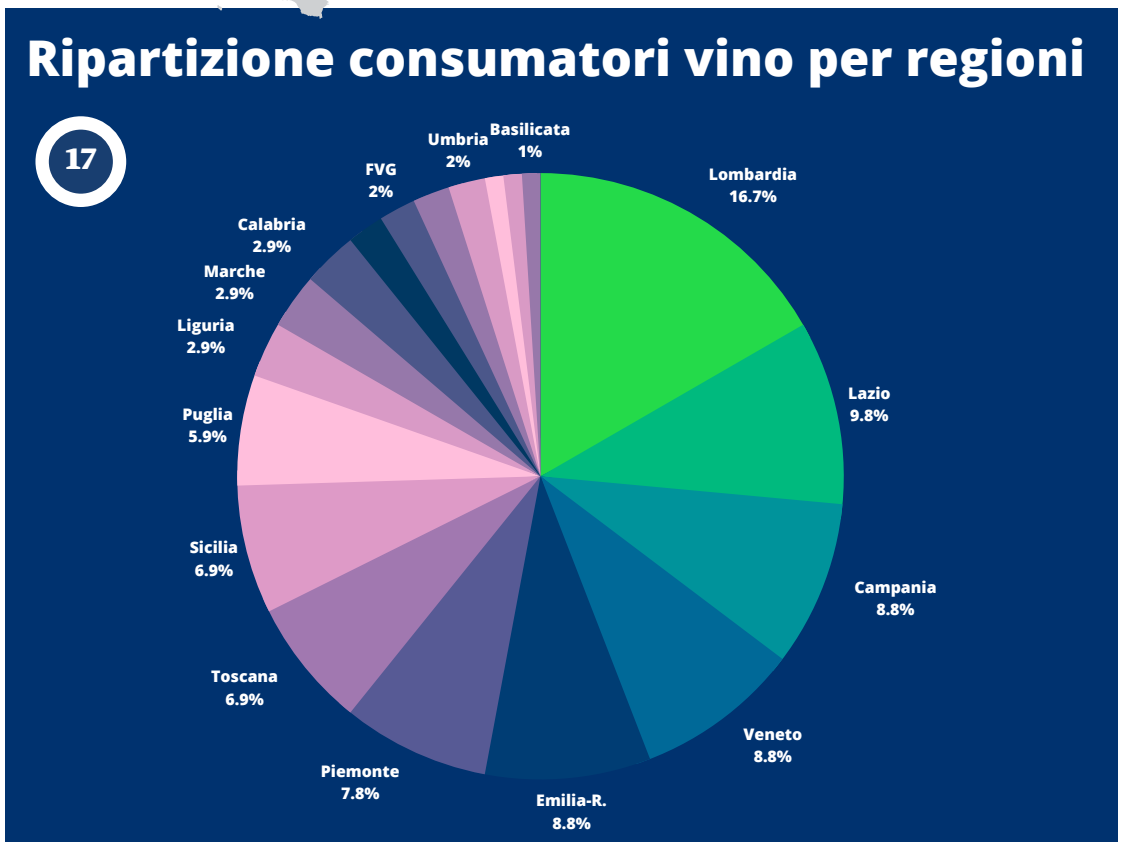
16

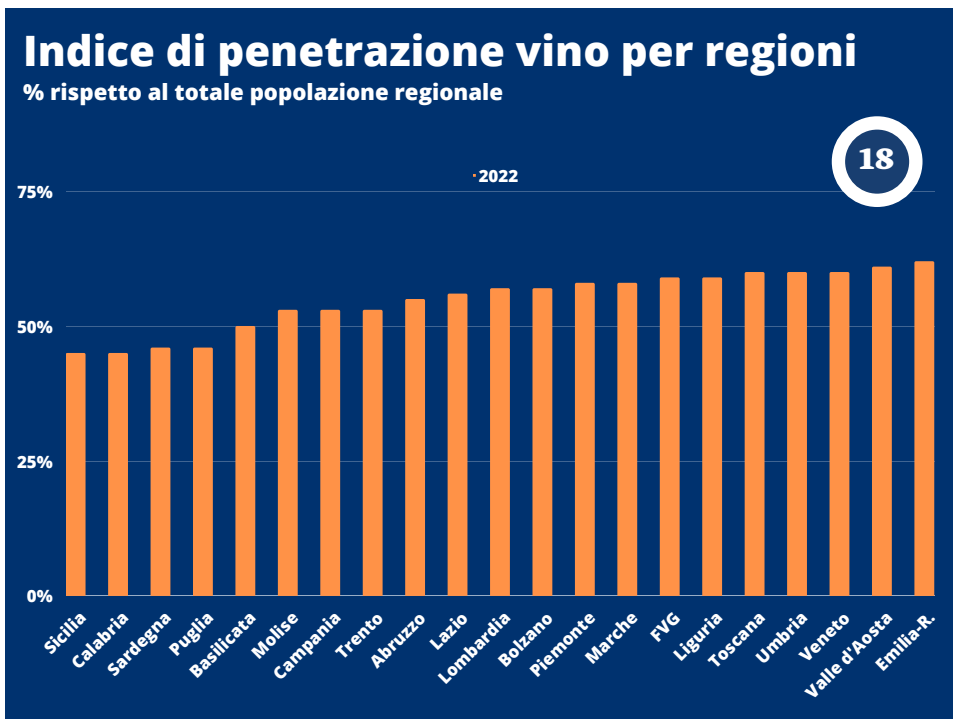


I consumatori per regioni

INCIDENZA MAGGIORE IN EMILIA ROMAGNA

Tornando infine al vino, le ultime due note riguardano la diffusione dei consumatori per regioni: il popolo di bevitori di vino più numeroso è quello lombardo, 17% del totale (5,1 milioni di persone). Seguono Lazio (10%), Campania, Veneto ed Emilia Romagna (9%) *(grafico 17)*. La regione con il tasso di penetrazione più alto in rapporto alla popolazione residente è invece l'Emilia Romagna (62%), mentre all'opposto della forchetta troviamo la Sicilia, con un indice del 45%, sotto la media nazionale attestata a 55% *(grafico 18)*.





PAN®

PRODOTTO BREVETTATO
PATENTED

Il filo amico delle tue vigne

PAN è il primo e unico filo da vigna in COR-TEN prodotto e distribuito da **Nuova Defim** (Gruppo Feralpi) che garantisce minimi interventi di manutenzione e assicura la massima resa funzionale ed estetica grazie all'assenza dell'effetto "specchio".
PAN, grazie al processo ossidante di auto-protezione dagli agenti atmosferici, consente un **ciclo di vita superiore alla vita della vigna** come dimostrato dalle prove effettuate presso il Politecnico di Milano che indicano caratteristiche meccaniche inalterate nel tempo con una perdita di diametro media pari a 0,16 mm per PAN diametro 2,2 mm in **40 anni**. **PAN** è una soluzione unica e brevettata in Italia e in Europa. Si tratta quindi di un materiale naturale, non ricoperto e quindi non soggetto ai fenomeni di abrasione dei fili tradizionali. Da oggi per una soluzione **Full COR-TEN** sono disponibili nella Linea Pan anche i **Tutori e i rotoli di rete a maglia sciolta ed annodata (PanMesh e PanMesh Free)**.

NUOVA DEFIM ORSOGRIL
STEEL & STYLE

info@nuovadefim.com | www.panwire.it

FERALPI GROUP

Riccardo Ricci Curbastro

Giuseppe Romano

Comunicare la sostenibilità: nasce il protocollo che lega Equalitas e Aiab

Riconoscendo il valore nei rispettivi campi di competenza e mettendo in comune le differenti esperienze, le due organizzazioni hanno recentemente sottoscritto un protocollo che ha come obiettivo prioritario la promozione di un modello vitivinicolo biologico e sostenibile. In primo piano l'attuazione di una comunicazione congiunta, trasparente e corretta della sostenibilità. Uno spazio di grande rilievo è poi dedicato al campo ricerca e sviluppo

di **GIUSY PASCUCCI**

Dopo aver viaggiato per lungo tempo su due binari paralleli ma sempre distanti, divisi da visioni contrapposte sui modelli di produzione, biologico e sostenibile incrociano le loro strade per un obiettivo comune. Le due organizzazioni di rappresentanza, Equalitas e Aiab, hanno "deposto le armi" e trovato un terreno su cui confrontarsi: la comunicazione della sostenibilità. Riconoscendo dunque il valore nei rispettivi campi di competenza e mettendo in comune le differenti esperienze, le due realtà hanno recentemente sottoscritto, a Roma, un protocollo che ha come obiettivo prioritario la promozione di un modello agricolo e vitivinicolo biologico e sostenibile. Mentre Aiab infatti promuove l'agricoltura biologica quale modello di sviluppo sostenibile, Equalitas, unico organismo interprofessionale in ambito vitivinicolo, è titolare di un diffuso standard di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso il quale è possibile certificare, con requisiti verificabili e misurabili, i livelli di sostenibilità di prodotto, aziende e territori secondo i tre pilastri - ambientale, sociale ed economico. La novità di questo protocollo sta nel riconoscimento e nella misurabilità concreta e completa della sostenibilità delle produzioni biologiche. L'equazione biologico uguale sostenibile non sarà più automatica, ma sarà possibile "provarla" attraverso indicatori precisi per ogni pilastro che caratterizza la sostenibilità. Non solo, dunque, da un punto di vista prettamente ambientale, ma anche attraverso indicatori economici e sociali come ad esempio il welfare, il rispetto dei contratti di lavoro e delle norme sulla sicurezza, la non presenza di sfruttamento della manodopera. Aspetti mai esplorati nelle certificazioni di produzioni biologiche.

Il protocollo

Elemento determinante dell'accordo fra Equalitas e Aiab è l'attuazione di una comunicazione congiunta, trasparente e corretta della sostenibilità. Ma in cosa si sostanzia questa comunicazione?

Il primo impegno delle parti è quello di redigere e adottare una politica che promuova, in qualsiasi ambito, la più ampia e rigorosa definizione della sostenibilità, tenendo contro della complessità e dei vari aspetti che essa comporta. Ciò che può apparentemente sembrare generico è in realtà un impegno concreto delle parti a individuare e comunicare gli aspetti ambientali, economici e sociali, misurati in modo empirico, delle produzioni bio. Equalitas e Aiab intendono, dunque, reciprocamente riconoscere e comunicare da un lato il valore strategico dell'approccio biologico nella tutela della biodiversità, quale ambito della sostenibilità ambientale in agricoltura e nella tutela della salute degli operatori della filiera, degli abitanti dei territori agricoli e dei consumatori, quale ambito della sostenibilità sociale in agricoltura. Dall'altro, il valore strategico del modello Equalitas nella definizione della sostenibilità sistemica per la filiera vitivinicola e del modello riconosciuto dall'organismo interprofessionale per la misura dei livelli di tutela della biodiversità in agricoltura. Gli obiettivi di comunicazione saranno perseguiti attraverso attività congiunte, come convegni ed eventi seminariali e la rispettiva partecipazione agli eventi organizzati dall'altra associazione.

Uno spazio di grande rilievo è poi dedicato al campo della ricerca e sviluppo. L'obiettivo più ambizioso del protocollo è, infatti, ricercare, con il coinvolgimento di entrambi i comitati tecnico-scientifici, la comparazione di modelli di coltivazione biologica, convenzionale, alternativa in viticoltura, volta alla definizione di benchmark ad essi riferibili, in ambito carbon footprint, water footprint, monitoraggio di biodiversità, indicatori sociali; l'individuazione di nuovi strumenti di monitoraggio della biodiversità presente negli ecosistemi agricoli; lo studio di standard per marchi congiunti di rivendicazione "bio-sostenibile" per la filiera del vino.

Il valore della certificazione

"Questo accordo firmato con Aiab non prevede una nuova certificazione, si tratta di svolgere sperimentazioni e invogliare le aziende certificate bio ad approcciare Equalitas" ha spiegato al Corriere Vinicolo il presidente di Equalitas, **Riccardo Ricci Curbastro.** "Diverse cantine sono già in possesso di entrambe le certificazioni ed è proprio per la perdurante confusione che esiste in materia che Equalitas ed Aiab hanno deciso di firmare un protocollo di intesa, all'interno del quale una parte specifica è dedicata alla comunicazione. La corretta condivisione con le aziende e con i consumatori di quali siano i tratti distintivi delle vere iniziative, è cruciale per fare chiarezza e per stimolare un dibattito serio" prosegue. Per quanto riguarda il tema delle certificazioni, già da alcuni anni con Equalitas è prevista attività di certificazione attraverso uno standard che consente l'attestazione a cura di una parte terza e indipendente, definendo pertanto un sistema di certificazione conforme agli standard internazionali in materia. "Abbiamo iniziato nel 2017 e al momento il numero di aziende vitivinicole certificate ha superato le 250 unità; sono quasi tutte cantine italiane, ma ci sono anche aziende spagnole e imbottigliatori scandinavi" precisa il presidente. "Circa 300 altre aziende hanno inoltre richiesto o già firmato un contratto con un ente di certificazione e nei prossimi anni completeranno l'iter certificativo".

"Oggi – prosegue il presidente di Equalitas - l'aspetto ambientale è di grande importanza, ma anche l'etica e la parte economica lo sono. In questo protocollo noi riconosciamo il valore strategico del biologico, soprattutto nella tutela della biodiversità e anche da un punto di vista etico per la tutela della salute degli operatori. Aiab di contro riconosce il valore strategico del nostro modello nella definizione della sostenibilità sistemica, quindi su tutti i pilastri, anche per quanto riguarda la misurazione dei livelli di biodiversità."

Nel regolamento europeo che disciplina il biologico, infatti, non è prevista la misurazione empirica dell'incremento che le produzioni bio apportano in termini di biodiversità. "Nel nostro protocollo invece ci sono degli indicatori specifici" spiega ancora Ricci Curbastro. "Noi chiediamo alle aziende che si certificano di misurare la propria biodiversità tramite alcuni metodi che sono empirici - ovvero la conta degli anellidi o degli artropodi oppure l'analisi del Dna del terreno - e quindi loro riconoscono che noi effettivamente verifichiamo se le prassi sostenibili hanno o meno innalzato il livello di biodiversità."

L'intesa punta anche a un obiettivo più di lungo periodo. Con questo accordo, infatti, Equalitas ed Aiab vorrebbero comparare dei modelli di viticoltura biologica convenzionale alternativa, compreso il biodinamico, per definire dei benchmark, verificando che tipo di riscontro diano in termini pratici le varie modalità di coltivazione in determinati areali, che possano essere la Sicilia o il Franciacorta. "Vorremmo creare un nuovo indicatore che si basa sulle tecniche già presenti di campionamento del terreno e che possa essere utilizzato come benchmark per la misura della biodiversità" prosegue, per poi aggiungere: "Ci riferiamo a indicatori misurabili che siano essi l'impronta carbonica, idrica, la biodiversità o anche gli indicatori sociali ovvero il pilastro etico che fino ad oggi nel biologico non è stato esplorato".

"Ci aspettiamo che le certificazioni sostenibili delle aziende biologiche crescano - conclude Ricci Curbastro - perché è vero che si tratta di una certificazione su base volontaria, ma darà senza dubbio un valore aggiunto in termini di qualità e completezza alle produzioni bio". Con uno sguardo rivolto ad un futuro, non troppo lontano, in cui avviare forme di collaborazione più approfondite consentendo, ad esempio, l'ingresso di un rappresentante dell'Aiab nel comitato tecnico di Equalitas per influire anche direttamente sull'evoluzione del protocollo di sostenibilità.

Verso un linguaggio comune

Dello stesso avviso di Ricci Curbastro è anche **Giuseppe Romano,** presidente di Aiab, secondo cui sono diversi i punti forti del protocollo sottoscritto. "Anzitutto – afferma il presidente - parliamo di vino, uno dei prodotti di eccellenza del made in Italy e punta di diamante per quanto riguarda il biologico, sia in termini di innovazione e qualità che di penetrazione del mercato. Sviluppare quindi un'intesa affinché la sostenibilità venga declinata in ambito agricolo con il biologico, ma che tenga conto anche degli altri pilastri e quindi di quella ambientale e sociale è strategico per far sì che il mondo dell'agricoltura biologica, in cui questi valori sono intrinsechi, abbia dei parametri di riferimento con cui confrontarsi e con cui provare a svilupparsi". Sembra quindi essersi avviata una strada in cui, nel futuro, i rapporti tra biologico e sostenibile saranno sempre più stretti. "Il rapporto tra biologico e sostenibile è molto stretto, o meglio il rapporto tra il biologico certificato e un sostenibile certificato è molto stretto" aggiunge ancora Romano. "È necessario sviluppare un linguaggio comune per definire il termine sostenibile soprattutto in ambito agricolo – conclude - e avere poi il coraggio di andare a misurare i parametri e a certificarli, in un momento in cui, soprattutto in ambito agroalimentare, la parola sostenibile imperversa in ogni comunicazione e in ogni etichetta, creando confusione al consumatore".

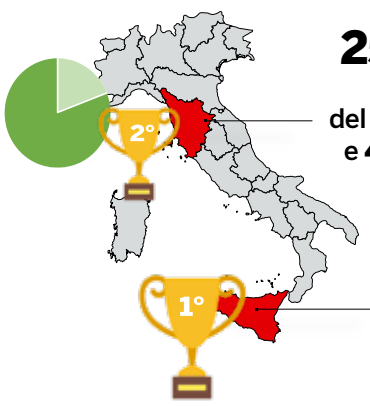
I numeri del bio in Italia

dati Sinab-Ismea 2021

vigneti bio
+145%
negli ultimi 10 anni

19%
sul totale della viticoltura nazionale

126mila
ettari di cui
101.456 convertiti
24.090 in conversione



25mila ha
pari al **20%** del totale nazionale e **44%** del totale regionale

31mila ha
pari al **24%** del totale nazionale e **40%** del totale regionale

25mila
operatori nel settore vitivinicolo bio di cui
18mila
viticoltori

I numeri di Equalitas in Italia

3.175 mln
il fatturato delle aziende certificate

84mila
ha vigneto

1.032 mln
bott 0,75 prodotte (aziende certificate o in via di certificazione)

20%
del vino italiano

IMPIANTI DI DEPURAZIONE

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

Impianto biologico funzionante a innovativa tecnologia M.B.R. con reattore **Serie ECOBLOCK® Mod. BIOX MBR 320/1700 - 2M/140** attrezzato con membrane di ultrafiltrazione, a servizio cantina a ciclo completo.

Attività di vinificazione complessiva: 45.000 q.li di uva a stagione.

DIMA GRE

Impianto biologico funzionante a innovativa tecnologia M.B.R. con reattore monoblocco **Serie ECOBLOCK®** attrezzato con membrane di ultrafiltrazione, a servizio cantina a ciclo completo.

Attività di vinificazione complessiva: 10.000 q.li di uva a stagione.

MEDICI ERMETE

ECOBLOCK®

INNOVATIVA SOLUZIONE MONOBLOCCO

DEPUR PADANA ACQUE

depurpadana.com Tel. 0425 472211

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

TANTI GLI SPUNTI EMERSI DALLA SETTIMA EDIZIONE DELL'EVENTO PROMOSSO DA CONFAGRICOLTURA MANTOVA

TEA ed etichettatura, dal Food&Science Festival messaggi forti all'Europa

Il ministro Lollobrigida ribadisce, insieme ad Herbert Dorfmann (Commissione Agricoltura Parlamento europeo), una forte presa di posizione a favore delle TEA e, dopo qualche giorno, passa l'emendamento in Commissione Agricoltura del Senato sulla sperimentazione in campo. In tema vino, invece, dibattito acceso su etichette ed health warning e la differenza tra informazione ed educazione

ha collaborato **CLEMENTINA PALESE**

FRANCESCO LOLLOBRIGIDA

HERBERT DORFMANN

Via libera dall'Italia alla sperimentazione in campo delle TEA: dopo qualche giorno dall'annuncio dato dal ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida dal palco della 7ª edizione del Food&Science Festival - promosso da Confagricoltura Mantova con il supporto di importanti partner istituzionali tra i quali lo stesso Dicastero agricolo – la Commissione Industria, commercio, turismo, agricoltura del Senato ha approvato all'unanimità l'emendamento al Decreto siccità, presentato dalla maggioranza (a prima firma del presidente della Commissione, Luca De Carlo), sulla base delle sperimentazioni svolte dal CREA e da numerose Università, che autorizza la sperimentazione in campo delle Tecniche di Evoluzione Assistita. Un voto che rafforza la decisa presa di posizione del ministro Lollobrigida e del capogruppo PPE alla Commissione Agricoltura del Parlamento europeo, Herbert Dorfmann, che da Mantova hanno lanciato un messaggio chiaro all'Europa: è necessario aprire e rafforzare la ricerca genetica e scientifica se si vuole mantenere competitiva e sostenibile l'agricoltura europea rivedendo la normativa sull'utilizzo di sostanze attive e fertilizzanti.

Sul fronte vino, invece, dal Food&Science Festival è partito un altro messaggio rivolto a Bruxelles sul tema caldo dell'etichetta irlandese sugli alcolici: un nutrito (e agguerrito) panel si è confrontato sulle recenti evoluzioni della vicenda degli health warning sottolineando la distinzione tra funzione informativa ed educativa delle etichette (anche del vino).

Sostenibilità e innovazione

"Ci siamo battuti per rivedere il termine del 2030 per la riduzione del 50% di agrofarmaci e fertilizzanti - ha sottolineato il ministro **Francesco Lollobrigida** - che deve essere affiancata, però, da una ricerca che porti a piante resistenti alle fitopatologie. Non fare una scelta in questa direzione vuol dire ridurre le produzioni europee a fronte di consumi in crescita, e quindi spingere verso l'approvvigionamento anche da nazioni con criteri produttivi diversi dai nostri, magari dove vengono utilizzati, senza specifiche regolamentazioni, fitofarmaci banditi in Ue, mettendo a repentaglio la salute dei consumatori. La nostra proposta è di sviluppare la genomica e applicare le TEA nell'immediato così da permettere, a parità di consumo di suolo, di moltiplicare le quantità con l'introduzione di varietà resistenti e più produttive e, quindi, aumentare la competitività delle aziende". Sulla stessa lunghezza d'onda l'intervento di **Herbert Dorfmann** nel fare il punto sull'iter della normativa Ue: "Oggi, l'obiettivo della riduzione di fertilizzanti, fitofarmaci e antibiotici deve essere raggiunto investendo in ricerca, creando regole nuove che non pongano solo obiettivi di riduzione, ma creino un pacchetto in grado di costituire una vera alternativa per gli agricoltori. Ed è qui che si inseriscono le TEA. Stiamo aspettando la proposta della Commissione Ue che dovrebbe arrivare in Parlamento ai primi di giugno. Spero sia così – ha spiegato Dorfmann - perché negli ultimi giorni diversi articoli di stampa riportano che Frans Timmermans, commissario per il Green Deal, e Maroš Šefčovič, commissario per le relazioni interistituzionali e le prospettive strategiche avrebbero manifestato la volontà di ritardare la proposta sulle TEA, se il Parlamento non voterà a favore della Nature Restoration Law (il cosiddetto "Pacchetto Natura") e della Sure, il nuovo strumento europeo di sostegno temporaneo per attenuare i rischi di disoccupazione in un'emergenza. Si tratta di una pressione politica inaccettabile su provvedimenti molto discutibili. Spero che non sia così – ha concluso Dorfmann -.

F&S©Perhaps.Adv

Un momento dell'incontro "Vino e salute: questioni di etichetta", tenutosi durante il Festival mantovano

Abbiamo fatto pressione sulla presidente Ursula von der Leyen e se la proposta arriverà nei tempi previsti contiamo di lavorare per chiudere l'iter, o almeno per fare passi importanti, prima della fine della legislatura e delle elezioni europee tra un anno. Così, spero che per l'8a edizione del Food&Science Festival si possa parlare di un deciso balzo in avanti per le TEA in Europa".

Etichette: informare o educare?

Sono stati invece gli health warning, introdotti nelle etichette delle bevande alcoliche da parte del Governo irlandese, il tema di uno degli incontri più importanti dedicati al vino dal festival mantovano ("Vino e salute: questioni di etichetta"). Un ricco panel di relatori di diversa estrazione ha rappresentato quanto, anche all'interno del settore, inizi a farsi strada un pensiero diversificato sull'argomento. Dopo un primo giro di opinioni tra i diversi ospiti sul palco, ad accendere il dibattito moderato da **Emiliano Audisio** è stato proprio l'intervento del direttore del Corriere Vinicolo che ha iniziato la sua riflessione indicando come ci sia differenza tra la comunicazione informativa, quale quella che deve avere un'etichetta di un prodotto alimentare, e la comunicazione prescrittiva, utilizzata invece in altri contesti per sollecitare comportamenti alimentari ritenuti virtuosi. "Vorrei partire da un assunto – ha esordito **Giulio Somma** – che credo sia indiscutibile: il vino non è un veleno così come non può essere considerato un farmaco. È un alimento che deve trovare nell'etichetta un'adeguata presentazione informativa sugli ingredienti e, nel caso, sulle proprietà nutrizionali legati ad alcune componenti dello stesso. Se si confonde il livello informativo con quello comunicativo, l'indicazione degli ingredienti e nutrizionali con le prescrizioni su un presunto corretto uso dell'alimento, si opera un salto logico tra i due livelli di comunicazione, non scontato né automatico, che ingenera confusione e dibattiti infiniti, come quelli cui stiamo assistendo, dove la scienza viene piegata, dalle parti in dibattito, a conclusioni strumentali ma non certo scientifiche". Oggi il mondo del vino si sta allineando alle normative europee sugli ingredienti e nutrizionali in etichetta, "assolvendo quindi ogni obbligo di trasparenza informativa verso il consumatore – ha continuato il direttore de Il Corriere Vinicolo – che non implica, però, alcuna assunzione di responsabilità nell'introdurre avvertenze che, invece, pretendono di orientare il consumatore verso comportamenti alimentari presunti corretti, fondati su una base scientifica assolutamente opinabile, dato che la stessa comunità scientifica internazionale è divisa sull'argomento. Con la mia riflessione – ha concluso Somma – non intendo certo mettere in dubbio l'importanza dell'impegno delle istituzioni a favore di una corretta educazione alimentare: solo evidenziare che l'etichetta non è né il luogo né lo strumento adatto a portare avanti queste campagne".

Aumentare una corretta consapevolezza

A rinforzare le parole del direttore del Corriere Vinicolo, anche l'intervento di **Sandro Sartor,** presidente di Wine in Moderation, che ha specificato come "il mondo del vino si è attivato da tempo per promuovere campagne di consumo responsabile, assumendoci l'onere di educare il consumatore al bere consapevole con iniziative che vanno ben oltre il ristretto perimetro dell'etichetta". Per **Michele Fino,** professore associato di Fondamenti del Diritto europeo all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, invece, e **Gianluca Morino,** produttore in zona Nizza che ha deciso di inserire gli health warning irlandesi sui propri vini, gli "avvisi" proposti dall'Irlanda, giudicati "messaggi neutri e non indirizzati espressamente al vino" (Fino), possono offrire l'occasione per aumentare la consapevolezza nei consumatori, indicando proprio in una maggiore conoscenza la chiave per "valorizzare tutta la filiera" (Morino). Molto equilibrato l'intervento della professoressa **Elena Dogliotti,** membro della supervisione scientifica per Fondazione Umberto Veronesi e voce scientifica del panel, che ha ribadito come il nostro organismo abbia un "sistema di sicurezza" che interviene per contrastare gli effetti delle molecole tossiche dell'alcol, mentre per la cancerogenicità, considerata collegata al consumo di alcol con nesso causale per alcune patologie, è giusto parlare di aumento del rischio, fermo restando che la situazione poi va valutata in funzione delle caratteristiche personali di ogni individuo. Critica sulla comunicazione fatta dal mondo del vino, invece, **Alessandra Biondi Bartolini** di Millevigne, che ha sostenuto come forse ci sia stata poca trasparenza e chiarezza verso i consumatori da parte di alcuni soggetti, mentre **Antonio Boschetti** de L'Informatore Agrario si è concentrato sulla debolezza della Commissione europea, che sull'argomento in pratica ha scelto di non esprimersi, lasciando aperta la porta a conseguenze non del tutto prevedibili. Argomento che era stato citato anche da Sartor che, in veste anche di produttore, ha puntato il dito contro un aspetto da molti sottovalutato: "Non abbiamo paura dei messaggi legati al pericolo del consumo di alcol – ha detto il presidente di Wine in Moderation - ma è un tema troppo importante per essere delegato all'iniziativa di un singolo Stato. In molti stanno infatti dimenticando l'importanza dell'etichettatura unica europea, se non interveniamo per fermare questa fuga in avanti ci saranno operazioni simili in tanti altri Paesi e a quel punto sarà impossibile tornare indietro".

ERRATA CORRIGE

Si segnala che nell'articolo a pag. 3 del Corriere Vinicolo n° 18/2023 è involontariamente saltata l'indicazione del nome dell'autore delle infografiche delle Figure 1 e 2, Luca Gonzato. Ci scusiamo con l'autore e con i lettori

ENOTURISMO, NUOVE PROSPETTIVE DI SVILUPPO

Riforma Ig: UN RUOLO "UFFICIALE" PER I CONSORZI

La riforma del Regolamento comunitario sulle Indicazioni geografiche potrebbe aprire nuove strade di sviluppo per l'enoturismo, perché nella bozza approvata ad aprile dalla Comagri si ufficializza ai Consorzi anche il compito dello sviluppo del turismo rurale. Il relatore della bozza è stato l'eurodeputato Paolo De Castro, vicepresidente Comagri, che ritiene l'introduzione della promozione turistica fondamentale per il potenziamento dei flussi di visitatori verso i territori di produzione delle Dop e delle Igp, a tutto beneficio delle aziende e delle comunità che in queste aree vivono. Se alla fine del lungo iter previsto in sede comunitaria l'inserimento delle competenze turistiche andasse a buon fine, i Consorzi avrebbero con molta probabilità maggior peso nei confronti del Ministero del Turismo e di Enit

di **PATRIZIA CANTINI**

Il 20 aprile scorso i deputati della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo hanno espresso all'unanimità parere favorevole alla relazione presentata dall'onorevole Paolo De Castro sulla riforma della normativa dell'Unione europea in merito alle Indicazioni geografiche. È bene chiarire subito che il voto favorevole espresso dai membri di Comagri rappresenta soltanto il primo passaggio di un lungo iter legislativo, che prevede una fase di negoziazione tra Commissione, Parlamento e Consiglio che dovrebbe avvenire già prima dell'estate. Seguiranno poi i colloqui con i vari governi dei Paesi membri, e dunque il documento potrebbe subire ulteriori modifiche prima dell'approvazione definitiva. Tuttavia si tratta di un momento politico importante, perché definisce i contenuti di una riforma che si basa su quattro pilastri: rafforzamento del ruolo dei Consorzi, maggiore protezione delle Ig, semplificazione e chiarimento del ruolo dell'Euipo (ossia l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale), sostenibilità e trasparenza.

Per quanto riguarda il rafforzamento del ruolo dei Consorzi, la bozza introduce una importante novità, ossia il riconoscimento della loro competenza in materia turistica *(vedi box sotto con intervista all'eurodeputato De Castro)*. Il testo infatti recita che tra le competenze dei Consorzi c'è "la diffusione di attività di informazione e promozione volte a comunicare ai consumatori le caratteristiche del prodotto designato da un'indicazione geografica, compreso lo sviluppo di servizi turistici relativi al turismo rurale sostenibile e responsabile nell'area geografica di cui il disciplinare di produzione". Una sorta di "turismo Dop", potremmo definirlo, che attraverso la promozione e comunicazione delle specificità di un prodotto riesca ad attirare visitatori nei territori di produzione.

Secondo il direttore generale della Fondazione Qualivita, **Mauro Rosati**, l'introduzione di questo riconoscimento permetterà ai Consorzi di "collaborare concretamente con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, di concerto con le istituzioni di settore come Ministero del Turismo ed Enit, per prendere parte a iniziative di promozione internazionale che possono essere ulteriore leva di crescita molto importante. Un'iniziativa che può dare già nel breve periodo dei riscontri tangibili alle Dop e Igp italiane, in particolare alle filiere di piccole dimensioni".

Quali scenari futuri?

Nel caso che la bozza riuscisse a percorrere tutto il lungo iter legislativo che abbiamo descritto così come è stata approvata il 20 aprile scorso, quali possibili scenari potrebbero aprirsi per i Consorzi italiani in materia turistica?

Al momento attuale è difficile fare ipotesi precise, e non bisogna dimenticare che i Consorzi hanno già nel loro statuto la promozione oltre che la tutela; certo è che una legittimazione a livello comunitario del loro

I Consorzi possono avere un ruolo importante nella promozione dell'enoturismo

PAOLO DE CASTRO

Paolo De Castro – eurodeputato dal 2009 e in Italia per due volte ministro dell'Agricoltura (1998-2000 e 2006-2008) – nella sua qualità di primo vicepresidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, è stato il relatore dell'Europarlamento per il nuovo regolamento Ue sui prodotti a Dop e a Igp. Secondo De Castro il nuovo regolamento rafforza il ruolo dei Consorzi, la protezione delle Dop e delle Igp e la trasparenza verso i consumatori. De Castro ha gentilmente risposto ad alcune domande che gli abbiamo posto in merito all'introduzione delle competenze turistiche ai Consorzi di tutela.

Professor De Castro, questa è la prima volta che in un testo che regola la vita dei Consorzi viene introdotto il tema dell'enoturismo come competenza specifica. Come è nata questa idea e che valore effettivo assume?

I Consorzi di tutela sono uno strumento fondamentale per la gestione degli alimenti a Indicazione geografica, non solo per la tutela da imitazioni e contraffazioni, ma anche per la loro promozione nei territori. E come team negoziale, d'intesa con i relatori ombra in Commissione Agricoltura al Parlamento europeo, abbiamo concordato che i Consorzi possono avere un ruolo importante anche per la promozione dell'enoturismo.

Questa nuova competenza potrebbe essere supportata da nuove fonti comunitarie di finanziamento dirette all'enoturismo oppure aprire la possibilità di utilizzare in tal senso le risorse dell'Ocm o di altre misure promozionali europee come quelle previste dal Regolamento UE 1144/2014?

Il regolamento di riforma delle Ig non prevede risorse specifiche per il turismo del vino. Ciò non toglie che i Consorzi possono essere soggetti promotori per bandi comunitari, nazionali o locali e promuovere iniziative finalizzate a informare, a far conoscere le peculiarità dei prodotti dei territori di riferimento.

In che modo, secondo lei, la promozione enoturistica da parte dei Consorzi andrà a posizionarsi rispetto a quella fatta per esempio dalle Strade del Vino e dei Sapori? Non si rischiano sovrapposizioni o confusioni?

Con le iniziative e le finalità intraprese a suo tempo dalla Federazione Italiane Strade del Vino non vedo sovrapposizioni: i consorzi di tutela al centro della riforma delle Ig sono deputati alla promozione sul territorio delle Ig. Anzi, ritengo che tra i Consorzi vi possano essere sinergie per la valorizzazione di più prodotti. Penso alla Toscana, o ad altre regioni, che sono la culla di eccellenze del nostro patrimonio vitivinicolo.

IL CORRIERE VINICOLO
Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

DIRETTORE EDITORIALE
PAOLO CASTELLETTI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

CAPOREDATTORE
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

REDAZIONE
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

HANNO COLLABORATO
Giusy Pascucci, Clementina Palese, Patrizia Cantini, Aldo Lorenzoni, Luigini Bertolazzi, Alessandro Pichierri, Alberto Calderan, Riccardo Braidotti, Paolo Bomben, Amelia Caffarra, Laura Alemanno, Andreja Vanzo, Klemen Lisjak, Paolo Sivilotti

GRAFICA
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

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

PROMOZIONE & SVILUPPO
LAURA LONGONI (desk), tel. 02 72 22 28 41, l.longoni@uiv.it
GIORGIO GORIA, cell. 346 7867907, g.goria@uiv.it
GIORDANO CHIESA, cell. 335 1817327, g.chiesa@uiv.it
Grafica pubblicitaria: grafica.editoria01@uiv.it

ABBONAMENTI
VALERIA VALENTINI, tel. 02 72 22 28 48
abbonamenti@corrierevinicolo.com

UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI
aderisce al progetto europeo
WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Il titolare del trattamento dei dati e responsabile del rispetto del reg. 679/UE è Unione Italiana Vini Servizi soc. coop, Sede legale: via San Vittore al Teatro, 3, 20123 Milano, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal REGOLAMENTO UE 2016/679 sulla protezione dei dati. Per ogni chiarimento scrivi a privacy@uiv.it. Informativa completa sul sito https://www.unioneitalianavini.it/privacy-policy/

Sebastiano de Corato

Carlotta Gori

Antonio Rallo

ruolo di valorizzazione turistica dei territori di competenza andrebbe con tutta probabilità a rafforzare quei rapporti (per la verità già in essere) con il Ministero del Turismo e con Enit dei quali parlava Rosati.
Abbiamo chiesto un parere a **Sebastiano de Corato**, rappresentante di UIV al Tavolo del Turismo Enogastronomico: "È un riconoscimento simbolicamente importante, e che potrà essere da stimolo per quei Consorzi che fino a oggi si sono concentrati più sul tema della tutela che su quello della promozione oppure più sulla promozione del vino che non del turismo dei territori. E si tratta anche di un ulteriore riconoscimento del valore dell'enoturismo. Certo, stiamo parlando di un primo passo e bisognerà seguirne tutto l'iter, fino alle applicazioni che i vari Stati membri ne faranno. Poi bisognerà capire quanti Consorzi saranno effettivamente in grado di rendere reale questa attività, che naturalmente richiede personale professionalmente preparato e che lavori a tempo pieno. In ogni caso si tratta di una scelta giusta che, ripeto, va nella direzione di rafforzare l'enoturismo. Non a caso noi del Tavolo del Turismo Enogastronomico (che insieme a Unione Italiana Vini raggruppa le Associazioni Città del Vino e Città dell'Olio, il Movimento Turismo del Vino, il Movimento Turismo dell'Olio e la Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori) stiamo lavorando da un anno e mezzo per far inserire i percorsi enogastronomici all'interno del sito Italia.it".
Il Consorzio Vino Chianti Classico è senza dubbio una delle associazioni di produttori che per prima si è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio, per il quale per altro è stato richiesto anche il riconoscimento Unesco. La sua direttrice **Carlotta Gori** si dice soddisfatta dell'inserimento nella bozza di riforma del Regolamento comunitario di un riferimento al turismo: "È un tema importante e ci fa piacere che l'Unione europea intenda ufficializzarlo. Noi lavoriamo in questo senso da anni, e la Chianti Classico Card, che oggi gestiamo direttamente, è stata concepita proprio per aumentare i flussi turistici sul territorio. In seguito alla pandemia, abbiamo risposto alle richieste di albergatori e ristoratori organizzando una vera e propria estate chiantigiana con un cartellone che prevede mostre, eventi, concerti, teatro di strada... Quindi non possiamo che plaudire a questo riconoscimento ufficiale e normativo perché per quanto ci riguarda va a fotografare una realtà già esistente in Chianti Classico. Ci aspettiamo che comunque possa aumentare la sensibilità nei confronti dei territori di produzione. Sicuramente i Consorzi non hanno la velleità di diventare un'agenzia turistica, ma hanno le competenze per comunicare bellezza e ricchezza di un territorio. Per ora non possiamo dire di più, ma sarà uno stimolo a mettersi in gioco anche sui canali della promozione".

Lavorare in squadra

Dalla Toscana passiamo in Sicilia, regione che sta vivendo da qualche anno un vero e proprio boom turistico ed enoturistico, e dove molte aziende hanno saputo rispondere in maniera positiva alle nuove esigenze dei frequentatori di cantine, proponendo non soltanto visite e degustazioni, ma anche esperienze alternative. **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio di tutela Vini Sicilia Doc, ci racconta quali siano gli sforzi annuali da parte delle aziende associate in materia di promozione: "Il Consorzio investe ogni anno 3 milioni di euro in promozione, e all'interno di questa attività c'è anche il capitolo incoming. Al nostro interno abbiamo un responsabile marketing e promozione che naturalmente si occupa anche di comunicazione turistica del territorio. Se la bozza di riforma del regolamento verrà approvata così com'è, è chiaro che i Consorzi del vino potranno poi dialogare meglio con Enit e con il Ministero del Turismo. Ma saranno importanti anche i rapporti con gli enti locali, dai Comuni alle Regioni. Le aziende (e i Consorzi) da ambasciatori del territorio devono diventare parte integrante della promozione turistica italiana. Questo è l'obiettivo al quale dobbiamo puntare. Per molte cantine strutturate che richiamano migliaia di visitatori l'anno, gli altri attori della filiera turistica (in primis albergatori e ristoratori) sono ormai diventati dei colleghi. In Sicilia non sono ancora moltissime le realtà così strutturate, ma è un settore che può essere sviluppato. Certo, in molti casi sussistono reali problemi di infrastrutture, e mi riferisco in particolar modo alla viabilità. Ma sono convinto che lavorando in squadra con gli altri componenti della filiera e con le istituzioni molti ostacoli possano essere superati. Insomma, dobbiamo essere riconosciuti a tutti gli effetti come attori della promozione turistica italiana".
Non resta dunque che attendere, ma è abbastanza evidente che il clima che si respira è positivo e riflette la centralità dell'enoturismo come motore di sviluppo dei territori rurali e delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche. In definitiva, è un circuito virtuoso che vede stringersi ancora di più il rapporto tra prodotti e territori per i quali la promozione passa dagli uni agli altri senza soluzione di continuità. E pensare che solo qualche decennio fa temevamo che il nome del vitigno in etichetta alla maniera anglosassone dovesse vincere per potenza evocativa quello delle denominazioni di origine. Per fortuna era una paura infondata.

AUTOLINEE TOSCANE E MTV TOSCANA

Con (p)Assaggio in cantina, in vigneto si arriva anche con il bus

Incentivare l'uso dell'autobus quale mezzo di trasporto per raggiungere le cantine che aderiscono al Movimento Turismo del Vino della Toscana, suggerendo linee, orari e percorsi accessibili agli enoturisti che si muovono in cerca di degustazioni ed esperienze. Nasce con questo scopo (p)Assaggio in Cantina, l'iniziativa che vede la collaborazione di Autolinee Toscane e Mtv Toscana, lanciata in occasione del 30° anniversario di Cantine Aperte (1993-2023) a fine maggio. "Grazie alla nuova collaborazione con MTV Toscana raggiungere le realtà vitivinicole sarà più accessibile per tutti. Per la prima volta abbiamo coinvolto 36 cantine toscane che, insieme a noi, promuoveranno l'autobus come soluzione ideale - spiega **Caterina Piccardi**, coordinatrice Marketing di Autolinee Toscane -. Il progetto, tra le altre iniziative, ha consentito la realizzazione di una mappa contenente tutte le cantine della nostra regione raggiungibili con l'autobus; la mappa sarà a disposizione presso tutti i canali digitali di entrambi i partner".
"Una iniziativa che arriva tra l'altro in occasione del 30° anno dalla nascita del Movimento Turismo del Vino, proprio in Toscana grazie a una idea di Donatella Cinelli Colombini in un momento, il 1993, in cui in cantina si arrivava poco anche in macchina. Lanciare questa partnership in questa ricorrenza è mettere in evidenza quanto il turismo del vino sia cambiato e quanto ormai sia facile e sostenibile arrivare nelle tante cantine del nostro Movimento", commenta **Violante Gardini Cinelli Colombini**, presidente MTV Toscana. "at" ha condotto un censimento per individuare, tra i soci 2023 del Movimento Turismo del Vino della Toscana, tutte quelle strutture con fermate bus vicine, con transiti di linee urbane o extraurbane utili per chi si muove dai comuni capoluoghi più vicini o comunque da punti di riferimento della rete di trasporto regionale e provinciale. La fermata deve infatti essere distante poche centinaia di metri dalla cantina.

CARENZA DI MICROELEMENTI?

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

FERRICOM

RISOLVI CON LA LINEA ABIES.

TRENTINO

CONCIMI FOGLIARI A BASE DI: FERRO, RAME, ZINCO E MANGANESE

- Esente da chelati chimici
- Totalmente naturale
- Elevata traslocazione dei microelementi nella pianta

manica®

WWW.MANICA.COM

Bekaert
Bezinal® Filo per vigneti
a Enovitis in Campo 2023
Qualità e risparmio per ettaro,
nel rispetto dell'ambiente
stefano.frascoli@bekaert.com

TUTTI I VINCITORI DELL'INNOVATION CHALLENGE LUCIO MASTROBERARDINO 2023

innovation challenge LUCIO MASTRO BERARDINO 2023

Automazione, precisione e riduzione dell'impatto ambientale, ma anche elettrificazione, artificial intelligence e versatilità di impiego. Queste le parole chiave dell'innovazione in vigneto, premiata dal tradizionale Concorso di Enovitis in campo

Automazione, precisione e riduzione dell'impatto ambientale, ma anche elettrificazione, artificial intelligence e versatilità di impiego. Sono le parole chiave dell'Innovazione in vigneto secondo l'Innovation Challenge Lucio Mastroberardino 2023, il concorso di Enovitis in campo che ha selezionato tra le proposte della 17° edizione della rassegna dinamica di Unione Italiana Vini (in programma il 7-8 giugno presso l'Azienda agricola Erian – Cantina Bottenago, Polpenazze del Garda – Bs) le più interessanti novità per progresso tecnico, efficienza e funzionalità, sostenibilità, praticità, impatto ambientale e qualità del lavoro.
I vincitori, che saranno premiati il 7 giugno durante Enovitis in campo, si dividono nelle due categorie "Technology Innovation Award", attribuito alle opere che vantano significativi elementi di progresso per diversi parametri qualitativi, e "New Technology", riservato a tecnologie, macchine o prodotti che si sono distinti per almeno uno dei parametri di valutazione previsti nel regolamento del concorso.
Come "Technology Innovation Award" si sono distinti la cimatrice sincronizzata elettrica CM-SNE di BFM e il sistema di Cobo per la guida autonoma basato sulla visione artificiale, Vision Lane Navigation. Si posizionano invece tra le "New Technology": il trattore cingolato Landini Trekker 3-085 Compact di Argo Tractors, il diffusore ad aerosol Mister L di CBC (Europe), il kit VRT per i trattamenti antiparassitari di Cima le modalità di rilascio della sostanza attiva CRC di Manica, il sistema di irrigazione climatizzante multi-funzionale di Rivulis, il Coltivatore Vignamatic di Sicma e il sistema di guida automatico STX-Suite di Stonex.

Premiazione **il 7 giugno** durante la manifestazione

TECHNOLOGY INNOVATION AWARD

CIMATRICE CM-SNE
BFM

La cimatrice sincronizzata elettrica CM-SNE di BFM porta un significativo contributo nell'ambito dell'elettrificazione delle macchine operatrici in vigneto. L'azionamento elettrico della cimatrice, con alimentazione ricavata dall'impianto della trattrice, a bassa tensione e con la normale batteria in dotazione, evita l'utilizzo dell'impianto idraulico indipendente e le problematiche del surriscaldamento dell'olio, riducendo il consumo di carburante grazie alla migliore efficienza energetica, prevenendo il rischio di inquinamento dovuto a perdite accidentali.

VISION LANE NAVIGATION
COBO

Il Vision Lane Navigation di Cobo implementa la visione artificiale per la guida automatica permettendo l'impiego di questa utilissima funzione anche in zone dove la copertura satellitare risulta scarsa o assente. Consente inoltre di operare in funzione delle reali condizioni operative (quindi non con mappe precedentemente caricate), incrementando il livello di sicurezza correlato all'impiego della guida automatica, potendo inoltre installare il kit anche su trattrici già in dotazione all'utilizzatore.

linea Airone®
Fluid Bed WG ISAGRO Technology
BIO PRODOTTO CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
LA FORZA DELLA COMBINAZIONE VINCENTE
Fungicidi autorizzati dal Ministero della Salute. Usare con precauzione.
Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.
Cu++ Cu++
Airone WG Più
AIRONE EXTRA
Airone Liquido
FUNGICIDI
Tecnologia unica con elevata prontezza e persistenza d'azione
Airone® Extra, Airone® Liquido, Airone® Più WG: marchi registrati e prodotti originali Gowan
GOWAN ITALIA S.r.l.
Tel. 0546 629911
gowanitalia@gowanitalia.it
www.gowanitalia.it
Gowan® ITALIA
l'affidabilità in agricoltura

NEW TECHNOLOGY

LANDINI TREKKER 3-085 COMPACT
ARGO TRACTORS
Il cingolato da vigneto Trekker 3 si distingue per la disponibilità di cingoli sia in acciaio che in gomma e per la migliorata ergonomia del posto di guida, dove spiccano la piattaforma sospesa su silent-block e l'originale comando combinato delle frizioni di sterzo. Il cingolato, molto compatto, rappresenta un contributo importante per la viticoltura in zone estreme rendendo più agevole il lavoro in contesti rilevanti dal punto di vista paesaggistico e idrogeologico, oltre che socio-economico.

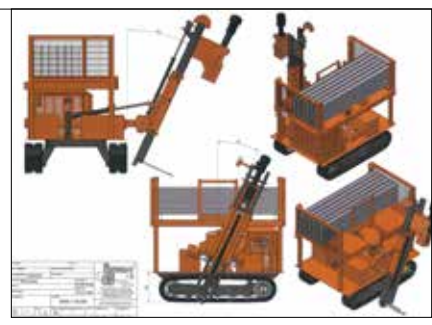
MISTER L
CBC (EUROPE)
Si tratta di un dispenser di feromoni per il controllo della Tignoletta che introduce un concetto di erogazione del prodotto regolata attivamente in funzione dell'etologia dell'insetto e dello stadio fenologico della coltura. La distribuzione del feromone avviene sotto forma di aerosol e solo nel momento della giornata in cui la Lobesia botrana si accoppia, variando con il procedere della stagione e misurando costantemente la temperatura ambientale. Consente una drastica riduzione del numero di diffusori per ettaro e prevede una durata di erogazione di oltre 150 giorni, dimensione e peso ridotti per ridurre gli sprechi e semplicità di smontaggio nei singoli componenti per il loro smaltimento.

KIT VRT
CIMA
Il kit VRT di Cima applica e combina la viticoltura di precisione con la tecnologia a rateo variabile che consente di differenziare e adattare i volumi dei trattamenti antiparassitari a seconda delle zone del vigneto, preventivamente individuate come non omogenee attraverso l'elaborazione di mappe di prescrizione a rateo variabile, definite tramite Google Earth e GPS. Individua la variabilità di espressione vegetativa presente nell'appezzamento permettendo di usare agrofarmaci in maniera sito specifica e consente di archiviare i dati per successive consultazioni.

IRRIGAZIONE CLIMATIZZANTE
RIVULIS
Questo sistema di irrigazione climatizzante multi-funzionale è gestito attraverso una rete wireless che consente di fronteggiare stress multipli del vigneto, aggravati in un contesto di cambiamento climatico. Rappresenta un interessante contributo nell'ambito dell'automazione del vigneto, dell'adattamento al clima e della transizione ecologica e digitale della viticoltura. Consente di limitare i danni da scottatura dei grappoli e di contenere i danni da gelate tardive per irraggiamento. Il sistema di nebulizzazione è collocato in prossimità dei grappoli e collegato ad una rete di sensori in grado di acquisire dati microclimatici in continuo per gestire, in base ai parametri soglia, l'apertura e la chiusura delle elettrovalvole in maniera automatica e da remoto.

COLTIVATORE VIGNAMATIC
SICMA
La macchina combina proficuamente il diserbo meccanico nell'interfilare e nel sottofila in un'unica passata, risultando inoltre versatile nelle situazioni di gestione alternata di interfilari lavorati e inerbiti. Grazie a un sistema idraulico è infatti possibile alzare solo i vomeri senza sollevare tutto il telaio per escluderli dalla lavorazione del terreno, mantenendo così il baricentro basso senza pregiudicare la manovrabilità.

STX SUITE
STONEX
La STX Suite combina un sistema di guida automatico e una macchina battipalo Pauselli (in grado di operare anche in terreni caratterizzati da elevata pendenza) per la posa di pali intermedi e di testata nei vigneti, rendendo semplice, sicura e rapida l'esecuzione dell'operazione. Il sistema consente di comandare la macchina a distanza tramite radiocomando, necessitando di una sola persona per l'operazione. Il software permette di eseguire direttamente in campo sia la progettazione del lavoro che l'esecuzione, operando in modalità completamente automatica.



MODALITÀ RILASCIO SOSTANZA ATTIVA CRC
MANICA
L'associazione di rame e zeolite garantisce il rilascio graduale degli ioni rame; questo permette di diminuirne il dilavamento aumentando la persistenza e consentendo quindi una riduzione del dosaggio, pur mantenendo l'efficacia del trattamento. Viene prodotto utilizzando rame rigenerato e zeolite italiana, riducendo i costi di estrazione e trasporto, in linea con i principi dell'economia circolare.

www.enovitisextreme.it

enovitis
EXTRÊME

13
LUGLIO
2023

ALTO
ADIGE
9.00-18.00

PROVE DI **MACCHINE** IN **VIGNETI EROICI**

CANTINA VALLE ISARCO
KELLEREI EISACKTAL

CHIUSA (BZ)
ITALY

Organized by
Unione Italiana Vini

In collaborazione con
Viticoltura Eroica CERVIM

Con il supporto di
Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Con il patrocinio di
Gemeinde Klausen
Comune di Chiusa

Cork Supply

corksupply.com

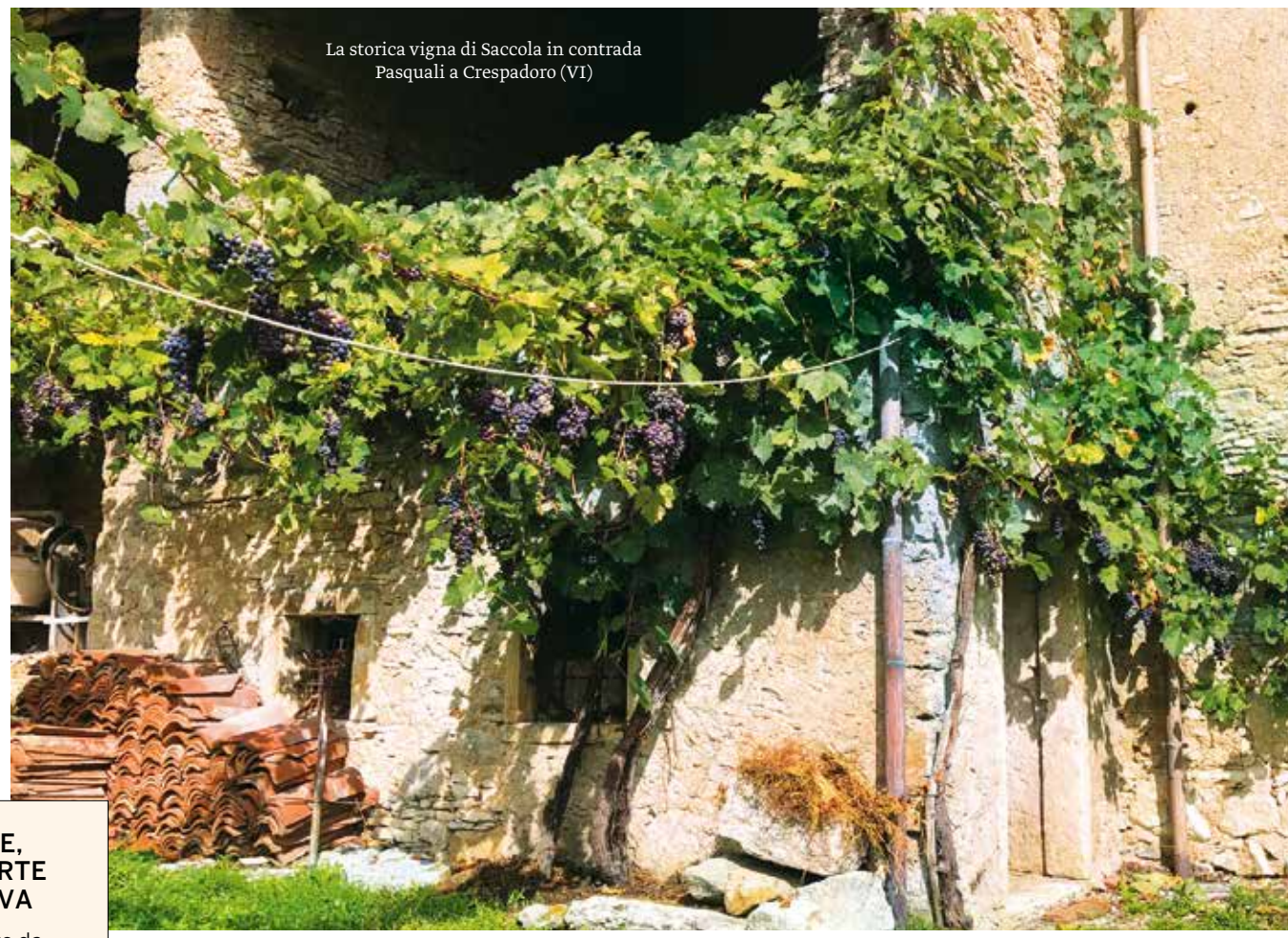
Lavoriamo giorno e notte per trovare soluzioni che soddisfino i nostri clienti. Ecco perché abbiamo sviluppato **Innocork® Circuit**, un processo in due fasi che rende ogni tappo assolutamente neutro. Non rischiare: basta con il TCA e gli aromi anomali.

TAPPI NATURALI PRIVI DI TCA*

INNOCORK® CIRCUIT

*Per ulteriori informazioni consulta il nostro sito web e le schede tecniche dei prodotti.

Monumenti viventi che custodiscono la memoria della nostra civiltà viticola



La storica vigna di Saccola in contrada Pasquali a Crespadoro (VI)

Focus su quelle singole viti ultracentenarie che costellano i territori italiani del vino. Un patrimonio ampelografico che, tuttavia, sembra in grado anche di esprimere originali profili organolettici, fino a diventare una nuova categoria commerciale. Partendo dall'inquadramento generale e dai dettagli legislativi, abbiamo approfondito gli aspetti agronomici con il professor Attilio Scienza e poi siamo andati alla scoperta di alcuni esempi virtuosi in giro per l'Italia

Le "vigne da muro" tra ricchezza varietale e nuova categoria commerciale

Il concetto di "vecchie vigne" sta godendo di un momento favorevole sia dal punto di vista del valore percepito da produttori e consumatori, sia da parte del legislatore con più attenzioni e priorità. Ma se in questo caso parliamo di piccoli vigneti storici, c'è da dire che - distribuite su quasi tutto il territorio nazionale – esistono anche minuscole vigne composte da viti ultracentenarie, capaci di rappresentare la massima sintesi della nostra identità viticola, non solo perché integrate da sempre in un determinato territorio ma anche perché in grado di donarci vini sorprendenti e originali, sono quelle che possiamo definire "vigne da muro".

Contesto e successo delle "vecchie vigne" come categoria

È evidente come da alcuni anni stia cambiando la sensibilità delle aziende e dei consumatori verso i vini realizzati in vigneti datati e in situazioni produttive particolarmente storicizzate, anche dal punto di vista paesaggistico. Le "vecchie vigne", intese come micro vigneti di una certa età, esprimono infatti tutta una serie di valenze che non si fermano solo alla suggestione del racconto, ma arrivano a essere uno scrigno di biodiversità genetica che può rivelarsi strategica per affrontare le nuove sfide climatiche e sanitarie. Il ciclo vitale del vigneto si è andato sensibilmente a ridurre soprattutto dopo l'avvento della fillossera, in quanto con l'innesto abbiamo risolto il problema della sopravvivenza della pianta, costringendola però a vivere in condizione di stress e limitandone le naturali e storicizzate resistenze a fitopatie e siccità. Se le viti a piede franco prima della fillossera potevano tranquillamente vivere qualche centinaio di anni, oggi per tanti motivi, anche di rincorsa commerciale, l'età media dei vigneti si è decisamente ridotta e il ricco patrimonio ampelografico del passato si sta rapidamente semplificando. In questo contesto quindi il valore delle "vecchie vigne", innestate o franche, assume una serie di nuovi significati. In questa direzione si stanno muovendo comunicatori ed istituzioni, stimolati anche da un consumatore sempre più esigente e preparato.

In quasi ogni Paese produttore di vino ci sono organizzazioni e associazioni che hanno tra i loro scopi la valorizzazione delle vecchie vigne, non ultima per dinamica e tempismo è la creazione della Old Vine Conference (www.oldvines.org) da parte dalla MW **Sarah Abbott** insieme ad alcuni colleghi (per l'Italia la giornalista Michèle Shah). "L'obiettivo dichiarato di questa iniziativa - spiega la Abbott - è quello della valorizzazione di queste vigne tramite la creazione di una rete di aziende custodi del loro originale patrimonio viticolo. Old Vine Conference è quindi oggi una comunità forte di tante professionalità che si propone di far riconoscere i vini prodotti dalle vecchie vigne quasi come una nuova categoria commerciale, mettendo in condivisione pratiche agricole e visioni strategiche di promozione".

Concetti già declinati in progetti concreti come per esempio nella valorizzazione delle "Vecchie Vigne" di Schiava in Alto Adige, in particolare dalla Cantina Girlan con il Gschleier Alte Reben ("Vecchie Vigne" appunto), o come specifica categoria commerciale da parte di un prestigioso distributore come Proposta Vini, che l'ha inserita nella sezione Approfondimenti del catalogo 2023. "Accanto ad altre suggestive categorie come i Vini dei vulcani, Vini estremi, Vini dell'Angelo, dal 1999 - racconta **Gianpaolo Girardi**, fondatore di Proposta Vini - abbiamo inserito anche i Vini Franchi e i Vini ottenuti da viti centenarie. In questo specifico caso abbiamo in catalogo etichette che arrivano dal Trentino, dal Veneto, dal Lazio, dalla Campania e dalla Sicilia. Sono vini che si possono tranquillamente definire più intriganti, sia all'olfatto sia al gusto".

VIGNE STORICHE, LO STATO DELL'ARTE DELLA NORMATIVA

Il passaggio del concetto da "vecchie vigne" a "vigne storiche" è stato codificato, dal punto di vista legislativo, nel Testo unico del vino (L.238/2016) all'art.7, dove per la prima volta si prevedono azioni di tutela e salvaguardia dei vigneti storici ed eroici, sottolineando che "conferiscono al prodotto caratteristiche uniche". Questi i primi due paragrafi dell'articolo 7

1. Lo Stato promuove interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei vigneti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati "vigneti eroici o storici".

2. I vigneti di cui al comma 1 sono situati in aree vocate alla coltivazione della vite nelle quali le particolari condizioni ambientali e climatiche conferiscono al prodotto caratteristiche uniche, in quanto strettamente connesse alle peculiarità del territorio d'origine.

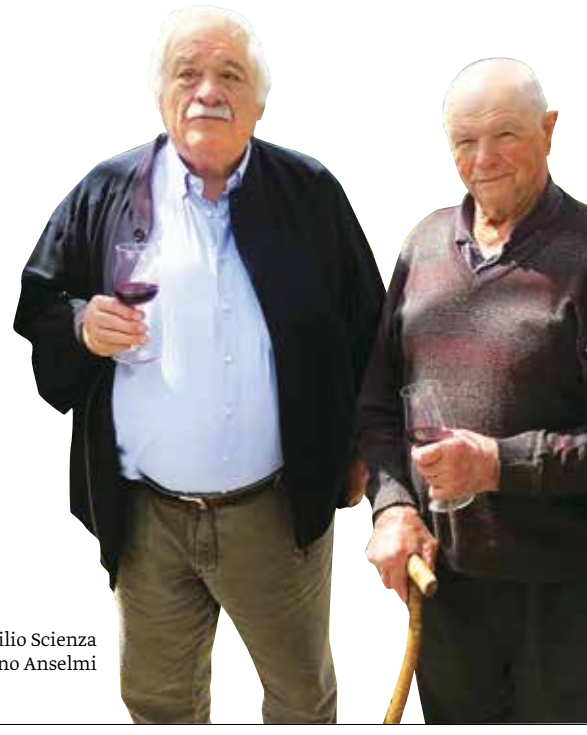
L'impegno ora è quindi quello di individuare territori, realtà e produttori, definendo le modalità operative, nonché di finanziamento, e le priorità dei diversi programmi di sostegno al settore vitivinicolo, coinvolgendo in questa azione anche le singole Regioni. Tutti segnali che certificano una nuova sensibilità verso questi vigneti che spesso troviamo in situazioni orografiche particolarmente difficili.

Pagine a cura di
ALDO LORENZONI
e **LUIGINO BERTOLAZZI**
Foto di **GIANMARCO GUARISE**

"VIGNE DA MURO"

Perché sono così importanti

Con Attilio Scienza andiamo a scoprire come sono arrivate fino a noi e quali sono le loro migliori qualità, indicando anche la via alla loro salvaguardia



Attilio Scienza e Marino Anselmi

Nell'ambito di questo scenario emergono con ancor più suggestione alcune singole vigne ultra centenarie, quasi sempre appoggiate a una casa o a un muro storico, che abbiamo preso a simbolo del nostro approfondimento. Si tratta di monumenti viventi che, quasi come un'opera dell'ingegno umano, raccontano al meglio la storia enologica di quel territorio. Una storia fatta di rispetto e di attenzione da parte di viticoltori "custodi" che negli anni se ne sono presi cura. Queste "vigne da muro" possono spesso essere considerate un unicum sia per la loro spettacolare dimensione, sia per la il loro posizionamento, sia per come si legano all'edificio che le sostiene. Ma soprattutto perché sono vitigni rarissimi se non unici dal punto di vista genetico. Di certo la loro gestione può essere considerata anti-economica, e il vino prodotto può non essere interessante dal punto di vista prettamente commerciale per le poche bottiglie che se ne possono ricavare, ma queste vigne hanno significati colturali, culturali e umani, dalle radici alla maestosa chioma, che vanno assolutamente raccontati e preservati. Per questo abbiamo chiesto al professor **Attilio Scienza** di approfondire con noi il reale valore delle "vigne da muro" (e non solo).

Professor Scienza, come sono riusciti questi esemplari unici ad attraversare secoli di storia senza essere compromessi da avversità e patogeni, come hanno fatto a superare la devastazione della Fillossera praticamente indenni, come mai si trovano solitamente appoggiati, quasi maritati, a un muro se non "dentro" al muro stesso?

Le "vigne da muro", o forse meglio "da cortile", sono un retaggio di un'epoca nella quale gli uomini si spostavano in vari momenti dell'anno per andare a lavorare in posti anche lontani. Erano artigiani, muratori, macellai, taglialegna etc. ma non erano viticoltori. Quando tornavano a casa portavano con loro dei tralci dei vitigni che avevano conosciuto dove avevano lavorato e li piantavano, franchi di piede, molto spesso vicino alla porta di casa, per farne spesso una "topia", una piccola pergola. Spesso erano uve da tavola, come è capitato con la Magdeleine de Charentes, varietà precoce che maturava attorno a Santa Maddalena, il 22 luglio. Un'altra modalità era quella di allevare le viti portate da altri posti lungo i muri di cinta dei cortili, non solo per mangiarne l'uva ma anche per ottenerne un distillato. È il caso della rakija, prodotta dalle comunità albanesi del sud del Paese, che andavano stagionalmente a lavorare in Grecia. Probabilmente sono nati così i primi vigneti realizzati dai Greci nel sud d'Italia, che proteggevano le piante, portate dai luoghi di origine, all'interno di vigneti chiusi da muri, come li descrive Omero anche nell'Iliade.

Se negli areali della prima domesticazione la viticoltura è passata dalle sue forme cosiddette "embrionali" del tardo Neolitico ai primi vigneti arborati, i vitigni giunti da Oriente hanno trovato lungo i muri delle case delle prime comunità i luoghi delle prime selezioni. In Trentino fino all'arrivo della fillossera la viticoltura era praticata in forma promiscua, le viti erano coltivate solo lungo i muri delle cesure, piccoli appezzamenti coltivati a cereali o ortaggi, protetti da muri di pietra. Ancora adesso nella piana rotaliana e nei dintorni di Rovereto non è raro trovare delle vecchie viti franche di piede, di Teroldego o Marzemino. La vite tra le specie arboree, è quella che presenta la maggiore longevità. E proprio per questa sua caratteristica si ricordano, nella sua storia plurimillenaria, numerosi esempi di piante di vite di età ragguardevole e di altrettanto insolite dimensioni (se si pensa alla vite come una pianta lianosa). La storia ci riporta alcune testimonianze di manufatti ottenuti dal legno di tronchi di vite, come la statua di Giove di Populonia o le colonne del tempio di Giunone a Metaponto o le porte della cattedrale di Ravenna e di Santa Sofia a Costantinopoli. Più recentemente il caso di una vite a Pombia nel Novarese, dell'età di circa 350 anni, che presenta un fusto della circonferenza di 1,45 metri, o di un ceppo di un'antica varietà altoatesina appoggiata ad una casa di Magreid che risale al 1600. Normalmente le piante che raggiungono età e dimensioni ragguardevoli sono individui isolati, coltivati in chiostri, cortili o lungo i viali che godono di cure e condizioni particolari. Ma anche per viti coltivate in vigneti si rintracciano alcuni casi significativi, quale ad esempio quello di Clos de Vougeot, in Borgogna.

Dettaglio della Stara-Trta (Vecchia vigna di Maribor) - Slovenia

Ma perché da una vite vecchia si produce un vino migliore?

Molto semplicemente perché la produzione di uva si autoregola e, di norma, è in equilibrio con la chioma che deve alimentarla. Il rapporto tra l'apparato aereo e quello radicale è infatti a vantaggio di questo ultimo, anche se per le difficoltà della circolazione della linfa nella pianta, gli elaborati vanno a costituire delle riserve piuttosto che favorire lo sviluppo vegetativo. Si ottiene così una bassa allegagione e una elevata disponibilità di sostanze di riserva durante la maturazione. Dopo la grande trasformazione dell'agricoltura italiana avvenuta attorno agli anni Sessanta del secolo scorso, in coincidenza della scomparsa delle mezzadrie, la maggiore parte delle forme d'allevamento tradizionali (alberate, testucchi, pergolati, ecc.), ricostruiti dopo l'avvento della Fillossera, sono stati sostituiti da forme d'allevamento a filare, più meccanizzabili e in coltura specializzata. Successivi interventi di rinnovo, soprattutto varietale, avvenuti negli ultimi 10-15 anni, hanno provocato l'ulteriore scomparsa di molti vigneti di età elevata.

In Italia c'è però ancora un patrimonio viticolo, poco noto, rappresentato dai vigneti storici, di età superiore ai 50-60 anni, spesso presenti in zone di grande impatto paesaggistico o culturale. Ogni zona viticola ha alcuni vigneti che presentano queste caratteristiche: dall'Alto Adige, al Piemonte, alla Toscana, fino alla Puglia e alla Sardegna. Le viti più vecchie sono però maggiormente presenti nelle regioni meridionali, non solo perché meno investite dalle spinte del rinnovamento, ma perché vi si applica una tecnica di potatura che le preserva dai rischi gravi delle malattie del legno (esca ed eutipiosi), i veri nemici oggi della durata dei vigneti. Naturalmente ci sono altre peculiarità che consentono ai vigneti meridionali di sopravvivere più a lungo, quali le minori intensificazioni produttive alle quali invece sono spesso sottoposti i vigneti di zone più settentrionali (concimazioni eccessive, irrigazioni, cariche di gemme più elevate), minori rischi di grandinate o di danni da gelo. Ma anche in queste regioni la modernizzazione dei vigneti incalza, si sostituiscono i vecchi alberelli non meccanizzabili e le varietà poco produttive. I viticoltori anziani, gli unici ormai che difendono i vigneti di età avanzata, vanno in pensione e nelle zone marginali, le più ricche di antiche testimonianze viticole, la viticoltura non è più un'attività economica sufficientemente redditizia. L'elevata sensibilità per la tutela della biodiversità, che in questi anni ha suscitato tanto interesse sia nel consumatore che nei media, ha però purtroppo riguardato solo le varietà dei cosiddetti vitigni autoctoni, ignorando che anche i luoghi più tradizionali della coltivazione della vite, o le vecchie forme di allevamento o i vigneti di età elevata, sono soggetti ad erosione e devono essere tutelati.

Quanto è importante salvaguardare l'integrità e la vitalità dei vigneti antichi?

Molto importante, non solo per la qualità dei vini che producono o per l'interesse paesaggistico-culturale, ma perché rappresentano una importante riserva di geni da utilizzare per creare nuovi impianti di viti con migliori caratteristiche qualitative e di tolleranza ai virus. Infatti queste piante si sono mantenute in vita più a lungo di altre perché, oltre ad aver beneficiato di particolari condizioni di clima e di suolo, hanno elaborato delle forme di resistenza ad alcuni virus e ad alcune malattie del legno. Inoltre queste piante hanno nella loro memoria genetica, correlato alla trasmissione del codice epigenetico, quel meccanismo che regola l'attività genetica senza modificare le sequenze del Dna nel corso delle generazioni, consentendo così l'espressione dei geni in modo regolare, senza eventi di mutazione che di norma alterano i comportamenti delle piante, sia in senso positivo che negativo. Senza dimenticare anche il fatto che molti di questi impianti, certamente poco redditizi sul piano economico, contengono numerose varietà minori, destinate altrimenti alla scomparsa, e presentano una variabilità genetica molto elevata, che rappresenta una grande ricchezza per le future generazioni di selezionatori di cloni.

Cosa si potrebbe fare per evitare questo grave ma altrettanto poco noto fenomeno che lentamente rischia di farci perdere le ultime tracce della viticoltura italiana antica?

Prima di tutto un censimento di tutti questi vigneti, redigendo una scheda descrittiva documentata da numerose fotografie. Cercare quindi di convincere i viticoltori proprietari di mantenere almeno una parte di questi vigneti per evitare la progressiva perdita di piante, intervenire con opportune tecniche di dendrochirurgia e di rinnovo della struttura produttiva con potature adeguate ma non invasive. Per dare visibilità a questi viticoltori-custodi, con l'aiuto dei media, si potrebbe parlare dei loro vini e raccogliere le loro storie con le immagini più significative dei loro vigneti, studiare attraverso indagini del Dna le caratteristiche genetiche di questi patriarchi per comprendere le cause della loro longevità.

Un esempio concreto di tutela e preservazione lo troviamo a Maribor, in Slovenia, dove sulla riva destra del fiume Drava vive da centinaia di anni la Stara-Trta (Vecchia Vigna), forse la *Vitis vinifera* sativa più longeva, o forse quella più conosciuta al mondo, in quanto inserita nel 2004 nel Guinness World Book of Records. Qui l'età della pianta è stata determinata da test scientifici e convalidata da un dipinto datato tra il 1657 e il 1681, dove questa maestosa pianta è raffigurata aggrappata al muro della casa dove ancora oggi la troviamo. Si tratta di una varietà di uva a bacca rossa che si chiama Modra Kavcina che ogni anno produce circa 80 kg di uva, il cui vino viene valorizzato dal sindaco di Maribor negli eventi ufficiali.

CINQUE STORIE
PER UN VIAGGIO TRA LE VITI CENTENARIE ITALIANE

Robert Cassar e la regina di Margreid

Questa vigna monumento si trova aggrappata a un articolato graticcio su tutta la facciata della casa di **Robert Cassar** in piazza a Margreid, qualche chilometro a sud di Termeno in Alto Adige. È una pianta che non può passare inosservata in quanto censita e tutelata dalla Provincia di Bolzano come Monumento naturale (Naturdenkmal) e la sua valenza storica è certificata, anzi incisa su uno dei supporti in pietra che la legano da sempre al muro della casa, dove troviamo scritto che: "Nell'anno di grazia 1601 in ottobre venne messo a dimora questo tralcio di vite dell'antico ceppo Feichter di proprietà di Clement Feichter, tramite il fittavolo Domenig di Valentini originario della Val di Sole". Nella targa della Provincia si sottolinea inoltre come la vecchia vite di Margreid, che ha prodotto le sue uve per una dozzina di generazioni, e cresce e si sviluppa da ben quattro secoli, rappresenta un vero simbolo da cui si evince il rinnovo continuo della vita e della fertilità. Solo recentemente, grazie alla collaborazione del Crea di Conegliano, è stata confermata con l'analisi del Dna l'identità genetica di questa straordinaria vigna. Si tratta infatti della Hoertroete, nota anche con il sinonimo Roter Hoertling, varietà rarissima ma comunque iscritta nel registro europeo delle varietà di vite (www.eu-vitis.de). Le notizie relative a questa varietà non sono in verità molte, ha un ciclo vegetativo medio, ha foglie a pagina intera con seno peziolare molto aperto, il grappolo è di pezzatura media piuttosto compatto ed è caratterizzato da un colore rosso non troppo carico. È una varietà molto zuccherina, con acino sferoidale e polpa croccante, quasi carnosa, il sapore è fruttato con note di susina e di prugna. Si tratta molto probabilmente di un'uva a duplice attitudine, vino e mensa, come succedeva un tempo con la Dorona in Veneto. Se la pianta è protetta dalla provincia di Bolzano, solo la cura del custode e proprietario Robert Cassar ha fatto sì che sia in ottime condizioni ancora oggi. Robert sa che la Roter Hoertling è legata a filo doppio con la sua famiglia, che con la coltivazione della vite e la produzione del vino avevano avviato una florida attività. Ci racconta che alla nascita di sua figlia Lisa, nel 1997, ha messo a dimora una seconda pianta di Hoertroete realizzata con il legno della vite madre. La vigna che oggi ha già 25 anni copre tutto il ponticello in prossimità della suggestiva fontana che si trova proprio davanti alla sua casa. Robert, che è un viti-frutticoltore, consegna la propria uva alla cooperativa di Nals-Margreid, di cui è consigliere, esclusa però l'uva di questa vecchia vigna (Urrebe), che ha vinificato solo una volta nel 1989 e che ha poi imbottigliato chiamandola Vinum Getrudis Margredum, un vino che a distanza di trent'anni è risultato assolutamente sorprendente *(vedi box a lato)*. La produzione della grande vite dal 1989, purtroppo, non è più stata vinificata ma è stata spesso regalata o consumata in famiglia. Proprio alla luce della straordinaria degustazione, anche grazie all'interessamento di Giacomino Fasano - un imprenditore di Racconigi che soggiorna spesso a Termeno -, è stato possibile spingere Robert a tentare nuovamente l'emozione della vinificazione. Il vino nuovo, annata 2022, sta già confermando in toto le sensazioni positive del Gertrudis Magredum, si tratta ora di lasciare che il tempo faccia la sua parte per arrivare di nuovo a degustare un vino che racconta più di 400 anni di storia.

▾ Robert Cassar con la sua Hoertroete la regina di Margreid (BZ)

Egon Perathoner degusta per noi il Vinum Getrudis Margredum del 1989

Per non essere troppo di parte nell'analisi organolettica del Vinum Getrudis Magredum annata 1989, in quanto coinvolti emotivamente nell'incredibile storia di questa vigna di Roter Hoertling di oltre 400 anni, abbiamo chiesto a **Egon Perathoner**, uno dei più preparati sommelier altoatesini, di aiutarci nella degustazione. Egon ha una lunga esperienza in tanti importanti ristoranti della penisola e dal 2008 è il responsabile della cantina del ristorante stellato Anna Stuben di Ortisei ed ora ne è anche Maitre d'Hotel. "In tutta la mia lunga carriera - ci confida - non ho mai avuto l'occasione di degustare un Hoertroete, la curiosità è quindi tanta, anche in considerazione dell'importanza dell'annata". Queste, quasi fossimo in diretta, le sue sensazioni dall'apertura della bottiglia alla degustazione: "Versando il vino nel calice mi sorprende la limpidezza e la pulizia. Straordinari effetti aranciati ci parlano di un vino importante. Solo al naso mi innamoro subito, è una tipologia che mi piace, ricorda alcune grandi Schiave o il Pinot nero. Le sensazioni sono tutte positive, di sottobosco, di fungo e, anche se i sentori sono un po' evoluti, sono piacevoli per un vino di 33 anni. Buonissimo anche in bocca, con una nota leggermente dolce che ricorda la marmellata di prugna, forse un po' corto, ma elegantissimo. Il finale potrei quasi definirlo moderno, con acidità e tannini perfetti, sono entusiasta".

◂ La monumentale vigna di Versoalen a Prissiano (BZ)

Josef Terleth e la vecchia vite di Versoalen

Se si parla di monumenti viventi non si può prescindere dalla vecchia vigna di oltre 300 anni che si trova a Castel Katzenzungen a Tesimo - Prissiano. Siamo su una delle più suggestive terrazze panoramiche dell'Alto Adige, ad oltre 600 metri di altitudine, circondati da boschi, castagneti e frutteti, ma anche castelli, antiche chiese e vecchi masi. È **Josef Terleth**, dinamico e preparato ricercatore del Centro di Sperimentazione di Laimburg, a raccontarci storia e segreti di questa vigna e del suo castello. "Il castello - ci dice - segnalato per la prima volta attorno al 1200, era della famiglia di Henricus de Katzenzunge, poi passò di mano in mano tra le famiglie più importanti della provincia. Nel 1978 fu acquistato, con tutte le pertinenze, dalla famiglia Pobitzer, che lo ha restaurato, e oggi è una delle location più suggestive per eventi pubblici e privati. La vigna di Versoalen si trova proprio sotto il castello in una zona che sembrerebbe non favorevolissima per la coltivazione della vite ma gli oltre 300 anni di vita di queste piante, età stabilita scientificamente nel 2004, testimoniano il legame straordinario con questo areale, caratterizzato da un suolo porfirico molto povero dove si è nel tempo accumulato tantissimo materiale alluvionale, fin quasi a seppellire la pianta. La vigna è tutelata come monumento naturale dalla Provincia di Bolzano ed è stata inizialmente curata dai Giardini Botanici di Merano, che erano parte del nostro centro sperimentale, mentre oggi tutta la gestione della vite è seguita appunto da noi a Laimburg. Abbiamo incaricato un viticoltore del posto per tutte le operazioni colturali, che vengono fatte rigorosamente in regime biodinamico, mentre la vendemmia e la vinificazione vengono eseguite direttamente dalla cantina di Laimburg, che poi provvede anche alla commercializzazione delle bottiglie. Credo – continua - che la longevità di questa pianta, la cui pergola si estende per oltre 300 metri quadrati, dipenda molto anche dall'antico muro adiacente. Ora questa vigna è molto curata, tutta la struttura della pergola è stata recentemente rifatta con legni molto resistenti e la produzione viene protetta costantemente dagli uccelli con delle reti mobili. Attorno alla pianta madre sono state piantate in anni successivi altre piante della stessa varietà, fino ad ottenere un piccolo vigneto di grande suggestione. Quest'anno abbiamo raccolto complessivamente quasi due quintali di uva, inizialmente si pensava che la varietà fosse riconducibile al Gouais Blanc, poi le analisi del Dna hanno chiarito che si tratta di Versoalen. Questa varietà, molto coltivata nel secolo scorso, è successivamente quasi scomparsa, infatti ne rimangono pochi ceppi storici in tutta la Provincia come quello di Maso Unterweirachhof. Il nome Versoalen potrebbe riferirsi a Faxoal o Frason, ovvero delle piccole strisce di terra parallele, ma anche a Versoaln, una parola che in dialetto significa "legare con corde" quasi a certificare i luoghi ripidi di produzione, nei quali c'era bisogno di assicurare il prodotto con le corde per il trasporto. Questa varietà germoglia precocemente ma ha una maturazione medio tardiva, la produzione non è uniforme anche perché caratterizzata da acinellatura evidente, resiste bene comunque ad oidio e peronospora. La Versoalen - conclude Josef Terleth - è stata iscritta da Laimburg al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2018, ma l'attività di tutela e preservazione dell'antico patrimonio genetico sviluppato dal Centro oggi interessa anche altre antiche varietà della Provincia come la Blatterle, la Fraueler, la Weissterlaner e la Furner".

Abbiamo avuto l'occasione di fare una piccola verticale delle annate 2017, 2018 e 2019 nella versione ferma e una versione spumante metodo classico dell'annata 2018. Il vitigno è apparso molto versatile, leggermente aromatico se lasciato ben maturare, più austero e con una spiccata struttura sapido-acidica se vendemmiato qualche giorno prima della maturazione tecnica. Un vino che merita di uscire dall'isolamento nel quale si è fortunatamente conservato per diventare un patrimonio enologico di tutti.

Antica vite di Pontedara in località Comerlati di Badia Calavena (VR) ▸

Le due gemelle centenarie di Pontedara nella contrada dei Bovi

È una vite particolare la Pontedara, produce vino di migliore qualità rispetto alle altre varietà coltivate in Lessinia, ma per il registro internazionale del Dna è una sconosciuta. Quello che ci stupisce è la dimensione e l'età di questi due splendidi esemplari di "vite da muro" incontrati in contrada Bovi, nel comune di Badia Calavena nell'alta Lessinia veronese, di proprietà di Silvano e Pietro Bovi. Non è sempre filato tutto liscio per la vite in questi luoghi, la contrada è a 600 metri di altitudine e i proprietari ci raccontano che negli anni Settanta e Ottanta del 1900 il freddo e le piogge hanno fortemente condizionato la produttività delle varietà di montagna, che hanno corso seri rischi di sopravvivenza. Ora splende il sole e i frutti si vedono, viti rigogliose, frutti belli e maturi, qui il caldo è benedetto. Se in queste aree la Saccola era il vino di tutti i giorni, la Pontedara forniva il vino per le feste, i matrimoni e i momenti più significativi della vita famigliare e sociale. Questo deve essere stato il pensiero di Cristiano Bovi, che dopo aver incontrato la sua Angela Carpene in contrada Comerlati a Santa Trinità di Velo, assaggia il vino del suocero, fatto con questo vitigno. "La Pontedara deve essere anche il vino dei Bovi", pensa Cristiano. Siamo nella seconda metà del 1800 e Cristiano riceve dal suocero alcune talee da mettere a dimora per diventare autosufficiente, lui e i suoi vicini, in vino di qualità. Dalla talea messa a dimora all'incirca nel 1870-1880, si sviluppa una vite dalla quale è stato tratto il legno per propagarla di fronte alle case di tutta la contrada Bovi. Sono circa 140 anni che questa vite dà vino alla famiglia e ai vicini. Dopo Cristiano, il figlio Davide ne aggiunge un'altra a fianco della porta di ingresso della casa di famiglia, dove oggi le due vigne sorelle fanno bella mostra con la loro imponente struttura. Ambedue si sono negli anni sviluppate nella poca terra circondata da roccia nella quale sono state messe a dimora. E dalla roccia sono state preservate. I figli di Davide, Silvano e Pietro, con tutti gli eredi della famiglia Bovi, hanno continuato a curare questa vite che ritengono quasi una reliquia famigliare, segno del tempo che supera le generazioni. Negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso le contrade si sono progressivamente spopolate per carenza di lavoro. Con il trasferimento, chi nelle fabbriche lombarde chi in pianura, la zona si è svuotata e ora è rimasta il luogo dove la famiglia, durante il periodo estivo, ritrova le sue radici. Tutti insieme appassionatamente all'ombra delle viti piantate dal bisnonno Cristiano, mute testimoni della solida cultura contadina.

▲ La storica vite di Dorona ad Arquà Petrarca (PD)

La centenaria vigna di Dorona di Giuseppe Falamischia a Begosso (VR) ▸

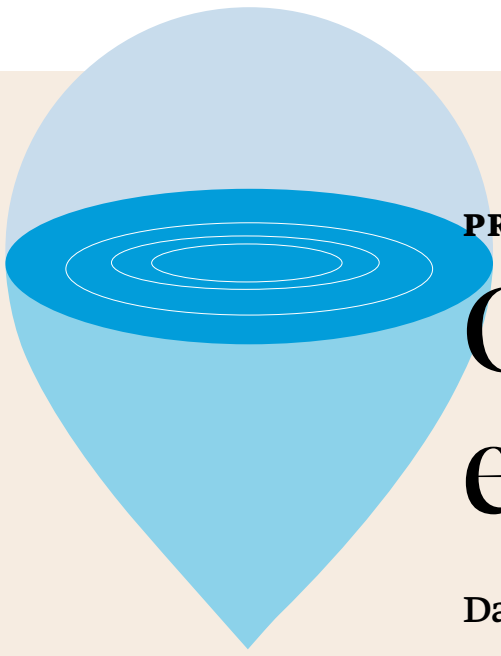
Vittorio Falamischia e la Dorona murata e risorta

La Dorona è sicuramente uno dei vitigni più identificativi del Veneto, tanto che il suo nome completo e corretto è "Dorona di Venezia". Ma per parlare con competenza e consapevolezza dei questo vitigno occorre essere molto preparati e anche un po' coraggiosi. È una varietà che, come Venezia stessa, è più nota che conosciuta. Curiosità, interesse e a volte fortuna non potevano tenerci lontani però da questo vitigno, che soprattutto negli ultimi anni è diventata una varietà iconica nella ricca piattaforma ampelografica del Veneto. È un'uva della quale non è difficile reperire notizie in rete o nella bibliografia classica, ma proprio questo ci deve stimolare a una maggiore e più determinata attenzione. Il registro ufficiale del Ministero riporta che, con nomi diversi, la Dorona era già coltivata nel 1800 un po' in tutto il Veneto, ma più recentemente è stata reperita solo sui Colli Euganei in provincia di Padova, in singolari esempi in provincia di Verona e in alcune isole della laguna veneta. Venezia, Padova, Vicenza e Verona sono quindi gli areali originari di questa varietà che nel suo percorso storico è stata spesso confusa e assimilata ad altre, cosa successa anche a noi quando ci siamo trovati di fronte alla grande vite murata in casa di **Vittorio Falamischia** a Begosso di Terrazzo nel Basso Veronese. Ed è proprio Vittorio Falamischia, classe 1941, che ci racconta la storia di questa vigna: "So per certo – dichiara - che la vigna ha 130 anni perché è stata piantata da Marietta Girolo, che era la bisnonna di mia moglie Luciana Castiglioni, al suo ritorno dall'America, dove era emigrata da piccola con la famiglia attorno al 1870. Non era ancora iniziato il Novecento quando tornarono e fino al 1964 la pianta vicino alla casa è stata seguita da lei. Mio suocero Alberino Castiglioni da questa pianta faceva il vino per tutto l'anno, ma era utilizzata anche come uva da mangiare. Nel 1986 abbiamo deciso di allargare la casa proprio nella direzione del portico dove si trovava la vite, non abbiamo avuto il coraggio di sradicarla per cui l'abbiamo sostanzialmente murata lasciando la chioma uscire dal primo piano, una potatura forzata qualche anno dopo sembrava averla compromessa ma dopo un po' abbiamo visto un nuovo germoglio e da allora la vigna non ha sbagliato una stagione, con produzione regolare e grandi grappoli, non sapevamo però che varietà era". Solo la successiva analisi del Dna ha permesso di stabilire che la "vigna murata" è la Dorona. La vendemmia 2022 ha prodotto circa 35 litri di vino che sta promettendo molto bene.

L'archeo-vigneto di Marino e Dario Anselmi

Nel panorama vitivinicolo veronese è sicuramente un unicum sia per il suo posizionamento ad oltre 700 metri sul livello del mare, in località Sprea di Badia in alta Lessinia, sia per la ricchezza della sua biodiversità viticola. Parliamo di circa 5.000 metri quadri di vigna con una pendenza che raggiunge il 35%, con allevamento a pergola trentina tradizionale ma senza l'utilizzo dei fili di ferro e con sesto di impianto di 3,5 × 1. I suoli sono sostanzialmente calcarei, sicuramente il vigneto ha più di 100 anni, molte delle viti sono a piede franco e la varietà più diffusa è un vitigno che sul territorio viene chiamato Saccola, ma che l'analisi del Dna ha rivelato essere Pavana. Si tratta di un vitigno a bacca rossa di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto e con una buona produzione. La sua caratteristica è di avere un'acidità molto elevata con una buona evidenza dell'acido malico, il che ciò la rende assolutamente interessante in un momento di forte cambiamento climatico per i suoi molteplici utilizzi enologici. **Dario Anselmi** spiega che qui i vini sono caratterizzati da un colore molto intenso, da una forza acida molto evidente, da gradazioni zuccherine nella media e che il vino deve affinare per alcuni anni prima di esprimere il suo migliore potenziale. A caratterizzare però questo sito iconico sono alcune piante centenarie addossate ai muri delle case, delle stalle e dei fienili. Alcune di queste vigne arcaiche hanno rivelato la loro oscura identità solo grazie alle analisi del Dna. Si tratta del Gouais Blanc, o Liseiret, un vitigno a bacca bianca ritenuto scomparso in questo areale. Una varietà dimenticata dal punto di vista colturale ma che nel passato ha avuto un ruolo genetico fondamentale nello sviluppo dell'assortimento varietale centro-europeo. È infatti il genitore di una ottantina di vitigni attualmente coltivati, tra questi alcuni internazionali molto noti come nel caso, in accoppiata con il Pinot, dello Chardonnay e del Gamay. Si tratta quindi di un vitigno molto antico, con caratteristiche ben definite e forse risalente addirittura al medioevo. Il Gouais è caratterizzato da una elevata fertilità, una buona resistenza alle basse temperature, un discreto accumulo di zuccheri e un'acidità elevata che lo predispone ad una ottimale spumantizzazione. Il vino ha quindi una spina acida consistente e strutturata, il riferimento aromatico è alla mela verde, il retro olfatto e il gusto si liberano e, a differenza dello Chardonnay, non impongono una linea certa e definita ma lasciano spazio all'evolversi di una fine asprezza e di una personalità pulita ma estremamente intrigante. Si tratta ora, come per altri casi simili, di verificare l'evoluzione di queste caratteristiche nel tempo.

Sopra: vecchia vigna di Saccola a Sprea
A sinistra: vigna centenaria di Liseiret (Gouais Blanc) in Alta Lessinia e dettaglio di Liseiret (Gouais Blanc) da muro a Sprea (VR).



PROGETTO INTERREG ITA-SLO "ACQUAVITIS"

Come modulare l'irrigazione e preservare la qualità dei vini

Dai risultati del primo anno di indagine, che ha messo a confronto diversi regimi idrici, è emerso come sia possibile impostare un livello di deficit idrico moderato che consenta di risparmiare il consumo di acqua per l'irrigazione pur garantendo una buona funzionalità fisiologica delle piante e un buon livello qualitativo dei vini anche in una varietà a bacca bianca come il Pinot grigio

di **ALESSANDRO PICHIERRI[1], ALBERTO CALDERAN[1], RICCARDO BRAIDOTTI[1], PAOLO BOMBEN[1], AMELIA CAFFARRA[2], LAURA ALEMANNO[3], ANDREJA VANZO[4], KLEMEN LISJAK[4], PAOLO SIVILOTTI[1]**

[1]Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze Agro-alimentari, Ambientali e Animali;
[2]ITK - Clapiers, Francia;
[3]3A Srl - Torino;
[4]Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana, Slovenia

A causa dell'aumento delle temperature e della riduzione delle piogge, durante il periodo vegetativo della vite sarà sempre più necessario modulare l'irrigazione nei vigneti per limitare le perdite di produzione delle uve sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo. Infatti, è risaputo come la disponibilità di acqua influenzi lo sviluppo delle piante e la loro produzione. È chiaro quindi come il ricorso all'irrigazione controllata diverrà una pratica fondamentale al fine di mantenere la sostenibilità economica della viticoltura in tutti gli areali vitivinicoli. Inoltre, l'aumento delle temperature incide negativamente sulle risorse idriche a disposizione, rendendo necessario minimizzare l'impronta idrica utilizzando strategie di irrigazione in deficit. Le cosiddette "deficit irrigation strategies" si basano su piani di irrigazione che apportano solo una quota della perdita evapotraspirativa della coltura durante la stagione o durante particolari fasi fenologiche. Riducendo l'apporto idrico, viene limitato lo sviluppo vegetativo e quindi anche la traspirazione delle piante.

Le strategie di irrigazione devono essere controllate, in quanto a condizioni di deficit idrico eccessivo conseguono squilibri nella maturazione delle uve, soprattutto per quanto riguarda la componente polifenolica e aromatica. L'effetto del deficit idrico sullo sviluppo del frutto e sulla sua composizione varia a seconda del periodo di imposizione del deficit. Diversi ricercatori hanno evidenziato come l'effetto sulla crescita del frutto è maggiore quando il deficit viene imposto nel periodo tra l'allegagione e l'invaiatura. La riduzione della crescita della bacca si ripercuote alla raccolta in una riduzione della produttività della pianta.

Inoltre, la disponibilità idrica incide anche sull'aspetto qualitativo. I principali metaboliti primari accumulati nel frutto sono gli zuccheri e gli acidi organici. In diversi studi emerge chiaramente come uno stress idrico moderato consenta di aumentare la concentrazione di zuccheri nelle uve. Per quanto riguarda gli acidi, invece, i risultati delle sperimentazioni sono più contrastanti. Infatti, questi ultimi vengono accumulati nella fase che precede l'invaiatura, per poi decrescere a causa della degradazione dell'acido malico. Per questi motivi, la scelta del momento di applicazione del deficit idrico può incidere sui risultati finali.

Nelle bacche d'uva, principalmente nei tessuti del seme e della buccia, si accumula una vasta gamma di composti polifenolici. Anche in questo caso, in linea generale, il deficit idrico favorisce in modo significativo l'accumulo dei polifenoli nel frutto. Tra questi, l'accumulo di antociani, responsabili della colorazione delle uve, è fortemente influenzato dall'imposizione del deficit. Infatti, in molti lavori è stato evidenziato come l'imposizione di un regime idrico in deficit in vigneto portasse a colorazioni più intense dei mosti e dei vini.

FOTO 1 – Vini Pinot grigio utilizzati nella valutazione organolettica (in alto) e panel di degustazione in opera presso il nuovo laboratorio per le analisi sensoriali dei prodotti alimentari (LABAS) dell'Università degli Studi di Udine (in basso)

Metodi di studio del fabbisogno idrico

Per la valutazione del fabbisogno irriguo di una coltura, si considera l'evapotraspirazione di riferimento (ET_0) calcolata come da indicazioni FAO, relazionando l'ET_0 alla specifica coltura per mezzo di un coefficiente colturale che varia in relazione alla fase fenologica. Sulla base di quanto detto sopra, sarebbe possibile impostare prove di irrigazione in deficit nelle principali aree viticole avendo a disposizione dati meteo e della coltura. Infatti, basterebbe restituire alla coltura percentuali inferiori all'evapotraspirato per ottenere un deficit idrico. Questa possibilità, sebbene fondata da un punto di vista scientifico, terrebbe in considerazione solo in parte lo stato idrico specifico della pianta. Infatti, lo stato idrico della pianta cambia in relazione a due fattori: la domanda evapotraspirativa dell'atmosfera e la disponibilità di acqua nel terreno. In linea generale, le piante traspirano di più in condizioni di temperature alte e basse percentuali di umidità. Durante la notte le piante chiudono gli stomi, e possono recuperare l'acqua persa durante la giornata attraverso l'assorbimento radicale. Inoltre, le piante hanno difficoltà ad assorbire acqua dal terreno se l'acqua disponibile nel suolo si riduce al di sotto di una certa percentuale. L'acqua risulta quindi in tensione all'interno della pianta, e questa diviene maggiore in condizioni di alta domanda evaporativa dell'atmosfera e quando la pianta ha difficoltà nell'assorbirla dal terreno. Questa tensione viene chiamata potenziale idrico, e a livello di foglia può essere misurata con la camera di Scholander, e valori più negativi evidenziano condizioni di stress idrico via via più severe. La misura del potenziale idrico effettuata su foglia può essere utilizzata come proxy per conoscere lo stato idrico della pianta e del terreno se effettuate, rispettivamente, tra le 12:00 e le 14:00 del giorno (potenziale stem, Ψ_{STEM}) o prima dell'alba (potenziale pre-dawn, Ψ_{PD}).

Strategie di irrigazione in deficit

Le esperienze condotte negli ultimi decenni in Francia hanno evidenziato come si possano creare diverse strategie di deficit idrico mantenendo diversi livelli di potenziale Ψ_{PD} durante le fasi fenologiche che vanno dalla fioritura alla piena maturazione. In accordo con la letteratura, saranno consigliabili condizioni di stress moderato o moderato/severo per la produzione di vini rossi strutturati o da invecchiamento, mentre sarà necessario mantenere uno stato idrico delle piante migliore per la produzione di vini bianchi freschi o spumanti.

Le stime dell'evapotraspirazione delle piante, insieme ai valori ottenuti dalle misurazioni del potenziale idrico, sono spesso impiegate in sistemi di supporto alle decisioni (DSS) dedicati alle irrigazioni controllate. Nello specifico, il DSS Vintel®, utilizza oltre ai classici dati meteorologici, anche le specifiche caratteristiche del suolo e del vigneto (altezza della chioma, profondità delle radici, varietà, anno di impianto, ecc..) per predire i valori di Ψ_{PD}.

Vintel®, oltre a predire i valori del Ψ_{PD}, fornisce i quantitativi di acqua da apportare al vigneto per mantenere delle determinate soglie target di Ψ_{PD} durante l'intero periodo impostate dall'utente.

Tra l'altro, nuove tecnologie legate all'agricoltura 4.0 e all'IoT (Internet of things) aiutano l'implementazione in azienda dei DSS. In questo caso, IrrigaSmart, un sistema intelligente di controllo e automazione degli impianti di irrigazione tramite APP, sviluppato dalla 3A Srl & Netvalue di Torino, ha permesso di controllare da remoto l'irrigazione in diverse modalità: automatica, manuale e temporizzata.

Nell'ambito del recente progetto "Acquavitis" (programma Interreg V-A Italia-Slovenia 2014-2020 finanziato da ERDF), è stata impostata una prova con l'obiettivo di applicare in un vigneto diversi regimi idrici in deficit, per poi valutarne gli effetti sulla produzione e sulla qualità di uve ei vini di Pinot grigio, una delle varietà più coltivate nella regione Friuli Venezia Giulia.

Materiali e metodi

La prova è stata condotta nelle stagioni 2021 e 2022 in un vigneto di Pinot grigio clone R6 innestato su SO4, impiantato nel 2018 con un sesto d'impianto di 1,0 x 2,5 m e allevato a Guyot bilaterale presso l'Azienda Agraria "A. Servadei" dell'Università degli Studi di Udine. Su tre filari contigui sono stati impostati 3 regimi idrici differenti applicati tra la fioritura e la maturazione delle uve. I tre trattamenti a confronto sono stati:

- CON, controllo irrigato mantenendo il potenziale idrico prima dell'alba (Ψ_{PD}) a valori medi di -0.2 MPa per tutta la stagione;
- MS, moderato stress idrico; in questo caso il Ψ_{PD} è stato impostato a -0.35 MPa tra fioritura e maturazione;
- SS, stress idrico severo, mantenendo il Ψ_{PD} a -0.55 MPa tra fioritura e maturazione.

Le irrigazioni sono state differenziate seguendo il DSS Vintel® e impiegando i controlli da remoto forniti dal sistema IrrigaSmart.

Per ogni tesi sono state individuate 3 repliche composte da 10 piante ciascuna, sulle quali è stato misurato il Ψ_{PD} e il potenziale del fusto (Ψ_{STEM}) utilizzando una camera di Scholander. A partire dall'invaiatura è stata valutata l'evoluzione dei parametri di maturazione delle uve (solidi solubili, acidità titolabile e pH) e i parametri di produzione alla raccolta. Le uve vendemmiate per ogni parcella sono state microvinificate e i vini sono stati sottoposti ad analisi della componente aromatica varietale e ad analisi sensoriali grazie alla presenza di un panel di esperti del territorio friulano (**Foto 1**). Queste ultime analisi sono state effettuate per i vini 2021 mentre sono in itinere le analisi della seconda stagione. Per evitare di presentare dati parziali, in questo articolo saranno presentati esclusivamente i dati relativi al 2021.

Le differenze nei tre regimi idrici a confronto e i risultati sui vini

Durante la stagione estiva, i valori del potenziale idrico Ψ_{PD} hanno evidenziato un trend con valori decrescenti nel tempo manifestando differenze nei tre regimi idrici a confronto, soprattutto nelle fasi finali della stagione, quest'ultima caratterizzata da limitate precipitazioni e da elevate richieste evaporative.

La tesi CON (ben irrigata) ha mostrato valori di Ψ_{PD} maggiori, indicando uno stato idrico della pianta migliore rispetto alle altre due tesi sottoposte a deficit idrico. Per quanto concerne le strategie CON e MS i valori del Ψ_{PD} rilevati in campo

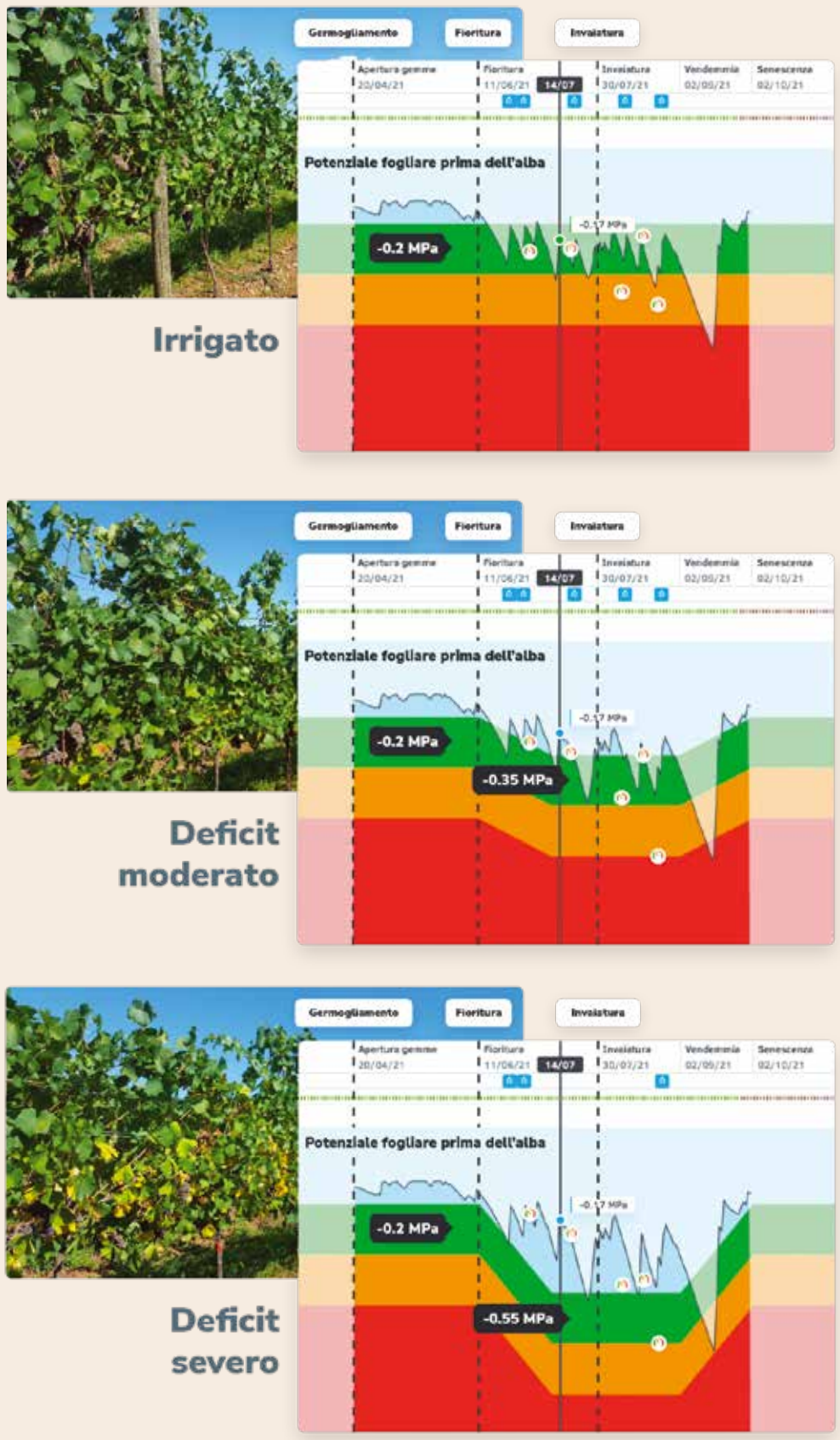


FIG. 1 - Modelli del DSS Vintel® adottati nelle tesi irrigato (in alto), deficit moderato (al centro) e deficit severo (in basso) nel Pinot grigio presso l'Azienda Servadei dell'Università degli Studi di Udine. Il target di potenziale idrico impostato viene identificato con il buffer verde, la linea nera indica la predizione del Ψ_{PD}, i punti i valori reali misurati dello stesso parametro durante la stagione

TAB. 1 - Effetto del regime idrico sulle caratteristiche produttive e di maturazione delle uve del Pinot grigio presso l'Azienda Agraria A. Servadei nel 2021

		CON	MS	SS	sign. F
Caratteristiche produttive	numero grappoli	27,9	26,9	28,0	ns
	Produzione (kg/pianta)	3,15	2,76	2,89	ns
	Peso medio grappolo (g)	116	102	105	ns
Maturazione delle uve	Solidi solubili (°Brix)	20,2 a	18,8 b	18,5 b	**
	Acidità titolabile (g/L)	5,86	5,54	5,64	ns
	pH	3,37	3,38	3,42	ns

*I dati sono stati sottoposti ad ANOVA a una via (n.s., differenze non significative; ** medie significativamente differenti per p<0.01). Quando il test è risultato significativo, le medie sono state separate con il test di Student-Newman Keuls (p<0.05; lettere uguali rappresentano medie non significativamente differenti)*

sono stati in accordo con quanto previsto dalla piattaforma, mentre è emersa una moderata sovrastima dello stesso parametro per la tesi SS nelle ultime fasi dell'esperimento (**Fig. 1**). Pertanto, le indicazioni fornite dal DSS Vintel® sono state efficaci nel differenziare le tre strategie irrigue.
Nelle fasi finali della maturazione delle uve, le piante della tesi SS hanno evidenziato un'importante senescenza fogliare precoce, mentre nel caso della tesi MS solamente poche foglie attorno ai grappoli hanno mostrato lo stesso fenomeno (**Fig. 1**).
Per ciò che concerne l'andamento dei parametri di maturazione delle bacche, è emersa una differenza netta nell'accumulo di solidi solubili tra le diverse strategie irrigue (**Tab. 1**). La tesi CON ha evidenziato valori maggiori di solidi solubili rispetto alle strategie MS e SS che non hanno evidenziato differenze significative. Si sottolineano valori tendenzialmente inferiori di acidità titolabile nelle uve delle strategie in deficit idrico. Al contrario, sono stati rilevati valori di pH tendenzialmente più alti nelle stesse uve.
Anche per quanto riguarda i parametri produttivi si evidenziano andamenti diversi tra la tesi CON e le tesi sottoposte a stress idrico. Infatti, il peso medio dei grappoli è risultato leggermente superiore nella tesi CON, come pure la produzione per pianta.
Passando ai risultati ottenuti sui vini, le analisi della componente aromatica non hanno evidenziato differenze significative tra le tesi. In dettaglio, diverse classi aromatiche hanno evidenziato valori tendenzialmente più alti nella strategia irrigua MS, mentre nella condizione più limitante (SS) si apprezza una tendenziale riduzione nella concentrazione dei terpeni. Alla fine, l'analisi organolettica dei vini non ha permesso di evidenziare chiare differenze tra le tre tesi a confronto.

Conclusioni

La prova condotta nel 2021 su Pinot grigio ha evidenziato come in questo vigneto l'utilizzo del DSS Vintel® abbia permesso di seguire, in maniera differente per i tre regimi idrici, il Ψ_{PD}, un parametro fisiologico importante per conoscere lo stato idrico della pianta. Sulla base dei risultati ottenuti, la strategia MS (deficit moderato) ha permesso di risparmiare una quota importante di acqua (circa 35 mm), mantenendo da un lato le piante in una buona condizione fisiologica, e dall'altro di ottenere vini dalle caratteristiche qualitative e sensoriali dei vini paragonabili alla strategia irrigata (CON).
Al contrario, nel caso della tesi SS le piante hanno mostrato segnali di stress significativi che, come è stato visto, hanno avuto ripercussioni anche sulla produzione dell'anno successivo. In sintesi, il DSS Vintel® ha permesso di creare due condizioni di deficit idrico controllato sulla base della predizione del potenziale idrico Ψ_{PD}.
In questo primo anno d'indagine è emerso chiaramente come sia possibile impostare un livello di deficit idrico moderato che consenta di risparmiare il consumo di acqua per l'irrigazione pur garantendo una buona funzionalità fisiologica delle piante e un buon livello qualitativo dei vini anche in una varietà a bacca bianca come il Pinot grigio.
Il lavoro di ricerca con la capitalizzazione dei risultati di Acquavitis, continuerà nei prossimi due anni grazie al nuovo progetto Acquavitis II-Irrigavit, focalizzandosi su nuove aree.

A pagina 29 l'elenco completo degli espositori che hanno confermato la loro partecipazione alla manifestazione.

Aggiornamento iscrizioni al 30 maggio

enovitis IN CAMPO PREVIEW

Una selezione, a cura del Corriere Vinicolo, di alcune delle novità e delle aziende che saranno tra i protagonisti di Enovitis in Campo 2023, dal 7 all'8 giugno prossimi presso la **Cantina Bottenago - Soc. Agr. Erian (Polpenazze del Garda, Brescia).**

Testi a cura delle aziende

ADAMA
EXTASE R, PROTEZIONE FINO ALL'INVAIATURA

La Peronospora rappresenta una delle principali avversità in viticoltura, essendo in grado di aggredire sia la foglia, provocando il disseccamento della porzione colpita, sia i grappoli, particolarmente sensibili all'attacco fungino durante la fioritura, ma soggetti a infezione anche in pre-fioritura (con disseccamento della rachide) e persino dopo la degenerazione degli stomi. Sebbene la fase fenologica della pre-chiusura all'invaiatura del grappolo non sia la più propizia per gli attacchi di Peronospora, è comunque necessario mantenere un alto livello di controllo, anche per evitare lo sviluppo di infezioni avvenute in fasi precedenti e favorite dalle temperature elevate e da possibili acquazzoni tardo-primaverili. In questi frangenti, Adama consiglia l'impiego di Extase R, un antifungino che sfrutta l'azione combinata di due anti-peronosporici come Mandipropanide (2,5%) e Rame da ossicloruro (13,95%). Mentre quest'ultimo esplica il noto effetto barriera, la Mandipropanide si fissa alle cere presenti sulla foglia. Secondo diversi test di laboratorio, la sostanza è pienamente efficace da una a tre ore dopo la completa asciugatura e può quindi affrontare anche piogge impreviste nel giorno stesso del trattamento. La Mandipropanide, inoltre, si redistribuisce progressivamente all'interno delle foglie e nei grappoli, assicurando una buona protezione anche con frutti in espansione. Extase R si applica in prevenzione, con dosi di 4-5 kg/ha, distanziate di 7-10 giorni, per un massimo di quattro applicazioni a stagione. Chi volesse maggiori informazioni su Extase R e sui prodotti della Linea Vite di Adama può visitare lo stand presso Enovitis (7-8 giugno). Il gruppo sarà presente anche nello spazio Enovitis Bio, all'interno della stessa manifestazione.

ARGO TRACTORS
IN CAMPO IL MEGLIO DEGLI SPECIALIZZATI A MARCHIO LANDINI E MCCORMICK

Per la diciassettesima edizione di Enovitis in campo Argo Tractors torna in Lombardia per abbracciare lo spirito dell'evento promosso da UIV. Nella patria del Groppello e nel territorio d'elezione del Chiaretto, abbiamo deciso di schierare il meglio della nostra produzione di trattori specializzati a marchio Landini e McCormick, che si presenteranno con l'inconfondibile livrea rispettivamente Blue Icon e Red Spirit. "Ancora una volta ribadiamo la nostra piena e convinta partecipazione a questo straordinario appuntamento – evidenzia Mario Danieli, country manager Italia di Argo Tractors –. Grazie alla prova diretta in campo, abbiamo l'opportunità di dare concreta dimostrazione delle funzionalità e dell'innovativa tecnologia dei nostri trattori. Argo Tractors presenterà sul Garda il meglio della propria gamma specializzata, vantando di essere l'unico costruttore ad offrire alla propria clientela l'innovativo sistema ADS a la cabina sospesa. La gamma REX4 risponde a tutte le esigenze delle lavorazioni nei vigneti garantendo un altissimo comfort unito all'inconfondibile e accattivante design che contraddistingue l'intera nostra flotta". Tra gli specializzati Landini annunciati ad Enovitis spicca sicuramente il REX4, che ha rinnovato la gamma nel segno dell'efficienza, della maneggevolezza, del comfort e del design, diventando punto di riferimento della categoria. Landini REX 4-120GT RoboShift e Landini Trekker4. Passando al Red Spirit di McCormick, ad Enovitis si potrà ammirare in azione l'X4F, il trattore specialistico che unisce potenza e tecnologia a versatilità e leggerezza e che bene si addice alle manovre negli spazi stretti di frutteti e vigneti.

BEKAERT
RIVOLUZIONA IL TUO VIGNETO: ZERO CORROSIONE E RISPARMIO ASSICURATO

Quando si tratta di viticoltura, fare la scelta più oculata può fare la differenza. Ecco perché Bezinal® Vineyard Wire è il filo di sostegno vincente e ottimale per il tuo impianto. Un filo che offre un'eccellente resistenza alla corrosione ed una durata maggiore, con costo ettaro inferiore rispetto alle opzioni tradizionali. Tutti i nostri fili utilizzano il rivestimento Bezinal®2000. Questa lega zinco-alluminio 90-10 è un'esclusiva di Bekaert, e fornisce una resistenza superiore alla corrosione atmosferica e alle sostanze chimiche. I test effettuati hanno dimostrato che i fili Bezinal® resistono da 4 a 8 volte più dei fili a tripla zincatura, e hanno una durata doppia rispetto ai tradizionali fili zinco-alluminio. Risparmierai tempo e costi di gestione grazie al ridotto allungamento (4%). Utilizzando il filo per vigneti Bezinal® beneficerai di una ridotta manutenzione con un notevole risparmio di tempo che potrai indirizzare su ciò che conta davvero: coltivare viti sane e produttive. Perché accontentarsi di qualcosa di meno, fai la scelta migliore utilizzando il nostro filo per vigneti Bezinal®. Saremo presenti a Enovitis in campo Edizione 2023, dove avrai la possibilità di toccare con mano la qualità dei nostri prodotti. Il nostro team sarà a tua disposizione per fornirti ogni tipo d'informazione necessiti, consigliandoti al meglio nella scelta del prodotto più adatto alle tue necessità.
Info: Stefano Frascoli – tel. +39 335 752 66 76 – Stefano.Frascoli@bekaert.com

CIMA
PRONTE LE NOVITÀ PER ENOVITIS IN CAMPO

Cima è pronta all'appuntamento con Enovitis in campo 2023 e per l'occasione ha deciso di schierare gli atomizzatori più innovativi e specializzati della sua gamma per il vigneto. Un'offerta all'interno della quale, si spazia dagli Atomizzatori più compatti fino alle ultime avanzate novità sul fronte tecnologico firmate Cima, dedicate alle lavorazioni di precisione e corredate di contenuti tecnici esclusivi. Ed è qui che entra in gioco il pacchetto di Cima EPA 2.0 - Kit Easy Farm – "VRT" (Rateo Variabile). Ciò è reso possibile individuando la variabilità presente nei terreni e intervenendo in maniera differenziata attraverso l'elaborazione di mappe di prescrizione a rateo variabile che permettano di usare i prodotti fitosanitari e le risorse idriche esclusivamente solo dove e quando serve. La metodologia VRT basata sull'utilizzo di mappe, consente di variare la dose di fitofarmaco in base alle informazioni contenute nelle mappe di prescrizione. L'individuazione delle zone omogenee e le relative dosi da distribuire sono decise a priori dopo aver individuato le cause di variabilità e le relazioni che possono sussistere con altre proprietà, a vantaggio dell'accuratezza dell'intervento. Il sistema EPA 2.0, mantiene costante la dose di miscela erogata al variare della velocità della trattrice. Completa la tecnologia il kit Cima - Easy Farm, fornito completo di software gestionale per la visualizzazione dei dati di lavoro memorizzati sulla USB. Durante il trattamento, EPA 2.0 registra i dati di lavoro in tempo reale, alla fine del trattamento o a fine giornata, l'operatore può collegare la USB al Pc aziendale e grazie al kit Cima- EasyFarm visualizzare i dati di lavoro registrati e stampare un vero e proprio report di lavoro.

DIACHEM
VITE: DALLA NUTRIZIONE UN VALIDO SUPPORTO AL SUPERAMENTO DEGLI STRESS AMBIENTALI

Diachem, società attiva dal 1947 nel settore dei mezzi tecnici per l'agricoltura, formula agronutrienti, con il marchio Diagro, dalle elevate performance, tra cui soluzioni specificatamente studiate con scopi che vanno al di là della semplice nutrizione. All'interno della linea Diagro di Fertilizzanti integrati e induttori di resistenza troviamo AZN, un concime minerale semplice in formulazione liquida per applicazioni fogliari, contenente sali misti potassici e Zinco. La speciale formulazione garantisce un'elevata disponibilità degli elementi e la loro pronta assimilazione nei tessuti vegetali, per una rapida correzione delle carenze. Nella vite, il Potassio funge da regolatore del biochimismo glucidico e proteico, del trasporto dei carboidrati e degli scambi idrici, favorendo inoltre la sintesi degli antociani. Lo Zinco favorisce lo sviluppo dei tessuti giovani e la differenziazione delle gemme. Distribuito in 2-3 interventi da pre-chiusura grappolo a pre-raccolta, AZN migliora le caratteristiche quali-quantitative delle produzioni e migliora lo stato fisiologico della pianta, inducendo maggiore resistenza agli stress. Quando le condizioni colturali limitano il processo fotosintetico, possono invece essere di aiuto i prodotti della linea Diagro di Acceleratori della fotosintesi, come Pentac-5 Ala e PentaCalcium Ala, entrambi contenenti acido 5-aminolevulinico. PentaCalcium Ala contiene anche Calcio e Magnesio ad elevata efficienza di assorbimento. Si impiega dunque per via fogliare nella prevenzione delle fisiopatie da calcio-carenza, tra cui il temuto disseccamento del rachide, ma al contempo, grazie alla presenza di Ala, permette alle piante trattate un rapido rinverdimento per effetto di una maggiore attività fotosintetica e per un più elevato assorbimento radicale di acqua e nutrienti, fra cui Ferro e Manganese.

ERO
CIMATRICE ELITE XVIEW PROCUT

Oltre alla visuale perfetta, la cimatrice Ero Xview offre all'operatore anche la massima flessibilità. Grazie a un sistema di regolazione idraulico ben studiato, la macchina lavora a una larghezza compresa tra 1,15 m e 2,65 m (interfilare compreso tra 1,65 m e 3,15 m e parete vegetativa di cm 50). Inoltre, ulteriori opzioni di regolazione permettono l'adattamento a diverse forme di allevamento. La particolare forma delle barre di taglio PROcut, realizzate in profilato di alluminio anodizzato, le rende facili da pulire; l'efficace protezione della trasmissione e i cuscinetti incapsulati impediscono l'infiltrazione di umidità e sporcizia. I coltelli di nuova progettazione con una maggiore potenza di taglio sono l'ideale per gli impianti a taglio minimo e per la potatura invernale. La sospensione collocata sotto abbassa il baricentro aumentando, di conseguenza, la sicurezza.
Info: www.ero.eu/it

GOWAN ITALIA
MAGO MIGLIORA L'EFFICIENZA DEI TRATTAMENTI FITOSANITARI

Fra le soluzioni più innovative disponibili per i viticoltori c'è sicuramente il coadiuvante speciale Mago, un'esclusiva Gowan Italia volta ad assicurare la massima efficienza dei trattamenti fitosanitari e raggiungere i massimi livelli di sostenibilità economica ed ambientale. Mago è un coadiuvante polifunzionale tensioattivo-adesivante, antischiuma e antideriva, impiegabile con tutti i fungicidi e gli insetticidi, compresi quelli utilizzati in agricoltura biologica. Innanzitutto, Mago riduce la tensione superficiale della soluzione in cui viene inserito: le gocce risultano quindi più appiattite sulla superficie fogliare e assicurano una maggior bagnatura della superficie vegetale; inoltre garantisce una maggiore miscibilità e dispersione degli agrofarmaci in soluzione e una maggiore compatibilità tra loro nel caso di miscele. Mago migliora anche l'aderenza dell'agrofarmaco sul target, riducendone il dilavamento e aumentandone la velocità di asciugatura. Rende più uniforme la distribuzione e favorisce la formazione di gocce di dimensioni ideali per raggiungere il target, riducendo così la deriva del trattamento e il gocciolamento dalle piante. Mago esplica quindi un effetto "booster" (amplificatore) per gli agrofarmaci con i quali viene miscelato, aumentandone l'efficacia fitoiatrica. Diverse esperienze di campo hanno dimostrato, ad esempio, come l'aggiunta di Mago consenta di ridurre i quantitativi di rame per rispettare i nuovi limiti normativi, mantenendone in ogni caso il pieno livello di efficacia. L'elevato valore innovativo di Mago è stato riconosciuto, come unico agrofarmaco vincitore, con il premio Enovitis Innovation Challenge "New Technology" 2019 e confermato dal "Premio Innovazione" a Fieragricola 2020.

IDEAL
NUOVE E IDEAL-I SOLUZIONI PER VIGNETI IN COLLINA

Cima è pronta all'appuntamento con Enovitis in campo 2023 e per l'occasione ha deciso di schierare Da quasi un secolo Ideal realizza sprayers innovativi anche per la protezione del vigneto, offrendo soluzioni sempre più all'avanguardia e che possano rispondere alle più svariate necessità dei viticoltori di tutto il mondo. Proprio per soddisfare l'esigenza di avere un nebulizzatore che potesse lavorare su più filari di vigneti a spalliera in zone collinari, Ideal ha creato Bora, nelle versioni standard (Bora) e con ventilatore maggiorato (Bora-S) per lavorare al meglio anche su vigneti rigogliosi e di più ampie dimensioni. Di fatto, grazie alla sua speciale configurazione che prevede il ventilatore portato ai tre punti del trattore e la cisterna trainata da un timone snodato, Bora è la soluzione ideale per lavorare in sicurezza anche su terreni in pendenza. Non solo, il potente ventilatore e il sistema di nebulizzazione pneumatica consentono di lavorare in basso volume, mentre la distribuzione avviene grazie a barre multifila di cui il ventilatore può essere equipaggiato. Tra queste, spicca la nuova barra idraulica Optimum, concepita per trattare tre filari contemporaneamente grazie a braccia verticali che si posizionano vicini alla vegetazione da trattare, nonché dotate di sensori di prossimità che memorizzano la posizione di lavoro, per una migliore gestione del lavoro da parte dell'operatore. Una nuova soluzione che assicura risultati efficaci con un ridotto impego di risorse e un minore impatto ambientale e che potete vedere all'opera proprio durante Enovitis in campo presso Cantina Bottenago a Polpenazze sul Garda (Bs) il 7 e 8 giugno. *Info: info@idealitalia.it*

LACRUZ®
GESTIONE SUOLO: LA GAMMA SI AMPLIA CON LE SARCHIATRICI A DITA, OGGI ANCHE DA 1.000 MM

Gli utensili per la gestione del suolo sviluppati da LaCruz® nascono per rispondere alle esigenze di un'agricoltura volta alla ricerca di sistemi sempre più ecosostenibili. La gamma di attrezzi LaCruz® soddisfa tutte le necessità di lavorazione e manutenzione del suolo nel sottofila in vigna ed in altre coltivazioni a filare, prima, durante e dopo l'impianto. Quest'anno l'offerta è stata ampliata con soluzioni appositamente studiate per il diserbo meccanico, quali le sarchiatrici a dita per viticoltura, orticoltura, arboricoltura e floricoltura. Le sarchiatrici LaCruz®, delle quali vengono forniti anche i ricambi, sono disponibili in diversi diametri e durezze, da utilizzare a seconda delle colture e del tipo di terreno su cui vengono impiegate. Novità di quest'anno, la produzione delle nuove sarchiatrici da viticoltura di diametro 1.000 mm.
Info: Tel. 0422 209006 - mail info@lacruz.it - www.lacruz.it

MANICA
LINEA ABIES: I FERTILIZZANTI A BASE DI MICROELEMENTI COMPLESSATI NATURALMENTE

Per intervenire contro le carenze da microelementi, Manica ha studiato la linea Abies: fertilizzanti fogliari complessati con lignisolfonati. La linea è composta da Abies Cu, per combattere le microcarenze di rame, Abies Fe, contro le clorosi ferriche e Abies Mix, a base di rame, ferro, manganese e zinco. La linea Abies rispetta le regole della chimica verde, infatti i lignosolfonati sono dei polimeri naturali che derivano dall'industria del legno e quindi una risorsa naturale e rinnovabile. Sono ammessi in agricoltura biologica. Rispetto ai fertilizzanti tradizionali, grazie alla natura vegetale dell'agente complessante, gli Abies vengono riconosciuti dai tessuti fogliari e, di conseguenza, vengono facilmente assimilati e redistribuiti all'interno di essi senza rischio di fitotossicità. Inoltre, la componente solubile di Abies è altamente idroscopica e pertanto può diffondere dalla superficie verso l'interno dei tessuti fogliari, anche in condizioni di scarsa umidità. La formulazione WG Manica garantisce ottima adesività ed omogeneità di distribuzione senza aggiungere prodotti adiuvanti e consente di mantenere un rilascio costante di micronutrienti complessanti nel tempo, avendo effetto anche nel lungo periodo. Infine, grazie all'ampio range di stabilità (pH 2-9), linea Abies è compatibile con prodotti fitosanitari a diversa reazione.

NEW HOLLAND AGRICOLTURE
IL NUOVO T4F TRACTOR OF THE YEAR 2023 E GRANDE ATTESA PER LA DEMO DELLA VENDEMMIATRICE 9090LH E PER LA TECNOLOGIA RAVEN DEL VIGNETO

New Holland Agriculture sarà presente a Enovitis in Campo, il 7 e l'8 giugno pv, con i suoi trattori speciali gommati e cingolati, con le vendemmiatrici, i miniescavatori e i sistemi per la viticoltura sostenibile e di precisione, consolidando ulteriormente la propria indiscussa leadership nel settore. Nell'ambito dell'offerta di trattori speciali, sarà presente il nuovo T4F Tractor of the Year 2023. La nuova gamma T4 F/N/V monta motori Stage V F5C da 3,4 litri a 2 valvole sul modello da 80CV e da 3,6 litri a 4 valvole per le potenze da 90 a 120cv. Gli stessi della gamma cingolata TK4. Sulla versione ROPS il comfort dell'operatore è garantito da un maggiore spazio, nuovi comandi intuitivi e un cruscotto di facile lettura. La versione cabinata è stata riprogettata da cima a fondo, sulle richieste della clientela in termini di comfort, ergonomia, e silenziosità (71DB) con caratteristiche da top di gamma: nuovo display multifunzionale, assale anteriore Terraglide™, profilo ribassato del cofano. La cabina BlueCab4™, con le più avanzate funzionalità New Holland, è già predisposta per i sistemi PLM e le tecnologie per l'agricoltura 4.0. A tale proposito, si potrà vedere in azione l'XPower XPS, il primo sistema di diserbo ad alto voltaggio elettrico non chimico per il controllo delle infestanti, e specifico per il vigneto che riduce drasticamente l'impatto ambientale, offrendo un'alternativa efficace e sostenibile ai prodotti agrochimici e ai sistemi meccanici. Grande attesa, infine, per la demo della vendemmiatrice 9090LH e per la tecnologia Raven, leader nell'agricoltura di precisione e recente acquisizione di CNH Industrial.

NOBILI
IRRORATRICI VENTIS E SISTEMA ELETTROSTATICO

Top di gamma sugli atomizzatori pneumatici a basso volume Ventis di Nobili è la nuova generazione del "sistema elettrostatico" con cannoni elettrostatici che consentono di incrementare l'efficienza del trattamento anche sui filari adiacenti. Oggi la gamma Ventis consente di montare il sistema elettrostatico su tutte le testate per un trattamento professionale, efficiente e "green" su tutte le colture. Combinando l'elevata capacità di penetrazione dei nebulizzatori pneumatici con il sistema a carica elettrostatica Nobili, si ottengono incrementi di copertura e omogeneità del trattamento. Al contempo si riducono le perdite per deriva e a terra. Infatti, grazie al campo elettrostatico creato su ogni modulo irrorante, è possibile polarizzare le gocce, generando una vera e propria attrazione delle stesse su ogni parte della vegetazione. Il generatore ad elevato voltaggio, e il comando in cabina con indicatore a led di corretto funzionamento, si prestano a diventare uno standard sulle macchine professionali degli agricoltori di domani. Inoltre, le irroratrici Ventis possono essere dotate di computer di spandimento che monitorano e controllano la distribuzione di prodotto autonomamente, con flussometro e sensore di velocità GPS e valvole elettriche o con soluzioni Isobus, che consentono di comandare l'irroratrice direttamente dal Virtual Terminal del trattore. Infine, per chi avesse necessità di monitorare e gestire la flotta in tempo reale, è disponibile Nobili IOT, un web service dedicato che consente di connettere l'irroratrice ad un server e di operare da remoto.

NUOVA DEFIM
PAN IL FILO IN COR-TEN AMICO DELLE TUE VIGNE

PAN è il primo e unico filo da vigna in COR-TEN prodotto e distribuito da Nuova Defim (Feralpi Group) che garantisce minimi interventi di manutenzione: si auto-protegge dalla corrosione con la formazione di una patina superficiale naturale senza bisogno di una copertura e assicura la massima resa funzionale ed estetica grazie all'assenza dell'effetto "specchio". PAN, grazie al processo ossidante di auto-protezione dagli agenti atmosferici, consente un ciclo di vita superiore alla vita della vigna come dimostrato dalle prove effettuate presso il Politecnico di Milano che indicano caratteristiche meccaniche inalterate nel tempo con una perdita di diametro media pari a 0,16 mm per PAN diametro 2,2 mm in 40 anni. PAN è una soluzione unica e brevettata in Italia e in Europa. PAN si integra in modo ecocompatibile al vigneto per un aspetto armonico e senza tempo grazie al suo colore brunito. L'esposizione all'alternanza degli agenti atmosferici innesca il processo di maturazione cromatica del filo nell'arco di pochi mesi. Si tratta quindi di un materiale naturale, non ricoperto e quindi non soggetto ai fenomeni di abrasione dei fili tradizionali. Pan è amico della natura anche perché riciclabile al 100%. Da oggi per una soluzione Full COR-TEN sono disponibili nella Linea Pan anche i Tutori e i rotoli di rete a maglia sciolta ed annodata (PanMesh e PanMesh Free).
Info: www.panwire.it

OSO
SHELTERS INNOVATIVI PER LA VITICOLTURA

Vuoi proteggere il tuo vigneto e le barbatelle da lavorazioni meccaniche, animali e agenti atmosferici? Oso ha brevettato un nuovo tipo di shelter per vigneto riutilizzabile e pronto all'uso. Praticità, resistenza, affidabilità e convenienza: sono alcune delle caratteristiche più richieste dalle cantine quando si tratta di acquistare nuovi macchinari e accessori per vigneto. È per venire incontro a queste esigenze che Oso, azienda 100% made in Italy, ha progettato un nuovo tipo di shelter per vigneto capace di venire incontro alle esigenze dei produttori che, stagione dopo stagione, sono alla ricerca di soluzioni per proteggere le viti e le barbatelle. Prodotti con materiale plastico specifico, 100% riciclabile, hanno una particolare foratura che permette la creazione di un microclima ideale per la crescita accelerata della vite; contemporaneamente la superficie forata favorisce l'aerazione per le giovani piante ed evita che esse brucino alle alte temperature spesso raggiunte in estate. La versione forata permette anche i trattamenti alle piante senza che lo shelter debba essere rimosso. Per rispondere alle più disparate esigenze, oltre alla versione completamente forata, sono ora disponibili anche versioni semi- chiuse e chiuse per un'ulteriore protezione. Semplicissimo da installare, garantisce un notevole risparmio in termine di ore lavorative. Grazie ad appositi ganci è facilmente apribile e richiudibile e quindi riutilizzabile. *Info: www.ososhe.com - e-mail: info@ososrl.com*

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
TUTTE LE ULTIME NOVITÀ PER L'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA

I Vivai cooperativi Rauscedo, leader mondiali nella produzione di barbatelle di vite, saranno presenti alla prossima edizione di Enovitis in campo presso la Cantina Bottenago – Soc. Agr. Erian a Polpenazze del Garda programmata il 7-8 giugno 2023. Nel corso della manifestazione, presso il nostro stand, sarà possibile degustare in anteprima le microvinificazioni sperimentali delle ultime selezioni clonali VCR e delle nuove varietà resistenti alle malattie in corso di valutazione agronomica ed enologica. VCR sarà anche presente nella sezione Enovitis Bio, dove sarà possibile avere informazioni dettagliate sul metodo di produzione Bio delle nostre barbatelle TotalBio VCR, oltre alla gamma delle nuove produzioni: Tinypot, Readypot, Bigpot: diverse tipologie di prodotto pensate e realizzate per soddisfare tutte le esigenze dei viticoltori. I Vivai cooperativi Rauscedo sono da sempre impegnati nella ricerca di nuove produzioni e nella selezione di nuovi cloni e varietà in grado di offrire ai viticoltori mezzi produttivi sempre più sostenibili e di qualità. Enovitis in campo sarà un'importante occasione per condividere con i visitatori le nostre innovazioni e la nostra esperienza secolare nel settore della propagazione vegetativa della vite.

Foto produzioni VCR in serra

VIGNETINOX
ECCO QUI L'ULTIMO NATO: AMMORTIZZATORE CON RULLINO A DOPPIA REGOLAZIONE

Vignetinox costruisce da sempre soluzioni in acciaio per ridurre i costi di gestione nel vigneto. Essere vicino ai viticoltori è l'esigenza che da sempre spinge i tecnici di Vignetinox alla progettazione e alla realizzazione di nuove idee, per meccanizzare i vigneti. Progetti che nascono da esigenze comuni, che diventano realtà attraverso studi in campo lavorando al fianco delle più note figure di riferimento nel mondo della viticoltura. L'ultimo brevetto nato, l'ammortizzatore a doppia regolazione. Ormai ben conosciuto al mondo, per le sue caratteristiche tecniche capaci di abbattere le ore necessarie alla gestione della chioma, in una fase estremamente delicata dello sviluppo fisiologico, in cui la tempestività è l'arma vincente; oggi riesce a gestire anche, la singola regolazione dei fili pur mantenendo il tanto amato rullino. Sembrava essere uno scoglio invalicabile, regolare ogni singolo filo attraverso l'utilizzo del rullino, invece, oggi possiamo dire, non solo, che ci siamo riusciti, ma anche, che abbiamo creato un nuovo prodotto che unisce tutte le migliori caratteristiche dei modelli precedenti, eliminando l'utilizzo del fermo. Questo fa sì che la coppia di fili può essere regolata autonomamente in modo da allineare perfettamente ogni singolo filo. L'intera gamma di prodotti Vignetinox, la qualità degli acciai e la competenza interna sulla progettazione del vigneto, danno la possibilità agli agricoltori di avere un impianto duraturo, sostenibile ed economico nel tempo. Tutti i prodotti a marchio Vignetinox sono riutilizzabili e riciclabili al 100%. Noi desideriamo il successo dei nostri viticoltori.

enovitis IN CAMPO

ORGANIZED BY
Unione Italiana Vini

AZIENDE PARTECIPANTI
(iscritte al 30 maggio 2023)

Adama Italia
Agribertocchi
Agribios Italiana
Agricolus
AgroNotizie
Alm Adelhelm
Alpego
Antonio Carraro
Argo Tractors
Arrizza
artos - Meiser
Arvatec
Atlas di Campaner Daniele
Sna Europe [Italia] spa - Bahco
Basf Italia
Battini Agr
Battistotti Macchine Agricole
Bayer Cropscience
BCS
Becchio & Mandrile
Leon Bekaert
Bertoni
B.F.M.
Binger
CBC (Europe) - div. BIOGARD
Bluagri
Braun Macchine Agricole
Brixia Irrigation
Caffini
Campagnola
Carraro Tractors
CAVI
CET Electronics
C.I.M.A.
Claas Italia
Clemens
Cobo
Comercial Química Massó
Cominelli
Compo Expert Italia
Consortium
Corteva Agriscience Italia
Cosmo
CSB Software&Solutions
DCM Spreaders
Chimiberg - Diagro Marchi di Diachem
Dondi
Dragone
Egretier Jean Michel
Elaisian
ERO
Europiave
Facchetti Macchine Agricole
FA.MA Pruning System
Faustini
FederBio Servizi
Feelera
Fendt - Agco Italia
Ferrand
Fomet
Frayssinet
Free Green Nature
Freilauber
Gaysa
Geier
Geo Italy
GL 1
Goldoni Keestrack
Gowan Italia
Gramegna
Green Has Italia
Gregoire
Haifa Italia
Hermes
I Grandi Vini
ICL Italy
Ideal
iFarming
Il Corriere Vinicolo
ILMER Costruzioni Macchine
I.ME.CA
Industrias David
Irrigazione Veneta
Irritec
John Deere Italiana
Kubota Europe
K.U.L.T.
LaCruz®
Lallemand
L. Gobbi
Lisam
Lochmann Plantatec
Manica
Mantovani
Marangoni Thomas
Martignani
Maschio Gaspardo Feraboli Unigreen Moro
MAS Seeds Italia
Massey Ferguson
MC Vivai Italia
MC Vivai Viticoli
Merlo
Metos Italia
Mingozzi Group
Mitas
Nardi
Netsens
New Holland Agriculture
Nobili
Nuova Defim
Olmi
Omarv
Orizzonti
OSO
Pan
Pasquali Trading
Pauselli
Pek Automotive
Polimetal
Politecnico di Torino - Progetto SISAV
Pratoverde
Prestil
Provitis
Quaddy
Rebarmat Agro
Resonant
Retificio Padano
Ricosma
Rinieri
Rivenditore Agricolo - Agriparts
Rivulis
Sabi Agri
Sacchetto Giuseppe D.I.
Same Deutz-Fahr Italia
Sangoi Green
Scam
Scarabelli Irrigazione
Semfor
Sicma
Sop
A. Spedo & Figli
Spektra Agri
Spezia - Tecnovict
Sterama
Stonex
Syngenta Italia
Tifone
TMC Cancela
Toro AG Irrigation
Trattori / Vado e Torno Ed.
Unione Italiana Vini
Universal Manure Company
UPL Italia
UV Boosting
Valagro
Valtra - Agco Italia
Vignetinox
Vitibot
Vitis Rauscedo
Vivai Benin
Vivai Cooperativi Rauscedo
Soc. Agr. Vivai Righi
Vivai Sommadossi
V.M.A.
Wagner Pflanzen-Technik
W Green Boffa
xFarm Technologies
Yokohama TWS
Zanon
Zucchelli

7-8 GIUGNO 2023
CANTINA BOTTENAGO - SOC. AGR. ERIAN
Polpenazze del Garda (BS)

PREREGISTRATI ON-LINE:
www.enovitisincampo.it
Seguici su

OSSERVATORIO DEL VINO

MERCATO DELLO SFUSO A PORTATA DI CLIC

Scopri le funzionalità della nuova piattaforma Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini: la banca dati – unica in Italia - contiene le rilevazioni di oltre 460 tipologie di vino quotate settimanalmente dal 2010 a oggi da Med.&A., l'associazione dei mediatori di vino affiliata a Unione Italiana Vini. Il sistema consente sia ricerche puntuali (per settimane e annata di produzione) sia di elaborare trend storici, creando medie annuali su singolo prodotto o comparative su prodotti diversi. Sono presenti sia i vini (Dop, Igp, varietali, comuni), sia i mosti, raggruppati per territorio/piazza di quotazione, sia le uve, quotate quotidianamente per tutto il periodo della vendemmia.
Sul sito **www.osservatoriodelvino.it** la possibilità di fare un free trial di 48 ore e approfittare dell'offerta lancio, che prevede particolari scontistiche anche per gli altri due database: Commercio mondiale e Potenziale produttivo (superfici, produzioni, giacenze e gli imbottigliamenti di tutte le Do e Ig italiane).

MERCATI VINICOLI

QUOTAZIONI E ANDAMENTI DEL VINO SFUSO

SITUAZIONE AL 25 MAGGIO 2023

NOTA: in corrispondenza delle colonne variazioni % la cella vuota indica che non ci sono state variazioni rispetto alla rilevazione della settimana precedente.

Le quotazioni dei vini del Trentino Alto Adige non hanno evidenziato variazioni rispetto alla precedente pubblicazione; riprenderanno nelle prossime settimane.

MED.&A. ASSOCIAZIONE NAZIONALE MEDIATORI ED AGENTI VINI ALL'INGROSSO

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

PIEMONTE

Alba — **Vino Dop** (litro)

Barbaresco	2020		nq		nq	
Barbera d'Alba	2022		3,00		3,20	
Barolo	2019		nq		nq	
Dolcetto d'Alba	2022		2,00		2,20	
Nebbiolo d'Alba	2022		3,00		3,20	
Roero Arneis	2022		3,00		3,10	

Alessandria — **Vino Dop** (litro)

Dolcetto del Monferrato	2022		1,20		1,30	
Dolcetto di Ovada	2022		1,20		1,30	
Piemonte Barbera	2022		1,10		1,25	
Piemonte Cortese	2022		nq		nq	

Asti — **Vino Dop** (litro)

Barbera d'Asti	2022	13	1,35		1,45	
	2022	13,5	1,45		1,75	
Barbera del Monferrato	2022	12-13,5	1,20		1,30	
Grignolino d'Asti	2022		1,30		1,40	
Piemonte Barbera	2022		1,10		1,25	
Piemonte Cortese	2022		nq		nq	
Piemonte Grignolino	2022		1,20		1,30	

Asti — **Mosto** (kg)

Mosto uve aromatiche Moscato DOP	2022		1,10		1,20	

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Vino Dop annata 2022 (litro)

Friuli Cabernet Franc	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Carbernet Sauvignon	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Chardonnay	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Friulano	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Merlot	12-12,5	0,85		0,95	
Friuli Pinot bianco	12-12,5	0,90		1,00	
Friuli Pinot grigio	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Pinot nero	12-12,5	1,10		1,20	
Friuli Refosco	12-12,5	1,00		1,10	
Friuli Ribolla	12-12,5	0,90		1,10	
Friuli Sauvignon	12 12,5	1,20		1,50	
Friuli Verduzzo	12-12,5	0,80		0,90	
Pinot grigio delle Venezie	12-12,5	1,00		1,10	

Vino Igp annata 2022 (litro)

Venezia Giulia Ribolla	12-12,5	0,80		0,90	
Venezia Giulia/Trevenezie Cabernet Sauvignon	12-12,5	0,70		0,85	
Venezia Giulia/Trevenezie Chardonnay	12-12,5	0,70		0,80	
Venezia G./Trevenezie Merlot	12-12,5	0,55		0,65	
Venezia G./Treven. Pinot bianco	12-12,5	0,70		0,80	
Venezia G./Trevenezie Pinot nero	12-12,5	0,85		0,95	
Venezia G./Trevenezie Refosco	12-12,5	0,70		0,80	
Venezia G./Trevenezie Sauvignon	12-12,5	0,90		1,00	
Venezia G./Trevenezie Verduzzo	12-12,5	0,60		0,70	

LOMBARDIA

Vino Dop annata 2022 (litro)

Oltrepò Pavese Bonarda	12,5	1,00		1,30	
O. Pavese Pinot nero vinif. bianco	11,5	1,10		1,40	
O. Pavese Pinot nero vinif. rosso	12	1,20		1,40	
Oltrepò Pavese Riesling	11,5-12,5	0,90		1,00	
Oltrepò Pavese Sangue di Giuda-Buttafuoco	11,5	1,10		1,40	

Vino Igp annata 2022 (litro)

Provincia di Pavia Barbera	11,5	0,90		1,10	
Provincia di Pavia Croatina	12	1,00		1,30	
Provincia di Pavia Moscato		1,00		1,25	
Provincia di Pavia Pinot grigio		1,10		1,20	

EMILIA

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Rossissimo desolforato	11,5-12,5	5,50		6,00	
Rossissimo desolforato mezzo colore	11-12,5	4,20		4,70	

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Emilia Lambrusco	10,5-11,5	4,00		4,20	
Emilia Lambrusco bianco	10,5-11,5	4,40		4,60	

Vino Igp annata 2022 (litro)

Emilia Malvasia	11-13	0,75		0,85	

Vino Igp annata 2022 (prezzi grado distillazione+zuccheri)

Emilia Lambrusco bianco frizzantato	10,6-11,5	4,80		5,00	
Emilia Lambrusco rosso frizzantato	10,6-11,5	4,40		4,60	

Mosto annata 2022 (Fehling peso x 0.6)

Mosto muto Lancellotta	11-12	4,40		4,80	

ROMAGNA

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Bianco	9,5-11	3,80		4,00	
Bianco termocondiz.	10,5-12	4,30		4,50	
Bianco term. base spum	9-10	4,40		4,60	
Rosso	11-12	3,50		4,00	

Vino Dop annata 2022 (litro)

Romagna Sangiovese	12-13	0,78		0,88	
Romagna Trebbiano	11,5-12,5	0,58		0,65	

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Rubicone Chardonnay/Pinot	11-12,5	5,20		5,60	
Rubicone Merlot	11,5-12,5	4,80		5,20	
Rubicone Sangiovese	11-12,5	5,00		5,50	
Rubicone Trebbiano	11-11,5	4,40		4,70	

Mosto annata 2022 (Fehling peso x 0.6)

Mosto muto	9-11	3,20		3,40	

Mosto annata 2022 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR	65-67	3,80		4,00	

TOSCANA

Vino Dop (litro)

Chianti	2020		1,55		1,95	
	2021		1,55		1,90	
	2022		1,10		1,50	
Chianti Classico	2019		3,10		3,45	
	2020		3,10		3,50	
	2021		3,10		3,50	
	2022		3,10		3,50	

Vino Igp (litro)

Toscana bianco	2022	12-12,5	0,90		1,00	
Toscana rosso	2021	12-13	1,00		1,45	
Toscana rosso	2022	12-13	0,85		1,30	
Toscana Sangiovese	2021	12-13	1,10		1,55	
Toscana Sangiovese	2022	12-13	0,90		1,35	

PUGLIA - Foggia, Cerignola, Barletta, Bari

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,00		3,20	
Bianco termovinificato	10,5-12	3,50		3,80	
Rosso	10,5-12	2,80		3,30	
Rosso da Lambrusco	12,5-13,5	3,80		4,30	
Rosso da Montepulciano	11-12	2,80		3,30	

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Daunia Sangiovese	11-11,5	3,00		3,40	
Puglia Lambrusco	10-11,5	3,70		3,90	
Puglia Lamb. frizzant.	10-11	4,10		4,30	
Puglia Malvasia bianca	12-12,5	3,60		4,00	
Puglia rosato	11-12,5	3,60		4,00	
Puglia Sangiovese	11-11,5	3,00		3,40	
Puglia Trebbiano	11-12	3,30		4,00	

Vino Igp annata 2022 (litro)

Puglia Chardonnay	11-12	0,50		0,55	
Puglia Pinot bianco	11-12,5	0,50		0,55	
Puglia Pinot grigio	11,5-12,5	0,80		0,85	
Puglia Primitivo	13-15	0,75		1,15	
Puglia Primitivo rosato	11,5-13	0,85		0,95	

Mosto annata 2022 (gr. Bé q.le)

Mosto conc. tradiz. certif. CSQA per ABM	33-35	3,70		4,00	
Mosto conc.bianco	33-35	3,90		4,00	
Mosto conc. rosso	33-35	3,70		4,00	
Mosto muto bianco	10-11	2,90		3,00	
Mosto muto rosso	11-12	2,70		2,90	

(segue) Mosto annata 2022 (gr. Bé q.le)

Mosto muto rosso Lambrusco	12-13	nq		nq	

Mosto annata 2022 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR	65-67	3,80		4,00	

Mosto annata 2022 (kg)

Mosto da uve aromatiche Moscato	11-12	nq		nq	

PUGLIA - Lecce, Brindisi, Taranto

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Rosso	12-13	3,30		4,00	

Vino comune annata 2022 (litro)

Rosso strutturato	14-16	0,85		1,40	

Vino Dop annata 2022 (litro)

Primitivo di Manduria	14-15	1,90		2,10	
Salice Salentino	13-14	0,80		0,95	

Vino Igp annata 2022 (litro)

Salento Cabernet	13-14	0,75		0,85	
Salento Chardonnay	13-13,5	0,75		0,85	
Salento Fiano	13-13,5	0,90		1,00	
Salento Malvasia nera	12-14,5	0,75		1,05	
Salento Negroamaro	12-13,5	0,70		0,80	

(segue) Vino Igp annata 2022 (litro)

Salento Primitivo	14-15	0,85		1,25	
Salento rosato	13-14	0,65		0,75	
Tarantino Merlot	13-14	0,80		0,90	

VENETO

VERONA

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2022	9,5-12	4,50		5,50	

Vino Dop (ettogrado)

Soave	2022	11,5-12,5	6,50		7,50	

Vino Dop (litro)

Bardolino	2022		1,00		1,05	
Bardolino Chiaretto	2022		1,10		1,15	
Bardolino Classico	2022		1,15		1,20	
Custoza	2022		0,85		0,90	
Delle Venezie bianco	2022	12	0,70		0,80	
Garda Bianco	2022	12-12,5	0,75		0,80	
Garda Chardonnay	2022		0,95		1,00	
Garda Garganega	2022	12-12,5	0,75		0,80	
Garda Pinot grigio	2022	11-12,5	1,10		1,20	
Lugana	2022		3,70		3,90	
Pinot grigio d.Venezie	2022	12-12,5	1,05		1,20	
Soave Classico	2022	11,5-12,5	1,00		1,15	
Valdadige Pinot grigio	2022	12-12,5	nq		nq	
Vino atto Amar. e Recioto	2020		11,00		12,00	
Vino atto Amar. e Recioto	2021		10,50		11,00	
Vino atto Amar. Cl. e Recioto	2020		11,50		12,50	
Vino atto Amar. Cl. e Recioto	2021		11,00		11,50	
Valpolicella	2022		2,20		2,40	
Valpolicella Classico	2022		2,30		2,80	
Valpolicella Ripasso	2020	13-13,5	3,40		3,60	
Valpolicella Ripasso	2021	13-13,5	3,20		3,40	
Valpolicella atto Super.	2022		2,30		2,60	
Valpol. Classico Ripasso	2020	13-13,5	3,60		3,90	
Valpolicella Classico Ripasso	2021	13-13,5	3,60		3,90	
Valpol. Cl. atto Super.	2022		2,80		3,10	

Vino Igp (ettogrado)

Merlot	2022	11-12,5	nq		nq	
Provincia di VR bianco	2022	10-13	5,70		5,90	
Provincia di VR Merlot	2022	11,5-12,5	5,50		6,00	
Provincia di VR rosso	2022	10-12	nq		nq	

Vino Igp (litro)

Chardonnay	2022	10-12	0,85		0,90	
Durello	2022		0,85		0,95	

TREVISO

Vino Dop annata 2022 (litro)

Delle Venezie bianco	12	0,65	-7,1%	0,75		
Piave Cabernet	12-12,5	0,95		1,10		
Piave Merlot	11,5-12	0,80		0,90		
Pinot grigio delle Venezie	10-12	1,00		1,15		
Pinot nero atto taglio Prosecco rosé		1,00		1,20		
Prosecco Valdobb. Cartizze Docg	9-10	8,50	-5,6%	9,80	-2,0%	
Prosecco Conegliano Valdobbiadene Rive Docg	9,5-10	2,95	-1,7%	3,15	-1,6%	
Prosecco Coneg.Valdobb. Docg	9-10	2,90	-1,7%	3,10	-1,6%	
Prosecco Asolo Docg	9,5-10	2,20	-2,2%	2,35		
Prosecco Doc	9-10	2,00		2,20		
Venezia Pinot grigio	11-12	1,05		1,15		

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Cabernet Franc	10-12	6,00		7,00		
Cabernet Sauvignon	10-12	6,00		7,00		
Chardonnay	10-12	6,00		6,30		
Glera	9,5-10	6,00		6,30		
Marca Trevigiana Tai	10,5-12	5,80		6,00		
Marca Trevigiana/Veneto/ Trevenezie rosso	10-11	nq		nq		
Merlot	10-12	4,30		5,00		
Pinot bianco	10-12	6,00		6,50		
Raboso rosato	9,5-10,5	6,00		6,80		
Raboso rosso	9,5-10,5	6,00		6,80		
Refosco	10-12	6,00		6,50		
Sauvignon	10-12	8,00		10,00		
Veneto/Trevenezie bianco	10-11	5,00		5,50		
Verduzzo	10-11	5,30		5,80		

Vino Igp annata 2022 (litro)

Pinot nero	10,5-12	0,85		0,90		

Mosto annata 2022 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

Mosto concentrato rettificato Bx 65/68° (origine Italia)	65-68	3,80		4,00		

VINI BIO ITALIA

Vino Dop (litro)

Rosso Piceno	2021	13-14	0,90		1,10	
Rosso Piceno Sup.	2021	13,5-14	1,00		1,20	
Montepulciano d'Ab.	2022	13-14,5	0,90		1,00	
Trebbiano d'Abruzzo	2022	11,5-12,5	0,65		0,75	
Sicilia Grillo	2022	12-13	0,70		0,75	
Sicilia Nero d'Avola	2022	12,5-14,5	0,95		1,15	
Pinot gr. delle Venezie TV	2022		1,10		1,25	
Pinot gr. delle Venezie VR	2022		1,50		1,60	
Prosecco Doc	2022		2,15		2,30	-2,1%
Soave	2022	11,5-12,5	1,00		1,20	
Bardolino Chiaretto	2022		1,50		1,60	
Valpolicella atto Ripasso	2021	13-13,5	3,90		4,30	
Valpolicella	2022		3,00		3,50	
Valpolicella Classico	2022		3,00		3,40	

Vino Igp (litro)

Marche Sangiovese	2022	13,5-14,5	0,80		1,00	
Terre di Chieti Passerina	2022	11-12,5	nq		nq	
Terre di Chieti Pecorino	2022	12-13	nq		nq	
Terre di Chieti Pinot gr	2022	11,5-13	1,00		1,05	
Puglia Chardonnay	2022	11-12,5	0,80		0,90	
Puglia Pinot grigio	2022	11,5-12,5	1,00		1,10	
Puglia Primitivo	2022	13-15	0,95		1,35	
Puglia Sangiovese	2022	11-12,5	0,50		0,60	
Salento Primitivo	2022	13-15	1,05		1,35	
Chardonnay (Sicilia)	2022	12-13	1,00		1,10	
Terre Siciliane Pinot g	2022	12-13	0,95		1,10	

MARCHE

Vino comune (ettogrado)

Bianco	2022	13-13,5	3,80		3,80	
Rosato	2022	11-12,5	nq		nq	
Rosso	2022	13,5-14	0,55		0,70	

Vino comune (litro)

Montepulciano	2022	14-15	0,60		0,75	

Vino Dop (litro)

Falerio Pecorino	2022	13-14	nq		nq	
Lacrima di Morro d'Alba	2022	12,5-13	1,55		1,60	
Rosso Conero	2021	13-14	nq		nq	
Rosso Piceno	2021	13-14	0,80		1,00	
Verdicchio Castelli Jesi C.	2022	13	1,10		1,20	
Verdicchio Castelli J.C. sup	2022	13	1,20		1,30	
Verdicchio di Matelica	2022	12,5-13	nq		nq	

Vino Igp (litro)

Marche bianco	2022	12-13,5	nq		nq	
Marche Passerina	2022	12-13	0,80		0,90	
Marche Sangiovese	2022	13	0,60		0,70	

UMBRIA

Vino Dop annata 2022 (litro)

Orvieto	12	0,70		0,80		
Orvieto Classico	12	0,75		0,85		

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Umbria bianco	11-12	4,00		4,50		
Umbria rosso	12-12,5	3,50		4,00		

Vino Igp annata 2022 (litro)

Umbria Chardonnay	12-12,5	0,75		0,85		
Umbria Grechetto	12	0,75		0,85		
Umbria Pinot grigio	12	0,80		0,90		

LAZIO

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Bianco	11-12	3,50		4,00		
Rosso	11-12	3,00		3,50		

Vino Dop annata 2022 (litro)

Castelli Romani bianco	11	0,50		0,60		
Castelli Romani rosso	12	0,60		0,65		
Frascati	12	0,70		0,75		
Roma bianco	12	0,80		1,00		
Roma rosso	13	1,20		1,40		

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Lazio bianco	12	4,00		4,50		
Lazio rosso	12	3,50		4,00		

Vino Igp annata 2022 (litro)

Lazio Chardonnay	12	0,70		0,80		
Lazio Pinot grigio	12	0,85		0,90		

ABRUZZO - MOLISE

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Bianco	10-11,5	nq		nq		
Bianco termocondiz.	9,5-13,5	3,50		4,00		
Rosso	11-12	2,80		3,30		
Rosso	12,5-13,5	3,40		5,30		

Vino Dop annata 2022 (ettogrado)

Trebbiano d'Abruzzo	11-12,5	3,80		4,00		

Vino Dop annata 2022 (litro)

Montepulciano d'Abruzzo	12-13,5	0,55		0,60		

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Chardonnay	10,5-13	4,50		4,80		
Sangiovese	11-12,5	nq		nq		

Vino Igp annata 2022 (litro)

Terre di Chieti Passerina	11-12,5	0,65		0,75		
Terre di Chieti Pecorino	12-13	0,65		0,75		
Terre di Chieti Pinot gr	11,5-13	0,85		0,90		

SICILIA

Vino comune annata 2022 (ettogrado)

Bianco	10,5-12	3,00		3,20		
Bianco termocondizionato	12-12,5	3,30		4,00		
Rosso	12,5-14,5	4,50		6,50		

Vino Dop annata 2022 (litro)

Sicilia Cabernet	13-14,5	1,00		1,20		
Sicilia Grillo	12,5-13,5	0,60		0,70		
Sicilia Merlot	13-14,5	0,90		1,10		
Sicilia Nero d'Avola	13-14,5	0,80		1,10		
Sicilia Syrah	13-14,5	0,70		1,00		

Vino Igp annata 2022 (ettogrado)

Catarratto	11-12,5	3,70		4,00		
Grecanico	11-12,5	3,70		4,00		
Inzolia	11,5-12,5	3,70		4,00		

Vino Igp annata 2022 (litro)

Cabernet	13-14,5	1,00		1,20		
Chardonnay	12,5-13,5	0,90		1,00		
Merlot	13-14,5	0,85		1,05		
Pinot grigio	12-13	0,85		1,00		
Syrah	13-14,5	0,70		0,95		
Zibibbo	11,5-13,5	0,90		1,00		

Mosto annata 2022 (gr. Babo x q.le)

Mosto muto bianco 16-17°	15-17	1,80		1,90		

Mosto annata 2022 (gr. rifr. x 0.6 x q.le)

MCR	65-67	3,80		4,00		

SARDEGNA

Vino Dop annata 2022 (litro)

Cannonau di Sardegna	13-14	1,80		2,10		
Monica di Sardegna	13-14,5	1,10		1,40		
Nuragus di Cagliari	12-13	0,70		0,90		
Vermentino di Sardegna	12-13	1,20		1,40		

COMMISSIONE PREZZI MED.&A.

PIEMONTE
Carlo Miravalle (Miravalle 1926 sas)

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

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

TRENTINO-ALTO ADIGE
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

FRIULI-VENEZIA GIULIA
Fabrizio Gava (Quotavini srl)

ROMAGNA ED EMILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

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

LAZIO E UMBRIA
Enrico e Bernardo Brecci (Brecci srl)

MARCHE
Emidio Fazzini

ABRUZZO-MOLISE
Andrea e Riccardo Braconi (Braconi Mediazioni Vini sas)

PUGLIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SICILIA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

SARDEGNA
Andrea Verlicchi (Impex srl)

Elasticità **inimitabile.**

ART.88ADR
con regolazione separata.

VIGNETI INOX

"Nati per creare"

È possibile garantire la durabilità dei dispositivi nel vigneto
con materiali di dubbia provenienza?

Fidatevi solo dei prodotti marchiati **VIGNETINOX,**
utilizziamo acciai certificati, riutilizzabili e riciclabili al 100%.

800 22 80 22

WHATSAPP

VIGNETINOX®.com

VIGNETINOX - via Trieste, 93 - Fiume Veneto (PN) - 33080 - tel. +39 0434 959020
info@vignetinox.com - www.vignetinox.com - www.youtube.com/VignetinoxOfficial