

IL CORRIERE SEMPRE PIÙ SOCIAL

Seguici su Facebook, Twitter e LinkedIn per essere sempre aggiornato sulle notizie del settore.  
[www.corrierevinicolo.com](http://www.corrierevinicolo.com)



Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

# IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

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

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26  
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (Iva assolta); 90,00 euro versione on-line (Iva inclusa); versione cartacea + on-line 150,00 euro - Una copia 5,00 euro, arretrati 6,00 euro - Area internet: [www.corrierevinicolo.com](http://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.

## DOSSIER Frizzanti 5ª edizione

# MEGLIO ALL'ESTERO CHE IN ITALIA



**mipaft**

ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo  
a pagina 2

NOMINATO  
IL NUOVO  
COMITATO  
NAZIONALE VINI

OCM  
PROMOZIONE  
Sbloccato  
decreto 2018/19  
Risorse per 100  
milioni di euro

ONLINE  
IL VADEMECUM  
CONTROLLI  
CAMPAGNA  
VENDEMMIALE

L'export continua a crescere in valore, con prezzi medi in costante aumento: questo grazie a un portafoglio prodotti con più Dop-Igp e sempre meno vini comuni e all'allargamento delle destinazioni. In casa invece la situazione è piuttosto piatta, eccettuati alcuni fenomeni recenti come il Pignoletto. Che a livello di imbottigliamenti in tre anni ha raddoppiato i volumi, divenendo la terza Dop emiliano-romagnola

DA PAGINA 7



**enovitis**  
EXTRÊME

## Viticultura eroica in attesa di certezze

Accorato appello al mondo politico al convegno organizzato dal Corriere Vinicolo durante Enovitis Extrême in Valle d'Aosta. I decreti attuativi del Testo unico tardano ad arrivare, a causa dell'incaglio sulla definizione di vigneto "storico", con il braccio di ferro tra Mipaft e Regioni

IL BILANCIO DELLA PRIMA EDIZIONE

## Enovitis Extrême, successo in quota

Molto positiva l'opinione degli oltre 500 visitatori e dei 45 espositori: un momento qualificato di confronto e aggiornamento professionale con più di 100 macchine specializzate all'opera

a pagina 4



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

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

since  
1981



**mipaft**

ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo

## NOMINATO IL NUOVO COMITATO NAZIONALE VINI

A fine luglio due decreti a lungo attesi dal settore sono stati portati alla firma del ministro Gian Marco Centinaio: quello di nomina del Comitato nazionale vini e quello relativo alla promozione Ocm per la campagna 2018/19. Ad agosto invece è stato pubblicato il Vademecum Icqrf per la campagna vendemmiale

A fine luglio il ministro Gian Marco Centinaio ha firmato il decreto di nomina per il prossimo triennio del Comitato nazionale vini Dop e Igp, organo del Ministero delle Politiche agricole che ha la competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini Dop e Igp. Rispetto al precedente Comitato, la composizione è stata ampliata con un membro in rappresentanza dell'Ordine nazionale dei dottori agronomi e forestali.

Il Comitato è così formato da:

- ▶ **MICHELE ZANARDO**, in qualità di presidente;
- ▶ **MICHELE ALESSI, MARCO LA ROCCA e LUCA LAURO** in rappresentanza del Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- ▶ **ANTONELLA BOSSO, LUIGI MOIO e ATTILIO SCIENZA** in qualità di esperti in materie tecnico/scientifico/legislative attinenti al settore della viticoltura ed enologia;
- ▶ **ROSA FIORE**, in rappresentanza e in qualità di coordinatore delle regioni e delle province autonome;
- ▶ **ROSANNA ZARI**, esperta nel settore vitivinicolo di qualità in rappresentanza dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali;
- ▶ **GIUSEPPE SALVINI** per le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura;
- ▶ **EMILIO RENATO DEFILIPPI**, in rappresentanza dell'Associazione enologi enotecnici italiani;
- ▶ **ALBERTO MAZZONI**, in rappresentanza dei consorzi volontari di tutela;
- ▶ **FRANCESCO FERRERI, PALMA ESPOSITO e DOMENICO MASTROGIOVANNI** in rappresentanza delle organizzazioni agricole;
- ▶ **VALENTINA SOURIN e GABRIELE CASTELLI** in rappresentanza delle organizzazioni di rappresentanza e tutela delle cantine sociali e cooperative agricole;
- ▶ **OTTAVIO CAGIANO DE AZEVEDO e PAOLO CASTELLETTI** in rappresentanza delle organizzazioni degli industriali vinicoli.



MICHELE ZANARDO

## l'integrazione tecnologica è nel nostro dna

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

**DELLA TOFFOLA**  
GROUP

www.dellatoffola.it



**DELLA TOFFOLA**



**AVE**  
DELLA TOFFOLA

**omb**

**Zitalia**



**SIRIO ALIBERT**

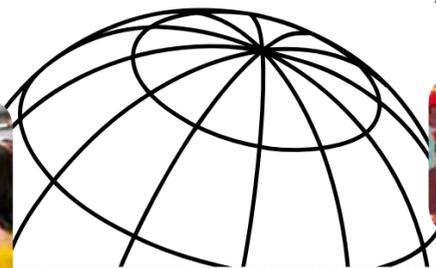
**GIMAR**

**DELLA TOFFOLA**  
DTINOX



**DELLA TOFFOLA**  
SEPARTECH

**Priazo**  
FOOD TECHNOLOGIES



## OCM PROMOZIONE Sbloccato decreto 2018/19 Risorse per 100 milioni di euro

È stato pubblicato a fine luglio il decreto per la presentazione dei progetti relativi alla campagna 2018/19 e le modalità attuative della misura "Promozione sui mercati dei Paesi terzi" dell'Ocm vino. I progetti dovranno pervenire entro il 25 settembre e saranno erogati contribuiti ai produttori di vino, a copertura del 50% delle spese, per la realizzazione di attività di promozione presso Paesi extra europei per un totale di circa 100 milioni di euro. Di questi, 27.599.100 euro per progetti a valere sull'avviso emanato dal Ministero e la restante parte per quelli emanati da Regioni e Province autonome. "Sono soddisfatto dello sblocco del provvedimento per il vino che era fermo da tempo. Impegno mantenuto. Ora tocca alle imprese. Quello di oggi è un passo importante - ha affermato il ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo **Gian Marco Centinaio** - per cominciare a costruire una nuova strategia di settore. Siamo il primo produttore mondiale di vino e i nostri prodotti sono ovunque sinonimo di eccellenza ma tutto questo non basta. Serve uno sforzo in più. Servono risorse mirate. Perché per andare sui

mercati internazionali la promozione è fondamentale. Noi vogliamo aiutare le nostre imprese in questa operazione, essere al loro fianco, diminuendo la burocrazia e investendo ancora di più sulla differenziazione dell'offerta e sulla qualità, due elementi che rendono uniche le nostre realtà vitivinicole e non solo".

Le attività che potranno essere realizzate sono le seguenti:

- a) azioni in materia di relazioni pubbliche, promozione e pubblicità, che mettano in rilievo gli elevati standard dei prodotti dell'Unione, in particolare in termini di qualità, sicurezza alimentare o di ambiente;
- b) la partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni di importanza internazionale;
- c) campagne di informazione, in particolare sui sistemi delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e della produzione biologica vigenti nell'Unione;
- d) studi per valutare i risultati delle azioni di informazione e promozione. La spesa per questa azione non supera il 3% dell'importo complessivo del progetto presentato.



## Online il vademecum controlli campagna 2018/19

In occasione dell'inizio della campagna vendemmiale, è stato pubblicato sul sito del ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo il vademecum con i principali adempimenti a carico delle imprese vitivinicole, le norme di riferimento e le disposizioni applicative.

L'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqr) da settimane ha intensificato i controlli nel settore per contrastare eventuali comportamenti non regolamentari nella raccolta e movimentazione delle uve, nelle operazioni di trasformazione e nella circolazione dei prodotti e dei sottoprodotti vitivinicoli ottenuti. Disposte anche verifiche sui prodotti in ingresso ai porti e sulla produzione dei mosti concentrati e dei mosti concentrati rettificati.

"Il rafforzamento delle azioni messe in campo dall'Icqr - afferma il ministro **Gian Marco Centinaio** - dimostra che abbiamo i mezzi e le professionalità necessarie a difendere l'eccellenza dei nostri prodotti e il lavoro onesto degli operatori del settore. Questo significa qualità ma soprattutto sicurezza anche per i consumatori".

È infine possibile per gli operatori utilizzare il documento per la movimentazione dei prodotti vitivinicoli MVV in formato elettronico, considerato che l'Italia è l'unica nell'UE ad aver reso operativo il registro telematico del vino.

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



Impianto biologico a funzionamento MBR, serie ECOBLOCK®, fornito completo di allacciamenti elettroidraulici, pronto all'uso e amovibile. Potenzialità impianto: 80 m<sup>3</sup>/giorno di acque provenienti da imbottigliamento di 20 milioni di bottiglie/anno.

Installazione presso: **VINICOLA DECORDI - MOTTA BALUFFI (Cremona)**



IMPIANTI DI DEPURAZIONE

DEPURPADANA.COM

Esperienza nella depurazione  
delle acque reflue dal 1972



IL CONVEGNO DEL CORRIERE VINICOLO DURANTE ENOVITIS EXTRÊME

# LA VITICOLTURA EROICA NON FINISCA IN UN MUSEO

Accurato appello al mondo politico. Ma intanto i decreti attuativi del Testo unico tardano ad arrivare. L'incaglio sulla definizione di vigneto "storico", con il braccio di ferro tra Mipaaf e Regioni

di CARLO FLAMINI

**Q**uart (Ao). Belli, suggestivi, quasi da tecca. Ed è lì che rischiano di finire i vigneti eroici se le politiche messe in atto per la loro salvaguardia non saranno efficaci e tempestive. Politiche che, al di là dei sostegni economici alle aziende, devono calzare come un guanto sulle specificità di questa viticoltura, che con la sola alta qualità dei suoi prodotti apurtroppo non compete più. Il senso di promuovere una manifestazione come Enovitis Extrême in Valle d'Aosta, regione eroica per eccellenza, portandovi macchine tarate per operare in contesti difficili e soluzioni tecnologiche all'avanguardia per produzioni in pendenza o terrazzate, è stato anche questo: accendere un faro sulle esigenze e le criticità di una viticoltura che poi tanto marginale non è, considerato che in Europa la si ritrova in quasi tutti i Paesi, che riesce a esprimere eccellenza, che funge da barriera a fenomeni geologici catastrofici e di impoverimento sociale, ma che se abbandonata a se stessa rischia di finire nel libro dei ricordi del nostro settore.

#### Questione di definizioni

A livello di tutela, oltre al Cervim - Centro ricerca per la viticoltura di montagna, oggi nel nostro Paese quello che viene definito come viticoltura eroica ha un suo quadro normativo delineato nel Testo unico del vino. Che all'articolo 7, proprio prendendo a riferimento i quattro parametri fissati dal Cervim (altitudine >500 m, pendenza >30%, viticoltura delle piccole isole, praticata attraverso l'utilizzo di terrazze e gradoni), fissa la definizione di "vigneto eroico" e gli interventi finanziabili per il ripristino, il recupero, la manutenzione e la salvaguardia. Perché allora a due anni di distanza dalla promulgazione del Testo unico non ci sono ancora i decreti applicativi? Il punto

Michele Alessi, dirigente del Mipaaf



della situazione lo ha fatto Michele Alessi, dirigente del Mipaaf, intervenuto al convegno inaugurale di Enovitis Extrême, dal titolo "Vigneti eroici tra tutela, valorizzazione e mercati", organizzato dal Corriere Vinicolo e moderato dal direttore Giulio Somma. "L'articolo 7 del Testo Unico riprende le definizioni date dal Cervim e che come ministero abbiamo fatto nostra sin dal 2012, attuando anche politiche di finanziamento specifiche per la viticoltura difficile. Oltre al vigneto eroico il legislatore ha però inserito un'altra tipologia di vigneto, definito storico, che per essere tale deve essere documentato come antecedente al 1960, anno di prima introduzione dei rilievi aerei, e deve avere al contempo il requisito della storicità della forma di allevamento in riferimento al luogo di produzione oppure, in alternativa, la presenza di sistemazioni idrauliche-agrarie storiche o di particolare pregio paesaggistico. Qui a livello di confronto, specialmente con le Regioni, ci si è incagliati - ha proseguito Alessi - in quanto sulla definizione di vigneto storico, con il relativo pacchetto di finanziamenti, molte regioni propongono non per l'individuazione di un preciso

vigneto, ma preferirebbero l'allargamento alle aree su cui il vigneto insiste. Il rischio paventato dal Ministero è che la definizione di vigneto storico sia talmente larga da arrivare ad abbracciare l'80% del territorio italiano, finendo per svuotare di significato il decreto attuativo".

#### Quali finanziamenti

Decreto che, pur avendo avuto il placet dei due ministeri competenti - Beni culturali e Ambiente - è fermo in Conferenza Stato-Regioni prima di passare al vaglio delle Commissioni parlamentari competenti. "Anche questo percorso - ha detto Alessi - è piuttosto atipico per le norme del settore vitivinicolo, il passaggio in Parlamento non lo avevo mai visto finora. Ma questa serie di complicazioni oggi stanno alla base dei ritardi nel varo dei decreti applicativi, in particolare per quello sui finanziamenti, che noi come Ministero avremmo individuato all'interno del primo pilastro, quindi Ocm vino, allargando le maglie della ristrutturazione anche per i vigneti storici e inserendo requisiti specifici per vigneti storici ed eroici anche nella promozione Paesi terzi e investimenti".



**MBF**

TECNOLOGIE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO

20 anni di passione, creatività, innovazione.  
Grazie a tutti coloro che in questi anni  
hanno creduto in noi e che ancora  
contribuiscono a costruire la nostra storia.



**Keep Improving**

mbf.it





## IL LUSINGHIERO BILANCIO DELLA PRIMA EDIZIONE

“La viticoltura eroica italiana ed europea ha da oggi, finalmente, una manifestazione dedicata, tesa a valorizzare tante realtà produttive diverse di grande importanza sociale e culturale, oltre che economica.

Con Enovitis Extrême siamo riusciti come Unione Italiana Vini a completare il quadro delle manifestazioni dedicate alle tecnologie per la viticoltura, insieme a Enovitis in campo e a Enovitis Business di Milano, realizzata in concomitanza con Simeit.

Oltre che un luogo di promozione, questo appuntamento vuole facilitare l'incontro tra produttori e 'offerta dell'industria, ma è anche un'occasione per lanciare un messaggio culturale alla politica, alle istituzioni e ai mercati sulla necessità di salvaguardare, tutelare e valorizzare questa nicchia della viticoltura”.

Così **Luigi Bersano**, consigliere di Unione Italiana Vini, è intervenuto durante la prima edizione di Enovitis Extrême, la nuova fiera dinamica e itinerante dedicata al mondo della viticoltura eroica organizzata da UIV in collaborazione con Cervim (Centro Ricerca per la Viteicoltura di Montagna), con il supporto di Vival (Associazione Viticoltori Valle d'Aosta) e il patrocinio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

La manifestazione si è svolta a Quart (AO) nei suggestivi vigneti della Società agricola Grosjean Vins, una realtà che conduce direttamente circa 15 ettari di vigna e produce poco meno di 150.000 bottiglie ogni anno.

Oltre 500 i visitatori che hanno contribuito a fare dell'evento un momento qualificato di confronto e aggiornamento professionale, che ha consentito a più di 45 espositori con più di 100 macchine in dimostrazione di presentare le innovazioni possibili per l'affascinante sistema della viticoltura eroica. Numerosi i visitatori giunti - oltre che dalla Valle d'Aosta e dal Piemonte - da Lombardia, Veneto, Toscana, Liguria, Puglia e Lazio e, a testimonianza del valore della pratica "eroica" in Europa, da Francia, Svizzera, Spagna e Belgio.

I rappresentanti delle regioni presenti alla tavola rotonda - **Valeria Revel Chion** e **Moreno Soster**, assessorato Agricoltura rispettivamente di Valle d'Aosta e Piemonte - si sono detti a favore della tesi Mipaaf, con però la puntualizzazione - portata avanti da Soster - che “il veicolo di finanziamento più idoneo non stia nell'Ocm, quanto nei Psr, i cui obiettivi sono più coerenti rispetto alla definizione di vigneto storico che si è voluto dare nel Testo unico”. La stessa Valle d'Aosta finora ha finanziato tutti gli interventi strutturali con i Psr: da quelli per la stabilità dei versanti al rinnovo dei muretti a secco, oltre ai finanziamenti all'imprenditoria prima cooperativa e poi privata. Nella replica di Alessi l'invito a guardare le cose in prospettiva futura, visto che nella nuova Pac le differenze tra primo e secondo pilastro sembra stiano andando pian piano in dissolvenza.

### Il rischio reliquia

Restando in tema di finanziamenti, sono copiosi anche quelli dati in Svizzera, come testimoniato da **Olivier Viret**, direttore dell'Ufficio Viteicoltura del Canton Vaud. “Mentre tutto il sistema agricolo è sostenuto dallo Stato con pagamenti diretti, esistono sussidi supplementari per i vigneti con pendenza >30%, che è di fatto l'unica soluzione per mantenerli produttivi. I 15.000 ettari di vigneto elvetico possono essere considerati come storicamente eroici, ma sono posti di fronte a sfide proibitive: innanzitutto economiche, perché necessitano ogni anno di 800-1.000 ore di lavoro a ettaro e quando i vini arrivano sul mercato hanno di fronte la competizione di vini da tutto il mondo che hanno costi di produzione dieci volte più bassi. Poi la sfida generazionale: i giovani non vedono nessun futuro in una viticoltura così faticosa e così poco redditizia. Infine, una sfida anche di carattere scientifico: molte operazioni, come il diserbo, non possono essere meccanizzabili, ma ci proibiscono di utilizzare certi prodotti chimici, e questo per ignoranza e allarmismo ingiustificato”. Tesi confermata anche da **Stefano Celi**, presidente dell'associazione di produttori valdostani Vival: “La viticoltura eroica è possibile ma deve essere economicamente sostenibile, e trovo sconcertante che venga proibito il diserbo chimico quando si sa che in certe condizioni è l'unica modalità protettiva attuabile. Quando si parla di zone eroiche, bisogna ricordare che in molte di queste l'unica coltura possibile è la vite, e il suo abbandono costituirebbe un disastro dal punto di vista non solo idrogeologico, ma anche sociale e ambientale!”.

Chiusura a **Roberto Gaudio**, presidente del Cervim, a cui si deve la primogenitura del termine viticoltura “eroica”: “Il Testo Unico è stato un passo importante perché ha significato riconoscere in maniera ufficiale la valenza di questo settore, ora aspettiamo il decreto attuativo, e speriamo che si possano accelerare i tempi. Altrettanto importante è la presenza di quasi tutti i parametri della viticoltura eroica tra i criteri di priorità per il rilascio delle autorizzazioni per gli impianti viticoli negli appositi regolamenti comunitari. Ci auguriamo che anche nella riforma della Pac trovi spazio il riconoscimento per la nostra viticoltura e le sue specificità”.

A pagina 4, nella foto a sinistra, l'inaugurazione di Enovitis Extrême. Da sinistra: Christophe Cugnod, coordinatore Dipartimento agricoltura della Regione autonoma Valle d'Aosta, Luigi Bersano, consigliere di Unione Italiana Vini, Giulio Somma, direttore del Corriere Vinicolo, ed Eugenio Acheron, sindaco di Quart.

Nella foto a destra, un momento del convegno. Da sinistra: Stefano Celi, Valeria Revel Chion, Moreno Soster, Giulio Somma, Michele Alessi, Olivier Viret, Roberto Gaudio



### L'OPINIONE DI VISITATORI ED ESPOSITORI

# EXTRÊME BUONA LA “PRIMA”

Una manifestazione che va a colmare una lacuna nel panorama degli eventi dedicati al comparto viticolo. Ad majora per il prossimo futuro, perseguendo gli obiettivi di una maggiore rappresentatività e ulteriore specializzazione, tenendo conto delle tante zone “eroiche” nel nostro Paese



“U na buona idea, da perseguire e perfezionare in futuro, che va a colmare una lacuna nel panorama

degli eventi dimostrativi dedicati al comparto viticolo”. Questo il parere comune degli operatori, espositori e visitatori, intervenuti alla “prima” di Enovitis Extrême ad Aosta lo scorso luglio.

Considerato il recente moltiplicarsi di eventi “in campo” indirizzati alle tecnologie per il vigneto, che a parere di molti espositori stanno in qualche caso inflazionando il settore rischiando di disperdere in troppi piccoli rivoli la vera essenza di queste prove, il riscontro non era affatto scontato. Ciò nonostante, seppure a breve distanza dalla “sorella” maggiore Enovitis in Campo, Extrême ha saputo guadagnarsi fin dalla prima edizione una propria autonoma visibilità.

Il primo obiettivo di questa manifestazione, ossia presentare tecnologie e soluzioni pensate per la viticoltura eroica, è stato quindi raggiunto grazie alla presenza di un numero rappresentativo di marchi, alcuni di questi rappresentati da concessionari e dealer dell'areale, che hanno creduto da subito nel progetto.

Tra gli espositori presenti abbiamo incontrato alcune “vecchie conoscenze”, fedeli frequentatori di Enovitis in Campo, come **Riccardo Raneri** della ditta **Orizzonti** che ha notato l'entusiasmo e il desiderio di verificare all'opera le attrezzature da parte dei viticoltori presenti all'evento.

**Matteo Zampedri**, presente con le attrezzature **Braun**, ha colto lo spirito della manifestazione invitando Unione Italiana Vini a proseguire con l'idea, perfezionandola in futuro per renderla ancor più completa e rappresentativa per andare incontro alle esigenze di una fascia di viticoltura fin qui troppo trascurata dagli eventi di settore.

Molto positivi anche i riscontri, e questa era un po' la prova del nove, da parte dei costruttori di trattori e telai portatezzi specificamente progettati per l'impiego in condizioni “estreme” quali i vigneti di montagna e in pendenze estreme.

Significativi quindi i pareri, tra gli altri, di **Markus Federer** per **Vititrac**, di **Lochmann** per la ditta **Merlo**, delle ditte **Camisa**, **Willtec** e **Rodag** che hanno testato le loro macchine ininterrottamente nei vigneti dell'azienda Grosjean per mettere in luce le caratteristiche innovative dei loro mezzi. Tutti hanno apprezzato la nascita di un evento mirato, in grado di promuovere lo stato dell'arte verso una fascia di operatori che ha esigenze particolarmente definite e in qualche caso diverse dalla viticoltura che potremmo definire tradizionale. Certo, per quanto riguarda questa specifica tipologia di macchine rimane da risolvere una sorta di paradosso che vede da una parte una viticoltura di montagna con alti costi di produzione e una minore redditività e dall'altra macchinari caratterizzati da costi importanti poiché prodotti quasi artigianalmente e con numeri limitati. Positivi anche i commenti dei fornitori di mezzi tecnici non “meccanici”, come le attrezzature per l'impianto (vivaisti, pali e fili), impianti di irrigazione, forbici ecc. che hanno avuto modo di presentare anche in questo caso soluzioni mirate e anche, come ha precisato **Enrico Giovannini** degli omonimi vivaisti, di incontrare di persona i propri clienti. Buona la “Prima”, quindi, nei pareri degli operatori presenti, e ad majora per il prossimo futuro, perseguendo gli obiettivi di una maggiore rappresentatività e ulteriore specializzazione, tenendo conto delle tante zone “eroiche” nel nostro Paese (nello spirito che già caratterizza Enovitis in Campo) ed evitando per quanto possibile sovrapposizioni con eventi già esistenti.

Sergio Chiodana



# mosso con brio

La sicurezza nella presa di spuma  
*non basta più!*

 **Brio**

Intensità e longevità.  
Per vini spumanti di piacevole bevibilità.

 **Pro6**

Frutta e fiori in autoclave.  
Studiato per la freschezza del Prosecco, ideale per gli spumanti giovani.

 **T18**

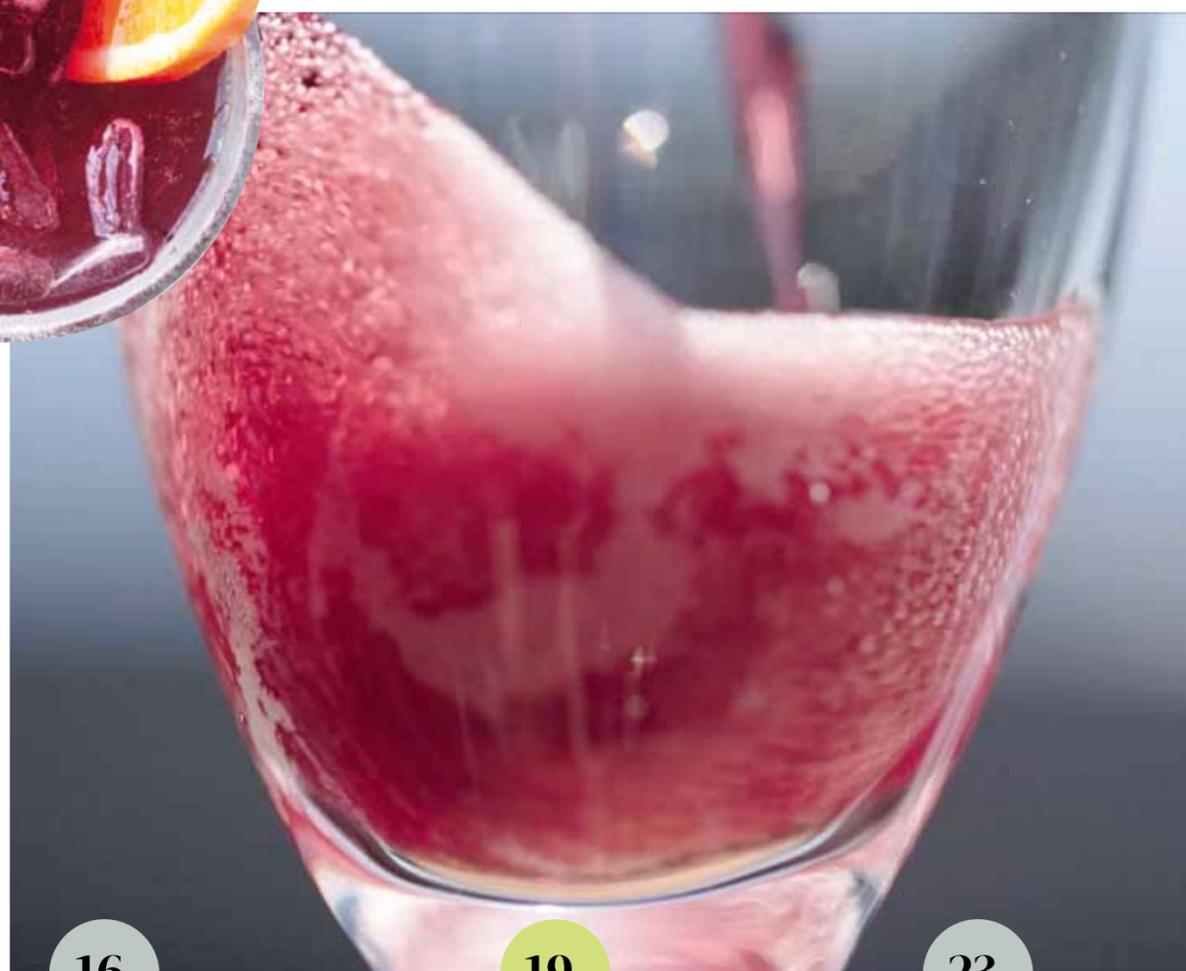
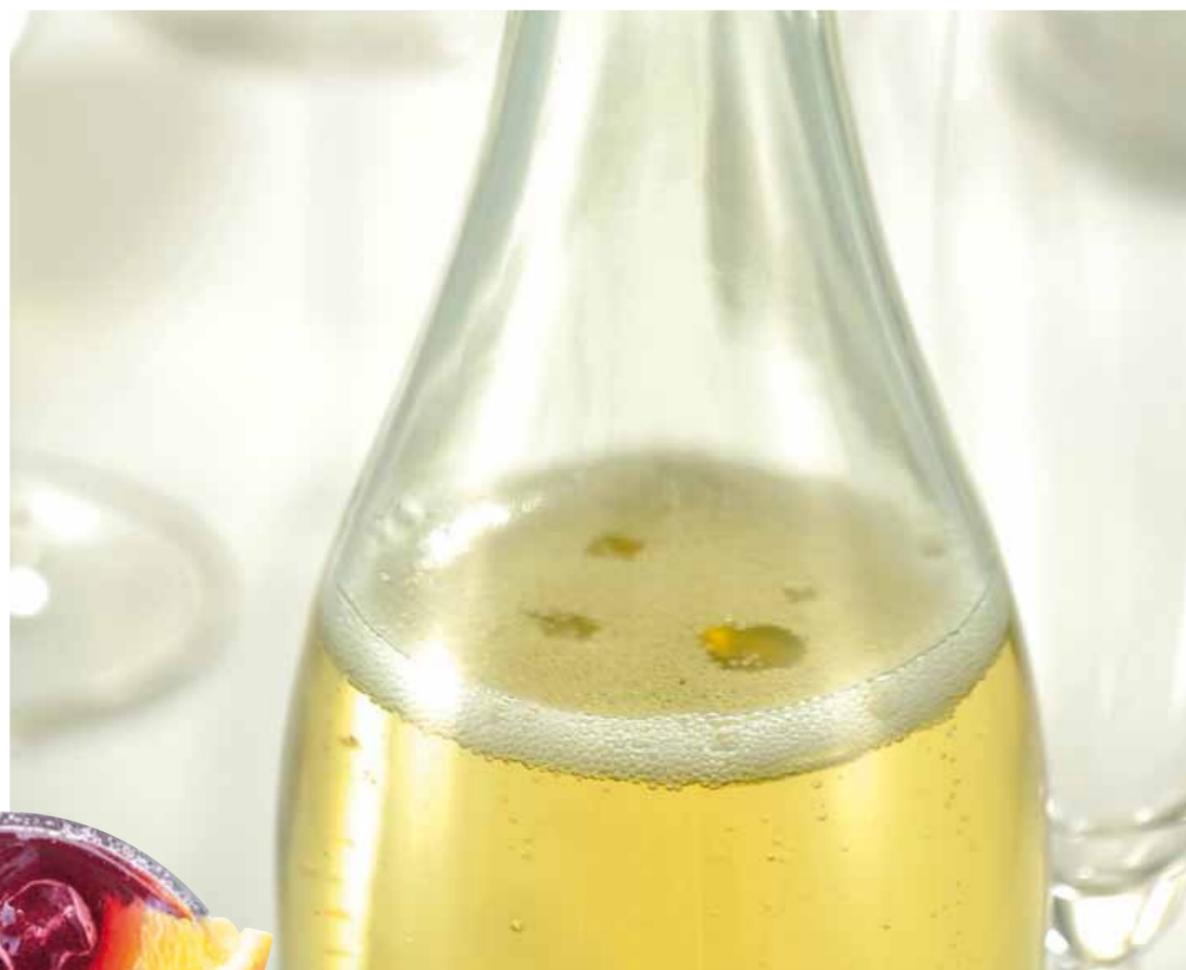
Esuberanza floreale, ricercatezza del fruttato, perlage fine e persistente.  
Per autoclave "classica" o lunga.

 **CH14**

L'eleganza nella presa di spuma.  
Il lievito di riferimento per l'autoclave lunga e per il metodo classico.

Profumi a prova di bottiglia? Lisem Glu è la risposta!  
La spuma perfetta tanto desiderata? Harmony Full!

# DOSSIER Frizzanti



9.

## EXPORT: A TUTTA QUALITÀ

Volumi stabili, ma continua l'aumento del prezzo medio. Più vini Dop-Igp e ampliamento destinazioni

16.

## DISTRETTI PRODUTTIVI

360 milioni di bottiglie tra Piemonte, OP, Prosecco ed Emilia. Ma la fisionomia sta cambiando

19.

## GDO: RITMO LENTO

Vendite stabili in Italia. Crescono gli "alternativi" emiliani, come Ortrugo e Pignoletto, e i rosati

23.

## NORMATIVA

Millesimato e rifermentazione in bottiglia nei vini frizzanti. Le norme nazionali

«Se è Diam, dico Sì!»

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

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

Romain Jouannais, Titolare dell'enoteca, La Cave Spirituelle.



**DIAM**

Il garante degli aromi

**DIAM SUGHERI** · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/769149 · fax 0141/769536 · [diam-cork.com](http://diam-cork.com)  
**BELBO SUGHERI** · Regione San Vito 90/P · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · [info@belbosugheri.it](mailto:info@belbosugheri.it)



# A TUTTA QUALITÀ

di CARLO FLAMINI

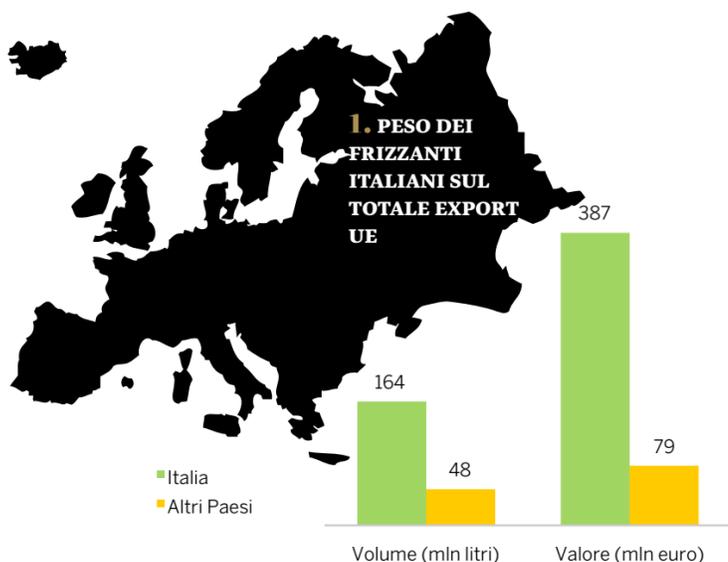
**S**e il giro d'affari globale mosso dai vini frizzanti europei è pari a 470 milioni di euro, per un volume di 2,1 milioni di ettolitri, l'Italia ne rappresenta circa l'80%. Italia che è quasi monopolista in Germania, Spagna, Austria, Francia, Repubblica Ceca, Finlandia, Paesi Baltici e con quote oscillanti tra 30% e 50% nella stragrande maggioranza degli altri Paesi. Ma non è difficile intuire che siamo a livelli di monopolio anche in Paesi fuori dell'Europa, come la Russia, il Messico e il Brasile, dove i nostri frizzanti hanno registrato negli ultimi anni un vero e proprio boom (grafico 1). Questi numeri fanno del nostro Paese un vero e proprio specialista e punto di riferimento per quanto riguarda i vini con le bollicine a 2,5 atmosfere di pressione. Un patrimonio che merita di essere gestito in maniera più che oculata, considerando che vi sono dietro intere economie territoriali: pensiamo ai distretti dei Lambruschi emiliani e mantovani, ai vini frizzanti del Piacentino, dell'Oltrepò Pavese e del Monferrato piemontese, ma anche ai frizzanti prodotti in Veneto e Friuli Venezia Giulia, oltre ovviamente al Prosecco, per finire con i fenomeni emergenti degli ultimi anni, come il Pignoletto emiliano-romagnolo.

**Il volume medio esportato dal nostro Paese è ormai pressoché stabile, attorno a 1,6 milioni di ettolitri. Quello che continua ad aumentare invece è il prezzo medio, grazie a un mix di fattori, tra cui aumento di prodotto con marchio Dop-Igp e allargamento a Paesi meno price-sensitive**

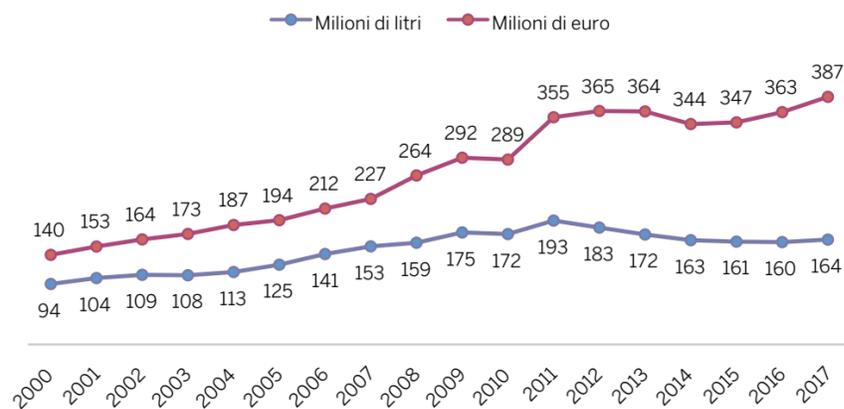
## Il bilancio 2017

Nel 2017, il giro d'affari mosso dai frizzanti italiani all'estero è stato pari a 387 milioni di euro, per un volume di 1,6 milioni di ettolitri (grafico 2). A volume la performance si può dire consolidata, visto che sono ormai quattro anni che ci si arresta su questa soglia, dopo che dal picco di 1,9 milioni toccato nel 2011 vi sono stati 5 anni di decrescita continua. A valori, invece, lo spartito è da "presto con fuoco", essendo il 2017 non solo il quarto anno che registra crescita, ma anche quello con i tassi più abbondanti (+7%). I prezzi proseguono dunque nel percorso di risalita iniziato attorno al 2010, con sfondamento di quota 2 euro/litro nel 2013 e massimo

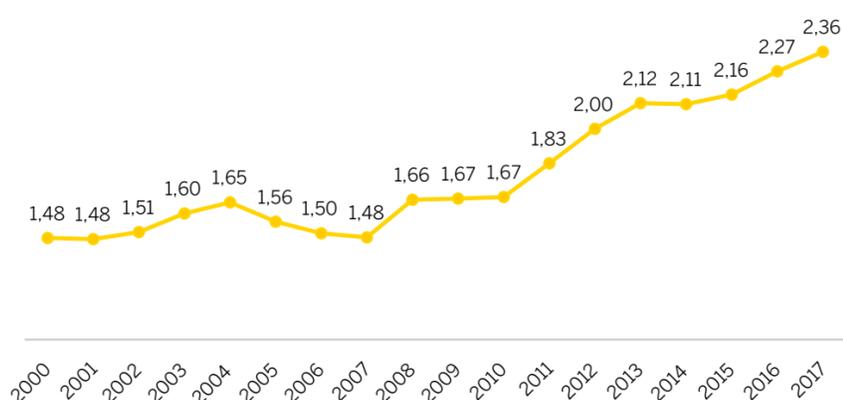
toccato l'anno scorso a 2,36 (grafico 3). A livello di bilancia export, i frizzanti rappresentano il 14% del totale venduto in bottiglia dal nostro Paese, per una quota valore attestata al 9% (grafico 4). Anche qui, dopo un picco raggiunto nel 2011, all'11% di valore, è iniziata una lenta ma graduale discesa, coincisa con l'esplosione del fenomeno spumante, che per via delle più alte remunerazioni guadagnate all'estero ha drenato ingenti quantità di prodotto base, specialmente nella zona Prosecco. Ma anche qui si può dire che si è entrati in una fase di consolidamento, da cui è ipotizzabile non ci si distacchi nei prossimi anni. ➔



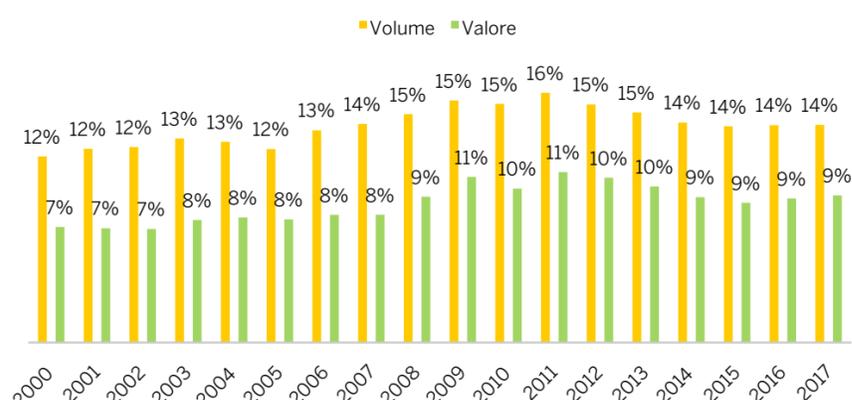
## 2. EXPORT ITALIANO DI VINI FRIZZANTI



## 3. EXPORT FRIZZANTI: PREZZO MEDIO (EURO/LITRO)

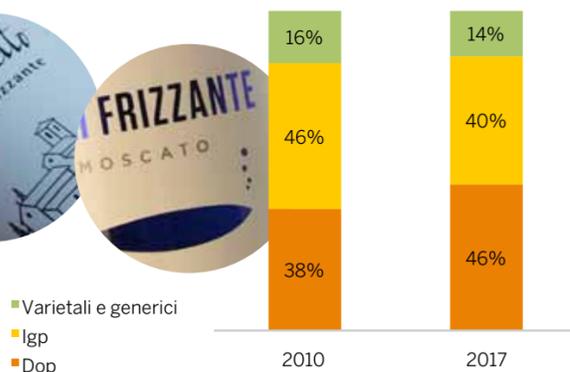


## 4. PESO DEI FRIZZANTI SUL TOTALE EXPORT CONFEZIONATO





5. EVOLUZIONE DELLA COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA (% VALORE)



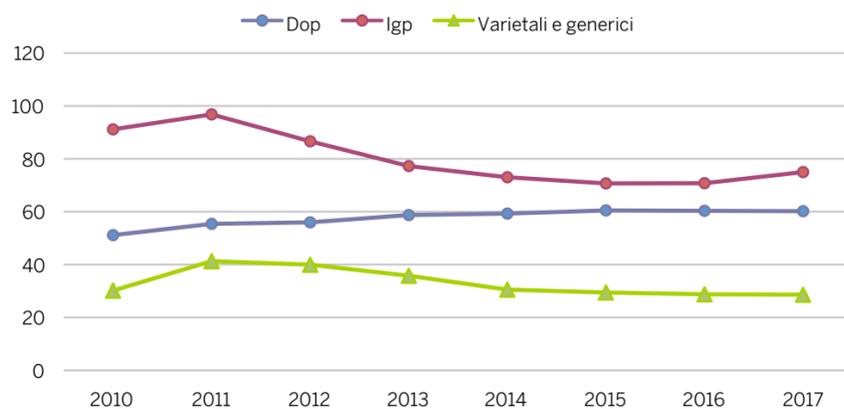
## Le categorie

A livello di categorie, il grosso del prodotto esportato dal nostro Paese - poco meno del 90% - porta in bottiglia una denominazione d'origine o un'indicazione geografica. Più marcato il peso degli Igt sui volumi (46%), mentre sui valori sono le Dop a prevalere, con la stessa quota percentuale. Attorno al 15% il peso volumico dei frizzanti comuni e varietali, questi ultimi attorno sotto l'1% (grafico 5). Analizzando la dinamica a volume (grafico 6), si nota plasticamente il discorso fatto in precedenza: i frizzanti Igp nel giro di 7 anni hanno perso qualcosa come 20 milioni di litri, prodotto presumibilmente finito dentro la categoria frizzante Dop (caso Prosecco), quando non transitato nella

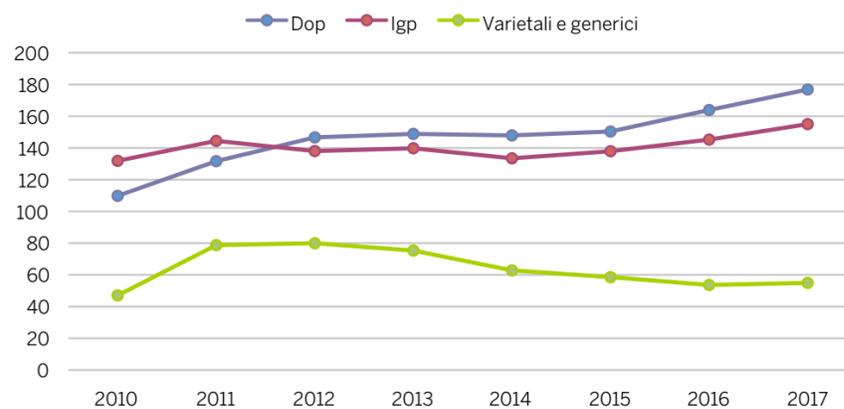
tipologia spumante. Sulle curve dei valori, invece (grafico 7), si spiega il riposizionamento di prezzo della categoria generale visto all'inizio: perdono i comuni, in trend involutivo dal 2012, ormai sotto soglia 60 milioni da tre anni, ma guadagnano Dop e Igp, con i primi saliti per la prima volta sopra soglia 170 milioni di euro (+7% annuo) e i secondi che chiudono l'anno a +2%, sopra 155 milioni. I listini spiegano perfettamente queste dinamiche, sia di breve che di medio periodo (grafico 8): +5% cumulato dal 2010 per Dop e Igp, -7% per i frizzanti comuni, che hanno pompato più volume (+10%) sacrificando prezzo. La dinamica dei vini con Do-Ig è invece totalmente opposta: +7% valore per i Dop

e +2% per gli Igp, con questi ultimi sotto come detto anche in volume (-3%). Fra le tre macrocategorie, la Dop è quella insomma ad aver registrato le performance più equilibrate, accompagnando con la crescita a valore l'aumento di massa volumica esportata. Nonostante la crescita registrata, il frizzante rimane mediamente il prodotto entry level dell'export italiano di vino confezionato: rispetto al totale spumante, prezzato a 3,71 euro/litro, o alla media dei vini fermi di tutte le categorie (3,64), siamo ancora sotto di oltre 70 centesimi sul vertice della piramide (il Dop, a 2,94), ma siamo ben oltre l'euro per le altre categorie di prodotto: Igp a 2,07 e comuni a 1,90 (grafico 9).

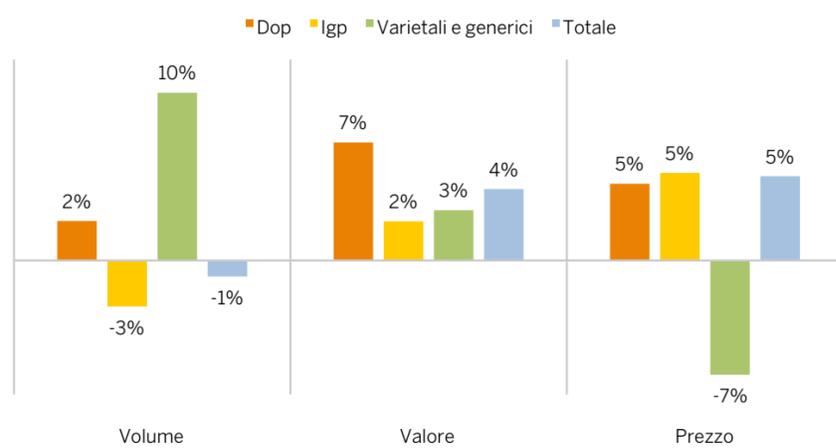
6. ANDAMENTO TIPOLOGIE FRIZZANTI (MLN LITRI)



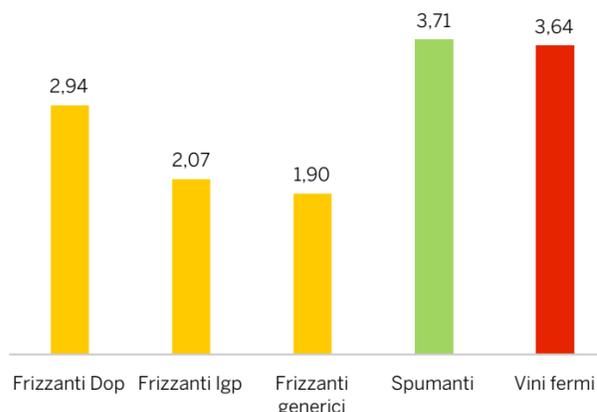
7. ANDAMENTO TIPOLOGIE FRIZZANTI (MLN EURO)



8. PERFORMANCE PLURIENNALI PER CATEGORIA (CAGR 2010/17)



9. DIFFERENZIALI DI PREZZO (EURO/LITRO)



# MY EXPERIENCE

## VDGLASS

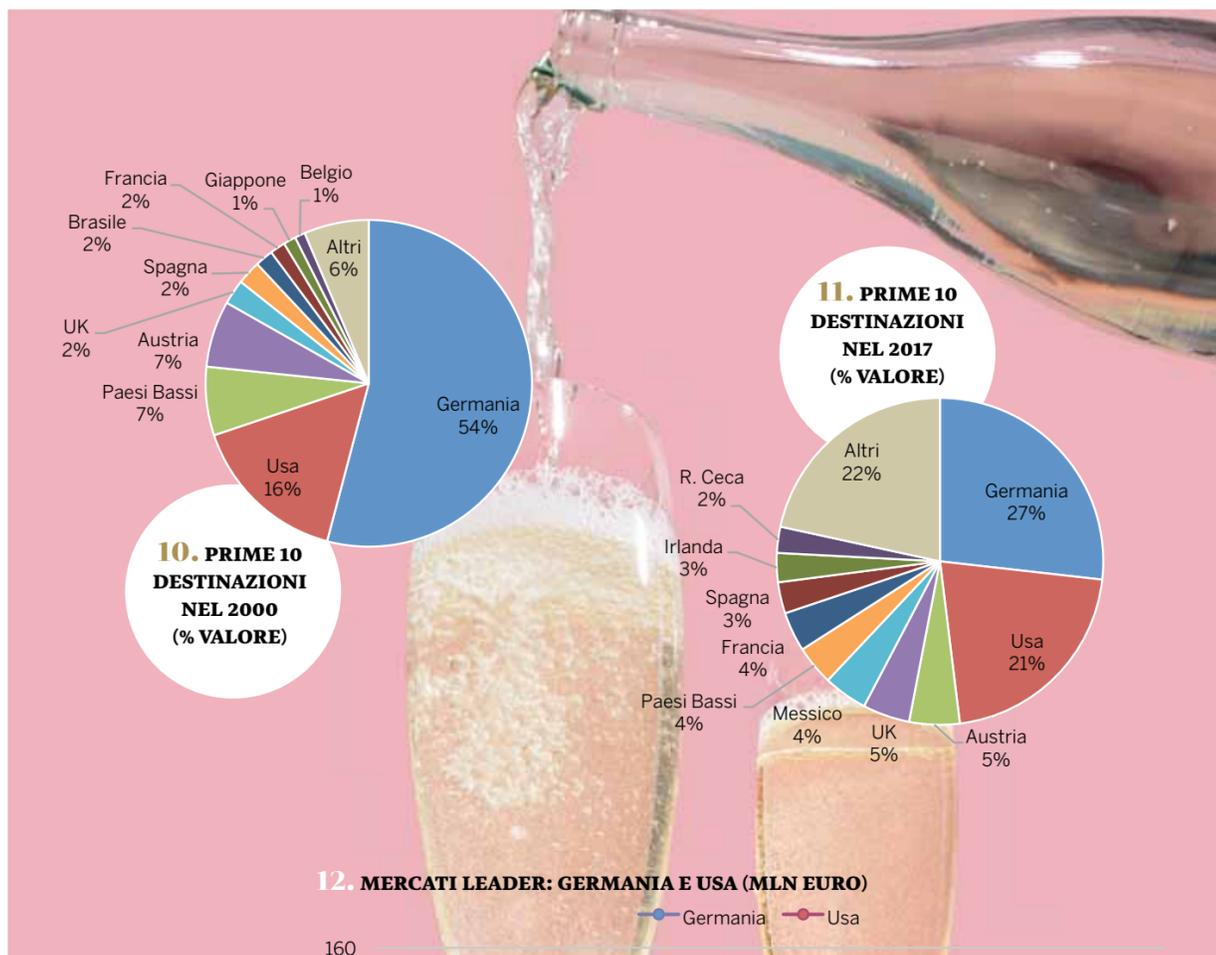
Testato da  
  
**CIAS INNOVATION**  
 CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE  
 The first wine glass tested by sensory and neuromarketing analysis

VETRO DUE SRL - Via La Spezia n.158 - 43126 Parma - ITALY | Tel. (+39) 0521.990911 | info@vetrodue.it | www.vetrodue.it

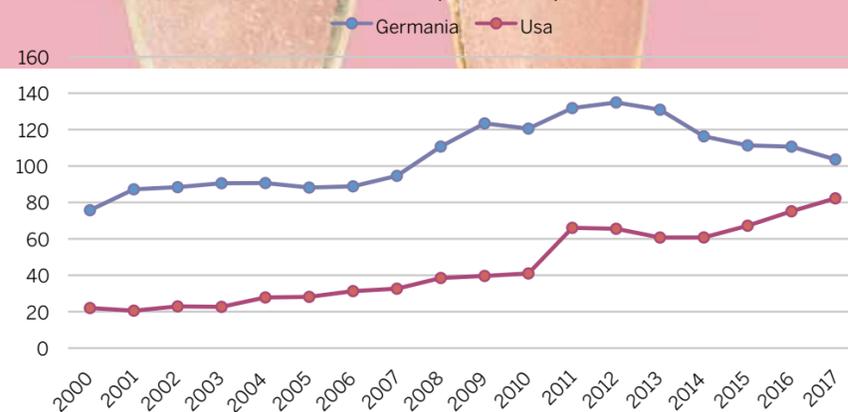
## I Paesi: trend generali

A livello di Paesi, e prendendo in esame il totale frizzanti, è sempre la Germania il nostro più grande mercato, con poco meno del 30% del totale export a valore. La quota è tuttavia andata riducendosi rispetto al 2000, quando i tedeschi compravano circa il 55% del nostro prodotto. Il saldo valore per Berlino nel 2017 è -6%, mentre sui volumi si va sotto dell'11%, peggiorando in entrambe le variabili il già passivo bilancio del 2016 (grafici 10 e 11). Sono cresciuti di importanza nel frattempo gli Stati Uniti (al 21%, con +9% valore nel 2017), ma anche il Regno Unito, che ha visto raddoppiare il proprio peso (al 5%, con +14% di saldo 2017/16), e il Messico, arrivato al 4% di quota sul totale, con una crescita annua del 7%. L'Austria è un piccolo grande mercato che continua a crescere regolarmente: nel 2017 la performance valore si è attestata a +4%, che pone questo Paese al terzo posto assoluto in graduatoria con il 5% sul totale. Poi vi sono tutta una serie di mercati che nel frattempo sono andati espandendosi (Irlanda

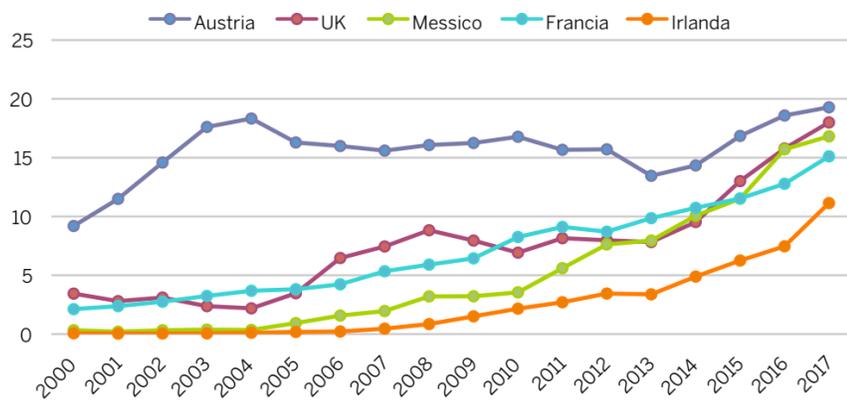
+49%, Repubblica Ceca +22%), e che stanno via via avendo l'effetto (prezioso) di diversificare il portafoglio dei nostri clienti: nel 2000, le prime dieci destinazioni cubavano per il 95% del totale export, mentre oggi il peso, pur rilevante, è sceso al 78%. Tra questi Paesi, la Francia è tra quelli che stanno riservando ai nostri frizzanti, in particolare Lambrusco, attenzioni sempre più calorose: nel 2017 la crescita a valore è stata del 18%, con posizionamento nel ranking al settimo posto e quota raddoppiata al 4% rispetto al 2000 (grafico 13). Negli ultimi anni, invece, sono andati riducendosi i pesi di due big importers: Spagna e Paesi Bassi (grafico 14). Se solo nel 2008 rappresentavano il 20% sul totale, occupando terzo e quarto posto nella classifica a valore, nel 2017 la loro quota si è più che dimezzata, con la Spagna retrocessa in ottava posizione (-13% il saldo valore annuo e -11% quello volume) e Amsterdam che è scesa in un anno dal quarto al sesto posto, al 4% di quota, con saldo valore 2017 a -14% e volume -20%. ➔



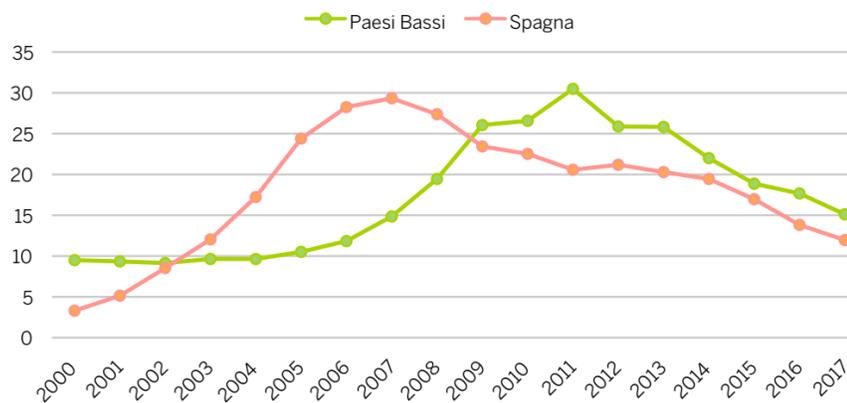
12. MERCATI LEADER: GERMANIA E USA (MLN EURO)



13. MERCATI DI 2ª FASCIA: CHI SALE... (MLN EURO)



14. ... E CHI SCENDE (MLN EURO)





**VINVENTIONS**

Complete Closure Solutions

**EVERY BOTTLE BETTER**

Per ogni vino, sviluppiamo e proponiamo la chiusura perfetta: ad alta prestazione, design superiore, senza difetti e sostenibile. Questo è ciò che noi di Vinventions intendiamo offrirvi con le nostre Soluzioni Complete di Chiusure per vino: Rendere ogni vostra bottiglia la migliore! Non vogliamo fare di più.

  
NOMACORC

  
SYNTEK

  
OHLINGER

  
VIN TOP

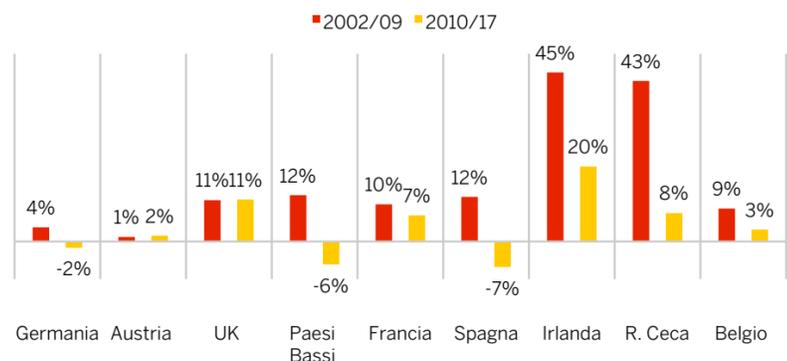
  
WINE QUALITY SOLUTIONS

Services

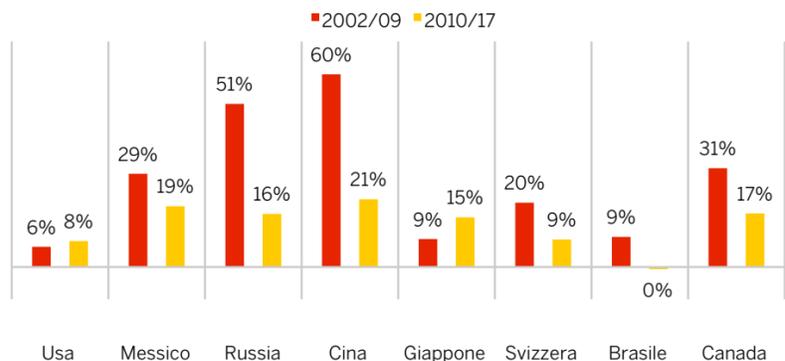
WINE MARKETING SOLUTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

15. EVOLUZIONE IN UE (CAGR VALORE)



16. EVOLUZIONE IN EXTRA UE (CAGR VALORE)

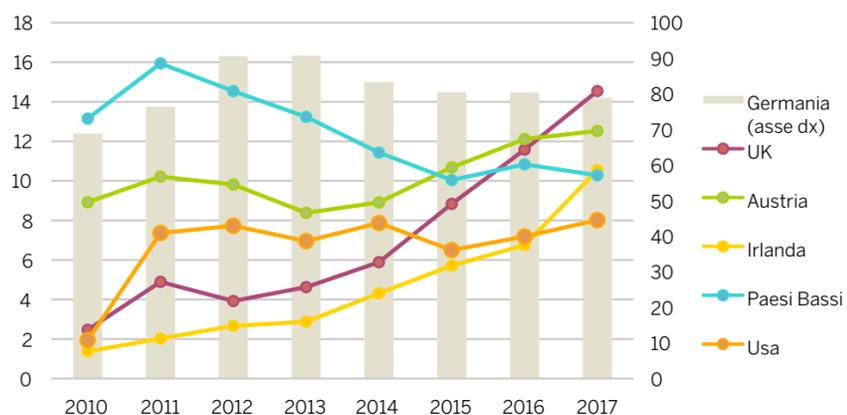


Queste dinamiche trovano conferma nell'analisi pluriennale misurata in Cagr: spaccettando in due il quindicennio 2002/17, le fasi involutive tra un settennio e l'altro si trovano nei grandi Paesi Ue: Germania, Paesi Bassi e Spagna, mentre continuano i trend di crescita in UK (+11%), Francia (+7%), Austria (+2%), R. Ceca e Belgio (grafico 15). Sul fronte extra Ue, la situazione è migliore, con la Russia che rientra in dinamica di crescita e l'unica nota stonata suonata dal Brasile, passato da +9% a

zero. Tutti gli altri Paesi segnano dinamiche positive e - tra i big come Usa e Giappone - addirittura migliorative tra un settennio e l'altro (grafico 16). Riassumendo, possiamo concludere che le aziende italiane hanno tentato di sopperire al calo strutturale di domanda di mercati fondamentali come Germania, Paesi Bassi e Spagna spostando prodotto (e cercando plusvalore) verso nuovi lidi, sia nel mercato comunitario (UK, Francia, Irlanda), sia e soprattutto extra Ue, con Usa e Messico come principali destinazioni.



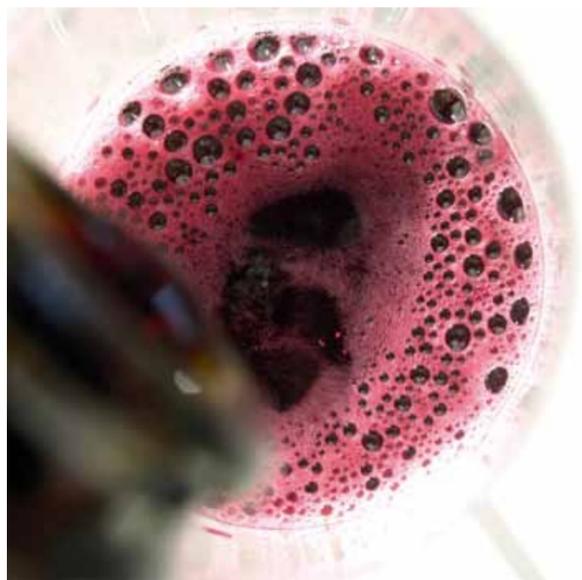
17. EXPORT FRIZZANTI DOP (MLN EURO)



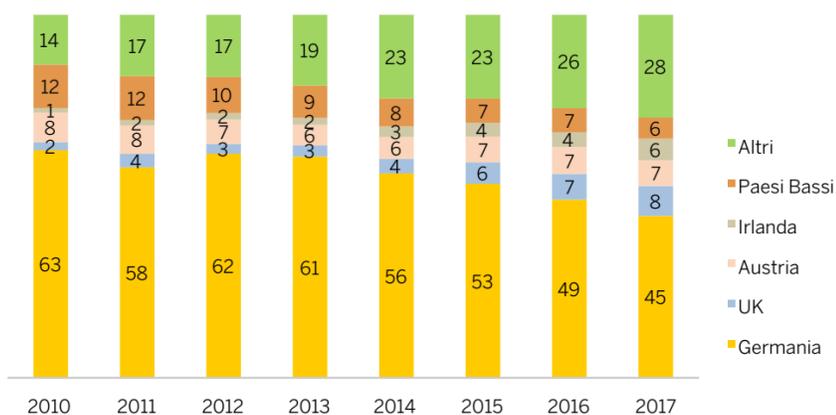
L'export per categorie e Paesi

Andiamo adesso a segmentare l'analisi per categorie di prodotto e Paesi. Sul prodotto Dop, dove sono rubricati tra gli altri i Lambruschi a denominazione e il Prosecco (grafici 17 e 18), la Germania, pur in calo nel periodo 2010/17 (con saldo -2% a valore e -9% sui volumi nel 2017), resta primo acquirente con poco meno della metà del fatturato generato dalla cate-

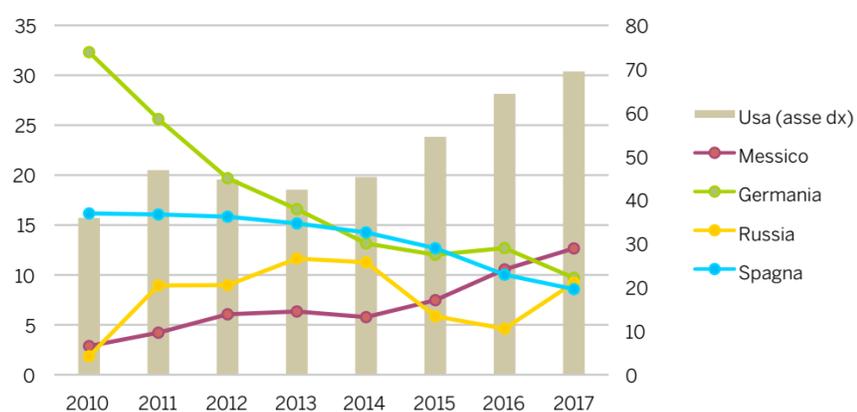
goria. Rimescolamenti in corso nelle linee sottostanti: in crescita costante UK e Austria, che nel 2017 si sono scambiati i ruoli, e - sorpresa - l'Irlanda, che con un aumento di quasi il 60% arriva a superare i Paesi Bassi, di nuovo in riduzione (-5%). Dopo aver sofferto nel 2015, il mercato americano - dove più sensibile è stato il travaso di Prosecco dalla categoria frizzante a quella spumante - conferma la ripartenza del 2016, chiudendo a +12% anche il 2017. Tra i mercati di seconda fascia, continua la crescita in Francia, soprattutto sui fatturati, confermati sopra quota 6 milioni (+4%): Francia che è e resta un feudo dei Lambruschi, ma che recentemente si è aperta anche alle importazioni di Prosecco. In calo invece la Spagna (-14%), altra roccaforte dei Lambruschi, e il Messico (-15%), mentre si conferma in potentissima espansione il mercato ceco



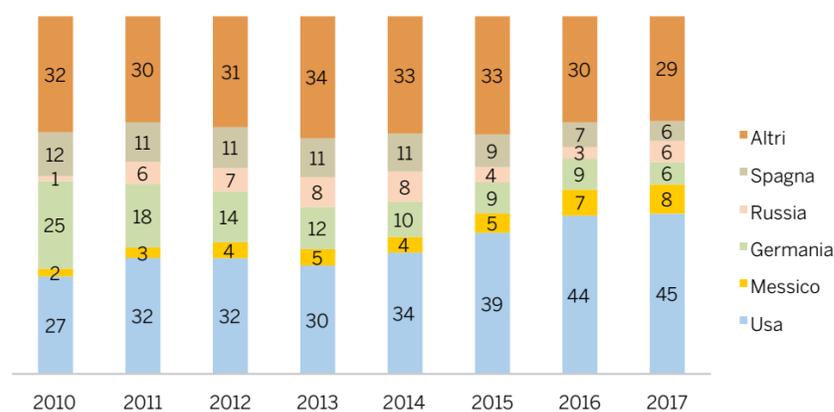
18. QUOTE % VALORE



19. EXPORT FRIZZANTI IGP (MLN EURO)

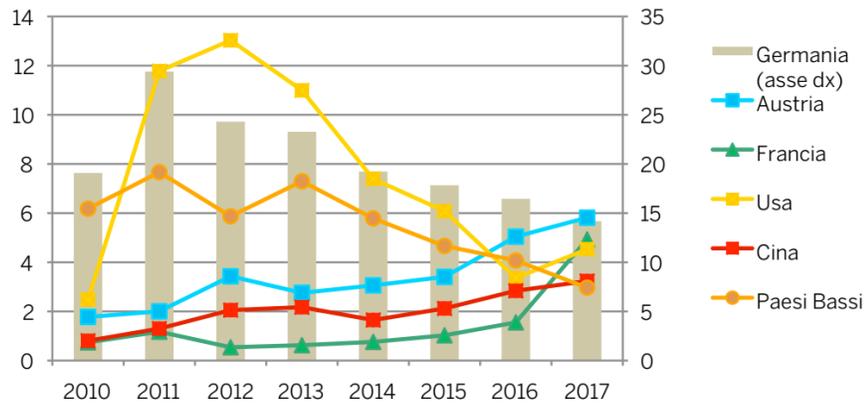


20. QUOTE % VALORE

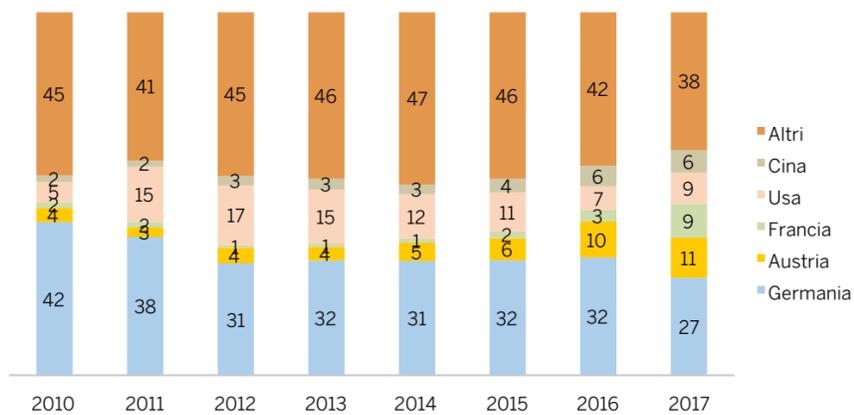




21. EXPORT FRIZZANTI COMUNI (MLN EURO)



22. QUOTE % VALORE



(+85%), che nel giro di meno di un lustro ha più che triplicato la spesa in frizzante Dop italiano, superando nel 2016 proprio la Spagna. Sul fronte degli Igp, che inglobano tra gli altri i Lambruschi Emilia, il Glera e tutta la massa di frizzante in partenza dal Triveneto, il primo mercato resta l'America, con il 45% del totale (grafici 19 e 20). America in forte fase espansiva soprattutto sul fronte valore (+8%), con prezzi medi ormai diretti verso quota 3 euro al litro (2,79 nel 2017). Continua il trend di forte crescita del Messico, dove vanno fortissimi i Lambruschi, balzato nel 2017 in seconda posizione, sopra la Germania, con un fatturato di 13 milioni di euro e una crescita annua del 20%. In decrescita congiunturale Berlino (-24%) e strutturale invece la Spagna, che nel giro di sette anni ha praticamente dimezzato il valore degli acqui-

sti. In ripresa il mercato russo, ritornato ai livelli del 2012. Andamenti diversificati per Francia e Brasile, che si scambiano i ruoli, a favore dei carioca (+51%), mentre comatoso risulta lo stato di salute del mercato olandese, piombato per la prima volta sotto soglia 2 milioni di euro (-32%), contro i 7 di solo sette anni prima. Ultimo segmento quello dei frizzanti comuni (grafici 21 e 22): il grosso se ne va in Germania, ma anche qui il mercato continua a mostrare la strada del ridimensionamento, con il 2017 che chiude a -14%. Come in regressione strutturale sono il mercato nordamericano e quello olandese, ridottosi di un terzo in sette anni. In questo segmento di mercato, da notare l'ascesa dell'Austria, che con 6 milioni di euro si piazza al secondo posto, e il balzo clamoroso della Francia, passata in un anno da 1,5 a 5 milioni di euro di valore.

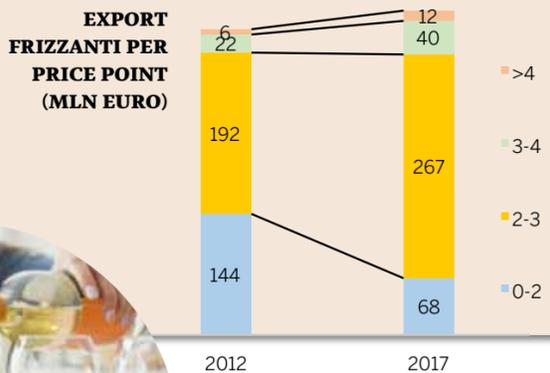


LE VENDITE PER PRICE POINT

MENO BASIC, PIÙ POPOLAR

Come accennavamo all'inizio, i prezzi dei frizzanti hanno registrato aumenti costanti nel corso degli ultimi anni, segno che è in atto un processo di generale riqualificazione dell'offerta, trainato dal segmento Dop, che va al di là degli andamenti congiunturali.

A confermarlo è la segmentazione dell'export per price point: dal 2012 al 2017 infatti la fascia basic (sotto i 2 euro per litro) si è progressivamente ridotta, passando dal 40% a un più ragionevole 17%, il che è stato dovuto a un dimezzamento dei fatturati, scesi da 144 a 67 milioni di euro. In forte espansione la fascia immediatamente superiore (2-3 euro), passata in cinque anni da 192 a 270 milioni e che oggi costituisce il grosso dei frizzanti venduti all'estero, con il 70% di quota sul totale. Anche le fasce più alte vedono aumentare le proprie quote: quella tra 3-4 euro ha guadagnato 4 punti percentuali tra 2012 e 2017 (al 10%, 40 milioni di euro), mentre quella sopra i 4 è passata al 3%, grazie anche in questo caso al raddoppio dei valori esportati (12 milioni).



GORTANI ENGINEERING:  
l'offerta integrata di progettazione e sviluppo di soluzioni "chiavi in mano".

SE PUOI PENSARLO, PUOI FARLO.

Tecnologie avanzate per la vitivinicoltura  
Made in Italy

GORTANI

www.gortani.com

Gli annunci del Corriere Vinicolo



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

VENDESI/FITTASI

VENDESI/FITTASI Cantina HL 40.000 provincia Lecce

info 335 371714 0832 706077 mail cantinasocenotria@virgilio.it

**FEDERFIN TECH SRL**  
WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

# CAPSULE A VITE IN ALLUMINIO

A L U M I N I U M   S C R E W   C A P S



CLOSE THE WORLD



FEDERFINTECH srl

27020 Tromello · Pavia · Italy · Via Artigianato, 8 · Tel. 0039 0382 809464/80912 · Fax 0039 0382 809856  
info@federfintech.com · www.federfintech.com

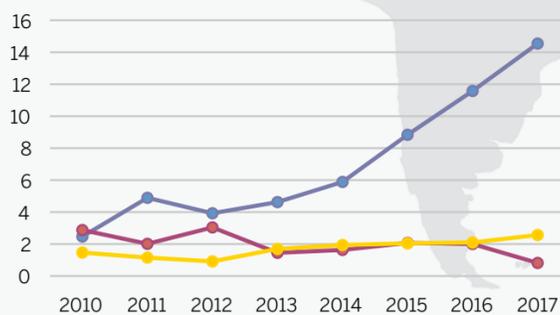
# A ogni Paese il suo prodotto

I frizzanti Dop sono il prodotto più esportato nell'Europa di lingua tedesca e inglese, oltre a Paesi Bassi e - di recente - Francia, dove al classico Lambrusco si è affiancato anche il Prosecco. Nell'emergente Repubblica Ceca, la locomotiva è proprio costituita dai vini a marchio Dop, che nel 2017 - complice il calo degli Igp - sono divenuti il prodotto di gran lunga più acquistato.

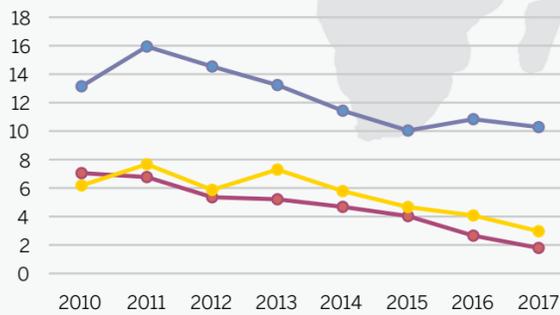
Gli Igp vanno per la maggiore invece fuori dall'Ue: Brasile, Stati Uniti, Messico, Russia. Feudo dei Lambruschi Emilia in Europa resta la Spagna, anche se la perdita di valore è stata costante nell'ultimo quinquennio.

I casi particolari sono tre: il Canada, dove il grosso del prodotto importato viaggia senza una denominazione di origine, sebbene il fenomeno abbia avuto un picco nel biennio 2012/13 che sta gradualmente rientrando. Poi la Cina, dove vi è stato un rimescolamento dei prodotti: alla crisi di quelli comuni nel 2014 è corrisposta l'esplosione di quelli a indicazione geografica, quindi nuova inversione delle parti e ripartenza a razzo dei vini generici fino 2016 e di nuovo un'inversione dei ruoli l'anno scorso, con il riallineamento fra le due categorie. In Giappone, infine, dopo una prevalenza dei prodotti comuni, vi è stato un avvicinamento progressivo delle tre categorie di prodotto, oggi parificate attorno a 2,3 milioni di euro ciascuna.

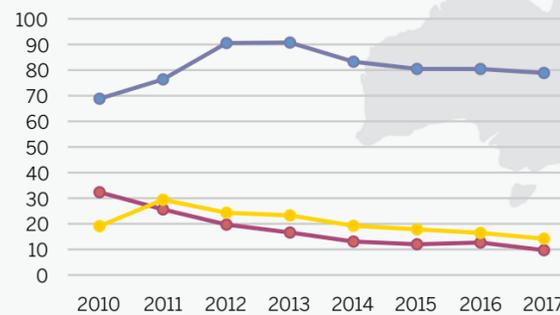
REGNO UNITO



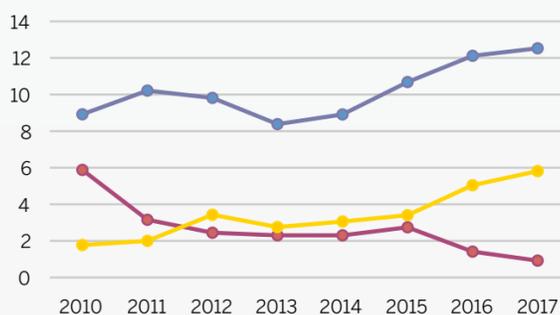
PAESI BASSI



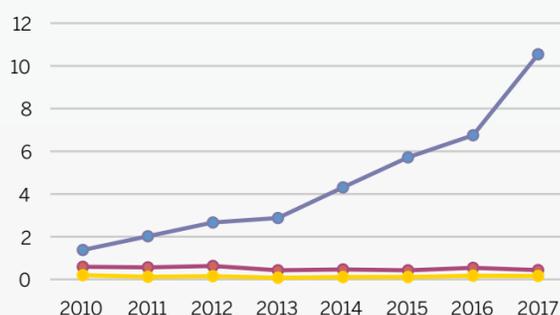
GERMANIA



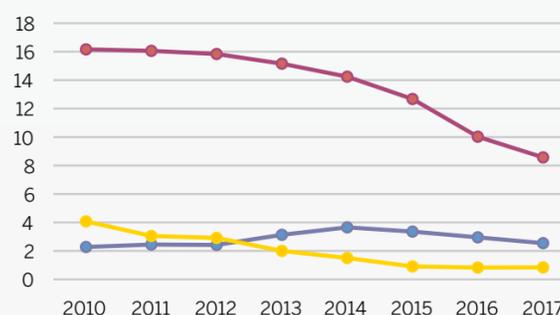
AUSTRIA



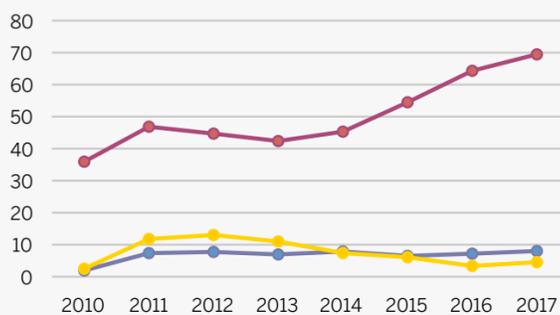
IRLANDA



SPAGNA



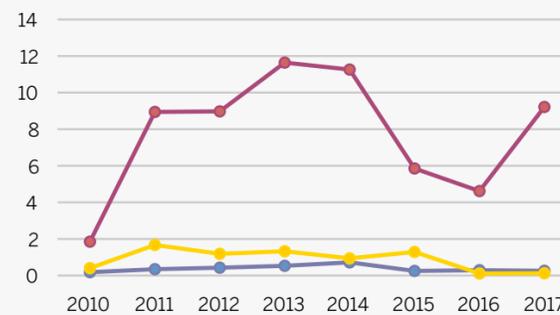
STATI UNITI



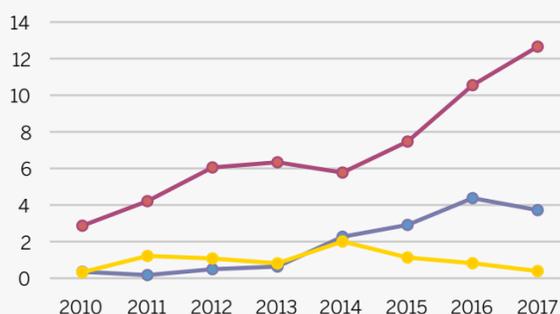
REPUBBLICA CECA



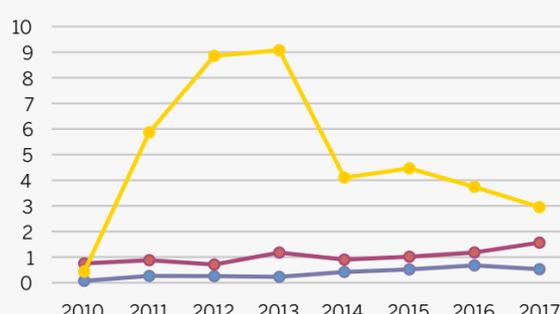
RUSSIA



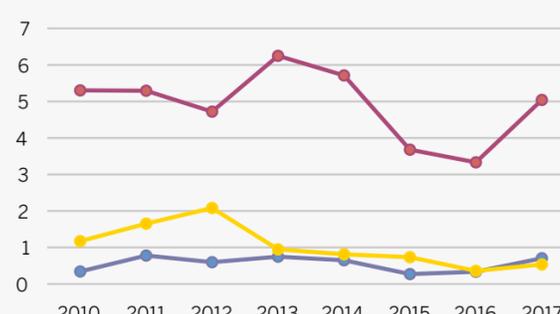
MESSICO



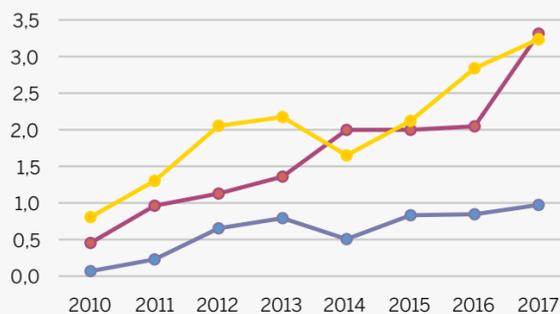
CANADA



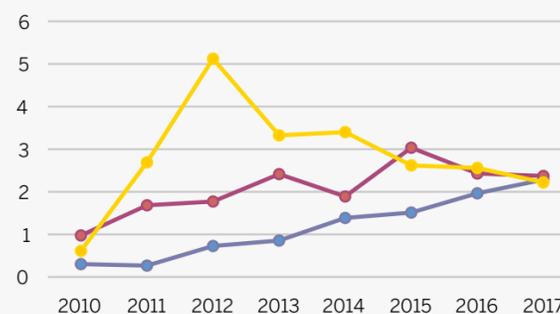
BRASILE



CINA



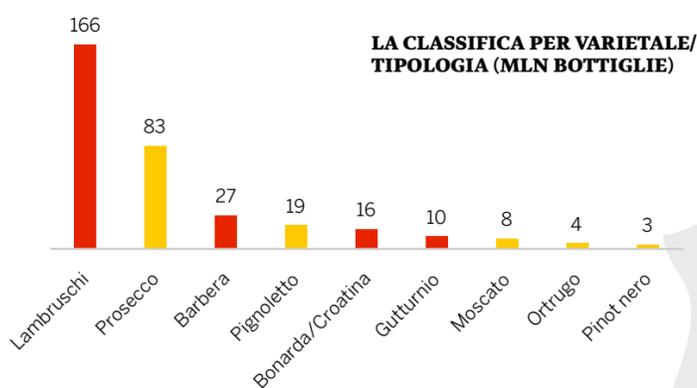
GIAPPONE



L'ANALISI EVOLUTIVA  
DEGLI IMBOTTIGLIAMENTI

# 4 macroaree, 357 milioni di bottiglie Ma la fisionomia sta cambiando

RIPARTIZIONE  
IMBOTTIGLIAMENTI  
PER COLORE



*Sotto esame  
Piemonte,  
Oltrepò, Emilia  
e Prosecco:  
crescono i bianchi  
emiliani e i rossi  
oltrepadani,  
ma dolci. Stabile  
o in calo  
tutto il resto*

**U**n volume di 2,7 milioni di ettolitri, pari a circa 357 milioni di bottiglie nel 2017, di cui 166 milioni di Lambrusco, 83 di Prosecco e 43 di Barbera e Bonarda/Croatina. Un quantitativo rimasto pressoché stabile nel corso degli ultimi anni, ma con rimescolamenti abbastanza evidenti all'interno delle principali regioni produttrici. In questo articolo abbiamo isolato un micro/macrocossmo produttivo, afferente a una parte di Piemonte, l'Oltrepò Pavese, l'Emilia e il Prosecco Doc/Docg, responsabile del 12% del totale vino imbottigliato a Dop-Igp nel nostro Paese, di tutte le categorie (fermi, spumanti ecc.). Percentuale che abbiamo visto essere in linea con la quota dei frizzanti sul totale export e sul totale venduto in Italia canale Gdo. Se restiamo a livello di classifica generale, il volume più grosso è afferente all'Igt Emilia, che divide i suoi 132 milioni di bottiglie tra 125 di Lambrusco e il resto sparpagliato tra gli altri vitigni, di cui la parte più grossa la sta facendo il Pignoletto. Pignoletto che tra Igt, Doc e Docg dei Colli Bolognesi è arrivato ormai sulla soglia dei 20 milioni di pezzi ed è quello che ha registrato le performance di crescita più ampie: solo la Doc nel giro di tre anni ha praticamente raddoppiato la produzione, a 12,7 milioni di bottiglie.

Fonte: elaborazioni  
Corriere Vinicolo su dati  
Odc e Mipaaf

## MASSIMA TECNOLOGIA, MASSIMI RISULTATI

SCEGLI LA VERSIONE CHE MEGLIO  
SI ADATTA AL TUO VINO

[COMPA]

2 OPZIONI DI OTR  
(PERMEABILITÀ)  
GARANTITO OGNI SINGOLO TAPPO



MINIMO 75%  
DI SUGHERO

TAPPO DI SUGHERO  
NATURALE CERTIFICATO

[CWINE]

3 OPZIONI DI OTR  
(PERMEABILITÀ)  
GARANTITO OGNI SINGOLO TAPPO



TRATTAMENTO TD3

SISTEMA DI ELIMINAZIONE  
MEDIANTE C-EHU/TD3 DEL TCA  
E DEGLI ALTRI 150 COMPOSTI  
FENOLICI

TCA RILASCIABILE  
<0,3 ng/L

GARANZIA INDIVIDUALE  
PER OGNI SINGOLO TAPPO

SOSTENIBILE ED EFFICIENTE  
WWW.COMPAWINE.COM



DMC  
MECHANICAL WORKING DEPT.  
LABELLING AND ACCESSORIES DEPT.

Macchine Etichettatrici DMC,  
stile e tecnologia

www.dmc-online.it



## EVOLUZIONE IMBOTTIGLIAMENTI FRIZZANTI DOP-IGP (ETTOLITRI)

DENOMINAZIONE	2013	2014	2015	2016	2017	Cagr 2013/17	Bottiglie 0,75
Emilia Igp (frizzanti)	923.237	1.123.082	837.576	968.348	989.046	1,7%	131.872.766
Prosecco Doc/Docg (frizzante)	668.036	672.122	656.441	622.972	626.123	-1,6%	83.483.112
Piemonte Barbera	147.756	154.900	145.444	144.737	151.949	0,7%	20.259.867
Bonarda dell'Oltrepò Pavese	130.235	135.235	121.256	120.235	111.077	-3,9%	14.810.267
Modena	114.670	110.097	89.213	96.687	96.752	-4,2%	12.900.233
Pignoletto			50.910	76.150	95.507		12.734.221
Provincia di Pavia Igp (frizzanti)	152.885	106.567	68.227	95.856	92.325	-11,8%	12.310.000
Gutturmo	72.444	78.977	74.474	78.598	75.682	1,1%	10.090.957
Colli Piacentini	72.617	74.116	69.614	70.994	72.252	-0,1%	9.633.650
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	71.887	62.192	62.613	60.090	70.262	-0,6%	9.368.254
Reggiano	85.904	77.884	71.209	72.446	67.935	-5,7%	9.058.043
Lambrusco Salamino di Santa Croce	64.988	47.467	50.232	44.947	38.809	-12,1%	5.174.513
Oltrepò Pavese (frizzanti)	58.265	59.637	54.238	49.531	37.346	-10,5%	4.979.467
Barbera del Monferrato	40.390	39.287	34.405	33.116	33.647	-4,5%	4.486.276
Ortrugo	25.808	26.155	28.559	29.465	32.912	6,3%	4.388.221
Lambrusco di Sorbara	45.129	38.626	33.869	33.494	32.895	-7,6%	4.385.954
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese	10.225	13.252	13.558	13.958	13.691	7,6%	1.825.467
Lambrusco Mantovano	14.459	14.084	13.527	12.861	12.143	-4,3%	1.619.010
Colli Bolognesi Pignoletto	510	795	8.301	8.804	8.875	104,2%	1.183.358
Piemonte Bonarda	7.606	8.098	7.500	7.565	8.237	2,0%	1.098.267
Cortese dell'Alto Monferrato	7.249	7.107	6.825	8.321	6.578	-2,4%	877.131
Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese	470	602	532	601	597	6,2%	79.600
<b>Totale</b>	<b>2.714.769</b>	<b>2.850.282</b>	<b>2.498.523</b>	<b>2.649.775</b>	<b>2.674.640</b>	<b>-0,4%</b>	<b>356.618.635</b>
<b>% su tot. Do-Ig Italia</b>	<b>13%</b>	<b>14%</b>	<b>12%</b>	<b>12%</b>	<b>12%</b>		

Chi sta invece calando è il Prosecco frizzante, tipologia che ha fermato i volumi a 83 milioni di bottiglie tra Doc e Docg e che ha visto una riduzione in quattro anni del 2%, spostati tutti verso il più remunerativo spumante: il calo potrebbe essere ancora più accentuato se andasse in porto il progetto della Docg di abolire la tipologia.

Tra i rossi, invece, il serbatoio della Barbera - tra Oltrepò e Monferrato/Piemonte - si ferma poco sotto i 30 milioni di bottiglie: mentre il frizzante rubricato sotto la Doc regionale piemontese è stabile (+1% quadriennale), quelli monferrini e gli oltrepadani vanno in sofferenza. Oltrepò che vede un calo importante anche sulla Croatina (poi etichettata come Bonarda), scesa del 4%, a 15 milioni di pezzi, mentre quella piemontese (questa sì Bonarda) vede un aumento volumico del 2%. Crescono invece Sangue di Giuda e Buttafuoco, mentre sull'Igt Provincia di Pavia - in calo generale del 12% - il grosso dei volumi è fatto di Moscato (8 milioni di pezzi), seguito da Pinot nero vinificato in bianco, Barbera e Croatina, quest'ultima utilizzata per versioni abboccate o dolci.

Sconfinando in Emilia, e restando sul versante rosso, troviamo stabile il volume imbottigliato di Gutturmo (10 milioni di pezzi), mentre i Lambruschi si dividono: quello Igt Emilia cresce, mentre scendono i Dop: Modena (-4%), Reggiano (-6%), Salamino (-12%),

Sorbara (-8%). Stabile il Grasparossa, mentre in deficit produttivo è anche il Mantovano (ma siamo tornati in Lombardia).

Sui bianchi, oltre al Pignoletto, l'altro puledro emiliano è l'Ortrugo, che ha passato i 4 milioni di bottiglie nel 2017 e che si è portato a casa una crescita cumulata del 6%.

In generale, possiamo affermare di avere una crescita sui quadranti bianco/rosso dolce, mentre a mano a mano che ci si sposta verso rosso-rosso secco, le percentuali di crescita affievoliscono virando nella maggior parte dei casi verso il negativo. Fattore da tenere in conto, considerando che oggi l'offerta è per lo più sbilanciata sul rosso, con quasi i due terzi del totale. ➔



## Think sparkling!

SafCeno™  
BCS105

È un lievito *Saccharomyces bayanus*, a inoculo diretto o reidratato a freddo selezionato per la produzione di vini tranquilli, frizzanti e spumanti di pregio. Si distingue per finezza aromatica, resistenza ad alcol, pressione e basse temperature.

E2U®

Spring'Finer™

Purissimo estratto proteico da lievito, agente chiarificante allergen free totalmente con naturato al vino.

E2U®

SpringArom™

Innovativo derivato di lievito, ricco in glutazione ad alto potere antiossidante e protettivo degli aromi e della tonalità.

SpringCell™

Purissime scorze di lievito ad alto potere adsorbente. Elevata efficacia sull'attività funzionale del lievito.

SpringFerm™  
Xtrem

Attivatore di fermentazione autolisato totale da lievito, ricco in aminoacidi, per l'ottimale nutrizione del lievito e l'aumento della complessità aromatica.

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA



**Fermentis**  
LESAFFRE FOR BEVERAGES



www.hts-enologia.com



SPONSOR UFFICIALE

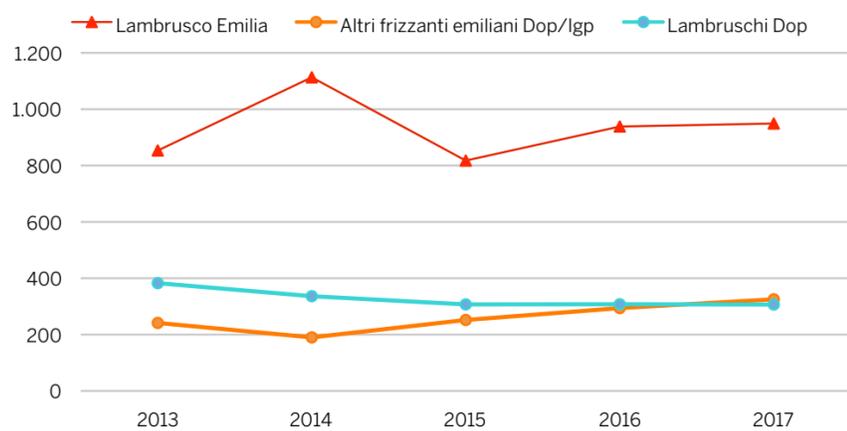


## Le zone e le famiglie di vitigno: chi cresce e chi scende

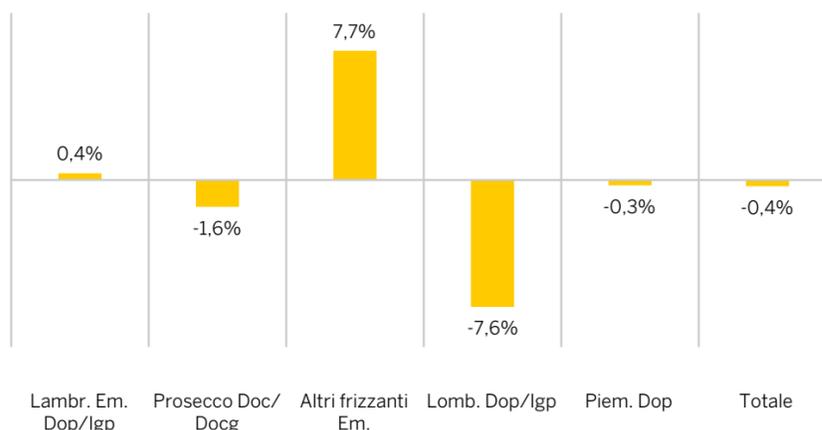
Come accennavamo in precedenza, a fronte di volumi produttivi stabili, i pesi tra aree sono abbastanza omogenei, ma si notano evoluzioni importanti se andiamo a guardare poi al loro interno. L'Emilia Romagna è il caso più eclatante: detiene sempre oltre la metà del volume prodotto, ma mentre il peso dei Lambruschi è stabile - grazie a un mix di calo delle Dop e aumento dell'Igt Emilia - quella che cresce di anno in anno è la quota degli altri frizzanti: Pignoletto, Ortrugo & C., con un Cagr 2013/17 dell'8%, sono arrivati a eguagliare in volume i Lambruschi

Dop, piazzandosi al 12% sul totale delle quattro regioni in esame. Chi è andato decrescendo fortemente è il bacino oltrepadano, sceso dell'8% e con una quota che si è assottigliata di 4 punti percentuali, al 10%. A eccezione del Sangue di Giuda, tutte le grandi aree/vitigno sono in calo strutturale, con ondeggiamenti dell'Igt Provincia di Pavia. In calo il Prosecco frizzante (-2%), anch'esso con peso alleggerito di un paio di punti percentuali, al 23%. Stabile invece la linea dei piemontesi, attestati al 7%.

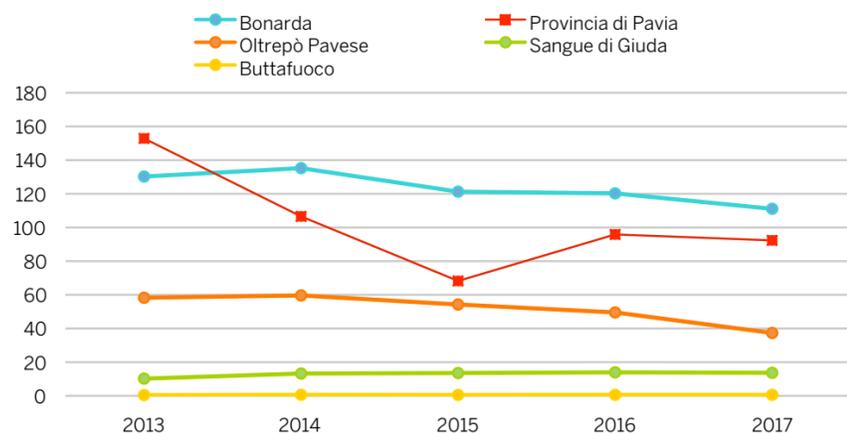
EMILIA: LAMBRUSCHI E ALTRI FRIZZANTI A CONFRONTO (.000 HL)



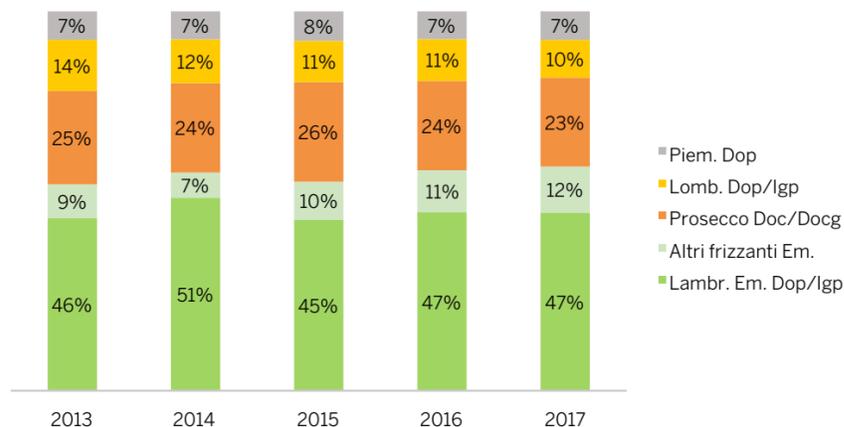
EVOLUZIONE 2013/17 (CAGR)



TIPOLOGIE DELL'OLTREPÒ A CONFRONTO - SOLO FRIZZANTE (.000 HL)



RIPARTIZIONE IMBOTTIGLIAMENTI PER TIPOLOGIA



# Qualità

la progettiamo, la costruiamo, la imbottigliamo

73° CONGRESSO NAZIONALE ASSONOLOGI  
MILANO 2018  
SPONSOR UFFICIALE

MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI DA 1.000 A 20.000 B/H: frazione Cappelli, 33/b  
12040 Ceresole d'Alba (Cn) tel. +39 0172 574416 - gai@gai-it.com - www.gai-it.com

GAI

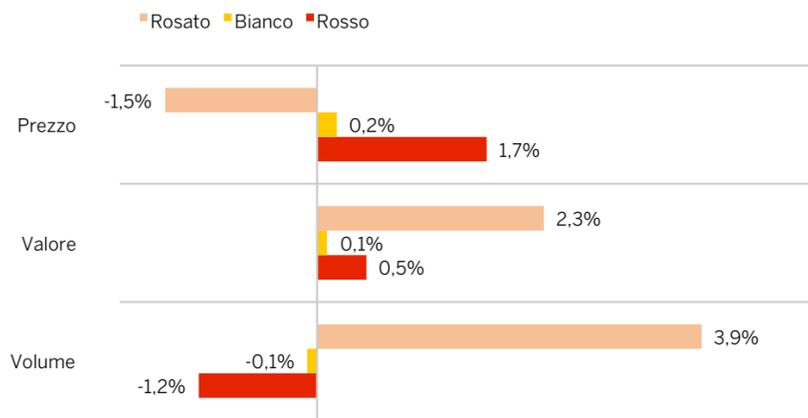
MERCATO ITALIA – CONSUNTIVO 2017



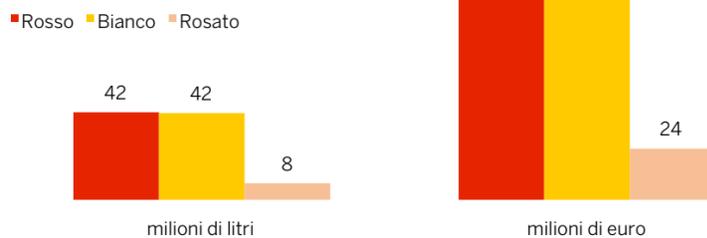
# A RITMO LENTO

Vendite in Gdo stabili a livello generale. Crescono gli “alternativi” emiliani, come Ortrugo e Pignoletto, e i rosati

VENDITE GDO - VARIAZIONI ANNUE 2017/16



VENDITE FRIZZANTI IN GDO PER TIPO - 2017



di CARLO FLAMINI

Il 2017 è stato un anno di stasi per i vini frizzanti in grande distribuzione: il bilancio generale delle vendite segna volumi e valori a saldo zero, per un totale di 91 milioni di litri e 279 milioni di fatturato. Tra le principali categorie, l'unica a crescere in maniera robusta è anche quella più piccola a livello di presenza a scaffale, ovvero i rosati (10% del totale), che hanno accumulato 8 milioni di litri (+4%), per valori saliti del 2% a 24 milioni di euro. Bianchi e rossi offrono performance differenziate: a volume, decrescita,

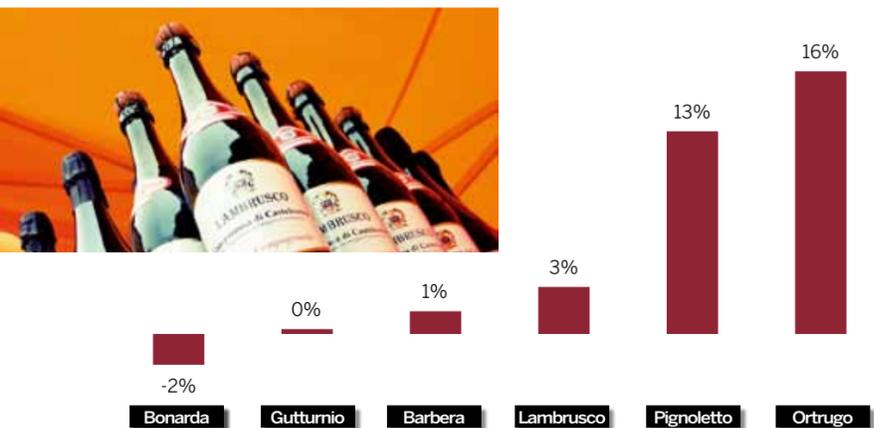
più marcata per i rossi (-1%), mentre i bianchi stanno poco sotto lo zero; a valore, siamo sotto il punto percentuale per i rossi mentre i bianchi confermano l'andamento dell'anno precedente. In piccolo, se vogliamo, sul circuito domestico i frizzanti stanno cercando di ripercorrere quel sentiero di riqualificazione che abbiamo visto tradursi in aumento dei prezzi all'export. In piccolo però, perché le crescite dei listini sono davvero limitate: +2% scarso i rossi (2,75 euro/litro), zero i bianchi (3,35) e addirittura indietro del 2% i rosati,

che hanno trovato una chiave di successo anche (o solo) sacrificando sul valore unitario, sceso a 3,10 euro. Rispetto agli omologhi fermi, tutte e tre le versioni hanno avuto performance di prezzo peggiori, con maglia nera i rosati (a confronto con +1,5% dei fermi) e i bianchi (+2%), mentre i rossi sono rimasti in scia positiva, anche se distanziati di oltre 1 punto (2,8% il saldo prezzo dei fermi). Questa timidezza si traduce nell'immobilismo della categoria quando si va a pesarla sul totale vendite vini confezionati in Gdo: il volume è inchiodato a

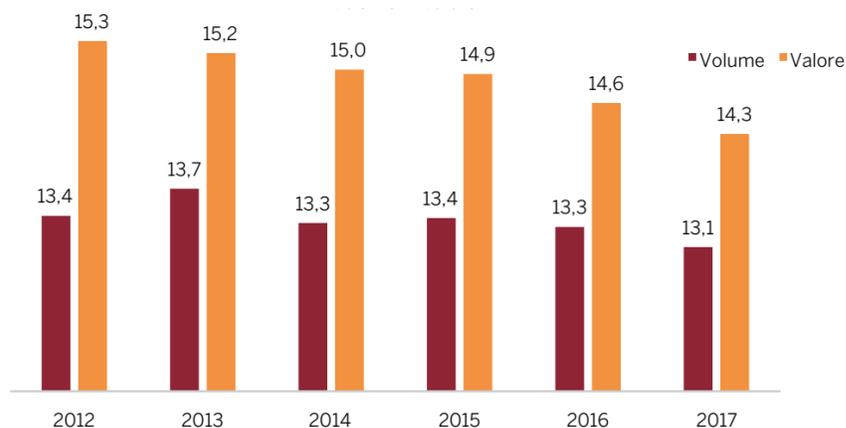
una quota del 13% da un lustro, in scia a quanto fa la media generale dei vini fermi, mentre sul valore, pur crescendo, come peso si scende di un punto (14%), segno che lo scaffale nella media ha avuto performance valoriali più robuste. E infatti il totale confezionato ha segnato +2% in valore nel 2017, contro lo zero del comparto frizzante. **Pignoletto superstar** In questo quadro, tuttavia, ci sono tipologie che performano sopra la media del mercato. Ortrugo e Pignoletto in particolare sono da annoverarsi non

solo tra i best-performer della categoria frizzante, ma del totale confezionato, con variazioni valore attorno alla linea del 15%, e questo non dall'anno scorso. Le corazzate invece vanno discretamente: Barbera +1%, Lambrusco a +3% (ma i dati Iri presi in considerazione annoverano solo il formato 0,75, mentre sappiamo che quello da 1,5 vive un difficile periodo in Italia, compensato dalla crescita sul mercato americano), poi Gutturmo fermo a zero e Bonarda piemontese/oltpadana indietro del 2%. *Continua a pagina 20*

TIPOLOGIE FRIZZANTI 0,75: VARIAZIONI VALORE 2017/16



QUOTA % FRIZZANTI SU TOTALE VINI CONFEZIONATI (spumante escluso)





**Le Macchiole investe nella Street Art  
A BOLGHERI UN GRANDIOSO MURALE FIRMATO OZMO**

Che potere, l'arte! A Bolgheri, terra che ha ispirato e continua a ispirare diverse e meravigliose arti, tra cui quella vinicola, è apparsa la bellezza di un murales Realizzato da uno dei rappresentanti della Street Art contemporanea più riconosciuti e apprezzati del momento, Ozmo, a Bolgheri sulle mura esterne de Le Macchiole, ha preso vita un'opera complessa e bellissima, in bianco e nero, capace di incantare. L'opera è di grandi dimensioni: 15 metri per 6 ed è visibile anche da lontano, ricorda per composizione le grandi pale d'altare triangolari ed è stato pensato per spingere lo sguardo di chi lo ammira sempre di più verso l'alto.

◆ Segue da pagina 19

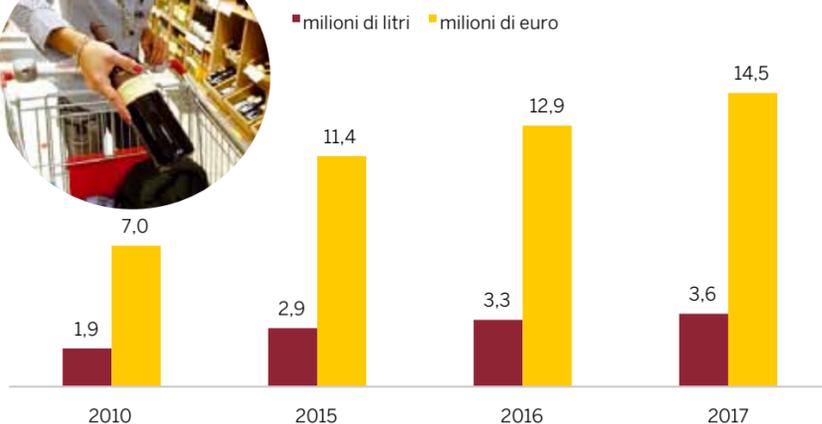
Sul Pignoletto, c'è da aprire una parentesi importante. Nel 2017, a fronte di crescita dei volumi venduti del 9% (3,6 milioni di litri), il valore è quello che ha fatto il vero balzo, sfiorando i 15 milioni di euro per un aumento annuo del 13% e un prezzo medio per la prima volta sopra i 4 euro per litro, ben sopra la media generale del mercato dei frizzanti in Gdo. Un dato in controtendenza rispetto al resto dei frizzanti.

**Romagna: un futuro bianchista?**

La crescita esponenziale di questo vitigno è in grado di cambiare la fisionomia della regione Emilia Romagna? In particolare della Romagna, considerando che oggi l'80% dell'offerta arriva dalla parte emiliana, zona Modena/Bologna, mentre una crescita robusta degli impianti si sta registrando anche nella parte orientale della regione, ricompresa nella nuova Doc Pignoletto. Gli ettari vitati totali in regione sono oltre 1.700 e se guardiamo gli imbottigliamenti nel giro di tre anni la Doc Pignoletto ha quasi raddoppiato i volumi, arrivando a sfiorare i 100.000 ettolitri. Il che equivale a essere la terza Dop emiliano-romagnola, con il 13% sul totale, a un passo dai colossi Modena e Romagna. Se alla Doc Pignoletto poi aggiungiamo i 9.000 di Classico dei Colli Bolognesi e gli altri sparpagliati tra Doc Modena e Igt Emilia, si può affermare che questo vitigno ormai rappresenta un polome più che strategico nel panorama della produzione regionale con marchio Do-Ig. Spacchettando i 100.000 ettolitri imbottigliati come Dop Romagna tra Sangiovese (80%), Trebbiano (10%) e altri vitigni (10%), il Pignoletto come varietale li ha superati tutti. "È il Sangiovese che soffre in modo particolare - ammette **Giordano Zinzani**, presidente del Consorzio Vini di Romagna - sono anni che cerchiamo di trovare una quadra per l'affermazione di questo vitigno, e per ora la situazione rimane incerta. Mi consola il fatto che non siamo gli unici ad avere problemi: se



**VENDITE PIGNOLETTO 0,75 IN GDO**



**IMBOTTIGLIAMENTI VINI DOP EMILIA ROMAGNA - ETTOLITRI**

Dop	2015	2016	2017	Quota % su totale
ROMAGNA	103.750	108.523	99.958	13,9%
MODENA	89.213	96.687	96.752	13,5%
PIGNOLETTTO	50.910	76.150	95.507	13,3%
GUTTURNIO	74.474	78.598	75.682	10,5%
COLLI PIACENTINI	69.614	70.994	72.252	10,1%
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	62.613	60.090	70.262	9,8%
REGGIANO	71.209	72.446	67.935	9,5%
LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE	50.232	44.947	38.809	5,4%
ORTRUGO	28.559	29.465	32.912	4,6%
LAMBRUSCO DI SORBARA	33.869	33.494	32.895	4,6%
COLLI BOLOGNESI CLASSICO - PIGNOLETTTO	8.301	8.804	8.875	1,2%
Altri	29.646	30.105	26.428	3,7%
<b>Totale Dop</b>	<b>672.390</b>	<b>710.302</b>	<b>718.267</b>	<b>100,0%</b>

guardo altre zone d'Italia che avevano affidato le proprie sorti a questo vitigno e in generale al vino rosso, mi pare che la corsa a cercare riparo nel bianco sia in pieno svolgimento". Quando si tratta di rinnovare gli impianti, il Sangiovese non sempre viene reimpiantato e vengono preferiti altri vitigni, anche a bacca bianca. "Ma non solo Pignoletto, molti alla fine finiscono per propendere per il Trebbiano - spiega Zinzani - in quanto pur spuntando prezzi inferiori, grazie alle rese abbondanti riesce sempre a dar

reddito. Comunque sì, in linea generale il bianco va per la maggiore, anche grazie ai progetti di rilancio della spumantistica romagnola raccolti nel nuovo disciplinare Romagna, e se i trend continueranno con questo ritmo possiamo immaginare che il volto della regione possa cambiare nel prossimo decennio, con calo dei rossi e aumento dei bianchi". Un po' come è successo nel Veneto, dove l'esplosione di Pinot grigio prima e Prosecco poi ha spinto una moltitudine di viticoltori a spiantare le varietà

rosse storiche, in primis Cabernet e Merlot. "Comunque, qui in Romagna, vi è un'interessante attenzione anche sul Merlot, e abbiamo progetti importanti anche sul Pinot grigio, questo per diversificare il panorama viticolo. Di fatto in Romagna in questi anni si era affermata una viticoltura con solo due vitigni, il Trebbiano in pianura e il Sangiovese in collina. Qui il lavoro fatto negli ultimi anni in Consorzio è stato quello di dar vita a sottozone, per esaltarne le peculiarità e dare la possibilità ai piccoli produttori di fare la cor-

sa su un livello più alto, ma non decollano. Oggi solo il 50% del prodotto rivendicabile a Dop arriva in bottiglia come tale, mentre il resto è classificato come Igp, Rubicone soprattutto, ma per via degli alti costi produttivi e delle basse rese la viticoltura di collina difficilmente è competitiva. La discussione in Consorzio è aperta: abbiamo una Doc Romagna molto ampia con le sue 12 sottozone, qualcuno ne propone di nuove, altri vogliono accorparle e chiedere la Doc, ma in definitiva sono numeri troppo piccoli".

Se il Veneto è una sorta di benchmark, perché non seguire la strada del rosato, considerato che il Prosecco Doc ha annunciato ufficialmente la nascita della versione in rosa con il Pinot nero? "Noi - ammette Zinzani - avremmo già pronto lo spumante con base Sangiovese, ma finché il Comitato vini è fermo il disciplinare non può essere modificato. Siamo però convinti che il Sangiovese rosato, anche fermo, sia un prodotto che possa avere una sua giusta collocazione e prevediamo una buona crescita".



**Un pack di emozioni**

Il mondo Wine&Spirits visto da **Guido Iannone**, GM Nuceria Group

**Perché investire nel mondo Wine & Spirits e perché è un settore importante?**

Nuceria ha sempre ricercato il miglioramento continuo e l'Innovazione, anche per il mondo Wine & Spirit, mercato per noi strategico. Dopo l'acquisizione della storica torinese Appia Etichette 4 anni fa, abbiamo continuato ad investire nelle ultime tecnologie per poter offrire il più alto livello di finitura e per estendere le soluzioni di stampa digitale anche alle medie e grandi tirature, ampliando il nostro parco macchine con l'ultima Nilpeter Panorama Ibrida, strumento perfetto per combinare i vantaggi della stampa digitale a soluzioni più complesse. Investiamo in Tecnologia e Capitale umano per anticipare le richieste di questo mercato con soluzioni di packaging efficaci e di grande appeal.

**In prospettiva, quali sono le caratteristiche che il packaging per il mondo wine deve avere? E quali sono le tendenze?**

Il vino è emozione, racconto, tradizione ed

il packaging, oggi il principale strumento di comunicazione, deve essere in grado di comunicarne gli aspetti valoriali sottolineando unicità e iconicità. Ma per reggere nel tempo necessita di costanti ritocchi stilistici, micro-interventi che mantengano inalterati eleganza ed equilibrio, senza adeguarsi alle mode, ma andando oltre e conservando la propria identità. In un mercato affollato, un pack consumer-oriented non si limita ad "informare", ma crea una vera e propria esperienza prima, durante e dopo il consumo. Il packaging di domani, al quale lavoriamo già oggi attraverso l'utilizzo di innovative tecnologie di stampa e materiali "sensoriali", espande le potenzialità esperienziali di un prodotto attraverso la customizzazione e la creazione di un percorso che va dritto dal produttore al cuore del consumatore. **Nuceria come risponde a questi input di mercato e cosa offre di diverso?** Idee, creatività, design sono per noi elementi

quotidiani che, anche grazie all'acquisizione dell'agenzia creativa Solutioo Group, applichiamo a tutto il processo, dalla progettazione ed oltre il post vendita. Sul piano dell'Innovazione, continuiamo a sviluppare soluzioni di smart packaging, il punto d'incontro tra sostenibilità, customizzazione e interattività. Una piattaforma sul packaging che fa largo uso della tecnologia per aumentare le caratteristiche di sicurezza, tracciabilità ed interattività grazie soprattutto l'uso della Realtà Aumentata. Un esempio è il nostro nuovo progetto Storie in Bottiglia, piattaforma che mostra ai nostri clienti alcune delle potenzialità di queste nuove tecnologie, dal download di contenuti multimediali attraverso un semplice tap sul display di uno smartphone fino alla geolocalizzazione ed alle mappe 3D. Gli unici limiti di queste nuove tecnologie sono nella nostra creatività, e noi ne abbiamo in abbondanza.

# OMAR

## R&G



Tunnel di riscaldamento HM 24 ( 24.000 b/h)



Lavasciugatrici bottiglie

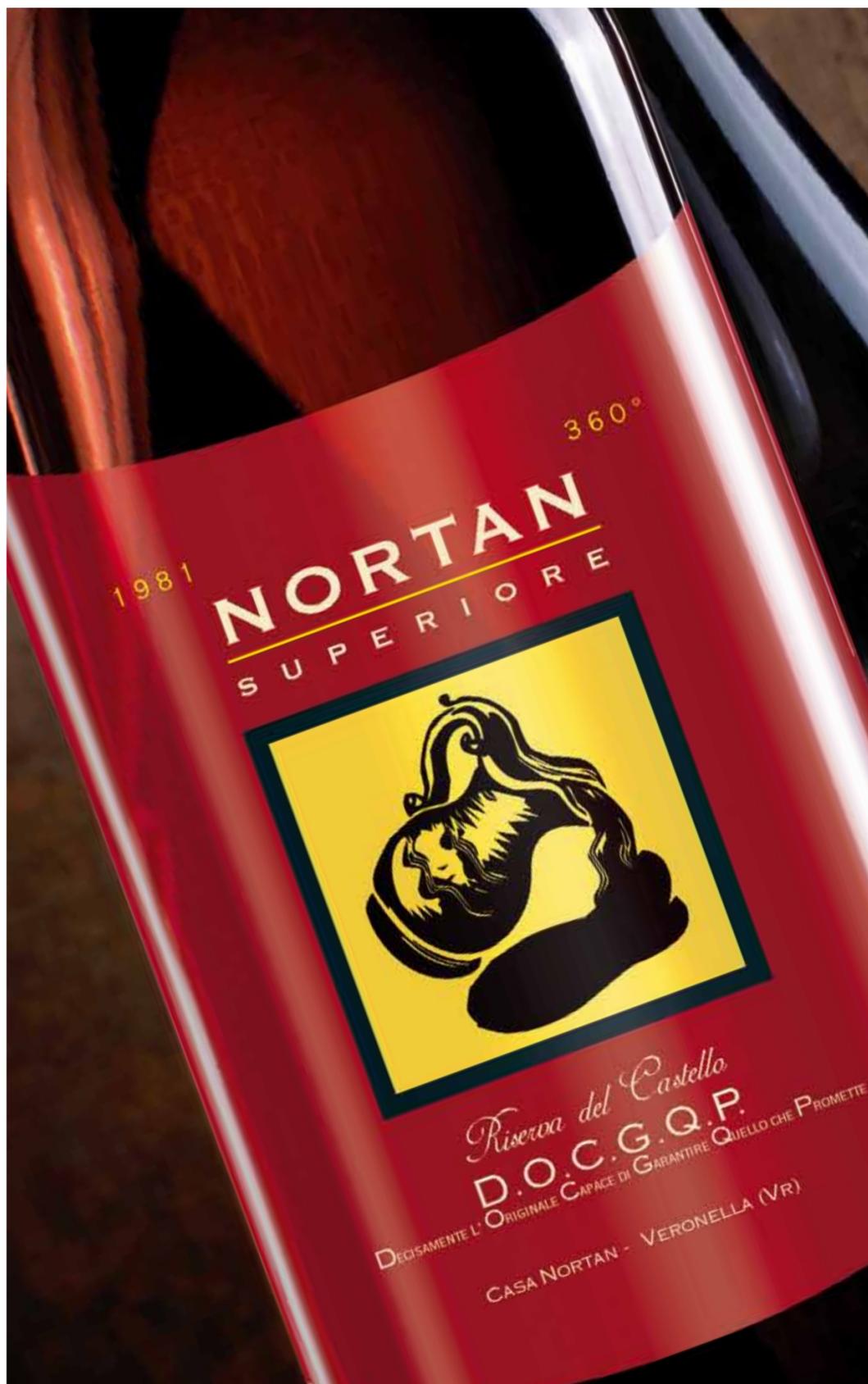


Tunnel di riscaldamento

Gruppo



[www.omar-reg.it](http://www.omar-reg.it)



Dietro l'etichetta  
Nortan trovate  
i migliori  
impianti,  
professionisti  
esperti,  
risposte certe.

Nortan nasce nel 1981 e da allora ha sempre mantenuto le proprie promesse. Quando un prodotto Nortan viene immesso sul mercato state certi: ha superato mille test. Se Nortan dice 30.000 bottiglie/ora è perchè sono 30.000 bottiglie/ora. Per i nuovi impianti della vostra linea di produzione chiamate Nortan. Troverete un consulente a 360°.



Mod. PRISMA 20+20 TR

**Un impianto Nortan vi garantisce molti anni di performances ineguagliabili.**

E' facile da impiegare. E' affidabile anche in condizioni estreme. E' rapidamente conformabile a produzioni diverse. Garantisce altissima precisione. Dispone di coclea universale. Si comanda da un video "touch-screen". Si regola automaticamente in funzione dell'altezza delle bottiglie. Ha velocità di produzione e delle torrette sincronizzate. Può essere acquistato sia per singole stazioni che in versione linea integrata.

**nortan**

Nortan S.r.l. Via dell'Industria 37040 VERONELLA (VR) ITALY - Tel.+39 0442 47844 - Fax +39 0442 47990 - www.nortan.it E-mail: info@nortan.it



#### Anniversari 53 ANNI DI AIS

L'Associazione Italiana Sommelier ha festeggiato cinquantatré anni di onorata carriera al servizio del vino italiano. Nata a Milano nel 1965 per opera di quattro soci, si è poi ramificata in tutte le regioni d'Italia e oggi rappresenta il più grande sodalizio di comunicatori del vino nel mondo. Per l'immediato futuro sono in programma nuovi progetti di sviluppo, per regalare a soci vecchi e nuovi gli strumenti più adeguati per crescere: una formazione sempre più competitiva per lavorare nel settore; una comunicazione dei valori adeguata ai tempi; un ampio coinvolgimento nelle iniziative.

### L'esperto risponde

A CURA DEL SERVIZIO GIURIDICO  
DELL'UNIONE ITALIANA VINI -  
serviziogiuridico@uiv.it



# RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA E MILLESIMATO NEI VINI FRIZZANTI



## QUESITO

Nella mia cantina produco diverse tipologie di vini tra cui vini frizzanti generici, Dop e Igp. Per meglio caratterizzare la produzione vorrei poter riportare in etichetta il termine millesimato che viene tradizionalmente usato nella designazione dei vini spumanti. Alcuni enologi mi hanno segnalato che questo termine sembrerebbe consentito anche nei vini frizzanti. Vorrei conoscere se è consentito l'utilizzo in etichetta e con quali modalità. Inoltre produco alcuni vini frizzanti con il metodo della rifermentazione in bottiglia e vorrei poter indicare in etichetta questa dicitura. Esistono disposizioni che regolamentano l'uso della indicazione "rifermentazione in bottiglia" nei vini frizzanti?

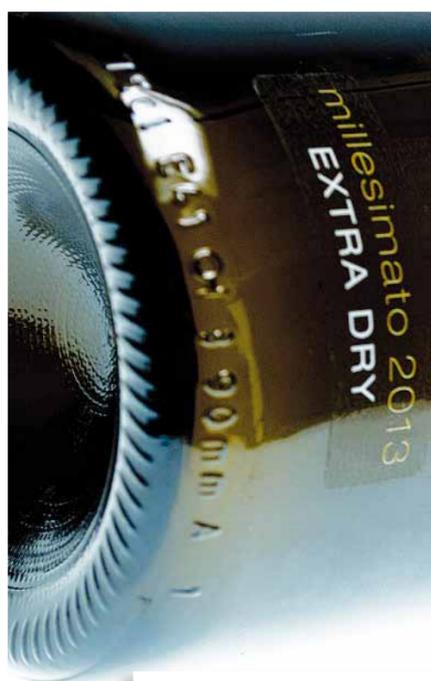
T.L..Vidor (TV)

**L**a vigente normativa in materia di etichettatura e presentazione dei vini dell'Unione europea non prevede alcuna disposizione specifica concernente la

definizione e l'uso del termine "millesimato" che pertanto rientra nell'ambito delle indicazioni facoltative libere che devono essere veritiere e documentabili nel rispetto di quanto previsto dall'art. 49 del reg. Ce n. 607/2009, che stabilisce che l'etichettatura può essere completata da indicazioni facoltative diverse da quelle espressamente disciplinate, purché soddisfino i requisiti dell'art. 7 del reg. UE n. 1169/2011. In pratica, tali indicazioni non devono indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente in merito alla natura, qualità, modo di fabbricazione e di ottenimento del prodotto.

La normativa nazionale associa il termine "millesimato" ai vini spumanti nell'articolo 31, comma 12, della legge n. 238/16, nell'ambito della disposizione relativa all'obbligo di indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve per talune categorie di vini DO, in quanto nella prassi operativa detto termine è stato associato all'etichettatura dei vini spumanti. Il termine "millesimato" è riferito al "millesimo", ovvero all'annata di produzione delle uve che sono alla base del relativo vino; in tal senso alcuni disciplinari di vini DO spumanti prevedono in positivo l'uso di detto termine.

Allo stato attuale non esiste una limitazione dell'uso del termine "millesimato" che pertanto si ritiene possa essere utilizzato anche per i vini frizzanti, a condizione che venga indicato in etichetta anche l'anno di vendemmia. Nello specifico anche il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - con circolare n. 36652, del 9 maggio 2017 - ha confermato la possibilità di utilizzare in etichettatura il termine "millesimato" anche per il vino frizzante nonché per altre categorie di prodotti vitivinicoli, purché siano comunque designati con l'annata di produzione delle uve, in conformità alla vigente normativa UE (in particolare articoli 61 e 63 del reg. n. 607/09) e nazionale (art. 31 della legge n. 238/16). In pratica il vino frizzante millesimato dovrà rispettare la condizione che almeno l'85% del prodotto deve provenire dalle uve vendemmiate nell'anno che viene associato al termine millesimato.



Inoltre il Mipaaf ha confermato che il termine "millesimato" può figurare nell'etichettatura dei vini, in generale, soltanto in associazione all'indicazione dell'annata di produzione delle relative uve, anche al fine di non trarre in inganno il consumatore medio, che è portato ad associare detto termine con l'annata di produzione del relativo vino. Ciò in conformità alla norma di etichettatura orizzontale di cui all'articolo 7, par. 1, del reg. Ue n. 1169/11, in base alla quale "... le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare... per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, ... il metodo di fabbricazione o di produzione".

In merito al secondo aspetto del quesito sulla possibilità di indicare che un vino frizzante è stato ottenuto con la "rifermentazione in bottiglia" si deve rilevare che questo aspetto è ora regolamentato dall'articolo 19 della legge n. 238/2016 che ha superato, abrogandolo, il D.m. 29 luglio 2004 (vedi box sotto).

In particolare l'art. 19 dispone che la dicitura "rifermentazione in bottiglia" possa essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei soli vini frizzanti a Dop e Igp per i quali tale pratica sia stata espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione. Quindi solo i vini frizzanti Dop o Igp il cui disciplinare preveda espressamente la possibilità di riportare questa dicitura in etichetta possono utilizzarla.

Attualmente solo alcuni disciplinari di produzione di vini Dop frizzanti prevedono questa possibilità e in qualche caso è previsto l'obbligo di indicare la dicitura "rifermentazione in bottiglia".

In particolare si ricordano alcuni disciplinari che consentono l'uso della dicitura "rifermentazione in bottiglia": "Asolo - Prosecco" Docg frizzante, "Colli Bolognesi Pignoletto" Docg frizzante, "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" Docg frizzante, "Colli Bolognesi" Doc frizzante, Garda Doc frizzante, "Pignoletto" Doc frizzante, "Prosecco" Doc frizzante. Antonio Rossi

## Le norme nazionali sui vini frizzanti

### Legge n. 238 del 12 dicembre 2016

Articolo 19. (Elaborazione dei vini frizzanti)

1. L'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza Dop o Igp, e del vino frizzante gassificato, come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, è effettuata con le seguenti modalità:

- a) la costituzione della partita è disciplinata dalle vigenti disposizioni dell'Unione europea. Per i vini frizzanti a Dop o Igp i prodotti costituenti la partita sono ottenuti nel rispetto dei singoli disciplinari di produzione;
- b) la presa di spuma del vino frizzante può avvenire in bottiglia e in recipienti chiusi resistenti a pressione. Per la presa di spuma della partita possono essere utilizzati esclusivamente, da soli o in miscela tra loro:
  - 1) mosto d'uva;
  - 2) mosto d'uva parzialmente fermentato;
  - 3) vino nuovo ancora in fermentazione;
  - 4) mosto concentrato;
  - 5) mosto concentrato rettificato;
- c) l'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non è considerata né come dolcificazione, né come arricchimento;
- d) per la dolcificazione del vino frizzante e del vino frizzante gas-

sificato si applicano le vigenti disposizioni dell'Unione europea, salve le norme più restrittive previste nei singoli disciplinari di produzione dei vini a Dop e Igp. La dolcificazione può essere effettuata anche in fase di costituzione della partita;

e) ai fini dell'attività di controllo e vigilanza nell'ambito degli stabilimenti di produzione o confezionamento, da parte degli organismi preposti, la determinazione della sovrappressione dovuta alla presenza dell'anidride carbonica in soluzione, nei limiti fissati dalle vigenti norme dell'Unione europea, è effettuata al termine dell'elaborazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato prima che gli stessi, regolarmente confezionati, siano estratti dallo stabilimento. Il valore della determinazione, ottenuta utilizzando i metodi di analisi previsti dalla normativa dell'Unione europea, è dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di quattro esemplari di campione prelevati dalla stessa partita;

f) la dicitura "rifermentazione in bottiglia" può essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti a Dop e Igp per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

2. Complessivamente, l'aggiunta dei prodotti di cui alla lettera b) del comma 1 non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di più di 0,9 per cento in volume.



LASCIA LIBERA L'IMMAGINAZIONE,  
NOI LA REALIZZIAMO

DISPONIAMO DELLA CONOSCENZA TECNOLOGICA E 55 ANNI DI ESPERIENZA.



web. [metaluxcapsule.it](http://metaluxcapsule.it), [metaluxsa.com](http://metaluxsa.com)  
e-mail. [info@metaluxcapsule.it](mailto:info@metaluxcapsule.it), [info@metaluxsa.com](mailto:info@metaluxsa.com)

+39 0421 331266

## PRODOTTI & ATTREZZATURE INVETRINA

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

### AVE TECHNOLOGIES-DELLA TOFFOLA GROUP [www.ave-technologies.com](http://www.ave-technologies.com)

#### Nuovi sistemi modulari di imbottigliamento

Versatilità e affidabilità sono le parole chiave per i nuovi sistemi modulari di imbottigliamento Ave Technologies - Della Toffola Group. Questi sono dotati di valvole isobariche elettropneumatiche a cannula mobile adatte per vino spumante, frizzante, fermo, birra e Csd. Le valvole sono disponibili anche nella versione a sensore di livello. I cicli di riempimento sono gestiti da un unico pannello di controllo e consentono la pre-evaacuazione singola o doppia con correzione del livello nella bottiglia. Questa operazione si esegue dal pannello di controllo, senza cambiare la cannula e con un sigma di 1 mm per entrambe le valvole nella versione isobarica con autolivello. La campana anulare, con finitura a specchio, è priva di collettori o camere chiuse e adotta invece, per il vuoto e il gas, canali drenanti e ispezionabili. Questo recipiente può essere impiegato fino a 6 bar di



pressione e viene collaudato e certificato Ped a 9 bar. Le stelle brevettate di trasferimento permettono di evitare il cambio formato nell'impiego di bottiglie cilindriche e leggermente coniche con diam. 50 - 100 mm. La modularità degli impianti consente anche la sincronizzazione con l'etichettatura per un risparmio di spazio, oltre alla possibilità

di completamento, ad esempio, con tappatori supplementari, gabbietatrice ecc. I sistemi Ave Technologies sono concretamente innovativi anche grazie ai basamenti inclinati, ai nuovi pistoni di sollevamento completamente pressurizzati e alle coclee e movimentazione con servomotore.

### DAL CIN [www.dalcin.com](http://www.dalcin.com)

#### Ampia gamma per qualunque sia lo stile di bollicine ricercato



Pro6, Brio, SLB, la linea Fervens per la presa di spuma

Per i vini più richiesti dal mercato non si può improvvisare. Con le proposte Dal Cin si programma ogni fase della presa di spuma, in autoclave, qualunque sia lo stile di consumo da soddisfare: biologico, con ridotti solfiti, di piacevole freschezza o più impegnativo.

##### Sicurezza

► Battkill: protegge il vino base dallo sviluppo dei batteri lattici, riducendo o eliminando l'impiego di SO<sub>2</sub>.  
► Polimersei e wynTube ProLife: detossificano il vino base, eliminando gli inibitori endogeni formati durante la prima fermentazione.

##### Aromaticità

► Fervens Brio: longevità e intensità dei vini, anche destinati alla bottiglia bianca.  
► Fervens Pro6: frutta e fiori in autoclave. Selezionato per la vinificazione di Prosecco, è ideale per tutti gli spumanti giovani.  
► Fervens SLB: il connubio perfetto tra qualità, sicurezza ed economicità per tutti i tipi di vini frizzanti.

##### Qualità organolettica

► wynTube Prepara: nella reidratazione del lievito per affrontare l'elevata gradazione alcolica, le basse temperature e la pressione elevata. Tecnologia miniTubes  
► wynTube Fructal: nel pied de cuve e in rifermentazione, per massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti. Con basso contenuto di riboflavina. Tecnologia miniTubes.

### DIAM BOUCHAGE [www.diam-sugheri.com](http://www.diam-sugheri.com)



Il garante degli aromi

Diam Bouchage offre la soluzione ottimale del XXI secolo. Una soluzione che coniuga la tradizione del sughero con la tecnologia più avanzata, al servizio del vino. Il procedimento Diamant® garantisce ogni singolo tappo. Grazie a un esclusivo processo brevettato di "desaromatizzazione" del sughero, i tappi Diam®, Quart Mytik e Mytik Diam® e Altop

Diam® sono gli unici tappi di sughero a neutralità sensoriale, liberati dalle molecole che causano le deviazioni organolettiche tra cui il TCA, responsabile del gusto di tappo. I prodotti Diam®, Mytik Diam® e Altop Diam® offrono garanzie senza pari in termini di omogeneità meccanica, neutralità sensoriale e controllo dell'ossigeno. In particolare, per i vini frizzanti e i vini spumanti

oltre all'assenza di deviazione sensoriale, i tappi Quart Mytik Diam® e Mytik Diam® offrono al produttore una memoria meccanica ottimale, una tenuta perfetta e l'assenza di difetti tecnici. Dodici anni dopo il lancio della tecnologia Diamant®, Diam Bouchage propone poi una nuova grande innovazione tecnologica: un tappo di sughero chiamato Origine by Diam®, che incorpora un'emulsione di cera

d'api e un legante composto da polioili al 100% vegetali. Per il mondo del vino, questa nuova formulazione rappresenta una soluzione di tappatura ancora più naturale che usufruisce della stessa affidabilità riconosciuta ai tappi Diam® per quanto riguarda la sicurezza, la omogeneità e il controllo dell'ossigeno. Distributori per l'Italia: Belbo Sugheri - Diam Sugheri - Paolo Araldo.



### ENOLOGICA VASON [www.vason.com](http://www.vason.com)

#### Soluzioni mirate, a basso contenuto di SO<sub>2</sub>

L'arte spumantistica italiana ha ottenuto in questi anni riconoscimenti internazionali e quote d'esportazione che solo 20 anni fa sembravano irraggiungibili, segno tangibile dell'eleganza conseguita nelle lavorazioni di cantina. In questo movimento Enologica Vason è sempre stata al fianco degli enologi con soluzioni all'avanguardia, per aiutarli a esprimere le potenzialità delle uve utilizzate nella lavorazione: ogni spumante ha il suo carattere e le biotecnologie devono solo assecondarne

i profili. Premium® Prosecco e Premium® Chardonnay sono ceppi che vengono scelti da anni per la loro personalità varietale. A questi si sono affiancati il Flavour 2000 per i frizzanti e gli Anchor (NT116, VIN13, N96...), che usati in purezza o in coinoculo con i precedenti, ne sostengono e diversificano i profili organolettici; la novità è il Premium® Tiol dalle chiare potenzialità. V Starter Premium®, V Starter Fruit e V Starter TF sono nutrienti specifici per fermentazioni pulite e per l'espressione di positive note aromatiche varietali.

V Activ Premium® è ideale per pied de cuve mentre la novità è il complesso in pellets Smartvin® Activ che riduce la formazione di polvere al suo utilizzo. L'alternativa naturale alla solforosa è l'uso di specifici tannini selezionati per la loro idoneità garantita alla gestione redox: ne abbiamo parlato al meeting internazionale tenutosi a giugno presso il Fico di Bologna: TI Premium®SG, Premium® Limousin SG e Premium® Stab SG, i più usati, sono un valido aiuto nel mantenimento della fragranza olfattiva originaria delle bollicine italiane.





**Aldi**  
**NUOVO SITO E BROCHURE INTERAMENTE DEDICATI AL MONDO DEI VINI**

Una vetrina online completamente dedicata ai diversi vini a scaffale e una guida cartacea utile all'esperienza d'acquisto sono i nuovi strumenti che Aldi ha realizzato per i propri clienti. Nel sito web e nella brochure, l'assortimento è organizzato secondo l'occasione d'uso. La Vinoteca Aldi conta circa un centinaio di referenze tra vini rossi, bianchi, rosé, spumanti e frizzanti che incontrano i gusti più diversi e si adattano a ogni occasione d'uso. Nella scelta, ha puntato su un assortimento italiano che lascia spazio a tutte le aree di produzione d'Italia e alle principali varietà di uva.

**ENOVENETA** [www.enoveneta.it](http://www.enoveneta.it)

**Filtrazione tangenziale per vini frizzanti**

Dalla ricezione delle uve alla separazione con le diraspatrici, dalla pressatura alla movimentazione e trasporto con le pompe, dalla filtrazione alla refrigerazione, Enoveneta è in grado di fornire tutte le tecnologie per il processo di produzione del vino. Tra le tecnologie proposte da Enoveneta troviamo i filtri tangenziali, i quali offrono numerosi vantaggi. La filtrazione tangenziale è un processo "a membrana" in quanto il prodotto da filtrare viene spinto attraverso delle speciali membrane capillari che permettono di separare tutte le parti solide, restituendo un prodotto limpido che non necessita di ulteriori fasi di lavorazione per essere imbottigliato. Il tutto senza l'utilizzo di coadiuvanti alla filtrazione e senza intaccare le caratteristiche organolettiche del prodotto. I filtri tangenziali della serie CF sono modulari, completamente automatici e sono disponibili anche in versione isobarica adatta alla filtrazione di vini frizzanti. Attraverso il PLC touch screen è possibile impostare tutte le fasi di lavorazione, lavaggio e conservazione delle membrane, in modo semplice e veloce. La gamma CF spazia dai 16 ai 256 m<sup>2</sup> di superficie filtrante con portate che vanno dai 500 ai 12.000 l/h.



**FEDERFIN TECH** [www.federfintech.com](http://www.federfintech.com)

**Sottotappo speciale T50 e sottotappo T30**

**S**ottotappo speciale T50:  
 ▶ Studiato specificatamente per tutti i tipi di chiusure per vini  
 ▶ Particolarmente adatto per vini frizzanti fino a 12 bar  
 ▶ Realizzato con materiale innovativo particolarmente morbido in grado di compensare problemi di imperfezioni della bottiglia in vetro (micro-fratture)  
 ▶ Adatto e particolarmente efficace per l'imbottigliamento a caldo (fino a 60°)  
 ▶ Pastorizzazione sino a 55-60°  
 L'innovativo sottotappo T30 completa la gamma per i vini frizzanti. Realizzato in polietilene, è in grado di garantire la

corretta pressurizzazione dei vini frizzanti con la quale si è accresciuta ulteriormente la molteplicità di utilizzo della capsula a vite in alluminio per vino garantendo una sempre miglior sicurezza ed efficacia. La nuova guarnizione, posta sotto la parte superiore del tappo, consente di stappare vini sempre frizzanti assicurando la piacevole presenza delle bollicine. Unendo la già conosciuta praticità della chiusura a vite con la sua facilità di chiusura e apertura del tappo, si ottiene oggi un grado di assoluta ermeticità che consente di mantenere il gusto del vino.

**GORTANI** [www.gortani.com](http://www.gortani.com)

**Autoclavi in acciaio inossidabile austenico "serie 300" e in acciaio inox bifasico ad alte prestazioni**

D a oltre 30 anni nel settore dei serbatoi per lo stoccaggio di liquidi alimentari, la Gortani Srl si è sempre distinta come azienda dalla produzione flessibile e di qualità. La nuova divisione "Grandi impianti" soddisfa le esigenze di tutte le realtà di dimensioni industriali. Le autoclavi sono realizzate utilizzando acciaio inossidabile austenico "serie 300" (Aisi 304, 316 e 316L), di origine europea e garantito dai migliori produttori per un prodotto finale di qualità. Per i modelli di grandi dimensioni l'azienda propone anche l'utilizzo di acciaio inox bifasico ad alte prestazioni, il Duplex: assicura massima resistenza alla corrosione, elevata resistenza meccanica, migliorando il rapporto qualità/prezzo del prodotto. Le tasche di raffreddamento a punti sfalsati, costituite da un'intercapedine in lamiera inox,

con imbrocchi e collettori di distribuzione attentamente dimensionati (attraverso i quali fluisce la soluzione glicolata), garantiscono la massima efficienza energetica. Uno strato di isolamento a base di poliuretano espanso ottimizza la resa energetica delle tasche e previene le dispersioni termiche. Il processo di brillantatura dei fondi bombati permette di ottenere una finitura delle lamiere "a specchio", con superfici estremamente lisce e facilmente pulibili. Tutte le autoclavi sono dotate di certificazione PED, Dichiarazione di Conformità CE, dichiarazione di conformità alimentare e, per il mercato russo, certificazione GOST-R e RTN. Gortani, insieme ai modelli studiati per la spumantizzazione, propone modelli destinati alla produzione della birra, all'industria alimentare, chimica e farmaceutica.



**HTS** [www.hts-enologia.com](http://www.hts-enologia.com)



**Gamma articoli biotecnologici ed enologici HSpark®**

**H**TS enologia propone al mercato HSpark®, l'originale e performante gamma di articoli biotecnologici e enologici, creata per la produzione di vini spumanti di altissima qualità, mediante metodo Classico e metodo Charmat. La prerogativa di esaltare il territorio di provenienza, mantenendo imperativi standard organolettici e qualitativi per un numero sempre maggiore di consumatori e intenditori del prodotto con le "bollicine", è affidata a quattro nuovi ceppi di lievito rispettivamente

Prosit e Cheers per il metodo Classico; Happy e Joy per il metodo Charmat. L'attenzione al corretto metabolismo dei lieviti è affidata a tre specialità che agiscono in sinergia: DeTox connaturato detossificante del mezzo di pura membrana cellulare di lievito; Relive specifico rivitalizzante e Energetic nutriente azotato altamente performante. Altro studio del centro R&D di HTS enologia si è concretizzato con la creazione di chiarificanti innovativi, selettivi, allergen free, ideati per raggiungere la migliore

pulizia aromatica degli spumanti coinvolgendo in fase di chiarifica l'abbattimento dei mascheratori di aromi. Tocco finale, una sorta di "profilage dedicato alle bollicine" con specialità di lievito connaturate allo spumante, per raggiungere l'equilibrio colloidale, la tenuta e brillantezza del perlage, la piacevole e duratura cremosità della schiuma. L'impegno è la diffusione nelle cantine di Bionica® Spark, esclusivo sistema di gestione automatica della spumantizzazione per il metodo Charmat Martinotti.

7 e 8 ottobre a Milano

## TORNA BOTTIGLIE APERTE MILANO WINE SHOW

Il 7 e l'8 ottobre a Milano al Superstudio Più di via Tortona, va in scena la settima edizione di Bottiglie Aperte Milano Wine Show. Il pubblico potrà assaggiare oltre 900 etichette proposte da piccole e grandi realtà vinicole del nostro Paese. In programma incontri su tematiche d'attualità, masterclass con verticali guidate da esperti e momenti di approfondimento alla scoperta del mondo del vino. Così come gli Awards di Bottiglie Aperte che andranno a premiare i protagonisti del settore - ristoranti, aziende vinicole, startup, personaggi - che si sono saputi distinguere per innovazione, ricerca e stile. Info: [www.bottiglieaperte.it](http://www.bottiglieaperte.it)

LALLEMAND [www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)

## Soluzioni per personalizzare vini frizzanti e spumanti di qualità

Per soddisfare i trend di mercato dei frizzanti e spumanti Charmat dallo stile giovane e fresco, Lallemmand propone i lieviti Lalvin Rhône 4600®, per vini con elevata aromaticità anche a basse temperature di fermentazione, e Charme Fruity™, per aromi fruttati ma con un occhio alla tipicità varietale, uno dei ceppi di riferimento per il Prosecco. Per ottimizzare la shelf-life del prodotto OptiMUM White™ è il lievito inattivo ad elevato contenuto di glutazione naturale che aggiunto in autoclave contrasta l'ossidazione delle sostanze fenoliche e degli aromi, mantenendo più a lungo la freschezza del prodotto. Per

l'autoclave lunga ed il metodo classico, ma anche per la fermentazione primaria di basi spumante di particolare finezza, Lalvin CH14™ è un'eccellente scelta per profumi varietali ed eleganti. In fase di autolisi questo lievito rilascia efficacemente diversi componenti cellulari che, oltre ad influenzare il profilo aromatico, incidono positivamente su gusto e perlage. Un altro aspetto critico nel settore spumantistico è il livello di acetaldeide che risulta spesso incrementato nella seconda fermentazione. Lalvin ICV Okay®, ceppo apprezzato per la specifica capacità produrre bassissime quantità di H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> ed acetaldeide, fornisce dei risultati estremamente positivi



## LALLEMAND OENOLOGY

anche in autoclave ed è pertanto una valida alternativa per chi presta attenzione al livello di solfiti finale e alla pulizia sensoriale del prodotto. Infine, per il preimbottigliamento, Mannolees™ è una preparazione specifica a base di mannoproteine di lievito solubili al 100%. Aggiunto prima della filtrazione finale contribuisce positivamente alla cremosità e alla percezione di dolcezza dei vini spumanti di qualità.

MAXI DATA [www.maxidata.it](http://www.maxidata.it)

## uve2k.Blue: un nuovo modulo dedicato ai vini frizzanti



Continua l'impegno di Maxidata nell'evoluzione del software uve2k.blue, una soluzione modulare e adattabile rivolta alle aziende vinicole, per gestire tutti i processi produttivi e le pratiche enologiche, che le aiuta a svolgere bene il proprio mestiere: produrre buon vino e incrementare il loro volume d'affari. Nella filosofia della semplificazione, le diverse operazioni sono fruibili grazie a procedure dedicate, in modo da renderne più funzionale la gestione. La frizzantatura è una pratica che prevede diverse operazioni e può spaziare dalla produzione di vino frizzante gasificato (con l'aggiunta di CO<sub>2</sub>), alla rifermentazione del vino in autoclave. Per aiutare gli operatori nella registrazione è stato predisposto un wizard che guida l'utente in tutte le operazioni necessarie per la preparazione della base di vino fermo da cui

iniziare, l'aggiunta di mosto concentrato e la rifermentazione in autoclave, per arrivare alla produzione di bottiglie tramite le operazioni di imbottigliamento e confezionamento. Per i prodotti a denominazione di origine queste funzionalità sono integrate con le richieste di prelievo campioni e la gestione dei certificati d'idoneità. La registrazione di tutte queste operazioni è stata progettata in modo tale che l'utente abbia sempre sotto controllo la situazione delle partite e la giacenza dei prodotti, in tutte le varie fasi della lavorazione. Per guidare e semplificare la corretta gestione del magazzino sono stati introdotti anche nuovi wizard per la preparazione automatica degli articoli, in modo da rendere il più veloce e funzionale possibile il lavoro degli utenti.

MUREDDU SUGHERI [www.mureddusugheri.com](http://www.mureddusugheri.com)Tappo micro  
"MUREDDU  
Methodo"

In Mureddu Sugheri ogni scelta di tappatura per vini frizzanti è il risultato di un'attenta e personalizzata valutazione della pressione del vino (tipicamente da 1 a 2,5 bar), del profilo interno della bottiglia specifica e delle condizioni previste di stoccaggio e trasporto. La scelta dimensionale del tappo, sia rasobocca che a spago, è dunque il miglior equilibrio fra la tenuta del gas ed un agevole sforzo estrattivo per ogni singola esigenza d'imbottigliamento. Quanto alla neutralità sensoriale il processo di bonifica Te.de.Sys (Technological Desorption System) - applicato su granine e rondelle - rende i tappi assolutamente affidabili anche sotto l'aspetto T.C.A. e Off-Flavours. Il protocollo interno del Laboratorio Controllo Qualità aziendale consta di 18 check sui prodotti e stabilisce test organolettici quadruplicati nel

campionamento dei lotti rispetto a quanto previsto dal "Disciplinare del Sughero". Mureddu Sugheri è la garanzia del più elevato standard di verifica e validazione dei lotti al servizio di una clientela esigente che produce vini di qualità. Scegli la tua chiusura tradizionale preferita all'interno della vasta gamma "MUREDDU System" se ami che il tuo vino sia a contatto con il sughero naturale oppure affidati alle performance tecniche del tappo micro "MUREDDU Methodo". Dedicato ai vini frizzanti è composto all'80% da granina di sughero trattata Te.de.Sys che, per l'intrinseca elasticità della stessa, offre un grande bilanciamento fra naturalezza ed elasticità senza l'aiuto di microsferie espandenti. Caratteristiche organolettiche di grande sicurezza e contenuto 2,4,6 T.C.A. cedibile medio <1ng/L.

NORTAN [www.nortan.it](http://www.nortan.it)

## Nuovo Depaletizzatore automatico gabbiette



Frutto di un lungo periodo di studio e sviluppo il nuovo Depaletizzatore automatico gabbiette di Nortan è un alimentatore per alte velocità di produzione (fino a 30.000 p/h) che preleva le file di gabbiette direttamente dalla cassa in plastica o dalla scatola in cartone. L'obiettivo di Nortan costruendo il nuovo magazzino automatico, è di eliminare il più possibile i tempi dedicati al carico manuale e aumentare l'autonomia di lavoro fornendo una macchina estremamente semplice e affidabile. Il Depaletizzatore è una macchina completa a tutti gli effetti: può essere posizionata in qualsiasi punto della cantina indipendentemente da dove si trovi la gabbiettrice e il trasporto delle gabbiette è assicurato da un nastro trasportatore modulare. A seconda dell'esigenza del cliente, il Depaletizzatore può essere prodotto in varie versioni con diverse autonomie di carico, da 9.000 a

24.000 gabbiette. I principali vantaggi sono:  
**Lunga autonomia** - Un magazzino che presenta un'autonomia così prolungata è vantaggioso rispetto agli standard poiché l'operatore deve effettuare le operazioni di ricarica molte meno volte nell'arco della produzione.  
**Riduzione del tempo di caricamento** - Nel caso si debba caricare un magazzino convenzionale l'operatore deve caricare ogni singola fila di gabbiette mentre le operazioni di carico nel nuovo magazzino si riducono al tempo necessario a caricare alcuni scatoloni.  
**Flessibilità nel posizionamento** - Il cliente può posizionare il magazzino in un qualsiasi luogo dell'azienda di facile accessibilità da parte dei trasportatori per l'approvvigionamento di gabbiette.  
**Flessibilità nella scelta del formato della cassa** - Il cliente può scegliere se utilizzare casse in plastica o scatoloni in cartone.



**PARSEC** [www.parsecsrl.net](http://www.parsecsrl.net)

### Controllo e precisione nei vini frizzanti grazie a sistemi integrati intelligenti

**P**er garantire la qualità e la tipicità dei vini frizzanti il livello tecnologico della cantina può fare la differenza, nel controllo dei processi, il rispetto dei tempi di lavorazione, il risparmio energetico, la qualità e la semplificazione del lavoro. Per questo Parsec mette a disposizione dei produttori di vini frizzanti una gamma completa di attrezzature e impianti automatici, in grado di interagire tra loro attraverso il sistema integrato e intelligente SAEN5000, cuore e cervello dell'enologia 4.0. La rifermentazione sarà gestita in modo sicuro e con la massima precisione nei tempi e nei risultati, grazie alla preparazione del piede de cuve con Cellar Mate e alla gestione completa di tutte le fasi della presa di spuma in autoclave con il rivoluzionario sistema Aphromateá.

Aphromateá consente di gestire tutte le fasi del processo, dal controllo dinamico della rifermentazione ADCF nella presa di spuma, alle operazioni di arricchimento, chiusura del serbatoio e gestione della durata della rifermentazione e del residuo zuccherino desiderato. L'interazione e lo scambio continuo di dati all'interno di SAEN5000 hanno portato all'integrazione di Aphromateá con la macro-ossigenazione e con il dosaggio automatico dei nutrienti azotati nei momenti di effettivo fabbisogno, come ad esempio nel sistema Bionica spark sviluppato in collaborazione con HTS Enologia. In fase di preparazione finale all'imbottigliamento o in caso di travaso isobarico, EVO1000 infine è lo strumento ideale per regolare con precisione il contenuto in CO<sub>2</sub> desiderato e per tenere sotto controllo l'ossigeno disciolto.

**ROBINO&GALANDRINO** [www.robinoegalandrino.it](http://www.robinoegalandrino.it)

### Monoblocco automatico di capsulatura modello Zenith Z 3/60 Ottico

**P**resso Moët et Chandon (Gruppo LVMH) sito in Mont Aigu - Francia, è stato messo in funzione il monoblocco automatico di capsulatura modello Zenith Z 3/60 Ottico di Robino & Galandrino in grado di eseguire l'allineamento della bottiglia con il marchio impresso sulla capsula. Il monoblocco è in grado di raggiungere una produzione di 16.000 b/h. La macchina è composta principalmente da quattro unità: la prima è costituita da un distributore automatico

di capsule multi-campana con movimento composto "basculante-ellittico" per prelevare e accompagnare le capsule dal magazzino sulla bottiglia garantendo precisione e affidabilità della posa. La seconda unità è costituita da una giostra rotativa completa di n. 20 stazioni per il "doppio centraggio" e allineamento bottiglia/capsula. Ogni stazione è equipaggiata nella parte superiore di un sistema elettronico per il rilevamento dello spot UV impresso sulla capsula mentre nella

parte inferiore un secondo sistema elettronico si occupa dell'orientazione della bottiglia. La terza unità è costituita da una giostra rotativa completa di 20 teste pneumatiche per la formazione delle 4 pieghe sul capsulone. Una stella di trasferimento tra la terza e la quarta unità, completa di pinze di bloccaggio, mantiene completamente ferme le bottiglie, garantendo la perfetta lisciatura finale dei capsuloni nell'ultima giostra rotativa completa di 20 teste pneumatiche.





UNIONE ITALIANA VINI  
SERVIZI

# UIV-LAB

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

**Il recupero dell'efficienza all'interno delle imprese vitivinicole e il miglioramento delle performance verso l'esterno.**

È questa la mission che guida il laboratorio di Unione Italiana Vini, la più importante e rappresentativa Associazione di imprese del settore vitivinicolo.

Le più moderne tecnologie disponibili ed i professionisti altamente specializzati nel settore viticolo che vi lavorano, fanno del laboratorio di Verona una struttura all'avanguardia per le analisi chimico-enologiche.

VIALE DEL LAVORO, 8 - 37135 VERONA  
TEL. 045.4851.408 (TASTOI/LAB.) - FAX 045.8231.805  
COMMERCIALE.LAB@UIV.IT - WWW.UIV.IT

Campagna abbonamenti

**IL CORRIERE VINICOLO**  
dal 1928 il primo e unico settimanale del mondo del vino

<b>120 euro</b>	Abbonamento annuo cartaceo
<b>90 euro</b>	Abbonamento annuo digitale
<b>150 euro</b>	Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale
<b>Premium 180 euro</b>	Abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio
<b>Premium 200 euro</b>	Abbonamento annuo cartaceo + abbonamento annuo digitale + database statistiche + archivio




Scarica l'app

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

Con la App, puoi sottoscrivere abbonamenti annui o semestrali, oppure acquistare la singola copia del giornale.

Disponibile per sistema iOS e Android

Ufficio abbonamenti:  
tel. 02 7222 2848  
[abbonamenti@corrierevinicolo.com](mailto:abbonamenti@corrierevinicolo.com)  
[www.corrierevinicolo.com](http://www.corrierevinicolo.com)






**SISTEMI** [www.sistemi.com/enologia](http://www.sistemi.com/enologia)

## Enologia, software e servizi per le imprese vitivinicole

**L**a recente introduzione del Registro Telematico Vitivinicolo ha di fatto avviato il processo di evoluzione digitale delle imprese del vino. In questa evoluzione digitale il software gestionale ha un ruolo sempre più importante nell'ambito del sistema informativo aziendale, perché semplifica le attività ordinarie e soprattutto guida l'azienda nella gestione integrata e organizzata dei processi per l'intera filiera produttiva. "Enologia" è la soluzione software completa e integrata per gestire le attività amministrative, produttive e distributive del settore vitivinicolo. Enologia è prodotto e

distribuito da Sistemi Spa che ha oltre 30 anni di esperienza nello sviluppo di software applicativo gestionale nel settore. Competenza e solidità, aggiornamento normativo e completezza funzionale, gestione integrata delle attività e controllo di gestione, tracciabilità di filiera: questi i punti di forza che rendono unica Enologia nel panorama delle soluzioni gestionali italiane per le aziende vitivinicole. Enologia è utilizzata da oltre 800 aziende vitivinicole in tutta Italia; è disponibile anche in cloud ed è completata da un insieme strutturato di servizi e applicazioni web che aiutano le aziende a lavorare bene anche in mobilità.

**TEBALDI** [www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it) Legni alternativi: Linea LightOak

**L**uso di frammenti di legno di quercia in diverse fasi della produzione del vino permette di ottenere molteplici applicazioni variando la composizione (in base alla provenienza - Quercus sessilis francese o Quercus alba americana - e al grado di tostatura), le superfici di contatto (in base a pezzatura e dose) e i tempi di contatto. Grazie all'impiego di chips, listelli o doghe si agisce sulla stabilizzazione del colore, sulle caratteristiche di astringenza e morbidezza, sulla correzione dei difetti di riduzione e dei caratteri vegetali fino all'esaltazione delle caratteristiche fruttate. In una stagione come quella 2018 l'uso del legno in fermentazione è utile per contrastare/adsorbire alcune note erbacee e vegetali ma

soprattutto per aumentare la parte strutturante, integrando, con la cessione dei tannini, la protezione antiossidante e antiossidasica. Tebaldi Srl, azienda storicamente specializzata nel trovare soluzioni per ottimizzare l'affinamento dei grandi vini, ha completato la propria proposta di Legni LightOak, adatta ai vini del "cuore di gamma" destinati a quei mercati che richiedono profili organolettici ben definiti. In particolare, i derivati del legno della gamma LightOak Fuoco, provenienti dalla foresta di Tronçais nell'Allier (Francia), sono gli unici sul mercato con trattamento di tostatura a fuoco diretto come quello applicato alle doghe delle barrique. Info: tel. +39 045.7675023 - [tebaldi@tebaldi.it](mailto:tebaldi@tebaldi.it)

LightOak



TD3

**TREFINOS** [www.trefinos.es](http://www.trefinos.es) Nuovo sistema TD3



**D**a oltre 250 anni Trefinos produce tappi in sughero per l'industria dello spumante e del vino fermo con una filosofia basata sul rispetto per la natura e l'applicazione delle tecnologie più avanzate. L'obiettivo di Trefinos è sempre stato quello di produrre tappi tecnici per le cantine con le più elevate necessità in termini di garanzie. La costante ricerca per l'innovazione ha portato al lancio della gamma Cwine e Compac, tappi in microgranina prodotti con una percentuale di sughero minima del 75%, differenti livelli di

permeabilità e con la garanzia di Tca al di sotto del livello di quantificazione dei cromatografi più avanzati (Tca rilasciabile < 0.3 ng/l, garantito per ogni singolo tappo). Dopo 5 anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con i più prestigiosi centri di ricerca, Trefinos ha presentato il nuovo sistema TD3, processo basato nell'ottenere la volatilizzazione del Tca basandosi sull'applicazione del vuoto combinato con pressione e temperatura. TD3 è l'ultima tecnologia sviluppata dal team

di ricerca e sviluppo di Trefinos, applicata per l'eliminazione del Tca, il resto dei fenoli, anisoli e altri aromi sgradevoli che interferiscono con il profilo aromatico del vino, (Tca totale < 0.03 ng/g, garantito per ogni singolo tappo). In Italia, Trefinos è presente da più di 50 anni, Trefinos Italia (con sede a Treviso) offre un servizio diretto e immediato. Disponiamo di una rete di collaboratori sul territorio che copre in maniera personalizzata le principali zone produttive d'Italia.

**VDGLASS** [www.vdglass.it](http://www.vdglass.it)

## My Experience, nuova linea di calici professionali premium



**D**alla mano esperta di prestigiosi designers e dalla partnership CIAS Innovation, nasce My Experience, una nuova linea di calici professionali premium. In vetro cristallino sonoro superiore, My Experience è una linea studiata per la miscela e la degustazione dei migliori vini frizzanti e fermi d'annata. La parte inferiore della coppa, ampia e avvolgente, unita alla curvatura accentuata delle pareti, permettono di ossigenare rapidamente i vini importanti e di convogliare l'intensità degli aromi nella zona olfattiva. Le sottili pareti e il taglio a freddo del bevante, rendono la degustazione un'esperienza raffinata e coinvolgente. Il lungo

gambo tirato e il design giovane e accattivante completano il calice rendendolo perfetto per i più esigenti interpreti di tutto il panorama HoReCa. My Experience è il primo calice testato attraverso il neuro-marketing dal Centro di Analisi Sensoriale CIAS Innovation. Le neuroscienze applicate all'analisi sensoriale riescono a indagare tutti quegli aspetti e quelle reazioni inconsce che stanno alla base della scelta di un prodotto e successivamente derivati dal suo utilizzo: elementi che non è possibile rilevare attraverso la tradizionale analisi sensoriale, la quale è sempre pregiudicata da molteplici fattori che trovano origine nella parte razionale e consapevole.

**VIVAI  
COOPERATIVI  
PADERGNONE**  
Oltre 6 milioni  
di barbatelle  
in Italia  
e nel mondo

[www.vicopad.it](http://www.vicopad.it)

**I**l vivaismo a Padergnone vanta un'esperienza ormai più che centenaria, nascendo verso la fine dell'ottocento con l'avvento della fillossera. Molti dei nomi dei primi vivaisti ricorrono ancora tra i soci della Cooperativa e trasmettono il fascino di antiche tradizioni. Oggi, come allora, la passione per la viticoltura si riflette con grande consapevolezza e responsabilità nella produzione di barbatelle innestate di elevata e indiscussa qualità. La Vivai Cooperativi di Padergnone è un'azienda leader nel settore, che produce e commercializza oltre 6 milioni di barbatelle in Italia e nel mondo. La forza di questa "grande" azienda è di essere costituita da attenti "artigiani agricoli" che con professionalità ed esperienza danno origine alle barbatelle innestate. Moltiplichiamo innumerevoli varietà di

vite garantendo il mantenimento del patrimonio ampelografico, dando sempre molta importanza all'innovazione. Abbiamo omologato diversi cloni della maggiori varietà nazionali e siamo molto attivi nella ricerca di varietà resistenti sfruttando le più moderne tecnologie. Il nostro obiettivo primario è quello di garantire sempre un prodotto di qualità che risponda alle esigenze del viticoltore. Per poter arrivare soddisfare le molte richieste dei propri clienti, e poter garantire il proprio prodotto, la Vivai Cooperativi di Padergnone ha fatto notevoli investimenti in impianti di piante madri marze e portinnesti. Questi sono dislocati in diverse regioni e gestiti direttamente dalla Cooperativa. L'ultimo impianto è stato effettuato 2 anni fa ad Erbe (Vr) ed è di circa 5 ettari.



**PRENOTA  
IL TUO  
SPAZIO SU**

**IL CORRIERE  
VINICOLO**



## **IL MAGAZINE CON IL VIGNETO PROTAGONISTA**

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

## **TRE EDIZIONI: MARZO, MAGGIO E OTTOBRE**

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

### **UN TARGET SPECIFICO: VITICOLTORI E AGRONOMI**

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



## **PROSSIMA USCITA n. 32 del 15 Ottobre**

Per informazioni su costi e modalità di adesione contattare:

**corrierevinicolo@uiv.it**





**Dal 31 agosto al 9 settembre  
AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DEL PANTELLERIA DOCFESTIVAL**

Esaltare il potenziale turistico dell'isola così come non era mai stato fatto: questo, l'obiettivo principale della prima edizione del Pantelleria DOC Festival, in programma dal 31 agosto al 9 settembre, organizzato dal Consorzio vini di Pantelleria Doc, in collaborazione con Pantelleria Island. Il Festival innesterà il proprio racconto su quell'attività che, dell'isola, è il vero e proprio simbolo, la viticoltura eroica, distribuendosi in una miriade di eventi che, partendo dalla scoperta del territorio e dei suoi prodotti, restituiranno una fotografia d'insieme unica, espressione di una sinergia autentica tra vino e turismo.

**BILANCIO SEMESTRALE**

# Pinot grigio delle Venezie DAL 1° AGOSTO SOLO DOC



**Superato il milione di hl di vino certificato, giacenza zero entro la fine dell'anno. Armani: chiesto lo stoccaggio per garantire stabilità al mercato delle uve della prossima vendemmia**



Albino Armani,  
presidente  
del Consorzio Doc  
delle Venezie

**O**ttima semestrale per la Doc delle Venezie: è stato superato il milione di hl di vino certificato (1.003.615 hl), ossia il 73% del prodotto vendemmiato, equivalente a oltre 130 milioni di bottiglie di Pinot grigio, già rivendicato a Doc e richiesto dai mercati esteri, a conferma di un trend che prefigura la giacenza zero prima di fine campagna (dicembre 2018). Questo trend positivo sarà inoltre accompagnato dalla cessazione definitiva dell'imbottigliamento dell'Igt dal 1° agosto 2018. "Si chiude così una fase storica del Pinot grigio del Nord-est che uscirà

quindi dalle cantine solo con la garanzia della Doc - afferma il presidente del Consorzio Doc delle Venezie, **Albino Armani** - proiettando la varietà locale, una delle poche che caratterizzano questo territorio, verso un futuro di riqualificazione e riposizionamento del prodotto sui mercati". Considerate le attuali previsioni vendemmiali, il Consorzio, facendosi interprete della Filiera produttiva della Doc delle Venezie, ha inviato alla Provincia Autonoma di Trento e alle Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, una formale richiesta di stoccaggio del Pinot grigio, che dovrebbe modulare l'immissione al consumo del prodotto atto a Pinot grigio delle

Venezie vendemmia 2018 in maniera coerente con l'evoluzione della domanda. Un intervento doveroso nei confronti dei produttori e delle Organizzazioni di categoria che li rappresentano per garantire stabilità al mercato delle uve della prossima vendemmia, dei mosti e dei vini da esse ottenuti, e mettere al riparo il prodotto da oscillazioni speculative.

"Ritengo utile e opportuna l'attivazione dello stoccaggio per una determinata quota pari al 20% della produzione prevista per la prossima vendemmia - conclude Armani -. Una misura che la filiera nel suo complesso ha richiesto con lo scopo di gestire in maniera coerente i volumi di prodotto che si ot-

Continua a pagina 33 ➔

**IL CORRIERE VINICOLO**

**DIRETTORE EDITORIALE**  
ERNESTO ABBONA

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
GIULIO SOMMA g.somma@uiv.it

**CAPOREDATTORE**  
CARLO FLAMINI c.flamini@uiv.it

**REDAZIONE**  
ANNA VOLONTERIO a.volonterio@uiv.it

**HANNO COLLABORATO:**  
Sergio Chiodana, Duilio Cortassa

**GRAFICA**  
ALESSANDRA BACIGALUPI, ALESSANDRA FARINA

**SEGRETERIA DI REDAZIONE**  
LAURA LONGONI, redazione@corrierevinicolo.com

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

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

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



**Barbatelle  
di qualità  
per un prodotto  
di qualità**



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



**VIVAI COOPERATIVI PADERGNONE** Soc. Coop. Agr.

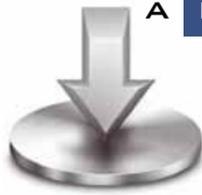
Via Barbazan, 13 - 38070 Padergnone (TN) Tel. 0461 864142 Fax 0461 864699 www.vicopad.it - info@vicopad.it

Socio AFLOVIT Sezione AVIT



# WINE BY NUMBERS

A PROJECT BY IL CORRIERE VINICOLO



IL MAGAZINE DEDICATO  
AL COMMERCIO MONDIALE  
DI VINO: I PRINCIPALI PAESI  
ESPORTATORI  
E IMPORTATORI



SPUMANTI, VINO  
IN BOTTIGLIA E SFUSO,  
VOLUME, VALORE E  
PREZZO MEDIO DI  
VENDITA



AGGIORNAMENTI  
TRIMESTRALI DELL'ULTIMO  
ANNO E REPORT ANNUALE  
CON GLI ULTIMI  
CINQUE ANNI



PDF IN DOWNLOAD  
GRATUITO,  
CONSULTABILE  
DA PC, SMARTPHONE  
E TABLET



IL MAGAZINE DEDICATO AL COMMERCIO MONDIALE DI VINO

## È IN ARRIVO LA NUOVA EDIZIONE TRIMESTRALE



[www.winebynumbers.it](http://www.winebynumbers.it)





### Dal 31 agosto al 3 settembre UN VERSUS TUTTO NUOVO PER I 50 ANNI DEL SOAVE

Torna per il 4° anno consecutivo al Palazzo della Gran Guardia, Soave Versus proponendosi in un nuovo format dove innovazione, professionalità e sorprese diventano l'occasione per vivere un'esperienza a tutto gusto. Oltre 50 aziende con più di 250 vini in assaggio. Nuovi produttori e nuovi vini declinati per la prima volta in chiave di suoli e terroir, dai profumati ed eleganti vini della zona calcarea, alle possenti e vibranti espressioni dei versanti vulcanici. Per celebrare la ricorrenza della Doc ogni azienda potrà presentare le proprie bottiglie icona, siano esse espressioni di annate storiche, che versioni di particolari espressioni territoriali.



DOC delle Venezie  
Italian Style Pinot grigio

◆ Segue da pagina 31

terranno con la vendemmia, nell'interesse del miglioramento e della stabilizzazione del funzionamento del mercato del nostro Pinot grigio delle Venezie Doc".

La richiesta di stoccaggio amministrativo avanzata alle Regioni include, in sintesi, i seguenti punti:

- attivazione dello stoccaggio di cui all'articolo 39, comma 4, della legge n. 238/2016 per i quantitativi di prodotto atto a Pinot grigio delle Venezie Doc ottenuti dalle uve eccedenti i 150 q.li di uva per ettaro fino alla produzione massima consentita di 180 q.li di uva ettaro;

- che la misura riguardi anche le produzioni provenienti dai superi di produzione del 20% delle Doc storiche coesistenti nel territorio a partire come richiesto dai 150 q.li ettaro;
- esentare dalla misura di cui sopra le produzioni ottenute dalla vendemmia 2018 e che sono certificate anche con il sistema biologico;
- lo stoccaggio potrà protrarsi fino al 31 dicembre 2019 salvo eventuale ulteriore proroga da adottarsi in tempi congrui;
- lo svincolo delle produzioni potrà avere inizio non prima del marzo 2019, salvo situazioni eccezionali.

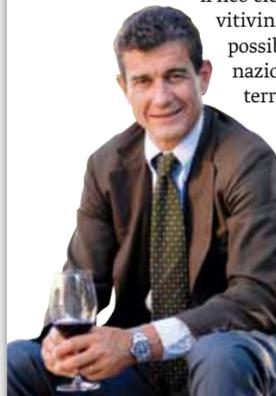
## GIRI DI POLTRONE

### Consorzio Maremma, Francesco Mazzei nuovo presidente

**F**lorentino, classe 1959, Francesco Mazzei, vice presidente e Ceo della Marchesi Mazzei spa, è il nuovo presidente del Consorzio tutela vini della Maremma toscana. Mazzei sarà affiancato dai vice presidenti Marco Bruni (Azienda Bruni) e Edoardo

Donato (Podere Biologico Carpine).

"Mi ritengo un maremmano di adozione e sono felice di poter dare un contributo ad un territorio che non ha eguali per qualità e varietà - afferma il neo eletto presidente -. Penso che il potenziale della Maremma vitivinicola sia tanto grande quanto stimolante e faremo tutto il possibile per affermare i vini della nostra Denominazione a livello nazionale e internazionale". Un altro punto di forza di questo territorio e della sua Denominazione è rappresentato dal concetto di sostenibilità dovuto alla quasi totale assenza d'insediamenti industriali.



"Abbiamo il dovere di valorizzare al meglio e di far conoscere ad un pubblico sempre più ampio la Maremma, anche quella più remota, e i suoi vini, facendo risaltare il patrimonio culturale, l'ambiente, l'ospitalità e tutte le risorse incredibili che la caratterizzano", conclude Mazzei. La Doc Maremma Toscana nel 2017 ha imbottigliato 5.700.000 bottiglie con un trend in forte crescita. Si conferma al 4° posto, per superficie vitata, tra le Dop toscane dietro soltanto al Chianti, Chianti Classico e Brunello di Montalcino.

### Claudio Negrino guiderà la Produttori Moscato d'Asti

**C**laudio Negrino è il nuovo presidente della Produttori Moscato d'Asti, associazione che raggruppa circa 1.500 aziende vitivinicole produttrici di uva Moscato d'Asti Docg nelle tre province Alessandria, Asti e Cuneo, di cui circa 500 associate in cinque cantine cooperative. Viticoltore, 45 anni, è anche alla guida della Cantina Alice Bel Colle (Alessandria) e vice presidente della Vignaioli Piemontesi. Succede a Giovanni Satragno, produttore di Loazzolo, che lascia dopo 18 anni di presidenza. Eletti suoi vice il giovane Luca Eligir di Loazzolo e Pietro Luigi Prati di Castellazzo Bormida (quest'ultimo è anche il nuovo presidente di Alexala, l'ente del turismo di Alessandria).

"La mia elezione - dichiara Negrino - rappresenta un rinnovamento nel segno della continuità: sono stato vice presidente per tanti anni e prima ancora ero in Consiglio. La Produttori Moscato deve tornare ad avere un ruolo importante nella filiera Moscato: continuando a garantire un buon livello di redditività nel comparto agricolo di produzione e nella promozione dell'unicità del nostro Moscato d'Asti e Asti Docg nel mondo, considerando che oggi si producono oltre 85 milioni di bottiglie, di cui 54 milioni di Asti e 31 milioni di Moscato d'Asti. L'85% circa della produzione viene esportata".



## Presse soffici a membrana: tecnologia e semplicità d'uso

Le presse soffici a membrana Enoveneta sono disponibili sia in versione con tamburo aperto che chiuso. Tutte le nostre presse sono realizzate utilizzando solo la miglior componentistica e sono equipaggiate con un PLC che gestisce tutte le fasi di lavorazione monitorandole in tempo reale.

Scopri di più su: [www.enoveneta.it](http://www.enoveneta.it)

**ENOVENETA**

ENOVENETA S.P.A.  
Via Marconi, 56 - 35016 Piazzola sul Brenta (PD) ITALY  
Tel. +39 049 5590358 - Fax +39 049 9600002  
info@enoveneta.it - www.enoveneta.it

Seguici su:



APP disponibile su:



L'INFLAZIONE IN ITALIA DI ALIMENTI E BEVANDE (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)

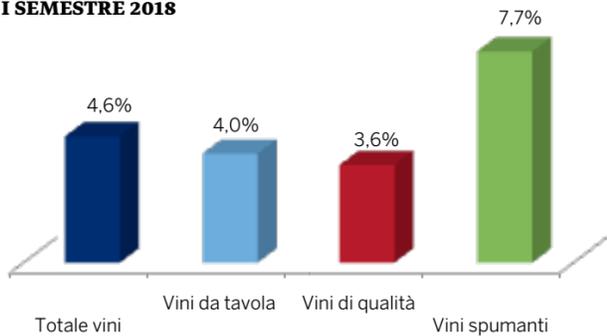
Mese	Generale (con tabacchi)	Alimentari e bevande analcoliche	Pane e cereali	Pasta	Carni	Pesci e prodotti ittici	Latte formaggi e uova	Oli e grassi	Frutta	Vegetali	Generale bevande analcoliche	Acque minerali	Generale bevande alcoliche	Alcolici	Vini	Birre
giu-17	1,2%	1,0%	0,2%	-0,8%	0,7%	1,7%	0,8%	2,2%	1,7%	1,6%	0,2%	0,2%	-0,2%	0,2%	-0,2%	-0,3%
lug-17	1,1%	0,9%	0,3%	-0,7%	0,7%	2,1%	1,0%	2,8%	1,7%	1,4%	0,3%	0,2%	-0,1%	0,3%	-0,2%	-0,2%
ago-17	1,2%	0,8%	0,3%	-0,5%	0,8%	1,7%	1,1%	3,3%	0,3%	0,2%	0,3%	0,2%	-0,1%	0,2%	-0,2%	0,0%
set-17	1,1%	1,4%	0,3%	-0,5%	1,0%	1,7%	1,3%	3,8%	2,7%	2,9%	0,4%	0,6%	-0,1%	0,1%	-0,2%	0,0%
ott-17	1,0%	2,1%	0,4%	-0,3%	1,1%	1,7%	1,3%	4,0%	4,5%	7,1%	0,3%	0,3%	-0,1%	0,1%	-0,3%	0,1%
nov-17	0,9%	1,9%	0,4%	-0,3%	1,3%	1,9%	1,6%	4,2%	4,9%	4,1%	0,4%	0,1%	0,1%	0,2%	0,1%	0,0%
dic-17	0,9%	1,5%	0,4%	-0,1%	1,4%	2,0%	1,7%	4,3%	4,6%	1,6%	0,4%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%
gen-18	0,9%	1,3%	1,6%	5,6%	1,7%	2,6%	2,1%	5,1%	4,1%	-4,2%	2,2%	2,6%	2,9%	2,5%	3,9%	0,8%
feb-18	0,5%	-0,8%	0,5%	2,6%	1,5%	2,2%	1,7%	4,1%	2,8%	-14,1%	0,8%	1,4%	2,8%	2,6%	3,9%	0,2%
mar-18	0,8%	0,5%	0,9%	1,3%	1,6%	2,8%	1,6%	3,6%	1,1%	-5,7%	0,9%	1,3%	2,2%	1,7%	3,4%	0,0%
apr-18	0,5%	1,2%	1,6%	4,9%	1,6%	3,3%	1,9%	3,8%	1,9%	-2,8%	1,5%	1,6%	3,6%	2,6%	5,2%	0,6%
mag-18	1,0%	1,9%	1,2%	3,3%	1,7%	2,8%	1,8%	3,2%	7,3%	-0,7%	1,6%	2,1%	3,8%	2,9%	5,6%	0,1%
giu-18	1,3%	2,4%	1,8%	5,9%	1,7%	3,0%	1,8%	2,1%	7,2%	3,2%	1,2%	0,8%	4,1%	2,9%	5,8%	0,6%

Fonte grafici e tabelle: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Istat

# 1° SEMESTRE 2018 VINI A +4,6%

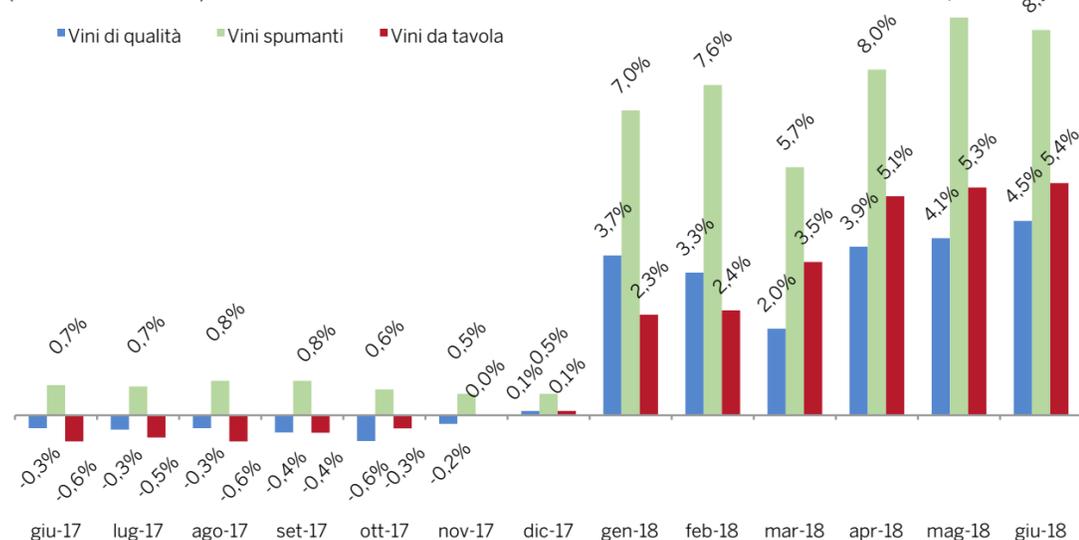
La variazione incorpora le spinte inflazionistiche provenienti dai primi stadi di formazione dei prezzi, influenzati da una campagna, ormai in chiusura, con volumi ridotti e qualità elevate

## VINI, DINAMICA DEI PREZZI AL CONSUMO NEL I SEMESTRE 2018

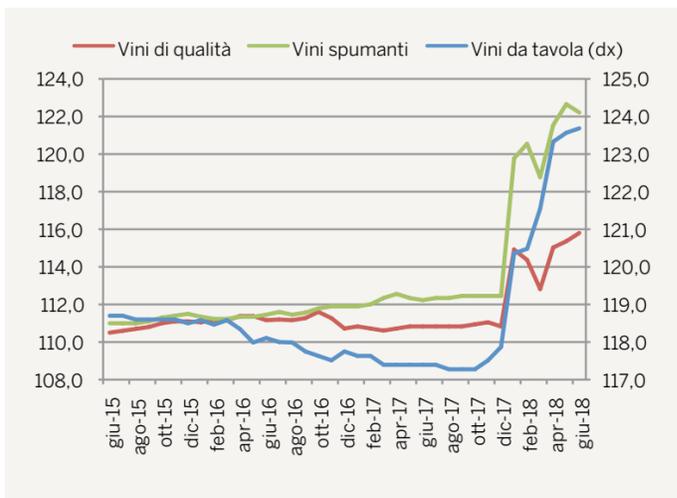


**B**alza all'1,3% l'inflazione nel mese di giugno, toccando il massimo da un anno. Tre decimi di punto in più guadagnati in un solo mese (a maggio scorso l'inflazione era all'1%) in scia ai rincari del barile di greggio, che ha trascinato al 9,4% la dinamica tendenziale dei beni energetici non regolamentati. A spingere in alto il caro-vita ha anche contribuito, spiega l'Istat, l'accelerazione al 3,4% dell'altra componente più volatile, rappresentata dai beni alimentari non lavorati. Carburanti, frutta fresca e ortaggi spiegano, in sintesi, il massimo aumento di giugno dei prezzi al consumo, ancora una volta ascrivibile alle componenti maggiormente legate agli acquisti quotidiani delle famiglie. In questo contesto, alimentari e bevande analcoliche hanno toccato un tendenziale del +2,4%, contro l'1,9% di maggio. Restano tuttavia moderate le pressioni sulle altre voci di spesa, come segnalato dalla stabilità della misura di fondo dell'inflazione, quella cioè calcolata al netto delle componenti più instabili, ancorata al più 0,8% di maggio. Fa però eccezione, oltre al food & energy, il reparto delle bevande alcoliche che accelera a giugno al più 4,1%, valore che non si vedeva da marzo del 2009. Tra i sottostanti dell'aggregato beverage le più inflative restano le referenze enologiche,

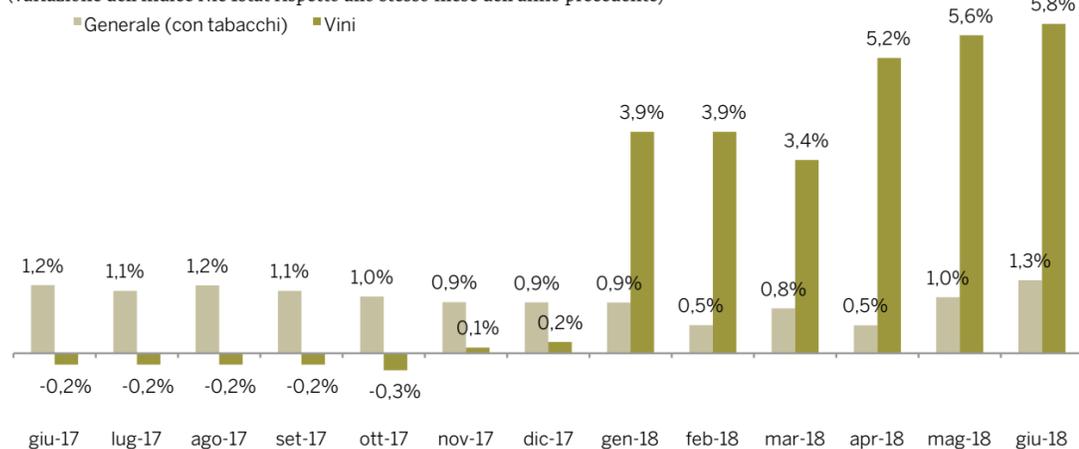
## VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA (Variazioni tendenziali)



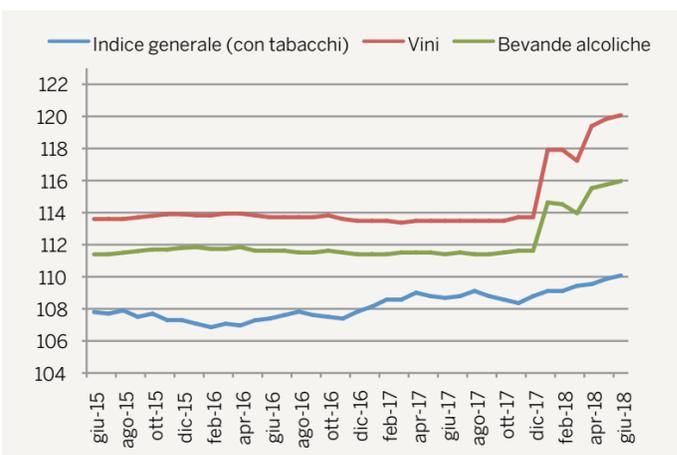
## VINI, INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO PER TIPOLOGIA



## DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)



## TRE ANNI DI INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO (Nic)



## L'INFLAZIONE IN ITALIA DEL NON FOOD (variazione dell'indice Nic Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente)

Mese	Abbigliamento e calzature	Abitazione acqua, elettricità e combustibili	Mobili, articoli e servizi per la casa	Servizi sanitari e spese per la salute	Trasporti	Comunicazioni	Ricreazione, spettacoli e cultura	Istruzione	Alberghi, ristoranti e pubblici esercizi	Altri beni e servizi
giu-17	0,4%	3,0%	0,0%	0,2%	3,0%	-2,9%	0,3%	-0,9%	2,2%	1,0%
lug-17	0,5%	2,6%	0,0%	0,3%	2,3%	-2,9%	0,4%	-0,9%	2,2%	0,8%
ago-17	0,4%	2,5%	-0,1%	0,0%	3,7%	-2,6%	0,5%	-0,9%	2,2%	0,8%
set-17	0,3%	1,7%	0,0%	0,0%	2,6%	-1,7%	0,4%	-0,8%	2,1%	0,8%
ott-17	0,2%	2,0%	0,0%	0,1%	2,4%	-1,6%	0,4%	-16,1%	1,7%	0,6%
nov-17	0,2%	2,0%	0,0%	0,1%	2,7%	-1,0%	0,5%	-16,2%	1,1%	0,6%
dic-17	0,1%	1,9%	0,0%	0,1%	2,8%	-1,3%	0,5%	-16,2%	1,1%	0,6%
gen-18	0,2%	3,1%	0,1%	-0,3%	1,6%	-0,8%	1,2%	-16,2%	1,0%	1,6%
feb-18	0,2%	2,6%	0,1%	-0,3%	1,7%	-2,1%	1,1%	-16,2%	1,2%	1,5%
mar-18	0,3%	2,5%	0,1%	-0,2%	1,8%	-1,8%	0,6%	-16,2%	1,5%	1,7%
apr-18	0,2%	0,0%	0,1%	-0,1%	0,4%	-2,0%	0,8%	-16,2%	1,2%	2,0%
mag-18	0,2%	-0,1%	0,2%	0,0%	2,6%	-2,1%	0,4%	-16,2%	1,5%	2,3%
giu-18	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	4,2%	-3,0%	0,8%	-16,1%	1,0%	2,3%

con i prezzi dei vini che marcano adesso a un tasso annuo del 5,8%, dal +5,6% di maggio. Sostenuta, ma stazionaria, la dinamica degli spirits, al 2,9% anno su anno, mentre resta frazionata la crescita tendenziale dei prezzi delle birre, seppure in forte escursione, con lo 0,6% di giugno che si confronta con un solo decimo di punto di inflazione rubricato nel mese di maggio.

L'aumento dei vini rispecchia principalmente gli effetti diretti di una maggiore spinta dei prodotti da tavola (+5,4%) e dell'intero reparto delle etichette di pregio, che viaggiano a un tasso del più 4,5% (+4,1% il mese precedente). Per gli sparkling si assiste invece, per la prima volta da cinque mesi, a una decelerazione all'8,9%, da un picco del +9,2% di maggio.

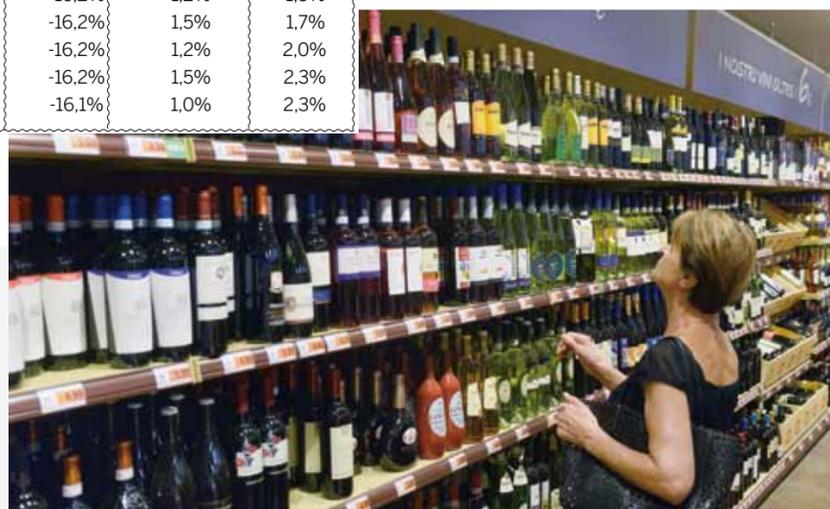
Nel bilancio dei sei mesi compresi tra gennaio e giugno del 2018, a un tasso medio di inflazione dello 0,8% ha corrisposto, sul circuito enologico, un ben più consistente 4,6% di aumento dei prezzi al consumo (il confronto è con il primo semestre 2017), variazione che incorpora le spinte inflazionistiche, decisamente apprezzabili, provenienti dai primi stadi di formazione dei prezzi, influenzati da una campagna, ormai in chiusura, con volumi ridotti e qualità elevate.

Gli spumanti chiudono il semestre con un rincaro medio del 7,7%, mentre archiviano un più 4% i vini da tavola e un 3,6% le produzioni a denominazioni d'origine.p.f.



## VENDITE IN GDO 5 settimane al 1/07/2018

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)	Litri	Var. % rispetto anno prec.	Euro	Var. % rispetto anno prec.	Euro/litro	Var. % rispetto anno prec.
<b>Totale vino confezionato</b>	<b>43.127.248</b>	<b>-5,4</b>	<b>142.439.424</b>	<b>2,5</b>	<b>3,30</b>	<b>8,4</b>
Totale fino a 0,75	22.067.132	-2,6	105.954.072	2,3	4,80	5,0
Vetro 0,375	85.320	10,3	754.888	10,2	8,85	0,0
Vetro 0,75	21.933.066	-2,6	104.828.472	2,2	4,78	5,0
da 0,75 a 2	3.886.027	-13,0	9.452.322	-6,1	2,43	8,0
altri formati	1.796.694	-9,1	2.896.940	-0,8	1,61	9,1
brik	12.475.065	-8,3	19.634.076	6,6	1,57	16,2
Bag In Box	1.402.792	22,0	2.399.365	26,6	1,71	3,7
plastica	1.499.539	-14,2	2.102.645	1,8	1,40	18,7
Chianti e Chianti Cl. 0,75	723.180	-1,7	3.673.690	3,9	5,08	5,7
Barbera 0,75	471.499	-5,1	2.112.996	3,1	4,48	8,6
Montepulciano d'Abruzzo 0,75	619.328	6,7	2.382.376	7,4	3,85	0,6
Bonarda 0,75	562.150	-2,5	2.168.803	3,0	3,86	5,7
Chardonnay 0,75	878.591	9,0	3.922.261	8,8	4,46	-0,2
Nero d'Avola 0,75	469.907	-18,2	2.037.333	-7,3	4,34	13,3
Vermentino 0,75	754.081	-18,5	4.650.402	-12,0	6,17	8,0
Muller Thurgau 0,75	439.307	5,5	2.402.270	3,2	5,47	-2,2
Traminer 0,75	225.732	0,6	2.121.083	1,4	9,40	0,9
Altro 0,75	6.485.310	-2,7	28.461.448	3,4	4,39	6,3
<b>Totale frizzante</b>	<b>5.917.519</b>	<b>-8,8</b>	<b>21.275.566</b>	<b>-2,7</b>	<b>3,60</b>	<b>6,7</b>
Prosecco	352.955	-17,3	2.441.400	-9,1	6,92	9,9
Lambrusco	1.840.881	-8,0	5.809.386	1,0	3,16	9,7
<b>Totale private label</b>	<b>6.296.558</b>	<b>-3,3</b>	<b>14.330.523</b>	<b>12,1</b>	<b>2,28</b>	<b>16,0</b>
<b>Totale spumanti</b>	<b>4.252.690</b>	<b>-0,5</b>	<b>29.999.036</b>	<b>2,6</b>	<b>7,05</b>	<b>3,1</b>
Prosecco	2.142.908	-4,0	15.972.740	1,3	7,45	5,5
Asti	120.538	-5,3	892.869	-3,7	7,41	1,7
Metodo Classico italiano	282.283	-2,5	4.746.854	0,4	16,82	3,0
<b>Totale spumanti private label</b>	<b>247.730</b>	<b>-1,4</b>	<b>1.817.793</b>	<b>6,8</b>	<b>7,34</b>	<b>8,3</b>



## Industria 4.0 & Iperammortamento: SAEn5000 di Parsec ne soddisfa i requisiti già dal 1999

Industria 4.0 è la misura di agevolazione fiscale inserita dal governo nella Legge di Bilancio 2017 L232/16, con l'obiettivo strategico di facilitare la trasformazione tecnologica e digitale delle aziende produttrici e adeguarsi a quella che viene chiamata la quarta rivoluzione industriale. Chi ha acquistato o acquisterà entro il 31 dicembre 2018 macchinari e beni funzionali a questa trasformazione, che soddisfino i requisiti specificati dalla legge, potrà accedere all'iperammortamento, ovvero ammortizzare il costo maggiorato del 150% per un totale del 250%. Le parole chiave per accedere sono **connettività, sensoristica avanzata, automazione, interconnessione, analisi dei dati, diagnosi e controllo in remoto**, gli stessi principi con i quali Parsec dal 1999 progetta e realizza **SAEn5000, il sistema integrato e intelligente per la gestione e l'automazione della cantina**, che riunisce in un unico impianto tutte le funzioni necessarie per il controllo e la gestione dei processi di vinificazione e affinamento dei vini.

I vantaggi dell'iperammortamento Industria 4.0 sono immediatamente fruibili per i clienti Parsec **chiedici come fare!**

sales@parsecsrl.net

+39 055 310533





WINEinMODERATION.com  
Art de Vivre 10 YEARS

A Reims, dal 16 al 18 ottobre  
**10 ANNI DI WINE  
IN MODERATION**

Wine in moderation compie 10 anni e festeggia con un importante evento dal 16 al 18 ottobre a Reims. L'associazione è nata infatti nel 2008 dall'iniziativa del Comité européen des entreprises vins (CEEV) e da allora si è sviluppata notevolmente a livello internazionale. WIM coordina il programma del settore del vino. Wine in moderation, che incoraggia stili di vita sani e salutari con l'obiettivo di contribuire alla riduzione dei danni alcol correlati. Wine in moderation si basa su prove scientifiche, educazione e autoregolamentazione per organizzare l'intera filiera internazionale del vino nell'ambito di azioni di sensibilizzazione alle abitudini di consumo responsabile e moderato di vino. Wine in moderation opta deliberatamente per un approccio positivo fondato sull'educazione del consumatore, basandosi su ricerche che prendono in considerazione non solo dati scientifici ma anche l'insieme dei fattori socio-economici specifici di ogni Paese. UIV si è impegnata attivamente in questo programma, in particolare con l'iniziativa "In vino virtus", condotta nell'ambito del Vinitaly in collaborazione con la Polizia di Stato, per sensibilizzare il pubblico, in particolare i giovani, ai rischi della guida in stato d'ebbrezza. L'anniversario dei 10 anni di Wine in moderation, che si terrà in autunno di quest'anno a Reims, sarà ospitato da Moët Hennessy. Tra i vari incontri pianificati, è previsto anche un Workshop che sarà un'occasione importante di confronto sul futuro del programma. ERV

SI APPLICHERÀ DAL 1° GENNAIO 2021

# Il nuovo regolamento Ue sull'agricoltura biologica

di ELISABETTA ROMEO-VAREILLE

**C**on un valore di 27 miliardi di euro l'anno, +125% rispetto a dieci anni fa, e una crescita delle superfici coltivate di circa 400.000 ettari per anno, oggi il mercato dei prodotti biologici dell'Unione europea, per il suo dinamismo, non rappresenta più solo una nicchia del settore agroalimentare. Il settore dell'agricoltura biologica nell'Unione si è sviluppato rapidamente negli ultimi anni non soltanto in termini di superfici, ma anche in relazione al numero di aziende e al numero complessivo di operatori biologici registrati nell'Unione. Anche il settore vitivinicolo rientra pienamente nel quadro di questa evoluzione. In Italia (dati Sinab 2016), la superficie coltivata secondo metodi bio destinata a uva da vino e da tavola ha superato quota 66 mila ettari, quasi l'11% della superficie vitata nazionale, e altri 37 mila ettari sono attualmente in conversione, per un totale di 103 mila, quindi potenzialmente il 16% circa della superficie italiana. L'aumento registrato nel 2016, in particolare, pari 25% circa, è stato notevole. Con questi numeri, l'Italia rappresenta oggi un quarto del vigneto bio mondiale. Alla luce di questi scenari, la normativa europea in materia di produzione biologica, le cui disposizioni datano in maggioranza a venti anni fa, doveva essere aggiornata per tener conto dei cambiamenti importanti che si sono realizzati in questo intervallo di tempo.

## IL NUOVO REGOLAMENTO (UE) 2018/848

Nel 2014, nell'ambito del processo di allineamento al Trattato di Lisbona, la Commissione ha intrapreso una revisione del dispositivo che inquadra il metodo di produzione biologica. Il risultato di questo lavoro è stato un nuovo testo, il Regolamento (UE) 2018/848 del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga l'attuale quadro normativo, il Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio. Il nuovo testo si applicherà dal 1° gennaio 2021. I produttori, gli operatori e i partner commerciali avranno il tempo sufficiente per adattarsi alle nuove rego-

le. Nell'intervallo di tempo, saranno pubblicati diversi atti delegati e di esecuzione dalla Commissione per completare l'atto di base. L'obiettivo della Commissione è che siano adottati almeno 6 mesi prima dell'entrata in vigore del nuovo Regolamento. Questo nuovo testo tratta l'insieme della produzione biologica e non soltanto il settore della produzione vitivinicola biologica. È importante sottolineare che, oltre alle disposizioni che si applicano solo al settore del vino biologico, esistono anche alcune disposizioni generali che possono avere un'importanza particolare per il nostro settore.

## Disposizioni di carattere generale con un'importanza particolare per il settore vitivinicolo

### Precisione dell'indicazione d'origine nell'etichettatura

Il logo della produzione biologica europea potrà essere accompagnato, oltre che dall'indicazione d'origine degli ingredienti, già obbligatoria, anche da quella della regione qualora almeno il 95% delle materie agricole siano state prodotte nella stessa.

### Controlli più mirati

Viene mantenuto il principio di una verifica di conformità a cadenza annuale, nonché quello di una percentuale minima di controlli a campione. Tuttavia, ai termini dell'articolo 38 paragrafo 3, punto a: "La verifica di conformità comprende un'ispezione fisica in loco, tranne quando le seguenti condizioni sono soddisfatte: a) i precedenti controlli dell'operatore o del gruppo di operatori interessato non hanno rilevato alcuna non conformità che comprometta l'integrità dei prodotti biologici o in conversione per almeno tre anni consecutivi per i produttori di biologico". In questo caso, l'intervallo di tempo tra due ispezioni fisiche in loco si può allungare fino a 2 anni. I controlli sono realizzati a livello degli Stati Membri.

### Certificazione di gruppo per i piccoli produttori

Il nuovo regolamento autorizza i raggruppamenti di piccoli produttori dell'Unione europea per i quali il costo della certificazione sarebbe troppo pesante.

### Migliore trasparenza delle regole d'importazione

I prodotti biologici importati dovranno ri-

spettare la regolamentazione europea oppure provenire da un Paese terzo che ha firmato un accordo commerciale che garantisce l'equivalenza con l'Unione europea in materia di regolamentazione e di sistema di controllo. Al di fuori di questi accordi commerciali, che facilitano le nostre esportazioni, il nuovo regolamento sarà direttamente applicabile alle altre origini e prodotti, abrogando quasi 60 specifiche diverse riconosciute finora dalla Commissione europea per controllare e certificare i prodotti importati.

### Istituzione di misure precauzionali per evitare la contaminazione di prodotti o sostanze non autorizzati

Le misure precauzionali sono già previste dalla regolamentazione attualmente in vigore, ma nel nuovo regolamento sono chiarite e precisate. Il dispositivo previsto è il seguente.

- Gli operatori devono prendere tutte le misure precauzionali necessarie; ciò implica una separazione effettiva di prodotti biologici e non biologici.

- Qualora l'operatore sospetti che il prodotto non sia conforme a causa della presenza di una sostanza non autorizzata e se il sospetto è comprovato e non può essere eliminato, deve prendere una serie di misure tra cui informare immediatamente l'autorità competente oppure l'organismo di controllo.

- In attesa dei risultati dell'indagine, sono vietati in via provvisoria sia l'immissione sul mercato dei prodotti interessati come prodotti biologici o in conversione sia il loro utilizzo nella produzione biologica.

- Il prodotto interessato non è commercializzato come biologico o in conversione o utilizzato nella produzione biologica quando l'autorità

competente o, se del caso, l'autorità di controllo o l'organismo di controllo ha stabilito che l'operatore interessato:

a) ha utilizzato prodotti o sostanze non autorizzati a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, primo comma, per l'uso nella produzione biologica;

b) non ha adottato le misure precauzionali di cui all'articolo 28, paragrafo 1; o

c) non ha adottato misure a seguito di precedenti richieste pertinenti delle autorità competenti, delle autorità di controllo o degli organismi di controllo.

## Disposizioni specifiche applicabili al settore vitivinicolo

Il vino biologico costituisce una categoria particolare e importante dei prodotti biologici. Ai sensi del considerando 54, infatti: "Il vino biologico dovrebbe essere soggetto alle norme pertinenti in materia di alimenti biologici trasformati. Ciononostante, dal momento che il vino costituisce una categoria specifica e importante di prodotti biologici, è opportuno stabilire norme dettagliate di produzione aggiuntive specifiche per il vino biologico. Il vino biologico dovrebbe essere interamente prodotto a partire da materie prime biologiche, con la sola aggiunta di taluni prodotti e sostanze autorizzati a norma del presente regolamento. L'uso di talune pratiche, processi e trattamenti enologici nella produzione di vino biologico dovrebbe essere vietato. Altre pratiche, processi e trattamenti dovrebbero essere consentiti a condizioni ben definite."

In particolare, l'allegato II parte VI del nuovo Regolamento

stabilisce l'elenco delle pratiche, procedimenti e trattamenti enologici autorizzati, delle pratiche enologiche vietate, le stesse dell'attuale Regolamento 889 (concentrazione parziale a freddo, eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino, de-alcolizzazione parziale del vino, trattamenti con scambiatori di cationi), e delle pratiche autorizzate a certe condizioni (per i trattamenti termici la temperatura non deve superare 75°, per la centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri). Il Regolamento prevede che sia di competenza della Commissione adottare atti in cui si possono modificare l'elenco delle pratiche e trattamenti enologici

autorizzati per il vino biologico. Esiste un reale interesse strategico affinché il settore del vino biologico italiano lavori unito per individuare, entro la fine del 2018, un elenco il più possibile ridotto di proposte di modifica considerate prioritarie per quanto riguarda le pratiche enologiche autorizzate. Il Tavolo di lavoro "Tecniche e pratiche enologiche", guidato dal presidente di Anformape, Marzio Dal Cin, sta coordinando questo importante lavoro, fornendo il necessario supporto scientifico-tecnico. Una volta chiarita la posizione italiana, sarà necessario confrontarsi con gli altri Paesi produttori dell'Ue (Francia, Spagna ma anche Germania e Portogallo) per trovare i punti di convergenza nel tentativo di difendere le stesse proposte in una "cordata di Stati Membri".

Si ringrazia l'Ufficio giuridico UIV per la collaborazione





# VIDEOSORVEGLIANZA tra sicurezza e privacy



La videosorveglianza diventa argomento sempre più caldo, con l'entrata in vigore del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati. Quali norme osservare quando la rilevazione di immagini avviene in azienda

di DUILIO CORTASSA

## A cosa deve servire la videosorveglianza?

Le principali applicazioni della videosorveglianza possono essere raggruppate nei seguenti ambiti:

- 1) protezione e incolumità degli individui;
- 2) protezione della proprietà;
- 3) rilevazione, prevenzione e controllo delle infrazioni;
- 4) acquisizione di prove.

**L**a materia della videosorveglianza ha sempre attirato l'attenzione delle autorità preposte, per l'estrema delicatezza della situazione tutelata. Sin dal provvedimento del 29 novembre 2000 (c.d. "decalogo" pubblicato sul Bollettino del Garante n. 14/15, p. 28), in presenza di una crescente utilizzazione di impianti di videosorveglianza da parte di soggetti pubblici e privati, il Garante aveva reputato necessario sintetizzare gli adempimenti, le garanzie e le tutele già necessari per facilitarne la conoscenza da parte degli interessati, sulla base della disciplina sul trattamento dei dati personali già applicabile alle immagini e ai suoni, qualora le apparecchiature che li rilevano permettano di identificare, in modo diretto o indiretto, i soggetti interessati. Sin dal 2000, pertanto, chi intende svolgere attività di videosorveglianza deve osservare almeno le seguenti cautele, rispettando comunque il principio di proporzionalità tra mezzi impiegati e fini perseguiti: gli interessati devono determinare esattamente le finalità perseguite attraverso la videosorveglianza e verificarne la liceità in base alle norme vigenti; il trattamento dei dati deve avvenire secondo correttezza e per scopi determinati, espliciti e legittimi; nei casi in cui la legge imponeva la notificazione al Garante dei trattamenti di dati

personali effettuati da determinati soggetti, questi dovevano indicare fra le modalità di trattamento anche la raccolta di informazioni mediante apparecchiature di videosorveglianza; dovevano essere fornite alle persone potenzialmente riprese indicazioni della presenza di impianti di videosorveglianza; era posto il principio del divieto di controllo a distanza dei lavoratori, così come di pertinenza e di non eccedenza; doveva essere determinato il periodo di eventuale conservazione delle immagini, prima della loro cancellazione, e prevedere la loro conservazione solo in relazione a illeciti che si siano verificati o a indagini delle autorità giudiziarie o di polizia; designare i soggetti che possono utilizzare gli impianti e prendere visione delle registrazioni. Con l'approvazione del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, è stato il legislatore a intervenire in materia, anche se soltanto per disporre che il Garante avrebbe promosso la sottoscrizione di un codice di deontologia e di buona condotta per il trattamento dei dati personali effettuato con strumenti elettronici di rilevamento di immagini, prevedendo specifiche modalità di trattamento e forme semplificate di informativa all'interessato per garantire la liceità e la correttezza anche in riferimento alle modalità del trattamento e requisiti dei dati. In realtà, il Garante non è intervenuto con un codice de-

ontologico, bensì con il provvedimento generale del 29 aprile 2004, fondato su quattro principi generali: liceità, necessità, proporzionalità e finalità.

## Il bilanciamento degli interessi

Nel settore privato vi può essere la necessità di verificare se esista un presupposto di liceità utilizzabile in alternativa al consenso: il Garante ha individuato quindi l'istituto del bilanciamento di interessi, identificando i casi in cui la rilevazione delle immagini può avvenire senza consenso, se effettuata nell'intento di perseguire un legittimo interesse del titolare o di un terzo. Ma è stato soltanto con il provvedimento in materia di videosorveglianza dell'8 aprile 2010 che il Garante è intervenuto a fondo sulla materia stabilendo, prima di tutto, che il trattamento non forma oggetto di legislazione specifica e si applicano, pertanto, le disposizioni generali in tema di protezione dei dati, in quanto è considerato dato personale qualunque informazione relativa a persona fisica identificata o identificabile, anche indirettamente, mediante riferimento a qualsiasi altra informazione. Per ultimo, l'articolo 4 del Regolamento UE 679 del 27 aprile 2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati), entrato in vigore lo scorso 25 maggio, fornisce una definizione indiretta della fattispecie, inserendo l'immagine facciale ➔

## LO STATUTO DEI LAVORATORI IN MATERIA DI IMPIANTI AUDIOVISIVI E ALTRI STRUMENTI DI CONTROLLO

- Gli impianti audiovisivi e gli altri strumenti dai quali derivi anche la possibilità di controllo a distanza dell'attività dei lavoratori possono essere impiegati esclusivamente per esigenze organizzative e produttive, per la sicurezza del lavoro e per la tutela del patrimonio aziendale e possono essere installati previo accordo collettivo stipulato dalla rappresentanza sindacale unitaria o dalle rappresentanze sindacali aziendali. In alternativa, nel caso di imprese con unità produttive ubicate in diverse province della stessa regione ovvero in più regioni, tale accordo può essere stipulato dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.
- In mancanza di accordo, gli impianti e gli strumenti possono essere installati previa autorizzazione della sede territoriale dell'Ispettorato nazionale del lavoro o, in alternativa, nel caso di imprese con unità produttive dislocate negli ambiti di competenza di più sedi territoriali, della sede centrale dell'Ispettorato nazionale del lavoro.
- Non sono tuttavia considerati alla stregua di impianti audiovisivi né di strumenti di controllo a distanza dell'attività dei lavoratori gli strumenti utilizzati dal lavoratore per rendere la prestazione lavorativa e nemmeno agli strumenti di registrazione degli accessi e delle presenze.
- Le informazioni raccolte per mezzo di impianti audiovisivi e di altri strumenti di controllo sono utilizzabili a tutti i fini connessi al rapporto di lavoro a condizione che il lavoratore sia stato adeguatamente informato delle modalità d'uso degli strumenti e di effettuazione dei controlli e nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali.

# L'ETICHETTA FA LA DIFFERENZA

Operiamo nel settore dell'etichetta fin dal lontano 1953, specializzati nel settore vini e liquori, dove l'elemento essenziale è la qualità delle realizzazioni.

Possiamo fornire ai nostri clienti lavorazioni sofisticate con la massima flessibilità nelle tirature, mantenendo prezzi competitivi sia per le grandi che per le piccole quantità. Siamo in grado di svolgere internamente tutte le fasi di studio, pre-stampa, stampa e imballaggio: dalla progettazione dei bozzetti e delle bozze a colori, alla stampa su carte tecniche antispappolo e antimuffa, con lavorazioni particolari di finitura come oro in polvere, oro lamina a caldo, in rilievo, e verniciature lucide e opache antigraffio. Le nostre attrezzature e macchinari per ogni fase della lavorazione sono sempre all'avanguardia e costantemente aggiornati per seguire lo sviluppo tecnologico.

Mettiamo a disposizione della nostra clientela tutta l'esperienza maturata in oltre cinquanta anni di attività.

PROGETTAZIONE

PRE-STAMPA

STAMPA

IMBALLAGGIO



gb grafiche baglio srl

soluzioni per il progetto e la stampa di etichette

www.grafichebaglio.it

Via Melegnano, 22 - 20019 Settimo Milanese  
Tel. 02.48920060 r.a. Fax 02.47996377 - info@grafichebaglio.it



all'interno della categoria dei "dati biometrici", cioè dei dati personali ottenuti da un trattamento tecnico specifico relativi alle caratteristiche fisiche, fisiologiche o comportamentali di una persona fisica che ne consentono o confermano l'identificazione univoca.

#### Quali precauzioni deve adottare il datore di lavoro?

La necessità di garantire un livello elevato di tutela dei diritti e delle libertà fondamentali rispetto al trattamento dei dati personali consente la possibilità di utilizzare sistemi di videosorveglianza, purché ciò non determini un'ingerenza ingiustificata nei diritti e nelle libertà fondamentali degli interessati. Naturalmente l'installazione di sistemi di rilevazione delle immagini deve avvenire nel rispetto, oltre che della disciplina in materia di protezione dei dati personali, anche delle altre disposizioni dell'ordinamento applicabili, quali ad esempio le norme dell'ordinamento civile e penale in materia di interferenze illecite nella vita privata, oppure sul controllo a distanza dei lavoratori. In riferimento a questo ambito, non dovranno essere collocate telecamere nei bagni, nelle docce, negli spogliatoi né nei luoghi ricreativi. In omaggio al principio di necessità dovrà essere ridotta al minimo l'utilizzazione di dati personali mentre, nel rispetto del c.d. principio di proporzionalità, la videosorveglianza comporterà un trattamento di dati pertinenti e non eccedenti rispetto alle finalità perseguite. Quello della videosorveglianza nei rapporti di lavoro è senza dubbio l'aspetto che si presenta in maniera maggiormente complessa. Nelle attività di sorveglianza occorre rispettare il divieto di controllo a distanza dell'attività lavorativa: non devono quindi essere effettuate riprese al fine di verificare l'osservanza dei doveri di diligenza stabiliti per il rispetto dell'orario di lavoro e la correttezza nell'esecuzione della prestazione lavorativa (per esempio, la telecamera non dovrà mai essere orientata sul badge). Tutte le garanzie previste in materia di lavoro dovranno poi essere osservate quando la videosorveglianza è resa necessaria da esigenze organizzative o produttive, ovvero è richiesta per la sicurezza del lavoro. L'installazione di sistemi di videosorveglianza presuppone un accordo collettivo con la RSU o con le rappresentanze sindacali aziendali o, in alternativa, l'autorizzazione delle sedi territoriali dell'Ispettorato nazionale del lavoro. In tali casi dovrà essere naturalmente rispetta-

ta la previsione dell'articolo 4 della legge 300 del 1970, cioè lo Statuto dei Lavoratori (vedi box a pag. 37).

Le garanzie devono essere osservate sia all'interno degli edifici, sia in altri contesti in cui è resa la prestazione di lavoro come, per esempio, nei parcheggi antistanti lo stabilimento, nel giardino che circonda l'edificio, nel viale di accesso. Immaginiamo il caso dell'azienda vitivinicola che svolge attività di vendita diretta dei prodotti, di accoglienza o di ristorazione, che ospita manifestazioni culturali o sociali anche non direttamente connesse con l'attività aziendale; è evidente che in questi casi le esigenze organizzative e produttive di sicurezza sono volte anche alla tutela ed alla protezione fisica del lavoratore, oltre che a tutela della proprietà aziendale.

#### Informare è un obbligo

Gli interessati dovranno essere informati che stanno per accedere ad una zona videosorvegliata; i dati dovranno essere protetti, riducendo al minimo i rischi di distruzione, di perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta, anche in relazione alla trasmissione delle immagini. Dovranno quindi essere adottate specifiche misure tecniche ed organizzative che consentano al titolare di verificare l'attività espletata da parte di chi accede alle immagini o controlla i sistemi di ripresa (pensiamo alla società che assicura la sorveglianza dell'azienda); dal momento che i sistemi sono normalmente configurati per la registrazione e successiva conservazione delle immagini rilevate, dovrà essere altresì limitata la possibilità di visionare non solo in sincronia con la ripresa, ma anche in tempo differito, le immagini registrate e di cancellarle e dovranno essere predisposte misure per la cancellazione, anche in forma automatica, delle registrazioni, allo scadere del termine previsto.

L'azienda, cioè il titolare del trattamento, dovrà designare le persone fisiche autorizzate al trattamento o ad una parte del trattamento, quindi sia ad accedere ai locali dove sono situate le postazioni di controllo, sia ad utilizzare gli impianti e, se necessario, a visionare le immagini.

Piuttosto delicato è l'argomento della conservazione del video; la cancellazione è di regola attuata mediante la sovra-registrazione sul medesimo supporto informatico, con modalità tali da rendere non riutilizzabili i

dati cancellati; se la tecnologia non fosse digitale o comunque l'impianto non fosse dotato di capacità di elaborazione tale da consentire la realizzazione di meccanismi automatici di expiring dei dati registrati, la cancellazione delle immagini dovrà comunque essere effettuata nel più breve tempo possibile per l'esecuzione materiale delle operazioni dalla fine del periodo di conservazione prefissato. Con il provvedimento in materia di videosorveglianza dell'8 aprile 2010 il Garante aveva previsto una conservazione limitata a poche ore o, al massimo, alle ventiquattro ore successive alla rilevazione, fatte salve speciali esigenze di ulteriore conservazione in relazione a festività o chiusura di uffici o esercizi, nonché nel caso in cui si deve aderire ad una specifica richiesta investigativa dell'autorità giudiziaria o di polizia giudiziaria. Solo in alcuni casi, per peculiari esigenze tecniche (mezzi di trasporto) o per la particolare rischiosità dell'attività svolta dal titolare del trattamento, il Garante aveva ammesso un tempo più ampio di conservazione dei dati che, sulla scorta anche del tempo massimo legislativamente posto per altri trattamenti, riteneva non dovesse comunque superare la settimana. Nella pratica, appare più che evidente che si tratta di una previsione piuttosto stringente e che spesso male può dirsi compatibile con le esigenze di sicurezza di uno stabilimento industriale, non soltanto per le banche, dove lo stesso Garante aveva ipotizzato che potesse risultare giustificata l'esigenza di identificare gli autori di un sopralluogo nei giorni precedenti una rapina; immaginiamo la situazione dell'azienda alla riapertura dopo il fine settimana, in cui l'evidenza di un'infrazione possa non apparire nelle prime ore del lunedì mattina, per esempio; o ancora, il periodo di chiusura estiva, che rende necessaria una verifica dei luoghi dopo settimane.

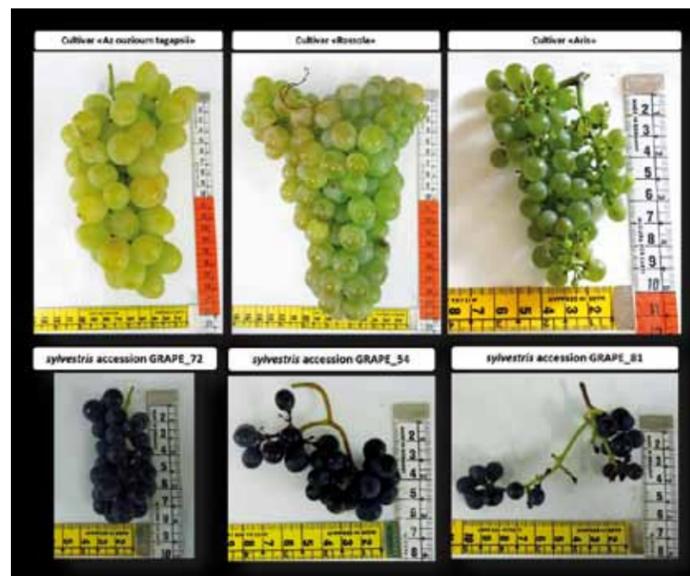
Non deve essere confusa con la videosorveglianza l'eventuale ripresa televisiva sul luogo di lavoro per documentare attività od operazioni per scopi esclusivamente divulgativi o di comunicazione aziendale, ancorché sia coinvolto il personale dipendente; questa deve invece essere assimilata ai trattamenti temporanei finalizzati alla pubblicazione occasionale di articoli, saggi ed altre manifestazioni del pensiero e a questa si applicano le disposizioni sull'attività giornalistica contenute, fermo restando, comunque, il diritto del lavoratore a tutelare la propria immagine opponendosi, per motivi legittimi, alla sua diffusione. È opportuno in questi casi che il titolare del trattamento richieda l'assenso preventivo del lavoratore, con una sorta di "liberatoria" all'uso della propria immagine in un contesto divulgativo o di comunicazione aziendale.

Duilio Cortassa

# RESILIENZA FORZA (DA RECUPERARE) DELLA VITE SELVATICA

Accessione di *Vitis sylvestris* in collezione FEMAccessione di *Vitis vinifera sativa* in collezione

Misurazione grappoli di vite coltivata e vite selvatica



**L**a ricerca scientifica focalizzata sulla conoscenza del genoma della vite e sull'applicazione di biotecnologie di ultima generazione ha permesso di schiudere nuovi scenari alla viticoltura e fornire strumenti innovativi per rispondere alle esigenze attuali delle aziende. Gli studi di genetica sulla vite selvatica europea evidenziano le potenzialità della specie non solo in termini di resistenza alle malattie ma anche nell'ottica delle sfide poste dal climate change. Come la recente ricerca congiunta Università di Trento (Centro Agricoltura Alimenti Ambiente C3A,) - Fondazione Edmund Mach (Centro Ricerca e Innovazione CRI), in collaborazione con l'Università della California, pubblicata sulla rivista del gruppo Nature "Horticulture Research", che ha permesso di individuare la presenza di geni o varianti geniche che codificano per l'adattamento agli stress ambientali andati perduti nel processo di domesticazione della vite e che possono essere restituiti ai vitigni coltivati attraverso l'incrocio o le modifiche genetiche. Ne parliamo con **Stella Grando**, coordinatrice del team internazionale della ricerca.

"Il lavoro è in realtà il risultato di un più ampio progetto di ricerca sviluppato presso la Fondazione Mach a partire dal 2010 - spiega Grando -. L'obiettivo prioritario era quello di caratterizzare la collezione ampelografica dell'istituto per valutare l'autenticità del materiale selvatico conservato ex-situ e misurare l'effettiva diversità genetica delle piante presenti. Una volta acquisite queste informazioni abbiamo cominciato a delineare delle progettualità che permettessero di valorizzare una situazione di partenza 'ideale', costituita da numerosi genotipi diversi posti nelle stesse condizioni ambientali. Il germoplasma è stato valutato per vari aspetti di interesse produttivo, come i tempi di germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione o la composizione dell'uva. Insieme alle analisi filogenetiche basate sui profili molecolari, questi dati fenotipici ci hanno permesso di ricavare delle 'core collection' ovvero dei gruppi ristretti di genotipi che racchiudono la maggior parte della variabilità osservata nell'intera collezione".

A partire da questo primo lavoro è stato quindi sviluppato un progetto di dottorato mirato al confronto genomico tra sottospecie di vite coltivata e vite selvatica conservate nella collezione ampelografica. "Il lavoro di ricerca ha permesso di risequenziare parzialmente i genomi di 96 piante ponendo a confronto 44 individui di *Vitis sylvestris* con 48 vitigni di *Vitis vinifera sativa*, scoprendo 54 mila polimorfismi di singolo nucleotide (SNP) - sottolinea Grando -. Più di 1.700 geni hanno mostrato alti livelli di differenziazione genetica tra le due sottospecie. In particolare queste regioni del genoma da una parte hanno funzioni riconducibili al metabolismo dell'azoto e degli zuccheri, ovvero caratteri che influenzano qualità di interesse per la produzione (come per esempio le dimensioni dell'acino e la dolcezza della polpa), selezionate nel processo di domesticazione. Dall'altra, invece, riguardano meccanismi di risposta e adattamento a stress ambientali (come il deficit idrico, le alte temperature e gli attacchi di patogeni) che sono stati diversi per le vite selvatiche".

#### Fonte per il miglioramento genetico

Dallo studio emerge dunque il ruolo potenziale della vite selvatica europea in qualità di fonte per il miglioramento genetico nell'ottica di un'agricoltura più sostenibile e delle strategie di adattamento ai cambiamenti climatici. E proprio quello di riportare l'attenzione



Stella Grando



dei breeder internazionali sulla specie, oggi a rischio di estinzione, è tra gli intenti del gruppo di lavoro. "Ad oggi i programmi di miglioramento genetico della vite si sono concentrati solo sulle resistenze presenti nella specie di *Vitis* americane e cinesi, mentre la vite selvatica europea non è mai stata valutata come donatrice di caratteri utili. La ragione ha radici lontane che risalgono ai tempi delle prime epidemie di fillossera, peronospora e oidio importate dall'America. In realtà alcuni studi sperimentali hanno recentemente confermato un livello di immunità basale abbastanza elevato delle piante selvatiche nei confronti di alcune malattie. Questo perché in Europa la vite selvatica ha subito la selezione naturale e sviluppato con la riproduzione sessuale meccanismi di adattamento anche agli stress abiotici, a differenza dei vitigni che sono rimasti invariati da secoli di propagazione vegetativa. Non solo - aggiunge Grando - l'interesse nel recupero del patrimonio genetico della vite selvatica sarebbe giustificato anche dal punto di vista commerciale e normativo dal momento che l'incrocio tra vite 'moderna' e selvatica è di tipo intraspecifico e di conseguenza i vitigni derivati non avrebbero limiti per le Do".

#### Strategici gli scambi e i confronti internazionali

Secondo l'esperta, gli studi sono stati finora limitati anche dalla qualità e disponibilità del materiale genetico conservato nelle collezioni. In questo senso lo scambio e il confronto tra enti di ricerca internazionali è strategico. Gli orizzonti di ricerca sono molto ampi: in Austria ci sono gruppi di ricercatori che stanno studiando la resistenza della vite selvatica alla fillossera, in Francia la tolleranza alle malattie del legno e in Germania a peronospora, oidio e black rot. La tendenza di orientarsi verso la riscoperta delle risorse genetiche è motivata anche da possibili applicazioni delle nuove tecnologie di breeding che potrebbero "copiare" le variazioni naturali positive per modificare favorevolmente il genoma dei vitigni coltivati, con il crescente interesse anche da parte delle aziende che si trovano a dover affrontare nuove sfide produttive. "Considerando anche solo le caratteristiche fenologiche dei vitigni coltivati in Europa, ci sono studi che dimostrano che di fatto oggi abbiamo già a disposizione piante adatte a cambiamenti climatici (alcuni vitigni a maturazione tardiva coltivati in Grecia come lo Xinomavro si potrebbero coltivare anche a latitudini più settentrionali). - sottolinea Grando -. Mi rendo conto che ciò comporterebbe la rivisitazione del concetto di territorio e la nascita di nuove forme di associazione vitigno-terroir". Anche la struttura dei corsi universitari segue questo solco tracciato dalla ricerca. "Insegno all'Università di Trento e dallo scorso anno nella Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia sono stati accreditati ben due corsi di genetica e miglioramento genetico delle piante, a ribadire il ruolo sempre più centrale della materia sia sulle dinamiche produttive che dal punto di vista commerciale".

Infine, anche la ricerca sui portinnesti si sta concentrando sulla vite selvatica. "Da un paio d'anni il mio gruppo di ricerca sta testando alcune *Vitis sylvestris* della collezione della Fondazione con un finanziamento dall'azienda Cavit, con prove di tolleranza allo stress idrico e all'adattamento a condizioni ambientali avverse, basate sul confronto con portinnesti commerciali. Il progetto - conclude Grando - è in fase di attuazione e dovremo aspettare ancora per avere i primi risultati. Certo è che in prospettiva sarebbe bello ridare alla vite coltivata le proprie radici ancestrali". L.Z.

Una recente ricerca congiunta Università di Trento - FEM in collaborazione con Università della California ha individuato la presenza di geni o varianti geniche che codificano per l'adattamento agli stress ambientali. Andati perduti nel processo di domesticazione della vite, possono essere restituiti attraverso l'incrocio o le modifiche genetiche

# Metti al sicuro il lavoro di un intero anno



[ CHIANTI - ITALIA ]  
φ 43°28' λ 11°26'



MUREDDU **IGEA**  
NEUTRAL CORK

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



**APPROVATO**

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

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



**MUREDDU  
SUGHERI**

TAPPI DI RANGO DAL 1938

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

