



Mille &

Vigne

N. **3** 2010

MILLEVIGNE - BIMESTRALE - SPED. IN A.P. DL 353/2003 conv. in L. 27/02/2004 n. 46 ART. 1, COMMA 1, CNS/O - UNA COPIA EURO 4 - in caso di mancato recapito, inviare al CMP Torino per la restituzione al mittente previo pagamento resi



**Vincerà
il cinghiale?**

**Biologico: rame,
zolfo e...**

**Un mito germanico:
il Riesling**

**La "shelf life"
del Brachetto**

Fenomeno Bardolino

50WP - MZ - R - R 3B - STAR - TOP PACK - GOLD

I MAGNIFICI FORUM



GLI SPECIALISTI DELLA PERONOSPORA

www.basf-agro.it



FORUM: 7 specialità per la lotta alla peronospora. La gamma più completa per un risultato sicuro, da sempre.

L'evoluzione continua con:

- **Forum R 3B** con rame tribasico, per una maggior prontezza d'azione e minor apporto di rame all'ambiente
- **Forum Top Pack**, l'unico con metiram, il ditiocarbammato diverso.


**BASF**
The Chemical Company



Vincerà il cinghiale?



di MAURIZIO GILY

 Non si contano più le segnalazioni di danni alle produzioni agricole da parte della fauna selvatica. Siamo ormai ben oltre il danno occasionale. Nelle zone agricole ad alto tasso di abbandono, cioè quasi tutta la montagna e la collina italiana, ma non solo in quelle, la situazione è ormai insostenibile e, salvo rari casi legati alla pastorizia e ai grandi predatori, non ha nulla a che vedere con la tutela della biodiversità e di specie animali minacciate: al contrario, la dissennatezza di qualche associazione venatoria, spesso con la complicità delle province e per il diletto di pochi, ha in molti casi scardinato la fauna selvatica autoctona con l'invasione di specie o popolazioni più aggressive e voraci: è il caso dei cinghiali importati dall'Est, più grandi e prolifici delle popolazioni nostrane, che ormai trionfano dalle Alpi ai Nebrodi scorrazzando tranquillamente per le pianure e le strade statali, con grave rischio per gli automobilisti e pesantissimi danni ai raccolti. Colpisce la straordinaria dimensione dell'ingiustizia che privilegia il divertimento di pochi (se sparare a un fagiano rimbambito appena uscito da un pollaio si vuol chiamare divertimento) a scapito del reddito dei produttori agricoli, cioè di un osso già spolpato. Gli ungulati non hanno più nemici naturali e proliferano indisturbati fino al periodo venatorio: quando hanno finito di fare danni lo stato ne autorizza, a certe condizioni, l'abbattimento. Un tempo la caccia era un passatempo molto praticato nelle campagne, e i contadini erano anche in questo custodi del territorio. I selvatici che sfuggivano alle doppiette erano in genere abbastanza numerosi per garantire la sopravvivenza delle specie e abbastanza dispersi da mantenere il danno alle colture a livelli accettabili. Oggi molti cacciatori sono cittadini che sanno poco o nulla di ecosistemi, di agricoltura, di natura, come dimostrano le esilaranti risposte che qualcuno si è preso la briga di raccogliere agli esami per la licenza di caccia. Altro che riconoscere le specie protette: per molti c'è da augurarsi che riconoscano un cervo da un geo-

metra. Ho visto un agricoltore osservare impotente col binocolo la razzia delle mandrie sui frutti della sua fatica e, un paio di mesi dopo, lo stesso binocolo inquadrare un plotone di marines appena rientrato dall'Afghanistan (così almeno apparivano per armamento e abbigliamento), vagare per le sue proprietà, con nessun rispetto per la stessa, nell'inutile cerca di prede ormai rintanatesi nella macchia fino all'anno successivo, quando il banchetto sarebbe stato nuovamente allestito. Invece di dilatare i calendari venatori a beneficio, e a danno, sempre degli stessi, invece di perdere tempo e denaro in complesse e quasi mai soddisfacenti operazioni di rimborso danni, non sarebbe meglio pensare ad un sistema di licenze per i capi in soprannumero da riservare ai proprietari dei fondi in epoca di frutti pendenti? Per i cinghiali esistono esperienze positive di cattura con trappole, perché non incoraggiarle lasciando ai proprietari le prede, una piccola fonte di reddito in luogo di un danno?

Si parla di presidio del territorio, ma il territorio si spopola. Si parla di sviluppo rurale, ma intanto nelle campagne si sopprimono scuole, trasporti, servizi sanitari, uffici postali, e si rimanda all'infinito il completamento delle reti digitali, condannando i territori rurali ad un crescente isolamento. I gestori telefonici profondono milioni in pubblicità televisiva offrendo servizi mirabolanti, ma per molta parte della popolazione restano solo chiacchiere; su questo numero del giornale parliamo dell'importanza del web 2.0 per promuovere i nostri vini ma in campagna è già tanto se qualcuno cambia i pali del telefono rotti: molte aziende agricole e cantine italiane sono ancora alla preistoria digitale (salvo avere, magari, il digitale terrestre in tv). Come si fa a lavorare in queste condizioni? Tutto il mondo ci passa davanti, ma per la politica, con poche eccezioni, solo la città sembra ormai contare, perché è soprattutto lì che si prendono i voti. A presidiare il territorio però qualcuno ci sta pensando: i cinghiali. Vinceranno loro?

**Ora puoi.
Il vero tetto al mutuo
lo mettiamo noi.**

**mutuo variabile
"Tetto al Tasso"**

Il mutuo "Tetto al Tasso" è la nuova straordinaria opportunità di CRA per chi cerca una soluzione innovativa, senza rinunciare a protezione e sicurezza. Per l'intera durata del mutuo, infatti, il tasso non potrà andare oltre il 5%.

"Tetto al Tasso" è un mutuo indicizzato, ancorato al tasso BCE.

Il tasso Centrale Europeo, che sempre più raramente riparte ad altri tassi di mercato.

Con "Tetto al Tasso" CRA ti offre da subito la convenienza di un tasso variabile e per sempre la certezza che il tasso non supererà la soglia predefinita.

Con "Tetto al Tasso" CRA è sempre più vicino nel difendere, proteggere e aiutare chi è già nostro cliente. E chi vuole diventarlo.

www.cralessandria.it



CASSA DI RISPARMIO DI ALESSANDRIA

CRA è la firma, il sorriso è per voi.

© Banca Affiliata BCF, Accreditata 13/09/2009 con 0113094

Partecipazione della Cassa di Risparmio di Alessandria S.p.A. (società a partecipazione pubblica) al Gruppo CRA. Il Gruppo CRA è controllato dalla Cassa di Risparmio di Alessandria S.p.A. (società a partecipazione pubblica) e dalla Cassa di Risparmio di Genova e Imperia S.p.A. (società a partecipazione pubblica). Il Gruppo CRA è controllato dalla Cassa di Risparmio di Alessandria S.p.A. (società a partecipazione pubblica) e dalla Cassa di Risparmio di Genova e Imperia S.p.A. (società a partecipazione pubblica).



Vendemmia VERDE per viticoltori al VERDE



GIANLUIGI BIESTRO
Presidente UNAVINI

Per vendemmia verde l'Unione Europea intende la distruzione totale del raccolto prima della maturazione, che potrà godere di contributi finanziari intorno ai 3000 euro per ettaro, con differenze a seconda delle regioni.

Non è meno di quanto numerosi viticoltori italiani hanno preso negli ultimi anni per le loro uve dall'industria e dalla cooperazione. I viticoltori che intendono beneficiarne devono rivolgersi urgentemente ai competenti uffici. Esistono vincoli per accedere ai fondi, ci sono superfici minime e massime, non si potrà attivare la misura per due anni consecutivi sulla stessa superficie, ci sono incompatibilità per alcuni beneficiari di fondi PSR e così via: date le differenze tra le regioni non possiamo dare indicazioni valide per tutti. L'operazione potrà contare per il 2010 su una disponibilità finanziaria di circa 46 milioni di euro invece degli iniziali 30 milioni. Le regioni hanno infatti destinato a questa misura una quota maggiore rispetto a quella inizialmente prevista, distogliendola da altre misure di sostegno, in particolare dalla promozione. In effetti i fondi comunitari per la promozione sui mercati esteri sono destinati a crescere nei prossimi anni, ma già ora sembra che ci siano problemi a spenderli. Il motivo è che è richiesto il cofinanziamento dei privati, mentre misure di sostegno diretto disaccoppiate come la vendem-

mia verde e la distillazione non hanno questa esigenza. Una viticoltura che sceglie di distruggere il prodotto piuttosto che investire nello sviluppo del mercato non offre uno scenario confortante, ma trova giustificazione nel grave deficit di liquidità delle imprese: l'unica cosa che si può sperare è che la riduzione dell'offerta che deriverà dalla vendemmia verde, sommata all'estirpo dei vigneti, riporti nel mercato l'equilibrio perduto. Auspichiamo rigorosi controlli, consapevoli che, dati alcuni episodi passati e attuali, soprattutto in alcune regioni, la frase potrebbe muovere qualcuno alle risa.

I primi mesi del 2010 sembrano presentare qualche luce sul fronte dell'export e la svalutazione dell'euro sul dollaro dovrebbe aiutare a raggiungere nel medio periodo l'obiettivo di un nuovo equilibrio di mercato.

La raccolta anticipata dovrebbe essere effettuata entro il mese di giugno per consentire adeguato tempo per i controlli. Questo fatto non è positivo per la pianta perché la sottrazione precoce del frutto rischia di indurre aumento di vigore vegetativo e squilibri fisiologici. Come agire sul piano agronomico per ridurre questi rischi? Quali lavorazioni e quali trattamenti effettuare e quali evitare in questi vigneti? A questi argomenti abbiamo cercato di rispondere nell'ultima newsletter che gli abbonati hanno ricevuto via email. È possibile ritrovarla su <http://periodico.millevigne.it>

DOTAZIONI REGIONALI PER LA VENDEMMIA VERDE (euro)	Assegnato	Rimodulato
PIEMONTE	2.246.700	7.128.600
VALLE D'AOSTA	31.100	31.100
LOMBARDIA	1.008.100	1.551.000
BOLZANO	226.900	-
TRENTO	434.500	434.500
VENETO	3.020.700	3.020.700
FRIULI	867.000	-
LIGURIA	84.200	84.200
EMILIA ROMAGNA	2.533.900	-
TOSCANA	2.690.700	-
UMBRIA	574.400	2.101.600
MARCHE	807.800	1.613.600
LAZIO	1.131.200	3.261.400
ABRUZZO	1.444.800	-
MOLISE	270.000	270.000
CAMPANIA	1.206.000	1.206.000
PUGLIA	4.159.600	4.159.600
BASILICATA	177.500	177.500
CALABRIA	535.700	535.700
SICILIA	5.240.200	17.252.300
SARDEGNA	1.309.000	2.604.300
TOTALE	30.000	46.377.500



Viticultura

6 Non solo rame e zolfo
per il vigneto bio

R. Mazzilli

10 Il punto sul mal dell'esca:
dal vivaio al campo

R. Sorrentino

Enologia

12 Psicologia della percezione
ed enologia

M. L. Monticelli, L. Tablino

14 La shelf life
del Brachetto

V. Gerbi, L. Rolle, F. Torchio

Economia

e politiche di settore

16 Un mito germanico:
il Riesling

K. Walter

20 Novità nel Chianti classico

A. Cappelli

22 La nuova giovinezza
del Bardolino

E. Tosi

24 Vino, web e social network:
opportunità e responsabilità

M. Pisciella

Eventi, cultura e società

26 Il bilancio di Cuore Divino
per i bambini tibetani

A. Cappelli

28 Vulcania 2010

La Redazione

31 Recensioni

Millevigne, il periodico dei Viticoltori Italiani

DIRETTORE RESPONSABILE:

Maurizio Gily gily@millevigne.it

EDITORE:

UNAVINI S.C.A., ROMA - VIA TORINO N. 146

AMMINISTRAZIONE E REDAZIONE:

Via Alba 15 Castagnito,

tel 0173 211261 fax 0173212223

<http://periodico.millevigne.it>

info@millevigne.it - redazione@millevigne.it

**REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ALBA N. 2/2006 DEL
28/06/2006**

Pubblicità: cell 335 6468666 - 392 4246661

pubblicita@millevigne.it

Stampa: aprile 2010 L'Artistica Savigliano, Savigliano (CN)

Organo di UNAVINI sca

Unione nazionale delle Organizzazioni

dei Produttori Vitivinicoli

direttore Cristiana Gianotti

Foto di copertina del Consorzio di Tutela della Valpolicella

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:

Gianluigi Biestro, Massimo Bindi, Andrea Cappelli,

Consorzio Tutela del Soave, Vincenzo Gerbi,

Maurizio Gily, Monica Massa, Ruggero Mazzilli,

Maria Luisa Monticelli, Monica Pisciella, Luca Rolle,

Roberto Sorrentino, Lorenzo Tablino, Fabrizio Torchio,

Elisabetta Tosi, Katrin Walter.

Non solo RAME e ZOLFO per il vigneto Bio

di
RUGGERO MAZZILLI
www.viticolturasostenibile.it



Peronospora, oidio, tignole, ragnetti sono alcuni dei tanti problemi che attanagliano i viticoltori e che, per non scatenare una "guerra mondiale" nel vigneto, non vanno affrontati singolarmente ma nell'insieme. Ogni anno si fa il massimo per proteggere il raccolto e lo si può fare in un'ottica mirata a ridurre gli sforzi (e le incertezze) di stagione in stagione.

Come tutti i bravi vignaioli sanno, il trattamento fitoiatrico rappresenta l'ultimo atto della difesa del vigneto, che si basa anche sulle corrette pratiche agronomiche. In particolare i produttori bio sono fortemente impegnati nel mettere in atto strategie colturali in grado di aumentare la resistenza delle piante e diminuire la virulenza dei patogeni.

Perché le malattie colpiscono anche quando tutto ciò viene fatto con la massima diligenza? Per trovare una spiegazione bisogna distinguere le cause dagli effetti e la prima considerazione da fare è che il vigneto, come tutte le monoculture, è sul piano ecologico un sistema molto debole.

Nella monocultura si semplificano al massimo le catene alimentari: c'è un'unica pianta coltivata che inevitabilmente attira tutti i suoi parassiti per combattere i quali si utilizzano fitofarmaci non sempre selettivi. Per contrastare questo meccanismo va aumentata la presenza spontanea dei limitatori naturali e ciò si ottiene mediante la biodiversità vegetale e la scelta di principi attivi tollerati dalle popolazioni di insetti, acari, funghi e batteri utili.

In un suolo lavorato la fertilità biologica è molto bassa mentre una copertura erbacea rivitalizza l'ambiente sia a livello aereo (con più antagonisti dei patogeni) che radicale (le micorrize sono importantissime per la nutrizione e quindi per la resistenza delle piante). Inoltre la presenza di piante erbacee può ostacolare fisicamente la diffusione di alcuni or-

gani di infezione (es. le oospore di peronospora che schizzando da terra generano le infezioni primarie). Anche l'uso di ammendanti organici (il compost su tutti) stimola, più dei concimi minerali, un agroecosistema più popolato e diversificato dove gli agenti delle malattie trovano meno spazio a loro disposizione (come avveniva nel promiscuo). È quindi certo che l'abbondante presenza di "alleati" delle piante e di "sentinelle" contro i patogeni aiuta a ridurre la dipendenza dai trattamenti antiparassitari.

Per la viticoltura bio ad oggi non sono ancora disponibili principi attivi in grado di sostituire rame e zolfo in presenza di alte pressioni di peronospora e oidio. Ma se riteniamo di avere a disposizione solo queste molecole siamo portati ad adoperarle più del necessario (anche quando il rischio non è elevato). In effetti con attacchi di virulenza contenuta sono risultati assai interessanti alcuni formulati naturali tra cui vari induttori di resistenza. Quindi se non è ancora pos-



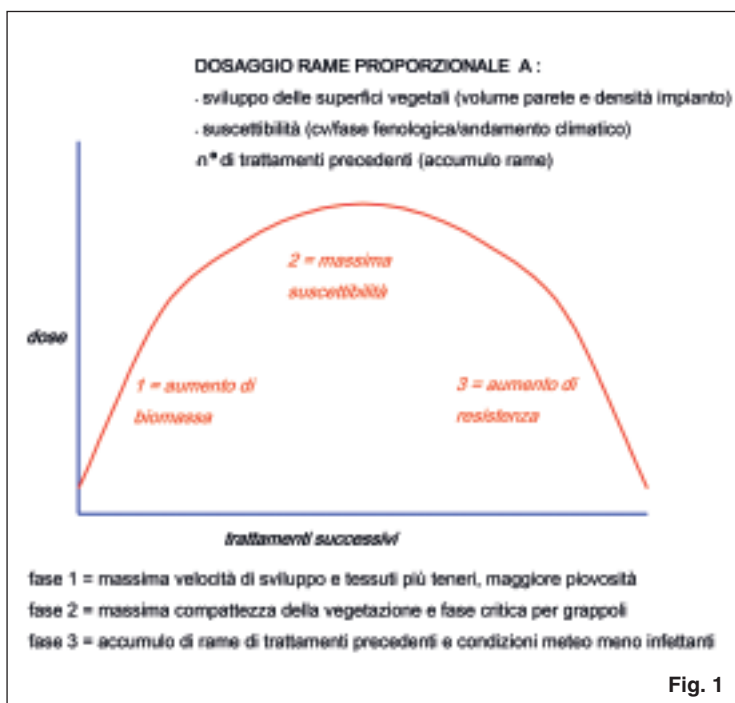
Protocollo difesa Bio

Le parole chiave sono:

- prevenzione (in base a fase fenologica e andamento climatico)
- precisione (taratura irroratrice e modalità di distribuzione)
- tempestività (organizzazione aziendale e previsioni del tempo)
- differenziazione (zonazione in base a suscettibilità varietale e locale).

La frequenza dei trattamenti varia in base alla velocità e alla durata di crescita dei germogli (tessuti teneri per più tempo) e all'andamento climatico (virulenza patogeni e dilavamento trattamenti per frequenza-intensità piogge).

L'efficacia della difesa dipende molto dalla cura e dalla tempestività con cui vengono fatti gli interventi in verde



sibile eliminare completamente rame e zolfo, se ne può ridurre il dosaggio annuale (e così le controindicazioni) utilizzando solo nei momenti di maggior rischio per sostituirli con molecole alternative capaci di proteggere il vigneto nei periodi meno difficili (in condizioni climatiche e fenologiche di minor pericolosità, fig. 1).

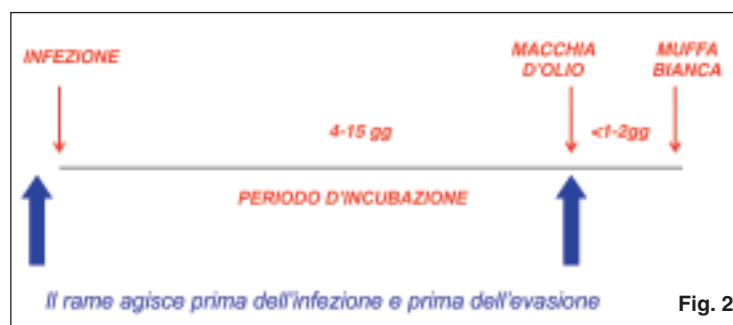
Rame e Peronospora

Al di là dei pro e contro legati all'indiscussa efficacia e alle problematiche ambientali, l'impiego del rame nella lotta antiperonosporica può essere ridotto applicando in modo tempestivo le strategie di intervento più adatte alla situazione corrente.

Avendo azione di copertura, l'obiettivo primario è l'aumento di persistenza sulla vegetazione, variabile secondo le diverse formulazioni ma anche in relazione alle modalità di distribuzione.

L'impiego del rame deve essere assolutamente preventivo (fig. 2). Ciò implica due tipi di inconvenienti:

- trattamenti fatti in previsione di eventi infettanti che non sempre poi si verificano, quindi SPRECHI.
- difficoltà di mantenere costantemente protetta la vegetazione e possibilità di dilavamento, quindi RISCHI.



R6 Erresei ALBIS™

R6 Erresei TREVI®

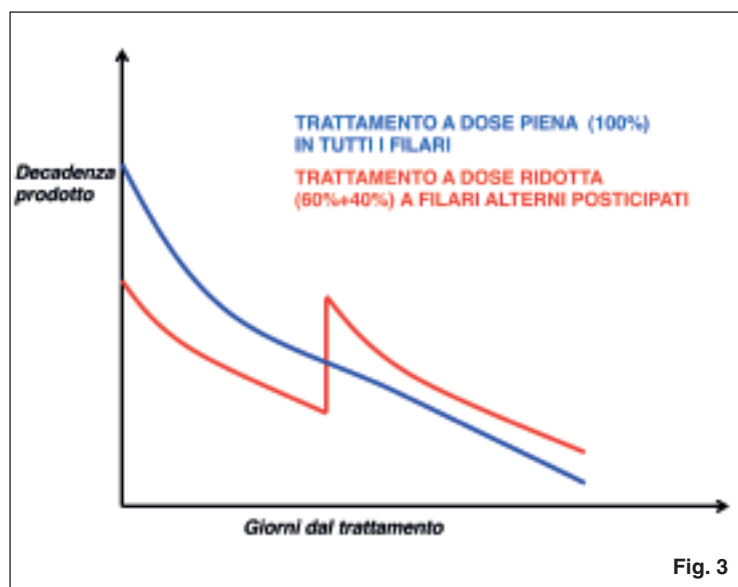
La strategia vincente. Senza sorprese.

- Assenza dei tradizionali prodotti di contatto
- Massima efficacia, sia sul grappolo che sulla vegetazione
- Lunga durata di protezione: minor numero di trattamenti
- Quattro meccanismi d'azione: ottima strategia antiresistenza
- Azione biostimolante sulla pianta

Il rame agisce prima dell'infezione e prima dell'evasione

Essendo difficile ridurre il numero dei trattamenti, si può limitare la quantità annuale di rame con interventi preventivi a minore concentrazione perché effettuati con basso potenziale di inoculo (senza rischi di resistenza dato che il rame ha un'azione multisito).

Poiché il dosaggio in etichetta viene stabilito in previsione di un inevitabile calo di efficacia con il progredire dei giorni, suddividendo l'intervento in due tempi si garantisce una maggiore persistenza media del prodotto sulla vegetazione (fig. 3).



Quindi si può intervenire a filari alterni con basse dosi completando il trattamento negli altri filari a una distanza di giorni variabile secondo le reali necessità (partendo una volta dal basso e una volta dall'alto così che lo stesso filare è trattato alternativamente nelle due direzioni con una migliore irrorazione all'interno della chioma).

In questo modo non si rimane scoperti in caso di una pioggia improvvisa o viceversa si possono evitare interventi inutili e, pur usando meno rame, si mantiene più protetta la vegetazione di neoformazione su tutta la superficie aziendale.

La riduzione dei dosaggi varia secondo le circostanze e la distanza tra i due interventi va dilatata con prudenza senza escludere di dover ricorrere a tempestivi trattamenti a dosi piene su tutti i filari.

Zolfo e Oidio

Lo zolfo viene generalmente aggiunto al rame effettuando così la lotta antioidica con criteri antiperonosporici! Sarà sicuramente un'abitudine tanto comoda ma questo criterio può scatenare attacchi molto difficili da controllare.

Nella maggior parte degli areali viticoli non si vedono più i "germogli a bandiera" (che rappresentano l'infezione primaria causata dal micelio già presente nelle gemme). Ciò significa che l'oidio ha contratto con la vite un rapporto fenologico ossia si conserva latente in attesa di attaccare direttamente gli acini appena allegati. Questo attacco avviene a partire dagli organi svernanti (cleistoteci) che hanno esigenze climatiche ben precise da soddisfare e tali che non sono attivi nelle prime fasi di sviluppo della vite. In molti casi il tradizionale trattamento con zolfo in polvere in post-germogliamento non solo è inutile ma è dannoso per i fitoseidi e altri limitatori naturali. Ad eccezione delle zone soggette ad attacchi precoci e su vitigni particolarmente sensibili come il Moscato, la lotta antioidica può partire in prossimità della fioritura e subito intensificarsi con molta attenzione. Fino alla chiusura del grappolo non basta aggiungere lo zolfo bagnabile ai trattamenti rameici ma sono necessari almeno due interventi con zolfo in polvere (eventualmente addizionato di bentonite) che hanno un'importante valenza anche contro le tignole e i marciumi del grappolo. Nel momento della stagione in cui si riduce il rischio peronospora aumenta in genere quello relativo all'oidio e poiché si tende ad allungare i turni dei trattamenti rameici può essere necessario intercalare interventi antioidici specifici. Inoltre dato che rispetto alla peronospora la fase recettiva all'oidio si protrae per più tempo, di norma è necessario effettuare un altro intervento in polvere in prossimità dell'invaiaitura.

Soglia di rischio

La stima dell'elevata probabilità di danno è un concetto molto importante per intervenire contro un dato patogeno in modo proporzionalmente diverso secondo le differenti condizioni colturali e pedoclimatiche (zonazione parcellare dei vigneti aziendali su base fitoiatrica storica). La possibilità di applicarla in funzione di una maggiore tempestività e di una sensibile riduzione dei dosaggi dipende molto dalla struttura aziendale (ad es. è molto più facile con la disposizione in traverso rispetto al ritocchino e con filari inerbiti piuttosto che lavorati).

Vin-Natur analizza i vini dei soci alla ricerca di residui di pesticidi

L'associazione VinNatur da alcuni anni, allo scopo di monitorare la conformità dei vini presentati nelle sue manifestazioni (la più nota quella a Villa Favorita), ha deciso di analizzare i prodotti di ogni associato. Le analisi svolte sono andate alla ricerca di ben 73 principi attivi di fitofarmaci, ossia circa il 90% di tutti i prodotti in commercio che vengono utilizzati in viticoltura convenzionale.

"Crediamo che questo sia al momento il più grande e meticoloso processo di auto-analisi intrapreso da una associazione di vignaioli - comunica l'ufficio stampa -, e che rappresenti concretamente la volontà di VinNatur di operare con chiarezza e con la massima apertura nei confronti dei consumatori e dei professionisti del mondo del vino".

Le analisi dei residui di pesticidi effettuate sui vini delle aziende aderenti a VinNatur si sono concluse in questi giorni. I risultati sono stati molto soddisfacenti poiché ben 91 vini, su un totale di 111 campioni è risultato completamente esente da ogni tipo di pesticida.

A supporto di questa analisi è stato effettuato anche un controllo sulla quantità di anidride solforosa presente nei vini.

Anche qui ci sono due dati molto positivi. 33 vini risultano avere meno di 10 mg/l di anidride solforosa (ricordiamo che la legge permette in questi casi di apporre in etichetta la dicitura "NON CONTIENE SOLFITI"). I restanti 76 vini sono al di sotto dei 80 mg/l con poche eccezioni che superano questo livello.



Il punto sul **mal dell'esca** della vite: dal vivaio al campo

di
ROBERTO SORRENTINO



A Siena, presso l'Auditorium Confesercenti, si è tenuta un'importante giornata di studio sul mal dell'esca, organizzata dall'ARSIA di Firenze, l'Accademia dei Georgofili Sezione Centro Ovest e la Provincia di Siena. Da molti anni il mal dell'esca costituisce un grave problema per la viticoltura, sia in Italia che all'estero. Sono stati presentati i risultati ottenuti da un progetto di ricerca interregionale denominato "MesVit", ideato per giungere ad una strategia di lotta compatibile con i moderni concetti di sostenibilità in agricoltura. E' il risultato del lavoro portato avanti dalla "Rete Interregionale per la ricerca agraria e forestale", riconosciuta dalla Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome a partire dall'ottobre 2001 e della quale è stata affidata la Segreteria alla Regione Toscana e per essa all'ARSIA. Il gruppo di competenza per il settore vitivinicolo è stato coordinato dall'ARSIA, che ha gestito il progetto interregio-

nale sul mal dell'esca della vite. Il soggetto attuatore di tale progetto è stato il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Firenze, che si è avvalso per la realizzazione di 13 gruppi di ricerca (circa 70 ricercatori operativi in varie regioni d'Italia) ed oltre 50 aziende vitivinicole e vivaistiche. Il coordinamento scientifico è stato curato dal prof. Giuseppe Surico, docente di Patologia vegetale presso la suddetta Università. L'attività progettuale ha affrontato diversi argomenti: epidemiologia dei funghi coinvolti nelle malattie del complesso esca; interazione pianta-patogeni; diagnosi; effetti delle malattie sull'ospite; lotta. Il progetto ha risolto molti degli interrogativi posti dal mal dell'esca, ma non tutti. Ad esempio, non sono ancora stati decifrati i meccanismi di formazione dei sintomi fogliari dell'esca e non è stata trovata una strategia di lotta sicuramente vincente. Intanto, sono state elencate alcune misure preventive che possono condurre ad una migliore convivenza con l'esca. Con le nuove procedure di indagine statistica è stata confermata la distribuzione casuale nel vigneto delle piante ammalate, ma è stata anche dimostrata l'esistenza, nell'ambito della distribuzione casuale, di isole di aggregazione variabili di anno in anno, quanto a posizione nel vigneto.

Ciò significa che l'ambiente gioca un ruolo importante nella comparsa dei sintomi fogliari dell'esca. E' stato confermato che una maggiore disponibilità di acqua nel terreno favorisce la comparsa della malattia, riducendo la percentuale di esca nascosta a favore di quella apparente. E' stato accertato l'andamento nel tempo della diffusione delle spore di *Phaeoconiella chlamydospora*, di *Phaeoacremonium aleophilum* e di *Fomitiporia mediterranea*. Per quanto riguarda le vie di infezione, c'è stata una conferma della possibilità di infezioni in vivaio e, quindi, del pericolo di mettere in commercio materiale di propagazione infetto. Non si è riusciti a dimostrare la relazione diretta o indiretta, fra materiale infetto e la prestazione della pianta in campo.

Lo studio della microflora endofita, batteri e funghi ha consentito di individuare un ceppo fungino antagonista che potrebbe trovare applicazione pratica. E' stato accertato che nella fase di comparsa dei sintomi il sistema fisiologico della pianta, esemplificato dalla fotosintesi clorofilliana e da altri indici degli scambi gassosi nella pianta o dal contenuto in amminoacidi, elementi minerali ed acido abscissico nelle foglie, è fortemente compromesso. Responsabili



Foto Safecrop



dell'alterazione sono metaboliti fitotossici che si accumulano nelle foglie, trattasi di esopolisaccaridi fitotossici di diversa struttura. Per la diagnosi sono stati messi a punto protocolli molecolari, applicabili a tutti i funghi dell'esca, incluse specie di *Botryosphaeriaceae*. Sono state individuate 4 nuove specie di *Phaeoacremonium* (sono 28 quelle segnalate su vite) ed una è stata denominata *Ph. tuscanum*. Indagini condotte sul legno di vite nelle prime fasi di evoluzione dei sintomi interni dell'esca (legno bruno-rosso) hanno permesso di identificare, oltre al resveratrolo, diversi altri derivati stilbenici (viniferine) che si accumulano nel legno in risposta all'infezione. Livelli alterati di resveratrolo sono stati riscontrati anche nelle foglie ed acini.

Questo dimostra che la vite reagisce alla presenza di patogeni nel legno. Per quanto riguarda la lotta bisogna mirare a ridurre la quantità di inoculo iniziale e nel vigneto, ridurre il tasso di infezione e la durata nel tempo della malattia. È opportuno asportare e bruciare le piante morte ed i residui di legno, asportare le piante danneggiate dall'esca ed i residui delle potature, effettuare trattamenti invernali con prodotti a largo spettro (rameici) soprattutto se la potatura si protrae durante la stagione fredda, individuare e contrassegnare le piante con i sintomi ed impiantare il vigneto con barbatelle sane. È bene evitare di potare nei giorni successivi ad un evento piovoso, quando tutti i funghi dell'esca aumentano la quantità di inoculo prodotto;

adottare sistemi di allevamento che non richiedano la formazione di grossi tagli che favorirebbero la penetrazione dei patogeni; proteggere le ferite di potatura con mastici addizionati con fungicidi o applicando prodotti a base di sali di rame; evitare, se possibile, la raccolta meccanica. In vivaio bisogna: prelevare il materiale di propagazione da piante madri sane; disinfettare contenitori e vasche di idratazione dopo ogni periodo di idratazione con soluzioni sterilizzanti (ipoclorito di sodio); aggiungere all'acqua utilizzata per l'idratazione delle talee, prodotti a base di fungicidi con effetto contro i patogeni dell'esca; eradicare i patogeni dal materiale di propagazione, immergendo le barbatelle in acqua calda a 50 °C per 30 minuti; utilizzare un formulato biologico a base di *Trichoderma* prima del trapianto in campo di vivaio e dopo circa 2 mesi dal trapianto stesso.

Per salvare i ceppi infettati, in un vigneto, oltre alla slupatura (asportazione del legno cariato) e all'apertura del tronco inserendovi una pietra, in modo da lasciare esposti all'aria i tessuti cariati, un interessante intervento praticabile consiste nella capitozzatura del tronco e l'allevamento dal basso di un tralcio che andrà a costituire il tronco della nuova pianta, pratica da eseguirsi in tardo autunno o in inverno. Questa pratica, però, comporta un significativo impegno di mano d'opera e una temporanea perdita di produzione.

SWITCH

Chiedi a chi lo usa
perchè si fida
di un antibiotritico
come Switch.

- L'unico fungicida registrato contro *Aspergillus* e *Penicillium*, potenziali produttori di micotossine e aromi sgradevoli nei vini
- Leader di efficacia contro la Botrite
- Non influenza la fermentazione e le caratteristiche organolettiche dei vini

syngenta



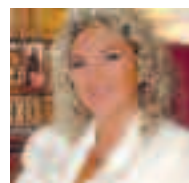
PSICOENOLOGIA

Psicologia della percezione ed Enologia

di
LORENZO TABLINO
Enologo - www.tablino.it



Dott.ssa MARIA LUISA
MONTICELLI
Psicologa Psicoterapeuta e
fondatrice di Fontecuore®
www.marialuisamonticelli.it
www.fontecuore.it



Eccoci in un'esperienza unica e assolutamente innovativa: la "Psicoenologia"! Trovarsi a scrivere di argomenti apparentemente così lontani tra loro, siamo pionieri delle nostre attitudini alla ricerca innovativa. Vi raccontiamo una breve ma necessaria premessa. Fino a qualche mese fa, Lorenzo ed io non ci conoscevamo. Mi sono avventurata, da qualche anno, nel mondo del vino avendo in dono le vigne di famiglia e iniziando a produrre Erbaluce di Caluso e Nebbiolo. Mi giunge comunicato di una degustazione a Palazzo Barolo in Torino dove gestiva gli incontri Lorenzo Tablino: coinvolgimento e conoscenza. Da buona psicologa, quale sono da vent'anni ormai, sono calamitata da chi sa coinvolgere l'uditorio. Mi avvicino e comincio a parlare alla fine dell'incontro, proprio come fanno i miei corsisti alla fine delle lezioni. Nasce così questo progetto di scrivere a "quattro mani" unendo le conoscenze di Psicologia e di Enologia di entrambi. Il direttore di Millevigne, Maurizio Gily, accetta di aprire la rivista a questo esperimento. Così usciranno a seguire altri approfondimenti "psicoenologici" sui sensi nello specifico. Ma partiamo dalla percezione in generale e cominciamo così il nostro viaggio insieme. Possiamo sintetizzare la definizione psicologica di "percezione" come un processo psichico di elaborazione dei dati sensoriali acquisiti attraverso un'esperienza corporea e ordinati in schemi mentali complessi. In altre parole, ogni persona che fa un'esperienza sensoriale, ovvero utilizza i suoi sensi (olfatto, gusto, tatto, udito e vista) al fine di innescare un processo emotivo, attribuisce a quell'esperienza un significato associato mentalmente ad altre esperienze sensoriali vissute. Per esempio, se da bambini in famiglia si brindava durante le festività con un vino dolce, la percezione del vino dolce farà attivare il ricordo dei momenti piacevoli vissuti e quindi sarà valutato positivamente. Se al contrario, durante i pasti di una famiglia litigiosa si beve un certo tipo di vino, una persona potrà valutarlo in modo negativo per via dell'associazione mnestica (cioè della memoria) al ricordo spiacevole. Si innescano processi emotivo-cognitivi che attivano reti neurali nel nostro cervello, come se si aprissero delle autostrade ad ogni esperienza che emoziona, siano emozioni e ricordi positivi, sia spiacevoli. Le reti neurali si riattivano anche per la sola percezione sensoriale di un profumo. Immaginate che patrimonio di memoria è presente nel nostro cervello! Possiamo immaginare il nostro cervello come fosse una grande noce: a destra l'emisfero specifico per le emozioni e l'arte,

a sinistra quello più razionale e legato al linguaggio. Al centro, il corpo calloso che collega i due emisferi e gli permette di interagire in modo sublime. Poi ci sono i neuroni, sono una vera moltitudine e sono le cellule nervose del nostro organismo: collegandosi tra loro fanno passare delle informazioni preziose e questa "comunicazione interna" nell'ambito delle scienze cognitive prende il nome di sinapsi. Tutte queste meravigliose comunicazioni nel nostro organismo creano delle "strade e autostrade" di connessione di ricordi e di acquisizione e assemblaggio di nuovi insiemi di informazioni: sono le reti neurali. La degustazione è l'espressione di un'impressione soggettiva, di una percezione associata a tracce mnestiche di esperienze positive o negative. Riattiva sinapsi informative e apre nuove connessioni di reti neurali. Ma c'è di più; ogni degustazione è un'esperienza unica e a se stante in quanto il soggetto che degusta è orientato nelle proprie valutazioni ad essere condizionato dai propri stati emotivi di quel preciso istante e dagli eventuali commenti dei "vicini di banco". Gli esseri umani tendono a omologarsi alle valutazioni della maggioranza per timore di esprimere un parere discorde dal gruppo di appartenenza e di risultare, agli occhi degli altri, incompetenti o essere criticati. Inoltre, numerosi studi dell'ultimo decennio sulla neuropsicologia dei neuroni specchio hanno dimostrato che un soggetto tende ad acquisire come proprie le informazioni osservate da un altro soggetto da lui reputato fonte attendibile. In altre parole, se un enologo o un giornalista di fama riconosciuta e condivisa, esprime una valutazione su di un vino, difficilmente le altre persone si distanziano dall'opinione. Capiamo quindi come mai una degustazione prevede una complessità di fattori e di esperienze uniche ed irripetibili; contesto, stati emotivi e cognitivi dei soggetti partecipanti, condizionamenti cognitivi o pregiudizi, "dis-percezioni" date da tracce mnestiche soggettive, reti neurali differenti per ogni assaggiatore. Ma perché assaggiamo o degustiamo? Assaggiamo per diversi motivi e per numerose finalità. Di norma, in ambito squisitamente enologico, si distinguono tre tipi di assaggio, anche se il confine non è poi sempre così marcato:

- 1) Assaggio di differenziazione o identificazione: permette all'enologo o al cantiniere di valutare i risultati delle diverse tecniche di can-tina. Mettendo a confronto vini tra loro, con degustazioni anonime (etichetta coperta), si possono esprimere giudizi diversi sulla loro qualità e



si valuta, anche se si riesce a riconoscere i tipi di vino degustati.

- 2) Assaggio di apprezzamento e classificazione: permette di valutare, classificare, descrivere, pregi e difetti di vini divisi per tipologie (zona, vitigno, etc.). È la classica degustazione usata per i controlli di qualità e per le valutazioni a fini commerciali.
- 3) Assaggio analitico: ovvero l'analisi organolettica vera e propria. Tutte le sensazioni organolettiche descritte, codificate in numeri o simboli o aggettivi, per determinare un giudizio finale preciso e significativo. È utilizzato in cantina, ma soprattutto nei concorsi e nelle commissioni di idoneità per i vini a denominazione di origine

Definiti gli scopi dell'assaggio dei vini, occorre esprimere la valutazione sul vino. Non è facile esprimersi in modo corretto, sia a livello scritto sia a livello verbale. In pratica, occorre trovare dei simboli formati da parole, lettere, segni e disegni molto precisi, non dimenticando che occorre dare un valore possibilmente oggettivo a delle sensazioni che sono essenzialmente soggettive. Il metodo più pratico sono le schede a punteggio. Ne esistono diversi tipi, con punteggi ventesimali, centesimali etc., non esiste una scheda perfetta, ma la scelta dipende dall'obiettivo della degustazione. Si stanno affermando anche le schede "parlanti" in cui sono abbandonati numeri e coefficienti ed ove si cerca di esprimere la qualità del vino con appropriati segni grafici. Visto che la percezione psicologica è necessariamente condizionata dalla sua successiva comunicazione agli altri soggetti presenti alla degustazione o, in ambito giornalistico e pubblicitario, ai potenziali clienti, facciamo una brevissima riflessione sulla comunicazione. Quale linguaggio comunicativo usare per descrivere i vini in assaggio? C'è un lessico (con evidenti esagerazioni enfatiche), utilizzato dagli addetti ai lavori seri e preparati.

Il degustatore percepisce, valuta, segna sulle varie schede i punteggi, alla fine esprime una valutazione finale determinata da parametri il più oggettivi e condivisi possibili, anche se abbiamo già detto all'inizio della nostra dissertazione, ogni valutazione è comunque soggettiva e addirittura legata agli stati emotivi della psiche della persona che degusta in quel preciso momento. Ma al di là di regole pre-

cise, di giudizi severi e tecnici, di asettiche e silenziose sale di degustazione, è l'essenza del vino che deve emergere, le grandi qualità intrinseche che ci gratificano, mentre riusciamo a trovare grandi parole, frasi celebri ad effetto, che in pochi vocaboli sintetizzano anni e anni di lavoro e di impegno, spesi per questa grande bevanda. Oltre ai condizionamenti mentali e psicologici di cui abbiamo parlato all'inizio, citiamo anche i molti condizionamenti cui l'assaggiatore è sottoposto. Alcune cause esterne che danneggiano o condizionano in modo rilevante l'assaggio si possono evitare: fumo, dentifricio, colori forti, luci al neon, rumori di ogni genere, vicinanza ai pasti, odori di vario genere invasivi dell'ambiente ove si degusta. Ma sono le cause involontarie le più pericolose e insidiose. Impossibile evitarle, occorre solo misurarsi con loro, cercando di essere il meno possibile in balia degli stati emotivi e condizionabili dal contesto e dai leader considerati esperti di vino, quali il vino considerato mitico, l'etichetta diventata nota, anche in seguito a strategie di condizionamento psicologico di marketing o dal produttore ad elevata immagine carismatica. Alla cieca di solito (ma non sempre) un vino famoso è preferito a un vino ordinario, ma se scambiamo il contenuto delle bottiglie e mostriamo etichetta e prezzo, molti sceglieranno come migliore il vino camuffato, che costa un ventesimo dell'altro. Quante volte siamo in difficoltà perché i campioni sono anonimi, le differenze sono minime, i vini sembrano uguali, e allora l'abilità dei tecnici è messa a dura prova, crollano sovente certezze consolidate o miti basati solo sulla pura immagine. Per questi motivi, per ridurre i condizionamenti e le fonti di errore si ricorre, spesso in cantina, al cosiddetto panel o gruppo di assaggio. Uno strumento molto utilizzato nell'industria: si tratta di un gruppo di persone che, su campioni rigorosamente anonimi, esprime un giudizio sul vino della cantina, confrontato con la concorrenza. Il gruppo di assaggio deve avere, collettivamente, caratteri precisi: esercitata abilità sensoriale dei soggetti e gruppo campione eterogeneo, rappresentativo, attento e partecipe. Oggi in vero si ricorre, spesso, al cosiddetto panel misto, ovvero formato da soggetti preparati con riconosciute abilità professionali a soggetti scelti a caso, magari estratti a sorte da un elenco telefonico. Scopo: avvicinare il giudizio del panel a quello del consumatore comune e non allenato. In senso tecnico, e teorico aggiungo, il panel supera la soggettività dei singoli, per esprimere una valutazione "oggettiva" sul vino o prodotto esaminato. Esiste inoltre, o per lo meno dovrebbe esistere, l'etica dell'assaggio, ovvero conoscere i propri limiti e mettersi in discussione. Non esiste "l'esperto in vino", esistono tutt'al più persone che cercano di comunicare, fare partecipi gli altri delle proprie esperienze, nessuna delle quali è voce di verità. Le "guide"? Hanno assunto molta importanza - forse troppa - presso il consumatore e condizionano comunque scelte dei consumatori e quindi il mercato. Come tutte le guide, vale la pena di leggerle e poi di discernere con la propria consapevolezza. Esercitemoci insieme a riprenderci i sensi, la nostra percezione e le nostre valutazioni al di là di tutte le opinioni altrui, seppur autorevoli.

Anche voi, come noi, valete l'autorevolezza della vostra opinione, parola di Psicologa e di Enologo!



Foto Paola Giagulli



La shelf life del Brachetto

Temperatura di conservazione fondamentale per conservare la freschezza

di
VINCENZO GERBI, LUCA ROLLE,
FABRIZIO TORCHIO - DIVAPRA
Università di Torino

La *shelf life* (letteralmente “vita di scaffale”) è un termine utilizzato nell’industria alimentare per definire il tempo che corrisponde, in definite circostanze (confezione, trasporto, condizioni di conservazione, clima), ad una tollerabile diminuzione della qualità di un prodotto confezionato. Essa è molto studiata nell’industria alimentare al fine di garantire al consumatore le migliori caratteristiche organolettiche del prodotto nel periodo antecedente la data di scadenza.

Anche per il vino è interessante studiare e prevedere la *shelf life* con metodi scientifici, al fine di valutare i fattori che maggiormente influiscono sulla sua conservazione dopo l’imbottigliamento. Si tratta evidentemente di un problema che riguarda i vini notoriamente sensibili a fenomeni di decadimento organolettico, quali i vini bianchi e in particolare i vini dolci aromatici, la cui piacevolezza è determinata in larga misura dai composti terpenici, molto sensibili alla temperatura di conservazione.

Il Brachetto d’Acqui DOCG ad esempio è conosciuto ed apprezzato a livello mondiale quale vino spumante dolce aromatico, caratterizzato da un profilo olfattivo florale, per cui è determinante la prevalente presenza del geraniolo, e da una peculiare colorazione rossa rubino tenue, entrambe apprezzabili soprattutto nei vini “giovani”. La *shelf life* di questo gradevole vino purtroppo non è molto lunga e che ne limita la commerciabilità e la diffusione. Una situazione non diversa si può prospettare anche per i vini dolci a base di Moscato, meno evidente per gli aspetti cromatici rispetto al Brachetto grazie alla vinificazione che segue maggiormente i canoni della vinificazione in bianco.

Negli ultimi nel nostro Dipartimento sono state intraprese alcune sperimentazioni che hanno preso in considerazione i vari passi del processo produttivo per valutare la loro influenza sulla durata dei caratteri di freschezza dei vini dolci aromatici.

Tra le valutazioni condotte una ha riguardato la concentrazione iniziale di composti aromatici, liberi e legati agli zuccheri, ed ha portato a risultati apparentemente scontati: il mantenimento delle caratteristiche di piacevolezza è influenzato positivamente dalla concentrazione iniziale di terpeni. In altri termini l’uva più matura garantisce una durata prolungata, ma tale risultato non è così scontato per i produttori, soprattutto se si considera che tale durata possa superare i ventiquattro mesi senza problemi, anche alla presenza di bassi livelli di acidità. L’idea dell’acidità come fattore di prolungamento della fragranza dei vini aromatici è messo decisamente in discussione da tali osserva-

zioni, che non comportano l’adozione di alcuna innovazione tecnologica, ma semplicemente la decisione di produrre uva con un più elevato grado di maturazione.

Per quanto riguarda il processo di trasformazione tutte le tecniche che prevedono una più efficace protezione dei composti aromatici e il rallentamento dei processi di ossidazione assicurano un prolungamento della vita utile del vino. Nel caso del Brachetto le tecnologie capaci di estrarre una maggiore percentuale delle sostanze coloranti dalla buccia garantiscono, come abbiamo già comunicato in altri lavori, una maggiore durata. E’ risultato invece più difficile riuscire ad impostare delle prove sperimentali valutabili scientificamente per verificare l’influenza della composizione in funzione della temperatura di conservazione.

Un contributo in tal senso è venuto da una sperimentazione sul Brachetto d’Acqui DOCG, condotta in collaborazione con il Consorzio di tutela, per mettere a punto un metodo di valutazione della potenzialità di durata del vino. Dopo aver verificato i principali parametri qualitativi (profilo terpenico, parametri cromatici, valutazione sensoriale) in differenti momenti della conservazione è stata modellizzata l’evoluzione di tali parametri nel primo anno di conservazione post-imbottigliamento.

La sperimentazione

Una partita di Brachetto d’Acqui DOCG è stata conservata a differenti combinazioni tempo-temperatura per un periodo di un anno. Il numero dei campioni e delle repliche per ogni intervallo di campionamento è stato deciso utilizzando un disegno sperimentale chiamato CCD (*Central Composite Design*). Per ogni campionamento si sono ripetute le analisi chimico-fisiche per la valutazione della componente cromatica e del profilo aromatico, nonché le sedute di analisi sensoriale per una valutazione organolettica del prodotto. Tale sistema prevede tredici punti di analisi (Tabella 1) con differenti combinazioni tra le due variabili tempo (fino a 365 giorni) e temperatura (tra 5 e 25°C). I risultati analitici ottenuti sono stati elaborati col metodo della *Reponse-Surface Methodology* (RSM) utilizzando il software Statistica 7.0 (StatSoft, Tulsa, OK, USA).

I risultati

I risultati dell’elaborazione statistica con RSM sono delle figure tridimensionali riportanti sull’asse verticale uno dei parametri analitici considerati e, sulle due assi orizzontali, le due variabili “tempo” e “temperatura”. Nelle Figure 1-4 sono riportati i risultati relativi ai parametri chimico-fisici



qualitativamente più importanti. La disposizione degli assi varia da una figura all'altra per ottenere una migliore visualizzazione grafica.

La tonalità colorante è il rapporto A420/A520, rappresenta la vivacità ed è migliore se <1. Nelle prove svolte si stabilizza a valori bassi (circa 0,7-0,8) se il vino è conservato a temperature inferiori a 15°C per tutto il periodo della prova (Figura 1). Se però la temperatura di conservazione supera i 20°C, già dal terzo mese dopo l'imbottigliamento, si assiste ad un aumento della tonalità con l'apparizione di evidenti note tendenti all'aranciato (valori di 0,95-1,05).

Il contenuto di antociani totali decresce significativamente nei primi mesi in tutte le tesi, per poi stabilizzarsi dopo i sei mesi di conservazione (Figura 2), ma la diminuzione risulta più importante e rapida se la conservazione avviene oltre i 20°C.

L'evoluzione del contenuto in geraniolo glucosidato (Figura 3) mostra una diminuzione tanto più rapida quanto è maggiore la temperatura di conservazione. Nella Figura 4 si può evidenziare la cinetica di evoluzione del geraniolo libero, quello olfattivamente percettibile. Nelle prime fasi post-imbottigliamento il contenuto risulta limitato in tutte le tesi. Dopo circa 3 mesi i contenuti maggiori si riscontrano nei vini conservati a temperature intermedie, dove il saldo tra reazioni di degradazione e liberazione dai composti glicosidati è positivo per i primi 6-9 mesi.

L'esame della Figura 5 permette di evidenziare come la temperatura di conservazione sia un fattore fondamentale nell'evoluzione del giudizio sensoriale espresso da un panel di assaggiatori professionisti e tecnici del settore. Oltre la

soglia di 20°C s'incorre in un rapido decadimento della qualità organolettica già dopo 3 mesi dall'inizio della prova, mentre nel breve periodo risultano preferiti i vini conservati a temperature intermedie. Viceversa dopo 9 mesi di conservazione i vini preferiti risultano quelli conservati a bassa temperatura (5°C).

Tale risultato è correlato all'andamento della concentrazione di geraniolo: nei primi 6-9 mesi i vini conservati a 15°C risultano aver una concentrazione elevata, soprattutto rispetto a quelli conservati a 5°C.

La rappresentazione mediante *Response Surface Methodology* dell'evoluzione dei principali parametri nel corso della conservazione offre una buona visualizzazione grafica per monitorare e meglio comprendere le cinetiche di evoluzione dei composti analizzati e costituisce un modello matematico che permette, in funzione della concentrazione in terpeni, di prevedere la durata del vino a diverse condizioni di conservazione. I risultati conseguiti mostrano, a parità di parametri compositivi, un effetto preponderante della temperatura sulla qualità percepita dei vini.

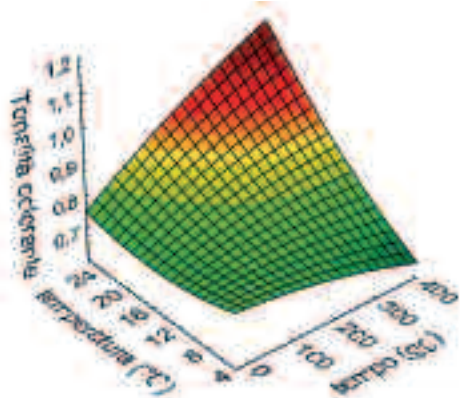


Figura 1 - Evoluzione della tonalità colorante

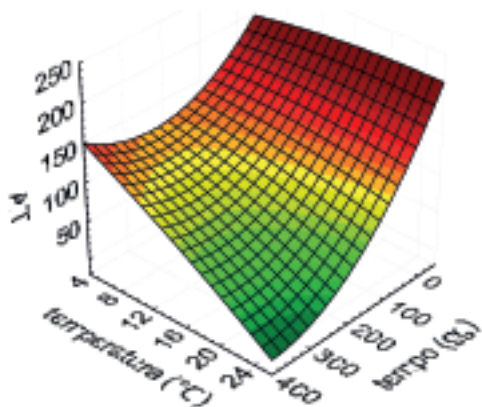


Figura 2 - Contenuto di antociani totali (mg/L malvidina 3 - glucoside cloruro)

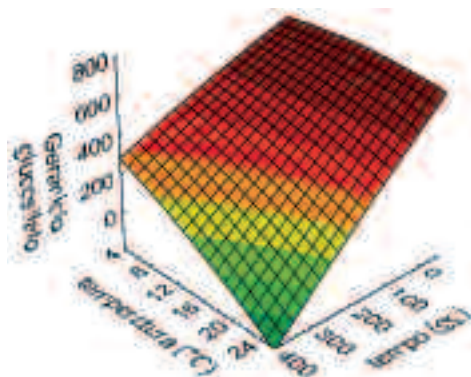


Figura 3 - Evoluzione del contenuto di geraniolo glucosilato (µg/L)

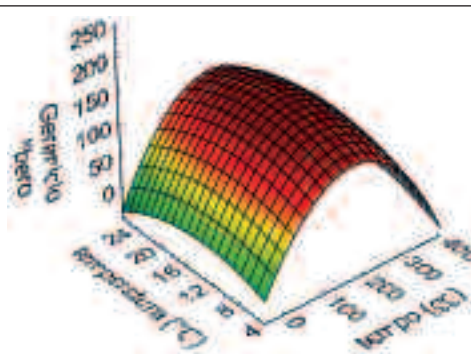


Figura 4 - Evoluzione del contenuto di geraniolo libero (µg/L)

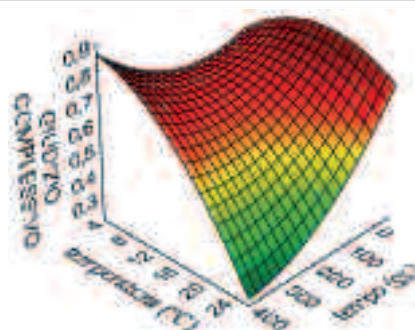


Figura 5 - Evoluzione del punteggio di preferenza ottenuto all'analisi sensoriale. I punteggi tendenti a 1 indicano i vini migliori, mentre quelli minori indicano quelli meno preferiti dagli assaggiatori.



Un mito germanico: il RIESLING

di
KATRIN WALTER



Questo famoso vitigno bianco genera senza dubbio alcuni dei miglior vini del mondo per la loro longevità e finezza. Il Riesling vive nel 19° secolo il periodo di massimo splendore e fino all'inizio del 20° secolo i Riesling tedeschi si trovano sulle migliori carte dei vini in tutta Europa a prezzi più alti degli Châteaux bordolesi. Ma all'inizio della prima guerra mondiale e in seguito della rivoluzione russa si perdono gli acquirenti per questi costosi vini. La sete di guadagno a breve termine e l'export di vini semplici e dolci a buon mercato causano per decenni un'immagine negativa ai Riesling tedeschi. Solo nel 21° secolo e grazie alla ricerca intensa di qualità e lo sforzo enorme nel marketing da parte dei produttori e delle loro organizzazioni, con impegni all'interno e all'estero, danno di nuovo al Riesling credibilità e grande rilievo. Spesso i produttori di maggior fama e prestigio sono aziende di piccola dimensione, anche meno di dieci ettari.

L'origine

Secondo Bassermann-Jordan la vite di Riesling assomiglia a quella varietà che Plinius (23-79 dopo Cristo) descrive come vite aminea. Qualcuno suppone che il re Ludovico il Tedesco (843-876) ha introdotto la vite del Riesling al Reno. Con il nome di Rüsseling la varietà è stata menzionata per la prima volta intorno a 1348 in Alsazia. La derivazione del nome Riesling è incerta: potrebbe derivare da Rusling (dal vigneto "Ruslingwingarten" in un certificato della città di Worms intorno il 1430/35 (ma lì anche essere confuso con il vitigno Rauschling)) oppure da "Risling" per la corteccia piena di crepe che si mostrano dopo due anni di vita della pianta oppure anche dalla sua propensione all'acinellatura in condizioni atmosferiche troppo fredde oppure dell'acidità impetuosa, dal "legno nobile" o dal legno scuro (sempre Rusling). Il famoso botanico tedesco Hieronymus Bock (1498-1554) scrive nel suo libro *Kreütter Buch*, edizione del 1546 che "Risling cresce dalla Mosella/Reno e a Worms". L'origine del Riesling viene anche rivendicata da viticoltori della Wachau in Austria perché lì si trovava nel 13° secolo un vigneto nominato Ritzling che ha, però, preso il nome probabilmente solo dalla medesima frazione e ruscello intorno.

Grazie ad analisi del DNA negli anni 1990 si è rilevato che il Riesling deriva da un incrocio spontaneo tra Weisser Heunisch e l'incrocio altrettanto spontaneo tra *Vitis silvestris* autoctona del Reno (vite selvatica) e Traminer. La proprietà della maturazione relativamente tardiva deriva dallo Heunisch e la resistenza al gelo dalla vite selvatica.

In Germania ci sono al momento circa 60 cloni autorizzati. Il più famoso fu scoperto nel vigneti del castello Johannisberg nel Rheingau. Esiste anche la mutazione del Riesling rosso (Roter Riesling) la quale è stata recentemente ripiantato in Assia (Hessen) con materiale clonale certificato. Diversi cloni di Riesling vengono impegnati spesso per creare nuovi incroci e oggi il Riesling è imparentato con circa 200 varietà in tutto il mondo.

La diffusione

Una volta il Riesling si trovava mescolato con altri vitigni nel vigneto. Solo dal 19° secolo, cioè abbastanza tardi, è stato piantato in purezza. Soltanto con il riscaldamento dalla metà del 19° secolo il Riesling si è affermato come grande vitigno. Il Riesling si trova oggi in tutto il mondo su circa 50.000 ettari, crescenti. La Germania ha con i suoi 22.434 ettari (2008) la prima posizione. Con 21,9% il Riesling è il vitigno più piantato in Germania come anche in 8 delle 13 denominazioni tedesche: Pfalz (5.458 ha), Mosel (5.390 ha), Rheingau (2.464 ha), Württemberg (2.083 ha), Nahe (1.125 ha), Mittelrhein (309 ha), Hessische Bergstrasse (211 ha), Ahr (43 ha). Qualche esempio nel mondo: seconda l'Australia con circa 4.400 ha, terza la Francia con 3.480 ha, Austria 1.880 ha, Nuova Zelanda 917 ha, Italia 300 ha, Sudafrica 215 ha, Svizzera 12 ha.

Ampelografia

Il germoglio è verde chiaro, biancastro, ad apice espanso, tomentoso in colore biancastro con leggere sfumature bronzate. Le foglioline di colore giallastro, a volte leggermente ramate e sono lievemente cotonose-pelose. La foglia è di media dimensione, quinquelobata, la pagina superiore è bollosa, l'inferiore aracnoidea; gli orli sono a denti ottusi. La foglia adulta è media, tondeggianta, la maggior parte quinquelobata e con insenatura poca accentuata o chiusa, a volte con bordi sovrapposti. I denti sono medio-grandi. La pagina superiore è grossolanamente bollosa.

Il grappolo è cilindrico, di solito di dimensione piccola, alato e compatto. Il peduncolo è corto e abbastanza legnoso. Gli acini sono piccoli fino medi, tondi, verde-giallastro con puntini neri, sulla parte soleggiata giallo-marrone. La buccia spessa contiene una polpa succosa, fruttata, acidula, fine e, se l'acino è molto maturo, un gusto speziato-dolce.

Il Riesling germoglia relativamente tardi (circa una settimana dopo il Silvaner) ma evita con ciò che i germogli ven-



Grappolo di Riesling Renano sano e maturo. A sinistra del grappolo un diffusore di ferormoni contro le tignole (foto: Schäfer).

gano distrutti nelle eventuali gelate primaverili. La pianta stessa è molto resistente al freddo e in anni con una buona maturità del legno supera senza danni anche temperature fino -25°C . La fioritura è a sua volta piuttosto tardiva e la maturazione avviene lentamente.

In vigna

Il Riesling cresce su quasi tutti i terreni, ma giacitura ed esposizione sono molto importanti per la qualità. "Il nostro Riesling cresce su formazioni geologiche di scisto di Devon (creati 580 fino 220 milioni di anni fa) che regala ai vini una mineralità esponenziale e una frutta molto matura", così descrive Andreas Barth del Weingut von Othegraven la composizione del suo terreno da Riesling nella zona di Mosella. Nel Rheingau e nella zona di Nahe si trovano sempre scisto, ma anche quarzo e a volte ciottoli e argilla, che danno ai vini "finezza, eleganza e una profonda mineralità", come dice Frank Schönleber della tenuta Emrich-Schönleber.

Cresce particolarmente bene su "terreni poveri ed in condizioni climatiche fresche che fanno maturare i Riesling più emozionanti, se il sesto d'impianto è d'alta densità, la resa è bassa, se non si utilizza concime artificiale, si cura intensamente la vigna e si seleziona con attenzione nella vendemmia tardiva", questa la conclusione di Reinhard Löwenstein della omonima cantina in Mosella, "per dare identità al vino".

Sui pendii ripidi e molto soleggiati lungo le valli dei fiumi i riflessi della luce ed il calore dell'acqua possono raggiungere bene le piante che sono nello stesso momento al ri-

paro dal vento forte. Senza il rallentamento della maturazione grazie alle fresche notti autunnali l'uva perderebbe velocemente l'acidità e non svilupperebbe gli aromi dalle caratteristiche fruttate e molto ampie. Attualmente il Riesling trova ancora le condizioni ottimali nelle zone da vino al nord, tra il 49° e il 51° grado di latitudine dove può impiegare fino a 130 giorni dalla fioritura per raggiungere la maturità e creare aromi unici.

La resa per vite media per il Riesling a seconda della struttura del terreno si colloca tra 1 e 2,5 litri per vite. Per raggiungere un equilibrio tra redditività e qualità, ci sono diverse strade che dipendono dalle condizioni climatiche della zona di produzione e della posizione del vigneto. Una è quella della sfogliatura precoce, in pre-fioritura, per togliere alimentazione ai grappoli che diventano così più spargoli. Il pericolo di scottature del grappolo non si presenta se fatto in tempo in modo che gli acini possono indurire e abituarsi ai raggi UV accumulando nella buccia fattori di protezione. Poco praticato è in genere il diradamento dei grappoli. Per lo più si lavora sulla selezione, cercando d'individuare le piante che hanno una bassa vigoria ed acini piccoli per creare le nuove barbatelle.

La gestione del suolo dipende della posizione. È piuttosto comune l'inerbimento a filari alterni. Terreni più umidi sopportano un inerbimento totale. Anche il **sesto d'impianto e allevamento** dipendono della posizione. Di regola vengono piantati nella viticoltura di qualità 4.000 ceppi per ettaro, in singole vigne fino a 10.000. Nelle posizioni estremamente ripide come nelle zone di Mosella, Saar, Ruwer e Mittelrhein si trovano piante singole (ad al-



La cru/Lage Roettgen della azienda Knebel sulle terrazze della Mosella (foto: Knebel).

berello) non unite a filari, per soleggiarle sufficientemente e raggiungerle da tutte le posizioni con un lavoro rigorosamente a mano. Il Bremmer Calmont (caidius mons = montagna calda) è, con quasi 70% di pendenza, il più ripido vigneto in Europa che lo si raggiunge solamente a piedi o con i 12 trenini a monorotaia.

Per raccogliere le uve adatto alle diverse tipologie di vino si vendemmia in quasi tutte le zone selettivamente a mano. Per le selezioni da uve bottrizzate (Beerenauslese e Trockenbeerenauslese) si arriva a fare fino a 8 passaggi.

In cantina

Cosa succede in quale intensità e direzione nella cantina

non è solo una decisione di massima ma una continua sfida. L'impegno di tecnologia si orienta al prodotto naturale, tecniche tradizionali si fondono con la modernità come anche in tante cantine italiane. Per il Riesling ci sono tre tipi di vinificazione:

Pressatura delle uve intere direttamente dopo la vendemmia per raggiungere vini eleganti e fruttati, fini e molto freschi. Non valorizza, però, la profondità, l'estratto, il corpo e la longevità. Anche il "terroir" non viene sufficientemente rispecchiato ma si riesce ad elaborare da uve bottrizzate e sovrature delle Spätlesen e Auslesen con estratti alti e molto fruttati e si evita che la muffa arriva facilmente nel mosto.



Vendemmie rigorosamente selettive per i diversi tipi di vini come p. es. Trockenbeerenauslese (foto. Schäfer e Knebel).



Nel metodo standard si pigiano gli acini prima della pressatura, in modo che componenti importanti nella buccia possano essere estratte e dare corpo, forza, mineralità e frutto. Per dare ai vini più estratto, complessità e aroma viene impiegata sempre di più la macerazione, da 4 fino a 12 ore, che può ridurre anche l'acidità in via naturale, mentre aumenta leggermente il pH.

La maggior parte dei produttori preferisce per la macerazione temperature tra 10 a massimo 18 °C. Importante è che l'uva sia sana e ben matura e senza peduncoli ancora verdi per non estrarre tannini indesiderati e far diventare il vino amaro.

La fermentazione si svolge normalmente al freddo per 4 fino a massimo 12 settimane. Sull'inoculo di lieviti selezionati oppure la fermentazione spontanea ci sono discussioni come dappertutto.

Esiste chi fa solo l'una, chi lo decide a secondo della vendemmia oppure sperimenta sempre con tutte e due le metodologie.

Ma il fatto è che la maggior parte dei grandissimi vini viene dalla fermentazione spontanea, come dimostra l'unico vino a 100 punti degustato nel 2009 nella guida Wein-Plus: Terrassenmosel Röttgen Trockenbeerenauslese 2007 della azienda Knebel, la quale dice che "tutti i nostri vini vengono fermentati naturalmente". Data l'attenta cura in vigna e cantina i valori di SO₂ libera sono scesi notevolmente e ammontano "in media tra 35 e 34 mg/l", come conferma tra l'altro Theresa Breuer della famosa azienda Breuer nel Rheingau e aggiunge "Il Riesling si dimostra più sincero se lasciato più naturale possibile".

Quasi tutti gli intervistati prediligono inoltre un lungo contatto con le fecce fini da 4 fino a 18 mesi.

L'affinamento è spesso riduttivo in acciaio inox e produce vini delicati e sottili con finezza e vini leggeri con una chiara componente di frutta fresca.

Questo stile porta, però, ad una certa uniformità: raffreddamento e elaborazione veloce non lasciano il tempo per estrarre i componenti intrinseci dell'uva.

Perciò oggi c'è chi fermenta in acciaio e mette il vino giovane in legno neutro. "Abbiamo solamente i vecchi Stückfässer (botti da 1.200 litri) i quali non trasmettono nessun gusto di legno al vino, ma danno un'impronta al carattere del Riesling. Acquisisce personalità e sembra leggermente

più morbido", describe Sebastian Schäfer dell'omonima tenuta.

L'utilizzo della barrique nuova non si adatta al Riesling per la sua acidità accentuata. La botte grande, che è tradizionale in Germania, consente un certo scambio gassoso e accelera la chiarificazione, stabilizzazione e maturazione del vino o come dice Reinhard Löwenstein: "è utile per catalizzare certi processi di maturazione". Il risultato è un Riesling ricco di corpo, strutturato, ampio e complesso.

Con l'elaborazione in riduzione alcuni produttori cercano di fare vini meno corposi e dai profumi più intensi.

L'estratto secco alto e l'acidità marcata fanno sì che i Riesling hanno una vita lunga e sono inconfondibili. I vini Riesling di una certa qualità (Qualitätswein mit Prädikat QmP) hanno potenzialmente una longevità estrema e si mantengono per 20, 30, 40 anni e più ancora.

La passione per il Riesling crea gemellaggi e sviluppo

Anche se il Riesling Italo geneticamente non ha niente in comune con il Riesling Renano si è creata una cooperazione tra il Cusanus Hofweingut (proprietà della Croce Rossa tedesca (DRK)) della Mosella e il Valle del Riesling del Oltrepò Pavese da ben due anni.

Chi ha girovagato con attenzione alle scorse edizioni del Vinitaly nell'area dell'Oltrepò Pavese e d'Oltrevini a Casteggio ha notato una presenza anche di Riesling della Mosella.

Viceversa una selezione del Riesling Italo e Renano dell'Oltrepò si trova nella enoteca a Bernkastel-Kues e a manifestazioni tedesche. Tra i partner si è creata nel tempo una vera e propria amicizia con visite reciproche e sostegno commerciale.

Bernkastel-Kues è anche la sede della più storica produzioni di portainnesti viticoli in Germania, che risale al 1912.

Nel 1998 fu assunto dalla DRK e nella produzione tra i diversi vitigni nazionali e internazionali ci sono anche tre cloni propri di Riesling Renano della famosa Mosella: Bernkastel 68, Heinz 65 e Heinz 105, che nel 2009/2010 sono stati piantati per la prima volta anche sulle colline dell'Oltrepò Pavese.

SCAFOIDEO
TIGNOLA
TIGNOLETTA

IL PIRETRO
naturalmente
EFFICACE

Compagnia del Piretro
COPYR
copyr@copyr.it
www.copyr.it



Novità nel Chianti Classico: un divorzio e gli “007”

di
ANDREA CAPPELLI



Arriva a sancire una sorta di “Divorzio alla Chiantigiana” un provvedimento legislativo che il territorio del Chianti Classico aspettava da molti anni: nei vigneti collocati nel territorio del Gallo Nero non sarà più possibile produrre Chianti bensì solo Chianti Classico. “Dopo 78 anni si è riusciti a trovare una soluzione che effettivamente separa il Chianti Classico dal Chianti - spiega Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio Vino Chianti Classico - rompendo definitivamente un cordone ombelicale tra due vini distinti senza battaglie legali o soluzioni non condivise, ma con la consapevolezza reciproca delle diverse originalità. Un fatto che può essere definito decisamente come storico”. Un provvedimento che formalizza il riconoscimento esclusivo secondo il quale i vini provenienti dal territorio del Chianti Classico sono distinti dagli altri Chianti prodotti un po’ in tutta la Toscana. Il cammino per arrivare a questo storico traguardo è stato però accidentato e molto lungo. Un primo passo si compie col decreto ministeriale del 1932, che individua sette distinte zone di produzione del vino Chianti: a quello prodotto nei confini geografici del Chianti viene riconosciuta la territorialità, l’origine e la primogenitura ben prima dell’introduzione del sistema delle denominazioni, concedendo l’associazione alla parole “Chianti” dell’aggettivo “Classico” per potersi distinguere dagli altri. Nel 1967 entra in vigore il decreto che riconosce un’unica Denominazione di Origine Controllata del Chianti, all’interno della quale il “Classico” viene disciplinato come un vino dalle caratteristiche peculiari (confermate, naturalmente, nel 1984 con l’arrivo della Docg). Ma è con il decisivo decreto ministeriale del 5 agosto 1996 che il Chianti Classico diviene finalmente una denominazione autonoma, con zone e disciplinare di produzione distinti da quello del vino Chianti. Oggi questo storico e definitivo passo verso la completa autonomia del Chianti Classico dal resto dei Chianti trova la sua formalizzazione addirittura nella nuova legge quadro del mondo del vino italiano. Nel testo di prossima approvazione (articolo 6 comma 1) la nuova legge aggiunge la specificazione che nel territorio di produzione del vino Chianti Classico “non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo dei vigneti per il Chianti Docg”. Una



specificazione che troverà riscontro anche nel disciplinare di produzione del Chianti Classico che introduce proprio il paragrafo “nella zona di produzione del Vino Chianti Classico non si possono impiantare e iscrivere vigneti all’albo del Chianti Docg, né produrre vini Chianti e Chianti Superiore”. E per controllare che tutto sia nelle regole il Consorzio Vino Chianti Classico si prepara a sguinzagliare anche i suoi 007, agenti segreti con “licenza di vino”: nei supermercati e nelle enoteche di tutta Italia si aggireranno presto speciali sentinelle, investite della missione di controllare sugli scaffali la conformità al disciplinare delle bottiglie del celebre vino toscano. La nuova figura dell’agente vigilatore è prevista nell’articolo 17 della proposta di revisione della legge 164 / 92, che ridisegna alcune funzioni dei Consorzi di tutela. La legge stabilisce che i Consorzi di tutela possano “svolgere azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione da espletare prevalentemente nella fase del commercio” proprio attraverso l’attività degli agenti vigilatori. Tali attività di controllo, distinte da quelle specifiche (delegate ad enti terzi costituiti ad hoc per queste funzioni), sono svolte sotto il coordinamento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi. “Si tratta di un passaggio importante per le nuove funzioni di tutela e vigilanza dei Consorzi del vino italiano - spiega Giuseppe Liberatore - un modo che permette di controllare il prodotto sul mercato e testarne la corrispondenza con i vini che hanno ricevuto la certificazione di idoneità per la denominazione che portano in etichetta. Gli agenti vigilatori sono riconosciuti legalmente e la loro attività rappresenta un’ulteriore garanzia per il consumatore finale”. Questa misura si va ad aggiungere alle garanzie offerte dal sistema di tracciabilità messo in opera dal Consorzio già in funzione da alcuni anni. Grazie alla tecnologia i consumatori possono infatti verificare le peculiarità delle bottiglie di Chianti Classico attraverso il numero seriale ed il formato della bottiglia presente sulla fascetta di stato dei “Classici” imbottigliati dal 2004: digitando questi numeri nell’area “Tracciabilità” del portale www.chianticlassico.com o inviandoli al 366-3333603 il consumatore riceve un messaggio di risposta con tutte le informazioni relative alla bottiglia acquistata.

L'INFORMAZIONE FA LA DIFFERENZA

SOTTOSCRIVO L'ABBONAMENTO PER UN ANNO ALLA RIVISTA BIMESTRALE MILLEVIGNE (6 NUMERI)
E AL BOLLETTINO TELEMATICO QUINDICINALE (fornire indirizzo e-mail)
IMPORTANTE: COMPILARE TUTTI I CAMPI
RITAGLIARE E INVIARE VIA FAX A 0173.212223 OPPURE IN BUSTA CHIUSA A
UNAVINI SCA, VIA ALBA 15, 12050 CASTAGNITO (CN) allegando ricevuta di pagamento

COGNOME O RAGIONE SOCIALE

NOME

INDIRIZZO COMPLETO

CAP E COMUNE

PROVINCIA (SIGLA)

INDIRIZZO EMAIL

Convenzione UNAVINI (abbonamento 15 euro invece di 20)

Sono associato, o socio di cooperativa associata*, a:

- Aprovito Cantina Villa di Tirano e BIANZONE Vinea
 Vignaioli del Trentino Vignaioli Piemontesi Vignaioli Bergamaschi

Attenzione! alcune cantine cooperative hanno sottoscritto abbonamenti collettivi per i soci.
Verificare presso i rispettivi uffici prima di effettuare il pagamento.

FORMA DI PAGAMENTO per un importo di 20 euro (15 € se convenzionato Unavini):

- assegno intestato a UNAVINI sca (vedi indirizzo sopra)
 bonifico bancario su Banca di Credito Coop. di Alba, Langhe e Roero, filiale di Castagnito, cc intestato a
Unavini sca IBAN IT 47 P085 3047 0200 0002 0135 071
 bollettino di cc postale 76541325 intestato a Unavini sca

Autorizzo Unavini sca al trattamento dei dati forniti nel rispetto del D. lgs. 196/2003 sulla privacy con esclusione della fornitura dei dati a terzi

FIRMA:



La nuova giovinezza del BARDOLINO

di
ELISABETTA TOSI



Spira un'aria nuova sulla sponda veronese del Lago di Garda. Una brezza piacevole che profuma di nuova fioritura: quella che sta conoscendo il suo vino più rappresentativo, il Bardolino. Erano anni che si attendeva questa rinascita. L'aspettavano i produttori più avveduti e ostinatamente attaccati a un modello di Bardolino più tipico e meno modaiolo, ma ancor di più l'aspettavano i consumatori. Smaltita la sbornia da vini internazionali neri come l'inchiostro, concentrati, legnosi e superalcolici, degustabili ma poco o nulla bevibili, appassionati della prima e dell'ultima ora avevano ricominciato a guardarsi intorno, alla ricerca di vini in grado di accompagnare degnamente anche il pasto di mezzogiorno, senza metterti fuori uso per le due ore successive. E il Bardolino sembrava possedere tutti i requisiti per candidarsi a vino della tavola ideale... Certo, i trend di consumo sono importanti, ma non bastano. Per rispondere con successo ad una domanda di mercato più o meno espresa, è necessario che gli attori della filiera siano pronti a offrire a prezzi coerenti vini di una qualità percepita (e non solo... dichiarata tale). Vini identificabili senza troppo sforzo anche con il territorio d'origine, che nell'immaginario di milioni di persone, italiane ma soprattutto straniere, fa rima con sole, vacanza, bei paesaggi e buoni piatti. Ecco, il Bardolino sta tornando ad essere anche questo: un bicchiere di bei ricordi. Di questo ritorno di fiamma nell'interesse delle persone, ma anche di una nuova presa di coscienza nei produttori di questo vino, abbiamo parlato con uno dei maggiori esperti di Bardolino e di vini gardesani (e non): il giornalista enogastronomico **Angelo Peretti**, direttore della testata online Internet Gourmet e responsabile della comunicazione del Consorzio di Tutela del Bardolino.

Sono anni che segui il Bardolino: da dove viene, dove sta andando?

Da dove viene? Da un grande passato. Il Bardolino è stato uno dei primi vini italiani ad assumere una specifica identità, ben prima che nascessero le doc, come attesta anche Giovanni Battista Perez (ma non solo lui) nel suo preziosissimo volumetto "La Provincia di Verona e i suoi vini",

edito nel 1900 e di recente "salvato" in versione digitale dalla Cantina sociale di Castelnuovo. Secondo la sua descrizione, i vini dell'area del Bardolino, già allora perfettamente circoscritta, erano "di tinta rosso-chiara; grati al palato, non pesanti allo stomaco" e poi "salatini", cioè piuttosto freschi. Esattamente come appaiono oggi le migliori espressioni del territorio.

Come spiegare allora la disaffezione e l'oblio che questo vino sembra aver subito per tanti anni?

La crisi di identità va attribuita molto probabilmente a due diverse fasi. La prima, fra gli anni Settanta ed Ottanta, è legata alla continua e apparentemente inarrestabile espansione del turismo gardesano, che di fatto forniva un mercato facile e "di bocca buona", che non ha stimolato una ricerca di maggiore qualità. La seconda, ben più insidiosa, si è manifestata negli anni Novanta, quando il boom internazionale dei vini più potenti, concentrati, carichi di colore, spesso basati su vitigni internazionali, indusse a seguire quella via, snaturando la tipicità locale, nella convinzione che un'imitazione stilistica dei vicini vini rossi della Valpolicella potesse in qualche maniera dare nuove chance anche al Bardolino. Fu invece un errore, da cui solo ora ci si rialza: guarda caso, la ripresa coincide con un deciso ritorno ai caratteri di tipicità storici della denominazione.

Il Bardolino Superiore è stato il primo vino rosso del Veneto a ricevere la Docg. E' un riconoscimento importante, che lo accomuna ai più grandi vini italiani... Come mai nessuno se n'è accorto?

"La rincorsa alla Docg trova probabilmente ragione in quel che è accaduto a livello internazionale negli anni Novanta di cui abbiamo appena parlato, e cioè il successo dei vini scuri, concentrati, potenti. I produttori della zona del Bardolino si trovarono spiazzati e pensarono che la soluzione fosse quella di seguire la strada in quel momento di successo, e dunque puntarono sulla tipologia Superiore, facendo affidamento sulla coltivazione della vite a filare, su minori rese per ettaro e soprattutto su vini di maggiore

Prezzi: i produttori non ridono ancora

Anche se l'assenza di stock invenduti è certamente una buona notizia per tutti, il "Rinascimento del Bardolino" per ora non è troppo avvertito nelle tasche dei produttori. I prezzi dell'uva nella vendemmia 2009 e nelle due precedenti sul mercato libero si sono attestati sui 30 euro al quintale per la DOC, da 30 a 35 per il Bardolino Classico con punte di 40 o poco più. Il Superiore rappresenta meno dell'1% e non fa testo, comunque non supera in genere i 45 euro. I massimali di produzione sono di 130 q.li ad ettaro con possibile supero del 20%, pagato di norma intorno alla metà della DOC. Ne deriva una produzione lorda vendibile per ettaro che in genere non arriva a 5000 euro ai massimali consentiti (e spesso raggiunti). Nella realtà però vi sono cantine cooperative che pagano meglio (la cantina di Castelnuovo del Garda ha pagato intorno ai 40 euro il B. classico di grado medio di cantina, dati 2007), e lo stesso vale per cantine private che hanno contratti consolidati di fornitura con viticoltori di qualità. Bisogna inoltre considerare che i vigneti sono per lo più pianeggianti, quindi i costi di produzione sono inferiori rispetto ad altre realtà italiane.



struttura, ottenuti talvolta persino mediante il ricorso all'appassimento. La prima annata del "nuovo" Superiore docg fu quella del 2001. La cosa non ha funzionato perché il Bardolino Superiore docg è nato più sulla carta che in campagna e in cantina, e dunque non ha saputo assumere una precisa identità. Anzi ha snaturato i caratteri stessi di tipicità della zona, rendendo di fatto poco riconoscibili i vini delle colline gardesane. Questo è pesato molto anche sul Bardolino Doc, che ha cominciato ad andare progressivamente in crisi".

Qual è allora il segreto dell'attuale seconda giovinezza del Bardolino?

La riscoperta del Bardolino è recentissima: il suo rinascimento è iniziato di fatto due anni fa, quando il comparto produttivo locale, guidato dal Consorzio di tutela, si è decisamente e consapevolmente ri-orientato verso il Bardolino della tradizione, e dunque verso vini poco carichi di colore, molto fruttati, speziati, freschi, sapidi, abbinabili alla tavola, semplici ma decisamente non banali. Il ritorno alla tradizione ha fatto del Bardolino un vino "moderno" nel senso più vero del termine: un vino che cerca prima di tutto la convivialità e la piacevolezza. Non solo: la rinuncia alle vane ricerche di concentrazione nel colore e nell'assetto organolettico ha di fatto spianato la strada anche al Chiaretto, la versione rosata del Bardolino, oggi in grado di proporre standard medi di assoluto valore nel settore dei rosé italiani.

Quali sono al momento i numeri del Bardolino?

Nel 2009 la denominazione del Bardolino ha venduto circa 32 milioni di bottiglie, confermando nella sostanza i volumi record commercializzati nel 2008, pur a fronte di una riduzione del 6% nella produzione: questo significa che le giacenze sono state pressoché esaurite. Il Bardolino Chiaretto, venduto in poco meno di 10 milioni di bottiglie complessive (di cui 300 mila circa nella versione spumante) ha fatto segnare una crescita annua dell'11%, che ha portato al 60% l'incremento su base triennale. Il Bardolino, collocato complessivamente in circa 22 milioni di bottiglie (di cui 200 mila circa come Superiore) è sostanzialmente sui volumi del 2006, confermando dunque di fatto, nel tempo, le proprie quote di mercato".

Mi sembra che una delle performance più clamorose venga proprio dal Chiaretto...

Sì, in particolare dalla versione spumantizzata, che oggi si attesta intorno al mezzo milione di bottiglie, prodotte da circa venti aziende. Tre anni fa a proporlo erano solo 4 cantine...

Su quali leve di comunicazione e marketing può contare il Bardolino, oggi?

Noi siamo partiti dalla convinzione che prima di mettere in campo qualunque iniziativa di comunicazione esterna fosse assolutamente necessario ricostruire una precisa e ben riconoscibile identità dei vini di quest'area. Perciò, il piano strategico triennale adottato nel 2008 dal Consorzio di tutela del Bardolino ha puntato in primo luogo ad una semplificazione della comunicazione, che deve poter in-

Bardolino Chiaretto pluripremiato al "Mondial du Rosé"

Il Bardolino Chiaretto sbanca a Cannes e porta a casa due medaglie d'oro e tre d'argento al Mondial du Rosé, il prestigioso concorso internazionale dedicato ai vini rosati organizzato in Costa Azzurra dall'Unione degli enologi di Francia. Sul gradino più alto del podio sono saliti il Bardolino Chiaretto della Cantina di Castelnuovo del Garda e il Bardolino Chiaretto Spumante dell'azienda agricola Benazzoli di Pastrengo, che papà Fulvio ha affidato alle giovani figlie Claudia e Giulia, neppure cinquant'anni in due. L'argento è stato attribuito al Bardolino Chiaretto di tre storiche aziende vinicole veronesi: Campagnola (il vino reca in etichetta il nome di Roccolo del Lago), Sartori (è il Campo del Benaco) e Zeni (il Vigne Alte). Una prova di squadra considerevole per il Chiaretto bardolinense, protagonista di un continuo boom di vendite (nei primi tre mesi del 2010 ha fatto segnare un ulteriore +16% annuo, portando l'incremento complessivo dell'ultimo quadriennio addirittura all'80%), ma anche di un costante interesse da parte sia della critica enologica che dei consumatori.

Si prepara intanto Italia in Rosa, la più grande rassegna nazionale dei vini rosati, in cartellone il 5 e 6 giugno nella duplice sede di Lazise e Moniga del Garda.

vestire solo su due tipologie di vino ben precise: il Bardolino, inteso come il vino rosso che caratterizza la denominazione di territorio, e il Chiaretto, inteso come il vino rosato proveniente da una tecnica produttiva esclusiva del territorio gardesano.

In quest'ambito, i concetti chiave su cui stiamo facendo leva sono rappresentati dall'umanità del comparto vitivinicolo locale, dalla territorialità (il "fattore lago di Garda" come determinante dei caratteri dei vini della zona), dalla piacevolezza di beva, dalla facilità e versatilità nell'abbinamento gastronomico, e anche da un certo Bardolino lifestyle, uno stile di vita e di consumo. E se oggi il mercato sta tornando a premiare il Bardolino e il Chiaretto, è perché sono riconoscibili: sono tornati ad essere se stessi".





VINO WEB e SOCIAL NETWORK

opportunità e responsabilità

di
MONICA PISCIELLA



Il convegno **Vino, web e social network: opportunità e responsabilità** si è tenuto a Vinitaly do-menica 11 aprile ed ha visto coinvolti tra i relatori Francesco Zonin, Vice Presidente di Casa Vinicola Zonin, Filippo Ronco, imprenditore ed ideatore del portale dedicato all'enogastronomia Vinix, Giampiero Nadali di Aristide blog, Enrico Grazzini, giornalista e blogger, Gianluca Amadori, Presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Veneto. L'incontro è stato organizzato da Beppe Giuliano, Direttore di Euposia, e brevemente introdotto dalla Brand manager di Vinitaly, Elena Amadini.

L'obiettivo del dibattito era indagare il rapporto instauratosi in questi ultimi anni tra vino, web e social network, con la volontà di dare una panoramica sulle ultime iniziative svoltesi, sui nuovi protagonisti e le moderne modalità di comunicazione, inclusi punti di contatto e di innovazione che caratterizzano il web rispetto alla stampa specializzata e di settore.

Tra i principali temi affrontati proprio la fine del monopolio della comunicazione da parte dei leader della carta stampata e l'**empowerment** del cittadino comunicatore, che oggi trova nei blog e nei social network la possibilità di diventare protagonista, di esprimere liberamente pareri, gradimento e critiche verso brand e prodotti; e - se ne ha le capacità - anche di essere opinion leader e di influenzare i consumi.

Internet diventa così la platea ideale sia per le aziende vinicole, che si prefiggono di creare o consolidare il loro brand, sia per i gastronomi appassionati di vino e di cibo, che cercano (e trovano) in rete informazioni, consigli, ricette ed indicazioni sulla qualità di vini e produttori.

Il web è così prima di tutto sistema di confronto, di condivisione di informazioni che vengono analizzate e ridiscusse in rete, promuovendo ed agevolando la nascita di nuovi intermediari.

Appare sempre più importante per le aziende sapersi misurare con la comunicazione orizzontale, non più imposta dall'alto verso il basso, e che implica invece la capacità di saper conversare in modo informale con i consumatori, di instaurare un rapporto dialogico e di coinvolgerli, per conquistarne la fiducia e la fedeltà.

Una recente ricerca Axiter-Confcommercio/Unicab evidenzia che ben sette cantine su dieci prevedono di destinare nel 2010 risorse aggiuntive alla comunicazione su Internet.

Le piccole aziende appaiono spesso in ritardo rispetto a queste evoluzioni, oltre che in grado di destinare solo risorse ed investimenti limitati, soprattutto laddove la comunicazione è affidata a figure non specializzate; ma ci sono numerose eccezioni soprattutto dove operano imprenditori giovani.

Sono comunque in molti a darsi da fare e per alcuni pionieri il web diventa un mezzo di importanza crescente. **Casa Vinicola Zonin**, ad esempio, nel mese di Gennaio ha intrapreso il **Progetto MyFeudo**, coinvolgendo 13 protagonisti del web, chiamati a realizzare un blend a partire da tre vitigni base (Cabernet, Merlot e Petit Verdot) della tenuta siciliana **Feudo Principi di Butera**, proprietà della famiglia Zonin, e a collaborare alla scelta del nome del nuovo vino, creato dall'enologo Franco Giacosa, attraverso una votazione sul web aperta agli appassionati.

"Internet non è una scelta, a nostro parere è l'unica strada percorribile." **Francesco Zonin** ha esordito mettendo in luce un ampio gap tra produttore e consumatore, oltre all'esigenza delle aziende di comprendere meglio il pensiero ed il parere del cliente sul prodotto, e coglierne il gradimento o le possibilità di miglioramento.

Internet permette il confronto vero con il consumer. "My Feudo è stato caratterizzato dal confronto con il pubblico e dal suo coinvolgimento" dice Francesco Zonin. "Con questa iniziativa abbiamo inteso avvicinare le distanze che ci separano dal consumatore, aprire un dialogo.

Ci è capitato anche di scoprire alcuni aspetti relativi ai comportamenti ed alle modalità di scelta, su cui forse in passato non ci eravamo soffermati abbastanza, come ad esempio l'importanza per il consumatore del primo impatto con il vino.

I primi istanti incidono in modo significativo sul suo gradimento".

I vincoli di bilancio sempre più stringenti, e la necessità di contenere i budget destinati alla promozione, rendono il web ed i social network mezzi di comunicazione con un basso (per ora) costo-contatto, utilizzati da aziende e cantine anche per raggiungere i numerosi enoappassionati, bacino sempre più interessante in termini di controvalore. Affascinati dalle visite in cantina e dalla possibilità di prendere parte a degustazioni guidate e porre domande al produttore o all'enologo, sono spesso alla ricerca di siti e portali dove reperire informazioni aggiornate ed occasioni di dialogo ed interazione con altri appassionati.



E se per molti versi internet è ormai vissuto come grande opportunità, c'è però anche chi si preoccupa della trasparenza delle fonti di informazione e del rischio di perdere la possibilità di esercitare una seppur minima forma di controllo sui contenuti pubblicati relativi al proprio brand o prodotto.

Un'opinione davvero interessante sul tema della responsabilità e sulle capacità di autoregolamentazione della comunicazione sul web viene da **Filippo Ronco**, imprenditore ed ideatore del portale Vinix.

Le aziende talvolta sono spaventate all'idea di avvicinarsi al web, temendo che l'assenza di regole scritte implichi l'impossibilità di difendersi da eventuali scorrettezze. In realtà la reputazione di un brand o di un prodotto si costruisce gradualmente, i dati restano a lungo in rete e sono condivisi da una moltitudine di persone, garantendo così la correttezza dell'informazione.

Filippo Ronco parla del web come di una realtà dove vige una sorta di anarchia sostenibile, dove i contenuti vengono condivisi in tempo reale e restano sotto gli occhi di tutti.

“La rete è come una piscina naturale che si rinnova, si autoalimenta e si depura dall'interno” afferma Ronco.

Dello stesso parere anche **Lorenzo Biscontin**, Direttore marketing di Santa Margherita, intervenuto al termine del convegno. “La rete si autoregola perfettamente, a volte anche meglio della carta stampata”.

E se il mondo del vino in linea generale non è ancora molto interessato a internet, è altresì un fatto che le aziende non possano ignorare i profondi cambiamenti avvenuti nella comunicazione grazie al web”.

Appare infine naturale chiedersi quale sia il confine del marketing che utilizza i nuovi mezzi di comunicazione messi a disposizione dal web, e quale livello di effettivo coinvolgimento del consumatore e di partecipazione attiva nelle decisioni aziendali sia opportuno.

“Il confronto sul web fornisce spesso informazioni importanti sulla percezione del brand da parte del consumatore e sul grado di soddisfazione delle aspettative” afferma **Lucia Barzanò**, Responsabile Marketing de Il Mosnel.

“L'interattività della rete è funzionale alla raccolta di feedback ed alla condivisione di spunti di riflessione a volte molto utili per lo sviluppo di idee e progetti. Le decisioni strategiche, invece, spettano all'imprenditore e non possono certo essere delegate al consumatore”.

Come dire che nonostante i concetti di democratica condivisione introdotti dall'uso della rete, la responsabilità delle scelte e del profitto delle aziende del settore vitivinicolo restano tuttora in capo agli imprenditori. Proprio come una volta.

Informazione pubblicitaria

PERGADO®, l'antiperonosporico anti-pioggia.

Affidabilità senza condizioni



Positivi riscontri già dal primo anno di impiego.

Tutti gli operatori del settore concordano sul fatto che è importantissimo posizionare correttamente il primo intervento contro la peronospora della vite *Plasmopara viticola*, per poi proseguire con trattamenti preventivi proteggendo il vigneto prima di ogni evento piovoso. Nella stagione 2009 gli operatori agricoli che hanno seguito questo orientamento nella strategia di difesa, **hanno ottenuto produzioni di qualità**, facilitate tuttavia dal fatto che hanno potuto usufruire anche della nuova linea di prodotti antiperonosporici di Syngenta Crop Protection.

PERGADO è il marchio dell'innovativa linea di fungicidi antiperonosporici lanciato da Syngenta Crop Protection nel 2009 dalla spiccata efficacia nei confronti di *Plasmopara viticola*. PERGADO, già nel primo anno di commercializzazione, ha dimostrato di poter soddisfare appieno le esigenze e le aspettative di tutti gli operatori agricoli. **Flessibilità di impiego, forte resistenza al dilavamento ed elevata protezione di foglie e grappoli** sono le caratteristiche principali che conferiscono a PERGADO la sicurezza di costanza di risultati anche nelle condizioni colturali più difficili.

L'antiperonosporico anti-pioggia grazie alla duplice attività LOK+FLO di contatto e citotropico-translaminare.

Una volta che PERGADO giunge a contatto con gli organi della pianta, la sua sostanza attiva (Mandipropamid) viene in parte immobilizzata dalle cere presenti sulla foglia (attività LOK) consentendo al prodotto di esercitare una marcata azione preventiva per lungo tempo e resistere alle piogge dilavanti che si verificano subito dopo l'applicazione (previa asciugatura della vegetazione



trattata) o a quelle che possono verificarsi tra un trattamento e quello successivo. Una certa quantità di Mandipropamid, grazie alla attività FLO, penetra e si ridistribuisce all'interno dei tessuti vegetali (attività citotropica) fino a raggiungere la parte opposta della foglia trattata (attività translaminare) garantendo una azione curativa sulle infezioni in atto. Nei frutti (grappoli e bacche) l'attività FLO determina una ridistribuzione di mandipropamid nelle cere, per una protezione prolungata che segue l'accrescimento dei frutti.

Grazie a LOK+FLO, PERGADO garantisce risultati costanti e affidabili in qualsiasi condizione.



PERGADO: massima flessibilità di posizionamento nei programmi di difesa.

Per preservare l'efficacia dei prodotti nel tempo ed evitare l'insorgenza di ceppi di peronospora resistenti, Mandipropamid è commercializzata da Syngenta nella gamma PERGADO, solo in associazione a partner di superficie ad azione multisito (Mancozeb, Folpet e Rame). **Sulla vite, PERGADO può essere utilizzato in diversi momenti del ciclo colturale**, nel rispetto del numero massimo di trattamenti consentiti dalla strategia antiresistenza. Si consiglia di impiegare Pergado in alternanza ai prodotti della linea RIDOMIL.

syngenta



Il bilancio di CUORE DIVINO per i bambini tibetani

di
ANDREA CAPPELLI

Si conclude il tour del progetto editoriale Cuore Divino: il libro-testimonianza della passione per la cultura del vino che ha unito in questo volume per la prima volta in Italia 125 protagonisti di questo mondo. Cuore Divino racconta la passione per il vino e il profondo legame con la terra e con tutto ciò che lo circonda, attraverso immagini e parole che rimandano a ricordi e a suggestioni originali e autentiche. Un gruppo di persone per la prima volta unito non da un legame professionale, ma da un cuore. Obiettivo raggiunto: essere riusciti a sensibilizzare e promuovere un progetto umanitario attraverso la passione e l'amore dei fotografati e degli organizzatori, che hanno aderito con entusiasmo sin dal primo momento. Molti risultati importanti raggiunti: acquistati vestiti, scarpe, libri oltre a un laboratorio di lingua per la scuola di Darhamsala e i computer per il laboratorio informatico dell'istituto del Ladakh. Oltre al "materiale scolastico" e ai vestiti, Cuore Divino è anche riuscito a donare 21mila euro che serviranno a finanziare gli studi nelle migliori università indiane per sette ragazzi tibetani per un periodo di tre anni. Questi sette ragazzi si vanno ad aggiungere ad altri due studenti provenienti dalle città di Bangalore e Missouri che hanno già iniziato gli studi grazie al progetto. Cuore Divino è stato realizzato infatti per raccogliere fondi destinati ai bambini esuli tibetani, che oggi vivono in villaggi a nord dell'India a Darhamsala, a sostegno della loro

istruzione. Il villaggio dei bambini Tibetani di Darhamsala è costituito da 2500 piccoli esuli. Nato nel 1960, un anno dopo che il Dalai Lama e 100mila profughi avevano dovuto fuggire dal Tibet in seguito all'invasione militare cinese, il villaggio è ancora oggi il più importante punto di riferimento per tutti coloro che riescono a sfuggire alla violenta dominazione del Tibet. Proprio per questo il Tibetan Children Village si assume la pesante responsabilità di dare continuità a una cultura che rischia ogni giorno di perdere la propria identità. Nella foto: il libro Cuore Divino donato dal sindaco di Roma Alemanno alla signora Gere, con il marito Richard Gere.



Il vino, i giovani e lo sport: accostamento possibile

di
MASSIMO BINDI



Si è tenuto sabato 24 aprile a Casarza della Delizia, Pordenone, il Convegno Nazionale "Vino, sport, e salute. La cultura del bere responsabile". I lavori coordinati dai membri dell'Associazione Vino e Salute di Montalcino hanno visto la partecipazione di medici, esperti della comunicazione, rappresentanti istituzionali e sportivi di fama nazionale. Attraverso importanti ed innovativi studi l'Associazione con sede nel Comune del Brunello, presieduta dal Dottor Stefano Ciatti, ha dimostrato stretti legami fra l'assunzione moderata e giornaliera di vino e alcuni effetti benefici sul corpo umano. E' stato dimostrato e testimoniato come, anche dal punto di vista della pratica sportiva, l'assunzione moderata di vino abbia benefici effetti compresi coloro che praticano sport a livello agonistico. L'altro tema è stato quello del rapporto fra vino e giovani. Di vino, giovani e sport si discute spesso a sproposito. Se il fenomeno degli eccessi del bere è uno dei problemi educativi di questi anni nei confronti delle nuove generazioni, la risposta non può venire da un generico proibizionismo, è stato il coro unanime. Semmai è compito delle famiglie, delle istituzioni educare a un bere responsabile, che privilegi la qualità alla quantità. Forte e accalorata è stata la presa di posizione del Presidente delle Città del Vino, Giampaolo Pioli, che ha ribadito come il problema dell'informazione e della formazione verso un bere consapevole non sia più rinviabile e come le istituzioni debbano svolgere un ruolo fondamentale in tale direzione con atti concreti e con risorse certe. Inoltre, va evitato l'accostamento, spesso automatico, fra vino ed incidenti automobilistici perchè la maggioranza degli incidenti dovuti a tassi alcolemici elevati sono dovuti al consumo smodato di superalcolici e non di vino. La relazione fra vino e salute, testimoniata sempre più da molteplici lavori scientifici, l'assunzione di vino da parte di campioni dello sport come parte integrante della propria dieta rappresentano, fattore da non sottovalutare, per il mondo della viticoltura anche un interessante, ulteriore, strumento di valorizzazione e di marketing del proprio prodotto. I molti ragazzi presenti alla giornata friulana hanno riassunto il messaggio che inequivocabile è emerso, ovvero, se bevo un bicchiere di vino a pasto ne traggio un beneficio, ma se esagero o peggio ne abuso divento dipendente e quindi devo evitarlo, coniando una specie di slogan: bere poco, bere bene per stare bene. Il buon vino si fa nella vigna ed in cantina, la cultura del bere consapevole si costruisce informando, appassionando ed educando alla cultura enologica che forse è l'aspetto più difficile, ma se ci si riesce il singolo e la collettività non potranno che trarne benefici.



IL MAGGIO DEL NEBBIOLO

Nebbiolo Prima: arrivederci al 2011



Si è chiuso il sipario su Nebbiolo Prima, la manifestazione voluta da Albeisa per il lancio delle nuove annate, 2006 per il Barolo e 2007 per il Barbaresco e il Roero.

I partecipanti a questa kermesse hanno espresso soddisfazione per le novità inserite nel programma, in particolare i seminari, tenuti da figure di livello quali Anna Schneider e Fabio Gallo, che hanno rappresentato un'opportunità per approfondire la conoscenza e la

cultura del territorio anche e soprattutto per i partecipanti che per la prima volta percorrevano le colline di Langa e Roero. I vini hanno confermato le aspettative legate all'andamento meteorologico delle annate: i vini del 2007 appaiono "pronti", eleganti, equilibrati grazie all'acidità regalata da un autunno non troppo caldo; il 2006 invece è risultato più classico, di buona persistenza, con tannini eleganti che assicurano risultati ottimi in prospettiva per i prossimi anni. Veniamo ora ai numeri: 38 i giornalisti stranieri su 70, 31 buyer di cui 26 esteri, inoltre 10 i Paesi europei di provenienza, 4 gli stati asiatici, oltre che gli Stati Uniti a rappresentanza dell'America e l'Australia per l'Oceania.

A conclusione dell'evento, come da migliore tradizione italiana, la partita di calcio tra produttori e giornalisti. E già si pensa al prossimo anno, a come migliorare il programma, che già fin d'ora è certo si svilupperà su cinque giorni anziché su quattro come è stato finora. (Gheusis)

Sorsi di pace: curate 290.000 persone

Sorsi di Pace, l'asta benefica del Nebbiolo che quest'anno ha visto la partecipazione di 12 aziende vitivinicole da tutto il Piemonte, in 8 edizioni ha raccolto 130.000 euro, che hanno permesso di curare 290.000 persone nell'ospedale Gotherich in Sierra Leone, in attività dal 2001 grazie a Emergency. Ogni opera parte da una base d'asta di 100 euro e nell'edizione 2010 si è raggiunto il record di 2.120 euro. L'evento, che quest'anno ha visto come protagonista anche Cecilia Strada, Presidente di Emergency, si è svolto lo scorso 22 maggio. "Il vino è l'elemento più socializzante che ci sia e tale iniziativa lo dimostra", ha dichiarato Cecilia Strada, che così ha proseguito: "A questo prodotto sono particolarmente legata, mi ricorda mia madre Teresa Sarti che, a fine di una dura giornata di lavoro, apriva una bottiglia di vino condividendola con le persone che lavoravano con lei. Era un momento per parlare delle cose successe nella giornata e di come poter migliorare".

mill vigne promozione

RADAR COMBI SC

Fungicida ad azione preventiva, curativa e bloccante delle malattie

RADAR COMBI SC: CONTRO OIDIO, RUGGINI E TICCHIOLATURA DEL MELO

RADAR COMBI SC di Copyr è un fungicida particolarmente indicato contro l'oidio (o mal bianco) e le ruggini delle culture orticole, frutticole, floreali e ornamentali.

RADAR COMBI SC abbina un principio attivo sistemico, il penconazolo, a uno di copertura, lo zolfo: l'effetto sinergico tra i due componenti ne aumenta l'efficacia di azione. Può essere utilizzato come preventivo, curativo e bloccante.

Agisce all'interno della pianta e l'assorbimento del prodotto avviene velocemente, entro poche ore dall'applicazione. La formulazione flowable assicura facilità di dosaggio, una migliore copertura della vegetazione e una buona persistenza grazie al ridotto dilavamento. Diluito in acqua e distribuito con una pompa a precompressione come Primer LT 5 o Cleaner LT 8, **RADAR COMBI SC** è di facile applicazione e ha un intervallo di sicurezza di 14 giorni per tutte le colture.

RADAR COMBI SC è un Prodotto Fitosanitario - Reg. 11606 del Ministero della Salute.

Confezione: flacone da 50 e 200 ml, con astuccio.
Per ulteriori informazioni: www.copyr.it - copyr@copyr.it

Copyr è l'azienda di riferimento in Italia per la formulazione e la commercializzazione di insetticidi a base di piretro e principi attivi naturali con un elevato profilo di efficacia e sicurezza per l'uomo e per l'ambiente.

COPYR

Via G. Stephenson, 29 - 20157 Milano
Tel. +39 02.390368-1 Fax +39 02.390368-535
copyr@copyr.it www.copyr.it





Vulcania 2010

Il Consorzio di Tutela del Vino Soave è da anni impegnato in un percorso di ricerca e di valorizzazione del territorio che ha portato ad affrontare le tematiche più svariate, dallo studio dei suoli e del clima, alla zonazione, alla caratterizzazione dei cru, fino alla tutela del paesaggio.

L'edizione 2010 di **Vulcania**, il forum internazionale sui vini bianchi provenienti da suoli di origine vulcanica da tutto il mondo, si svolgerà il prossimo **14 giugno a Soave**.

Come per la prima edizione del 2009, grazie anche alla collaborazione con Veneto Agricoltura, si affronteranno tematiche inerenti la geologia e la pedologia, con la partecipazione di illustri docenti, giornalisti e comunicatori. Relatori di primissimo piano porteranno testimonianze significative sull'origine e la natura dei suoli vulcanici, oltre agli esempi enologici più rilevanti di questi particolari terroir nel mondo vitivinicolo.

Il tutto partendo dalla considerazione che ovunque, nel mondo, i vini bianchi che si ottengono da questi terreni presentano caratteristiche uniche, esprimendo complessità e longevità invidiabili.



Programma VULCANIA 2010

LUNEDI 14 GIUGNO 2010

Ore 14.30

Degustazione libera di vini vulcanici da tutta Italia
Palazzo del Capitano, Soave

Ore 15.30

Convegno "Tutti i colori del vulcano"
Palazzo del Capitano, Soave

Relatori:

Fabio Terribile,
Facoltà Agraria Università di Napoli
I colori del vulcano

Giuseppe Benciolini,
pedologo
Dal suolo al vino

Andrea Dalla Rosa,
pedologo ARGAV
Un Veneto a tutto vulcano
Dai Lessini ai Colli Euganei, attraverso Soave e Gambellara

Attilio Scienza,
Professore di Viticoltura Univ. di Milano
I vulcani nel mondo - Relazione tra suoli e vini ottenuti in California, Sud Africa e Australia

Ore 18.00

Degustazione "Ai confini del vulcano"
Presso azienda Coffele, via Libertà, Castelcerino – Soave
Condotta da Gianni Fabrizio e Nicola Frasson (Gambero Rosso)
Soave, Soave classico, Gambellara, Lessini Durello, Colli Euganei, Etna, Ischia, Australia, California, Sud Africa

Il Valcalepio alle Piazze dei Sapori

Il Valcalepio ha partecipato dal 20 al 23 maggio all'avventura veronese de Le Piazze dei Sapori, evento ormai tradizionale dedicato al meglio della produzione enogastronomica italiana. Il centro storico della città scaligera si è trasformato in un colorato trionfo di sapori e profumi provenienti da tutte le regioni d'Italia, ognuna presente con le proprie specificità Dop e Igp. Il Valcalepio è stato, tra l'altro, il vino ufficiale della cena "Guardiano del Gusto 2010", momento culminante del concorso che premia le imprese maggiormente impegnate nella valorizzazione delle proprie specificità regionali. In gara, in una vera e propria sfida a colpi di gusto, due eccellenze della regione ospite: la soppressa vicentina e quella veronese. Ad accompagnare i contentendenti sono stati appunto i vini di Bergamo del Consorzio Tutela Valcalepio: il Valcalepio Bianco, Rosso, Rosso Riserva Doc e gli Spumanti della Bergamasca.



Di Grignolino in Grignolino

Non ci si perde più per le colline con le cantine sul navigatore



DI GRIGNOLINO... IN GRIGNOLINO, la sesta edizione del tour tra le cantine del Monferrato casalese che producono questo nobile vino, organizzata da Slow Food, si è svolta domenica 23 maggio coinvolgendo 23 cantine. Una bella giornata di sole, i vini del Monferrato e la cucina delle famiglie dei viticoltori hanno accolto

quattrocento turisti ed appassionati. L'edizione 2010 presentava una novità. La tradizione ha sposato l'alta tecnologia: Geoportale ed E-guides del Grignolino, guida turistica multimediale per dispositivi GPS e telefoni cellulari. Accedendo al Geoportale da www.monferratolow.com era possibile (è possibile tuttora) trovare le 23 cantine partecipanti con le relative informazioni turistiche. Il "download" sul proprio navigatore o smartphone consente inoltre di essere guidati fino al punto prescelto senza rischio di smarrirsi tra le colline...

I creatori di eguides hanno già realizzato diverse applicazioni per il turismo enogastronomico in Italia, che tra le altre cose risolvono di colpo tutti i cronici problemi relativa alla segnaletica carente nelle campagne: per maggiori informazioni www.eguides.it.

Grignolino Mon Amour, rassegna nazionale a Portacomaro

Il Comune di Portacomaro e la Bottega del Grignolino d'Asti, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, delle Province di Asti e Alessandria dell'Enoteca Regionale del Monferrato, organizzano la prima rassegna nazionale dedicata al vitigno Grignolino. Attraverso questa manifestazione si vuole suscitare l'interesse non solo degli appassionati, ma anche di quelle persone che non si sono mai interessate al vino, per far conoscere un prodotto unico come il Grignolino "anarchico e testabalorda" (Luigi Veronelli). Non sarà un concorso, ma un'occasione di cultura enologica. I vini vincitori saranno i protagonisti di una campagna di comunicazione e iniziative commerciali in Italia e all'estero.

Il 12 giugno a Portacomaro d'Asti si svolgerà il gran galà dedicato al Grignolino, con premiazioni e degustazioni. In serata, oltre cento i vini in degustazione, un altro evento unico: Sarah Jane Morris, la voce bianca più nera del panorama blues e jazz del mondo; una voce unica e particolare, come il Grignolino.

Per informazioni: Consorzio Operatori Turistici Asti e Monferrato Piazza Roma 13, Asti Tel. 0141 599468 Fax 0141 351593

FOSS



Il gruppo Foss è il maggior produttore a livello mondiale di strumenti analitici per l'industria agroalimentare, agricola, chimica e farmaceutica.

Nel settore enologico gli analizzatori FOSS riscuotono oggi grande successo nel mondo per l'impareggiabile semplicità di utilizzo unita a un'alta affidabilità. I modelli da noi proposti si basano sulla tecnologia FTIR e sono in grado di determinare in modo veloce, preciso, e senza uso di reagenti chimici un gran numero di parametri analitici fondamentali per il controllo dei vini. Tra i modelli attualmente disponibili:

WINESCAN FLEX: strumento versione manuale, capace di svolgere in un minuto l'analisi di alcool, zuccheri, ac. totale, ac. volatile, pH, ac. malico, ac. lattico, estratto totale, polifenoli e altri parametri implementabili dall'utilizzatore anche su matrici diverse (vino, mosti in fermentazione, uve, passiti, ecc.) La semplicità di utilizzo permette all'operatore di costruire le curve necessarie per i suoi prodotti, valutando personalmente la bontà dei risultati.

WINESCAN AUTO: strumento con le stesse caratteristiche tecniche del precedente con campionatore automatico.

WINESCAN GRAPE: strumento dotato di preparatore di campioni per mosti derivanti dal ritiro uve. Calibrazioni principali su questo modello sono dedicate alla determinazione analitica e qualitativa delle uve in arrivo in cantina. Vengono determinati parametri quali: zuccheri Brix, pH, ac. totale, indice di stato di sanità uve, etc.

OENOFLOSS: è l'ultimo nato della gamma. La tecnologia usata è sempre FTIR FOSS ma tutto è stato concentrato negli spazi, per proporre uno strumento dedicato ad un numero maggiore di clienti. Infatti analizza poche gocce di prodotto, è manuale, non usa reagenti, ha calibrazioni pronte all'uso e ha un prezzo di vendita contenuto rispetto al modello WineScan. Le calibrazioni principali sono: alcool, zuccheri, pH, acidità totale, acidità volatile, acido malico su matrici vino e mosti in fermentazione; Brix, pH e acidità totale su matrice uva.



**BI.ESSE. srl - 12051 ALBA, Cn - Via Artigianato, 10
tel. 0173 362586 - fax 0173 228280
biesse@empolesi.com - www.biesse-srl.com
Luciano Empolesi enologo: 335 580021
l.empolesi@empolesi.com**



Barbera d'Asti DOCG Identità Garantita

Dalla fine di marzo è partita la campagna di informazione e comunicazione istituzionale per aumentare la conoscenza e la notorietà della Barbera d'Asti d.o.c.g. in Italia. L'iniziativa è promossa dal Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato con il contributo della Regione Piemonte ed il patrocinio della Provincia di Asti e della Camera di Commercio di Asti, sponsor degli eventi Cassa di Risparmio di Asti. www.barberadastidocg.it. Il logo della campagna è un'impronta digitale con i contorni di un calice, a significare l'unicità del binomio vitigno-territorio.



CONSORZIO TUTELA VINI
D'ASTI E DEL MONFERRATO



Post dal Vin festeggia 50 vendemmie

Dal 1960 a Rocchetta Tanaro, nel cuore vinicolo della Barbera, la Cantina Cooperativa Post dal vin Terre del Barbera vinifica le uve di circa 200 vignaioli.

Per festeggiare questo importante traguardo la Cantina invita soci e non a partecipare a un ricco programma di appuntamenti iniziati nel mese di maggio e che continueranno fino a metà giugno.

Il primo appuntamento il 30 maggio con le NOZZE IN CANTINA, lo spozalizio della Barbera con l'Agnolotto Gobbo di Asti che si può fregiare della De.Co. Questo matrimonio semiserio può vantare un goloso banchetto nuziale con il prezioso agnolotto di Asti fatto a mano "sposato" alla buona Barbera, regina della cantina.

Domenica 6 e 13 Giugno la festa continua con passeggiate tra boschi e filari, pranzi in cantina e intrattenimento musicale. Per visionare e stampare il programma della festa www.postdalvin.it. Per prenotazioni tel 0141 644143



A Castelnuovo Berardenga la prima scuola italiana di potatura della vite

Ha preso il via al Centro Studi Enzo Morganti di Castelnuovo Berardenga la prima "Scuola Italiana di Potatura della Vite". L'obiettivo è di recuperare l'antico mestiere del potatore che, come un chirurgo, decide il destino della vite con interventi il più possibile rispettosi della salute della pianta. Un nuovo mestiere antichissimo, quello del potatore, a torto considerato umile, che ora riacquista nuova dignità e apre ai giovani interessanti prospettive nel settore della green economy. Dopo una prima fase sperimentale avviata nel 2009, proprio con un corso pilota svoltosi al Centro Studi Enzo Morganti, la Scuola di Potatura diventa quindi una realtà, centro di formazione permanente e riparte dalla Toscana, regione di grande tradizione vitivinicola. La scuola è il risultato di un lungo lavoro che i tecnici friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch hanno iniziato vent'anni fa e che li ha portati a mettere a punto un metodo di potatura che, consentendo di evitare i tagli di ritorno sul legno vecchio, preserva la vite dal precoce deperimento ed è in grado di prolungarne notevolmente la vita.



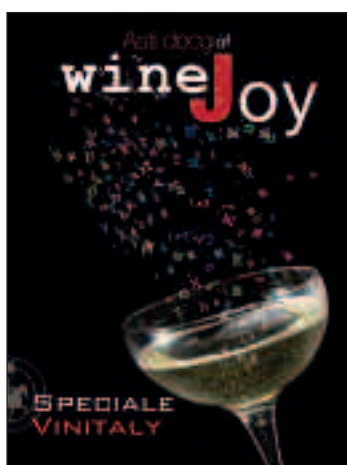
Mirafiore e Fontanafredda Storie di vino e di amori

Fondazione Monte dei Paschi di Siena a cura di Lorenzo Tablino e Anna Sartorio

Forse nessun'altra Azienda vinicola italiana può vantare una storia così singolare e romantica come quella della nascita della Tenuta di Fontanafredda. Luogo d'incontro tra Vittorio Emanuele II, primo Re d'Italia, e Rosa Vercellana, donna non nobile ma divenuta sposa morganatica del sovrano, la nascita della tenuta Fontanafredda è legata appunto a questo legame amoroso. Nel 1858 il Re vince le resistenze del vecchio proprietario e acquista l'azienda, in parte già piantata a vite e adagiata tra le verdi colline delle Langhe, per farne luogo d'incontro col suo grande amore e donarla all'amante insignita del titolo di Contessa di Mirafiori e Fontanafredda. Due anni dopo, il 20 gennaio 1860, i terreni vengono intestati ai figli naturali di re Vittorio e di Rosa Vercellana, insignita del titolo di Contessa di Mirafiori e Fontanafredda, passata però alla storia come la Bela Rosin.

Il libro inizia da questi avvenimenti dal sapore anche un po' leggendario il racconto della Tenuta, in cui ad anni di grande soddisfazioni per la produzione di vini d'eccellenza (tra i quali il Barolo tanto amato da Cavour) seguirono gli anni bui delle guerre. Oggi Fontanafredda ha ritrovato tutto il suo splendore e si presenta come un'azienda vitivinicola all'avanguardia, grazie alla Fondazione Monte dei Paschi di Siena e ai suoi partner Oscar Farinetti e Luca Baffigo Filangieri.

In occasione dei suoi 150 anni di vita si è voluto narrarne la storia attraverso fonti orali e documentate e anche attraverso tante belle immagini e fotografie che rendono ancora più prezioso questo libro.



Asti DOCG Wine of Joy

House Organ del Consorzio dell'Asti Docg

In occasione di Vinitaly è stato presentato il numero "zero" dell'house organ del Consorzio per la tutela dell'Asti. La pubblicazione, a cadenza semestrale, ha come Direttore Responsabile Rita Barbero, Project Manager del Consorzio e coordinatore della rete di collaboratori che hanno contribuito a far nascere questo primo numero. "L'obiettivo di questo mezzo di comunicazione – scrive Rita – è quello di aprire le porte del Consorzio e di dare voce alle due anime che in esso convivono (industriale ed agricola), far parlare le aziende di argomenti collegati al mondo dell'Asti DOCG, divulgare i dati relativi alle vendite, presentare le attività del Consorzio in Italia e nel mondo, le attività di laboratorio e di tutela del marchio." La pubblicazione, in italiano ed inglese, è elegante e curata nella veste grafica, rispecchiando il mondo dell'Asti docg e del Moscato d'Asti docg: un mondo di colori che rendono questo vino a buon diritto "Wine of Joy" (Vino della gioia).

Nel prossimo numero, che uscirà tra sei mesi, l'argomento attorno al quale ruoteranno interventi, immagini, ricette sarà la vendemmia; i contributi e i consigli dei lettori sono ben accetti.

NOVITA'



Affidabilità senza condizioni



Pergado. L'antipercrosporica più pioggia.

- Protegge foglie e grappoli nelle fasi più delicate
- Elevata resistenza al dilavamento
- Efficacia duratura anche nelle situazioni più difficili
- Superiore protezione dei grappoli
- Tutela la qualità, per produzioni di valore



Risultati costanti in qualsiasi condizione meteo grazie alla doppia attività della tecnologia LOK + FLO



Agente fitofarmaco registrato al Ministero della Sanità (Min. San.) e al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali (Min. Agric.)



GRAZIE,
SONO GIÀ
INFORMATA.
LEGGO
MILLEVIGNE

 **MilleVigne** Il periodico dei viticoltori italiani
<http://periodico.millevigne.it>