



Le tante sfumature del vino

La notizia positiva è che le esportazioni italiane di vino, in termini di valore, nel 2015 sono aumentate del 6%. Al contrario i volumi sono in calo, con differenziazioni anche importanti su tipologie di vini e destinazione degli stessi. Il grande mercato della bevanda alcolica tra le più amate del mondo è in continua evoluzione dove a dettare legge sono sicuramente i consumatori con le loro preferenze e predisposizioni, ma ad interferire sono anche il clima politico internazionale, la crisi petrolifera, le tensioni in alcune aree nell'Europa dell'est. Ai produttori è ben chiaro il concetto che le certezze per il futuro di questo settore non esistono, se non quelle che impongono un costante aggiornamento nella innovazione varietale, nelle linee di prodotto e nel mantenere saldamente le posizioni acquisite sui mercati.

I grandi gruppi vinicoli rilevano, in questo contesto, alcune sfumature nelle tendenze dei consumi (e del mercato) che si possono sintetizzare in questo modo: la situazione per i vini 'fermi' è sostanzialmente stabile mentre va meglio per le 'bollicine' che, con il prosecco in testa, sembrano non conoscere crisi. Per concludere questo sintetico quadro, le concessioni per i nuovi impianti - pari all'1% della superficie totale riscontrata a schedario viticolo nazionale - nel 2016 gli ettari assegnabili saranno pari a circa 6.400. I produttori che entreranno in possesso dei diritti dovranno ora scegliere i vigni da mettere a dimora per rispondere alle richieste dei difficili mercati. Buona fortuna.



Autorizzazioni impianti viticoli: dal 2016 sono disponibili 6.400 ettari a livello nazionale

Dal primo gennaio 2016 si può reimpiantare un vigneto solo se si è in possesso di un'autorizzazione concessa a coloro che presentano apposita domanda all'ente competente per territorio: è gratuita e non è trasferibile se non per "mortis causa" o "successione anticipata".

Lo prevede il Decreto ministeriale 12272 approvato il 15 dicembre 2015 che definisce le regole da applicare a partire dall'inizio dell'anno per gli impianti viticoli. Il primo febbraio scorso è stata inoltre pubblicata la circolare Agea (n. 49) che disciplina le modalità operative sul nuovo sistema delle autorizzazioni per gli impianti. Le autorizzazioni, va precisato, sono utilizzabili all'interno dell'azienda a cui sono state rilasciate.

È previsto che ogni anno siano create concessioni per nuovi impianti pari all'1% della superficie totale riscontrata a schedario viticolo nazionale al 31 luglio dell'anno precedente (per il 2016 la superficie assegnabile è di circa 6.400 ettari).

Entro il 1° febbraio di ogni anno, a partire dal 2017, il Ministero può disciplinare la concessione delle autorizzazioni applicando una percentuale inferiore all'1%. Eventualmente può limitarne il rilascio a specifiche aree atte a produzioni di vini Dop e Igp, oppure prevedere criteri di ammissibilità. Per il 2016 l'unico criterio di ammissibilità previsto è avere in conduzione a fascicolo aziendale una superficie pari o superiore a quella per la quale si richiede l'autorizzazione. Le domande di richiesta nuove autorizzazioni vanno presentate dal 15 febbraio al 31 marzo di ogni anno in modo telematico sul portale Sian.

Il modulo è raggiungibile nell'area riservata del portale Sian in *Servizi/Gestione/Vitivinicolo/Domanda Autorizzazioni nuovi impianti viticoli*.

Ogni richiedente può presentare una sola domanda e le richieste ammissibili sono accettate interamente qualora la superficie totale richiesta sia inferiore o uguale alla superficie nazionale autorizzabile; qualora la superficie richiesta sia superiore si procederà ad un taglio proporzionale. Le autorizzazioni avranno una durata di tre anni dalla data di rilascio.

Qualora il richiedente riceva un'autorizzazione inferiore al 50% della superficie richiesta potrà rinunciarvi entro 10 giorni dalla comunicazione e, in questo caso, non incorrerà in nessuna sanzione amministrativa.

La superficie non assegnata a seguito di rinunce sarà ripartita tra gli altri richiedenti oppure sarà riportata in assegnazione l'anno successivo.

Le aziende che nel 2016 hanno un diritto nel portafoglio non utilizzato, prima di poter procedere al reimpianto dovranno presentare la richiesta di conversione in autorizzazione alla Regione competente. Dal momento della conversione l'azienda ha tre anni per procedere con il reimpianto.

Per i procedimenti di estirpazione e reimpianto o reimpianto anticipato dei vigneti esistenti, purché questi siano regolarmente autorizzati, si deve presentare domanda all'ente competente come previsto dalla normativa vigente.

Paola Cambiuzzi

In forte calo l'export del vino sfuso

Alessandra Giovannini

Diminuiscono del 52% in 15 anni le vendite del vino sfuso all'estero. Il dato è di Wine Monitor Nomisma su dati Istat. Se le stime sull'export di vino italiano per il 2015 evidenziano una crescita nei valori di circa il 6%, permettendo in tal modo di arrivare a chiudere l'anno con un nuovo record: 5,4 miliardi di euro contro i 5,1 dell'anno passato, sono invece sotto tono l'esportazione dei vini fermi imbottigliati che continuano comunque a rappresentare più del 75% dell'export totale e soprattutto in netto calo lo sfuso. Le vendite di quest'ultimo a fine 2015 si sono fermate a quota 4,9 milioni di ettolitri contro i 10,2 milioni esportati nel 1999 (-52%). Questa categoria che rappresentava quindici anni fa il 53% del vino esportato è crollata del 20%. Oggi il primato è della Spagna che nel 2015 ha incrementato l'export di questa tipologia di

Il crollo in Italia nel 2015 è stato del 20% mentre la Spagna ha incrementato le importazioni

oltre il 10% in volume ma a fronte di prezzi più bassi di un analogo 10%. Ormai più di un litro su tre di vino sfuso commercializzato nel mondo è di origine spagnola. Numeri alla mano, però, se da un lato abbiamo perso dall'altro viviamo un processo di valorizzazione della qualità che il vino italiano sta portando avanti da anni.

Il Gruppo Cevico rappresenta circa il 30% della produzione del vino in Romagna, il 17% del vino in Emilia Romagna, il 2,7% in Italia e da sempre si è contraddistinto per la capacità di produrre vini "popolari" in grado di garantire a questo alimento una diffusione ormai globale. Ogni anno, di

vino confezionato ai mercati nazionali ed europei ne fornisce oltre 650.000 ettolitri. Una capacità, e numeri, che sono messi a dura prova. "Questo importantissimo ruolo, oggi più che mai, - racconta Ruenza Santandrea, presidente del Gruppo Cevico - si deve però conciliare e confrontare con una serie di fattori esterni, vedi globalizzazione, che sempre più spesso determinano curve decrescenti della redditività, specialmente nelle zone di collina.

Tra i problemi di fondo si cela anche il costante incremen-

to della competitività dei vini sfusi generici, e quindi privi di un'origine specifica (*commodities*) prodotti e commercializzati da parte di paesi come la Spagna". Periodo di crisi, dunque, che però può essere superato. "I presupposti per innescare un recupero di competitività e redditività ci sono tutti: - dice ancora la Santandrea - territori vocati, biodiversità, competenze specialistiche, strutture, filiere organizza-



Rivalutare i vecchi vigneti

Rivalutare i vecchi vigneti è una scelta produttiva che contribuisce alla tutela del paesaggio, della cultura dei campi che passa di generazione in generazione e di un patrimonio genetico unico. Fa bene, è bello ma costa e non sempre "è di moda". Ne è convinto Ivan Bortot, responsabile enologico di Cantine Riunite Civ con sede a Castelfranco Emilia.

"L'Alionza - prende come esempio Bortot - era un vitigno che un tempo primeggiava nei vigneti bolognesi e modenese, oggi la sua quantità è notevolmente diminuita, come il Trebbiano Montanaro che si presta per la produzione dell'aceto balsamico. Coltivare questi vitigni avrebbe per noi, che lavoriamo su numeri importanti, dei costi notevolissimi, l'industrializzazione non ci permette di fare altro. Potrebbe, però, essere la scelta ideale per i piccoli produttori perché sicuramente troverebbe un mercato, un consumatore che è sempre alla ricerca di sapori particolari e magari vuole qualcosa di diverso. Oggi si pensa di più allo Chardonnay, al Lambrusco, al Pignoletto ma bisognerebbe ritornare al passato. Perdere il patrimonio è sbagliato e questa scelta la pagheremo in futuro".

Se dall'Emilia passiamo alla Romagna il parere non cambia. "L'Albana - precisa Jacopo Giovannini dell'Azienda agricola Giovannini di Imola - è un vitigno che verrà dimenticato perché, a differenza di altre regioni come la Toscana e il Piemonte che hanno mantenuto le caratteristiche del territorio, noi siamo andati dietro alle mode e questo è deleterio.

Oggi fanno tendenza i vini frizzanti e dolci come i proseccchi e i Franciacorta, il Gewürztraminer, il Sangiovese perché sono più facili da bere e da capire. Sono le grandi Guide che decidono e portano a produrre le aziende quello che vogliono. La colpa dei produttori è non aver creduto nei prodotti tipici del proprio territorio".



te (cooperazione), consorzi di tutela, enoteca regionale, turismo, gastronomia. Il territorio romagnolo, per la sua particolare conformazione è ricco di vitigni, da quelli collinari e pedecollinari (Sangiovese, Cabernet, Albana, Pagadebit, Rebola, Pignoletto, Cagnina) a quelli di pianura (Trebbiano, Chardonnay, Merlot, Burson) fino ai vitigni delle sabbie (Fortana)". Una Romagna dove oggi convivono due diverse ▶



su cui c'è molta competizione



► macro-viticolture. “La collina - precisa Santandrea - con una sua storia di alta qualità che sta cercando una sua strada commerciale attraverso una maggiore diffusione, ed un migliore racconto della propria realtà, e la pianura con una sua storia di vini “popolari” di larga diffusione che sta cercando di evolvere”.
 Terreni differenti anche tra le varie provincie che possono rappresentare una ricchezza. “La collina - prosegue la presidente - deve puntare sul rafforzamento e l’ammoder-

namento del ruolo dei consorzi di tutela, deve valorizzare ulteriormente le cantine, e le storie che possono raccontare sul proprio prodotto, avvicinando il turismo italiano ed estero, inserendolo nei percorsi enogastronomici già presenti in molte realtà. La pianura deve, invece, puntare sul rafforzamento della caratterizzazione qualitativa di vini leggeri, fruttati, moderni e con una marcata propensione alla spumantizzazione, sull’incremento delle quantità imbottigliate (nel mercato dello sfuso “commodity” siamo perdenti) e dovrebbe trovare il coraggio di “sdoganare” il Trebbiano, riconoscendogli la dignità commerciale che merita e potendo rappresentare an-



che una piacevole novità nel circuito dei vini in bottiglia”. Comune a tutti, servono la promozione, la ricerca ed il trasferimento dell’innovazione, la meccanizzazione, la zonazione dei terreni, lo stu-

dio delle vocazionalità territoriali.

E poi il ruolo delle cooperative.

“Nel settore vitivinicolo – analizza la Santandrea - il movimento cooperativo avrà un ruolo determinante anche in futuro, in quanto può rappresentare strutture in grado di coinvolgere vaste aree della produzione in progetti pluriennali e con le necessarie dimensioni che i mercati internazionali richiedono; questo sempre con la massima attenzione alla propria missione che è rappresentata dalla giusta remunerazione del lavoro dei propri soci”.

Infine, qualche suggerimento per il mondo politico.

“Riconsegnare al vino il ruolo di naturale complemento nelle corrette abitudini alimentari, garantire protezione alla biodiversità varietale italiana stoppando i continui tentativi di altri paesi di modificare i regolamenti relativi all’etichettatura, incentivare progetti per valorizzare i vini generici italiani, anche trasformandoli in denominati Igt o con l’introduzione di un marchio “ombrello” che ne garantisca l’origine italiana ed infine, garantire al settore vino anche dopo il 2020 una dotazione finanziaria specifica in ambito Ocm”.

La storia delle etichette

L’etichetta del vino è la sua carta d’identità perché contiene tutti gli elementi necessari per identificare il prodotto cui si riferisce, ma è anche testimonianza di costume, di attività umane, il riconoscimento di una bevanda speciale che è portatore di un passato ed erede di una cultura.

Alcuni studiosi ritengono che la prima “etichetta” sia stata l’iscrizione rinvenuta su un’anfora in cotto in epoca romana risalente al 51 d.C. perché vi si legge “vino del Vesuvio, imperatore Vespasiano console”. Dalla Gallia poco tempo dopo giunsero le botti che erano incise e iscritte sul fondo di legno.

Dal Seicento si affermò l’uso della bottiglia di vetro divenuta nel frattempo meno rara e costosa che rese necessaria una più sicura identificazione del contenuto. È probabilmente in questo periodo che nasce quella che noi oggi comunemente chiamiamo “etichetta”. La più antica è considerata quella scritta dal monaco benedettino Pierre Pérignon, il celebre “Dom”, il quale introducendo il sistema di vinificazione noto come “Champanois”, per non confondere annate e vigne d’origine e qualità del vino destinato all’invecchiamento, etichettò le bottiglie con una pergamena che veniva legata al collo della bottiglia stessa con un pezzo di spago.

Sul finire del Settecento grazie ad Alois Senefelder e alla sua invenzione della litografia si poterono stampare discrete quantità di etichette da vino. All’inizio indicavano il nome del vino impresso su rettangoli di carta ornati sui quali il produttore o il mercante aggiungeva il proprio nome e l’annata poi, grazie anche a tecniche sempre più precise, artigiani e pittori cominciarono a dar loro una veste artistica. Ecco allora paesaggi, personaggi pittoreschi o faunistici, commemorazioni di grandi eventi, stemmi o medaglie appartenenti alle famiglie produttrici.

In Italia le etichette più antiche sono di produttori piemontesi, fornitori della casa Savoia e di produttori siciliani. Le prime leggi in materia di etichettatura del vino sono state emanate a partire dal 1950 e oggi la legislazione europea impone alcune indicazioni obbligatorie e altre specifiche per alcuni vini che trovano posto, oltre che nell’etichetta principale anche nella controetichetta e, in alcuni casi, nella fascetta che avvolge il collo della bottiglia. Fogli di carta, dunque, che devono informare sulla provenienza, sul produttore e sulle caratteristiche del vino ma devono risultare al tempo stesso avvincenti e gradevoli. Anche l’occhio vuole la sua parte e la pubblicità, si sa, è l’anima del commercio.

“In EmiliaWine proiettiamo il lambrusco nel futuro”

G.V.

EmiliaWine, gruppo vitivinicolo cooperativo nato ad inizio 2014 dalla fusione delle Cantine sociali di Arceto, Correggio e Prato di Correggio, un'esperienza certamente importante nei territori del lambrusco che merita di essere monitorata: per questo abbiamo sentito il vice presidente Renzo Zaldini, sull'azienda e sul contesto nel quale opera.

“EW è diventata una realtà che raggruppa 720 soci con 1.500 ettari di vigneti, la produzione è di 360 mila q.li di uve, per metà si tratta di Ancellotta, l'altra metà sono lambruschi, con una quota minore di bianchi, dal classico di Scandiano all'autoctono Spergola. Le tre cantine sono rimaste e stanno assumendo nel tempo specializzazioni diverse. Il primo bilancio insieme è stato quello 2014/15, con qualche problema legato al fatto di avere realizzato riparti leggermente inferiori alla media”. Questa la carta d'identità del gruppo.

“Abbiamo iniziato – prosegue Zaldini – una profonda ristrutturazione, rafforzando il commerciale con un nuovo responsabile, e si vedono i primi frutti, dal punto di vista finanziario ci siamo messi a regime, rinegoziando i mutui con un ribasso dei tassi ed un allungamento dei tempi. È stata unificata anche l'amministrazione. È stato fatto un importante investimento di 1,5 milioni per l'impianto di dolcificazione e frizzantatura, che serve anche per le vendite ad imbottigliatori fuori dalla zona dell'Igt”.

“In sostanza - afferma - è un progetto proiettato nel futuro, ma questo i soci lo sapevano fin dall'inizio. La specializzazione sta orientando Prato su colore e mosti, Correggio sui mosti, Arceto su lambruschi e vini imbottigliati. Poi c'è stato, nella seconda metà del 2014, l'acquisto di Casali Viticoltori, dove abbiamo rinnovato la tecnologia e dove disponiamo di una linea d'imbottigliamento: è un nome già affermato che intendiamo rilanciare riservando a quel marchio solo prodotti d'alta gamma”.

“In generale, il commerciale che è unico per tutte le linee, ha l'obiettivo di puntare agli sviluppi in tutte le direzioni, compresa la grande distribuzione, per la quale però non pensiamo di fornire vini 'da offerte' perché si realizzano introiti troppo bassi, si sta sotto l'euro a bottiglia; noi vogliamo anche in quel canale valorizzare i nostri prodotti”.

Passando a parlare di mercato, Zaldini analizza per noi presente e prospettive: “Il mercato del lambrusco è in flessione consistente, c'erano probabilmente giacenze consistenti, quindi offerta abbondante che ha portato lo sfuso a perdere un 20% di quotazione, e la tendenza è sempre più al ribasso”.

“Per contrastare questa tendenza, il Consorzio Emilia Igt sta preparando un documento che prevede l'adozione di un contrassegno alfanumerico sulle bottiglie per contrastare le falsificazioni, inoltre prevede di abolire temporaneamente la possibilità di utilizzare un 15% di vino proveniente da fuori zona”. “il rossissimo invece, prodotto principalmente con l'uva Ancellotta, tiene meglio le quotazioni che reggono nonostante in generale non ci siano state nel mondo vendemmie così brutte da richiedere particolari apporti di colore per i vini”.

“Si è aperto un nuovo ed interessante mercato per i mosti freschi desolforati, opzione sulla quale stiamo specializzando lo stabilimento di Correggio: serve per succhi d'uva, marmellate e come aroma naturale; insomma non si lavora più solo sul colore dei vini”.

Ragionando di futuro, Zaldini indica alcune opzioni da svilup-

Intervista al vice presidente della nuova cantina, Renzo Zaldini, delegato per viticoltura e consorzi vini della presidenza Cia di Reggio Emilia



pare: “I consumi continuano a calare, l'estero presenta opportunità e puntiamo sugli Usa, Cina - mercato difficile - Russia, che ha visto momenti molto buoni ma ora presenta forti difficoltà. Per sviluppare i nostri lambruschi dobbiamo uscire dall'ottica del 'vino da pasto' per passare ad altri momenti di consumo e fasce più giovani: dobbiamo quindi cambiare tipologie sviluppando rosati, spumanti, vini che offrono maggiore marginalità”. “Dobbiamo - conclude la nostra conversazione Zaldini - cercare di proiettarci sempre in avanti per cogliere le nuove opportunità che si offrono”.

Tutti assolti nel processo 'wine kit', ma la Procura prepara il ricorso

REGGIO EMILIA – Primo round negativo nel processo che vedeva nel mirino i cosiddetti 'wine kit'; gl'imputati sono stati tutti assolti in primo grado svoltosi con rito abbreviato presso il tribunale di Reggio Emilia. Nel procedimento, sia la Cia Agricoltori Italiani sia Federdoc (la confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni dei vini italiani), si erano costituite parte civile. Alla sbarra erano chiamati alcuni imprenditori accusati di associazione a delinquere finalizzata alla produzione e alla commercializzazione in ambito internazionale di questi preparati. In etichetta, secondo l'accusa, riferimenti a 24 vini italiani dop e igt tra i più noti, risultati contraffatti, diversi per origine e provenienza, prodotti da una ditta estera per conto di una ditta con sede nella città del Tricolore. Secondo il giudice Giovanni Ghini non ci sarebbe nessuna frode e tutti gl'imputati sono andati assolti. La procura ha già annunciato che farà ricorso, cui si assocerà la parte civile (Cia).

Antica e nobile origine dei vini piacentini

G.V.

“Piacenza da sempre produce vini e molti sono gli estimatori dei nostri prodotti. A Piacenza il vino è cultura e tradizione. Piacenza è Terra di vini da epoche remote: hanno impiantato viti i paleoliguri, gli etruschi, i romani; hanno fatto il vino dalle nostre parti i legionari latini, i galli, i celti”. Così si presenta il sito *internet* del Consorzio tutela vini Doc Colli piacentini, rivendicando i valori che da tempo caratterizzano i vini ed il territorio. Cerchiamo di ripercorrere un po’ di tappe per conoscerne storia e qualità.

La storia dei vini piacentini proviene da molto lontano, più precisamente l’origine è fondata sulle conoscenze greche; poi tra il IV e il II sec. a.C. popolazioni galliche scesero in pianura padana (Gallia Cisalpina) e vi portarono le loro conoscenze vitivinicole, compreso un nuovo modo di conservare il vino e trasportarlo: la botte di legno assai più forte e robusta della terracotta. l’etrusco Saserna, il più noto agricoltore in terra piacentina, nel II sec. a.C. racconta che alla sua tavola si beveva il *Kilkevetra*, il vino di bosco dell’Appennino piacentino.

I vini piacentini dovevano essere già più che famosi ai tempi dei romani. Basta sfogliare i classici latini per scoprire, per esempio, che di questi vini parlava perfino Cicerone quando nel Senato di Roma apostrofava il suo avversario e collega piacentino Pisone (padre di Calpurnia, moglie di Giulio Cesare) accusandolo di bere calici troppo grandi di vino di Piacenza. È sicuramente di questo periodo storico, nel massimo splendore dell’Impero Romano, la ricca forgiatura del primo grande bicchiere *gutturium*. Invece Licino Sestulo, che preferiva le lodi

Sono in Emilia Romagna tra quelli che da più tempo hanno affermato la propria identità e qualità

aperte alle frecciate polemiche, predicava nel Foro che *vinum merum placentium laetificat*, cioè che il vino schietto di Piacenza aiuta a rasserenare lo spirito. Plinio, nel nominare i più noti 80 vini italici in epoca romana, cita la qualità di un vino di Placentia che si gustava nei banchetti a Veleja.



Il Gutturium

Il reperto enoico più importante in terra piacentina, è senz’altro il famoso vaso o bocciale o coppa denominata *gutturium* riaffiorato, o meglio casualmente pescato, fra le sabbie limacciose del Po a Croce S. Spirito nel 1878, da un fortunato quanto ignaro pescatore. Il bocciale d’argento originale riccamente lavorato, con manico, è tuttora conservato nel museo capitolino di Roma. Il *gutturium* veniva riempito di vino e a turno i commensali, a fine

cena, bevevano il sorso dell’amicizia; quello che in epoca storica successiva qualcuno definirà bicchiere della staffa, cioè

l’ultima bevuta prima di partire a cavallo, con i piedi già infilati nella staffa della sella.

I tempi moderni

Per venire a tempi più recenti si può citare una ricchissima aneddotica che vede protagonisti i grandi della musica come Giuseppe Verdi che soleva far dono agli amici milanesi di ottimi vini piacentini. Il Ministero dell’Agricoltura, nella stesura del primo elenco di vini tipici e di pregio nel 1914, elencava a questo importante rango un Rosso profumato fruttato, di corpo pieno, nobile, prodotto nel piacentino, senza ombra di dubbio il capostipite dei vini rossi piacentini, il Gutturium.

Il territorio

I Colli piacentini si estendono nel territorio della Provincia di Piacenza e comprendono quattro valli ricche di storia. La Val d’Arda è un’ampia area della Provincia di Piacenza al confine con Parma, La Val Nure è una delle due vallate centrali della provincia, La Val Tidone è la più vicina a Milano, ricca di storia, castelli e un’antica tradizione vinicola. “La Trebbia (quarta valle) è il nome del fiume che segna una delle più belle vallate d’Italia”. Così diceva Hemingway che vi soggiornò diverse volte. Confina con la Liguria.

I vini piacentini

Vini rossi: Gutturium, Bonar-

da, Barbera, Cabernet Sauvignon, Novello, Pinot Nero.

Il re dei vini piacentini è il Gutturium dei Colli piacentini, è un vino Doc, la cui produzione è consentita esclusivamente nella provincia di Piacenza, ed è ottenuto

dai vitigni Barbera e Croatina. È il

vino più conosciuto e diffuso tra quelli piacentini. Il Gutturium

viene prodotto in tre tipologie: Frizzante, Superiore e Riserva.

Vini bianchi: Ortrugo, Malvasia, Chardonnay, Monterosso Val D’Arda, Pinot Grigio, Sauvignon, Trebbiano Val Trebbia, Valnure, Vin Santo, Vin Santo di Vigoleno.

Tra i vini bianchi dei Colli piacentini, l’Ortrugo è senz’altro tra i più diffusi oltre che il più caratteristico della zona. Nasce dal vitigno omonimo, tipico ed esclusivo del piacentino e fino ad alcuni decenni fa veniva utilizzato principalmente come uva da taglio, il nome deriva da “Altruga o Artruga” che in dialetto piacentino significa “l’altra uva”, infatti in passato veniva vinificato insieme ad altri vitigni a bacca bianca e quasi mai da solo. Grazie alla lungimiranza di alcuni produttori, che cominciarono a vinificare l’Ortrugo autonomamente, venne riscoperto come vino agli inizi degli anni ‘70, ottenendo un prodotto che ancor oggi riscuote un notevole successo anche al di fuori dei confini regionali. Questo rinnovato interesse ha permesso di ottenere, negli inizi degli anni ‘80, la Denominazione di origine controllata.

L’Ortrugo è diffuso principalmente come vino frizzante e spumante, ma di recente anche la versione ferma ha trovato un importante favore presso il pubblico.



Trebbiano e Albana nella viticoltura e Bursôn per non perdere la

Lucia Betti

In base ai dati provinciali 2015, nel territorio ravennate le superfici destinate a vite hanno un'estensione di circa 16 mila ettari, dei quali oltre 14 mila in produzione. Il 60% dell'area a vite è in pianura.

L'estensione a vite varia da azienda ad azienda, da chi ne coltiva poco meno di 2 ettari a chi 50.

I vitigni sono di Trebbiano, Albana, Pagadebit, Famoso (Rambëla), Sangiovese, Cagnina, Uva Longanesi (Bursôn), Centesimino sono i vitigni romagnoli tipici presenti nelle coltivazioni, ma non mancano Malvasia, Cilieggiolo, Ancellotta, Pignoletto, Barbera e i principali vitigni internazionali come Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Nella varietà delle storie alcuni elementi sono comuni, una sorta di 'patrimonio dell'umanità': la tradizione familiare, la passione per la terra e per la vite, nuove generazioni che intendono a loro volta proseguire la strada intrapresa dai padri e dai nonni e per questo stanno studiando. La conservazione della memoria serve per affrontare le sfide di oggi e di domani. C'è anche chi, pur essendo agricoltore da sempre, ha un'esperienza giovane nel vitivinicolo, come ad esempio l'azienda Dalle Fabbriche che ha deciso di dedicarsi alla vitivinicoltura nel 2007, con circa 16 ettari a vite, concentrata su piccole entità per dedicarsi alle grandi eccellenze locali: Sangiovese e Albana. Vinifica col marchio Ca' Pirota e il fiore all'occhiello è il Mamolo, un vino prodotto con l'Albana raccolta stramatura fra ottobre e novembre. E sottolineano: "I nostri trattamenti sono pressoché inesistenti per mantenere bassa la vegetazione e alta la qualità del frutto". La Spinetta, azienda di 30 ettari di cui circa 23 a vigneto, produce

50 mila bottiglie all'anno con 23 etichette, applica la lotta integrata. Per le Dop e le Igp utilizza al minimo i fitofarmaci e si è dotata di una macchina irroratrice ad alta tecnologia che non li disperde sul terreno. L'Azienda agricola Mazzoni, con 30 ettari di cui circa 17 a vite, pone l'attenzione su quanto stanno già realizzando i trentini, i veneti e i friulani: la coltivazione di viti resistenti alle malattie. Sostiene che si dovrebbero svolgere degli studi in tal senso anche sui vitigni autoctoni romagnoli e intraprendere questa strada che, oltre ad avere un minore impatto ambientale, può abbassare i costi e garantire



zero residui e quindi anche la maggior tutela della salute del consumatore.

La propensione generale è quella di coniugare scelte imprenditoriali che garantiscano il raggiungimento di un'elevata qualità del prodotto, dal punto di vista della sanità e della bontà, e la sostenibilità generale dell'intero ciclo: da quella ambientale, a quella economica dell'azienda, fino alla sostenibilità della salute del consumatore.

"L'uva non è un cavallo da corsa, ma un mulo che piano piano tira il carretto e te lo porta a casa".

In diversi ricordano gli anni Settanta come l'epoca in cui

gli investimenti erano remunerativi e c'era anche il tempo per fermarsi un momento a guardare la gallina 'razzolare' nel cortile. Oggi pare non essere più così. Diversi i fattori scatenanti, fra i quali l'obiettivo di realizzare un prodotto sempre più di grande qualità, gli effetti dei cambiamenti climatici; il costo molto alto dei prodotti per la difesa delle piante e per la tutela dei consumatori; la forbice sempre più larga fra costi e prezzi.

Al di là dell'ampiezza delle coltivazioni, in alcune aziende la raccolta viene fatta ancora a mano, anche se molti impianti sono già meccanizzabili, in altre invece

Trebbiano, racconta: "I 6 ettari di produttivo di proprietà sono meccanizzabili, ma finché avremo le forze per farlo raccoglieremo a mano per l'amore per la terra e per la vite". Ci sono anche aziende fra i 20, i 30 e i 50 ettari a vite che al momento raccolgono a mano. Una storia pressoché unica nel territorio è quella dell'azienda Ricciardelli: 50 ettari di vigneto, circa 5 mila quintali di uva raccolti a mano e trasformati in 3mila/3mila e 500 quintali di vino, venduti in proprio, sfusi e in damigiana. "Consegniamo anche a domicilio – spiega Carlo – siamo un'azienda 3.0. Il contatto diretto coi clienti e i loro gusti ci permette di captare per tempo le nuove tendenze e agire di conseguenza. Il consumo di Albana è in calo, mentre molto richiesti sono Pignoletto e Sangiovese. Noi non abbiamo intermediari. Il giusto rapporto qualità-prezzo è fondamentale per il produttore e per il cliente altrimenti l'alternativa è togliere le viti, chiudere".

Anche l'azienda Spinetta vinifica in proprio e vende, sfuso e imbottigliato, direttamente, ma raccoglie per il 90% a macchina. Il prodotto che registra numeri maggiori in rapporto qualità-prezzo è il Cuordileone, Sangiovese Doc Superiore.

Fino a una decina di anni fa nessuno raccoglieva a macchina. Oggi le stime indicano una meccanizzazione di circa il 30% delle produzioni ravennate, in prospettiva in aumento. Alcuni hanno macchinari di proprietà, altri li noleggiavano per lo più da cooperative. La raccolta meccanizzata permette di lavorare in maniera diluita durante il corso della giornata e di utilizzare le strutture al meglio, anche quelle di secondo grado – per la maggior parte cantine cooperative – con tempi di ▶

ravennate, ma anche Centesimino tradizione enoica

► lavoro più razionali, efficaci ed efficienti. Le cantine prima del meccanizzato si vedevano arrivare i carichi concentrati in due momenti: mezzogiorno e sera, con ingorghi e lunghe file. La maggior parte degli associati Cia ha impianti meccanizzati e conferisce alle strutture cooperative, in particolare ad Agrintesa, Cantina sociale cooperativa di Faenza, Colli Romagnoli, Le Romagnole. La commercializzazione dei vini viene realizzata, oltre che da privati, da due consorzi di secondo grado molto importanti quali Caviro e Cevico.

L'azienda agricola Mazzoni, con un vigneto di circa 30 ettari, conferisce in cooperativa e ha diverse macchine: una vendemmiatrice meccanica,

una prepotatrice e una cimatrice doppia per la potatura verde e secca: "Visto il trend del mercato internazionale del vino, che sostanzialmente non cresce, e le nostre dimensioni della vigna – spiega Paolo Mazzoni – abbiamo pensato di orientarci verso un'industrializzazione marcata per ridurre notevolmente i costi. Inoltre, riteniamo che oggi occorra una maggior differenziazione dell'offerta da parte delle cantine, per questo la nostra azienda pensa di allargare il settore di Pinot e Chardonnay. La viticoltura della nostra provincia è fortemente sbilanciata a Trebbiano - prosegue Paolo - un vitigno molto generoso, che ha dato risultati economici interessanti, specialmente

in pianura. Ma manca una regia unica per la commercializzazione, siamo troppo frammentati e dovremmo prendere esempio dalle pere, anzi, tutta l'agricoltura dovrebbe prendere esempio dalle pere".

Anche l'ultracentenario podere di Pierino Liverani è meccanizzato per la raccolta e per la potatura verde. Dal 1982 è di 5 ettari complessivi di cui poco meno di 2 a vite (Trebbiano e Pignoletto), ma quando il bisnonno fece nascere l'azienda nel 1905 era di 16 ettari a mezzadria. "Per la raccolta meccanica del Pignoletto mi avvalgo di una cooperativa di San Biagio. Dispongono di macchine all'avanguardia e con bravi operatori e si ottengono gran-

di risultati – afferma Liverani – Il trebbiano, finché ce la facciamo, lo raccolgo a mano con la mia famiglia. Questo ci permette di risparmiare un po' sui costi". Anche Liverani conferisce tutto in cooperativa. "Ho sempre creduto e credo nella cooperazione, pur con alti e bassi, e in relazione all'andamento del mercato. finora ho avuto buone soddisfazioni. La trasformazione dell'uva in vino ha fatto passi da gigante: si cerca di realizzare un prodotto valido per ogni tipo di mercato e oggi la cooperazione è riuscita a farsi un nome eccezionale, non solo per i vini da taglio: si lavora per una produzione di qualità e le cooperative ce la fanno".

La Doc dei Colli di Rimini cambia nome e sostanza: la proposta di modifica al disciplinare fa sparire "Colli"

RIMINI - Il 22 gennaio scorso si è tenuto un incontro a Santarcangelo di Romagna, nella suggestiva Sala Rossa della Sangiovese, sul tema della revisione della Doc vitivinicola dei Colli di Rimini. All'incontro, organizzato dal Comitato Rimini Doc del Consorzio Vini di Romagna, hanno preso parte le organizzazioni professionali di Rimini alle quali è stato illustrata la proposta di nuovo disciplinare della Doc, che si chiamerà Rimini e non più Colli di Rimini. A parte questa modifica che potremmo definire di forma, ben più significative saranno le modifiche sostanziale della Doc che, se verranno approvate al termine del lungo iter procedurale, cambieranno profondamente la viticoltura di qualità del territorio riminese. La prima osservazione che viene spontanea dopo la lettura del nuovo disciplinare è relativa al fatto che il Sangiovese non apparirà più sul gradino alto del podio come vitigno "re" del territorio ma cederà il passo a vitigni più internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Queste tre uve, infatti, potranno dare origine in purezza al "Rimini Rosso", indubbiamente il vino di punta della Doc, mentre il Sangiovese, per fre-

giarsi della denominazione, non potrà superare il 75% e quindi dovrà sposarsi con altre uve rosse. Questa prima modifica forse farà storcere il naso ai più tradizionalisti che vedono nel Sangiovese il vitigno cardine del territorio riminese. A una domanda specifica su questo tema, Francesco Bordini, enologo e tecnico viticolo consulente del Comitato, ha spiegato ai presenti la filosofia che è alla base della Doc Rimini.

Secondo Bordini la vocazione vitivinicola di questa estrema parte della Romagna, dove collina e mare Adriatico danno origine ad un unicum ambientale, è esaltata dai vitigni bordolesi. Da questa constatazione la necessità di modernizzare il disciplinare con l'introduzione di una maggiore libertà nella scelta dei vitigni così come attuato già da molti anni nei vini delle più pregiate Doc toscane (definiti anche Super Tuscan). I più noti vitigni bordolesi (Cabernet S., Cabernet F. e Merlot), saranno affiancati, oltre che dal Sangiovese, anche da vitigni miglioratori come Petit Verdot, Rebo, Alicante e Syrah. Le uve citate, sottolinea Bordini, oltre a possedere ottime caratteristiche enologiche hanno anche la peculiarità di maturare tardivamente, fattore gene-

tico molto importante in un'area dove le calde estati costringono sempre più di frequente a vendemmiare e vinificare con un eccessivo anticipo nel tentativo di evitare la sovraturazione delle uve che spesso si accompagna da uno scaldamento delle migliori caratteristiche enologiche. In ogni caso i vignaioli che desiderassero continuare a produrre un vino rosso Doc utilizzando il Sangiovese in purezza, potranno continuare a farlo all'interno della Doc Romagna che sarà sempre presente e complementare alla Doc riminese. Altra possibilità che viene introdotta nella proposta di modifica è quella della vinificazione in bianco del Sangiovese (70%), insieme ad altri vitigni a bacca bianca, per l'ottenimento di un intrigante "Rimini Bianco".

Nei vini bianchi il "Rimini Rebola", tra le altre novità, recepisce la recente modifica normativa che ha stabilito il divieto di utilizzare il termine Pignoletto per indicare il vitigno alla base di questo vino. Dalla vendemmia 2016 il vitigno che potrà essere citato nell'ottenimento del Rimini (o Colli di Rimini) Rebola ma anche nell'Igt Rubicone, sarà il Grechetto Gentile (85% minimo).

Claudio Bertuccioli

Vini: vanno bene i frizzanti, ma i 'fermi' segnano il passo

Cla.Fe.

"Si sono 'sgonfiati' i Paesi Brics (Brasile, Russia, India, Cina e Sud Africa), a seguito di recessioni, svalutazioni e crisi petrolifere mentre l'Europa non dà segni concreti di una vera ripresa". È il commento di Claudio Biondi, vice presidente del Giv, Gruppo italiano vini, sulle dinamiche degli scambi di vino a livello internazionale. Il Giv è la prima azienda vitivinicola italiana - e tra le prime aziende al mondo - nella produzione e commercializzazione di vini di pregio, ha sede in provincia di Verona ed è proprietaria di 15 cantine storiche, con marchi noti e presenti in tutto il mondo. Biondi segnala tuttavia una crescita di importanza del Nord America dove la combinazione di consumi globali crescenti ("per la maggior parte locali, in verità - sottolinea Biondi - con una Italia in chiaro scuro"), un cambio che nel 2015 è stato favorevole (anche se non sappiamo per quanto lo sarà), ma anche alcune nuove tendenze hanno permesso al comparto di compensare la mancata crescita di altre aree".

Quali tipologie di vino sono in crescita e quali in flessione?
C'è una stabilità in generale sui vini 'tranquilli' e crescite talvolta anche molto forti nel segmento degli spumanti. Tanto prosecco, specialmente nel Regno Unito e in Nord America, ma anche in Europa. Tra i fermi continuano le buone *performances* dei vini veneti e si nota un certo ritorno di interesse sulla Toscana, in generale. Ben apprezzati i bianchi aromatici dell'Alto Adige e non solo. Per contro soffrono i vini più tradizionali, come frascati, orvieto e barbera, mentre il Sud è sostanzialmente stabile, con qualche slancio locale come nel caso dei vini dell'Etna.

Quali sono i competitori più agguerriti, in termini di commercializzazione dei vini?

Sono sostanzialmente il Cile, gli Stati Uniti, l'Australia e la



Più aggressivi paesi come Cile, Australia e Nuova Zelanda.

Biondi (vice presidente Giv):

"prodotti emiliani e veneti apripista di nuovi mercati"

Spagna, limitatamente nel segmento del basso prezzo e dei vini sfusi. Sui bianchi fermi e nel segmento 'premium' sta facendo un ottimo lavoro la Nuova Zelanda.

Tra le cantine aderenti al Giv, ce ne sono alcune che con i propri vini fanno da apripista per nuovi mercati?

Sì, sono le cantine venete in generale con il prosecco, pinot grigio, valpolicella, ripasso ed amarone. Ma anche Cavicchioli con tutti i frizzanti e gli spumanti dell'Emilia, a partire dal pignoletto con il lambrusco ed i rosè.

Quali sono i flussi dei consumi di vino nei paesi che stanno aumentando la capacità di spesa?

Il quadro macroeconomico indica che pochissimi Paesi stanno aumentando la capacità di spesa. Uno di questi, o forse dovremmo dire 'era', è la Cina, dove ad un consumo crescente si accompagna un riposizionamento verso il basso nel rapporto dollaro americano/bottiglia. In conseguenza di ciò la Francia ha ridotto notevolmente il proprio *export* a valore così come gli Stati Uniti. Per contro, in virtù di prezzi al litro inferiori o di accordi di interscambio particolari, hanno aumentato fortemente le proprie quote di *export* paesi come Cile, Australia e Spagna.

Export, nel 2015 è cresciuto in valore del 6%

BOLOGNA - Nel 2015 l'*export* di vino cresce di circa il 6%, arrivando al record storico di 5,4 miliardi di euro contro i 5,1 dell'anno precedente. Aumentano soprattutto gli *sparkling* (spumanti), tengono i vini fermi imbottigliati, calano gli sfusi.

È la stima di Wine Monitor che evidenzia inoltre una crescita nei valori di circa il 6%, permettendo in tal modo di arrivare a chiudere l'anno con un nuovo record: 5,4 miliardi di euro contro i 5,1 dell'anno passato.

Per quanto riguarda invece le quantità, anche in ragione di una minor disponibilità di prodotto (la vendemmia 2014 non è stata tra le più generose degli ultimi tem-

pi), i volumi di vino esportati nel 2015 risultano inferiori a quelli dell'anno precedente, attestandosi poco sopra ai 20 milioni di ettolitri.

"La crescita nell'*export* di quest'anno risulta trainata soprattutto dagli spumanti", afferma Denis Pantini, responsabile Wine Monitor di Nomisma, "le cui vendite oltre frontiera aumentano sia sul fronte dei valori che dei volumi per oltre il 10%. Sotto tono invece l'esportazione dei vini fermi imbottigliati - che continuano comunque a rappresentare più del 75% dell'*export* totale - mentre risulta in netto calo quella dello sfuso".

La riduzione delle vendite all'estero dei vini sfusi non



è solo il risultato di una minor disponibilità di prodotto, ma anche di un continuo *pressing* competitivo portato avanti dalla Spagna che anche nel 2015 ha incrementato l'*export* di questa tipologia di oltre il 10% in volume ma a fronte di prezzi più bassi di un analogo 10%.

Ormai più di un litro su tre di vino sfuso commercializzato nel mondo è di origine spagnola.

Tornando invece agli *sparkling*, "continua il momento d'oro del Prosecco che fa segnare nuovi record d'esportazione nel mercato nordamericano (Usa e Canada), inglese, svizzero e scandinavo (Svezia e Norvegia in particolare), mentre al contrario il 2015 non sarà annoverato tra gli anni migliori per quanto riguarda l'*export* dell'Asti", sottolinea Pantini. A livello generale, il grande "malato" tra i principali mercati di importazione continua ad essere la Russia.

leggi tutto su

www.agrimpresaonline.it

Lambrusco e pignoletto punte di diamante di Cantine Riunite&Civ

Claudio Ferri

I timidi segnali di ripresa nei consumi dei vini a livello nazionale fanno ben sperare: il 2015 infatti si è chiuso con un segno positivo, in un contesto caratterizzato da anni di flessioni, non solo delle bevande. I frizzanti emiliani sono ben posizionati nel mercato italiano e internazionale che offre, quest'ultimo, grandi potenzialità in termini di esportazione, anche se la competizione di Paesi emergenti è elevata. Oggi chi consuma più vino in termini assoluti sono gli Stati Uniti con 12 litri a testa, per un totale di oltre 30 milioni di ettolitri, contro i 22 dell'Italia (negli anni '70 si bevevano 120 litri a testa contro i 35 di oggi). Per contro l'America offre grandi potenzialità con una crescita annuale dei consumi dell'1,5% all'anno. "La situazione complessiva vede tuttavia una riduzione dei consumi nell'Europa mediterranea dove storicamente c'è la culla produttiva - dice Corrado Casoli, presidente di Cantine Riunite&Civ - tuttavia possiamo parlare di una situazione stabile a livello mondiale in quanto la crescita dei consumi nelle americane e nei Paesi asiatici (Cina, Giappone e Corea in particolare) sono in aumento e compensano le flessioni dell'Europa. Devo dire che buone risposte vengono anche dal mercato britannico e dai Paesi scandinavi. Non dobbiamo comunque abbandonare il mercato interno, ma i grandi volumi li determinerà la 'piazza' internazionale.

Il mercato del Lambrusco reggerà?

Sì, siamo obbligati a credere nel lambrusco. È un prodotto particolare, ha successo in nazioni produttive come ad esempio la Spagna, ma anche il Centroamerica, il Brasile e la Russia. Generalmente ha un buon approccio verso i mercati emergenti per cui all'estero, se togliamo le aree di crisi, ha grandi potenzialità e già raggiunge 80 Paesi. La Russia è molto importante anche se l'*export* ha subito un arresto per le vicende interne. Un prodotto che sta avendo un buon riscontro è poi il pignoletto che si sta affermando nel mercato internazionale seguendo il successo del prosecco: insomma, è la risposta emiliana al bianco frizzante veneto.

I produttori di lambrusco sono compatti nel cercare di respingere i tentativi di liberalizzazione delle denominazioni. C'è grande movimento - e fermento - da parte del mondo del vino che ci ha trovati compatti contro proposte che avrebbero



Corrado Casoli, presidente, parla delle strategie della cooperativa per competere nei mercati internazionali

messo in difficoltà non solo i nostri frizzanti, che per la dimensione economica subirebbero un forte impatto negativo, ma per molte etichette nazionali, e non solo. Auspichiamo che la proposta di ritiro dell'atto delegato sul vino vada in porto (vedi Primo Piano a firma di Paolo De Castro a pagina 5, ndr).

Innovazione e specializzazione varietale, ci sono progetti a supporto dei soci di Riunite Civ?

La nostra cooperativa ha sempre cercato di stimolare i produttori ad adottare nuove tipologie di impianti e di uve adatte al mercato, supportandoli con contributi: lo stiamo ancora facendo perché sono interventi strategici per competere.

A suo avviso Paesi relativamente "nuovi" in termini di produzione come Bulgaria, Romania e la stessa Cina, quanto determineranno in futuro la competizione internazionale sui vini?

La Romania, ad esempio, è stata supportata e agevolata nella messa a dimora di nuovi impianti viticoli, quando invece nel resto della 'vecchia' Europa sono bloccati. Romania come Bulgaria sono aree storicamente produttrici ed hanno attirato investitori stranieri per via dei costi in generale più bassi: la produzione viene fatta sostanzialmente in funzione dell'*export*. Diversa è la Cina che pur essendo oggi un importante produttore è anche un buon consumatore, quindi potenzialmente c'è spazio per esportare.

Ci sono progetti o strategie di Cantine Riunite&Civ per sviluppare il mercato dei frizzanti?

Se i consumi aumenteranno, come auspichiamo, continueremo a sviluppare nuove linee di prodotto puntando non solo all'estero, ma investendo anche nell'importante mercato italiano.

Registrati 10 nuovi vitigni resistenti alle malattie

ROMA - Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che sono stati registrati nel registro nazionale delle varietà di vite 10 nuovi vitigni sviluppati dall'Università di Udine e dall'Istituto di genomica applicata di Udine.

Si tratta di 5 uve a bacca bianca e 5 a bacca rossa così denominate: fleur-tai, soreli, sauvignon kretos, sauvignon nepis, sauvignon rytos, cabernet eidos, cabernet volos, merlot khorus, merlot kanthus, julius.

La caratteristica principale è la loro maggiore resistenza alle malattie, ottenuta grazie a studi e incroci condotti dal 1998 ad oggi. "L'Italia si conferma punto di riferimento per la ricerca in campo agroalimentare - commenta il Ministro Maurizio Martina -, ma possiamo fare ancora di più.

Gli studi condotti dai centri della Regione Friuli Venezia Giulia dimostrano che abbiamo grandi professionalità, in grado non solo di cogliere le opportunità, ma di anticipare le sfide di mercato".

