



Enolex News



Periodico di informazione tecnica, legislativa, marketing di

E no Tecno Chimica - enol. Anselmo Paternoster

Anno 1 - Numero 2 Pagina 1

Diffusione gratuita

Mercoledì 1 Agosto 2007

Vendemmia record per il 2007 ?



Chi ha avuto modo in primavera di farsi un giro per vigne, in varie regioni italiane, si sarà certamente accorto di come tutto il processo vegetativo della vite fosse in netto anticipo rispetto alla norma, in alcuni casi anche tre settimane. L'Unione Italiana Vini e Ismea riportano questi dati: "I 3 o 4 gradi di innalzamento della temperatura, registrati nella seconda metà di marzo e nel mese di aprile hanno fatto germogliare le viti mediamente 15 giorni prima rispetto a un'annata considerata normale. Tale situazione non solo si è mantenuta, ma si è intensificata con la successiva fase di fioritura che ha portato a 20 i giorni di anticipo, confermati sostanzialmente anche nell'**allegagione**. Quella descritta è la situazione generale del vigneto Italia, ma è bene ricordare che alcune zone, soprattutto del Sud, hanno avuto una stagione meno anomala sotto il profilo meteorologico, per cui l'anticipo è meno evidente rispetto a quello delle regioni settentrionali.

In **Abruzzo** le diverse fasi fenologiche si sono susseguite prevalentemente in condizioni meteo buone, ad eccezione di circoscritte aree viticole. Ciò ha consentito di avere una buona carica di grappoli con un'elevata percentuale di allegagione limitando il fenomeno dell'acinellatura. Lo stato fitosanitario della vite e dei grappoli non presenta, per il momento, attacchi di crittogame e di insetti, soprattutto per quanto riguarda la peronospora i cui focolai, subito controllati e debellati, hanno interessato solo alcune zone. Si è rilevata, invece, la presenza di oidio alla fine di giugno, nei confronti del quale sono stati attivati interventi capillari di lotta integrata. Le alte temperature e la diminuzione delle risorse idriche contenute nel terreno hanno influito sullo sviluppo ottimale degli acini. Alla data odierna, però, a causa dello stress

idrico, il quadro generale è allarmante soprattutto nelle zone litoranee fino a 250 metri di altitudine con il rischio in certe zone (Teramano), della perdita totale della produzione.

Le statistiche di produzione

Produzione italiana di vini e mosti (migliaia di ettolitri)					
	2002	2003	2004	2005	2006
Piemonte	2.329	2.282	3.263	3.054	3.229
Valle d'Aosta	16	18	22	20	20
Lombardia	1.123	856	1.168	1.100	1.081
Trentino-A.A.	1.063	1.076	1.269	1.057	1.159
Veneto	6.847	7.369	8.843	7.093	7.208
Friuli-V. Giulia	1.006	1.113	1.344	1.159	1.014
Liguria	93	106	91	84	77
Emilia-Romagna	5.682	5.305	7.155	6.608	6.768
Toscana	2.319	2.264	3.166	2.780	2.978
Umbria	776	812	1.078	998	1.103
Marche	1.258	940	1.248	1.206	1.090
Lazio	2.859	2.441	2.492	2.362	2.316
Abruzzo	3.808	3.319	3.585	3.469	3.233
Molise	307	274	328	390	376
Campania	1.761	1.655	1.878	1.826	2.020
Puglia	5.580	6.089	7.610	8.348	7.397
Basilicata	309	284	201	267	246
Calabria	531	476	485	539	484
Sicilia	6.209	6.553	6.964	7.283	6.974
Sardegna	729	856	943	924	859
Italia	44.604	44.086	53.135	50.566	49.631

Il consorzio "Vino di Fattoria" risorge dalle sue ceneri

Costituito nel lontano 1986, da 10 aziende vitivinicole, precorrendo i tempi, il Consorzio non ha avuto un seguito per varie vicissitudini. Alcune Aziende, ormai non esistono più, altre, ancora esistenti, mi hanno spronato a rimettere in pista l'iniziativa e ho accettato con entusiasmo.

Le motivazioni: Il mondo del vino d'eccellenza si sta facendo sempre più sofisticato, le strategie di marketing sono sempre più esclusive e originali, la comunicazione gioca un ruolo da protagonista sempre più strategico. Il mercato non vuole un vino ma LA STORIA DI UN VINO.

Il segmento vitivinicolo italiano sta vivendo un momento di espansione della produzione di vino di qualità e non può ignorare questa nuova evoluzione e caratterizzazione del mercato.

Sono molte le aziende vinicole che, spinte dalla passione, dalla voglia di crescita, e da motivazioni di carattere imprenditoriale, si dedicano alla viticoltura d'eccellenza e desiderano affacciarsi sul mercato regionale, nazionale e mondiale con un'immagine fortemente

Enolex News, foglio di informazione redatto da

E no Tecno Chimica

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

caratterizzata in grado di facilitare il raggiungimento degli obiettivi commerciali. Un approccio che necessita di metodo, organizzazione e lungimiranza.

Il Consorzio-cooperativa "Vino di Fattoria" rinasce essenzialmente con l'intento di essere un punto di riferimento ed un contenitore autorevole per tutti i produttori di vini d'eccellenza che intendono applicare queste nuove filosofie di vendita nella propria azienda. Il Consorzio declina da un lato i processi di tutela e qualità del vino prodotto dagli associati, e dall'altro mette a disposizione un progetto integrato di marketing e comunicazione capace di accrescere e potenziare la presenza sul mercato di ogni singolo associato. "Vino di Fattoria" unisce dunque l'ormai collaudata formula del Consorzio per la tutela, alla natura economica, oltre che sociale e culturale, della Cooperativa, valorizzando le potenzialità nascoste delle aziende partecipanti.

Alle Aziende che hanno mostrato interesse all'iniziativa inviamo una comunicazione più dettagliata e la descrizione del progetto di marketing, invitandole ad un incontro programmato per i primi di settembre. Estendiamo a tutte le altre l'invito a contattarci per avere maggiori chiarimenti.

Controlli prevendemmiali

Quando fissare la data della vendemmia per ottenere il massimo dal frutto della vite? Innanzi tutto è indispensabile stabilire a quale vino le uve sono destinate; è chiaro che se la varietà raccolta fa parte di un uvaggio più ampio, non è sempre necessario raggiungere la maturazione perfetta per la raccolta. Anzi in certe condizioni ed in certe annate conviene giocare con questi fattori per garantire certe caratteristiche al vino (per esempio acidità fissa, profumo, gradazione alcolica non troppo elevata ecc.); d'altro canto in vini provenienti da un unico vitigno è più stringente l'esigenza di portare in cantina un prodotto all'optimum di maturazione al fine di garantire la massima resa varietale nel prodotto vino. Ma come determinare la corretta maturazione delle uve?

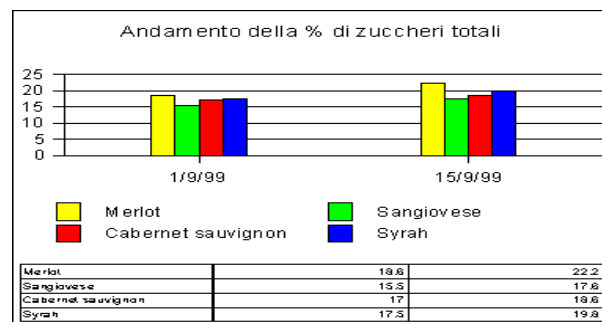


La viticoltura distingue canonicamente una **maturazione fisiologica** dell'uva dalla **maturazione tecnologica**

Per maturazione fisiologica dell'uva si intende il grado di evoluzione dell'acino in cui il seme è maturo, ovvero capace di germinare e dare origine ad un nuovo esemplare di vite. Naturalmente la maturazione fisiologica quasi mai coincide con quella tecnologica che invece abbisogna di termini precisi di valutazione. Il giudizio della maturazione delle uve si effettua attraverso l'analisi del contenuto in zuccheri e dell'acidità totale. A questi parametri si è aggiunta molto opportunamente negli ultimi anni la valutazione della maturità fenologica

relativa alle uve a bacca rossa. L'andamento degli zuccheri totali nell'acino procede con un aumento costante dall'invasatura in poi, mentre il contenuto in acidità totale decresce all'incirca dallo stesso momento.

Esempio di un grafico di maturazione:



Il nostro Laboratorio ha iniziato i controlli prevendemmiali sulle uve a maturazione precoce individuando l'esatto momento della raccolta. - Contattateci per avere questo servizio.

Evitare gli arresti di fermentazione

Il livello del rischio di incorrere in problematiche di fermentazione quest'anno risulta elevato. I fattori sono: *carenze nutrizionali, temperature estreme, pesanti contaminazioni microbiche dei mosti, eccessive aggiunte di SO2 dopo l'inoculo, carenza di Azoto Prontamente Assimilabile (APA).*

Di primaria importanza per il corretto sviluppo della fermentazione alcolica rimane comunque la gestione dell'azoto e dell'ossigeno. L'ossigeno è necessario ai lieviti per la sintesi di steroli ed acidi grassi insaturi indispensabili alla funzionalità delle membrane cellulari, l'azoto assimilabile è necessario per la sintesi delle proteine e per la crescita cellulare. La quantità di ossigeno aggiuntivo indicata come ottimale è compresa tra 5 e 10 mg/l, mentre la legislazione europea indica la dose massima di azoto addizionabile ai mosti in 30 g/hl di sali ammoniacali.

E' stato dimostrato che l'aggiunta combinata di questi due nutrienti è molto efficace solo se effettuata intorno alla metà della fermentazione. Se l'aggiunta è all'inizio fermentazione, l'azoto induce un aumento di popolazione micetica, con conseguente aumento della velocità massima di fermentazione, che però in seguito tende a rallentare bruscamente, inducendo un aumento della durata totale della fermentazione.

L'aggiunta a metà fermentazione rimane efficace fino al compimento della stessa. L'aggiunta di azoto ed ossigeno può essere molto utile anche quando non è indispensabile

Il nostro Laboratorio esegue monitoraggi su vari parametri anticipando e correggendo anomalie su questa importante, delicata fase.

Il Laboratorio rimane chiuso per ferie estive dal 11 al 19 Agosto