



Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

"Qualità controllata e garantita"

Vendemmia 2009 buona, ma allarme per aziende italiane

Un andamento climatico contraddistinto dalla presenza di un anticiclone subtropicale e da una fase instabile e fresca, con buoni accumuli piovosi, che si sono sommati a quelli invernali e primaverili e il successivo arrivo dell'ondata di caldo, unito alle elevate percentuali di umidità, hanno favorito lo sviluppo di alcune malattie fungine della vite, specialmente dell'odidio, che però non sembrano aver causato grossi danni (a parte, per quanto riguarda l'Abruzzo, alcune zone del vastese e del lancianese).



Quindi qualità delle uve buone tendente all'ottimo.

Scatta, però, l'allarme per le aziende vitivinicole italiane per la caduta dei prezzi delle uve ai

produttori. Si evidenzia, infatti una situazione sempre più difficile per le aziende che devono affrontare una situazione sempre più pesante con una sensibile crescita dei costi produttivi e contributivi, con riflessi negativi sui redditi.

Al favorevole andamento produttivo, quest'anno si contrappone uno scenario complesso e incerto per le imprese. Sul settore ricadono gli effetti della crisi economica: assistiamo ad una perdita di competitività delle aziende accompagnato dal costante calo dei consumi interni (soprattutto per i vini da tavola) e da un'impropria informazione con divieti generalizzati che danneggiano una bevanda come il vino che ha tradizioni profonde nella nostra cultura. Un insieme di fattori che, quindi, preoccupa e rende inquieto il settore agli inizi della nuova vendemmia.

I prezzi delle uve sono crollati fino al 20% rispetto allo scorso anno, e già lo scorso anno i prezzi erano in calo rispetto alle precedenti vendemmie. Senza considerare l'inflazione, significa che i prezzi delle uve hanno raggiunto i minimi storici. *Otto euro al quintale.* Questo è lo sconcertante prezzo raggiunto da un quintale di uva (senza indicazioni geografiche) in alcune regioni meridionali.

Significa che ogni chilogrammo di uva viene pagato 8 centesimi. Una cifra con la quale non ci si paga nemmeno la vendemmia, figuriamoci poi i costi di lavorazione di un anno, gli ammortamenti.

Questa vendemmia, seppure di buona qualità, sarà un vero dramma per migliaia di viticoltori, specialmente

delle regioni meridionali, molti dei quali rischiano la bancarotta.

La sofferenza riguarda anche i viticoltori che trasformano in proprio l'uva e producono vino, ma in minore misura. Tutto ciò si tradurrà in ulteriore decremento dei prezzi del vino all'ingrosso che sta raggiungendo valori infimi (intorno ai 20 centesimi al litro, e anche meno) e questa situazione avvantaggerà i commercianti più scaltri che riusciranno a procurarsi vini, anche di discreta qualità, a prezzi irrisori. Poi nessuno si scandalizzi ancora se sugli scaffali di supermercato si trovano bottiglie di vino IGT, ma anche DOC, con prezzi inferiori a un euro il pezzo.

Sul nostro sito abbiamo aperto, come ogni anno, un osservatorio dei prezzi e delle qualità delle uve in Abruzzo.

Vediamo una tabella riassuntiva della **produzione media per il 2009** e le variazioni rispetto alla vendemmia 2008 previste da Assoenologi

Regione	Stima produzione media 2009	Variazione % 2008
Piemonte	2.730.000	+10
Lombardia	1.190.000	-5
Trentino	1.200.000	+5
Veneto	8.120.000	=
Friuli V.G.	970.000	-5
Emilia Romagna	6.660.000	+5
Toscana	2.940.000	+5
Marche	830.000	-5
Lazio	1.890.000	+5
Abruzzo	2.750.000	-10
Campania	1.950.000	+10
Puglia	6.250.000	-10
Sicilia	6.180.000	=
Sardegna	640.000	+10
Altre**	2.000.000	+5
Totale	46.300.000	=

Non gettare la spugna. Il momento della verità

Proprio per queste pesanti difficoltà di mercato è necessario fare il punto della situazione ricercando nuove strategie aziendali e non abbandonando la strada intrapresa della qualità del prodotto e del processo. Riteniamo che queste difficili congiunture colpiscano in misura diversa le aziende a seconda delle

dimensioni, della struttura interna, della organizzazione, ma soprattutto della diversificazione commerciale che le stesse hanno saputo conquistare nel tempo, ma anche del percorso di marketing che ogni azienda ha saputo mettere in campo.

A nostro avviso ce la faranno le aziende che non hanno improvvisato; quelle che non hanno lesinato investimenti sulla qualità e sul controllo del prodotto e del processo e le aziende che credono nell'aggiornamento e nella formazione continua delle persone poiché sono le persone che fanno l'azienda e non viceversa.

AUMENTANO LE IMPORTAZIONI USA MA L'ITALIA VINICOLA PERDE POSIZIONI

I dati sulle importazioni vinicole USA relativamente al primo semestre dell'anno, appena resi noti dall'Italian Wine & Food Institute, hanno confermato i trend degli ultimi mesi.

Nella nota il presidente dell'Istituto, Lucio Caputo, ha



sottolineato come sia stato confermato il continuo crescente aumento delle importazioni statunitensi che, nei primi sei mesi dell'anno, hanno fatto registrare un incremento del 22% in quantità controbilanciato da una riduzione del 13,1% in valore a riprova della tendenza del mercato americano a preferire, nell'attuale periodo di crisi economica, i vini a basso prezzo. L'aumento in quantità è in particolare dovuto all'incremento dei vini sfusi provenienti dall'Australia, dal Cile e dall'Argentina con prezzi all'origine di circa mezzo dollaro, contro un prezzo medio di \$3,74 al litro dei vini imbottigliati

"L'aumento delle importazioni di vini sfusi dall'Australia, dal Cile e dall'Argentina - ha rilevato Caputo - è uno dei fattori di maggior rilievo che si sta verificando sul mercato vinicolo americano che non trova riscontro nella passata storia delle importazioni vinicole americane e che potrà notevolmente influire sul futuro andamento e sulla composizione del mercato vinicolo statunitense".

Per quanto concerne i singoli paesi, l'Australia continua a detenere la sua posizione di leader, superando l'Italia di circa 262.170 ettolitri, mentre il Cile, l'Argentina e la Nuova Zelanda, a differenza dei paesi europei, continuano a migliorare le loro posizioni, con aumenti che vanno dal 19,5% della Nuova Zelanda al 31,2% dell'Argentina ed al 138,8% del Cile.

L'Australia si conferma quindi, nel semestre in esame, il principale esportatore di vini verso il mercato USA anche se, secondo quanto sottolineato da Caputo, tale posizione è stata raggiunta con una massiccia esportazione di vini sfusi e che, se non si computano i vini sfusi, l'Italia mantiene il primo posto fra i paesi fornitori. E per mantenere ed ampliare questa posizione occorrono iniziative promozionali di grande

prestigio ed immagine quale il "Gala Italia" che si terrà a New York il 25 febbraio prossimo.

UTILIZZO DEL RAME NELLE FERMENTAZIONI ALCOLICHE

L'uso di prodotti a base di rame è praticamente inevitabile nella viticoltura biologica, ma comporta l'immissione di un metallo pesante nell'ambiente, col rischio di interagire negativamente con i microrganismi responsabili del ciclo degli elementi nel terreno e nelle acque, e quelli delle trasformazioni alimentari.

La preferenza accordata ai trattamenti a base di rame è dovuta a tanti motivi, tra cui il fatto che questo metallo può risultare utile per il vino, nel quale fa precipitare l'acido solfidrico, che dà odore di "ridotto" o di uova marce, ed è sempre presente al termine della fermentazione alcolica, e va allontanato con travasi o trattamenti specifici.

Nel processo di vinificazione in bianco, gran parte del rame presente sulla superficie delle

uve viene allontanato con i trattamenti di chiarifica od illimpidimento dei mosti. Talvolta, però, sono stati riscontrati casi di mancato avvio della fermentazione alcolica dovuti a concentrazioni eccessive di rame. Nella vinificazione in rosso non è prevista la chiarifica del mosto, pertanto è più facile che mosti rossi abbiano contenuti più alti di rame. È giusto dunque preoccuparsi dell'effetto che questo elemento può avere sul metabolismo del lievito.

Il contenuto massimo di rame ammesso nei mosti è di **20 mg/l**. Nelle cantine di grandi dimensioni, che vinificano uve provenienti da diversi appezzamenti e diversi viticoltori, difficilmente questo limite viene raggiunto, perché se anche qualche partita di uva eccede il limite, viene diluita nella massa.



Il problema si pone nelle piccole partite, magari quelle più pregiate, per le quali un eccesso di scrupolo del viticoltore si può tradurre in un trattamento in più, o più tardivo, per neutralizzare i rischi delle ultime piogge.

Che cosa può succedere allora alla fermentazione?

D a studi condotti a diverse concentrazioni si è accertato che, in casi estremi, può essere bloccata e non avviarsi nemmeno, mentre in casi meno gravi può essere comunque ritardata e rallentata.

Le difficoltà mostrate dai lieviti non sono state solo di ordine cinetico, ma i lieviti hanno manifestato uno stress metabolico producendo composti indesiderati: la quantità di acido acetico prodotto nella fermentazione si è mostrata correlata al contenuto di rame, mentre alcuni lieviti hanno prodotto maggiori quantità di anidride solforosa.

Pertanto, oltre al monitoraggio delle fermentazioni riguardanti i parametri classici come gli zuccheri, il pH, l'acidità totale, è utile il monitoraggio dell'APA e del tenore di rame.

BUONA VENDEMMIA A TUTTI.. !