



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

VENDEMMIA 2017

LE PRIME PREVISIONI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

**Organizzazione nazionale di categoria
dei tecnici del settore vitivinicolo**

ASOENOLOGI

**Sono i primi dati ufficiali elaborati
dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.**

**Essi sono validi sino a fine ottobre, quando
l'Assoenologi presenterà quelli definitivi
e possono anche essere scaricati
dal sito internet www.assoenologi.it
alla voce "Area stampa > Studi di settore"**

**Tutte le informazioni, i dati e le tabelle contenuti in questo dossier
non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma senza
che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi**

Lunedì 28 agosto 2017



ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

PREMESSA

Nelle pagine che seguono sono illustrate le prime previsioni dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla produzione 2017 **valide sino a fine ottobre**, periodo in cui presenterà i dati definitivi. Come di consueto le previsioni quantitative e qualitative vengono formulate **non prima che almeno il 10-20% della produzione sia stata conferita**.

Anche quest'anno Assoenologi è stata particolarmente attenta e cauta nelle sue stime, in considerazione del fatto che ormai i cambiamenti climatici possono creare, anche in territori limitrofi, delle trasversalità meteorologiche di tipo tropicale che possono determinare **importanti differenze sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo**. Tutto ciò nella consapevolezza che ogni previsione, anche se non definitiva, può portare a scelte errate da parte dei produttori e influenzare, nel bene e nel male, il mercato. Al di là delle percentuali matematiche certe Assoenologi non ritiene, alla data attuale, di poter dare numeri assoluti, ma stima un **quantitativo di circa -25% rispetto allo scorso anno e una qualità eterogenea, buona con diverse punte di ottimo ed alcune di eccellente. Tutto ciò, comunque, potrebbe variare anche sensibilmente a seconda dell'andamento climatico dei mesi di settembre e ottobre**.

Le rilevazioni sono il risultato dell'**elaborazione di migliaia di rilievi ottenuti attraverso diverse fonti**. La base è data dalle valutazioni condotte, a livello locale, dalle diciassette Sedi periferiche che Assoenologi ha a copertura dell'intero territorio nazionale. Questi dati vengono quindi confrontati con un'altra moltitudine di informazioni acquisite autonomamente dalla Sede centrale di Assoenologi. Questo modo di operare gli consente da anni di redigere, fra agosto e ottobre, le previsioni sulla produzione in modo obiettivo e veritiero. Secondo la media pluriennale **la differenza tra le previsioni fatte da Assoenologi a fine vendemmia e le rilevazioni definitive dell'Istat è di solo il 3%**.

Il presente dossier è diviso in tre parti. Nella prima viene fatto un quadro sintetico sugli aspetti generali che hanno caratterizzato la produzione. Nella seconda è dettagliata la situazione, regione per regione. La terza parte comprende un giudizio sulle ultime dieci vendemmie ed alcune tabelle sulla produzione vitivinicola italiana.

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi

Le prime previsioni vendemmiali di Assoenologi possono essere scaricate anche dal sito internet: www.assoenologi.it alla voce "Area stampa > Studi di settore". Tutte le informazioni, i dati e le tabelle contenuti in questo dossier non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

VENDEMMIA 2017: CRONACHE E CONSEGUENZE DI UNA STAGIONE ANOMALA

A memoria d'uomo non si ricorda una stagione come quella in corso, dove gli eventi climatici si sono accaniti con un'inusuale ed eccezionale portata.

Ad aprile un'ondata di gelo ha attraversato la Francia, la Spagna e tutto il nostro Paese, "bruciando" molti germogli ormai già ben sviluppati, e quindi, purtroppo, non più in grado di fruttificare.

Un lungo periodo di siccità, fatte salve alcune regioni del Nord, che ancora persiste, ha messo a dura prova i vigneti del Centro-Sud Italia che hanno dovuto subire anche una straordinaria ondata di caldo, che ha coinvolto anche il Nord, iniziata sin da maggio, raggiungendo il suo apice nei mesi di luglio ed agosto, tanto che la colonna del termometro ha fatto spesso registrare valori al di sopra dei 40°C.

I vigneti del Nord hanno invece potuto beneficiare, durante i mesi di luglio ed agosto, di providenziali piogge, anche se spesso sono state accompagnate da forti grandinate che, in alcuni casi, hanno compromesso la produzione in diversi areali.

Fortunatamente si riscontrano anche delle zone che non hanno avuto problemi, grazie a qualche pioggia estiva e soprattutto all'oculata e scientifica gestione dei vigneti, o all'eventuale disponibilità di acqua da irrigazione e alla naturale resistenza a questo clima estremo di alcune cultivar specialmente indigene.

Soprattutto, ciò che consentirà di ottenere in alcuni siti produttivi quantità e qualità buone se non ottime è la nostra trasversalità territoriale e la nostra grande biodiversità unica al mondo.

Oggi (28 agosto) è stato raccolto circa il 20% dell'uva. La prima regione a tagliare i grappoli è stata la Sicilia il 22 luglio, seguita dalla Sardegna il 26 dello stesso mese, quindi è stata la volta della Puglia e della Lombardia nei primissimi giorni di agosto, mese in cui, nella maggior parte delle regioni italiane, sono avvenute le operazioni di raccolta per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon). In tutta la penisola si riscontra un anticipo dell'inizio delle operazioni vendemmiali che varia dai 7 ai 15 giorni rispetto allo scorso anno. Il pieno della raccolta, in tutt'Italia, avverrà nella seconda decade di settembre, per concludersi verso la fine di ottobre con i conferimenti degli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico del Taurasi in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna.

2017: produzione decimata. Al di là delle percentuali matematiche certe, Assoenologi non ritiene, alla data attuale, di poter dare dei numeri assoluti, le prime previsioni indicano comunque una produzione di vino e mosto inferiore di ben 13 milioni di ettolitri rispetto allo scorso anno. Tutte le regioni italiane evidenziano consistenti decrementi produttivi con punte anche del 35-40% in Sicilia ed Umbria. Unica eccezione la Campania che, dopo la difficile vendemmia della scorsa campagna, fa registrare un lieve incremento. Con 41,1 milioni di ettolitri il 2017 si colloca tra le prime 6 vendemmie più scarse dal 1947 ad oggi (1947 - 36.4 milioni di



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

HI, 1948 - 40,4 milioni di HI, 1949 e 1950 - 41 milioni di HI, 2012 41,1 milioni di HI). L'elaborazione di Assoenologi fa infatti ipotizzare che la produzione di uva possa oscillare fra i 56 e i 58 milioni di quintali che, applicando il coefficiente di trasformazione del 72%, danno tra i 40 e i 42 milioni di ettolitri di vino, un quantitativo inferiore del 24% rispetto a quello dello scorso anno (54,1 milioni di ettolitri di vino - dato Istat) e del 13% se riferito alla media quinquennale (2012/2016).

Le nostre stime quantitative sono riferite alla situazione riscontrata dai colleghi enologi delle 17 Sedi periferiche dell'Assoenologi tra la seconda e la terza settimana di agosto, vale a dire quando la quasi totalità dell'uva era ancora sulle piante.

Purtroppo, il perdurare della siccità e delle alte temperature al Centro-Sud, aggravato anche dalla grande carenza di riserve di acqua nei terreni, potrebbe causare un'ulteriore perdita di peso dei grappoli, quindi non è da escludere che ci possano essere altre consistenti perdite nella produzione di uva che potrebbero far scendere la produzione di questa campagna sotto i 40 milioni di ettolitri.

Il Veneto rimane la regione più produttiva. Il Veneto, con 8,6 milioni di ettolitri, si conferma la regione italiana più produttiva, seguita dalla Puglia (6,7) e dall'Emilia Romagna (6,3). Queste tre regioni insieme nel 2017 produrranno circa 22 milioni di ettolitri, ossia oltre la metà di tutto il vino italiano.

Qualità eterogenea in tutt'Italia. Dopo le note gelate avvenute nella seconda decade di aprile, in tutta la penisola la colonnina del termometro è iniziata a salire inesorabilmente portando un'estate infuocata e priva di precipitazioni, soprattutto nel Centro Sud, dove si sono registrate temperature costanti molto alte, spesso con valori vicino ai 40°C con picchi, nella prima settimana di agosto, anche di 46-50°C in alcuni areali della Sicilia. Le uve, da un punto di vista sanitario, si presentano senza particolari problemi, ma, spesso, con maturazioni eterogenee anche all'interno di uno stesso vigneto, e con grappoli molto disidratati. Quest'anno più di altri, quindi, sarà importante l'opera dell'enologo, attraverso le proprie competenze ed esperienze, per ottenere vini interessanti. La qualità, pertanto, risulta a macchia di leopardo passando dal buono all'ottimo e con pochissime punte di eccellente solo per quelle uve che hanno potuto beneficiare di irrigazioni di soccorso o coltivate in zone meno esposte e più fresche. Attualmente si avverte una certa preoccupazione per le uve rosse più tardive che, se non beneficeranno di adeguate precipitazioni nel mese di settembre, potrebbero veder scendere sensibilmente i loro livelli qualitativi.

Le previsioni di mercato. Considerata la scarsa produzione di questa annata, che coinvolge tutte le regioni italiane, le contrattazioni (oggi 28 agosto) delle uve e dei vini Doc e Igt risultano piuttosto vivaci con un incremento dei prezzi per tutte le tipologie, in particolare per quelle più richieste. Anche i vini generici e senza denominazione, dopo un abbassamento delle quotazioni degli ultimi anni dovuto alla forte concorrenza di altri Paesi, registrano un aumento dei prezzi.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

La situazione in pillole

Qualità. Eterogenea in tutta la penisola a causa del forte caldo e della siccità. Si spazia dal buono all'ottimo con alcune punte di eccellente solo per le uve che hanno potuto beneficiare di irrigazioni di soccorso o coltivate in zone meno esposte e più fresche.

Quantità. Assoenologi stima un quantitativo inferiore di circa il 25% rispetto allo scorso anno. Ad oggi (28 agosto) si prevede una produzione intorno ai 41 milioni di ettolitri di vino. **Tutto dipenderà dal decorso dei mesi di settembre e di ottobre che, se non porteranno le tanto auspiccate piogge, potrebbero ulteriormente peggiorare la situazione.**

Mercato. Attualmente le quotazioni risultano in crescita, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, sia per le uve che per tutte le tipologie di vini (Doc, Igt e generici senza denominazione).

*Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva sulla situazione al **28 agosto 2017**, regione per regione, sulla produzione di mosti e vini. Successivamente vengono illustrate le previsioni riferite alle principali regioni vitivinicole italiane, a cui seguono alcune tabelle che riassumono i dati di produzione degli ultimi anni.*

Tutte le informazioni, i dati e le tabelle contenuti in questo dossier non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



LE PRIME PREVISIONI ASOENOLOGI SULLA PRODUZIONE VITIVINICOLA 2017 REGIONE PER REGIONE CONFRONTO CON LA MEDIA DELLE ULTIME 5 ANNATE E DEL 2016

Regione	Produzione media 2012/2016 Dati Istat	Ettolitri produzione 2016 Dati Istat	±% prevista rispetto media ultimi 5 anni	±% prevista rispetto 2016	Media ettolitri previsti 2017*
Piemonte	2.473.000	2.549.000	-13%	-15%	2.160.000
Lombardia	1.366.000	1.473.000	-19%	-25%	1.100.000
Trentino A.A.	1.209.000	1.213.000	-10%	-10%	1.090.000
Veneto	9.009.000	10.145.000	-4%	-15%	8.610.000
Friuli V.G.	1.490.000	1.856.000	+5%	-15%	1.570.000
Emilia Romagna	7.173.000	7.857.000	-13%	-20%	6.270.000
Toscana	2.677.000	3.025.000	-21%	-30%	2.110.000
Marche	958.000	956.000	-26%	-25%	710.000
Lazio Umbria	2.199.000	2.284.000	-38%	-40%	1.360.000
Abruzzo	2.875.000	3.948.000	-4%	-30%	2.750.000
Campania	1.454.000	1.286.000	-7%	+5%	1.350.000
Puglia	6.849.000	9.636.000	-2%	-30%	6.730.000
Sicilia	5.856.000	6.042.000	-33%	-35%	3.910.000
Sardegna	697.000	804.000	-8%	-20%	640.000
Altre**	955.000	1.064.000	-23%	-30%	740.000
Totale	47.240.000	54.138.000	-13%	-24%	41.100.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

* In colonna sono indicate le medie produttive arrotondate e ipotizzate per ogni regione

** Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria



PIEMONTE

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2016

L'andamento climatico di quest'anno sarà sicuramente ricordato per le gelate primaverili, la scarsità di precipitazioni e il gran caldo estivo.

L'inverno in Piemonte è risultato il decimo più caldo nella distribuzione storica delle ultime 60 stagioni invernali, con un'anomalia positiva di 1,2°C rispetto alla norma. Sono caduti circa 104 mm di precipitazioni, con un deficit pluviometrico del 39% rispetto alla climatologia del periodo. La primavera è risultata la terza più calda delle ultime 60 stagioni, facendo registrare le temperature massime più elevate dell'intera serie storica. Determinanti, ai fini della produzione, le gelate tardive verificatesi tra il 18 ed il 21 aprile e nei primi giorni del mese di maggio che, sommate alla siccità estiva con temperature superiori alla media stagionale, con punte anche di 40°C, hanno determinato una forte accelerazione della maturazione. La produzione dipenderà, anche, dalle condizioni climatiche del mese di settembre, nello specifico da eventuali piogge che potrebbero condizionare anche i livelli qualitativi, in particolare delle uve rosse da vini per l'invecchiamento.

La difesa sanitaria non è stata molto impegnativa, ad esclusione dell'oidio che ha richiesto trattamenti specifici e mirati nei mesi di giugno e inizio luglio. Da segnalare la presenza di sintomi di stress idrico nelle località in cui la raccolta inizia prima, nei crinali e nei giovani impianti.

L'epoca di vendemmia è decisamente anticipata, stimabile rispetto allo scorso anno di circa 10/12 giorni. Le uve Pinot nero e Chardonnay, basi per lo spumante Alta Langa, sono state conferite nella seconda settimana di agosto.

Da lunedì 21 agosto è iniziata invece la raccolta delle uve Brachetto e Moscato. A seguire tutte le altre varietà, con il Dolcetto nei primi giorni di settembre, mentre per le uve Barbera l'inizio della vendemmia è previsto verso il 7/10 settembre.

Per quanto concerne invece i Nebbioli dei grandi rossi da invecchiamento, il cui risultato qualitativo dipenderà dalle condizioni climatiche delle prossime settimane, la raccolta si presume possa iniziare già nella seconda metà di settembre.

Quantitativamente si prevede una produzione inferiore di oltre il 15% rispetto allo scorso anno, pari a circa 2.160.000 ettolitri di vino di qualità eterogenea che spazia dal buono sino all'eccellente.

I prezzi delle uve risultano stabili.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Piemonte	2.610.000	2.473.000	2.549.000	2.160.000

LOMBARDIA

Quantità: -25% rispetto vendemmia 2016

In Oltrepò e in Valtellina l'inizio del germogliamento è stato precoce, con abbondante presenza di grappoli in fioritura. Sia l'allegagione che le successive fasi fenologiche sono state solo in parte condizionate dalle gelate, comunque abbastanza



limitate. In Oltrepò le scarse piogge hanno causato leggeri stress idrici. Dal punto di vista sanitario non si è riscontrata alcuna evidente problematica.

Anche nelle restanti zone vitivinicole della Lombardia (Franciacorta, Lugana, Botticino, Scanzo e Valcalepio) si è riscontrato un anticipo del germogliamento con una formazione più che abbondante di grappoli in fioritura. L'allegagione è stata però molto condizionata dalle gelate primaverili (in particolare nella notte tra il 19 e il 20 aprile) soprattutto in Franciacorta essendo la zona più precoce. Dal punto di vista fitosanitario è stata un'annata scarsa di infezioni, tranne che per alcune zone circoscritte in cui peronospora e oidio hanno creato danni comunque limitati. Una discreta distribuzione delle precipitazioni ha evitato stress idrici, mentre le temperature calde dei mesi di giugno e luglio hanno accelerato sia l'invasatura che la maturazione con un anticipo medio rispetto al 2016 di 8-10 giorni.

In generale, in tutta la regione, la buona escursione termica tra giorno e notte sta dando degli ottimi riscontri qualitativi e favorendo una maturazione lenta, ma costante. In generale, le vendemmie risultano anticipate di circa 7/12 giorni rispetto al 2016. In Franciacorta i primi grappoli sono stati staccati a partire dalla prima settimana di agosto, mentre in Oltrepò il pieno dei conferimenti è previsto nella prima metà di settembre.

Le note gelate hanno causato in Franciacorta una perdita quantificabile intorno al 50%, nelle zone del Valcalepio e Lugana tra il 10 e il 15%, mentre nell'Oltrepò dal 20 al 25%. In Valtellina si stima un quantitativo molto simile allo scorso anno, mentre le zone del Valcalepio e di Scanzo fanno registrare un aumento tra il 10 e il 15%. Pertanto, da un punto di vista quantitativo la situazione risulta molto eterogenea. Complessivamente in tutta la regione si stima un decremento produttivo di circa il 25% rispetto al 2016, pari a circa 1.100.000 ettolitri di vino.

La qualità, attualmente, fatto salvo alcune realtà circoscritte o zone particolarmente colpite da eventi climatici avversi, risulta più che buona con diverse punte di ottimo ed alcune di eccellente.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Lombardia	1.312.000	1.366.000	1.473.000	1.100.000

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2016

In Trentino Alto Adige l'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno molto mite ma siccitoso, probabile causa di una significativa moria di viti soprattutto nel fondovalle. Il clima primaverile mite (3°C sopra la media) ha permesso un avvio vegetativo regolare con un germogliamento molto precoce. La gelata del 20 aprile ha colpito duramente il Trentino meridionale (Vallagarina), tanto che gli ettari interessati da danni rilevanti (vicino al 100%) sono risultati circa 700, in particolare le varietà più colpite sono state il Marzemino e il Pinot grigio.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

I mesi di maggio e giugno sono decorsi con temperature leggermente superiori alla norma, con clima caldo e senza particolari incidenze negative legate alla siccità di giugno. Buono il controllo delle principali ampelopatie, la peronospora è stata ottimamente controllata, mentre qualche difficoltà in più si è riscontrata nel controllo dell'odidio nelle colline ventilate per le varietà sensibili.

Il periodo estivo è stato caratterizzato da un clima con temperature al di sopra della media, che ha portato ad un anticipo della raccolta di circa 12/14 giorni rispetto allo scorso anno. Le curve di maturazione di questa campagna sono sovrapponibili a quelle del 2011, con un andamento poco differenziato fra le diverse varietà, il che lascia prevedere una vendemmia breve e molto compatta.

La raccolta per le uve base spumante è iniziata il 16/17 agosto. I conferimenti proseguiranno nei primi giorni di settembre con le varietà precoci del fondovalle a bacca bianca (Pinot grigio, Chardonnay, Pinot bianco), per continuare poi nelle fasce collinari (Sauvignon, Müller Thurgau e Pinot nero). La maggior parte delle uve sarà raccolta tra il 10 settembre e i primi giorni di ottobre con i bianchi collinari, Pinot nero, Schiava, Lagrein e Merlot. Chiuderanno la vendemmia i Cabernet nella seconda metà di ottobre.

I campioni prevendemmiali eseguiti nei vigneti di fondovalle e di prima collina presentano gradazioni zuccherine medie di 18-19° Brix, con acidità totale di 12-13 g/l e valori di pH di 3,10. Il quadro complessivo, al di là dei danni da gelo primaverile, si presentava ottimo almeno prima dell'evento grandinigeno di mercoledì 9 agosto, che ha colpito in particolare i vigneti a nord di Trento, provocando sensibili danni a circa 400 ettari. La qualità del futuro vino si prospetta comunque più che buona, con diverse punte di ottimo.

Quantitativamente in Trentino Alto Adige si prevede un decremento quantitativo del 10% rispetto al 2016, il che lascia prevedere una produzione di circa 1.100.000 ettolitri di vino. Un calo imputabile soprattutto ai danni da freddo e grandine di questo anomalo 2017 e in parte al minore peso medio dei grappoli, aspetto piuttosto generalizzato, ma con particolare incidenza per lo Chardonnay.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Trentino Alto Adige	1.193.000	1.209.000	1.213.000	1.090.000

VENETO

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2016

L'inizio del ciclo vegetativo è avvenuto con circa 10 giorni di anticipo, rispetto al periodo abituale con un germogliamento omogeneo e di buona vigoria. Anche il Veneto è stato colpito nella seconda decade di aprile da un'estesa e dannosa gelata, che ha causato danni, in alcuni casi anche rilevanti, soprattutto per i vigneti di pianura in cui ristagnava l'umidità. La fioritura ha avuto un decorso regolare, anche se la vite ha risentito della scarsità di precipitazioni nel periodo invernale. La chiusura



del grappolo è decorsa normalmente grazie alle piogge di giugno, che hanno dato ristoro alle piante e mantenuto l'anticipo vegetativo. I vigneti colpiti dal gelo hanno ricacciato in modo diverso dando frutti di secondo germoglio, abbondanti per la Garganega e più scarsi per Chardonnay e Pinot grigio. La temperatura ha fatto registrare valori al di sopra della media stagionale, fortunatamente però, tra la fine giugno, la prima metà di luglio e l'inizio di agosto, la calura è stata interrotta da providenziali precipitazioni che, sfortunatamente, sono state accompagnate da grandinate e trombe d'aria anche di forte intensità, che hanno colpito e creato danni, soprattutto in alcune zone del territorio del Veneto Centro Orientale. Durante il ciclo vegetativo non si sono registrati particolari problemi fitosanitari.

Attualmente si riscontra un anticipo della maturazione di circa 7/10 giorni rispetto alla passata campagna. Nel Veneto Centro Orientale la vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto per le uve precoci (Pinot, Chardonnay), a seguire, tra la fine di agosto e nella prima settimana di settembre, sono iniziati i conferimenti delle uve Glera coltivate in pianura, mentre nelle due settimane successive sarà la volta di quelle di collina, seguiranno poi le varietà a bacca rossa (Merlo, Cabernet).

Nelle province di Verona e Vicenza risulta buona la situazione delle uve per i vini dei Colli Euganei, così come per le Doc Vicentine. Ottimi i presupposti per le uve Garganega e la Corvina. Attualmente si riscontrano delle condizioni ideali per le uve destinate all'appassimento, con grappoli sani e di dimensioni adeguate. I presupposti per ottenere vini di qualità sicuramente interessante e con molte punte di ottimo ci sono, soprattutto per le varietà a bacca bianca. Complessivamente, in tutta la regione, lo stato sanitario e la qualità delle uve risultano più che buoni, il tenore zuccherino dai primi prelievi è nella norma, così pure il quadro acido. Tutto, ovviamente, dipenderà dal decorso meteorologico che riserverà il mese di settembre. Quantitativamente parlando si stima un decremento medio del 15% a livello regionale rispetto al 2016 con punte anche del 20-25% in alcune zone dell'area del Veneto Occidentale per l'effetto delle gelate primaverili e di qualche grandinata.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Veneto	8.620.000	9.009.000	10.145.000	8.610.000

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2016

L'inverno, in Friuli Venezia Giulia, è decorso inizialmente con temperature sopra la media (la vigilia di Natale il termometro ha toccato i 20°C) poi, nei mesi di gennaio e febbraio, la stagione fredda è entrata a pieno titolo facendo registrare, per ben ventinove giorni, temperature al di sotto dello zero termico, accompagnata anche da un lungo periodo di siccità, che ha creato notevoli problemi alle riserve idriche. Verso la fine di marzo le temperature si sono alzate notevolmente e nei primi giorni di aprile, con una settimana di anticipo rispetto allo scorso anno, è iniziato il germogliamento. Il 21



aprile anche il Friuli Venezia Giulia è stato colpito da un'eccezionale gelata che ha interessato una superficie di oltre duemila ettari, pari al 10% dell'intero "Vigneto Friuli". I maggiori danni da freddo si sono registrati, fortunatamente, a macchia di leopardo, nei vigneti di fondo valle e lungo i corsi d'acqua colpendo, in modo particolare, le varietà di Pinot grigio, Glera, Refosco e Verduzzo. In seguito, un flusso di correnti di aria fredda ha provocato l'abbassamento delle temperature, determinando un ritardo della fioritura di cinque giorni rispetto al 2016. Il prosieguo dell'andamento stagionale è stato caratterizzato da giornate di bel tempo intervallate da qualche debole pioggia, condizioni che hanno permesso uno sviluppo regolare dei grappoli e un ottimo stato fitosanitario della pianta. Grazie al clima estivo favorevole, le varietà precoci hanno cominciato ad invaiare sette giorni prima rispetto allo scorso anno. Nel mese di luglio e fino alla prima decade di agosto, la temperatura dell'aria ha sfiorato più volte i 40°C e, a causa di diversi passaggi di fronti perturbati, si sono verificati forti temporali e alcune grandinate. Il 10 agosto un'eccezionale perturbazione, con venti ad oltre 130 chilometri orari, ha causato un considerevole abbassamento delle temperature, favorendo così delle ottime escursioni termiche, ideali per la componente aromatica dell'uva.

L'inizio della raccolta sia delle uve destinate alla produzione di basi spumante, sia per quelle precoci quali Pinot grigio e Pinot nero, è iniziata nella terza settimana di agosto. A seguire si vendemmieranno le uve di Sauvignon, Traminer aromatico, Chardonnay, Pinot bianco, Glera (per Prosecco) e Ribolla gialla. Solo dopo il 15 di settembre inizieranno i conferimenti delle uve a bacca rossa (Merlot e Cabernet Franc). La vendemmia si concluderà con la raccolta delle varietà tardive (Verduzzo, Refosco e Picolit).

A causa della gelata e delle e grandinate, si stima un calo della produzione del 15% rispetto al 2016, con una buona resa uva/vino. I primi dati analitici rilevano buone gradazioni zuccherine e un'interessante componente aromatica.

Per quanto concerne il mercato, risultano vivaci le contrattazioni delle uve per le varietà a bacca bianca e in particolare per Glera, Ribolla gialla e Sauvignon. Per le uve rosse l'interesse è invece rivolto al Refosco, al Merlot e al Cabernet Sauvignon.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Friuli V.G.	1.322.000	1.490.000	1.856.000	1.570.000

EMILIA ROMAGNA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2016

In Emilia Romagna l'annata vitivinicola 2017 si sta rivelando particolarmente difficile per le condizioni climatiche contraddistinte da un regime termico quasi sempre al di sopra della norma e per le scarse precipitazioni (neve pioggia). Dal punto di vista meteorologico, infatti, se si esclude il mese di gennaio caratterizzato da temperature piuttosto rigide, ben al di sotto della media mensile regionale, e la seconda decade di aprile, le temperature sono state fino ad oggi costantemente al di sopra dei valori



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

stagionali, con picchi di oltre 6-7°C superiori alla norma.

Il germogliamento ha fatto registrare un anticipo di 8/10 giorni rispetto alla scorsa annata. Il 15 e 16 aprile si sono verificati due eventi grandinigeni di notevole entità che hanno interessato diverse aree viticole della regione. Successivamente, dal 19 al 22 aprile, lo sviluppo del germoglio ha subito un arresto a causa della gelata tardiva, provocando la perdita, nelle aree maggiormente colpite, delle infiorescenze appena formate. Nella prima e seconda decade di maggio le temperature medie sono state nel complesso normali. La fioritura è iniziata con circa 10 giorni di anticipo rispetto allo scorso anno. Dalla fine di maggio e sino a tutto il mese di agosto si sono registrate temperature molto elevate (con punte fino a 42°C) accompagnate da una cronica mancanza di precipitazioni, quasi assenti praticamente da dicembre ad oggi. A causa di queste anomale e particolari condizioni si registra un anticipo della raccolta di circa 10 giorni rispetto al 2016.

La vendemmia è iniziata verso la metà di agosto per le varietà precoci base spumante (Pinot bianco e Chardonnay). Lo stato sanitario delle uve è risultato eccellente, le gradazioni sono nella norma, mentre le acidità totali fanno riscontrare valori minori rispetto allo scorso anno. Relativamente alle varietà storiche, le uve di Lambrusco, Ancellotta e Bonarda fanno registrare produzioni inferiori del 15-20% rispetto allo scorso anno. Forte anticipo e minore quantità si stimano anche per le uve a bacca bianca dell'Emilia, quali Malvasia e Grechetto.

In Romagna il Trebbiano presenta un anticipo importante sulla maturazione di 10/15 giorni rispetto al 2016. Il Sangiovese manifesta grappoli mediamente spargoli e di medie dimensioni. Ottime sono le aspettative per le Albane, per le quali si prospetta una buona aromaticità.

Ad oggi la produzione regionale si stima inferiore, rispetto alla passata campagna, del 20%, pari ad una produzione di circa 6,3 milioni di ettolitri di vino.

Il mercato delle uve, considerato il calo quantitativo, si prevede possa determinare una buona lievitazione dei prezzi almeno nella fase iniziale della vendemmia.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Emilia Romagna	6.847.000	7.173.000	7.857.000	6.270.000

TOSCANA

Quantità: -30% rispetto vendemmia 2016

L'annata 2017 è stata caratterizzata da una primavera con temperature miti e con scarse precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento ed una fioritura anticipata. Nella seconda decade di aprile gelate notturne hanno colpito a macchia di leopardo l'intera regione compromettendo in parte la produzione. Dal mese di maggio si è registrato un aumento dei valori termici al di sopra delle medie stagionali e assenza di piogge. In condizioni di scarso apporto idrico le piante hanno risposto in maniera positiva, ma il perdurare di tale situazione, in concomitanza con



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

temperature che hanno superato anche i 40°C, hanno messo a dura prova le uve e di conseguenza la loro maturazione.

Terreni freschi e accurata gestione del verde hanno permesso di salvare gli acini che, in alcuni areali, a causa dell'assenza delle foglie basali, si sono lessati. L'invaiaura è iniziata 15 giorni in anticipo ma, a causa dello stress idrico, non è risultata omogenea. Le uve, da un punto di vista sanitario, si presentano senza fitopatie, grazie all'attenzione e alla professionalità dei viticoltori che sono riusciti a contrastare ed arginare un importante attacco di oidio.

Nel mese di luglio si sono verificati fenomeni temporaleschi con episodi di grandine di breve durata. Il caldo incessante ha avuto un arresto la prima settimana di agosto, tanto che le temperature si sono abbassate di circa 10°C, con la presenza anche di brevi ma intense piogge. Tale cambiamento ha portato un beneficio immediato alla vite, che ha dato importanti risposte sia sull'apparato areale, sia sui grappoli.

Le prime analisi delle uve evidenziano una maturazione tecnologica in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media stagionale, tanto che l'inizio della vendemmia è avvenuto nella prima decade di agosto con la raccolta delle cultivar bianche precoci, quali Chardonnay, Pinot e Viognier. Nell'ultima settimana di agosto è stata la volta delle uve a bacca rossa (Merlot, Syrah), mentre per le uve Sangiovese si riscontra una raccolta disomogenea a seconda degli areali. Siamo di fronte a una vendemmia scalare in linea con l'andamento climatico che ha caratterizzato l'annata 2017.

Quantitativamente parlando quest'anno risulta difficile fare una previsione, vista la disomogeneità produttiva che si riscontra anche all'interno di uno stesso vigneto, tuttavia si stima un calo complessivo del 30% rispetto al 2016, con una resa uva/mosto inferiore di circa il 10%.

In termini qualitativi sicuramente ci saranno delle punte di ottimo solo se provvidenziali piogge aiuteranno il termine della maturazione.

Per quanto concerne il mercato delle uve si registrano contrattazioni sostenute con decisi aumenti rispetto alle campagne passate.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Toscana	2.713.000	2.677.000	3.025.000	2.110.000

MARCHE

Quantità: -25% rispetto vendemmia 2016

L'inverno è decorso con temperature spesso sopra la media e con ripetute piogge. Nel periodo primaverile il termometro ha fatto registrare valori superiori alla norma (+1,6°C) con precipitazioni ripetute ed intense. A fine aprile anche le Marche è stata colpita da una forte gelata, che ha interessato soprattutto le zone di fondovalle.

I mesi di giugno e luglio hanno messo a dura prova le risorse idriche dei vigneti, sia per le elevate temperature, sia per le scarsissime precipitazioni. Il caldo, mai come quest'anno, ha raggiunto livelli tanto elevati. Quello del 2017 è stato il terzo mese di



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

luglio consecutivo più caldo rispetto alla norma, tanto che negli ultimi giorni di questo mese, nella fornace dell'aria torrida nord-africana, la temperatura media nelle Marche ha raggiunto valori massimi superiori ai 40°C, mai registrati in precedenza.

Le prime fasi fenologiche della vite sono state generalmente precoci, tanto che l'invasatura e la maturazione hanno fatto registrare un anticipo di oltre 20 giorni rispetto al 2016. In alcuni casi le maturazioni si sono bloccate per mancanza di acqua. In questa annata, assai particolare, non si evidenziano problematiche riguardanti la peronospora e solo occasionalmente si registrano piccole infezioni di oidio, come assai limitati sono stati gli attacchi da tignoletta.

Gli stress termici hanno causato uno sviluppo ridotto delle bacche nei vigneti più assolati e meno dotati di risorse idriche; le uve bianche nei vigneti più esposti al sole presentano un maggior tenore di fenoli, mentre le uve rosse evidenziano un valore zuccherino molto elevato rispetto alla maturità fenolica, con tannini meno maturi.

Allo stato attuale, se non sopraggiungeranno precipitazioni rilevanti, si prevede un forte accorciamento del periodo vendemmiale di almeno 15/20 giorni, che si concentrerà in poche settimane. In diverse aziende la vendemmia per le basi spumante è iniziata, in alcuni casi, già a fine luglio e si è conclusa entro la prima decade di agosto. La raccolta delle uve Verdicchio e Pecorino è incominciata dopo la metà di agosto con le basi spumante e proseguirà nel mese di settembre. La Lacrima si raccoglierà nella prima decade di settembre, mentre per il Montepulciano i conferimenti sono previsti tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

Il rapido aumento della concentrazione zuccherina porterà a vini di alto tenore alcolico e la qualità si prevede complessivamente buona con punte di ottimo e alcune di eccellente nei vigneti più freschi.

A causa del singolare andamento climatico, la dimensione media ed il peso dell'acino risultano inferiori a quelli del 2016. Pertanto, in mancanza di eventi meteorici, si prevede una forte contrazione delle produzioni con una diminuzione media complessiva vicina al 25% rispetto alla scorsa campagna.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Marche	887.000	958.000	956.000	710.000

LAZIO UMBRIA

Quantità: -40% rispetto vendemmia 2016

L'inverno è stato caratterizzato da temperature molto basse, accompagnate da abbondanti precipitazioni, spesso anche a carattere nevoso. Da febbraio in poi si sono registrati livelli termici estremamente miti grazie a masse d'aria di origine atlantica e subtropicale, con precipitazioni inferiori alla norma e con una riduzione delle riserve idriche sia in Lazio che in Umbria.

A marzo sono perdurate le condizioni di alta temperatura e bassa piovosità, favorevoli all'attività vegetativa della vite. Il germogliamento è risultato quindi



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

anticipato. Nel mese di aprile si è verificata una violenta gelata tardiva dovuta ad aria artica e polare continentale. Le temperature si sono bruscamente portate su valori molto bassi, provocando danni enormi sui vigneti, estremamente generalizzati e non relegati ai fondo valle. In alcune aree si sono registrati danni anche dell'80%, specie per quelle varietà che avevano già un germoglio di circa 5-10 cm di lunghezza. Il mese di maggio è stato caratterizzato ancora da piovosità inferiore alla norma, favorendo così un anticipo delle fasi fenologiche di circa 10 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. I mesi estivi sono stati inoltre caratterizzati da temperature talvolta superiori ai 40°C, anche per 10-15 giorni consecutivi, con una quasi assente escursione termica fra il giorno e la notte, preziosa per il mantenimento delle acidità e degli aromi nelle uve. Nel Lazio non piove dal mese di maggio, mentre in Umbria sono caduti solo 30/40 mm di acqua, unitamente a grandine nell'orvietano, nella prima settimana di agosto, pertanto lo stato delle risorse idriche risulta assai critico. La vendemmia è anticipata di circa 15 giorni per entrambe le regioni. I vigneti sono caratterizzati da forte stress idrico, da arresti di maturazione, da foglie basali secche e acini molto piccoli e con principi di appassimento. Destano preoccupazione soprattutto le vinificazioni sia per la difficoltà di maturazione delle uve, sia per la qualità delle stesse. Le uve raccolte nella prima decade di agosto, in particolare Chardonnay e Sauvignon, fanno registrare una resa uva/vino intorno al 50%, in virtù dell'elevato rapporto buccia/polpa. Magra consolazione lo stato sanitario, che sembra essere ineccepibile ovunque, ad eccezione di poche aree dove è apparso l'oidio. Quest'anno più di altri, quindi, sarà importante l'opera dell'enologo, attraverso le proprie competenze ed esperienze, per ottenere vini di qualità. Complessivamente si stima una produzione inferiore di almeno il 40% rispetto al 2016, con punte anche superiori nelle zone dell'Umbria. Nel Lazio il calo risulta del 35% in virtù della maggiore età dei vigneti, della minor presenza di varietà precoci e della maggiore disponibilità idrica dei suoli, specie nell'area dei Castelli Romani. Nelle due regioni si produrranno meno di 1,4 milioni di ettolitri di vino.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Lazio Umbria	2.319.000	2.199.000	2.284.000	1.360.000

ABRUZZO

Quantità: -30% rispetto vendemmia 2016

Il 2017 verrà sicuramente ricordato per un susseguirsi di eventi di portata eccezionale. Infatti, in sequenza, si è registrato durante l'inverno una straordinaria nevicata mai verificatasi negli ultimi 100 anni, quindi in primavera una gelata e successivamente un periodo estivo di siccità con elevate temperature comprese tra i 35 e i 39°C. La nevicata di metà gennaio di eccezionali proporzioni (dai 50 ai 200 cm e oltre di neve), che si è estesa fin sulla costa adriatica, ha abbassato il livello termico, ritardando il risveglio vegetativo di circa 12-15 giorni che, ha potuto salvare



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

le viti dall'intensa gelata del 18 aprile che ha colpito soprattutto le varietà precoci e i vigneti situati nei fondo valle. Dalla fine di maggio, fatta eccezione di una precipitazione piovosa del 25 luglio e una forte grandinata limitata alla zona del chietino sud, fino alla fine di agosto anche in Abruzzo si sono registrate temperature molto alte e con una limitata escursione termica giorno/notte. Questo andamento climatico ha favorito una riduzione importante degli interventi contro le fitopatie. Infatti quest'anno nei vigneti abruzzesi non si sono segnalati attacchi significativi né di peronospora, né di oidio. Per contro, il forte caldo ha messo a dura prova sia i vigneti giovani, sia quelli adulti negli areali dove non si è potuto intervenire con l'irrigazione di soccorso.

La raccolta delle uve è iniziata in anticipo tra il 7 e l'8 agosto per poter salvaguardare il corredo acidico e strutturale delle uve precoci base spumante.

Successivamente, intorno al 18/20 agosto si è proseguito con la vendemmia delle varietà precoci (Chardonnay e Pinot grigio), iniziando dai vigneti più vicini alla costa e da quelli più giovani, per proseguire, successivamente, verso l'interno.

Se l'attuale andamento climatico non muterà, le uve medio-tardive (Pecorino, Trebbiano, Cococciola, Falanghina, Sangiovese e Montepulciano) verranno raccolte anticipatamente a partire dalla prima settimana di settembre, con poca acidità titolabile e alta acidità reale. Per le uve rosse, soprattutto per il Montepulciano d'Abruzzo, attualmente si prevede una buona annata.

Dal punto di vista quantitativo per l'Abruzzo si stima una produzione superiore ai 2,7 milioni di ettolitri, inferiore del 30% rispetto al 2016.

Il mercato del vino, fin dalla fine della vendemmia scorsa, ha evidenziato un ottimo interessamento per la tipologia dei vini a Igt autoctoni e per quelli Doc. Inversione di tendenza per i vini generici che, dopo un abbassamento delle quotazioni dovuto alla forte concorrenza di altri Paesi, registrano un aumento dei prezzi dovuto alla scarsa produzione di questa annata che coinvolge tutte le regioni italiane.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Abruzzo	2.760.000	2.875.000	3.948.000	2.750.000

CAMPANIA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2016

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da temperature molto basse, che hanno fatto scendere di alcuni gradi la media termica del periodo, e dalla presenza di neve soprattutto sulle colline dell'entroterra, che ha contribuito a ristorare le riserve idriche del suolo. I mesi di febbraio e marzo, invece, sono stati segnati da temperature miti, così come la primavera che è decorsa con clima poco piovoso e valori termici sopra la media, determinando le condizioni per un anticipo del germogliamento. Un'ulteriore instabilità delle condizioni meteo dalla prima decade di aprile ha prodotto un significativo calo delle temperature. Queste dinamiche atmosferiche hanno



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

determinato uno sviluppo dei germogli più eterogeneo. Nei giorni compresi tra il 19 e il 22 aprile, gelate notturne nelle zone basse, vallive e più umide, hanno causato notevoli problemi ai giovani germogli, soprattutto per quelli più sviluppati. Dalla fine di aprile, il ritorno dell'alta pressione ha determinato una fase stabile di bel tempo con innalzamenti termici importanti e scarse precipitazioni, che hanno consentito di recuperare in parte il danno delle gelate. La fase di fioritura ha avuto un decorso regolare. A seguire, anche l'allegagione è avvenuta in condizioni favorevoli, determinando una produzione più abbondante rispetto al 2016. Il caldo costante, superiore alla media del periodo, e l'assenza di piogge hanno caratterizzato l'estate, determinando una maggiore evapotraspirazione della vegetazione. Dal punto di vista fitosanitario il clima asciutto non ha favorito il diffondersi delle ampelopatie, ad eccezione di qualche attacco di oidio, però ben controllato.

Alla fine di agosto il 2017 risulta l'annata più seccata degli ultimi 15 anni, con una temperatura media tra le più alte mai registrate. In generale si riscontra un forte rallentamento dell'attività vegetativa, con un anticipo dell'agostamento e della fase d'invaia di circa 10-15 giorni.

I tempi di raccolta si prevedono anticipati rispetto alla norma. Si è iniziato con le uve per le basi spumante e i vitigni a bacca bianca nel Cilento negli ultimi giorni di agosto. Nella prima decade di settembre sarà la volta, nell'Agroaversano, delle uve di Asprinio e del Fiano nel Cilento. Successivamente, nel Beneventano, si proseguirà con la Falanghina, per continuare nell'Avellinese, tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre, con il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. Nei Campi Flegrei la raccolta del Piediroso è prevista nella prima settimana di ottobre. L'ultima varietà ad essere vendemmiata sarà quella di Aglianico per la produzione della Docg Taurasi, nell'Avellinese, nell'ultima decade di ottobre.

Si stima una produzione di buon livello qualitativo e leggermente superiore rispetto al 2016 solo se arriverà qualche provvidenziale pioggia che possa ingrossare i grappoli presenti sulle piante in quantità consistenti.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Campania	1.611.000	1.454.000	1.286.000	1.350.000

PUGLIA

Quantità: -30% rispetto vendemmia 2016

Il clima invernale 2016-2017 ha influenzato e caratterizzato in maniera importante lo sviluppo vegetativo della vite in Puglia. Le temperature di gennaio e febbraio, un po' più fredde rispetto alla media, si sono fatte più miti nei mesi successivi caratterizzati da scarse precipitazioni. Il caldo dei primi 20 giorni di aprile ha favorito il germogliamento, subito interrotto da forti gelate notturne dell'ultima decade del mese che hanno ridotto il potenziale produttivo, in particolar modo nei vigneti della Valle d'Itria. Più in generale, in tutto l'areale della Puglia, è mancata l'uniformità delle varie



fasi fenologiche della vite (germogliamento, fioritura, allegagione, invaiatura). Anche in questa regione la grande siccità estiva ha avuto inizio alla fine di maggio e permane tutt'oggi (fine agosto). Se da una parte il caldo eccessivo ha favorito la totale assenza di fitopatie e patogeni della vite, dall'altra ha causato un grave stato di stress idrico nelle piante, aggravato anche dalla grande carenza di riserve di acqua nei terreni. Situazione che, se dovesse permanere anche nel mese di settembre, causerebbe un'ulteriore perdita di peso dei grappoli. Nelle zone in cui è stato possibile utilizzare l'irrigazione di soccorso, le perdite di prodotto risultano più contenute e compensano, almeno in parte, la scarsa produzione che si registra nel Salento e nella Valle d'Itria.

Anche in Puglia, le date della vendemmia risultano anticipate di circa 10 giorni rispetto alla passata campagna. Le prime ad essere vendemmiate sono state le uve base spumante (Chardonnay, Sauvignon, Pinot) nei primissimi giorni di agosto. Per il Primitivo si è dovuto attendere il 20 dello stesso mese, quando è iniziata la raccolta di questa varietà che presenta uva integra con grappoli spargoli.

Le uve bianche autoctone (Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano) verranno conferite alle cantine con 10-15 giorni di anticipo, così come il Bombino Nero, il Negroamaro e il Susumaniello. Anche le uve tardive (Uva di Troia, Aglianico) manifestano un leggero anticipo, e per la loro raccolta e qualità tutto dipenderà dall'andamento climatico del mese di settembre.

Complessivamente in tutta la regione si prevede un calo quantitativo di circa il 30% rispetto al 2016 con una produzione di poco superiore ai 6,7 milioni di ettolitri, a causa anche della bassa resa uva/vino. I vini bianchi, pur presentando una gradazione alcolica più alta e maggior corpo, preserveranno la loro finezza. I vini rossi saranno di ottima struttura, concentrazione e con tannini maturi.

In seguito alla riduzione della produzione, i prezzi delle uve hanno subito un incremento, così come si prevedono quotazioni superiori anche per il vino rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Puglia	6.573.000	6.849.000	9.636.000	6.730.000

SICILIA

Quantità: -35% rispetto vendemmia 2016

L'annata vitivinicola 2016/17 è stata caratterizzata da un autunno e da un inverno mediamente freschi e da una primavera praticamente quasi asciutta. Da febbraio, ad eccezione di qualche precipitazione caduta in aprile, praticamente non è mai piovuto. L'estate, a partire già dal mese di giugno, è stata caldissima, con alti valori termici, che hanno segnato i loro picchi tra gli ultimi giorni di luglio e la prima decade di agosto con temperature massime anche di 45-46°C. In Sicilia non si ricorda un'estate così infuocata e siccitosa, che ha provocato danni ingenti alle coltivazioni e



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

in particolare anche ai vigneti, soprattutto dove non si è potuto intervenire con l'irrigazione di soccorso. Il ciclo vegetativo si è svolto regolarmente e, grazie al clima asciutto, non è stato ostacolato dalle ampelopatie, ad eccezione di qualche attacco di oidio verificatosi nel mese di luglio su alcune varietà, che è stato però prontamente antagonizzato.

La vendemmia è risultata mediamente anticipata di dieci giorni rispetto alla scorsa annata. Per le uve bianche precoci la raccolta è iniziata con il Pinot grigio il 22 luglio. Dai primi giorni di agosto si sono staccati i grappoli di Sauvignon blanc, Chardonnay, Moscato bianco, nonché le uve base spumante di Catarratto e Grillo.

Da segnalare, nella prima settimana di agosto, soprattutto nelle zone interne, temperature prossime ai 50°C, che hanno provocato notevoli danni, in particolare per le uve Moscato bianco e Chardonnay e anche per quelle a bacca nera.

Nella seconda settimana di agosto è iniziata la raccolta del Nero d'Avola, del Merlot, dello Syrah e del Grillo, mentre dopo Ferragosto è stata la volta dello Zibibbo, del Catarratto, dell'Inzolia e del Grecanico. Nell'isola di Pantelleria, a causa delle scarsissime precipitazioni e della forte calura, la situazione risulta assai grave, tanto che si stima un decremento di ben il 50% della produzione dello Zibibbo.

Complessivamente, in tutta la regione, la qualità e lo stato fitosanitario delle uve sono buoni, mentre, a causa della forte siccità, risulta scarsa la resa uva/vino.

I dati vendemmiali al momento raccolti e monitorati evidenziano in tutta l'isola un decremento medio della produzione del 35% rispetto alla precedente campagna vitivinicola. Ciò significa che si produrranno quest'anno ben 2,1 milioni di ettolitri di vino in meno, pari a una produzione complessiva di 3,9 milioni di ettolitri, in pratica il quantitativo più basso mai prodotto in Sicilia dal dopoguerra ad oggi. Per il futuro vino si prevede una qualità più che buona con diverse punte di ottimo.

Attualmente le contrattazioni delle uve fanno registrare un aumento dei prezzi rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Sicilia	5.671.000	5.856.000	6.042.000	3.910.000

SARDEGNA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2016

Un'annata senza mezze misure. Dopo il gelicidio di aprile, che ha flagellato parte del vigneto Sardegna, si è passati all'estremo opposto con le afe insopportabili di fine primavera e inizio estate, dove Caronte l'ha fatta da padrone lasciando le riserve idriche al lumicino. I vigneti hanno sofferto e stanno ancora soffrendo la repentina e feroce ondata di caldo, che ha ulteriormente aggravato le condizioni idriche del suolo ormai deprivato della vitale acqua: non piove infatti da quasi sei mesi. Se le gelate hanno ridotto di circa il 20% la produzione, oggi l'uva che è rimasta sulla pianta è seriamente minacciata dalla siccità. Anche in Sardegna si registra un anticipo della



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

vendemmia di circa dieci giorni per i vigneti non interessati dalle gelate. Per quelli invece colpiti dal gelo, la situazione è drammatica, con un quadro decisamente anomalo che presenta viti che non hanno germogliato, viti con vegetazione disetanea e solo con qualche germoglio, viti con grappolini già allegati, altri in fase di ingrossamento e altri ancora in fase prefiorale.

Per quanto riguarda i vitigni più significativi dell'isola, quali Cannonau, Vermentino, Monica, Nuragus e Carignano il quadro produttivo risulta a macchia di leopardo, nella media produttiva degli ultimi anni nei vigneti non colpiti dalle gelate e decisamente al di sotto della norma per quelli danneggiati dalle dannose e inaspettate basse temperature di aprile.

Non si registrano attacchi della temuta plasmopora viticola, mentre l'odio è stato ben controllato con poche solforazioni. Pertanto la sanità delle uve si presenta eccellente, mentre la resa uva/mosto, visto il perdurare della siccità, risulta piuttosto scarsa.

Grazie alla salubrità delle uve, le previsioni qualitative sono al momento ottime, tutto dipende ancora dall'andamento climatico che caratterizzerà la fase finale della maturazione, con la speranza che piogge e sbalzi termici tra il giorno e la notte possano garantire freschezza, ricchezza in sostanze aromatiche e polifenoli.

La raccolta delle uve base spumante è iniziata il 26 luglio con i vitigni più precoci (Chardonnay e Pinot) ed è continuata con quelle del Vermentino, partendo dai vigneti del litorale sino all'alta collina. Si è proseguito, quindi, nell'ultima decade di agosto con le uve bianche autoctone coltivate a livello del mare, in primis Vermentino e Torbato. Nella prima decade di settembre sarà la volta delle uve Nuragus a cui seguiranno le varietà a bacca rossa. Nell'ultima decade di settembre inizieranno i conferimenti di Cannonau e Carignano. La raccolta si concluderà con le uve Malvasia e Nasco per vini da dessert.

Quantitativamente si stima una produzione inferiore del 20% a quella del 2016 pari a circa 640.000 ettolitri di vino.

Regione	Produzione media HL 2007/2016	Produzione media HL 2012/2016	Produzione 2016 HL	Previsione produzione 2017 HL
Sardegna	644.000	697.000	804.000	640.000



LE SINTESI E I DATI DELL'ULTIME 10 VENDEMMIE

La sintesi di seguito riportata è tratta dai dati ogni anno elaborati su scala nazionale dall'Assoenologi. I riscontri quantitativi sono armonizzati con le risultanze dell'Istituto nazionale di statistica di cui i dati dell'Assoenologi (resi noti già a fine vendemmia) **differiscono di solo il 3% rispetto alla media pluriennale parametrata con quella dell'Istat.**

2008 qualitativamente. Le più che positive condizioni climatiche verificatesi in tutt'Italia nei mesi di settembre e di ottobre hanno prolungato il periodo di raccolta e permesso un forte recupero qualitativo al Centro-Nord, in particolar modo per quei vini ottenuti da uve vendemmiate dopo la metà del mese di settembre. Il 2008 sarà ricordata come un'annata eterogenea, ma complessivamente buona con alcune punte di ottimo.

2008 quantitativamente. Si sono prodotti 46.245.000 di ettolitri di vini e mosti con un aumento di quasi il 9% rispetto al 2007 e praticamente uguale alla media del triennio 2006/2008. Gli incrementi produttivi più rilevanti si sono verificati in Abruzzo (+38%), in Sicilia (+35) e in Puglia (+23%), mentre la Sardegna (-32%), il Piemonte (-9%) ed il Trentino Alto Adige (-7%) sono state le regioni che hanno fatto registrare le maggiori carenze rispetto alla precedente annata.

2009 qualitativamente. La qualità ha maggiormente premiato il Centro-Nord d'Italia, dove, in molte regioni, è stata ottima con diverse punte di eccellente. Nel Centro-Sud il bizzarro andamento climatico e meteorico, caratterizzato prima da temperature elevate, poi da piogge di durata inconsueta, ha mantenuto l'eterogeneità inizialmente ipotizzata determinando una qualità a macchia di leopardo, dove il mediocre si scontra con l'ottimo e il buono con il discreto.

2009 quantitativamente. Si sono prodotti 45,8 milioni di ettolitri, l'1% in meno della campagna 2008. Il decremento è stato dovuto all'andamento climatico o a quello meteorico che hanno caratterizzato soprattutto, nel mese di settembre, le regioni del Sud d'Italia e in particolar modo: Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. Il Veneto (8,2 milioni di ettolitri) si conferma, per il terzo anno consecutivo, la regione più produttiva. Veneto, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia insieme producono oltre il 50% di tutto il vino italiano.

2010 qualitativamente. L'eterogeneità qualitativa di fine agosto è stata confermata a fine campagna, con un'Italia vinicola a macchia di leopardo, ove in una stessa regione il buono si è scontrato con l'eccellente e l'ottimo con il mediocre. Complessivamente la qualità della produzione 2010 è risultata buona con diverse punte di ottimo, ma con assenza di eccellenze.

2010 quantitativamente. Si sono prodotti 46.737.000 di ettolitri di vino, circa 1 milione di ettolitri in più rispetto al 2009. Il Veneto si conferma la regione italiana più produttiva con 8.351.000 di ettolitri, seguita dalla Puglia (7.169.000 HL), dall'Emilia Romagna (6.601.000 HL) e dalla Sicilia (5.676.000 HL), quest'ultima in calo di mezzo milione di ettolitri di vino rispetto al 2009.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

2011 qualitativamente. Poteva essere un'annata abbondante. Purtroppo le ultime due settimane di agosto e il mese di settembre, che per temperature hanno polverizzato tutti i record, hanno lasciato il segno. Complessivamente il 2011 per i vini bianchi è risultato alquanto interessante con punte di ottimo e di eccellente. Meno per quelli rossi.

2011 quantitativamente. A causa del gran caldo la produzione si è sensibilmente ridimensionata, facendo segnare 42,7 milioni di ettolitri di vino e mosti, un quantitativo inferiore dell'8,5% a quello del 2010 (46.737.000 HL dato Istat). La vendemmia 2011 risulta quantitativamente la terza più scarsa degli ultimi sessant'anni preceduta da quelle del 1950 (41.049.000 HL) e del 2007 (42.514.000 HL).

2012 qualitativamente. L'annata è stata caratterizzata da una forte eterogeneità. Aspetto ancor più rimarcato in quelle regioni e per quelle denominazioni in cui l'irrigazione di soccorso non è diffusa o ammessa. Complessivamente la qualità del vino 2012 è stata buona con qualche punta di ottimo ma pochissime di eccellente.

2012 quantitativamente. L'annata ha fatto registrare una produzione complessiva di 41,1 milioni di ettolitri di vino e mosti. Il calo è da imputare soprattutto alle regioni del Nord fino alla Toscana, mentre dalle Marche e in tutto il Meridione, Isole comprese, i valori sono stati pressoché uguali o superiori rispetto alla precedente annata.

2013 qualitativamente. La qualità è risultata interessante, grazie ad una maturazione che, a differenza degli anni precedenti, è stata graduale e distribuita nel tempo, permettendo l'accumulo di importanti sostanze, tipo quelle aromatiche nei vini bianchi e fenoliche in quelli rossi.

2013 quantitativamente. L'annata ha fatto registrare una produzione complessiva di 48 milioni di ettolitri di vino e mosto. Un quantitativo superiore a quanto stimato a fine agosto 2013 (44 milioni di ettolitri). Le regioni più produttive sono risultate Veneto, Sicilia, Emilia Romagna e Puglia che da sole hanno prodotto circa 30 milioni di ettolitri, pari al 61% del vino italiano.

2014 qualitativamente. Qualità alquanto eterogenea, complessivamente buona con punte di ottimo, ma anche con diverse criticità. Il positivo andamento dei mesi di settembre e di ottobre hanno migliorato la qualità, senza però riuscire a capovolgere la situazione creatasi precedentemente a causa di un non favorevole andamento meteorologico.

2014 quantitativamente. Si sono prodotti 42,1 milioni di ettolitri di vino e mosto. Un quantitativo che pone il 2014 al terzo posto tra le annate meno produttive dal 1950. Le regioni che hanno fatto registrare i maggiori cali rispetto alla precedente annata sono state: Sicilia (-37%), Campania (-28%), Trentino Alto Adige (-24%) e Lazio (-20%).

2015 qualitativamente. Ottima/eccellente la qualità. L'andamento della primavera ha favorito le fasi fenologiche, mentre un'estate calda, mitigata nella seconda metà di agosto, ha permesso una positiva maturazione dei grappoli. In particolare ne hanno beneficiato le uve rosse raccolte alla fine di un mese di settembre decorso in modo perfetto che a memoria non se ne ricordano al pari.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

2015 quantitativamente. Si sono prodotti 50.935.000 ettolitri di vino, ossia 8,8 milioni di ettolitri in più rispetto al 2014. Bisogna risalire al 2001 per trovare un'annata con un quantitativo più alto. Il Veneto, la Puglia, l'Emilia Romagna si confermano le regioni più produttive con 25 milioni di ettolitri pari al 50% di tutto il vino prodotto in Italia.

2016 qualitativamente. Ottima con diverse punte di eccellente in tutto il Centro Nord e nelle Isole, che hanno potuto beneficiare di un ottimo andamento climatico dei mesi di settembre e ottobre. Complessivamente buona la qualità per il Centro Sud peninsulare che ha dovuto fare i conti con un mese di settembre alquanto piovoso.

2016 quantitativamente. Si sono prodotti 54.138.000 ettolitri di vino e mosto, ossia 7,2 milioni di ettolitri in più rispetto al 2014. Bisogna risalire al 1999 per trovare un'annata con un quantitativo più alto quando si produssero 58,1 milioni di ettolitri. Il Veneto è risultata la regione più produttiva (10,1 milioni di ettolitri), seguita dalla Puglia (9,6 milioni di ettolitri) e dall'Emilia Romagna (7,9 milioni di ettolitri).



PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA DEGLI ULTIMI 20 ANNI

1997	1998	1999	2000	2001
50.563.000	57.140.000	58.073.000	54.088.000	52.293.000
2002	2003	2004	2005	2006
44.604.000	44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.631.000
2007	2008	2009	2010	2011
42.559.000	46.245.000	45.800.000	46.734.000	42.705.000
2012	2013	2014	2015	2016
41.074.000	47.966.000	42.088.000	50.935.000	54.138.000

I dati sono espressi in ettolitri

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

PRODUZIONE VITIVINICOLA MEDIA ITALIANA DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO

Media produzione decennio	1997/2006	-	HL	51.418.000
Media produzione ultimi 20 anni	1997/2016	-	HL	48.721.000
Media produzione ultimi 10 anni	2007/2016	-	HL	46.024.000
Media produzione ultimi 7 anni	2010/2016	-	HL	46.520.000
Media produzione ultimi 5 anni	2012/2016	-	HL	47.240.000
Media produzione ultimi 3 anni	2014/2016	-	HL	49.054.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

LE MIGLIORI ANNATE DEI VINI ROSSI DEGLI ULTIMI 70 ANNI

1947 - 1964 - 1971 - 1978 - 1985 - 1988 - 1990 - 1997 - 2001

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ PRODUTTIVE DAL 1950

1973	1974	1979	1980	1983	1986
76.716.000	76.867.000	85.146.000	86.545.000	83.280.000	77.093.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ SCARSE DAL 1950

1950	1957	2007	2011	2012	2014
41.049.000	42.838.000	42.559.000	42.705.000	41.074.000	42.088.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA REGIONE PER REGIONE DAL 2007 AL 2011

Regione	2007	2008	2009	2010	2011
Piemonte	2.724.000	2.480.000	2.858.000	2.996.000	2.683.000
Lombardia	1.099.000	1.250.000	1.277.000	1.349.000	1.313.000
Trentino A.A.	1.221.000	1.140.000	1.254.000	1.161.000	1.113.000
Veneto	7.799.000	8.119.000	8.174.000	8.351.000	8.710.000
Friuli V.G.	1.029.000	1.014.000	1.130.000	1.334.000	1.267.000
Emilia Romagna	6.253.000	6.340.000	6.952.000	6.601.000	6.455.000
Toscana	2.824.000	2.800.000	2.772.000	2.854.000	2.495.000
Marche	757.000	871.000	782.000	927.000	741.000
Lazio Umbria	2.838.000	2.640.000	2.514.000	2.134.000	2.065.000
Abruzzo	2.205.000	3.054.000	2.652.000	3.028.000	2.283.000
Campania	1.652.000	1.768.000	1.830.000	1.869.000	1.726.000
Puglia	5.668.000	6.949.000	5.920.000	7.169.000	5.777.000
Sicilia	4.574.000	6.180.000	6.175.000	5.676.000	4.823.000
Sardegna	862.000	582.000	550.000	475.000	486.000
Altre*	1.054.000	1.058.000	960.000	810.000	768.000
Totale	42.559.000	46.245.000	45.800.000	46.734.000	42.705.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

** Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria*



**PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA
REGIONE PER REGIONE DAL 2012 AL 2016**

Regione	2012	2013	2014	2015	2016
Piemonte	2.366.000	2.580.000	2.402.000	2.467.000	2.549.000
Lombardia	1.222.000	1.301.000	1.424.000	1.410.000	1.473.000
Trentino A.A.	1.210.000	1.362.000	1.029.000	1.230.000	1.213.000
Veneto	7.740.000	9.148.000	8.281.000	9.733.000	10.145.000
Friuli V.G.	1.281.000	1.073.000	1.367.000	1.872.000	1.856.000
Emilia Romagna	6.273.000	7.396.000	6.958.000	7.382.000	7.857.000
Toscana	2.098.000	2.657.000	2.778.000	2.825.000	3.025.000
Marche	918.000	1.039.000	916.000	959.000	956.000
Lazio Umbria	2.002.000	2.277.000	1.972.000	2.461.000	2.284.000
Abruzzo	2.443.000	2.728.000	2.273.000	2.985.000	3.948.000
Campania	1.542.000	1.644.000	1.183.000	1.614.000	1.286.000
Puglia	5.338.000	5.908.000	5.430.000	7.932.000	9.636.000
Sicilia	5.169.000	7.282.000	4.539.000	6.248.000	6.042.000
Sardegna	503.000	638.000	746.000	794.000	804.000
Altre*	969.000	933.000	790.000	1.023.000	1.064.000
Totale	41.074.000	47.966.000	42.088.000	50.935.000	54.138.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

** Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria*



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

PRODUZIONE VITIVINICOLA MEDIA REGIONALE DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO

Regione	Ultimi 10 anni 2007/2016	Ultimi 7 anni 2010/2016	Ultimi 5 anni 2012/2016	Ultimi 3 anni 2014/2016
Piemonte	2.610.000	2.578.000	2.473.000	2.473.000
Lombardia	1.312.000	1.356.000	1.366.000	1.436.000
Trentino A.A.	1.193.000	1.188.000	1.209.000	1.157.000
Veneto	8.620.000	8.873.000	9.009.000	9.386.000
Friuli V.G.	1.322.000	1.436.000	1.490.000	1.698.000
Emilia Romagna	6.847.000	6.989.000	7.173.000	7.399.000
Toscana	2.713.000	2.676.000	2.677.000	2.876.000
Marche	887.000	922.000	958.000	944.000
Lazio Umbria	2.319.000	2.171.000	2.199.000	2.239.000
Abruzzo	2.760.000	2.813.000	2.875.000	3.069.000
Campania	1.611.000	1.552.000	1.454.000	1.361.000
Puglia	6.573.000	6.741.000	6.849.000	7.666.000
Sicilia	5.671.000	5.683.000	5.856.000	5.610.000
Sardegna	644.000	635.000	697.000	781.000
Altre*	942.000	907.000	955.000	959.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

**Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria*



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI (ASOENOLOGI), OVVERO LA PIÙ ANTICA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA AL MONDO DEI TECNICI VITIVINICOLI

Prima dell'aprile 1991 il tecnico del vino in Italia era rappresentato dall'enotecnico, una qualifica professionale conferita da pochi Istituti superiori statali con ordinamento per la viticoltura e l'enologia. Con la legge 10 aprile 1991 n.129, voluta caparbiamente dalla nostra Organizzazione nazionale di categoria, il Parlamento italiano ha riconosciuto il titolo di enologo, fissandone la preparazione a livello universitario, l'attività professionale e attribuendolo a tutti gli enotecnici con almeno tre anni continuativi di attività nel settore vitivinicolo.

L'enotecnico e l'enologo sono quindi persone altamente qualificate, tecnicamente e scientificamente preparate che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, dalla vinificazione all'imbottigliamento, curano ogni operazione, sovrintendendo e determinando tutto quanto serve a garantire, sia pure nei diversi livelli, la qualità del prodotto.

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) è l'Organizzazione di categoria che nel nostro Paese raggruppa e rappresenta oltre l'85% dei tecnici vitivinicoli attivamente impegnati nel settore, di cui il 45% ha mansioni direttive in cantine sociali e private, il 16% svolge l'attività di libero professionista, mentre la rimanente percentuale è impegnata con incarichi diversi. Essa si propone la tutela professionale dell'enologo e dell'enotecnico sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, nonché di rappresentare la categoria a tutti i livelli e di curarne l'aggiornamento tecnico scientifico. Inoltre garantisce ai suoi associati una serie di servizi professionali di tutta considerazione.

Fondata nel 1891, è la più antica organizzazione di categoria al mondo del settore vitivinicolo.

La Sede centrale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani è a Milano, in via Privata Vasto 3, mentre ben 17 Sedi periferiche garantiscono la rappresentatività e l'operatività della categoria nelle diverse zone vitivinicole italiane.

Ulteriori più specifiche informazioni possono essere desunte consultando il sito internet: www.assoenologi.it o telefonando alla Sede centrale di Assoenologi 02.99785721 r.a.