



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

VENDEMMIA 2018

I DATI DEFINITIVI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

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

ASSOENOLOGI

**Possono 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**

Venerdì 9 novembre 2018



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

PREMESSA

Nelle pagine che seguono sono illustrati i dati definitivi sulla produzione 2018 elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo - Assoenologi.

Essi sostituiscono quelli divulgati il 31 agosto 2018.

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 transazioni da clima continentale a clima tropicale che possono determinare **importanti differenze sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo**. Tutto ciò nella consapevolezza che ogni previsione, può portare a scelte errate da parte dei produttori e influenzare, nel bene e nel male, il mercato. Assoenologi stima un **quantitativo superiore di circa il 24% rispetto allo scorso anno e una qualità eterogenea, buona con diverse punte di ottimo ed alcune di eccellente**.

Le rilevazioni sono il risultato dell'**elaborazione di migliaia di rilievi**. 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 dalla Sede centrale di Assoenologi. Questo modo di operare consente da anni all'Assoenologi di formulare in modo obiettivo e veritiero, fra la fine di agosto e l'inizio di settembre, le prime previsioni sulla vendemmia e, nei primi giorni di novembre, le stime definitive della produzione.

Il presente dossier è diviso in due 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.

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi

I dati definitivi sulla produzione 2018 dell'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 indicato: fonte Assoenologi.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

VENDEMMIA 2018: ABBONDANTE DI QUALITÀ ETEROGENEA, BUONA CON DIVERSE PUNTE DI OTTIMO ED ALCUNE DI ECCELLENTE. DOPO UN 2017 AVARO SI RITORNA AD UN'ANNATA DI PIENA PRODUZIONE CON 52.600.000 ETTOLITRI DI VINO E MOSTO.

I dati definitivi Assoenologi indicano una produzione di vino e mosto superiore di circa il 24% rispetto al 2017. Tutte le regioni italiane evidenziano consistenti incrementi produttivi. Parlando di valori assoluti, il totale della produzione cambia a seconda se si considerano i dati ufficiali Istat o quelli del Mipaaf del 2017 (tra i due dati si rileva addirittura una differenza di 3,6 milioni di ettolitri). Assoenologi ha deciso di fare riferimento ai dati ufficiali del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e, pertanto, l'Italia nel 2018 fa segnare una produzione complessiva di **52.600.000 ettolitri**.

L'annata 2018 presenta, pertanto, valori medi di un'annata di piena produzione, che vanno a compensare il forte calo registrato nella passata campagna che è stata tra le più scarse degli ultimi cinquant'anni, dove gli eventi climatici si sono accaniti con un'inusuale ed eccezionale portata.

L'Assoenologi ritiene non solo inopportuno, ma scorretto che alcuni operatori del mercato vitivinicolo specolino sull'aumento di produzione al fine di ridurre il prezzo dei vini della vendemmia 2018. Non è la prima volta che succede, probabilmente non sarà nemmeno l'ultima, ma Assoenologi sarà sempre in prima fila per comunicare la verità a salvaguardia, specialmente, dell'interesse dei produttori!

Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva dei dati definitivi, regione per regione, sulla produzione di mosti e vini calcolati sulla base dei dati Mipaaf del 2017.



I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE VITIVINICOLA 2018 REGIONE PER REGIONE SULLA BASE DEI DATI MIPAAFT DEL 2017

| Regione | Ettolitri Produzione 2017 Dati Mipaaft | ±% prevista rispetto 2017 | Ettolitri 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|----------------|--|---------------------------------|---|
| Piemonte | 2.559.000 | +35% | 3.460.000 |
| Lombardia | 1.056.000 | +25% | 1.320.000 |
| Trentino A.A. | 1.344.000 | +23% | 1.660.000 |
| Veneto | 9.679.000 | +25% | 12.100.000 |
| Friuli V.G. | 1.518.000 | +25% | 1.900.000 |
| Emilia Romagna | 6.620.000 | +28% | 8.480.000 |
| Toscana | 1.628.000 | +25% | 2.040.000 |
| Marche | 653.000 | +25% | 820.000 |
| Lazio Umbria | 992.000 | +40% | 1.390.000 |
| Abruzzo | 2.843.000 | +15% | 3.130.000 |
| Campania | 618.000 | +18% | 730.000 |
| Puglia | 8.130.000 | +20% | 9.750.000 |
| Sicilia | 4.109.000 | +20% | 4.930.000 |
| Sardegna | 354.000 | +10% | 390.000 |
| Altre** | 397.000 | +25% | 500.000 |
| Totale | 42.500.000 | +24% | 52.600.000 |

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



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Andamento climatico. In generale in tutt'Italia, dopo un mese di gennaio mite e poco piovoso, a partire da febbraio si sono registrate precipitazioni anche di molto superiori alla norma che hanno contribuito a riequilibrare le riserve idriche del terreno, dopo la siccità dello scorso anno. L'inizio di marzo è stato caratterizzato da aria gelida che ha portato abbondanti nevicate anche in pianura. Aprile invece è risultato siccitoso e molto caldo con temperature massime tra le più elevate degli ultimi decenni. Anche nei mesi di maggio e giugno i valori termici e le precipitazioni sono state superiori alla media del periodo. Tutto ciò ha creato una notevole umidità che ha favorito, in particolare, gli attacchi di peronospora e di oidio che hanno impegnato seriamente i viticoltori con diversi trattamenti. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da tempo instabile con picchi di temperature al di sopra della media, interrotte da perturbazioni temporalesche e qualche grandinata. Eventi comunque circoscritti a specifiche aree, dove si rilevano abbattimenti quantitativi. Il ciclo vegetativo della vite, che inizialmente registrava un ritardo di alcuni giorni, è rientrato nella norma grazie al caldo di aprile, tanto che le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento regolare, producendo pertanto un elevato numero di grappoli con un peso decisamente superiore rispetto allo scorso anno, dovuto all'ingrossamento degli acini. In alcune aree del Centro Sud la situazione nel mese di agosto è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti e continue. In diversi areali violenti temporali e bombe d'acqua hanno provocato defogliazioni e lacerazioni sviluppando marciume acido e botrite. Da rilevare, in particolare nel sud della Puglia e nella Sicilia occidentale, l'assenza di venti caldi e la presenza di precipitazioni continue, che hanno determinato un notevole ristagno di umidità, con conseguente incremento delle malattie fungine. Fortunatamente, come detto, la situazione è stata circoscritta e, nel complesso, molte zone sono state favorite da migliori condizioni meteo.

I mesi di settembre e di ottobre sono decorsi favorevolmente in tutta l'Italia del Nord permettendo una vendemmia regolare e programmata. Tale periodo è stato caratterizzato da giornate calde e luminose, spesso anche ventose con poche e localizzate piogge che non hanno disturbato la vendemmia. La buona escursione termica tra giorno e notte, ha favorito la maturazione delle uve rosse, asciugando i grappoli e bloccando lo sviluppo della botrite, premiando dal punto di vista qualitativo tutte le varietà tardive. Diverso invece il discorso nel Centro Sud dove il periodo di raccolta è stato disturbato da alcune insistenti e abbondanti precipitazioni, soprattutto nelle grandi isole, che hanno messo a dura prova i vigneti, compromettendo, in alcuni casi, la situazione sanitaria degli stessi.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Il decorso della vendemmia. La prima regione a staccare i grappoli è stata la Sicilia nell'ultima settimana di luglio, seguita dalla Puglia e dalla Lombardia (Franciacorta) nella prima decade 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 è riscontrato un ritardo dell'inizio delle operazioni vendemmiali che varia dai 7 ai 10 giorni rispetto allo scorso anno, ma in linea rispetto ad un'annata normale. Il pieno della raccolta, in tutt'Italia è avvenuto tra la seconda decade di settembre e la prima di ottobre, e si è praticamente conclusa tra la fine di ottobre e i primi giorni di novembre 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, mentre in Sardegna, per le uve da dessert (Malvasia e Nasco) gli ultimi grappoli saranno staccati verso la fine di novembre.

Qualità eterogenea in tutt'Italia soprattutto al centro-sud. L'andamento climatico prima descritto ha messo a dura prova l'opera dei viticoltori, che hanno dovuto effettuare molti trattamenti per mantenere la sanità delle uve. Di conseguenza, al nord la qualità risulta più che buona, con diverse punte di ottimo alcune di eccellente. I primi dati analitici indicano acidità inferiore alla norma, tipiche di condizioni climatiche variabili. Per quanto concerne i vini bianchi ottenuti dalle prime uve vendemmiate, si riscontra un buon quadro aromatico e un'interessante intensità.

È chiaro che in un'annata come questa, dove la pressione delle malattie fungine è stata maggiore rispetto alla norma, l'opera dell'enologo, attraverso le proprie competenze ed esperienze, è risultata determinante e fondamentale per il livello qualitativo dei futuri vini.

Nelle pagine successive vengono illustrate le previsioni riferite alle principali regioni vitivinicole italiane.

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.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

PIEMONTE

Quantità: +35% rispetto vendemmia 2017

Il periodo vendemmiale, decorso da fine agosto a metà ottobre, in Piemonte è stato caratterizzato da giornate calde e luminose, spesso anche ventose con poche e localizzate piogge che non hanno disturbato la vendemmia. La buona escursione termica tra giorno e notte, ha favorito la maturazione delle uve rosse, asciugando i grappoli e bloccando lo sviluppo della botrite, premiando dal punto di vista qualitativo tutte le varietà tardive. Lo stato sanitario dei grappoli è risultato buono e caratterizzato da acini di grandi dimensioni e ricchi di mosto.

La vendemmia è iniziata con 7/10 giorni di ritardo rispetto al 2017, ma in linea con un'annata normale. Alla fine di agosto si sono raccolti i primi grappoli di Chardonnay e Pinot nero, basi per lo spumante Alta Langa. Nella prima decade di settembre si è continuato con le uve Brachetto e, soprattutto, Moscato, seguite da quelle di Dolcetto, Cortese e Freisa. I conferimenti delle uve Barbera sono iniziati intorno al 20 settembre, mentre per quelle di Nebbiolo si è dovuto attendere i primi giorni di ottobre, la cui raccolta si è conclusa a metà dello stesso mese.

Complessivamente la qualità delle uve è risultata ottima con diverse punte di eccellente: le basi spumante Alta Langa fanno riscontrare acidità e profumi ben equilibrati; i Moscati evidenziano acidità importanti, il Cortese di Gavi acidità sostenute e gradazioni corrette. Le uve rosse più pregiate piemontesi, tra cui il Barbera per la docg Nizza e il Nebbiolo per le Docg Barolo e Barbaresco, hanno beneficiato del clima favorevole di settembre, e i primi riscontri analitici hanno evidenziato buone gradazioni zuccherine e caratteristiche ideali per l'affinamento in legno. Le fermentazioni si sono svolte in modo regolare.

Quantitativamente si stima un incremento rispetto all'anno scorso del 35%, soprattutto per l'apprezzabile fertilità della vite che ha prodotto grappoli di ragguardevoli dimensioni. Per il Piemonte la maggior produzione rispetto al 2017 è da considerarsi come vino senza Dop. Le scorte nelle cantine sono molto contenute, mentre per quanto concerne le prime contrattazioni le Dop risultano stabili, mentre sono in calo i prezzi dei vini senza denominazione.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|----------|---------------------------------|--|
| Piemonte | 2.559.000 | 3.460.000 |

LOMBARDIA

Quantità: +25% rispetto vendemmia 2017

L'annata si è contraddistinta per un inverno non eccessivamente freddo e una primavera regolare. Alcune temperature piuttosto basse, dopo giornate di relativo caldo, sono state molto utili per abbattere la carica iniziale di malattie (peronospora in particolare) e di insetti. Il germogliamento ha avuto un decorso abbastanza regolare, buona/ottima l'allegagione, mentre l'invaiaura è risultata molto lenta e difficile in particolare per il Pinot nero. Ottimo è risultato invece il carico produttivo e in alcune zone addirittura eccessivo. Dal punto di vista sanitario il 2018 è stato complessivamente caratterizzato da una bassa infezione, sebbene a fine maggio si sia riscontrato un attacco piuttosto diffuso di perono-



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

spora larvata che, in alcune zone, ha ridotto il carico di grappoli in modo abbastanza significativo, ma praticamente ininfluenza sulla quantità visti i carichi di partenza. Le buone condizioni climatiche in generale e le escursioni termiche tra notte e giorno non hanno accelerato l'invaiaatura e le maturazioni che, seppur costanti, sono risultate lente con un ritardo medio di 8-10 giorni rispetto al 2017. In generale la maturazione ha seguito gli sviluppi di una annata normale.

I vitigni bianchi o più precoci hanno evidenziato un sensibile abbassamento delle acidità con il pH sopra la norma e un lento, ma regolare, accumulo di zuccheri.

Interessante lo sviluppo delle varietà a bacca rossa, in particolare per i Merlot, per i quali i diradamenti sono risultati decisivi per la qualità.

La vendemmia in Franciacorta e Oltrepò Pavese è iniziata a cavallo di Ferragosto per le uve base spumante. Il pieno dei conferimenti per le varietà bianche dei vini fermi e per quelle rosse precoci è avvenuto verso la metà di settembre, mentre in Valtellina si è dovuto attendere la seconda metà di ottobre. In generale, la raccolta è risultata ritardata di circa 7/10 giorni rispetto al 2017, fatto salvo un leggero anticipo per i vitigni base spumante e rosati dove è stato d'obbligo preservare l'acidità.

In Oltrepò si riscontra una produzione superiore rispetto al 2017 di oltre il 25%, in Franciacorta del 35%, in Valcalepio e nella zona di Scanzo la crescita risulta del 15%, mentre nel Garda e in Valtellina l'aumento è tra il 5 e il 10%. Pertanto, in tutta la Lombardia, si produrranno circa il 25% di ettolitri di vino in più rispetto allo scorso anno di qualità buona con diverse punte di ottimo.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaf | Produzione 2018 su dati Mipaaf 2017 |
|-----------|--------------------------------|---|
| Lombardia | 1.056.000 | 1.320.000 |

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: +23% rispetto vendemmia 2017

In tutto il Trentino Alto Adige la vendemmia 2018 è stata caratterizzata per la piena potenzialità produttiva facendo segnare complessivamente +23% rispetto al 2017. L'incremento risulta superiore in Trentino (+25%) rispetto all'Alto Adige (+20%).

La sanità delle uve è risultata ottima dall'inizio della vendemmia fino alla sua conclusione risultando l'aspetto peculiare di questa annata, benché alcune partite di Chardonnay e Pinot grigio abbiano sofferto dopo l'abbondante pioggia di inizio settembre (mediamente 60-80 mm caduti fra venerdì 31 agosto e domenica 2 settembre) per le quali si è dovuta accelerare la raccolta selezionando le uve in vigneto. Nel periodo successivo il rialzo delle temperature ha stabilizzato la stagione, che è risultata favorevole per tutto il restante tempo della vendemmia permettendo di conferire il raccolto in modo ottimale e programmato. Nell'ultima settimana di settembre si è verificato un brusco calo delle temperature minime, che ha consentito una perfetta maturazione e raccolta delle varietà aromatiche e dei rossi bordolesi. Il modificato andamento stagionale abbinato al tempo asciutto ha permesso di protrarre in Trentino le raccolte fino a metà ottobre per Merlot, Cabernet, Enantio e Nosiola e Traminer aromatico in collina. La resa uva/vino è risultata ottima favorita dall'elevato peso dei grappoli e da un diametro degli acini importante al di



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

sopra della media. Le gradazioni zuccherine sono state interessanti dove si è lavorato bene in vigna, più modeste nei vigneti più produttivi.

In Alto Adige i conferimenti sono iniziati nei primi giorni di settembre con le varietà precoci a bacca bianca (Pinot grigio, Chardonnay, Pinot bianco), per proseguire poi con i grappoli delle fasce collinari (Sauvignon, Müller Thurgau e Pinot nero). Le operazioni di raccolta sono terminate nella seconda metà ottobre con gli ultimi grappoli di Cabernet. La qualità è molto interessante con eccellenti maturità fenoliche, con livelli di pH nella norma e con buone acidità.

Anche in Trentino la produzione è risultata importante e omogenea per tutte le varietà e la qualità risulta ottima. I primi riscontri analitici evidenziano vini profumati e piacevoli al gusto. I vini rossi sono ben strutturati e con profilo tannico di assoluto interesse.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipèaaf 2017 |
|---------------------|---------------------------------|--|
| Trentino Alto Adige | 1.344.000 | 1.660.000 |

VENETO

Quantità: +25% rispetto vendemmia 2017

Quantitativamente la stima definitiva della vendemmia 2018 si attesta attorno a +25% rispetto al 2017, aumento legato anche a nuovi impianti entrati in produzione.

Durante tutta la raccolta, iniziata nella prima quindicina di agosto con circa 7 giorni di anticipo rispetto allo scorso anno, si è avuto solo un giorno di pioggia; pertanto, tutte le operazioni vendemmiali si sono svolte con condizioni atmosferiche ottimali.

Durante il ciclo vegetativo non sono stati rilevati problemi fitosanitari, tanto che l'uva è stata conferita in condizioni sanitarie eccellenti. La resa uva/vino è stata leggermente superiore alla media per tutte le varietà. L'andamento fermentativo si è svolto nella norma. L'incremento di produzione e il sempre maggior conferimento di uve derivanti da raccolta meccanica hanno determinato in qualche caso problemi di gestione logistica (conferimento, stoccaggio), mentre le temperature ambientali più alte rispetto alla norma sono state fronteggiate con un'ottimale gestione del freddo in fase di fermentazione.

La qualità dei vini 2018 risulta buona per le tutte le varietà, con un miglioramento per quelli ottenuti dalle uve raccolte verso fine vendemmia. Il Prosecco evidenzia interessanti livelli qualitativi, con una quantità di acido malico nella norma e con un'interessante profilo aromatico. Anche per Pinot grigio, Merlot e Cabernet la qualità risulta più che buona, soprattutto per i vini rossi ottenuti dalle uve raccolte nell'ultima parte della vendemmia che hanno potuto beneficiare di qualche pioggia e di giornate soleggiate.

Nel Veneto occidentale (Verona e Vicenza) le uve precoci Chardonnay e Pinot grigio hanno evidenziato una più che buona qualità, con produzioni decisamente in aumento rispetto allo scorso anno. La raccolta ha avuto un decorso regolare per le varietà dei Colli Euganei, delle Doc vicentine e della provincia di Verona, in particolare per Garganega e Corvina, uve a forte uso per lo stacco per l'appassimento, tanto che si può ben sperare per i futuri vini. La qualità sarà sicuramente buona/ottima con alcune punte di eccellente, soprattutto per i prodotti ottenuti da uve coltivate in collina.



Il mercato evidenzia contrattazioni con quotazioni in leggera diminuzione rispetto alla vendemmia precedente.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|---------|---------------------------------|--|
| Veneto | 9.679.000 | 12.100.000 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: +25% rispetto vendemmia 2017

Un stagione favorevole ha decisamente accelerato le fasi fenologiche della vite decretando, a partire dalla seconda decade di maggio, l'inizio della fioritura. Per quanto riguarda lo stato sanitario della vite, sia in collina che in pianura, non si sono registrati particolari problemi se non alcuni sporadici attacchi di peronospora e oidio. Il caldo record della prima decade d'agosto ha fortemente condizionato il processo di maturazione dell'uva, costringendo i vignaioli ad intervenire con abbondanti irrigazioni di soccorso. Questo andamento climatico, tutto sommato ottimale per la vite, ha permesso di ottenere un'uva perfettamente sana. Dalla fine di agosto, fino alla metà di ottobre, l'intera regione è stata interessata da un clima tipicamente estivo, con temperature ben al di sopra della media stagionale e accompagnate da un'ottima ventilazione proveniente da Est. Queste condizioni climatiche ideali hanno permesso, per tutte le varietà, una perfetta maturazione.

La vendemmia è iniziata qualche giorno prima di Ferragosto, soprattutto per alcuni vigneti di prima produzione e per le nuove varietà "resistenti alle crittogame". Per le uve destinate alle basi spumante, per il Pinot grigio, Pinot nero e alcuni cloni di Sauvignon, la raccolta ha preso il via nella seconda decade d'agosto. È stata poi la volta delle uve di Traminer aromatico, Chardonnay, Pinot bianco, Glera e Ribolla gialla. Solo dopo il 10 di settembre sono iniziati i conferimenti di uve a bacca rossa (Merlot e Cabernet franc). La raccolta si è chiusa in ottobre con le varietà tardive (Verduzzo per la Docg Ramandolo, Refosco e Picolit) grazie soprattutto al prolungarsi della stagione estiva che ha fatto registrare oltre 28°C nei primi giorni dello stesso mese.

Le uve vendemmiate, si sono presentate con buccia spessa e con una buona resa in mosto. Anche i dati analitici dei mosti hanno fatto registrare ottimi valori, sia in zucchero che nel corredo acido. Le fermentazioni si sono svolte senza particolari problemi e i nuovi vini si possono senz'altro definire di ottima qualità.

Quest'anno si prevede un quantitativo superiore del 25% rispetto al 2017, con una qualità più che buona con diverse punte di ottimo.

Per quanto riguarda le contrattazioni, sul mercato delle uve bianche, si registra una certa stagnazione dei prezzi, mentre per quelle rosse un certo interesse è rivolto al Refosco, al Merlot, al Cabernet Sauvignon e al Pinot Nero.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|-------------|---------------------------------|--|
| Friuli V.G. | 1.518.000 | 1.900.000 |



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

EMILIA ROMAGNA

Quantità: +28% rispetto vendemmia 2017

La vendemmia in Emilia Romagna è iniziata a ridosso di Ferragosto con le basi spumanti di Chardonnay e Pinot bianco, mentre per lo Chardonnay destinato ai vini fermi e il Sauvignon lo stacco delle uve è iniziato nell'ultima settimana di agosto. La produzione di queste varietà precoci si è rivelata ottima sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista qualitativo. Lo stesso dicasi anche per le uve di Grechetto gentile (Pignoletto), visto che le basi presentano buone note aromatiche con discrete acidità maliche. Bene anche le Albane che hanno generato prodotti meno strutturati ma più freschi e fruttati. Lo stacco del Trebbiano è iniziato a ridosso della metà di settembre; con produzioni decisamente abbondanti grazie anche alle precipitazioni che hanno preceduto l'inizio della vendemmia. Più che soddisfacenti i risultati per le varietà a bacca rossa. Le uve Merlot, la cui raccolta è iniziata a metà settembre, presentavano valori zuccherini inferiori allo scorso anno, ma con una buona freschezza aromatica. Ottimi anche i Sangiovesi che, nella maggior parte dei casi, quest'anno non hanno subito problemi di siccità. Per tale varietà i conferimenti sono iniziati a ridosso dell'ultima decade di settembre, con livelli qualitativi più che buoni e con diverse punte di eccellenza.

In Emilia la vendemmia ha avuto un decorso positivo con un aumento della produzione rispetto allo scorso anno di circa il 25%. L'Ancellotta, il primo rosso ad essere raccolto, ha registrato un livello quantitativo simile allo scorso anno. I Lambruschi, nonostante la maggiore quantità, sono stati caratterizzati da uno stato sanitario eccellente e da un ottimo grado di maturazione e contenuto zuccherino per le varietà Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani e Lambrusco Grasparossa. Il Lambrusco di Sorbara ha invece evidenziato dei cali produttivi a macchia di leopardo dovuti a problemi fitosanitari. La Malvasia presenta un interessante quadro aromatico ma, a conferimenti avvenuti, non ha fatto registrare quantità abbondanti, così come la Bonarda.

Quantitativamente parlando si registra un aumento del 28% rispetto al 2017 che ha permesso di ripristinare le scorte di vini mancanti derivate dalla scorsa campagna.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|----------------|---------------------------------|--|
| Emilia Romagna | 6.620.000 | 8.480.000 |

TOSCANA

Quantità: +25% rispetto vendemmia 2017

La vendemmia 2018 è stata condizionata dalle instabilità meteorologiche, che hanno delineato una eterogeneità nella produzione vitivinicola in Toscana.

Dopo una primavera con temperature ben al sopra della media stagionale, ma comunque piovosa, è seguita un'estate calda ma interessata da frequenti fenomeni temporaleschi. Tali condizioni hanno favorito nel mese di maggio la proliferazione di malattie fungine, con importanti attacchi di peronospora che hanno colpito a macchia di leopardo alcune zone. Nella regione alcuni distretti hanno fatto registrare nel mese di settembre precipitazioni di 100 mm, mentre altri di solo 10/15 mm. Queste differenze si sono riflesse sullo stato sanitario e sul profilo delle uve.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

La gestione del verde, con adeguate defogliazioni e diradamenti, e la tempestività degli interventi hanno contrastato e arginato eventuali cali di produzione già evidenziati e derivati dalle gelate dello scorso anno e dagli unguati. Si registrano casi isolati di tignoletta e *Drosophila suzuki*. Nonostante una stagione che ha evidenziato molteplici criticità, per fortuna circoscritte solo in alcune zone, bisogna sottolineare che le alte temperature registrate a settembre e nei primi giorni di ottobre hanno favorito un'ottima maturazione delle uve con profili aromatici e polifenolici decisamente interessanti.

La raccolta delle uve bianche precoci è avvenuta nella seconda decade di agosto, mentre nell'ultima settimana dello stesso mese è stata la volta delle uve a bacca rossa a Bolgheri e del Morellino di Scansano. Dalla seconda settimana di settembre è iniziata la vendemmia delle uve bianche di San Gimignano per la Vernaccia, a cui hanno fatto seguito quelle di Sangiovese per la produzione di Chianti, Chianti Classico, Carmignano, Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino. La raccolta è terminata intorno al 10/15 di ottobre con le ultime uve di Cabernet e Sangiovese.

Le fermentazioni hanno avuto un decorso regolare con una resa uva/vino maggiore in relazione alla morfologia degli acini e dell'andamento climatico.

Da un punto di vista qualitativo si può senz'altro affermare che ci troviamo di fronte ad un'annata decisamente interessante, con diverse punte di ottimo, mentre da un punto di vista quantitativo viene confermata la previsione pre-vendemmiale di un incremento della produzione del 25% rispetto al 2017.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|---------|---------------------------------|--|
| Toscana | 1.628.000 | 2.040.000 |

MARCHE

Quantità: +25% rispetto vendemmia 2017

Nelle Marche durante il periodo vendemmiale si sono registrati temporali anche di forte intensità (nei primi giorni di settembre) con grandinate localizzate. Le piogge si sono riproposte a metà settembre ma con minore intensità. Le temperature sono state superiori alla media con un evidente calo nell'ultima settimana di settembre dove si sono accentuate le escursioni termiche. Le giornate soleggiate sono proseguite sino ai primi giorni di ottobre, interrotte poi da un'intensa perturbazione durata qualche giorno, per stabilizzarsi infine con temperature leggermente al di sopra della media. Le uve, sono state conferite generalmente sane. La qualità delle uve è risultata complessivamente buona con diverse punte di ottimo, fatta eccezione per alcuni vigneti colpiti tardivamente dalla grandine. La resa uva/vino è risultata superiore del 5/10% grazie soprattutto alla buona disponibilità idrica, con un peso medio del grappolo superiore alla media. Queste condizioni hanno permesso una discreta dotazione di azoto assimilabile nei mosti, con vini ben dotati di aromi varietali ed equilibrati al palato. Il tenore alcolico risulta nella media, con picchi più alti a fine vendemmia. La maturità fenolica nelle varietà a bacca rossa è stata buona e, pertanto, i nuovi vini risultano equilibrati nella struttura con tannini eleganti e ben dotati di colore.

Le operazioni di vendemmia sono iniziate molto in anticipo rispetto allo scorso anno, an-



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

che di 10 giorni, in particolar modo per le varietà più precoci. Nella norma, se non in ritardo rispetto alla media, le date di raccolta delle varietà più tardive come il Montepulciano i cui conferimenti sono terminata nella terza decade di ottobre.

Le varietà a bacca bianca hanno avuto modo di maturare gradatamente ed il quadro aromatico, oltre al contenuto acidico, si è mantenuto bene grazie alle temperature mai troppo elevate e alle notti molto fresche. Di conseguenza i vini evidenziano un buon spessore aromatico, tiolico e varietale. Tutti i vini rossi hanno avuto modo di completare al meglio la maturazione fenolica, compreso il Montepulciano, vitigno tardivo per eccellenza. Pertanto si prospetta un livello qualitativo assai degno di considerazione.

Quantitativamente parlando in tutta la regione si registra un aumento medio del 25% rispetto alla passata campagna.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|---------|---------------------------------|--|
| Marche | 653.000 | 820.000 |

LAZIO UMBRIA

Quantità: +40% rispetto vendemmia 2017

Con i conferimenti degli ultimi grappoli di Sagrantino in Umbria, di Cesanese e di Montepulciano nel Lazio si sono chiuse le operazioni vendemmiali nelle due regioni. Quantitativamente si riscontra un aumento complessivo e generalizzato di ben il 40% rispetto allo scorso anno, dovuto in particolar modo alle abbondanti piogge che si sono verificate durante la maturazione che hanno incrementato il volume degli acini e la dimensione dei grappoli. Ovviamente questa percentuale tiene conto anche del fatto che il 2017 aveva subito diminuzioni anche del 45%. Pertanto il 2018 segna il ritorno ad un'annata produttiva normale. Per quanto riguarda specificatamente la regione Lazio occorre considerare, come sempre, l'incognita dell'entità degli espianti che, anche quest'anno, irrimediabilmente si sono verificati.

Dopo le abbondanti e frequenti piogge registrate anche alla fine di agosto, che hanno pregiudicato ancora di più il profilo sanitario delle uve, il mese di settembre è stato invece caratterizzato da alte pressioni, temperature elevate, buona ventilazione e bel tempo. Ciò ha consentito di poter raccogliere con discreta tranquillità le uve appartenenti a varietà tardive, che nel Lazio e in Umbria, rappresentano la maggioranza. Qualitativamente parlando i vini bianchi e rossi ottenuti nella prima parte della vendemmia sono di ottima qualità, profumati e freschi, moderatamente alcolici e dotati di ottima acidità malica. Le ultime uve raccolte hanno consentito di ottenere vini dalla gradazione più elevata, anche se lo stato sanitario è stato un cruccio per i viticoltori a causa delle continue piogge che, come detto, si sono verificate fino alla fine di agosto. In annate con alta piovosità estiva, come questa, saranno premiati i produttori che hanno saputo gestire bene il vigneto per tutta la stagione. Anche per l'enologo la vendemmia 2018 è stata un banco di prova impegnativo; soltanto chi ha saputo adattare i propri protocolli di vinificazione, con competenza e professionalità, alle caratteristiche delle uve conferite, invece di riprodurre le stesse procedure dello scorso anno, ha potuto ottenere risultati più che soddisfacenti. Si segnalano mosti e vini con contenuti in rame e acido gluconico superiori alla media,



conseguenza dei numerosi interventi praticati in vigna e testimonianza degli attacchi fungini che si sono protratti per tutta la stagione. Dal punto di vista qualitativo in Umbria e nel Lazio il 2018 evidenzia livelli qualitativamente buoni.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|--------------|---------------------------------|--|
| Lazio Umbria | 992.000 | 1.390.000 |

ABRUZZO

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2017

Il clima, a partire dall'inverno, è stato regolare con piogge abbondanti e nevicate così da ricostituire una buona riserva idrica nei vigneti, considerata l'annata 2017 che era stata carente di precipitazioni e con temperature al di sopra della norma.

La ripresa vegetativa è iniziata con condizioni meteorologiche favorevoli. Il germogliamento è stato uniforme con la schiusura di tutte le gemme fertili, cosa che non si verificava da qualche decennio. Però nel periodo compreso tra i primi di maggio, tutto giugno e parzialmente il mese di luglio si sono verificate copiose precipitazioni, quasi settimanalmente, con temperature comprese nella media stagionale. Dal punto di vista sanitario, dalla fioritura all'allegagione, il caldo estivo e le piogge hanno creato qualche problema sul controllo delle fitopatie (peronospora e oidio) che, nella maggior parte dei casi, sono state controllate, mentre in altre, soprattutto in pianura e fondo valle, hanno creato problemi di perdita di prodotto. La produzione si presenta, comunque, più equilibrata sia per la quantità che per la qualità rispetto al 2017; infatti a parità di numero di grappoli si è riscontrato un peso maggiore dovuto all'ingrossamento degli acini. L'epoca di vendemmia è stata nella normalità per le uve a bacca bianca: la raccolta delle varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) è iniziata il 20 di agosto nelle zone più costiere, mentre per quelle più interne e collinari tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. Per le altre uve bianche (Trebiano, Malvasia, Passerina e Pecorino) ha avuto il via nella prima settimana di settembre. Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, a causa delle temperature piuttosto calde e venti di scirocco, la raccolta è stata anticipata iniziando a metà settembre e per protrarsi sino all'ultima settimana di ottobre.

La quantità stimata è del 15% in più rispetto al 2017 con una buona resa di cantina.

I vini bianchi ottenuti sono profumati con una discreta struttura e chimicamente equilibrati. I vini rossi presentano ottime gradazioni alcoliche, con un considerevole quadro polifenolico e fanno ben sperare per un'ottima annata sia per i vini di pronta beva che per i Montepulciano da invecchiamento.

Per quanto riguarda il mercato dei prodotti a monte del vino bianco e rosso, gli scambi sono risultati piuttosto bassi.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|---------|---------------------------------|--|
| Abruzzo | 2.843.000 | 3.130.000 |



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

CAMPANIA

Quantità: +18% rispetto vendemmia 2017

In primavera il germogliamento è iniziato in maniera ottimale, leggermente in ritardo rispetto all'annata precedente. I trattamenti antiparassitari, soprattutto contro virulenti attacchi di peronospora, sono stati accompagnati da continue e frequenti piogge per tutto il mese di maggio, rendendo complessa la gestione e la tempestività degli interventi. All'inizio e alla fine dello stesso mese si sono verificate due violente grandinate che hanno interessato rispettivamente l'area del Sannio e diverse zone della regione. Nel mese di giugno le piogge hanno dato un po' di tregua, favorendo una fioritura decorsa in modo regolare e in tempi piuttosto brevi. L'allegagione ha costituito una produzione decisamente abbondante rispetto al 2017. Il caldo costante e l'assenza di piogge dell'ultima decade di luglio hanno poi favorito un recupero delle fasi fenologiche della vite. A seguire anche il mese di agosto è stato segnato da qualche breve temporale pomeridiano, mantenendo però le temperature torride della fase precedente. Quindi, nel complesso, lo sviluppo della vegetazione è stato decisamente veloce, continuo e vigoroso, con un posticipo della fase di invaiatura di circa 7-8 giorni rispetto allo scorso anno. I mesi di settembre e ottobre, seppure segnati da qualche breve temporale, hanno regalato calde giornate di sole, che hanno consentito una lenta e graduale maturazione delle uve, riportando i tempi di raccolta nei periodi classici.

Per le varietà bianche i primi esiti delle fermentazioni lasciano intravedere un buon livello qualitativo, con qualche punta di ottimo. I profili aromatici sono molto interessanti e quelli gustativi piuttosto snelli, con vivace freschezza. La vendemmia delle uve rosse è stata caratterizzata da molta eterogeneità, che ha richiesto un'accurata selezione e i primi riscontri analitici evidenziano vini meno concentrati, più freschi e di buona intensità olfattiva.

Dal punto di vista quantitativo il 2018 risultata un'annata molto particolare: da un lato si sono registrate notevoli perdite di produzione dovute a diversi eventi meteorici e fitopatie, soprattutto in una parte della provincia di Benevento, che rappresenta il cuore produttivo della regione; dall'altro si sono invece riscontrati sorprendenti incrementi rispetto alla media nel resto del territorio regionale. Complessivamente si stima una produzione complessiva superiore rispetto allo scorso anno di circa il 18%.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaft | Produzione 2018 su dati Mipaaft 2017 |
|----------|---------------------------------|--|
| Campania | 618.000 | 730.000 |

PUGLIA

Quantità: +20% rispetto vendemmia 2017

Il 2018 segna il buon recupero produttivo della Puglia rispetto allo scorso anno, frutto di un ottimo sviluppo vegetativo che avrebbe potuto dare risultati ancora più elevati se non fossero intervenuti alcuni attacchi di fitopatie e andamenti climatici avversi. Complessivamente l'incremento di produzione risulta del 20% rispetto al 2017.

Qualitativamente parlando gli indicatori confermano un'annata di buon livello con diverse punte di ottimo. I primi riscontri di cantina evidenziano prodotti interessanti, con una buona forza acida e notevole corredo aromatico. Anche se carenti di qualche grado



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

zuccherino i vini risultano comunque equilibrati e ben strutturati.

In Puglia la primavera è decorsa nel migliore dei modi e le abbondanti piogge verificatesi sia in inverno che in parte della ripresa vegetativa hanno favorito il germogliamento e introdotto nel migliore dei modi le fasi fenologiche della vite (fioritura, allegagione e invaiatura).

La vendemmia è risultata anticipata di una settimana rispetto allo scorso anno, ma nella norma se si considera la media pluriennale. La raccolta delle uve precoci (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon) è iniziata nella prima e seconda settimana di agosto con qualità e sanità dei grappoli eccellenti e con una resa uva/vino superiore a quella registrata nel 2017. La raccolta delle uve autoctone Primitivo (area Manduria-Sava in provincia di Taranto) è iniziata nell'ultima settimana di agosto, mentre per Negroamaro (alto e basso Salento) tra la seconda e la terza settimana del mese di settembre. Per le uve autoctone della zona di Castel del Monte (Centro-Nord Puglia): Bombino bianco, Bombino nero, Pampanuto, Montepulciano, Aglianico e Nero di Troia, i conferimenti hanno avuto inizio dopo la prima decade di settembre per protrarsi sino ad oltre la metà di ottobre. Anche per i vitigni autoctoni della Valle d'Itria (Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano), del Locorotondo Doc, del Martina Franca Doc, per il Trebbiano, Sangiovese, Lambrusco della Capitanata, i grappoli sono stati staccati a partire dalla seconda/terza settimana di settembre.

Il mercato all'ingrosso delle uve, dei vini e dei mosti ha fatto registrare buoni scambi con quotazioni in leggera diminuzione, rispetto a quelle dello stesso periodo dello scorso anno.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaf | Produzione 2018 su dati Mipaaf 2017 |
|---------|--------------------------------|---|
| Puglia | 8.130.000 | 9.750.000 |

SICILIA

Quantità: +20% rispetto vendemmia 2017

Dopo un inverno ed una primavera con abbondanti e copiose precipitazioni, l'arrivo dell'estate non ha fatto salire vertiginosamente i termometri e, pertanto, il grado zuccherino è risultato inferiore rispetto al 2017. Il mese di settembre ha registrato un lieve innalzamento della umidità relativa e delle temperature minime rispetto allo scorso anno, senza però mai arrecare particolari problemi fitosanitari. All'inizio della terza decade dello stesso mese si sono registrate copiose piogge (il 21 e il 22) che hanno rallentato la raccolta ma, fortunatamente senza compromettere la sanità delle uve. In generale l'andamento climatico dei mesi di settembre e di ottobre sono stati molto favorevoli. Le uve bianche hanno fatto registrare in generale un'acidità più alta e le uve rosse hanno mostrato un maggiore contenuto di antociani e una conseguente ottimale colorazione della bacca. In netto rialzo le rese uva/vino, con percentuali variabili in base all'altitudine, alla cultivar e al terreno.

Le fermentazioni alcoliche sono decorse in modo lineare e senza particolari anomalie. L'attacco fungino nei mesi di giugno e luglio ha determinato un diradamento "naturale" dei grappoli, consentendo il raggiungimento di un ottimo livello qualitativo del frutto.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

La vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di luglio con la raccolta delle uve Pinot grigio e Chardonnay basi spumante. Nella prima decade di agosto si sono staccati i grappoli di Sauvignon blanc, Chardonnay, Moscato bianco, nonché le uve base spumante di Catarratto e Grillo. Nella seconda metà di agosto è iniziata la raccolta del Nero d'Avola, del Merlot, dello Syrah e del Grillo, a seguire è stata la volta dello Zibibbo, del Catarratto, dell'Inzolia e del Grecanico. A causa delle piogge di fine agosto le operazioni vendemmiali hanno subito alcuni giorni di ritardo e si sono protratte, nella parte occidentale dell'isola, fino al 15 ottobre con i conferimenti di Catarratto e Trebbiano; mentre sull'Etna la raccolta del Nerello Mascalese è proseguita fino agli ultimi giorni di ottobre.

I primi riscontri di cantina evidenziano vini con interessanti corredi aromatici e, per quelli rossi, dotati di un quadro acidico e polifenolico importante, si prospettano prodotti anche da lungo invecchiamento.

Complessivamente in tutta la Sicilia si stima un aumento medio della produzione del 20% rispetto alla scorsa campagna.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaf | Produzione 2018 su dati Mipaaf 2017 |
|---------|--------------------------------|---|
| Sicilia | 4.109.000 | 4.930.000 |

SARDEGNA

Quantità: +10% rispetto vendemmia 2017

Il clima, in Sardegna, nella seconda decade di agosto è "impazzito". Gran parte delle macrozone dell'isola, dalla Planargia alla Barbagia Sarrabus, dal Campidano Sulcis Inghesiente alla Gallura, sono state investite da piogge torrenziali, con strade trasformate in fiumi in piena da un momento all'altro, fulmini e grandine in quantità mai viste, con ingenti danni a tutto il comparto viticolo e agroalimentare. Anomalie che sono proseguite anche nei mesi di settembre e ottobre, con bombe d'acqua che hanno messo in ginocchio tutto il comparto agricolo. Questa situazione climatologica, anomala per la Sardegna, ha fatto precipitare la situazione sanitaria dei vigneti. Infatti in gran parte dell'isola si sono verificati intensi focolai di Botrytis cinerea ed è ricomparsa in molti vigneti la peronospora, soprattutto sui germogli apicali. La vite, inevitabilmente, ha continuato, (viste l'abbondante disponibilità d'acqua) a germogliare, invece di accumulare zuccheri nei grappoli, creando grossi scompensi nella maturazione degli stessi. Le uve hanno pertanto subito un ritardo di maturazione di oltre quindici giorni rispetto alle ultime annate, senza raggiungere le gradazioni zuccherine e la maturità fenolica usuali per la Sardegna. I grappoli sani hanno presentato acini rigonfi e con un peso superiore alla media per tutti i vitigni, caratterizzati da bucce fini e delicate, per cui la resa uva/vino è risultata decisamente superiore.

La qualità delle uve è stata alquanto eterogenea, a macchia di leopardo, complessivamente tra il buono e il discreto. Analizzando le produzioni per singola varietà dei vitigni più rappresentativi, il Vermentino è in netta ascesa soprattutto nel Nord Sardegna, Gallura compresa, buona la produzione del Torbato, mentre il vitigno più coltivato, il Cannonau, ha evidenziato una produzione discreta negli areali dove, in primavera, si è riu-



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

sciti a contrastare la peronospora e, a fine stagione, la muffa grigia, ma in netto calo dove invece non si è attuata una lotta alle sopracitate crittogame. Gli ultimi grappoli da vendemmiare saranno quelli delle uve da dessert (Malvasia e Nasco) nelle zone altimetricamente più alte verso la fine di novembre.

Quantitativamente in tutta la Sardegna si registra un aumento del 10% della produzione rispetto al 2017.

| Regione | Produzione 2017 Dati Mipaaf | Produzione 2018 su dati Mipaaf 2017 |
|----------|--------------------------------|---|
| Sardegna | 354.000 | 390.000 |



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.