

## **Assoenologi FRIULI VENEZIA GIULIA**

### **E' TEMPO DI VENDEMMIA**

### **LE PREVISIONI IN UN INCONTRO TECNICO A CA'VESCOVO**

***Oltre 150 enologi , docenti e meteorologi .  
Intervento del direttore dell' ICQRF di Conegliano, Fregolent***

Sarà una bella vendemmia e ciò dovrebbe compensare ansie e sofferenze causate da un lungo periodo di freddo e di piogge ( da gennaio alle prima decade di giugno ) seguite da due mesi africani cui comunque la vite ha risposto da par suo , stringendo i denti .



*Zironi e relatori*

Siamo così arrivati alle prime precipitazioni del 13 e 20 agosto , con alternanza di giornate soleggiate e ventilate e notti fredde, ma non umide.

Quindi profumi garantiti !

Questo, in sintesi, quanto è emerso nell'annuale incontro prevendemmiale che ASSOENOLOGI FRIULI V.G. organizza per i tecnici associati , allargato a rappresentanti delle Istituzioni , del mondo della ricerca ed universitario.

A portare il saluto della famiglia **Zonin** alla Tenutà Cà Vescovo di Terzo d'Aquileia il direttore generale dr. **Marco Rabino** , cui ha fatto seguito il

presidente della Sezione AEEI -FVG , enol. **Rodolfo Rizzi** .



*Rabino e Rizzi*

All' agronomo **Claudio Fabbro** è stato affidato il compito di introdurre i lavori , con una comparazione storica fra quella entrante e le precedenti vendemmie. Approfondimenti sulle situazioni viticole e fitosanitarie sono stati portati dagli agronomi **Giovanni Bigot** ( per le colline goriziane e friulane e zona Isonzo ) e **Gabriele Marchi** ( pianura e Riviera friulana ) , con una ricchezza di dati decisamente utili per abbozzare previsioni vendemmiali che troveranno sicuramente risposta nella realtà.

Hanno preso parte ai lavori sia i vertici del Consorzio delle DOC **Giorgio Badin e PierLuigi Comelli** , i presidenti dei Consorzi DOC **Marco Rabino** (Aquileia), **Adriano Gigante** (Colli orientali) e **Robert Princic** (Collio) , **Dario Ermacora** (Federazione Regionale Coldiretti FVG) e **Germano Zorzettig** ( CVQ FVG)



Novità della prevendemiale 2013 la presenza attiva ed professionale di **OSMER-ARPA** Friuli Venezia Giulia , con il direttore dr. **Stefano Micheletti** ed il dr. **Marco Gani** .



*Gani e Fabbro*



*Marchi*

Ed è stato proprio **Gani** a sviluppare in una relazione articolata e supportata da una serie robusta di dati l'argomento meteo , con ripetuti confronti su situazioni pregresse e considerazioni d'attualità, funzionali ad adattare , da parte degli enologi e dei viticoltori, strategie corrette per il miglior esito sia delle operazioni di raccolta che di vinificazione.



*Bigot*

Il direttore dell' Istituto Controllo Qualità e Repressione Frodi (**ICQRF**) di Conegliano Veneto, dr. **GianLuca Fregolent**, confermando la sua disponibilità per il quarto anno consecutivo ad aggiornare il mondo enologico del Friuli VG sulle novità burocratico-amministrative, ha sviluppato la relazione finale, rispondendo ad un fuoco di fila di domande in sede di dibattito nel segno di un' apprezzata azione tesa più alla prevenzione che all'individuazione, a posteriori, di situazioni anomale – e potenzialmente sanzionabili - sia nella forma che nella sostanza.



*Fabbro e Fregolent*

Un importante contributo, come sempre in passato, è venuto dai docenti della Facoltà d'Agraria dell' Università di Udine, proff. **Roberto Zironi ed Enrico Peterlunger**.

L'incontro si è concluso con una degustazione guidata dall' enologo **Roberto Marcolini**, tecnico del GRUPPO ZONIN, di diverse tipologie aziendali abbinate a prodotti gastronomici dell' Aquileiese.

Ed ora è tempo di rimboccarsi le maniche perché dopo la raccolta – seppur lievemente posticipata rispetto al 2012, di Chardonnay, Pinot nero e Prosecco per le basi spumante sarà la volta delle uve Pinot grigio, Sauvignon, (Tocai) Friulano, Ribolla gialla ed altre a seguire.

Per le tardive Refosco, Schioppettino e Pignolo si andrà ad ottobre e così pure per Ramandolo e Picolit da cui s'attendono favolosi passiti "garantiti" DOCG.

Sarà probabilmente una vendemmia con qualche chilo in meno ; piogge e freddo in fioritura hanno lasciato il segno su varietà sensibili quali Cabernet franc-Carmenere , Schioppettino e Picolit, ma anche su (Tocai) Friulano, Merlot e Pinot grigio .

Resta il fatto che i 3.500 ettari di Prosecco DOC ( cioè la superficie massima DOC consentita in regione FVG ) si avviano alla piena produzione ; pertanto anche quest'anno i 290 enologi della Sezione FVG dovranno gestire complessivamente più di un milione d'ettolitri che probabilmente non avranno le alcolicità stratosferiche del 2006 ( il che , Codice della strada alla mano, non dovrebbe guastare...) ma che per l'assenza di grandinate e l'eccellente stato sanitario delle uve saranno di qualità decisamente superiore ( grazie a queste splendide giornate soleggiate e ventilate ) ricche di profumi ed aromi cui contribuiscono molto le escursioni termiche d'inizio settembre.



*GianLuca Fregolent*

Nelle foto (archivio [info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)) :

1) tavolo relatori ed intervento prof. ZIRONI a dx. ( da sn.RIZZI,FREGOLENT,FABBRO,MARCOLINI e , in piedi, ZIRONI )

+ foto vari partecipanti all'incontro

CF

02 settembre 2013