

Green

ilFRIULI



Supplemento al n. 42 del settimanale *il Friuli*

www.ilfriuli.it

direttore **Giovanni Bertoli** - a cura di **Rossano Cattivello**

L'Antitrust denuncia lo strapotere delle centrali d'acquisto della Gdo, ma è un modello 'necessario'

I padroni dei prezzi



LUCA BRUSATI

LE BUONE PRATICHE FINANZIATE DAL PSR PER RIDURRE I COSTI E AUMENTARE I RICAVI



CRISTINA MICHELONI

IL TRENO EUROPEO DEL CIBO BIOLOGICO CORRE VELOCE, MA IL FRIULI NON RIESCE A SALIRCI



GIULIANO FERISIN

I 13MILA APPASSIONATI DI FUNGHI IN REGIONE CHIEDONO MENO BUROCRAZIA E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Avendemmia sofferta e fortunatamente conclusa iniziano i primi travasi, seguiti da analisi sui vini nuovi edutili per ipotizzare quale sarà la qualità dei Doc o Igt 2014. L'analisi di Assoenologi, che comunque potranno essere definitive con un'ulteriore verifica a novembre, prevede quantità inferiore al 2013. Le prime stime dicono che quest'anno in Italia si produrranno tra i 41 e i 42 milioni di ettolitri di vino e mosto a fronte della media quinquennale (2009/2013) di 44,9 milioni di ettolitri e di quella decennale (2004/2013) di 46,7 milioni di ettolitri. 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 medio di trasformazione del 73%, dovrebbero dare tra i 41 e i 42 milioni di ettolitri di vino, un quantitativo inferiore del 13,5% a quello dello scorso anno, che era stato di 48,2 milioni di ettolitri di vino, e che si pone al sesto posto tra le produzioni più scarse dal Dopoguerra a oggi.

Il Veneto, con una previsione di 7,8 milioni di ettolitri, si conferma la regione italiana più produttiva. Veneto, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, assieme, nel 2014 dovrebbero produrre oltre 24 milioni di ettolitri, ossia quasi il 60% di tutto il vino italiano.

OTTIMO ACCANTO AL MEDIOCRE

Sinceramente, poteva andare meglio. La qualità 2014 è alquanto eterogenea, a macchia di leopardo, nel senso che in una stessa regione il buono si scontra con l'ottimo e con il mediocre. Complessivamente, il prodotto 2014 è stimato da Assoenologi qualitativamente



La vendemmia delle beffe

VITICOLTURA - BILANCIO DI UN'ANNATA UNICA (SI SPERA) SOTTO L'ASPETTO CLIMATICO CHE HA CAUSATO UN CALO GENERALE DELLA QUANTITÀ E UNA QUALITÀ A MACCHIA DI LEOPARDO

1.217.000

Produzione media 2009-13

-13%

Previsione 2014 rispetto a media 5 anni

-10%

Previsione 2014 rispetto al 2013

MERITOCRAZIA

IL RUOLO DEGLI ENOLOGI

LA TRADIZIONE NON BASTERÀ



La 'meritocrazia' sarà determinante per i risultati qualitativi di quest'anno. La viticoltura è una scienza e come tale non può essere delegata a chi non è della professione. Il 2014 è la classica annata che mette in luce come la tradizione, da sola,

non risolve i problemi. Il vino, come qualsiasi altro prodotto biologico alimentare, senza cultura scientifica e tecnologia solo casualmente può essere di qualità e, quando si parla di tecnologia, si parla di tecnici, nel nostro caso di enologi e di enotecnici.

'buono', con punte di 'ottimo' e pochissime di 'eccellente', ma anche con qualche criticità. Una situazione che potrà comunque essere confermata solo a fine ottobre.

L'andamento dell'annata è stato una corsa a ostacoli, ricco di speranze, di capovolgimenti e di delusioni. Il rapporto del Centro Studi dell'Assoenologi è chiaro e circostanziato. L'inverno è stato mite e piovoso in tutt'Italia, tanto che le temperature non sono quasi mai scese sotto lo 0°C. La primavera è stata caratterizzata da alte temperature iniziali, che hanno determinato un germogliamento anticipato anche con punte di 20 giorni rispetto alla norma.

PIOVE SUL BAGNATO

L'inviatura (cambio di colore del grappolo) e la maturazione dell'uva sono state, invece, ritardate a causa delle insistenti piogge e della bassa insolazione occorse nel mese di luglio in tutta la penisola. Il mese di agosto ha dato, invece, parzialmente soddisfazione al Centro-Sud, penalizzando il Nord. A tale proposito nel mese di luglio, secondo il Cnr, si è avuto un incremento del 73% delle precipitazioni medie verificatesi nel periodo 1971/2000. Fatto, questo, che ha posizionato il 2014 al 27° posto come anno più piovoso dal 1800. Basti pensare che sui 31 giorni del mese ce ne sono stati, mediamente, 22 di pioggia al Nord, 13 al Centro e 9 al Sud.

Altro aspetto significativo di questa 'pazza' annata riguarda i venti, quasi mai di Tramontana, sempre di Scirocco, ossia umidi e portatori di pioggia, nonché l'alto numero di perturbazioni.





Dall'inizio dell'estate meteorologica, ossia dal 1° giugno e fino a metà ottobre, ne sono transitate in Italia ben 25. L'anno scorso se ne registrarono 'solo' 9 e l'estate 2013 venne definita piuttosto piovosa. I fenomeni hanno colpito in modo particolare il Centro-Nord con temporali a non finire che hanno scatenato centinaia di migliaia di fulmini. In buona parte dell'Italia peninsulare e in Sardegna nel mese di luglio è piovuto dal doppio al quadruplo in più rispetto alla norma e, in alcune zone del versante tirrenico, addirittura più del quadruplo.

Le anomalie di questa estate 2014 sono state provocate anche dalla mancata presenza dell'anticiclone Nord Africano che, negli ultimi anni, aveva fatto numerose incursioni nel nostro Paese,

causando anche intense ondate di caldo da Nord a Sud. Quest'anno l'anticiclone si è esteso solo al Sud e sulle Isole, lasciando il Nord e parte del Centro esposti a un umido e instabile 'corridoio atlantico'.

Il clima, così, non ha concesso tregua al settore viticolo. Le principali ampelopatie tipiche della vite (peronospora, oidio e botrytis) hanno trovato una situazione ottimale per il loro sviluppo. Tutto ciò ha costretto i produttori, affiancati da enologi ed enotecnici, a contrastare con adeguati e ripetuti trattamenti la virulenza degli attacchi che, dove non bloccati, hanno falciato quantità e qualità. Da qui l'impegno di molte aziende a effettuare una selezione dei grappoli già in campo.

Claudio Fabbro



VITTIME DELLE PAZZIE - IN FRIULI LE STAGIONI DA QUATTRO SONO DIVENTATE DUE, FINO ALL'ULTIMA BEFFA RISERVATA AI PASSITI

Quest'anno nella nostra regione l'inverno è stato particolarmente mite con valori termici sempre sopra la media stagionale, tanto che la colonna di mercurio, anche durante le ore notturne, non è mai scesa sotto lo zero. Con l'arrivo della primavera le temperature si sono improvvisamente rialzate toccando, molto spesso, picchi estivi favorendo il germogliamento che è avvenuto i primi di aprile, con circa venti giorni d'anticipo rispetto alla normalità. Invece, per la fioritura delle varietà precoci, come il Pinot grigio e il Sauvignon, si è dovuto attendere la prima decade di maggio. I mesi estivi sono stati caratterizzati da temperature molto al di sotto della media del periodo e con abbondanti precipitazioni; il mese di luglio ha fatto registrare ben diciannove giornate di pioggia accompagnate, a volte, da sporadiche grandinate. L'invaiaura, pertanto, è iniziata nella terza decade di

garden center

De Clara Sergio

GALLERIANO
di LESTIZZA (UD)



Via San Giovanni 43 - Tel. 0432 764106 / 334 342 06 98

luglio facendo registrare un leggero ritardo rispetto allo scorso anno. Anche i tempi di maturazione dell'uva sono stati ritardati, soprattutto nelle varietà di Pinot grigio, Friulano, Chardonnay, Moscato, Traminer e Cabernet franc.

L'ottimo stato sanitario della vite, fatto registrare nella prima parte della stagione, si è compromesso nel periodo estivo a causa di ripetute infezioni peronosporiche e oidiche, che hanno costretto i viticoltori ad effettuare quattro interventi in più rispetto alla normalità. Purtroppo, nel mese di agosto, si sono verificati anche significativi attacchi di botrite, soprattutto nelle varietà a grappolo compatto e in vigneti con un apparato fogliare vigoroso o poco controllato.

Quantitativamente, si prevede un calo complessivo di circa il 10% rispetto al 2013, in particolare per Pinot grigio, Tocai Friulano, Chardonnay, Cabernet franc e Merlot.

PROSECCO FRIULANO A REGIME

L'uva Glera evidenzia, invece, un incremento grazie all'entrata in piena pro-



duzione di parecchi dei 3.500 ettari della zona del Prosecco Doc 'friulana'.

La vendemmia, per le uve base dello spumante è iniziata, in lieve ritardo, nella terza decade di agosto. La resa uva-vino è superiore alla norma, mentre i primi dati analitici hanno rilevato buone acidità con riduzione del contenuto zuccherino.

La seconda metà di settembre ha registrato i primi conferimenti di uve a bacca rossa (Merlot e Cabernet) per terminare con la raccolta delle varietà più tardive (Verduzzo, Refosco e Picolit).

Mezzo grado in meno in etichetta potrebbe far piacere a quella parte di consumatori che ritiene inconciliabili i 13-

14 gradi d'alcol naturale e la difesa della patente dopo i pasti, Codice della Strada alla mano.

Un modesto arricchimento, visto che la burocrazia ha concesso l'innalzamento di due gradi alcolici a raccolto già avviato o quasi ultimato, con il mosto concentrato rettificato (Mcr) non dovrebbe influenzare le caratteristiche organolettiche del vino 'finito', che si prevede più fresco e fruttato, lievemente acidulo e aromatico.

Anche il ricorso alla vendemmiatrice meccanica, perfezionata e tempestiva, è stato accolto generalmente con favore. Questa soluzione ha ovviamente inciso sui costi, dovendo comunque i viticoltori effettuare un preventivo passaggio fra i filari per eliminare i grappoli colpiti da muffe e marciumi.

Un'ultima considerazione è legata, come già anticipato, alle 'pazzie' meteo, con quattro stagioni diventate due, otto mesi di precipitazioni e un ottobre quasi primaverile-estivo, quale ultima beffa per quei produttori di passiti e grandi rossi che, per scelta o disperazione, avevano completato il raccolto già nel mese di settembre.



di PULZ ALESSANDRO & C. Snc



**COMMERCIO ALL'INGROSSO
DI PRODOTTI
ORTOFRUTTICOLI FRESCHI,
BIOLOGICI E IV GAMMA**

Sede certificata Centro operativo:

Mariano del Friuli - Via E.Fermi n.4

Tel. 0481.69355 - Fax 0481.69461

AZIENDA CON SISTEMA
QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= UNI EN ISO 9001/2000 =

Sito: www.ocogorizia.it E-mail: oco@ocogorizia.it