

Spedizione in abbonamento postale. Autorizzazione Tribunale di Teramo n. 392/77. In caso di mancato recapito si restituisca al mittente che pagherà la relativa tassa.

RIVISTA

di viticoltura e di enologia



*Notiziario Unione Ex Allievi
della Scuola di Viticoltura
e di Enologia di Conegliano*

*Fondata nel 1948
2 - Novembre 2023*



HK

L'ASSEMBLEA DELL'UNIONE



L'aula magna della Scuola Enologica durante l'assemblea, con il presidente Michelet che espone la sua relazione

Quella del 7 maggio del 2023 nell'aula magna della Scuola Enologica è stata un'assemblea molto partecipata, a testimonianza che l'anima dell'Unione è ancora viva e solida. Il tema, per nulla generico, faceva riferimento all'assunto del grande Louis Pasteur: «Il vino è la più salutare ed igienica di tutte le bevande». Il presidente dell'Unione, Enzo Michelet, lo ha ripetuto, e di aspetti diversi relativi alla viticoltura e all'enologia hanno riferito gli ex allievi Enrico Battiston, capo dell'Unità Vitecoltura dell'OIV, Emilio Celotti, docente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Ateneo di Udine, Angelo Costacura, a già direttore di quello che fu l'Istituto Sperimentale per la Vitecoltura, ora CREA-VE. Il saluto della Scuola è stato portato dalla dirigente Mariagrazia Morgan. Sono stati consegnati borse di studio e diplomi, ed infine tra canti e brindisi, la mattinata si è conclusa nella storia Bottega del Vino italiano. Numerosissima la partecipazione anche al pranzo al ristorante *Gambrinus* di S. Polo di Piave. Le fotografie testimoniano del successo dell'assemblea.

Avanti, secondo le nostre tradizioni

di Enzo Michelet

Con l'assemblea di domenica 7 maggio 2023 si insedia il nuovo Consiglio dell'Unione che voi avete eletto tramite la scheda allegata al numero 1/2023 della *Rivista di viticoltura e di enologia* e che io ringrazio per avermi confermato alla presidenza.

L'Unione è una associazione numericamente assai forte, rappresentata da una dirigenza ridotta, formata su base volontaristica.

Per quanto possibile, cerca di favorire lo scambio di interessi umani, professionali, culturali e tecnico-scientifici fra gli associati, non tralasciando l'inserimento lavorativo soprattutto a favore dei più giovani e, quando richiesto, fornisce un aiuto concreto all' I.S.I.S.S. *G.B. Cerletti*, che per i meno giovani è la Scuola di Viteicoltura e di Enologia di Conegliano, la nostra Scuola Enologica.

La democrazia è garantita dalla elezione diretta, via posta, dei componenti del consiglio direttivo, che a loro volta eleggono presidente, vice-presidente e nominano il segretario.

Il vertice è composto da un presidente, da un vice-presidente, da un consiglio direttivo, eletti, e da un segretario nominato, nel nostro caso la ex allieva dottoressa Mirella Giust (che mai ringrazierò abbastanza per il grande impegno profuso).

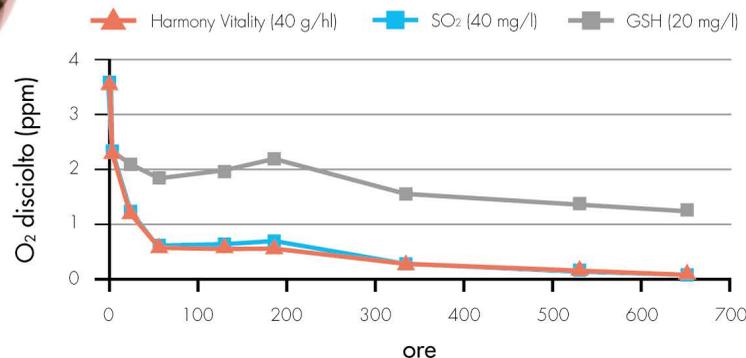
Sono cariche e incarichi di servizio, non onorifiche, che sono vissute con spirito di sacrificio e con grande dedizione da colleghi dotati di spirito etico e di un'animo servizievole.

Colgo l'occasione per ringraziare quelli che mi hanno accompagnato nei tre anni del mandato, dando fiducia alle mie proposte di sviluppo di nuove attività. Grazie anche a loro è stato dato un buon impulso vitale

Harmony Vitality

+longevità -SO₂

Il derivato di lievito che **preserva dall'ossidazione**, protegge gli aromi, contrasta il pinking.



La velocità di consumo dell'O₂ di **HARMONY VITALITY** è paragonabile a quella della SO₂

DC
DAL CIN

www.dalcin.com

a questa settantaseienne Unione, non priva di qualche acciaccio nel corpo e scricchiolio nelle giunture ma con un'animo vivace.

Combattendo contro la sfortuna e le restrizioni dovute alla pandemia abbiamo creato il ciclo di conferenze annuali *Sorsi di Storia*.

Gli appuntamenti della rassegna *Sorsi di storia*, edizione 2022, sono stati tre e l'esito si può ben considerare lusinghiero.

Si è iniziato il 10 novembre, nel salone d'onore del Castello Giol, a San Polo di Piave (Treviso), con il presidente dell'Unione che ha illustrato le motivazioni di questa apertura al mondo editoriale, che è una caratteristica nella storia della Scuola Enologica, con ex allievi che non hanno solamente scritto volumi scientifici, ma anche storici, biografici, novellistici.

Sergio Tazzer ha illustrato il suo *Grado Babo* (Kellermann), dedicato alla figura del barone imperiale August Wilhelm von Babo, che ha donato il suo cognome al saccarometro.

In questa occasione è stato anche presentato il *Quaderno N. 1*, supplemento alla *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, dal titolo *Vittorio Ronchi, una memoria da conservare*. Il pomeriggio si è concluso con la visita guidata al Castello Giol.

Il secondo appuntamento di *Sorsi di Storia*, il 19 novembre, ha visto protagonista nell'aula magna della Scuola Enologica presenti allievi, ex allievi e appassionati, l'ex preside Giacinto Feletto, con il suo *Tracce invisibili*.

La mattinata si è conclusa con l'assaggio di un *Manzoni bianco* della Cantina della Scuola nella storica Bottega del vino italiano.

Terzo appuntamento con *Ribolla story. Viti e vitigni che hanno sfidato i secoli* di Enos Costantini alla *G&P Garbelotto* a Sacile (il 24 novembre). I partecipanti sono stati accolti dell'ex allievo Piero Garbelotto, contitolare dell'azienda ed ottava generazione alla guida; è seguita la visita in fabbrica, che ad un prodotto millenario applica tecnologie d'avanguardia e brevetti esclusivi.

Il 23 dicembre *Sorsi di storia speciale* ha avuto ospite il presidente della Regione, l'ex allievo Luca Zaia che ha presentato il suo ultimo libro *I*

pessimisti non fanno fortuna.

Per il ciclo di *Sorsi di storia* di questo autunno stiamo pensando di coinvolgere due persone di spicco: un teologo laico e uno storico dell'agricoltura.

Il 3 luglio Unione ex allievi e Accademia italiana della vite e del vino hanno organizzato un convegno a livello nazionale dal titolo *Moscato d'Asti e Prosecco, due spumanti storici italiani*, focalizzato sul metodo Martinotti, con la partecipazione di specialisti delle università di Torino, Padova, Udine, del CREA-VE ed ex allievi.



L'ex allievo Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, consegna l'attestato di benemerita al neo-diplomato Nicola Brusatin

Il nostro impegno Abbiamo:

- collaborato con il *Cerletti* nella creazione e mantenimento del Concorso nazionale sui vini Manzoni;
- organizzato a San Donà di Piave il Convegno dedicato a Vittorio Ronchi;
- digitalizzato la *Rivista di viticoltura e di enologia* dal primo numero del 1948 ad oggi, compresi tutti i *Notiziari* e la parte di *Rivista* dal 1878 al 1917 proprietà della Scuola e antecedente alla fondazione dell'Unione,
- abbiamo anche digitalizzato i primi 26 libri della nostra biblioteca.

Tutto questo con l'intenzione di continuare il lavoro iniziato, se le erogazioni liberali continueranno a sostenerci, e così creare una nostra biblioteca digitale di libera consultazione per tutti. Credo che ciò possa darci modo di fare conoscere i tesori umani, scientifici, tecnici, culturali di questa Scuola.

Da tre anni a questa parte premiamo con una pergamena celebrativa e un premio in denaro gli allievi diplomati con 100 e lode.

Da quest'anno, su suggerimento della dirigente Mariagrazia Morgan, che ringrazio per l'ottimo lavoro che riusciamo a realizzare insieme, premiamo con una pergamena anche gli allievi che si sono distinti per lo spirito di attaccamento alla Scuola.

Continuiamo la tradizione di consegnare agli ex allievi negli anniversari di diploma 25°, 50°, 60°, 65° il molto apprezzato distintivo d'onore. Grazie all'interessamento dell'ex allievo Mariano Gallonetto e dei suoi colleghi ex allievi, l'Unione ha restaurato la lapide che nel 1931 sostituiva quella del 1902 posta nel giubileo della fondazione della Scuola sui muri della prima sede nell'odierna via Caronelli.

Ora, in attesa delle necessarie autorizzazioni, è pronta per essere posta nell'atrio della Bottega del vino, al cui interno è provvisoriamente collocata.

Ma ciò che più ci ha resi orgogliosi e di cui siamo soddisfatti sono stati la nuova veste, il peso, la sostanza dati al *Notiziario* che è tornato ad essere di nuovo *Rivista di viticoltura e di enologia*.

Testata storica, di cui la nostra Unione è proprietaria dal 1948 e che può essere integrata con supplementi, come i *Quaderni*, come già abbiamo iniziato a fare.

Il prossimo *Quaderno* riporterà gli atti del Convegno: *Moscato d'Asti e Prosecco, due spumanti storici italiani* e il successivo in fase avanzata di realizzazione sarà dedicato a Luigi Manzoni e sarà presentato ad Agordo nel suo paese natale, ove gli avi fecero la storia della valle.

L'Unione, lo ricordo, è anche editrice di testi di carattere tecnico, scientifico, culturale, storico.

Si tratta di un importante capitolo che dovremo sviluppare,

compatibilmente con le risorse a disposizione.

A questo proposito, garantisco che nulla, assolutamente nulla va sprecato.

Ora la *Rivista*, la cui tiratura è di oltre 6.000 copie, è spedita, oltre che a circa 5500 ex Allievi, a 32 Biblioteche universitarie e non, in Italia e all'estero, a 21 Istituti superiori e 14 Università italiane, a 10 Centri di ricerca ed Enti anche internazionali compresa l'O.I.V.V. e a 225 Accademici della vite del vino.

Da tre anni il direttore responsabile è il collega Sergio Tazzer al quale va un particolare ringraziamento per tutto il tempo che gli dedica. E' un professionista della informazione, con una lunga esperienza giornalistica: ci ha donato la competenza, la cultura e il senso estetico coltivati nella sua lunga carriera e tanta abnegazione.

L'Unione utilizza ora gli strumenti di comunicazione sociale attualmente presenti in rete quali il nuovo sito ormai quasi nella versione definitiva, Facebook, Instagram e Telegram ai quali potete



La consegna dell'attestati di ex allievo ai genitori di Giovanni Mazzon, morto prima del diploma

fare riferimento per rimanere aggiornati sulle attività e sulla vita associativa. La metto per ultima, ma è la cosa che più ci assilla.

Quello che ci tiene uniti è il collegamento tra gli associati che avviene efficacemente solo se esiste un data base aggiornato e attualizzato ai mezzi di comunicazione attuali. Per questo motivo chiedo agli ex allievi di aggiornarci sui loro indirizzi di casa e anche di posta elettronica.

Sarebbe un vero peccato ed uno spreco inutile che la nostra *Rivista*, bella e costosa, andasse smarrita. Vi chiedo la cortesia di farvi portavoce di questo appello, con lo scopo di raggiungere il maggior numero di ex allievi possibile. Vi ricordo anche che i soli nostri mezzi di sussistenza sono costituiti dalle liberalità di singoli, dalle inserzioni pubblicitarie sulla *Rivista* e sulle altre realizzazioni editoriali.

Voglio concludere con la mia solita riflessione:

*Se ci siete voi, ci siamo anche noi,
ma se non ci siete voi
non serve che ci siamo noi.*

E con le parole di Giovanni Dalmaso, scritte nel 1948 in occasione della ripresa della pubblicazione della nostra Rivista:

«Con gli occhi rivolti alla meta, poniamoci tutti risolutamente in cammino, col passo tranquillo e misurato dei nostri buoni rurali, che sa vincere ogni distanza ed ogni ostacolo».

IMPORTANTE:

Chi desidera continuare a ricevere la Rivista di Viticoltura e di Enologia deve fare richiesta di **invio gratuito all'indirizzo che indicherete aggiungendo anche la vostra e-mail e specificando se desiderate riceverla in forma cartacea oppure digitale. Quella digitale sarà aggiornata all'anno precedente.**

Momento conviviale
al Cambrinus di San Polo di Piave



BIOProtezione

Lieviti naturali *non-Saccharomyces*
al servizio di un'enologia di precisione

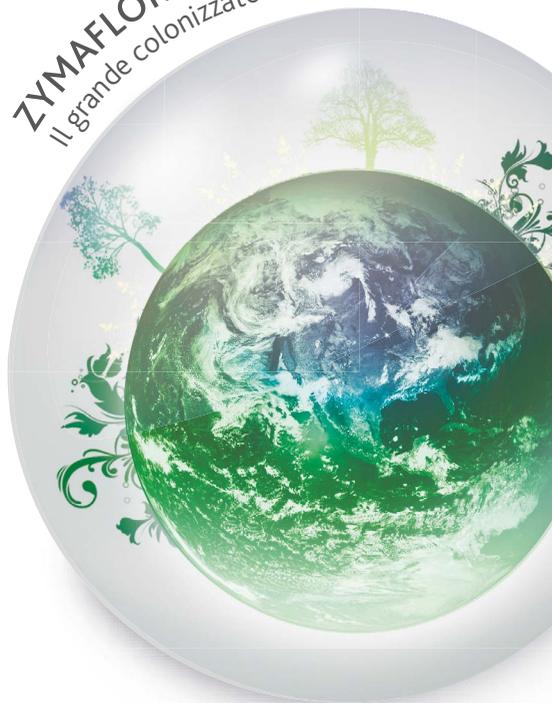
LIEVITI



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}
Il migliore alle basse temperature



ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}
Il grande colonizzatore



LAFFORT
l'enologie par nature

Il Consiglio Direttivo dell'Unione 2023-2028

Enzo Michelet, presidente
Ornella Santantonio, vicepresidente
Marino Fabbris, tesoriere
Mario Barbieri, consigliere
Enrico Battiston, consigliere
Emilio Celotti, consigliere
Floriano Curto, consigliere
Robert Fiegl, consigliere
Mariano Gallonetto, consigliere
Marcella Michieli, consigliere
Francesco Pol, consigliere
Antonio Scandolo, consigliere
Stefano Zaninotto, consigliere



Riconoscimenti e borse di studio

Riconoscimenti e borse di studio sono andati, specializzazione enotecnico, 6° anno, a Nicola Brusatin (premiato da Riccardo Cotarella) e Alessandro Citron (premiato da Robert Fiegl).

Diploma di corso viticolo enologico, 5° anno, ad Andrea Davanzo (premiato da Enrico Battiston) ed Emanuele De Pizzol (premiato da Emilio Celotti).

La borsa di studio Miconi è stata consegnata ad Alessandro Citron dalla vedova dell'illustre professore e chimico, Mara Castellucci.

Borsa di studio ex allievi classe del '69 a Michele Trevisan (premiato da Damiano Stramare).

I Cento anni della Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia

di Angelo Costacurta

L'idea di dar vita a Conegliano di una Stazione Sperimentale per la viticoltura e l'enologia nacque dall'intuizione di alcuni lungimiranti che, negli anni in cui le devastazioni della fillossera e della guerra erano diventate allarmanti per la nostra viticoltura, capirono l'esigenza di dotare il nostro paese di una istituzione che operasse in un settore basilare come quello della ricerca.

Essa doveva avere il compito di affrontare e risolvere importanti problemi come la scelta dei vitigni e dei portinnesti, la protezione dalle avversità, la struttura dei nuovi impianti, l'economicità delle produzioni e la divulgazione dei risultati.

Il prof. Michele Giunti, direttore della Regia Scuola Enologica di Conegliano, e il prof. Giovanni Dalmasso, valente insegnante di viticoltura ed enologia nella stessa Scuola, presero l'iniziativa di far sorgere nel luglio del 1923, una indipendente Stazione Sperimentale di Viticoltura, ente consortile autonomo sostenuto dagli enti locali.

La giunta esecutiva era così composta: cav. uff. Francesco Paccanoni, presidente, l'enotecnico Etile Carpenè e il dott. cav. uff. Claudio Marani, membri, i professori Michele Giunti e Giovanni Dalmasso segretari. Michele Giunti ebbe la

direzione e la reggenza della sezione di chimica; Giovanni Dalmasso la reggenza della sezione di viticoltura; Luigi Manzoni quella della sezione di patologia e fisiologia vegetale; assistenti erano Italo Cosmo e Giuseppe Dell'Olio. La Stazione cominciò a funzionare nella Scuola Enologica e nel 1930, con legge del 5 giugno, venne trasformata in Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia.

Nel 1933 Arturo Marescalchi, allora presidente della Commissione vinicola del Ministero dell'Agricoltura e foreste, pose la prima pietra dell'attuale sede.

La direzione fu affidata a Giovanni Dalmasso coadiuvato, dal punto di vista scientifico, da Italo Cosmo e Giuseppe Dell'Olio. Fra gli interventi prioritari ci fu la costituzione di una collezione ampelografica che comprendeva centinaia di vitigni da vino, da tavola, portinnesti e Ibridi Produttori Diretti (IPD). Essa rappresentava la base di ogni intervento di studio, classificazione e caratterizzazione delle varietà, presupposto fondamentale per impostare una viticoltura di qualità.

La seconda guerra mondiale rappresentò una parentesi di sosta forzata. Dopo la Liberazione i lavori ripresero con Italo Cosmo direttore.

La Stazione divenne determinante nel promuovere la cooperazione vitivinicola, le denominazioni di origine dei vini, la verifica degli IPD, l'ampelografia, la scelta dei vitigni di qualità, la selezione clonale, la propagazione, l'attenzione alle virosi e alle varie malattie della vite, lo sviluppo delle tecniche di coltivazione.

All'inizio degli anni Sessanta la collezione fu ampliata quando la Stazione ebbe l'incarico dal Ministero dell'Agricoltura e delle foreste di coordinare la raccolta delle descrizioni dei vitigni per la compilazione dell'ampelografia italiana.

Nel 1967, la Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia fu trasformata in Istituto Sperimentale per la viticoltura, di pari grado degli istituti scientifici universitari, con sede centrale in Conegliano, articolata in quattro sezioni operative centrali e tre sezioni operative periferiche ad Asti, Arezzo e Bari.

Le sezioni centrali furono così definite:



Anni Trenta, cerimonia d'inaugurazione della sede della Regia Stazione sperimentale di Conegliano.

Ampelografia e miglioramento genetico, dedicata ai problemi di classificazione e caratterizzazione dei vitigni, della loro selezione clonale, miglioramento, adattabilità ed interazione con gli ambienti; Propagazione, dedicata a tutti gli aspetti della moltiplicazione della vite, metodi tradizionali e innovativi;

Tecniche colturali, che prevedeva l'esame delle diverse tecniche di coltivazione, dall'impianto dei vigneti alla raccolta dell'uva;

Biologia e difesa, che studiava i diversi problemi legati alle alterazioni biotiche e abiotiche della vite. Intanto l'Istituto veniva caricato di nuovi compiti: il Servizio Repressione frodi fino al 1986, il rilascio dei certificati di analisi per il vino destinato all'esportazione fino al 1995, il controllo della produzione ed il commercio dei materiali di propagazione della vite (Servizio Controllo Vivai).

Nel 1975 il prof. Antonio Calò successe nella direzione della Stazione al prof. Italo Cosmo. L'indirizzo rimase quello della valorizzazione di un patrimonio fondamentale per l'economia del Paese e quindi, valorizzazione del Vigneto Italia. Furono attuati una serie di progetti finalizzati, che interessarono centinaia di campi sperimentali sparsi su tutto il territorio nazionale, e questo avvenne con la collaborazione di università e di enti locali.

Negli anni Settanta furono anche costituite le collezioni ampelografiche nelle Sezioni di Asti, Arezzo e Bari.

Nel 1981, a seguito di un programma del CNR, coordinato dall'Istituto, finalizzato al recupero e salvaguardia delle risorse genetiche della vite, furono reperiti, con la collaborazione delle diverse università, oltre 600 vecchi vitigni che vennero raccolti nella collezione dell'Istituto e in una azienda sita di Tormancina (Roma), messa a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura e delle foreste.

Nel 2005 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura confluiva nel Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA, dal 2015, Centro per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia agraria-CREA), divenendo Centro per la Ricerca in Viticoltura (CREA-VIT).

Il Centenario della Regia Stazione Sperimentale

1 Dicembre 2023

L'1 dicembre 2023 verrà celebrato al CREA-VE di Conegliano il centenario della fondazione della Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia.

Questo il programma:

ore 10.00 saluti delle autorità e dei patrocinanti.

ore 10.20 breve introduzione del commissario del CREA, Mario Pezzotti.

ore 10.30 Angelo Costacurta: *storia della Stazione Sperimentale*.

ore 10.55 Attilio Scienza: *dove va la viticoltura italiana?*

ore 11.30 tavola rotonda su: *prospettive della vitivinicoltura italiana nel contesto mondiale*, con la partecipazione del presidente dell'OIV, Luigi Moio.

ore 12.30 Riccardo Velasco: *la centralità del CREA-VE nella viticoltura nazionale di oggi e di domani*

ore 12.50 conclusioni del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida.

ore 13.10 consegna targa al merito al prof. Antonio Calò.

Nel 2017, con l'ennesima riforma, il Centro acquisì anche l'enologia e le diverse sezioni operative periferiche (Asti, Arezzo, Velletri, Turi e Gorizia) assumendo il nome di Centro per la ricerca in Viticoltura ed Enologia (CREA-VE). Il prof. Antonio Calò, nel 2007, lasciò la direzione del Centro per raggiunti limiti di età. In ordine cronologico i successori furono Angelo Costacurta, Michele Borgo, Luigi Bavaresco, Diego Tomasi e Riccardo Velasco.

Nel calice, naturalmente.

In Ever sappiamo che un vino di qualità può nascere soltanto dall'incontro fra il rispetto dell'uomo e l'energia della natura. Per questo i nostri tannini sono ricavati solo da materie prime naturali selezionate e controllate, ricche di proprietà benefiche, che preserviamo grazie a un'estrazione delicata.

UVATANN • TANNSTRUCTURE
TANNALLIER • EVERTANN • BLUETANN



Vino, bevanda sempre più apprezzata nel mondo e in continua evoluzione

di Emilio Celotti

L'evoluzione del vino va intesa in senso lato ed è associata a diversi aspetti, non necessariamente di tecnica enologia, a partire dai consumi. Se ai primi del '900 il consumo pro capite era intorno ai 120 litri, ora si è stabilizzato sui 40-45 litri pro capite; un'evoluzione significativa legata sostanzialmente ai mutamenti del target dei consumatori. Dal consumo per esigenze caloriche, adesso tutto è cambiato e il vino è un prodotto consumato in ogni momento di socialità, non c'è evento che non sia accompagnato da un buon calice di vino, dai festeggiamenti ai momenti di sconforto, inoltre il vino è presente da sempre nei riti religiosi.

Il consumatore è cambiato notevolmente, è sempre più informato, è molto esigente e pretende un prodotto di qualità per ogni occasione di consumo. Se una volta si facevano prodotti sostanzialmente bianchi e rossi senza difetti ed era privilegiata la quantità, oggi tutto è cambiato, vanno progettati vini con caratteri sensoriali noti e identificabili, con tecniche sostenibili. Il vino deve essere non solo un prodotto ma deve esprimere anche un territorio, una cultura, una tradizione.

I mercati si evolvono assieme ai consumatori, con un'evoluzione significativa anche dove normalmente non si consumava vino, in molti paesi asiatici il vino è diventato un bene che non deve mancare, questa platea di consumatori sempre più ampia giustifica le sempre più importanti richieste di vino in molti mercati, vino che deve essere di qualità e avere una impronta sensoriale riconoscibile. Una importante evoluzione è stata anche la frontiera dell'e-commerce che ha aperto prospettive di vendita e mercati per tutte le aziende, anche le più piccole.

Un recente indicatore di salute dei mercati, il Market Internationalization Index, riportato nell'ultima conferenza stampa del Direttore generale dell'OIV, è in continua crescita dal 2000 ed è significativo di un buono stato

di salute del settore dei consumi che consente di guardare positivamente al futuro del settore vitivinicolo.

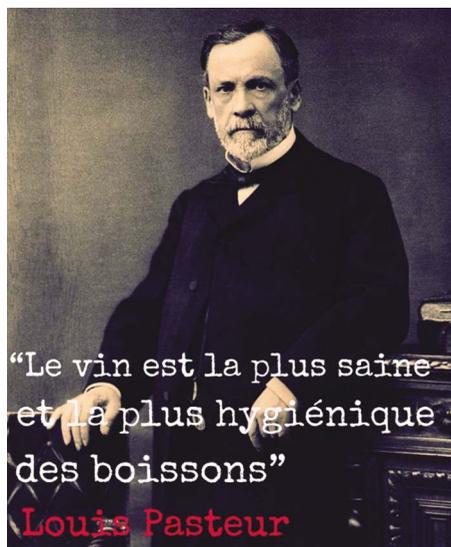
Nei vini si è passati gradualmente alla qualità sensoriale, il vero *plus valore* che distingue vini, territori, culture e tradizioni.

In questo ambito la ricerca ha svolto e svolge un ruolo fondamentale, si può valorizzare un prodotto ad esempio gestendo dalla vigna al bicchiere una specifica molecola aromatica.

Inevitabilmente c'è stata una significativa evoluzione della qualità dei vini, dai prodotti degli ibridi americani ai prodotti a prevalente uso calorico (dell'alcol), ai prodotti per accompagnare momenti di socialità e quindi il vino deve essere un bene con precise e riconoscibili caratteristiche organolettiche, in questa direzione si è evoluta la tecnica e la ricerca del settore per la produzione di vini di qualità. La qualità sarà diversa in funzione del target di consumatori, dal vino di qualità da tavola al vino di qualità per i prodotti di nicchia, ovviamente ogni qualità avrà il suo prezzo. Ne consegue che tutta la tecnica enologica deve saper valorizzare con metodi certi (scientificamente) e non empirici la potenzialità sensoriale di ogni varietà e trasferirla nel bicchiere.

L'enologo moderno deve quindi saper progettare vini di qualità in funzione dei diversi mercati e dei diversi consumatori. Spesso deve soddisfare le esigenze di mercato e a volte dovrà produrre vini che non gli piacciono, ad

esempio vini troppo barricati per certi mercati, oppure vini troppo ammorbiditi per altri, esigenze commerciali che devono essere soddisfatte visto che il consumatore e certi mercati con masse critiche importanti vanno soddisfatti. Sempre maggiore attenzione va data al tema "Vino e salute"; moltissimi riferimenti scientifici confermano il positivo effetto del moderato consumo di vino sulla salute del consumatore.



Louis Pasteur

Brand e diverse categorie di vini richiesti dai mercati sono in continua evoluzione, tipi di bottiglia, bollicine, bag in box, bulk, spumanti tipo Champagne, Prosecco con il suo successo mondiale, spumanti italiani, spagnoli, francesi e altro. Addirittura dal mondo arabo addirittura richieste di "vino da farsi al bar" con ingredienti in polvere ottenuti da uva e vino, anche questo è un chiaro segnale dell'evoluzione dei consumi e dei consumatori.

In questo contesto di mercati internazionali sempre più importanti e di consumatori sempre più informati ed esigenti, troviamo il mondo dei brand commerciali, delle denominazioni le più svariate, il BIO, il Vegan, i vini da tavola, il biodinamico, il vino senza alcol; molte tipologie di vino per aggredire diversi mercati, sta avanzando il fronte dei "vini naturali", proposta che sa molto di "appeal" commerciale, visto che oramai tutte le aziende stanno operando nella direzione di prodotti con minimi interventi in vigneto e in cantina per produrre vino con l'unico ingrediente, cioè l'uva. Se poi si va su prodotti a basso alcol o addirittura senza alcol per risolvere il problema delle accise anche il nome vino andrà rivisto nel moderno contesto dei mercati mondiali.

L'enologo è spesso attratto dalle mode, ovviamente la valutazione deve essere fatta con buon senso.

Ci può essere la moda che ha un seguito di successo come le bollicine che hanno invaso i mercati del mondo e che possono essere realizzate con molte tipologie di prodotto, ci sono poi le mode che non hanno fondamento come quella che ha riguardato i vini rossi negli anni 80 e 90 in Friuli, terra di vini bianchi, ma che sull'onda del "paradosso francese" ha visto una rapida diffusione di uve rosse come il Cabernet Sauvignon e altri rossi, per fortuna il tempo ha dato ragione ai vini bianchi.

In questo contesto variegato del consumo del vino la promozione del prodotto e la corretta informazione al consumatore sono fondamentali

Non si promuove il prodotto vino ma un territorio, una storia, una cultura, una tradizione, un prodotto che rispetta gli attuali criteri di sostenibilità e magari realizzato con tecnologie innovative in vigneto e in cantina. Siti internet, storytelling, enoturismo, percorsi sensoriali, sono solo alcuni esempi di moderne tecniche di promozione dei vini per i consumatori del terzo millennio.

Le argomentazioni più diffuse sono vino e salute, vino e legislazione, vino

e cultura, enoturismo, associazioni legate alla cultura del vino, promozione, collezionismo, turismo e strade del vino, vino e finanza, brand quotati in borsa, premi e concorsi, aste, e altro, un elenco di attività che evidenzia tutto l'indotto del settore enologico che riguarda anche molti aspetti culturali associati a questo formidabile prodotto della vite.

Ricerca scientifica e tecnologica in viticoltura ed enologia deve accompagnare l'evoluzione del prodotto vino in tutte le sue declinazioni. Tra i risultati della ricerca che stanno avendo alta trasferibilità nel settore possiamo ricordare le nuove varietà di vite resistenti (PIWI), in ambito enologico le tecnologie emergenti a basso impatto come gli ultrasuoni, i campi elettrici pulsati e le alte pressioni, sistemi di controllo di processo automatizzati, tecniche conservative per il trattamento di mosti e vini. Per il trattamento e valorizzazione degli scarti di vinificazione possiamo citare gli antiossidanti ricavabili dalle vinacce, innovative celle fotovoltaiche alimentate con polifenoli di scarto, bioplastiche prodotte con batteri che utilizzano l'anidride carbonica di fermentazione, e altro....

Da molti anni si opera sulla sostenibilità, non è la novità di questi ultimi anni, sicuramente c'è ancora molto da fare in vigneto, soprattutto per la gestione della difesa contro le fitopatie, tutti i tecnici stanno operando nel senso indicato dalle normative e dalla sostenibilità che va interpretata nel suo vero significato di durabilità, termine francese che indica qualcosa che deve durare nel tempo per le generazioni future, in termini ambientali, sociali, senza dimenticare l'aspetto economico.

Una vera sostenibilità deve saper utilizzare la digitalizzazione, filiera 4.0, filiera di precisione, machine learning e intelligenza artificiale, robotizzazione, tutti elementi che non devono essere trascurati per il settore in continua evoluzione, in ogni caso sono tutti ausili tecnologici che servono per ottimizzare la produzione per viticoltura ed enologia di precisione, la vera applicazione di precisione per la qualità la farà comunque l'enologo con il ragionato utilizzo di tutti gli strumenti tecnologici a disposizione, che rimarrà insostituibile considerata la complessità e l'enormità delle variabili che intervengono nella produzione di un vino di qualità.

In questa panoramica bisogna considerare che la sfida del momento per il mondo del vino è il contrasto alle azioni di demonizzazione recentemente sempre più insistenti, azioni improvvisate e non ponderate dove si "confon-

de" l'effetto dell'alcol con il vino. Per questioni salutistiche si dovrebbero "demonizzare" però tanti altri alimenti (patatine fritte, zucchero, altro), il vino non è alcol, ma una bevanda che ne contiene una certa quantità e tra l'altro di origine naturale per fermentazione. Recenti ricerche che dimostrano che i paesi europei a maggior consumo pro capite di vino hanno aspettative di vita superiori. A complicare l'attività del settore a breve anche le normative sugli ingredienti che riguarderanno il vino, bevanda dove l'unico ingrediente di fatto è l'uva. Anche sull'impiego dei solfiti ci saranno normative sempre più stringenti per il vino, in una panoramica dell'agroalimentare dove comunque tanti prodotti dello scaffale contengono normalmente solfiti. Solo lavorando in collaborazione stretta tra competenze diverse, su precisi obiettivi riusciremo ad affrontare le sfide del futuro in un settore strategico e che continuerà ad evolvere.

Con le attuali conoscenze scientifiche applicabili alla filiera vino, l'enologo deve diventare una sorta di artista per realizzare un prodotto capace di dare emozioni grazie all'esaltazione dei caratteri sensoriali del vino e comunque nel rispetto della salute del consumatore.



Italo Brass, pranzo sotto la pergola alla Trattoria Montin

Rendiamo facile l'analisi enologica

BioSystems

Food & Beverage analysis

human - centred biotech



L'OIV alla soglia del centenario

di Enrico Battiston

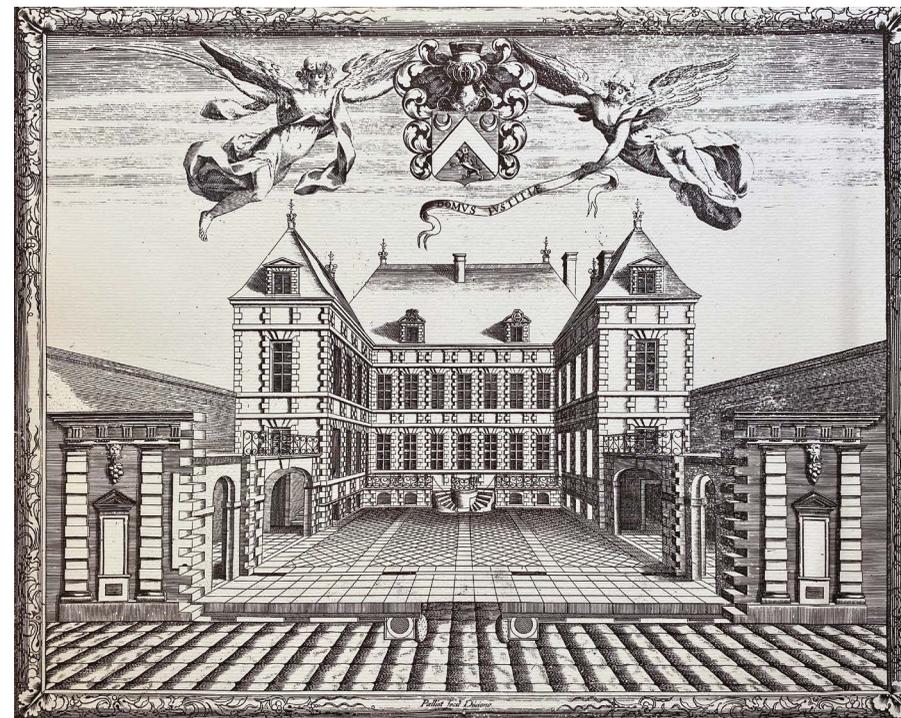
L'ONU del vino si appresta a spegnere ben 100 candeline! Un traguardo importante per l'OIV, l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino che da un secolo rappresenta i paesi produttori e consumatori di uva, vino e prodotti non fermentati. Era la fine dell'800 quando la produzione vitivinicola di allora iniziò a conoscere una serie di crisi senza precedenti: la fillossera e nuove ampelopatie prima e la grande guerra poi, devastarono gran parte del vigneto Europeo, anticipando la progressiva diminuzione dei consumi, culminata col proibizionismo degli anni venti e trenta del secolo scorso. In questo contesto critico, 8 Paesi si riunirono per discutere una strategia comune di rilancio della produzione vitivinicola e così il 29 novembre 1924, a Parigi, Francia, Italia, Spagna, Grecia, Portogallo, Ungheria e Lussemburgo fondarono l'Office International du Vin.

Nei decenni l'OIV è cresciuta gradualmente, divenendo nel 2001, l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, ovvero la riferimento tecnico-scientifico internazionale del settore vitivinicolo la cui missione è l'armonizzazione di standard e pratiche, l'informazione degli Stati membri e la cooperazione con altre istituzioni internazionali. Oggi l'OIV è un'Organizzazione Intergovernativa che rappresenta 50 Paesi e 17 Osservatori, tra i quali l'Italia riveste una posizione di rilevanza essendo il più importante produttore al mondo di vino in volume oltre a detenere la Presidenza attuale nella figura del Prof. Luigi Moio. Ed è proprio sotto la Presidenza italiana che il Segretariato Generale dell'OIV si è trasferito da Parigi a Digione, in Borgogna, dove nel 2024 verrà inaugurata la nuova sede, l'Hotel Bochu d'Esterno, una

dimora settecentesca rinnovata per il centenario dell'Organizzazione. Se consideriamo le sfide preminenti che il settore vitivinicolo è chiamato oggi ad affrontare, è curioso riscontrare una certa similitudine con le cause che portarono alla nascita dell'OIV: malattie epidemiche della vite come Flavescenza dorata e Malattia di Pierce, deperimento dei vigneti associato alle malattie del legno, riduzione dei consumi conseguente a una sorta di neoproibizionismo e tentativi di delegittimazione di un prodotto cardine della storia e della cultura di molti Paesi. In queste circostanze emerge puntualmente il ruolo chiave dell'OIV, quale sede in cui i propri Stati membri, sulla base delle più aggiornate conoscenze tecniche e scientifiche discutono orientamenti comuni e adottano strategie armonizzate per affrontare sfide importanti, le quali richiedono una risposta collettiva.

L'organo che oggi concepisce le norme dell'OIV si chiama Comitato Tecnico Scientifico e comprende 4 Commissioni: Viticoltura, Enologia, Economia e Diritto, Salute e Sicurezza, le quali sono coordinate rispettivamente da 4 Capi Unità che gestiscono l'avanzamento di progetti di risoluzione e documenti tecnici, oltre alle attività istituzionali del Segretariato Generale. Ciò che caratterizza l'azione normativa dell'OIV è certamente il consenso: le risoluzioni sono infatti adottate solo con il parere unanime dell'Assemblea Generale. È un principio che da un lato rallenta molto il processo decisionale, poiché in buona sostanza si deve trovare l'accordo di tutti i Paesi membri, ma che d'altro canto rafforza le norme stesse, le quali riscontrano un riconoscimento e un'attuazione internazionale immediata.

Alle porte del proprio centenario, l'ONU del vino si prepara ad inaugurare l'Anno Internazionale della Vite e del Vino, un anno ricco di eventi che verranno realizzati presso i propri Paesi membri per celebrare la storia dell'Organizzazione Intergovernativa e per affrontare le tematiche prioritarie, tra cui l'impatto del cambiamento climatico, la dealcolazione dei vini e la loro etichettatura, le barriere al commercio e gli effetti del consumo di vino sulla salute. Nello stesso anno, dopo lunghe e proficue trattative, l'OIV si prepara ad accogliere un nuovo



L'antico Hôtel Bouchu d'Esterno, nel cuore di Digione, nuova sede dell'OIV

Stato membro, la Cina, un ulteriore passo verso la piena rappresentatività del settore vitivinicolo.

In conclusione, oggi più che mai va ricordato il legame tra l'OIV e la Scuola Enologica di Conegliano. Nel corso dei decenni, molti Ex Allievi si sono succeduti nella delegazione italiana in qualità di esperti, ricoprendo anche ruoli istituzionali nei gruppi di lavoro e nelle Commissioni e contribuendo in modo significativo alla creazione di nuovi standard e norme. Un legame ora consolidato anche all'Unità Viticoltura del Segretariato Generale, un legame che ci auguriamo possa continuare a rinnovarsi per i prossimi cent'anni!



Abbiamo.
una **passione**
in comune

Colli di Conegliano Refrontolo passito DOCG: Analisi microbiologiche e chimiche a confronto lungo la filiera produttiva del Marzemino passito

di Alessandro Citron,
Matteo Della Libera,
e Sabino Gallicchio
(Istituto Statale Superiore
G.B. Cerletti, Conegliano)



Abstract

The final aim of this research is to evaluate what are the differences, in the chemical and microbiological parameters of the wine, among the products of different wineries in the production of the wine “*Colli di Conegliano Refrontolo passito DOCG*”, better known as *Marzemino passito*, and how they change during the different vinification processes. To do this analysis it becomes necessary to collect a lot of samples from 3 different cellars located in Refrontolo during the production chain of this wine. A lot of chemical and microbiological research on the samples of grapes and wine, permitted us to see that there aren't very big differences from the 3 cellars, but the information obtained led to some interesting conclusions. Further experimental tests will be interesting to study in deep this wine.



Introduzione

Il vitigno Marzemino è presente in diverse regioni del Nord Italia, il più noto è quello originario del Veneto. Oggi il Marzemino è ammesso per la produzione di numerosi vini facenti parte di denominazioni di origine, di cui l'unica DOCG è quella dei Colli di Conegliano DOCG, oltre ad essere presente anche in 11 DOC e 53 IGT. La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino della DOCG “Colli di Conegliano” tipologia Refrontolo passito, comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto. La vinificazione di queste uve può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento, fino a portarle ad un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore a 16.00% vol. L'appassimento (o surmaturazione) è quel periodo che segue la maturazione propriamente detta e rappresenta un periodo durante il quale l'uva è soggetta a trasformazioni di natura fisica, chimica, biochimica e biologica, che ne modificano profondamente la composizione, influenzando in maniera decisiva le caratteristiche dei vini che ne derivano. Il periodo di appassimento dell'uva (di norma dagli 80 ai 100 giorni) negli ultimi anni, a causa del rapido cambiamento climatico, si sta notevolmente accorciando. Tra i composti maggiormente soggetti a fenomeni metabolici nel periodo di surmaturazione, vi sono gli zuccheri e gli acidi (in particolare acido malico). Quando parliamo di Marzemino Passito purtroppo, ci troviamo dinanzi ad un prodotto poco pubblicizzato e valorizzato. L'obiettivo di questo studio è quello di indagare le diversità esistenti a livello microbiologico lungo la filiera produttiva del Marzemino passito, oltre a identificare l'evoluzione dei principali parametri analitici di questo vino, dalla fase di appassimento delle uve fino a prodotto finito. Le tre realtà su cui verte il confronto sono: Azienda agricola Giuseppe Liessi, sita in via Molino Crevada 1; Cantina Toffoli Vincenzo, sita in via Liberazione, 26; Azienda agricola Valdella, ubicata in via Drio Col, 1.

Procedimento

Lo stesso tipo di campione è stato prelevato da tutte e tre le aziende prese in esame, avendo in comune le stesse operazioni nelle prime fasi di lavorazione dell'uva (tab. 1).

	Uve	Pigiato	Mosto in ferm.	Vino a fine ferm.	Vino finito
Cantina Toffoli Vincenzo	25/10/2021	23/11/2021	-	15/12/2021	07/03/2022
Az. Agr. Liessi	25/10/2021	28/10/2021	02/11/2021	16/11/2021	04/03/2022
Az. Agr. Valdella	28/10/2021	10/11/2021	16/11/2021	15/12/2021	07/03/2022

Tab. 1: Prime fasi di lavorazione dell'uva

Ogni singolo campione prelevato, è stato poi sottoposto a due diversi tipi di analisi: una di natura microbiologica al fine di riconoscere e classificare i microrganismi presenti nei diversi campioni di uve, mosto e vino; una di natura chimica, per andare a definire i principali indici analitici di mosti e vini.

Materiali e metodi

Per quanto concerne l'indagine microbiologica si è proceduto tramite inoculazione su piastre Petri dei singoli campioni, per poi eseguire il riconoscimento delle colonie sviluppatesi, tramite chiave dicotomica. I terreni di coltura utilizzati per indagare i microrganismi presenti nei campioni sono stati: Terreno WL per lo sviluppo di lieviti e batteri acetici; Terreno APT: per l'enumerazione e la coltura dei batteri eterofermentanti dell'acido lattico;

Terreno BIGGY: terreno parzialmente selettivo impiegato principalmente per l'isolamento e la differenziazione morfologica di *Candida*

spp; Terreno GYC: per lo sviluppo dei batteri acetici; Terreno **Lisina Medium**: per lo sviluppo di lieviti indigeni e batteri. Tutta l'attrezzatura e gli strumenti da utilizzare per l'inoculo dei campioni sulle scatole Petri, vengono flambati e sterilizzati. I campioni da inoculare, vengono diluiti preparando un numero di diluizioni differenti in relazione al tipo di prodotto da analizzare, deciso sulla base di un'osservazione al microscopio ottico eseguita sul campione tq. Normalmente, vengono inoculate almeno 2 Petri per campione analizzato, utilizzando però nell'inoculo due differenti diluizioni del campione tq. Dopo circa 5 giorni, si verifica l'avvenuto sviluppo delle colonie sui terreni di coltura e si prosegue con il riconoscimento.

Si procede osservando le Petri allo stereoscopio e per ogni tipo di colonia, viene preparato un vetrino sotto cappa per l'osservazione al microscopio. A questo punto tramite la chiave dicotomica, si procede al riconoscimento partendo dall'osservazione delle colonie formatesi sulle scatole Petri, fino ad arrivare all'osservazione al microscopio delle cellule formanti la colonia. Per quanto riguarda l'analisi chimica invece, sono stati determinati per ogni campione i seguenti parametri: acido malico, acido lattico, acido acetico, acido tartarico, glucosio+fruttosio, rame, antociani, titolo alcolometrico volumico, SO₂ L, SO₂ T e acidità

totale (A.T.). La quasi totalità di queste analisi sono state svolte con l'analizzatore enzimatico Hyperlab Smart (fig. 1).

Per l'analisi di A.T., SO₂ L, SO₂ T e titolo alcolometrico volumico, sono state invece utilizzate le normali procedure di analisi chimica dei vini.

Risultati ottenuti e conclusioni

PRINCIPALI SPECIE E GENERI IDENTIFICATI

FONTE DI ISOLAMENTO	Liessi	Valdella	Toffoli
Uve	<i>Acetobacter</i> <i>Gluconobacter</i> <i>S. cerevisiae</i> <i>T. delbrueckii</i> <i>S. pombe</i> <i>M. pulcherrima</i>	<i>Acetobacter</i> <i>Gluconobacter</i> <i>Rhodotorula spp.</i> <i>S. ludwigii</i> Genere <i>Saccharomyces</i>	<i>Acetobacter</i> <i>Lieviti apiculati</i> <i>S. ludwigii</i> <i>Rhodotorula spp.</i> Genere <i>Saccharomyces</i>
Mosto pigiato	<i>Candida tropicalis</i> <i>S. cerevisiae</i> <i>Pichia carsonii</i>	<i>Acetobacter</i> <i>S. cerevisiae</i>	<i>Candida vini</i> <i>Candida tropicalis</i> <i>Candida parakrusei</i> <i>S. cerevisiae</i> <i>S. bacillaris</i> <i>M. pulcherrima</i>
Mosto in fermentazione	<i>Candida tropicalis</i> <i>S. cerevisiae</i>	<i>Candida stellata</i> <i>S. cerevisiae</i>	
Vino a fine fermentazione	<i>P. membranaefaciens</i> <i>Candida. vini</i> <i>Pediococcus spp.</i> <i>P. carsonii</i>	<i>P. membranaefaciens</i> <i>Candida stellata</i>	<i>S. bacillaris</i> <i>T. delbrueckii</i>
Vino	<i>Lieviti apiculati</i> <i>S. cerevisiae</i> <i>A. pullulans</i>	<i>S. pombe</i> <i>S. cerevisiae</i>	<i>S. cerevisiae</i> <i>P. fermentans</i> <i>S. bayanus</i> <i>P. carsonii</i> <i>Oenococcus oeni</i>

Tab. 2: L'analisi microbiologica



Fig 1: analizzatore enzimatico Hyperlab Smart con apposito pc per la programmazione della macchina

L'analisi microbiologica è stata condotta su uve, mosti e vini (tab. 2). Dallo studio è emerso come la popolazione microbica delle uve e dei mosti/vini analizzati, sia composta in prevalenza da *Saccharomyces*

cerevisiae, seguito da altre specie appartenenti al genere *Saccharomyces*, da lieviti apiculati e da lieviti appartenenti a numerosi altri generi. Tra i batteri acetici invece, i generi che sono stati isolati sono il genere *Acetobacter* e il genere *Gluconobacter*. Tra le tre realtà produttive esaminate, quella che ha mostrato la maggior variabilità microbiologica è risultata essere la cantina Toffoli, con ben 15 specie riconosciute, seguita dall'azienda agricola Giuseppe Liessi con 13 specie e infine dall'azienda Valdella con 9 specie.

Anche l'analisi dei principali parametri chimici di mosti e vini, ha portato all'ottenimento di risultati molto interessanti. L'andamento più graduale del processo fermentativo (fig. 2), si registra a carico della cantina Toffoli, dove si ha avuto una fermentazione molto rapida che ha portato il vino a secco. Per quanto concerne le analisi sull'acido lattico (fig. 3), il vino prodotto dall'azienda Toffoli, ha subito un inizio di fermentazione malolattica al termine di quella alcolica, cosa che invece non si è notata nei vini delle altre due aziende considerate. Dall'analisi

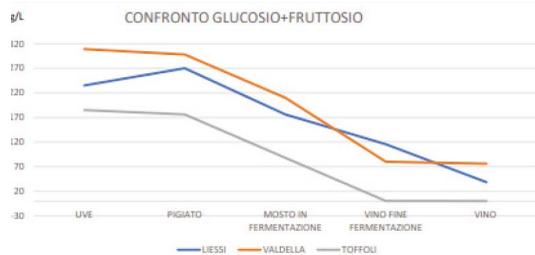
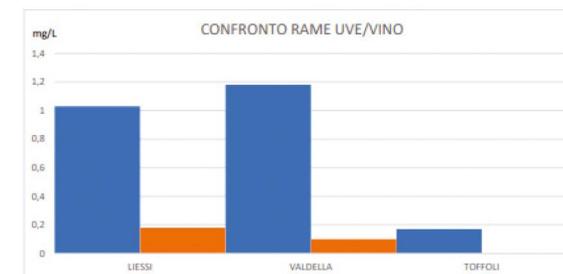


Fig. 2: Il processo fermentativo

del rame svolta sull'uva, invece, si può constatare come durante la fermentazione alcolica, ci sia stata la pressoché totale o totale degradazione del rame. Degradazione che si è verificata in tutte e tre le aziende, nessuna di esse a

conduzione biologica. Probabilmente, con una più attenta analisi dei prodotti fitosanitari impiegati, unitamente a delle analisi del terreno, si riuscirebbe in maniera precisa a definire il motivo di questo risultato, che risulta assolutamente conforme dal punto di vista legale, ma desta una certa curiosità, vista la sempre maggiore sensibilità nei confronti del rame, che si ha in viticoltura negli ultimi anni. Nei vini, invece, in seguito alla degradazione del rame durante la fermentazione alcolica, il contenuto di questo metallo risulta essere pari a zero per la cantina Toffoli, mentre molto prossima allo zero per le altre due realtà.

In conclusione, non si è riscontrata un'enorme diversità microbiologica tra le tre aziende. Si auspica, che con studi futuri, si indaghi più nel dettaglio quelle che sono le quantità di cellule delle singole specie presenti durante tutte le fasi di vinificazione del Marzemino passito.



Confronti del rame

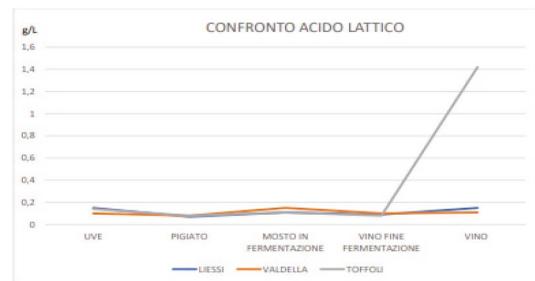


Fig. 3: Le analisi sull'acido lattico

Bibliografia

- Lorenzon dr. P., 1962-2022. *40 anni di attività, Pieve di Soligo*, Nuova Stampa 3, 2002
- Guzzon R.-Pertot I., *Microorganismi della Uve e del Vino, Origine, funzioni e applicazioni enologiche, Italia*, Tecniche Nuove, 2016.
- Ferrari F., *Il marketing del Lambrusco*, Conegliano, 2015.
- Bottarel A., *Analisi della flora spontanea dei lieviti pre e post fermentazione su uve passite di raboso pive e boschera*, Conegliano, 2014.
- Bellincontro A.-Botondi R.- De Santis D.- Mencarelli F.- Forniti R., *Il controllo del metabolismo dell'uva in appassimento per la determinazione della qualità del passito*, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari Università degli Studi di Viterbo, 2006.

Sitografia

- Quattrocalici*, <https://www.quattrocalici.it/vitigni/marzemino/>
- I disciplinari di produzione*, <https://bit.ly/3zpdKMW>
- Registro nazionale delle varietà di vite, il Marzemino*, <http://catalogoviti.politicheagricole.it/result.php?codice=144>
- Disciplinare di produzione del "Colli di Conegliano Refrontolo passito DOCG"*, http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=1026



IL DESIGN NELLA SUA FORMA MIGLIORE

DESIGN IN ITS
BEST FORM

I nostri serbatoi non sono dei semplici strumenti di lavoro: la loro forma, il loro colore, i materiali e i loro accessori, sono **disegnati e progettati su misura** per ogni esigenza funzionale, estetica ed ambientale.

Our tanks are not only work tools, but their shape, color, materials and accessories are **custom-designed** for each functional, aesthetical and environmental need.



made by Play Think Creative



UNCONVENTIONAL SOLUTIONS

trecieffe.it

Techniche di disacidificazione nel Raboso Piave

di Luca Dall'Armellina
e Giuseppe Galiazzo
(Istituto Statale Superiore
G.B. Cerletti, Conegliano)

Abstract

The purpose of this thesis is to determine how best to deacidify an indigenous grape variety from our area, Raboso Piave. We will analyze through the appropriate chemical analyses how the acidity of this wine will be changed during vinification and then perform the appropriate tests to define which products and methods are best to treat the important acidity of this amazing wine.

Introduzione

Il Raboso è un vino di antichissima origine, prodotto da uno dei rari vitigni presenti nel Nord-Est d'Italia prima dell'avvento di Roma. La coltivazione di un vitigno simile all'attuale Raboso da parte dei Veneti antichi (quindi ancor prima che arrivassero i Romani che lo trovarono) è confermata da Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) nella sua monumentale opera in 37 libri, la Naturalis Historia, nella quale si legge che in

quest'area si produceva allora il *Picina omnium nigerrima*, "un vino il cui colore è più nero della pece". Al giorno d'oggi il Raboso è un vitigno simbolo del nostro territorio, il quale vanta anche una DOCG, ovvero la *Malanotte del Piave*. Il vino derivante da questo vitigno è semplicemente sorprendente, presenta ottime caratteristiche enologiche e una predisposizione all'affinamento grazie anche alla sua elevata acidità. Quest'ultima però, in certe annate può presentarsi con valori particolarmente elevati, tanto da rendere di difficile consumo questo vino, se non correttamente gestito. Nel caso si voglia produrre un vino importante la soluzione migliore rimane l'affinamento, ma se si volesse optare per la creazione di un vino rosso fresco sarebbe necessario adoperare una disacidificazione. Alla disacidificazione sono legati tre parametri analitici fondamentali: pH, Potere tampone e Acidità totale. La disacidificazione dovrebbe mirare a modificare il mosto o il vino non con l'intento di intervenire tanto sull'acidità totale quanto sul pH. Infatti, è quest'ultimo parametro a conferire la sensazione acida alla degustazione ed è anche uno dei parametri che più influenzano le proprietà enologiche del vino. Modificare il pH del vino significa però scontrarsi con il suo naturale potere tampone. Generalmente poiché il vino ha un potere tampone minore del mosto è più facile correggere il pH del vino rispetto a quello del mosto; tuttavia, le operazioni di acidificazione o disacidificazione causano sempre un certo squilibrio nel sistema vino che richiede tempo per riassetarsi, motivo per il quale molti considerano il momento migliore per eseguire tali operazioni la conclusione della fermentazione principale. Il potere tampone, indicato convenzionalmente dal simbolo β o π , può essere calcolato utilizzando la formula differenziale in cui si determinano l'acidità totale e l'alcalinità delle ceneri (espresse in meq/L) del campione. Tale procedura, lunga e laboriosa, può essere efficacemente sostituita dal calcolo:

$$\beta = \Delta B \setminus \Delta pH$$

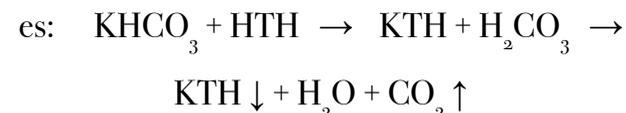
dove: $\Delta B = n^\circ$ di equivalenti di base forte B che provocano un aumento di pH pari a ΔpH . Praticamente si titola il vino con NaOH fino ad innalzare il pH di una unità rispetto al valore di partenza.

Tecniche di disacidificazione

Nella disacidificazione dei vini si utilizzano dei carbonati ammessi dalla legge (reg. CE 606/2009): il bicarbonato di potassio KHCO_3 che il carbonato di calcio CaCO_3 .

Essi all'interno del vino operano sviluppando due tipi di effetti opposti tra loro:

1. reazione di neutralizzazione dell'acido tartarico che si realizza con i carbonati che producono acido carbonico, acido che si scompone poi in acqua e anidride carbonica allontanando così dal mezzo gli idrogenioni H^+ :



Questa neutralizzazione, diminuendo la concentrazione di HTH libero.

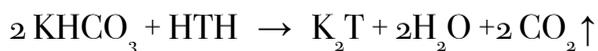
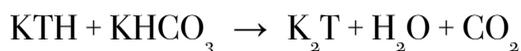
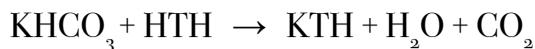
1. il secondo effetto è la precipitazione dei sali insolubili che la disacidificazione produce (KTH e CaT) e che ha un effetto opposto alla neutralizzazione, cioè tende ad abbassare il pH del mezzo. La sottrazione, infatti, dall'equilibrio degli ioni HT dovuta alla salificazione sposta l'equilibrio stesso a destra verso una maggiore liberazione di ioni H^+ , con conseguente diminuzione del pH



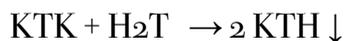
L'effetto della neutralizzazione è maggiore di quello della precipitazione e si traduce in un aumento del pH.

Chimismo del KHCO_3

Reazione:



Il KTK è in effetti un sale solubile, ma dissociandosi libera il potassio che forma il KTH insolubile.



Quindi:

2 moli di KHCO_3 (cioè $2 \cdot 100 \text{ g/mol} = 200 \text{ g}$) neutralizzano 1 mole di HTH (150 g), per cui eseguendo una proporzione:

$$200 \text{ g di KHCO}_3 : 150 \text{ g di HTH} = 1 \text{ g di KHCO}_3 : X \text{ g di HTH}$$

Si ricava $X = 0,75 \text{ g}$

Cioè 1 g di KHCO_3 neutralizza 0,75 g di HTH.

E' bene considerare poi che, per rendere effettiva la precipitazione, è **necessario raffreddare** a $-5 \text{ }^\circ\text{C}$ per alcuni giorni il vino trattato (ovvero eseguire una stabilizzazione tartarica) che può effettivamente allontanare dagli equilibri il KTH, sale poco solubile in ambiente alcolico ma che tende a stare in sovrasaturazione nel vino precipitando molto lentamente.

Chimismo del CaCO_3

La reazione svolta dal carbonato di calcio è la seguente:



In via teorica, quindi:

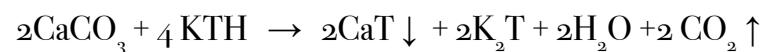
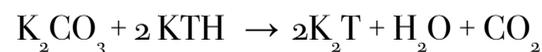
1 mole di CaCO_3 (cioè 100g) neutralizzano 1 mole di HTH (150 g), per cui eseguendo una proporzione:

$$100 \text{ g di CaCO}_3 : 150 \text{ g di HTH} = 1 \text{ g di CaCO}_3 : X \text{ g di HTH}$$

Si ricava $X = 1,5 \text{ g}$

Cioè 1 g di CaCO_3 neutralizza 1,5 g di HTH.

Tuttavia, il CaCO_3 reagisce anche con il KTH in soluzione secondo questa reazione:



Nonostante quest'ultimo effetto sul bitartrato di potassio, il CaCO_3 rivela un potere disacidificante minore del KHCO_3 , circa l'85%; forse il Ca reagisce con altri componenti del vino liberando H^+ . I sali di calcio, CaT in questo caso, precipitano più velocemente e completamente di quelli di K (ad es. del KTH): nel vino la precipitazione è praticamente istantanea e non dovrebbe richiedere un raffreddamento.

Il trattamento con CaCO_3 può, però, anche arricchire il vino di calcio, cosa mai gradita dall'enologo per gli intorbidamenti che da ciò possono conseguire.

Tecnica del doppio sale

Quando per disacidificare si utilizzano i carbonati, si assiste sempre ad una salificazione anche dell'acido malico i cui sali rimangono solubili (contribuendo anche al gusto sgradevole di "salato"). Il rapporto acido tartarico / acido malico perciò diminuisce. Se tale rapporto diventa molto piccolo ($\ll 1$) è possibile utilizzare la tecnica del "Doppio sale" per disacidificare i vini. Portando il pH del vino a superare il pH di 4,5 (superiore alla pK_{a2} dell'HTH, al quale esistono solo le forme T^- e M^- , cioè gli acidi completamente dissociati e perciò salificati), l'acido malico riesce a spostare l'HTH dai suoi sali di calcio, formando un sale insolubile: il tartratomalato di calcio (doppio sale).

Il metodo per attuare tale disacidificazione (met. Dicalcic) è in sintesi il seguente:

- si usa una parte del vino (es. 10%, calcolato con una formula) da trattare e si porta a $pH > 5,1$ con $CaCO_3$ (versando il vino sul $CaCO_3$) calcolato in quantità per disacidificare il totale del vino; si aggiunge assieme anche del tartrato di calcio in quantità doppia rispetto al $CaCO_3$.
- si forma il doppio sale la cui precipitazione è rapida;
- si allontanano i cristalli per filtrazione e si aggiunge il resto del vino mescolando energicamente.

Il principale vantaggio della disacidificazione con questo metodo è che, teoricamente, rimuove quantità equimolari di HTH e HMH. E' un metodo indicato per vini molto acidi e viene utilizzato con successo, ad esempio, in Germania ed in altre regioni fredde. I test sensoriali hanno confermato migliori valutazioni per i vini molto acidi trattati con questa tecnica ("Margalit Y., Elementi di chimica del vino"). L'inconveniente di questo sistema è che nei mosti molto acidi, in cui l'HMH è molto elevato, rimane dopo la disacidificazione con $CaCO_3$ molto malato di calcio solubile nel lotto disacidificato. Ciò determina dopo la

reintegrazione lo spostamento del calcio da malato a tartrato di Ca, che precipita. Anche con questa tecnica, dunque, si rischia che il mosto risulti troppo impoverito in HTH e rimanga abbastanza ricco in acido malico. Per rispettare meglio l'equilibrio occorre allora aggiungere dell'acido tartarico. Tale pratica è ammessa dai regolamenti CE in alcune zone europee.

Materiali e metodi

Per svolgere questa disacidificazione sono stati scelti tre metodi con tre prodotti:

- disacidificazione con $KHCO_3$ (Bicarbonato di potassio)
- disacidificazione con $CaCO_3$ (Carbonato di calcio)
- disacidificazione con DesacidOf (prodotto dell'azienda Oenofrance per la disacidificazione con la tecnica del "doppio sale" costituito essenzialmente da carbonato di calcio fine)

I campioni, di un litro ciascuno (2,5 l per la prova con il DesacidOf) sono stati ottenuti dal vino raboso vinificato nel novembre 2021 nella cantina della Scuola Enologica di Conegliano, di cui si riportano i principali dati analitici di interesse (13/OI/2022):

pH	Potere tampone	Acidità totale	Calcio (Ca)	Potassio (K)	Ac. Tartarico (HTH)
3,18	44,88 meq/L	8,8 g/L HTH	125 mg/L	909 mg/L	3,37 g/L

Per ogni prodotto utilizzato sono stati preparati due campioni, il primo verrà disacidificato fino ad un pH di 3,30 e il secondo fino ad un pH di 3,48. Quindi le prove hanno interessato:

- un campione tal quale come testimone
- due campioni disacidificati con KHCO_3 :
 - 1 campione portato a pH 3,30
 - 1 campione portato a pH 3,48
- due campioni disacidificati con CaCO_3 :
 - 1 campione portato a pH 3,30
 - 1 campione portato a pH 3,48
- due campioni disacidificati con DesacidOf:
 - 1 campione portato a pH 3,30
 - 1 campione portato a pH 3,48

I livelli finali di pH sono stati ottenuti attraverso appositi calcoli.

Calcoli per il KHCO_3

1° Obiettivo: da pH 3,18 → 3,30

$$\text{delta pH } 3,30 - 3,18 = 0,12$$

Il delta pH corrisponde a $0,12 \times 44,88 = 5,386$ meq/L di KHCO_3

Grammi di KHCO_3 da usare = $0,5386$ g/L di KHCO_3

Decremento acidità totale in HTH = $0,403$ g/L di HTH

Dunque, aggiungendo le dosi calcolate otterremo in via teorica un pH

di 3,3 e un'acidità totale di $8,397$ g/L di HTH. La disacidificazione è possibile, in termini di legge, perché la perdita di acidità totale non supera il grammo litro di HTH.

2° Obiettivo: da pH 3,18 → 3,48

$$\text{delta pH } 3,48 - 3,18 = 0,30$$

Il delta pH corrisponde a $0,30 \times 44,88 = 13,464$ meq/L di KHCO_3

Grammi di KHCO_3 da usare = $1,346$ g/L di KHCO_3

Decremento di acidità totale in HTH = $1,005$ g/L di HTH

Aggiungendo le dosi calcolate otterremo in via teorica un pH di 3,48 e un'acidità totale di $7,795$ g/L di HTH. La disacidificazione è possibile ma al limite con i termini di legge.

Calcoli per il CaCO_3

1° Obiettivo: da pH 3,18 → 3,30

$$\text{delta pH } 3,30 - 3,18 = 0,12$$

Tale delta pH corrisponde in meq $0,12 \times 44,88 = 5,386$ meq/L di CaCO_3

Grammi di CaCO_3 da usare = $0,2693$ g/L di CaCO_3

Calcolo decremento acidità totale: = $0,403$ g/L di HTH

Dunque, aggiungendo le dosi calcolate otterremo in via teorica un pH di 3,3 e un'acidità totale di $8,397$ g/L di HTH. La disacidificazione è possibile, in termini di legge, perché la perdita di acidità totale non supera il grammo litro di HTH.

2° Obiettivo: da pH 3,18 → 3,48

$$\text{delta pH } 3,48 - 3,18 = 0,30$$

Tale delta pH corrisponde a $0,30 \times 44,88 = 13,464$ meq/L di CaCO_3

Grammi di CaCO_3 da usare = $0,673$ g/L di CaCO_3

Calcolo decremento acidità totale in HTH = $1,005$ g/L di HTH

Aggiungendo le dosi calcolate otterremo in via teorica un pH di 3,48 e un'acidità totale di $7,795$ g/L di HTH. La disacidificazione è possibile ma al limite con i termini di legge.

Calcoli DesacidOf o precipitazione del doppio sale

Per le prove con il DesacidOf sono stati usati 2,5 litri di campione, a differenza degli altri

prodotti, questo perché utilizzando un solo litro di vino le grammature di prodotto sarebbero

state troppo piccole e di difficile gestione.

da pH 3,18 → 3,30

Calcolo volume da disacidificare

$$\text{Volume} = x V$$

V rappresenta il volume totale da disacidificare espresso in ettoltri, quindi 0,01 hL

$$\text{Volume} = x 0,025 = 0,002 \text{ L}$$

Calcolo quantità DesacidOf da usare

Grammi = $0,7 \times (\text{Acidità Totale iniziale} - \text{Acidità Totale finale}) \times V$ da disacidificare in L

$$\text{Grammi} = 0,7 \times (8,8 - 8,3) \times 2,5 = 0,875 \text{ g}$$

da pH 3,18 → 3,48

Calcolo volume da disacidificare

$$\text{Volume} = x V$$

V rappresenta il volume totale da disacidificare espresso in ettoltri, quindi 0,01 hL

$$\text{Volume} = x 0,0025 = 0,43 \text{ L}$$

Calcolo quantità DesacidOf da usare

Grammi = $0,7 \times (\text{Acidità Totale iniziale} - \text{Acidità Totale finale}) \times V$ da disacidificare in L

$$\text{Grammi} = 0,7 \times (8,8 - 7,8) \times 2,5 = 1,75 \text{ g}$$

Tutte le disacidificazioni comunque sono state svolte rispettando i limiti del regolamento CE 606/2009 secondo il quale è possibile disacidificare il vino per un massimo di 13,3 meq di acido tartarico, ovvero 1 g/L.

Terminata la preparazione dei campioni e dopo loro agitazione, è stato necessario sottoporli a stabilizzazione tartarica inserendoli in un frigo a una temperatura compresa tra i -3 e -5°C per 10 giorni. Questa operazione risulta essere importante in quanto allontana dagli equilibri il KTH, sale poco solubile in ambiente alcolico e che tende a stare in sovrasaturazione nel vino precipitando molto lentamente.

Dopo la stabilizzazione tartarica è stata eseguita una filtrazione con filtro di cellulosa per separare il vino dai tartrati depositati. Fatto ciò il vino è stato spostato in una camera ad una temperatura di $22 - 25^\circ \text{C}$ per favorire una eventuale fermentazione malolattica.

Discussione risultati

Analisi chimiche test KHCO_3

TQ		KHCO_3 3,30		KHCO_3 3,48	
pH	3,18	pH	3,34	pH	
Acidità totale	8,8 g/L	Acidità totale	8,2 g/L	Acidità totale	
Potere tampone	44,88 meq/L	Potere tampone	40 meq/L	Potere tampone	
Ac. Malico	2,27 g/L	Ac. Malico	2,23 g/L	Ac. Malico	
Ac. Lattico	0,05 g/L	Ac. Lattico	0,06 g/L	Ac. Lattico	
Ac. Acetico	0,34 g/L	Ac. Acetico	0,33 g/L	Ac. Acetico	
Ac. Tartarico	3,37 g/L	Ac. Tartarico	1,82 g/L	Ac. Tartarico	
Potassio K	909 mg/L	Potassio K	973 mg/L	Potassio K	

Osservando i dati analitici del KHCO_3 è possibile vedere come la disacidificazione sia andata a buon fine, superando però leggermente le aspettative e dunque i risultati teorici. Guardando più attentamente i dati si nota che è diminuito anche l'acido malico, probabilmente precipitando durante la stabilizzazione tartarica. Interessante osservare anche come sia variato il potere tampone con l'aumentare del pH. Con una variazione di 0,16 infatti il P.T. si è abbassato di circa 5 punti, ma con un aumento di 0,31 unità di pH, quasi il doppio quindi, il P.T. si è abbassato di ben 20 punti. Anche l'acido tartarico ha avuto un sensibile abbassamento. Le acidità totali delle prove con KHCO_3 si sono però abbassate più del previsto. Nel contesto generale ciò risulta positivo, ma nel caso della prova a pH 3,48 essendo scesa di 1,3 g/L di HTH supera i limiti di legge.

Analisi chimiche test CaCO_3

TQ		CaCO_3 3,30		CaCO_3 3,48	
pH	3,18	pH	3,32	pH	
Acidità totale	8,8 g/L	Acidità totale	8,3 g/L	Acidità totale	
Potere tampone	44,88 meq/L	Potere tampone	33,3 meq/L	Potere tampone	
Ac. Malico	2,27 g/L	Ac. Malico	2,24 g/L	Ac. Malico	
Ac. Lattico	0,05 g/L	Ac. Lattico	0,06 g/L	Ac. Lattico	
Ac. Acetico	0,34 g/L	Ac. Acetico	0,33 g/L	Ac. Acetico	
Ac. Tartarico	3,37 g/L	Ac. Tartarico	2,08 g/L	Ac. Tartarico	
Calcio Ca	125 mg/L	Calcio Ca	133,10 mg/L	Calcio Ca	

La situazione cambia nel caso del carbonato di calcio, quest'ultimo ha disacidificato in maniera più leggera rispetto al bicarbonato di potassio, offrendo risultati pratici più in linea con quelli teorici. Anche l'abbassamento del potere tampone risulta molto più lineare, quasi progressivo, come anche quello del calcio. Nonostante la disacidificazione con carbonato di calcio sia un'effettiva aggiunta di calcio, i suoi livelli non vanno mai a superare i 150 mg/L.

Analisi chimiche test DesacidOf

TQ		CaCO ₃ 3,30		CaCO ₃ 3,48	
pH	3,18	pH	3,32	pH	
Acidità totale	8,8 g/L	Acidità totale	8,2 g/L	Acidità totale	
Potere tampone	44,88 meq/L	Potere tampone	37,8 meq/L	Potere tampone	
Ac. Malico	2,27 g/L	Ac. Malico	2,27 g/L	Ac. Malico	
Ac. Lattico	0,05 g/L	Ac. Lattico	0,06 g/L	Ac. Lattico	
Ac. Acetico	0,34 g/L	Ac. Acetico	0,33 g/L	Ac. Acetico	
Ac. Tartarico	3,37 g/L	Ac. Tartarico	2,10 g/L	Ac. Tartarico	
Calcio Ca	125 mg/L	Calcio Ca	132,91 mg/L	Calcio Ca	

La disacidificazione con DesacidOf ha portato a risultati molto simili a quelli con il carbonato di calcio, abbassamenti lineari dei parametri, non eccessivi aumenti di calcio nel mezzo. Si nota inoltre l'assenza di un calo significativo del contenuto di acido malico (risultato atteso stante la tecnica del doppio-sale); questo risultato può forse essere imputato alla mancata aggiunta di nuclei di cristallizzazione di tartartrato-malato di calcio (previsti in alcuni metodi presenti in letteratura), materiale che non è stato possibile recuperare in commercio. Prestando attenzione ci si accorge che le analisi finali tra le prove con il CaCO₃ e quelle con il DesacidOf possono essere quasi sovrapposte, questo perché il prodotto utilizzato è in entrambi i casi carbonato di calcio, utilizzato in modi diversi. Nonostante le analisi si assomigliano, all'assaggio i due campioni risultano molto diversi. Per verificare che differenza di granulometria ci fosse tra il carbonato di calcio usato nei test e il carbonato di calcio del DesacidOf è stata svolta una prova empirica mediante dei setacci: è stata prelevata una quantità nota di entrambi

i carbonati, in questo caso 2 grammi ed uno per volta sono stati poi setacciati su 4 setacci con 4 maglie diverse (0,5 mm; 0,25 mm; 0,125 mm; 0,06 mm). La misura del setaccio che avrebbe avuto la grammatura maggiore avrebbe rappresentato, a grandi linee, il diametro, o meglio, la finezza dei due prodotti. I risultati ottenuti sono i seguenti:

	DesacidOf	Carbonato di Calcio
0,5 mm	0,7 g	0 g
0,25 mm	0,87 g	0,84 g
0,125 mm	0,4 g	1,07 g
0,06 mm	0,06 g	0,08 g

Il Carbonato di Calcio risulta essere più fine rispetto al DesacidOf, con un 53,8% di polvere sul setaccio a 0,125 mm.



Valutazione sensoriale e conclusioni

Durante lo svolgimento di questa tesina è stato ricercato il miglior prodotto per effettuare una disacidificazione. Ne sono stati analizzati 3 in particolare, ma quello che ha soddisfatto al meglio le esigenze è stato il carbonato di calcio. Vediamo prima gli altri due prodotti. Il *bicarbonato di potassio* ($KHCO_3$) si è rivelato sicuramente un buon disacidificante, ma non il migliore. Lo si può capire guardando i confronti tra dati teorici e pratici, dai quali si nota che i risultati pratici si discostano non di poco da quelli teorici. Un problema da non sottovalutare se si vuole eseguire una disacidificazione che sfiori i limiti di legge. Dal punto di vista sensoriale non ha deluso ma nemmeno impressionato. Ha ammorbidito l'acidità e arrotondato il vino, ma al contempo appiattendolo e portando via molti aromi. Si può dire che lo abbia quasi spogliato. Il *DesacidOf* è stato un prodotto controverso. Dal punto di vista chimico ha soddisfatto a pieno le richieste. Ha disacidificato senza discostarsi troppo dai calcoli teorici, risultando dunque molto prevedibile. Il *DesacidOf* ha peccato in particolare dal punto di vista sensoriale. In entrambe le prove svolte infatti, nonostante il sensibile aumento del pH, in bocca il vino risultava ancora molto acido e squilibrato. Al contrario al naso ha dato i risultati migliori, mettendo in risalto le note aromatiche del vino, pulendolo quasi. Per altro come detto in precedenza non si è verificato un calo significativo dell'acido malico, atteso secondo la tecnica del doppio sale. Il vero punto debole di questo preparato è la procedura. Comparandola con quella dei carbonati, risulta lunga e macchinosa per i risultati che dà. Se per i due carbonati è sufficiente un contenitore e un agitatore, il *DesacidOf* richiede volumi maggiori, più attrezzatura e più tempo. Non ne vale la pena se si pensa che a livello analitico rispecchia quello che fa il Carbonato di Calcio. Il *carbonato di calcio* $CaCO_3$ grazie ai suoi puntuali risultati pratici e alla ottima analisi sensoriale del campione con esso trattato, è risultato il miglior disacidificante. Tra le due prove in particolare ha spiccato quella a pH 3,3 nella quale emergono molto i



Lo scomparso ex allievo Giorgio Cecchetto, che del Raboso Piave fece una ragione di vita

sentori di frutta rossa in particolare quello della marasca. Come unica avvertenza va tenuto d'occhio il calcio, per evitare che si formino degli eccessi. L'esperienza dunque può dirsi conclusa se non fosse per la fermentazione malolattica. L'obiettivo delle due disacidificazioni con i carbonati era anche quello di alzare sufficientemente il pH per constatare se la FML si fosse innescata da sé. Sfortunatamente ciò non è avvenuto in nessuna prova, nonostante i campioni siano stati lasciati per quasi un mese a 23 ° C. L'unica soluzione probabilmente sarebbe stata quella di eseguire un inoculo di batteri lattici o di feccia proveniente da vini già fermentati. Il completamento della FML avrebbe permesso di avere una panoramica più ampia, ma nonostante ciò l'esperienza è stata un successo.

Vitigni resistenti e fitopatie: tra passato e futuro

di Michele Borgo

Nel 2022 uscì la pubblicazione del libro *Vini proibiti* (Ed. Kellermann) con l'obiettivo di far conoscere la storia della vitivinicoltura a cavallo tra '800 e '900, quando in Europa si abbattono tre gravi avversità parassitarie: oidio, peronospora e fillossera.

Prima di allora, non è detto che la vite fosse indenne da malattie: in Italia venivano lamentati danni dovuti ad attacchi fungini di vario genere: Giacomo Agostinetti nel 1679 dava modo di individuare sintomi e cause associate al mal dell'esca; era conosciuta la muffa grigia, la carie bianca, (individuata da Carlo Spegazzini nella seconda metà 800 su uve di Raboso del trevigiano). Tra i parassiti animali erano ricorrenti attacchi di acari, tignole, cicaline, anomala della vite. Comunque, non

erano ancora presenti peronospora, oidio, black-rot, antracnosi, virosi, flavescenza dorata e fitoplasmosi simili! L'arrivo in Europa prima dell'oidio, poi della peronospora e della fillossera e la loro rapida diffusione nei principali territori viticoli comportava ingenti perdite produttive e morie di viti. Tutto ciò rischiava di annientare il millenario lavoro di selezione e di addomesticamento della vite, avvenuto in un graduale passaggio dalla vite selvatica dei boschi (*Vitis silvestris*) alla vite coltivata (*V. vinifera sativa*), che aveva caratterizzato secoli di storia e di tradizioni, legati alla coltivazione della vite e allo sfruttamento dei suoi prodotti nei paesi euro-asiatici.

Oidio su acini di varietà resistenti



Il libro "Vini proibiti" ci porta a considerare il passaggio, avvenuto in modo quasi repentino e sulla scia di argomentazioni salutistiche, sociali e culturali, tra la nozione di vino come alimento a vino come espressione "cultura" e non più bevanda.

Il concetto di vitivinicoltura sostenibile, termine ampiamente enfatizzato, trovano radici in tempo remoti e, attualmente, rappresenta il proseguo di azioni già avviate negli anni Settanta - Ottanta del secolo scorso con la divulgazione e l'attuazione delle tecniche di difesa guidata, poi integrata e biologica, fino a configurarsi tra i concetti e i principi universali della sostenibilità.



Carie bianca

Fillossera su foglia



Dalle viti americane ai problemi fitosanitari europei: Rimedi e restrizioni

Da tempi immemorabili la vite era infeudata in ambienti naturali del continente americano, ove viveva come pianta selvatica, i cui frutti non sempre erano appetiti dall'uomo. Quando i Vichinghi, intorno all'anno 1000, raggiunsero le coste atlantiche nordamericane dell'attuale Massachusetts, vi trovarono la vite, ampiamente diffusa tra i boschi al punto da chiamare quel territorio *Vineland*, ossia terra della vite. La specie dominante venne in seguito identificata in *Vitis labrusca*, la cui uva e il vino erano per nulla graditi per la presenza dell'antralinato di metile e di tannini, associati agli antociani diglucosidi. La successiva scoperta dell'America di metà Cinquecento dette conferme della presenza della vite nelle isole caraibiche, ove regnava la *V. caribaea*, caratterizzata da uve di cattiva qualità, pur essendo poi risultata resistente alla fillossera.

La scoperta dell'America nel 1492 da parte degli spagnoli aprì la via a trasferimenti di nuovi materiali di moltiplicazione viticola da un continente all'altro. Cristoforo Colombo, avendo potuto sperimentare la cattiva qualità del vino caraibico, sicuramente portò spezzoni di vite europee in quelle nuove terre, che però non trovarono successo per cause parassitarie allora non conosciute. Il prof. Mario Fregoni nel libro *“Le viti native americane e asiatiche”* ci ricorda come i primi tentativi di coltivare in America varietà di vite europea, avviati fin dal 600, fallirono, compresi quelli fatti nel 1775 dal toscano Philips Mazzei, amico dell'allora presidente USA Thomas Jefferson. A posteriori, le cause vennero individuate nei danni causati dalla fillossera, che attacca le radici di *V. vinifera*, mentre sulle viti americane i sintomi rimangono circoscritti a galle fogliari.

Questi primi fenomeni indussero ricercatori europei a recarsi sul posto per conoscere le cause delle morie di viti, dando luogo a trasferimenti di materiali di moltiplicazione dal Nuovo Continente verso l'Europa.

A partire da metà Ottocento nel Nord America era già in atto un processo di addomesticazione di varietà locali (*Vitis labrusca*), selezionate per la qualità dell'uva e del vino, dando poi luogo a lavori di ibridazione interspecifico per arginare i problemi di coltivazione e di sopravvivenza delle viti.



Vendemmia, anno 1900, Francia

Le nuove malattie, flagello della vitivinicoltura europea: Quali rimedi?

L'Ottocento portò alla scoperta e alla identificazione di tre gravi ampelopatie :

- 1831: Schweinitz scopre in America una malattia, poi detta peronospora;
- 1834: Schweinitz descrive una seconda malattia, poi chiamata oidio;
- 1845: in Europa l'oidio viene individuato da tale Tuckeri su viti in una serra di Londra;
- 1847-48: oidio osservato in vigneti dell'area di Parigi;
- 1850-54: oidio diffuso da Nord a Sud Italia;
- 1854: su viti selvatiche del Nord America si scoprono galle fogliari, poi ricondotte alle infestazioni di fillossera: viaggi di studiosi di botanici e naturalisti da un continente all'altro;
- 1858-62: la fillossera è già presente in Europa;

- 1863: sempre in serra vicino a Londra si scoprono le galle sulle radici delle viti europee, provocate dalla fillossera;
- 1878: in Francia viene individuata la peronospora, avvistata l'anno dopo anche in Italia.

A seguito di contatti, scambi e introduzione in Europa di materiale viticolo dall'America, la vitivinicoltura europea era caduta vittima di gravi e inarrestabili problemi fitosanitari; per fare fronte all'aggravarsi delle epidemie servano antidoti per arginare la moria di viti europee ed evitare di compromettere il variegato patrimonio genetico della vite europea e della sua ampia biodiversità, nonché per rispettare usi, costumi e cultura delle genti sia contadine che della borghesia: antidoto trovato nei vitigni ibridi di origine americana, quali:

- **Uva Fragola**, varietà individuata nel 1816, nata spontaneamente per mutazione genetica o per incrocio naturale con *Vitis vinifera*; in seguito, il vitigno venne denominato Isabella;
- **Catawba** e **York Madeira** (*V. aestivalis* x *V. labrusca*) e **Alexander** (*V. labrusca* x *V. vinifera*), descritti nel 1819;
- **Clinton** (*V. labrusca* x *V. riparia*), vitigno a bacca nera, scoperto nel 1835 nello stato di New York, se non anche prima (1826). Per la sua elevata resistenza alla fillossera venne introdotto in Italia dopo la diffusione di questo insetto; nel 1856 figurava tra i vitigni della collezione Caccianiga di Treviso. In Italia Nord-orientale ha dimostrato di possedere una buona resistenza alla peronospora, all'oidio e anche al freddo;
- **Concord** (*V. labrusca* x *V. vinifera*), 1850;
- **Othello** (*V. labrusca* x *V. riparia*), 1859;
- **Jacquez** (*V. Aestivalis* x *V. vinifera*), 1866;
- **Noah** (*V. labrusca* x *V. riparia*) o fragolino bianco, 1869.



Concord, disegno di Jules Troncy (1855-1915). Vitigno nordamericano a bacca nera. Appartiene alla famiglia della *Vitis Labrusca*, sicché il prodotto della sua fermentazione alcolica – ai sensi della legislazione europea – non può essere chiamato vino. Vitigno diffuso nel Nord Est degli USA e nello stato di Washington, in Israele, in Brasile. Negli USA l'uva *Concord* viene utilizzata anche per produrre succhi di frutta, marmellate e dolci con l'uva.

L'ultimo ventennio dell'Ottocento portò alla creazione di ibridi definiti di "seconda generazione", sviluppati principalmente in Francia e che dettero modo di far valere ibridi a bacca bianca e nera ottenuti da Bacò, Seibel, Couderc, Castel, Guillard, ecc., fino poi ad attivare ad inizio Novecento quando ebbero grande impulso ulteriori ibridazioni, che portarono all'isolamento di nuovi ibridi nell'ottica di creare la "vite ideale", teorizzata dal tedesco Husfed, per arginare i devastanti effetti causati da tre devastanti malattie introdotte dall'America: oidio, peronospora e fillossera.

I primi vitigni ibridi americani, giunti in Europa, non trovarono interesse, se non il vitigno Clinton e quelli limitati al consumo di uva fresca da mensa. Nasceva, comunque, un nuovo approccio di viticoltura con varietà ibride, definite Ibridi Produttori diretti perché non innestati. Fin dall'inizio, questi vitigni poco avevano di qualificante; a detta degli studiosi del Novecento essi potevano solo rappresentare un pericolo per la diffusione della viticoltura anche in zone meno vocate rispetto

a quelle tradizionali e per il fatto che, con i metodi di vinificazione allora in uso, davano vini qualitativamente mediocri o scadenti. L'unico grande vantaggio era rappresentato dall'uso delle viti americane come portainnesto di viti europee come forma di lotta biologica / sostenibile contro la fillossera. Riguardo invece all'uso di ibridi da vino, comportavano il rischio di coltivare pochi vitigni di scarsa qualità a vantaggio di elevate quantità, di arrivare all'abbandono di vitigni nati, selezionati e addomesticati nei vari territori, di favorire la perdita della biodiversità viticola.

Le proibizioni legali

Legge 376 del 23 marzo 1931, poi Testo Unico RD 16 luglio 1936:

- Divieto di coltivare ibridi salvo che per scopi sperimentali e per ottenere uve da consumo diretto
- Motivazioni:
 - aspetti salutistici per i consumatori di vino causa la presenza di alcol metilico in maggiore quantità rispetto a vini di *V. vinifera*
 - aspetti colturali: estensione della viticoltura in ambienti poco idonei (es. le pianure fertili e umide,
 - aspetti qualitativi e commerciali: vini di qualità mediocre e caduta prezzi dei vini.

Secondo la Normativa Europea sole le uve ottenute da varietà di vite europea sono destinate alla produzione di vino a Denominazione d'Origine.

Il regolamento UE n. 1308 del 2013:

- art. 93: consente la produzione di vino a partire dagli ibridi solo per vini comuni e a denominazione geografica.
- Art. 81: esclude l'utilizzo per la vinificazione di Noah, Othello, Isabella, Jaquez, Clinton e Herbemont.

Vitigni resistenti e loro impatto per una vitivinicoltura più sostenibile

Il professor Jean-Michel Boursiquot, insigne studioso di ampelografia dell'Istituto AGRO di Montpellier (F), nella prefazione alla seconda edizione del libro "Vini proibiti" sottolinea che la storia delle varietà ibride "non è questione di nostalgia o di un argomento passato"; specifica che proprio grazie alle problematiche sorte nell'Ottocento fu possibile arginare i problemi fillosserici con l'uso di ibridi americani come portainnesto e consentire "che le varietà tradizionali abbiano potuto essere mantenute nel mondo con il piacere di amatori e degustatori". Egli considera che i nuovi lavori di ibridazione (interspecifica) per ottenere vitigni resistenti alle avversità parassitarie vantano quasi cento anni, nell'ottica di trovare la vite "ideale, in grado di resistere alla fillossera, alle malattie e ai parassiti oltreché in grado di "produrre uve di qualità che permettano di elaborare dei vini fini, complessi e piacevoli, d'un livello qualitativo comparabile a quelli ottenuti con varietà di *Vitis vinifera* resta ancora oggi sull'ordine del mito o dell'utopia".

La vite possiede un complesso sistema di difesa biochimica, meccanica e strutturale, che si esprime in maniera differente contro gli attacchi parassitari; ciò ha portato a individuare differenti livelli di sensibilità alle malattie nell'ambito dell'ampia gamma di vitigni coltivati, specie per quanto riguarda la piattaforma viticola italiana, che rispetto al resto dell'Europa e del mondo vanta il primato per l'elevato numero di varietà coltivate.



Vigneti ai piedi dell'Etna

D'altronde, è risaputo che i vari patogeni della vite, siano essi classificati principali (es. *Plasmopara viticola*, *Erysiphe necator*, *Botrytis cinerea*, fitoplasma della Flavescenza dorata) o secondari per loro endemici comportamenti, non reagisco allo stesso modo ai meccanismi di difesa sia naturali che indotti grazie all'uso di elicitatori e induttori di resistenza. In passato, black-rot, antracnosi, carie bianca, escoriosi erano poco conosciute al Nord, grazie alle strategie di difesa praticate e che ne permettevano un indiretto contenimento.

L'attività scientifica mirata al miglioramento genetico per la ricerca di vitigni dotati di resistenza / tolleranza alle avversità di primaria importanza per la vite nel tempo ha visto momenti favorevoli rispetto a stasi, dovute agli effetti benefici di moderni antiparassitari e criteri di intervento sempre più proiettati a criteri e metodi sostenibili. L'attuale e crescente interesse per l'adozione di sistemi colturali basati sui canoni della sostenibilità, anche se non sempre performanti nelle svariate condizioni ambientali / climatiche, porta alla valorizzazione di vecchi vitigni e alla creazione di nuove varietà che, a vario titolo, vengono definiti "resistenti". Nonostante i progressi tecnologici di miglioramento genetico e/o di correzione genomica di tradizionali vitigni, molte ombre sono presenti sulle potenzialità del parassita di sormontare gli ostacoli che incontra. Nelle dimensioni spazio-temporali i patogeni si sono adattati e selezionati per sopravvivere: ciò può rappresentare uno dei principali limiti alla durabilità delle nuove selezioni di vitigni resistenti. È stato possibile constatare come le risposte dei vari vitigni, creati e selezionati in specifici territori, male si comportano allorché coltivati in ambienti ove possono esistere popolazioni di patogeni autoctoni e che contano ceppi genetici dotati di diversa aggressività e virulenza nei confronti delle viti europee. Le esperienze finora maturate, senza entrare nei particolari di avversità parassitarie e di fisiopatie, hanno portato a evidenziare come la mancanza o il ridotto apporto di agrofarmaci contro la peronospora e l'oidio abbiano dato spazio ad attacchi, spesso gravi, di black-rot, di escoriosi, di antracnosi, di carie bianca (silenziate con le storiche e convalidate tecniche di difesa

della vite). La presenza di sintomi di peronospora e oidio sulla varietà resistenti possono portare alla selezione di ceppi patogeni in grado di superare le barriere di difesa naturale indotte nei nuovi ibridi e nei futuri ottenimenti con l'uso di tecniche di *genome editing* (New Breeding Technologies: NBT). Per ovviare a simili inconvenienti servono specifici e bene articolati programmi di valutazione con sperimentazioni di pieno campo, in differenti ambienti e per parecchi anni allo scopo di validare le attitudini sanitarie delle nuove varietà "resistenti".

Quanto può valere la *mission* dei vitigni resistenti per ridurre fortemente il ricorso alla chimica e apparire sostenibili? In primo luogo, bisogna dare atto che le varietà definite genericamente "resistenti" o semi-resistenti a malattie fungine possono mostrare una buona tolleranza, singola o associata, a peronospora e oidio. Per ovviare a potenziali rischi di insorgenza di suddette malattie e di altre crittogame, più facilmente tenute a bada nei programmi ordinari di difesa, è necessario prevedere, fin dai primi anni di coltivazione, appropriati piani di lotta antiparassitaria in funzione di possibili rischi epidemici annuali e/o ambientali non sempre bene prevedibili.

In conclusione, servono riflessioni sullo stato attuale e il futuro di una vitivinicoltura sostenibile sia nel merito di come agire per il contenimento delle principali avversità biotiche e abiotiche della via sia su come e dove operare per il miglioramento genetico della vite. Negli ultimi cinquant'anni l'Italia ha continuato a iscriverne al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nuove varietà tradizionali e ibride, portando all'omologazione oltre mille cloni. Che fare di tutto ciò quando i lavori per il miglioramento contro le avversità si muovono a partire da una singola pianta? Il mondo vitivinicolo preda la biodiversità della vite, visto che solo 13 varietà (quasi tutti vitigni internazionali) coprono un terzo della superficie vitata mondiale e che a livello Italia i primi 10 vitigni piantati (Sangiovese, Montepulciano, Glera, Pinot gris, Merlot, Italia, Catarratto bianco, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Barbera) occupano solo il 38% della superficie vitata, rispetto a 70% per la Francia e 75% della Spagna (dati OIV 2018).

VCR RESEARCH CENTER: IL MIGLIOR MODO PER PREDIRE IL FUTURO È CREARLO

STUDIOFABRO.COM



Nei nuovi ed ultramoderni
laboratori VCR un contributo
determinante per un
vivaismo d'avanguardia!



L'innovazione in viticoltura

Api in vigneto in un contesto socio-culturale di pianura

di Nicola Brusatin



Abstract

In the past, viticulture has created a bad reputation among beekeepers, now with the expansion of the vineyards a gap has formed that divides the two categories.

The bees in the vineyard project is an analysis work carried out with the CREA (Centro di Ricerca per la Viticoltura) of Conegliano on the opinion of winemakers towards beekeeping and vice versa.

The main objective is to highlight the critical points looking for a solution that can be convenient for both.

In this regard, the work carried out mainly talks about how viticulture can help beekeeping which, although they may seem like two completely different worlds, actually have a lot in common.

Introduzione

Fin da sempre lo scopo delle piante è quello di mantenere la specie, e per farlo producono semi. Questi derivano dalla fecondazione dei gameti femminili con i gameti maschili presenti nel polline.

La maggior parte delle piante per garantire questa unione, si affida agli insetti così detti "pronubi", che dal latino significa a "favore dell'unione". Da loro dipende l'80% di frutta e verdura che noi tutti consumiamo ogni giorno. All'interno di questo gruppo, fondamentali e più conosciute sono senz'altro le api, che possono essere considerate tra i principali impollinatori.

Oggi però in un mondo sempre più industrializzato, che tende ad ottimizzare le produzioni, soprattutto con la monocoltura, questi insetti sono in pericolo.

Il progetto riguarda un'area del Veneto, il Nord-Est, dove la diffusione del vigneto è diventata quasi monocoltura e il frequente uso di anticrittogamici, insetticidi e diserbanti utilizzati per la produzione dell'uva, possono essere una minaccia per questi preziosi insetti.

Da alcuni anni vi è una maggiore sensibilità verso la tutela ambientale ed anche in viticoltura, si sta assistendo ad un incremento delle buone pratiche agricole con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale.

Le associazioni viticole stanno elaborando e utilizzando protocolli più sostenibili, aumentano anche le campagne di sensibilizzazione e promozione delle buone pratiche agricole, cercando così di abbattere la contrapposizione tra apicoltori e viticoltori, dovuta ovviamente alle sostanze tossiche utilizzate.

L'obiettivo della ricerca è quello di creare un dialogo tra viticoltori ed apicoltori che condividono il territorio.

La sostenibilità ambientale è un imperativo anche per l'Unione Europea, che con l'agenda 2030 ha fissato 17 punti come linee guida per un futuro migliore. L'Europa, oltre ad aver aderito a questo piano, ha proposto anche il "green deal", ovvero una serie di iniziative per abbattere le emissioni entro il 2050.

La moderna viticoltura può essere vista come un aiuto per l'apicoltura. Le api infatti, si nutrono di nettare prodotto da particolari organi (nettarii) alla base del pistillo, questo liquido viene succhiato con la ligula ed immagazzinato nella borsa melaria. Quando l'insetto fa ritorno all'alveare lo passa alle compagne che si occupano dello stoccaggio. Nella borsa melaria e nel passaggio, avviene la trasformazione in miele ad opera di vari enzimi.

Come tutti gli esseri viventi, anche l'ape necessita tutto l'anno di alimentazione ma, come si può dedurre, i fiori non sono sempre presenti, quindi devono cercare di immagazzinare più nettare possibile all'interno dei favi per garantire una scorta.

Vi sono momenti in cui la presenza di alimento è fondamentale, ovvero all'inizio della stagione con la ripresa dell'attività ed a fine estate, per prepararsi a passare l'inverno, e qui che la viticoltura potrebbe aiutare le api. In questo periodo, dovrebbero esserci più piante mellifere a disposizione.

Con l'incremento della viticoltura, sono state eliminate alcune aree boschive e siepi (composte solitamente di specie quali acacie, noccioli, salici ed edere) attorno ai vigneti, poiché ritenute problematiche sia per gli insetti

dannosi alla vite, ma soprattutto per recuperare superficie agricola.

Dovremmo invece, considerare che queste fasce vegetative potrebbero favorire gli insetti utili alla vite, fino ad oggi invece fortemente colpiti dai trattamenti, permettendo un nuovo equilibrio tra insetti utili e dannosi e aiutando così anche il viticoltore nella lotta.

I viticoltori dovrebbero quindi ripristinare aree con specie mellifere, in vicinanza dei vigneti. Inoltre, se pensiamo ai vigneti diffusi nelle aree del Nord-Est, la maggior parte della superficie è occupata dagli interfilari inerbiti. Potremmo quindi sfruttare tutta questa superficie nei periodi primaverile (prima dell'inizio dei trattamenti) fino a fine Aprile e di fine stagione dei trattamenti (da metà Agosto in poi), per la coltivazioni di specie erbacee mellifere e da sovescio ottenendo così molteplici vantaggi:

- A. apporto di sostanza organica;
- B. arieggiamento del terreno per l'interramento;
- X. azione diserbante di alcune piante;
- Δ. soprattutto, una fonte nettarifera e pollinica per le api.

In questo modo, nei periodi di assenza di trattamenti, si aiuterebbero le api proprio nel momento di maggior bisogno.

Infine, si aumenterebbe anche la biodiversità, oltre l'effetto estetico che assumerebbe il vigneto, elemento non irrilevante (sia per i cittadini che per i turisti).

Obiettivi

- a) Valutare l'opinione dei viticoltori sulla sostenibilità ambientale e la protezione dei pronubi;
- b) Valutare l'opinione degli apicoltori nei confronti dei viticoltori e nella possibilità disistemiare gli alveari in vicinanza di un vigneto;
- c) Favorire la collaborazione tra viticoltori e apicoltori;
- d) Indicare buone pratiche per migliorare la biodiversità e la presenza degli

insetti utili/pronubi;

e) Esporre i risultati alla cittadinanza.

Materiali e metodi

I materiali e metodi hanno previsto un'indagine tra viticoltori ed apicoltori, somministrando un questionario elaborato appositamente per entrambe le parti.

Per raggiungere i viticoltori ci si è avvalsi della collaborazione di una cantina sociale di Asolo (Tv), mentre per raggiungere gli apicoltori di una loro associazione Apat (Apicoltori in Veneto).

I questionari sono stati inviati a ciascun socio attraverso l'indirizzo di posta elettronica, dove tramite un link compilavano il questionario predisposto sulla piattaforma di google moduli.

Ad ogni associazione è stato attribuito un codice che permettesse di mantenere l'anonimato del singolo, ma anche l'individuazione dei diversi gruppi.

I risultati sono poi stati elaborati attraverso un foglio excel per produrre grafici rappresentativi e per poter eseguire l'indagine statistica con il test del χ^2 con $P=0,05$. Il test del chi-quadro è un test statistico non parametrico atto a verificare se i valori di frequenza ottenuti tramite rilevazione, sono diversi in maniera significativa dalle frequenze ottenute con la distribuzione teorica. Questo test ci permette di accettare o rifiutare una data ipotesi.

Il questionario, specifico per la categoria, per quanto riguarda i viticoltori può essere suddiviso in quattro blocchi: il primo riguarda l'inquadramento generale della persona a cui è rivolto, il secondo inquadra la tipologia di azienda, il terzo le conoscenze dei viticoltori nei confronti dei prodotti fitosanitari, mentre il quarto la predisposizione ad utilizzare protocolli sostenibili in difesa dei pronubi.

Per quanto riguarda invece gli apicoltori, il questionario può essere suddiviso in due blocchi: uno di inquadramento generale dell'interessato e l'altro sulla sua opinione sulla viticoltura, le relative problematiche e la possibilità di posizionare alveari in vicinanza dei vigneti.



3.1 Area di indagine

L'area presa in considerazione è quella della pianura delle province di Treviso e Venezia, note per la produzione del Prosecco DOC ottenuto dal vitigno Glera.

Quando si parla di Prosecco ci si riferisce ad un'area vasta che comprende nove province: quattro province del Friuli-Venezia Giulia e cinque del Veneto.

Fino al 2009, il vino prodotto assumeva la denominazione IGT in tutta l'area, tranne per le colline di Conegliano - Valdobbiadene che avevano la denominazione DOC, ottenuta nel 1969 per 15 comuni tra i due capoluoghi. Nel 2009, si è concluso un lungo iter che ha promosso il Prosecco delle colline con la denominazione DOCG, mentre per la pianura e le altre province è stata definita la DOC.

Nel territorio regionale, oggi si contano ben 36.170 ettari coltivati a Glera, i quali costituiscono più del 50 % della superficie vitata regionale.

Intorno a questo vino, si è innescato un vero e proprio business legato anche al terroir, in particolare alle colline di Valdobbiadene e Conegliano, le quali hanno ottenuto un ulteriore riconoscimento nel 2019 entrando nel patrimonio Unesco. Questo importante riconoscimento comporta obblighi per la sostenibilità ambientale legato ai trattamenti antiparassitari.

La viticoltura che attualmente dà il maggior reddito, ha portato gli agricoltori a produrre il massimo consentito con forte pressione dei trattamenti, così si è innescato un processo di selezione e diminuzione della biodiversità.

Molti stanno capendo che conta di più la qualità rispetto alla quantità, che è necessario quindi ridurre i danni all'ambiente e bisogna applicare protocolli sostenibili. Grazie a ciò molte sostanze sono state abolite.

La regione stessa, ogni anno emana delle linee tecniche di guida, in cui vengono elencate le sostanze attive permesse, il numero di trattamenti massimi ed i vari vincoli.

Ultimamente, i consorzi di tutela e le cantine sociali, hanno spinto molto i viticoltori ad aderire alle certificazioni, in particolare alle SQNPI (sistema di qualità nazionale produzione integrata), oppure a quella biologica.

3.2 Analisi dei risultati viticoltori

L'analisi dei dati prevede utilizzando un foglio excel, un'aggregazione dei risultati ottenuti dai viticoltori e dagli apicoltori, secondo le domande somministrate. In particolare, per quanto concerne i viticoltori, l'aggregazione dei dati è avvenuta in base alle seguenti domande:

A- Inquadramento della persona titolare: sesso, età, titolo di studio (fig. 2-3-4);

SESSO

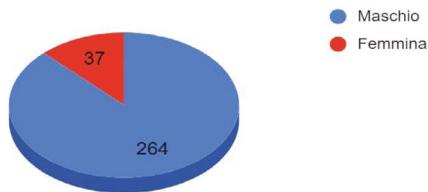


Fig. 2: Sesso dei viticoltori intervistati

TITOLO DI STUDIO

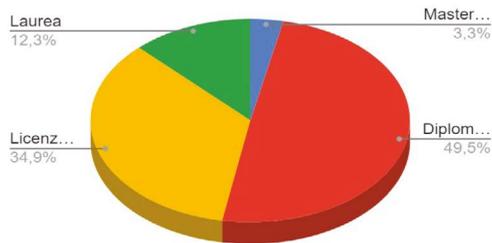


Fig. 3: Titolo di studio dei viticoltori intervistati

ETA

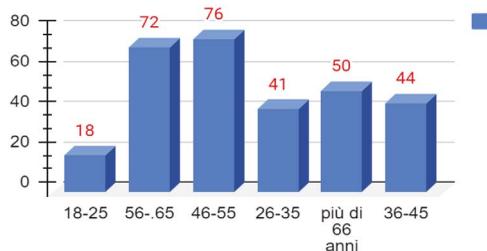


Fig. 4: Età dei viticoltori intervistati

Siamo di fronte ad una popolazione prevalentemente maschile, la fascia di età più rappresentativa si colloca tra i 46 e i 65 anni.

Nel complesso, si evince un campione abbastanza eterogeneo.

Come si vede nella fig. 3, la metà delle persone che hanno risposto possiedono un diploma di scuola superiore, più di un quarto però ha solamente la licenza elementare.

B- Tipologia aziendale: superficie, tipologia di conduzione (fig. 5-6);

SUPERFICIE DI TERRENO

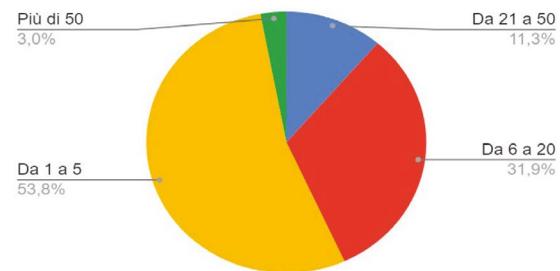


Fig. 5: Superficie di terreno a vigneto dei viticoltori intervistati

TIPOLOGIA DI CONDUZIONE

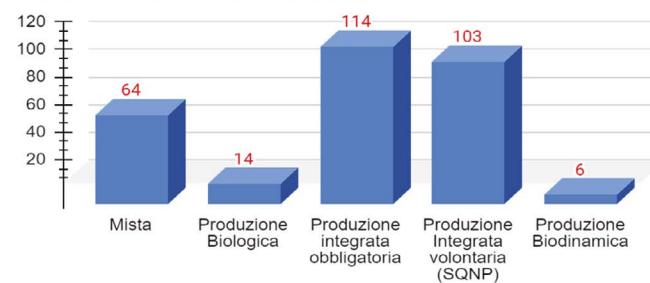


Fig. 6: Tipologia di conduzione dei vigneti dei viticoltori intervistati

Più della metà dei viticoltori che hanno risposto possiede un'azienda di piccole dimensioni, con superficie inferiore ai 5 ettari.

Ben il 31,9 % invece, ha un'azienda medio-grande ed il restante ha un'azienda importante con dimensioni di superficie elevate (>20 ha).

Per quanto riguarda la conduzione, prevale la conduzione "classica", ovvero la produzione integrata obbligatoria.

Possiamo notare che vi è anche un elevato numero di aziende con certificazione SQNPI. Sono poche invece, le aziende con conduzione biologica e biodinamica.

C - Difesa fitosanitaria: numero dei trattamenti, protocolli di difesa, disponibilità a migliorare la biodiversità all'interno dei vigneti (fig. 7-8-9-10);

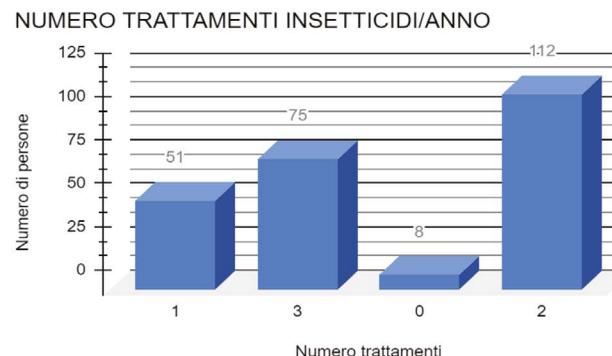


Fig. 9: Numero di trattamenti insetticidi all'anno da parte dei viticoltori intervistati

USARE PROTOCOLLI MAGGIORMENTE SOSTENIBILI

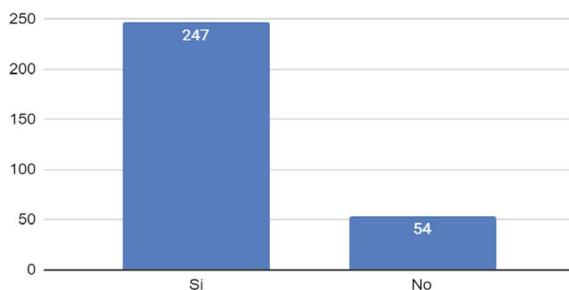


Fig. 7: Propensione ad utilizzare protocolli maggiormente sostenibili da parte dei viticoltori intervistati

DISPONIBILITÀ AS USARE INSETTICIDI MENO IMPATTANTI

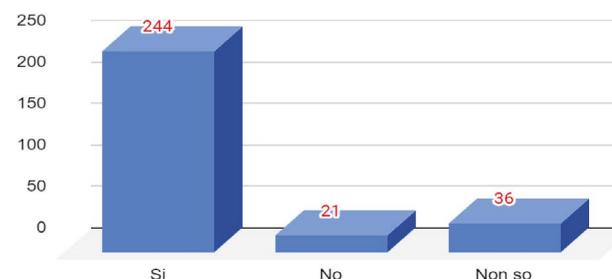


Fig. 10: Disponibilità ad utilizzare insetticidi meno impattanti da parte dei viticoltori intervistati

DISPONIBILITÀ A MANTENERE SIEPI E BANDE FIORITE

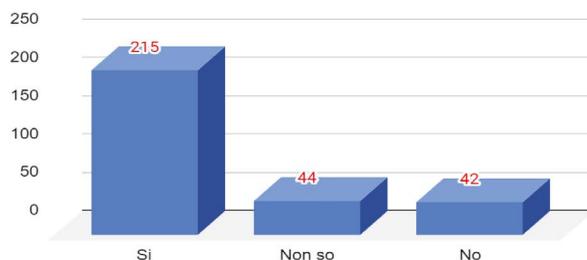


Fig. 8: Disponibilità a mantenere siepi e bande fiorite da parte dei viticoltori intervistati

Per quanto riguarda la difesa fitosanitaria ed in particolare i trattamenti insetticidi, la maggior parte di aziende esegue due trattamenti insetticidi all'anno. Vi è però anche una buona parte di viticoltori che interviene con tre trattamenti, mentre una parte minore solamente con un trattamento.

Come si evince dalla fig.7, quasi tutti i viticoltori intervistati, si sono dimostrati favorevoli ad utilizzare un protocollo maggiormente sostenibile.

Una buona parte di viticoltori (fig.8), sarebbe disposta a mantenere siepi e bande fiorite. Inoltre, sulle 301 risposte raccolte, 247 sono disponibili ad usare insetticidi meno impattanti (fig. 10).

Con questi dati, convalidati anche attraverso l'analisi statistica (χ^2 con $P=0,05$), si può affermare che la popolazione di viticoltori sta diventando sempre più sensibile alla tematica delle api e all'ambiente.

D - predisposizione nei confronti dell'apicoltura: disponibilità ad ospitare alveari, pensa che le api danneggiano l'uva (fig. 11-12);

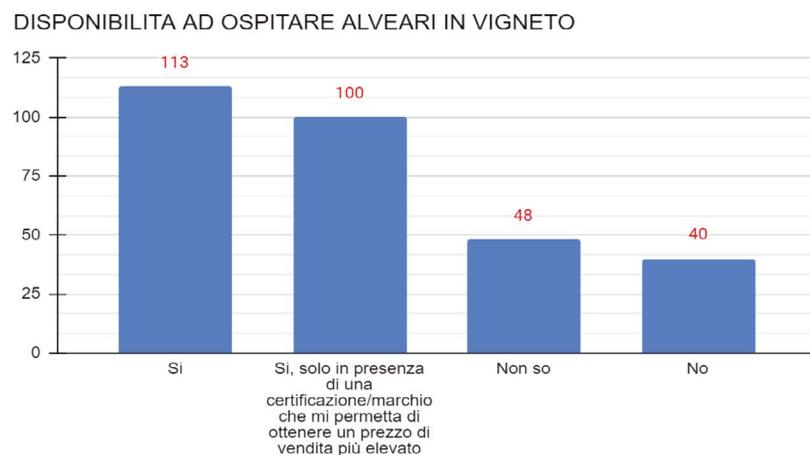


Fig. 11: Disponibilità ad ospitare alveari in vigneto da parte dei viticoltori intervistati

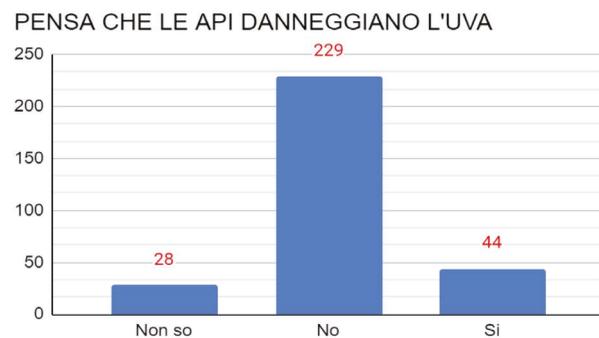


Fig. 12: Pensa che le api danneggino l'uva, da parte dei viticoltori intervistati

I viticoltori dimostrano (fig. 11) un elevato interesse nel mantenere ed aumentare la biodiversità: 213 viticoltori su 301 sono favorevoli ad ospitare alveari, anche se 100 solamente in presenza di una certificazione.

3.3 Analisi statistica viticoltori

I dati raccolti sono stati poi processati con l'analisi statistica utilizzando il metodo del χ^2 . Da questa rielaborazione, è possibile trattare i singoli blocchi in cui sono stati suddivisi i questionari, confrontando le risposte tra le diverse classi di intervistati.

- Tipologia di conduzione aziendale: variabilità delle risposte in funzione dell'età, del titolo di studio e delle dimensioni dell'azienda;
- Conoscenza della tossicità degli insetticidi, che usa nei confronti delle api e degli altri insetti pronubi: variabilità in funzione delle risposte del titolo di studio e dell'età;
- Sente la necessità di utilizzare un protocollo di difesa maggiormente rispettoso nei confronti degli insetti pronubi: variabilità in funzione dell'età e del titolo di studio;
- Sarebbe disponibile ad utilizzare solo insetticidi che rispettino le api e gli altri insetti pronubi, con i limiti che comportano: trattamenti serali, sfalcio prima dei trattamenti, trattare in assenza di vento etc.: variabilità in funzione dell'età e del titolo di studio;
- Sarebbe disponibile a mantenere siepi, bande fiorite e piante nettariifere in prossimità del suo vigneto al fine di fornire un'opportunità di cibo alle api ed agli altri insetti pronubi: variabilità in funzione dell'età e del titolo di studio;
- Sarebbe disponibile ad avere alveari in vigneto o in prossimità di quest'ultimo per affermare una maggiore eco sostenibilità del suo prodotto: variabilità in funzione dell'età e del titolo di studio.

Per quanto riguarda la tipologia aziendale, l'età non risulta influenzare significativamente la scelta di conduzione (31.41 – 26.98), il titolo di studio invece influenza sulla tipologia di conduzione (21.03 – 31.52) in particolare chi possiede la licenza elementare predilige la produzione integrata obbligatoria (3.17), la dimensione aziendale risulta significativa (21.03 – 30.91) con aziende più piccole che hanno meno propensione ad aderire al biologico (0.03). La conoscenza della tossicità verso gli insetti pronubi risulta leggermente significativa per quanto riguarda il titolo di studio (12.6 – 14.54) in particolare chi possiede la licenza elementare afferma di possedere meno conoscenze (4.08), l'età invece non influenza (18.3 – 8.07). Non risulta invece significatività riguardo alla necessità di utilizzare un protocollo di difesa maggiormente rispettoso nei confronti degli insetti pronubi, ne riguardo l'età, ne riguardo il titolo di studio (7.82 – 0.6; 11.7 – 0.18). Lo stesso riguarda la disponibilità ad utilizzare solo insetticidi che rispettano le api con i limiti che ne comportano, non c'è significatività né per l'età né per il titolo di studio (18.3 – 12.43; 12.6 – 5.7). Non c'è significatività neanche per la disponibilità a mantenere siepi, bande fiorite in prossimità del vigneto per fornire un'opportunità di cibo alle api ne rispetto al titolo di studio né per l'età (12.6 – 11.09; 18.3 – 6.58), anche se chi possiede un diploma di scuola superiore risulta fortemente favorevole (0.06). Infine vi è significatività rispetto al titolo di studio (16.9 – 18.81) nella disponibilità ad avere alveari in vigneto o in prossimità per affermare che il prodotto è più eco sostenibile, chi ha la licenza elementare accetta gli alveari in vigneto solo in presenza di una certificazione (0.04), mentre chi possiede una laurea è più disponibile (4.73); c'è poca significatività riferita all'età (25 – 29.13) e non significatività rispetto al tipo di conduzione (21.03 – 11.86).

3.4 Analisi dei risultati apicoltori

L'analisi dei dati per quanto concerne gli apicoltori, prevede sempre l'utilizzando di un foglio excel, aggregando i dati in base alle seguenti domande:

A - Inquadramento generale (fig. 13-14-15-16-17-18-19-20-21);

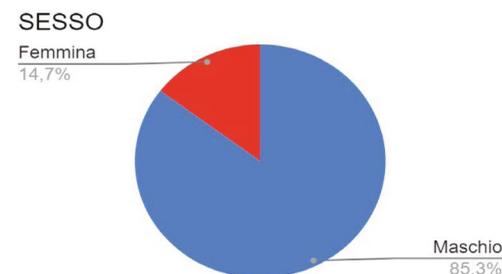


Fig. 13: Sesso degli apicoltori intervistati

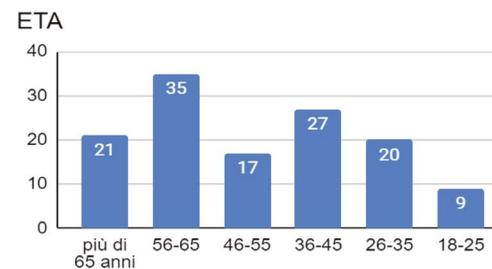


Fig. 14: Età degli apicoltori intervistati

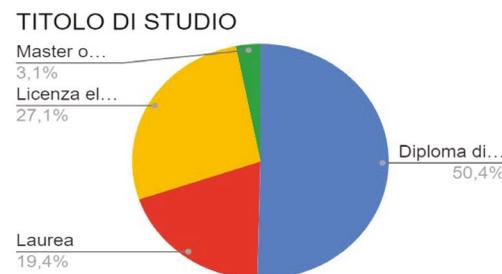


Fig. 15: Titolo di studio degli apicoltori intervistati

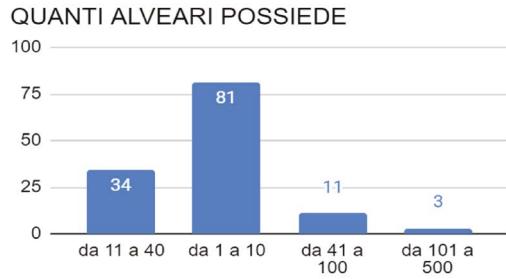


Fig. 16: Quanti alveari possiedono gli apicoltori intervistati



Fig. 19: Per quanto tempo pratica il nomadismo da parte degli apicoltori intervistati

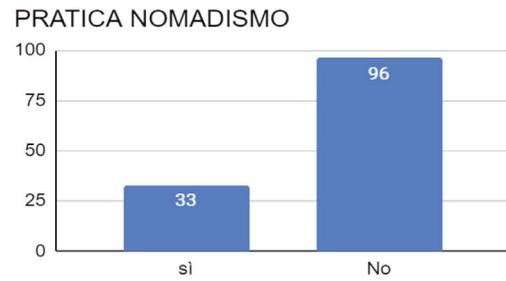


Fig. 17: Pratica il nomadismo da parte degli apicoltori intervistati



Fig. 18: Se pratica il nomadismo, in quale periodo, sempre gli apicoltori intervistati

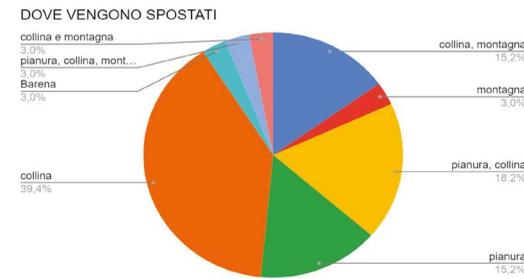


Fig. 20: Dove vengono spostati gli alveari degli apicoltori intervistati



Fig. 21: Quante volte vengono spostati gli alveari da parte degli apicoltori intervistati

La popolazione di apicoltori intervistati risulta essere per la maggior parte di sesso maschile, con età prevalentemente superiore ai 56 anni.

La metà delle 129 risposte è stata data da persone con un diploma di scuola superiore.

Per quanto riguarda il numero di alveari, la maggior parte possiede da 1 a 10 alveare e si colloca quindi nella fascia hobbistica.

Infatti, per quanto riguarda le domande sul nomadismo, vi sono solamente poche risposte.

B - Opinione sulla viticoltura, relative problematiche e possibilità di avere alveari in vicinanza dei vigneti (fig. 22-23-24-25-26-27);

Le risposte (fig. 22) dimostrano che una buona parte degli apicoltori intervistati, ritiene che sia almeno un pò cresciuta la sensibilità verso questi insetti.

Inoltre, la maggior parte di risposte viene da persone che non sono viticoltori e pensano sia rischioso tenere le api vicino ai vigneti, però di questi molti li tengono almeno in prossimità dei vigneti. Infine, una buona parte degli apicoltori intervistati, ritiene i vigneti in SQNPI più sicuri ed accetta di portare gli alveari in vigneto se ci fosse un incentivo economico.

TENERE LE API VICINO I VIGNETI È RISCHIOSO?



Fig. 24: Tenere le api vicino ai vigneti è pericoloso per gli apicoltori intervistati?

HA ALVEARI IN PROSSIMITÀ DI VIGNETI

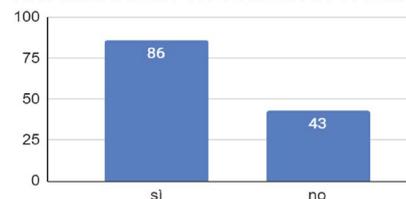


Fig. 25: Ha alveari in prossimità dei vigneti da parte degli apicoltori intervistati

I VIGNETI CON CERTIFICAZIONE SQNPI SONO PIÙ SICURI?

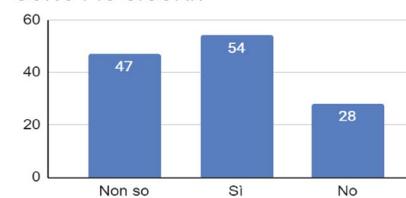


Fig. 26: Secondo gli apicoltori intervistati, i vigneti con certificazione SQNPI sono più sicuri?

UN INCENTIVO PUÒ FAVORIRE GLI ALVEARI IN VIGNETO?

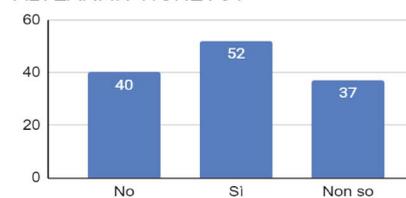


Fig. 27: Secondo gli apicoltori intervistati, un incentivo può favorire gli alveari in vigneto?

CREDE SIA CRESCIUTA LA SENSIBILITÀ PER LE API

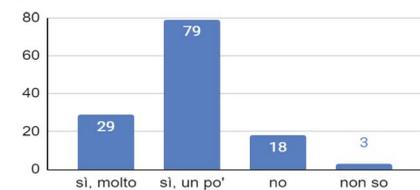


Fig. 22: Crede sia cresciuta la sensibilità verso le api da parte degli apicoltori intervistati

LEI È ANCHE VITICOLTORE?

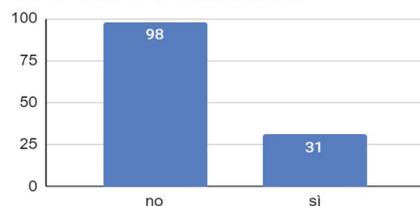


Fig. 23: L'apicoltore intervistato, è anche viticoltore?

3.5 Analisi statistica apicoltori

Anche per quanto concerne i dati raccolti degli apicoltori, sono stati processati con l'analisi statistica utilizzando il metodo del χ^2 .

Da questa rielaborazione, è possibile trattare i singoli blocchi in cui sono stati suddivisi i questionari, confrontando le risposte tra le diverse classi di intervistati.

Crede che negli ultimi anni sia cresciuta la sensibilità della cittadinanza verso il rispetto delle api: variabilità delle risposte in funzione dell'età e del titolo di studio;

Secondo lei, tenere gli alveari in prossimità dei vigneti, se condotti secondo le leggi vigenti, è rischioso per le api: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se l'apicoltore è anche viticoltore;

Crede che i vigneti condotti con la Produzione Integrata volontaria (SQNPI), che ha per simbolo un'ape, siano più adatti ad ospitare alveari: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se è viticoltore;

Ha alveari in prossimità dei vigneti o nel raggio di 100 m: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se è viticoltore.

Non vi è significatività né per quanto concerne il titolo di studio (16.9 – 3.36), né per quanto concerne l'età (15.51 – 9.53) nel credere che negli ultimi anni è cresciuta la sensibilità della cittadinanza verso il rispetto delle api. C'è invece significatività rispetto al titolo di studio (5.99 – 7.94) nel rischio per le api se poste in prossimità dei vigneti secondo le leggi vigenti, soprattutto chi è anche viticoltore (3.54), non vi è invece significatività rispetto al titolo di studio (9.49 – 2.25) e all'età (9.49 – 3.98). Vi è significatività per chi è oltre che apicoltore anche viticoltore (5.70), nel non credere che i vigneti condotti con SQNPI sono più adatti ad ospitare le api (5.99 – 10.18), non vi è invece significatività riguardo l'età (15.5 – 3.68) e il titolo di studio (9.49 – 6.27). Infine, vi è significatività per chi ha alveari in prossimità dei vigneti o nel raggio di 100 m rispetto al titolo di studio (5.99 – 9.21) soprattutto per

chi possiede un titolo di studio maggiore e in base all'essere anche viticoltore (3.84 – 10.23), vi è poca significatività invece riferito all'età (9.49 – 11.56).

Risultati e discussione

L'elaborazione statistica ha eliminato ogni risposta dovuta al caso.

Confrontando poi alcune risposte scelte, per il maggior interesse ai fini degli obiettivi prefissati, troviamo alcune risposte non casuali, con un V_t che risulta inferiore al χ^2 .

Le domande sottoposte ad una maggiore analisi e discussione dei risultati ai viticoltori, sono le seguenti:

1. Tipologia di conduzione aziendale: variabilità delle risposte in funzione dell'età, del titolo di studio e dimensioni dell'azienda.

Per quanto riguarda l'età, questa non risulta influenzare significativamente la scelta di conduzione.

Si osserva che il titolo di studio invece, influisce sulla tipologia di conduzione, in particolare chi possiede solamente la licenza elementare è orientato verso la produzione integrata obbligatoria.

Anche per quanto riguarda la dimensione aziendale, sembra esserci un'importante significatività, si può notare infatti, che le aziende piccole hanno meno propensione ad aderire a conduzione biologiche, probabilmente per il timore di rischiare la perdita di produzione, problema non presente per le grandi aziende, che avendo molta superficie, trovano comunque fonti di reddito.

2. Conosce la tossicità degli insetticidi che usa nei confronti delle api e degli altri insetti pronubi: variabilità delle risposte in funzione del titolo di studio e dell'età.

Si può notare una leggera significatività, soprattutto nei confronti del titolo di studio.

Chi possiede, infatti, la licenza elementare, afferma di possedere meno conoscenze. L'età non sembra invece influenzare le risposte.

3. Sarebbe disponibile ad utilizzare solo insetticidi che rispettino le

api e gli altri insetti pronubi, con i limiti che comportano: trattamenti serali, sfalcio prima dei trattamenti, trattare in assenza di vento etc.: variabilità in funzione dell'età e titolo di studio.

Non c'è significatività né per il titolo di studio né per l'età, tutti dimostrano una sensibilità elevata.

4. Sente la necessità di utilizzare un protocollo di difesa maggiormente rispettoso nei confronti degli insetti pronubi: variabilità in funzione dell'età e titolo di studio.

Non c'è significatività né per il titolo di studio né per l'età.

5. Sarebbe disponibile a mantenere siepi, bande fiorite e piante nettariifere in prossimità del suo vigneto al fine di fornire un'opportunità di cibo alle api ed agli altri insetti pronubi: variabilità in funzione dell'età e titolo di studio. Non vi è significatività, sono tutti favorevoli.

6. Sarebbe disponibile ad avere alveari in vigneto o in prossimità di quest'ultimo per affermare una maggiore eco-sostenibilità del suo prodotto: variabilità in funzione del tipo di conduzione, dell'età e del titolo di studio.

Vi è significatività, chi possiede la licenza elementare, accetta gli alveari in vigneto solamente in presenza di una certificazione, mentre chi possiede una laurea si dimostra più disponibile. Per quanto riguarda l'età la differenza è minima, nessun valore prevale, i giovani si dimostrano restii.

La tipologia di conduzione invece, sembrerebbe non influire su questa scelta.

Per quanto riguarda gli apicoltori, le risposte non sono sempre dovute al caso.

Anche per questa categoria, sono state confrontate solamente le risposte di maggior interesse:

1. Crede che negli ultimi anni sia cresciuta la sensibilità della cittadinanza verso il rispetto delle api: variabilità delle risposte in funzione dell'età e del titolo di studio. E' emerso che non vi è significatività, ovve-

ro le risposte ottenute corrispondono a quanto si attendeva.

Non vi è differenza per titolo di studio ed età, la maggior parte degli apicoltori (fig. 22), afferma che la sensibilità negli ultimi anni è aumentata.

2. Secondo lei, tenere gli alveari in prossimità dei vigneti, se condotti secondo le leggi vigenti, è rischioso per le api: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se l'apicoltore è anche viticoltore. Nelle risposte a questa domanda, non vi è significatività rispetto all'età ed al titolo di studio. Risulta invece significativo l'essere viticoltori, in particolare coloro che lo sono, non ritengono rischiosi i vigneti per le api. Questo si deve probabilmente alla maggiore conoscenza di ciò che avviene all'interno del settore e si risente meno dell'influenza "su quello che si sente dire".

3. Crede che i vigneti condotti con la Produzione Integrata volontaria (SQNPI), che ha per simbolo un'ape, siano più adatti ad ospitare alveari: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se è viticoltore.

Per quanto riguarda l'età ed il titolo di studio non vi è significatività, essere viticoltori invece influenza sulle risposte.

Coloro che sono viticoltori infatti, non ritengono più sicuri i vigneti condotti in SQNPI.

4. Ha alveari in prossimità dei vigneti o nel raggio di 100 m: variabilità in funzione dell'età, del titolo di studio e se è viticoltore.

Vi è significatività per il titolo di studio e l'essere viticoltori, chi possiede un titolo di studio più alto possiede alveari in prossimità dei vigneti. Si può quindi dedurre, che con maggior titolo di studio, quindi maggior conoscenze, vi è meno paura di tenere gli alveari vicino ai vigneti, sempre ritenuti pericolosi per i preziosi insetti.

Per chi è anche viticoltore, è emerso una maggior propensione a mantenere gli alveari vicini ai vigneti.

Questo risultato è importante, afferma che un viticoltore ed anche apicoltore, tiene le api vicino ai propri vigneti, poiché conosce cosa viene utilizzato ed esegue tutte le pratiche agronomiche correttamente, dimostrando che non vi sono problemi per le api confermando i dati ottenuti ed esaminati nella risposta 3.

Conclusioni

In conclusione, è emersa una gran disponibilità dei viticoltori a gestire i vigneti nei modi più sostenibili e accettare di ospitare gli alveari, dimostrando così di aver compreso l'importanza di questo insetto, anche se una maggiore disponibilità è data dai giovani.

Gli apicoltori, si dimostrano ancora molto incerti sulla convivenza di api e vigneti, mentre chi esegue entrambi i lavori ha un'ottica diversa.

È possibile dedurre che, una futura convivenza può essere possibile, si deve solamente aumentare l'informazione per entrambe le parti, promuovere la creazione di bande fiorite e buone pratiche in favore delle api, trovando così un equilibrio di reciproco aiuto.

Bibliografia

Barbero R. (2009): *La strega disse a Biancaneve: assaggia una goccia d'acqua*, Lapis, febbraio 2009, pp 14-15.

Bauer R.J. (1960): *Consumer Behavior as Risk Taking*, in *Hnacock R.S.* (a cura di) *Proceeding of the 43 rd National Conference of the American Marketing Association*, American Marketing Association.

Bollino C.A. (2007): *"Buone" regole e sviluppo economico: un rapporto così univoco*, federalismi, 4/2007.

Contessi Alberto, *Le api. Biologia, allevamento, prodotti*. 2021

Convegno, *Lo straordinario percorso di una goccia di miele*. 2022

Convegno SAVNO S.R.L. e l'associazione per il Patrimonio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, *Gocce di miele nelle colline UNESCO*. 2022

Dott. Belletti Pierantonio Presidente Consorzio Apicoltori di Gorizia, *"Raccolta da sorgente del vino.it"* (Cormons 26 maggio 2018)

FAI "Federazione Apicoltori Italiani", *"Apicoltori e Agricoltori: dal Veneto esempio di collaborazione"* (dicembre 2021)

L'Arena, *"Le api, sentinelle del vigneto per la tutela della biodiversità"* Pag. 18 (28/10/2019)

Progetto_bee_diversity_venetoagricoltura.pdf (ppt). *Api in vigna Protocollo d'intesa per l'applicazione delle buone pratiche agricole e la salvaguardia del patrimonio apistico* (15/09/2015)

Rivista del Crea di Conegliano: *"Viticoltura sostenibile: con life green grapes fino al 50% di fitofarmaci in meno"*

Rivista Informatore Agrario N° 40 (30/12/2020)

Rivista: *"Prosecco, il territorio della docg adotta il protocollo viticolo"* (dicembre 2014)

S. Casarin, E. Angelini, M. Lai, O. Santantonio. Difesa della colture *"Cosa pensano i viticoltori della conduzione del vigneto bio?"* (indagine svolta nell'estate 2019 nel trevigiano)



A Poilly (Francia),
le api vegliano
sul vigneto

Israele. Uve millenarie nel Negev

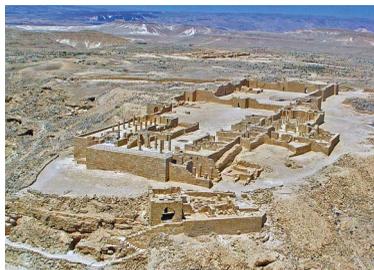
Il 13 settembre 2023 nel Parco Nazionale Avdat, sito UNESCO nel deserto del Negev, in Israele, sono state ripiantate due varietà d'uva, antiche di 1500 anni. Ad assistere all'evento c'era, fra gli altri, il ministro della Protezione dell'ambiente, la signora Idit Silman.



Idit Silman, Ministro della protezione dell'ambiente di Israele

Si tratta di un programma di ricerca riguardante uve millenarie, che sono state collocate dove in origine si trovavano, lungo l'antica Via nabatea dell'incenso, la tratta carovaniere che collegava l'impero Magan (l'attuale Oman) al Mediterraneo.

Il progetto viene portato avanti sotto la direzione del prof. Guy Bar-Oz, docente di archeologia dell'università di Haifa, con il quale collabora il dott. Meriv Meiri, della facoltà di Biologia dell'università di Tel Aviv, assieme ad un gruppo di ricercatori dell'Autorità israeliana per le antichità.



Le rovine di Avdat, nel deserto del Negev

Il programma è sostenuto dalla Meraage Foundation Israel, che tra gli obiettivi che essa finanzia ha quelli riguardanti lo sviluppo, l'adattamento e la commercializzazione di tecnologie che consentono una vita sostenibile in climi aridi.

Le uve derivano da una ricerca genetica su vinaccioli rinvenuti negli scavi archeologici di Avdat; si tratta delle varietà Sariki e Beer, endemiche del Negev.

L'impianto del vigneto storico è nei pressi di cinque antichi torchi, scoperti dagli archeologi. È stato realizzato secondo la struttura tradizionale dei vigneti, ispirata a principi di sostenibilità, comune tra gli agricoltori nei periodi della Mishna e del Talmud (I-VII sec. d.C.).

Attualmente nella regione opera il Consorzio dei vini del Negev, cui aderiscono 40 aziende vinicole dal Negev settentrionale a Eilat, la città costiera sul Mar Rosso.

Le antiche uve Sariki e Beer si aggiungono a quelle più moderne coltivate nell'area, come Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Il ministro Idit Silman ha detto che «questa è la storia della Terra d'Israele. Il fatto che 1500 anni fa un milione di litri di vino all'anno venissero prodotti nel deserto ed esportati nel continente europeo è allo stesso tempo emozionante e stimolante. Oggi disponiamo della capacità tecnologica di piantare viti antiche nel deserto utilizzando metodi antichi e moderni; l'importanza del programma è sottolineata dal periodo di cambiamenti climatici».



Il prof. Guy Ben-Oz (a sinistra) e il dott. Meriv Meiri piantano la prima vite nel sito archeologico del Negev.

Malvasia

Convegno internazionale a Ragusavecchia, in Croazia

A Ragusavecchia (Cavtat), nella regione croata raguseo-narentana, si è parlato di Malvasia in un convegno internazionale organizzato dalla facoltà di Agraria dell'ateneo di Zagabria.

Del comitato scientifico, presieduto dall'accademico zagabrese Edi Maletić, facevano parte anche gli italiani Angelo Costacurta ed Emilio Celotti, entrambi ex allievi, Rosario Di Lorenzo e Manna Crespan.

Malvasia è un nome che unisce numerose varietà che da secoli danno ottimi vini. Le varietà di Malvasia incuriosiscono gli specialisti a seguito di numerose incognite: quante sono e sono imparentate? Con quale chiave comune le diverse varietà hanno acquisito lo stesso nome o un nome simile? Da dove vengono? In che modo si sono diffuse e come sono diventate una delle insegne di vino più antiche e prestigiose?

Il simposio internazionale, giunto alla settima edizione, ha cercato di approfondire e di dare risposte a queste tematiche.

Pubblichiamo l'abstract della relazione dal titolo *Tecnologie per la valorizzazione del potenziale aromatico* di Emilio Celotti, Andrea Natolino e Matteo Moscarda (Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali, Gruppo di ricerca in viticoltura ed enologia dell'Università di Udine), Kristijan Damijanić e Mario Staver (Politecnico di Fiume, Dipartimento per l'agricoltura di Parenzo, Croazia), Adelaide Gallo, Tomas Roman e Giorgio Nicolini (Fondazione Edmund Mach – Centro di trasferimento tecnologico di S. Michele all'Adige, Trento).

Un momento del simposio internazionale sulla Malvasia a Ragusavecchia (Croazia)



Tecnologia per la valorizzazione del potenziale aromatico della Malvasia

Il potenziale aromatico delle uve bianche è presente principalmente nella buccia, di conseguenza la fase prefermentativa diventa cruciale per gestire il trasferimento nel mosto dei diversi componenti aromatici varietali.

Nella Malvasia è riconosciuta la presenza di aromi varietali di diverse tipologie che devono però essere estratti e valorizzati con adeguate tecniche di vinificazione. Nello studio, svolto in alcune realtà della Croazia su uve Malvasia, sono state valutate tecnologie tradizionali e innovative, allo scopo di studiare la risposta sulle caratteristiche aromatiche dei vini.

Come tecnologia tradizionale è stato utilizzato l'enzimaggio con enzimi pectolitici contenenti anche *beta*-glicosidasi, mentre come tecnologia innovativa sono stati impiegati ultrasuoni sul pigiato, tecnica recentemente autorizzata dall'OIV e dall'UE.

Le prove con enzimi sono state effettuate aggiungendo il preparato enzimatico a fine fermentazione, allo scopo di ottimizzarne l'attività in un mezzo a basso contenuto zuccherino.

Le prove di vinificazione sono state realizzate in condizioni reali di cantina. I risultati hanno consentito di verificare l'efficacia dell'intervento enzimatico che, a livello analitico e sensoriale, ha



Venezia, osteria in
Calle della Malvasia

dimostrato risposte positive in confronto al testimone non trattato. Come tecnologia emergente è stato utilizzato il trattamento con ultrasuoni del pigiato.

Le esperienze sono state realizzate su scala pilota, una tesi prevedeva il trattamento di 2 minuti del pigiato con ultrasuoni e successiva pressatura, il testimone era invece rappresentato dalla macerazione di 24 ore 15°C.

I dati analitiche dei tioli totali rilevati sui vini e le valutazioni sensoriali hanno consentito di valutare il trattamento con ultrasuoni come valido sostituto *low-input* della tecnologia tradizionale di macerazione.

Sono stati evidenziati inoltre anche effetti diretti degli ultrasuoni sui precursori dei tioli, con liberazione della frazione tiolica libera senza intervento della β -liasi del lievito.

Le esperienze realizzate hanno consentito di verificare la reattività della Malvasia ai diversi interventi tecnologici finalizzati alla valorizzazione del potenziale aromatico dell'uva con una ragionata integrazione di tecniche tradizionali e emergenti.

In funzione dell'obiettivo enologico ci sono margini per la scelta di tecniche a basso impatto per valorizzare il potenziale aromatico della Malvasia.



Malvasia roja (Jules Troncy)

Malvasia roja

Demetrio Zaccaria e *La Vigna*

A trent'anni dalla morte, la Biblioteca Internazionale *La Vigna* ricorda il suo fondatore, Demetrio Zaccaria (1912-1933). Pilota volontario della Regia Aeronautica nella guerra d'Etiopia, vi rimase fondando imprese di successo. Dopo la prigionia di guerra di Kenia, riprese da capo, diventando imprenditore di successo, folgorato "sulla via del vino" nel 1951, a New York, prendendo in mano un tomo di enologia, il *Dictionary of Wine* di Frank Schoonmaker. Da allora accumulò con scrupolo libri di viticoltura e di enologia, non mancando di partecipare alle assise, anche le più importanti, in cui si trattasse del tema che ormai era diventato la sua passione: il vino. Il suo modello (che fu anche amico suo) fu André-Louis Simon (1877-1970) scrittore e critico gastronomico francese, naturalizzato britannico, fondatore della *International Wine and Food Society*. *Self-made Man* di successo da imprenditore, lo fu anche da bibliofilo specialista, curioso, brillante quanto puntiglioso. Alla morte dell'amico Simon, molti dei preziosi volumi del franco-britannico vengono acquisiti dalla collezione Zaccaria.



Demetrio Zaccaria



Palazzo Brusarosco-Zaccaria



A Vicenza nel 1980 acquistò Palazzo Brusarosco, in Contrà Santa Croce, dove sistemò la biblioteca attuale, che l'anno dopo donò (palazzo e biblioteca, che superava ormai i 10 mila volumi) al Comune di Vicenza. Demetrio Zaccaria contemporaneamente prese su di sé la funzione di direttore della Biblioteca Internazionale *La Vigna* e di segretario generale del Centro di Cultura e Civiltà Contadina.

Demetrio Zaccaria (chi scrive ha avuto modo di conoscerlo bene) fu un mecenate di gran classe, che lasciò definitivamente il mondo ed i suoi amati libri il 27 novembre 1993.

Ora la Biblioteca internazionale *La Vigna* prosegue nella sua attività, con un consiglio di amministrazione presieduto dall'industriale Remo Pedon e un consiglio scientifico guidato dal professor Danilo Gasparini. È cresciuta e accreditata internazionalmente quale istituzione culturale e di documentazione specializzata nell'ambito delle scienze agrarie e della civiltà contadina, con interesse speciale all'enologia e alla viticoltura; il suo patrimonio librario, interamente catalogato, è salito a 62 mila volumi dal XV secolo ai giorni nostri.

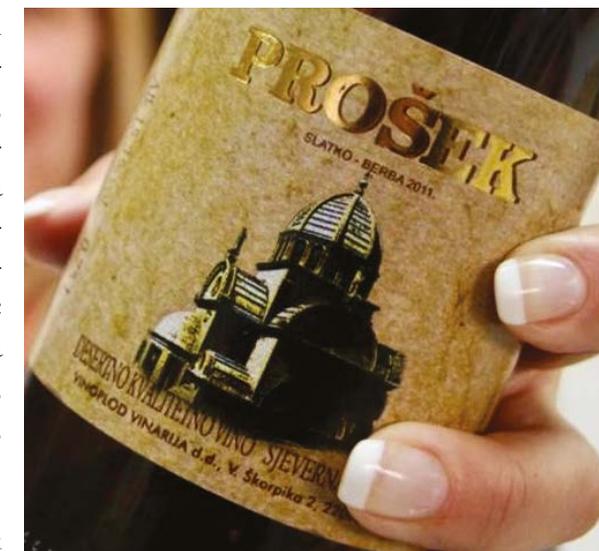
Prošek: ma cos'è?

di Alberto Zanchetta

Non è nemmeno simile al Prosecco. La realtà dei fatti è che il Prošek non scaturisce per imitare lo spumante italiano più venduto nel mondo, ma tuttavia potrebbe oscurare il Made in Italy e trarre in inganno molti possibili clienti esteri.

Tutto nasce (o rinasce, e capiremo il perché) quando la Commissione UE pubblica sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione C-384 del 22 settembre 2021 la richiesta per la protezione della menzione tradizionale "Prošek" per tutti i vini delle DOC "Dalmatinska zagora", "Sjeverna Dalmacija", "Srednja i Južna Dalmacija" e "Dingač".

Come sancito dal reg. UE 1308/2013 il termine "menzione tradizionale" si utilizza o per prodotti ricadenti in una denominazione d'origine protetta / indicazione geografica protetta, o in riferimento al metodo di produzione o invecchiamento, o ancora alla qualità, colore, zona o evento storico particolare per il prodotto stesso. La facoltà di richiedere la registrazione di una menzione è riconosciuta a tutti gli stati membri, che possono presentare domanda alla Commissione Europea che, valutati i caratteri di sussistenza, la pubblica in Gazzetta Ufficiale.



Il Prošek

A decorrere da tale data qualsiasi persona fisica o giuridica che ne abbia interesse ha tempo 60 gg per presentare formale opposizione. Il 09 novembre 2021 il Mipaaf ha trasmesso all'attenzione della Commissione Europea il dossier con l'opposizione italiana al riconoscimento della menzione geografica tradizionale europea per il Prošek croato, che la stessa commissione ha selezionato e inviato in Croazia. Successivamente, il richiedente ha presentato una serie di contro deduzioni a tali obiezioni che sono state oggetto di ulteriori commenti e valutazioni. Le informazioni ricevute sono ora oggetto di esame da parte della Commissione per verificare se la domanda soddisfa le condizioni per la concessione della protezione stabilite dal diritto dell'Unione. Al termine della valutazione, (ancora in corso alla data di scrittura di questo articolo giugno 2023) la Commissione deciderà se la domanda soddisfa le condizioni stabilite dalla normativa dell'UE e respingerà o riconoscerà la menzione tradizionale in questione.

Il deposito formale della domanda di protezione della menzione "Prošek" è avvenuto nel 2013, e da qui il "rinascere" iniziale, ma solo lo scorso anno con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale il dibattito si è riaperto: i vari organismi pubblici e privati italiani si sono schierati a difesa del Prosecco, in una battaglia contro l'Italian Sounding, ossia usare assonanze visive e terminologiche di prodotti italiani alimentari per altri di origine straniera allo scopo di venderli con più facilità.

Dando una lettura ai vari disciplinari di produzione dei vini DOC Croati in questione appare evidente che lo scontro verta esclusivamente sulla somiglianza del nome perché i due prodotti, Prosecco e Prošek, hanno poco in comune.

Le DOC "Dalmatinska zagora" (tradotto in Entroterra Dalmata), "Sjeverna Dalmacija" (Dalmazia settentrionale) e "Srednja i Južna Dalmacija" (Dalmazia centrale e meridionale), che sostanzialmente si differenziano tra loro per la zona di produzione e pochi altri dettagli, racchiudono numerosi vini che spaziano dai bianchi ai rossi fermi, spumanti, liquorosi e passiti ottenuti sia da uve internazionali (chardonnay, pinot, merlot, syrah, ...) sia autoctone, con una resa di campagna

variabile dai 110 ai 120 q.li/ha. La DOC "Dingač" invece fa riferimento esclusivamente a vini rossi ottenuti da uve autoctone "Plavac mali crni" e "Podloga" con resa ad ettaro massima di 80 q.li.

La proposta in Gazzetta Ufficiale precisa che il termine "Prošek" è da utilizzarsi per vino rosso o bianco prodotto con uve stramature e appassite che devono contenere pre pigiatura almeno 150° Oe (gradi Oechsle) di zucchero (353,50 g/l), mentre nel Prosecco tale valore è di **67.8° Oe (150 g/L)**. Ne consegue che, esclusa la possibilità d'uso di uve Chardonnay o Pinot, nessuna somiglianza sussista tra una bottiglia di Prosecco (che sia DOC, DOCG, fermo, frizzante, spumante, sui lieviti, ecc ecc) e una bottiglia di Prošek. A titolo di paragone, il Prosecco ha venduto nel 2021 ben 627,5 milioni di bottiglie in tutto il mondo, mentre le esportazioni del Prošek sono pari a zero.

Negli anni scorsi il potenziale conflitto tra denominazioni fu acceso, si ricordi il caso Tocai-Tokaj che meriterebbe un discorso a parte, e arrivò a vertere anche sul concetto di "evocazione": la sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea C-783/19, sulla diatriba tra la DOP Champagne e una catena di ristoranti low cost dal nome «Champanillo» ma che di Champagne non vendeva neanche un calice, affermò che il fatto che i prodotti siano diversi non conta molto e che decidere se il consumatore sia o meno confuso non è una prerogativa della Commissione, ma dei giudici nazionali.



Alberto Fortis

In Italia nel 1969 venne istituito il riconoscimento della DOC per il Prosecco, prodotto nello stesso perimetro di territorio che nel 2009 si trasformò nella DOCG Conegliano - Valdobbiadene, “cedendo” l’appellativo DOC ad un’area più vasta comprendente la regione Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto.



La prima citazione del Prošek è del 1774, da parte dell’abate Alberto Fortis, il quale ne scrive nel suo *Viaggio in Dalmazia*.

«Il territorio d’Almissa stendesi per quindici miglia lungo il mare sino a Brella.

Quantunque non sia coltivato con molta intelligenza produce squisito vino: e la bontà de’ fondi vince la poco buona coltura. Il Moscadello, e ’l Prosecco vecchio d’Almissa, e generalmente tutto il vino, che vi si fa con diligenza d’uve ben mature e riposate, merita d’aver luogo in qualunque banchetto. S’egli fosse più conosciuto le vedremmo certamente preferito a molti vini stranieri, che costano una riguardevol somma di denaro della Nazione».

Sempre nel 2009 anche l’istituzione della DOCG Asolo Prosecco. D’altro canto nel 2003 una legge del Parlamento croato introduce una disciplina del riconoscimento del Prošek come vino da dessert della Costa Dalmata. Nel 2007, prima dell’ingresso della Croazia nell’UE, questa protezione risulta consolidata e la disciplina riconosce la menzione con riguardo a caratteristiche, area di produzione, vitigni e metodo di produzione. Inoltre sul piano giuridico c’è da valutare il richiamo all’articolo 33 del regolamento UE 33/2019 nel quale si sostiene che la sola omonimia non costituisce motivo sufficiente per respingere una domanda di riconoscimento di una menzione tradizionale, ma devono intervenire anche altri fattori, per tutelare sia i vari produttori sia i consumatori finali.

Parallelamente nei primi mesi del 2022 la Commissione europea ha adottato la proposta di revisione del sistema delle indicazioni geografiche DOP/IGP, con focus alle vendite tramite piattaforme online e la protezione contro la registrazione in malafede, la semplificazione nella modifica dei disciplinari, rafforzamento dei consorzi di tutela e dove figurano all’interno delle proposte di chiarimento del concetto di “evocazione”, su cui abbiamo visto le interpretazioni sembrano collidere, anche con l’obiettivo di evitare un nuovo “caso Prošek” nel futuro. La riforma ha già incassato ad aprile 2023 l’unanimità in Commissione Agricoltura, e adesso comincia il percorso dei triloghi tra Commissione Ue, Parlamento e Consiglio dei ministri già da giugno 2023. Importante ricordare però che la norma non potrà essere retroattiva, ma che una volta che il regolamento sarà legge si potrà ricorrere in Corte di Giustizia, contro eventuali menzioni già approvate in passato, il cui orientamento difficilmente si discosterà da un regolamento in vigore.

In conclusione se il nuovo regolamento verrà approvato, i termini tradizionali come “Prošek” non potranno essere registrati come identici o evocativi di altre DO/IG, e la decisione della Commissione sulla richiesta di protezione della menzione tradizionale croata, tutt’oggi vacante, diventerebbe una pura formalità.

Servizi e supporti operativi

- Assicurazioni agevolate
- Fondi mutualistici
- Servizi fitosanitari e agrometeo
- Convegni e corsi di formazione

- Forum Fitoiatico
- Vite In Campo
- BODI™: l'app sostenibile
- Cannoni antigrandine
- Borse di studio

Da 50 anni
assicuriamo
il reddito dei nostri
soci* agricoltori
e i supporti concreti
per crescere.

* circa 9000 associati nel 2022
con oltre 85 milioni di indennizzi erogati



ethicagency.de

CondifesaTVB

Sede centrale: via A. da Corona 6 - Treviso
Sede operativa: via Zamenhof 803 - Vicenza
Tel. 0422 262192 - www.condifesatvb.it



Flavescenza dorata alla Scuola Enologica

L'aula magna della Scuola Enologica ha ospitato un convegno sulla flavescenza dorata, nel quale i diversi relatori hanno fotografato la situazione provocata dalla malattia endemica, fitoplasmosi appartenente ai giallumi della vite.

Fra i relatori: Paolo Ermacora, Carlo Duso, Nicola Mori, Francesco Pavan, Valerio Mazzoni, Nadia Bertazzon, Ruggero Osler. Nel pomeriggio si è svolta una tavola rotonda con Stefano Dal Colle, Katy Mastorci, Fiorenzo Terzariol, Sergio Carraro, Sandro Bressan, Pierbruno Mutton, Chiara Pelloso, Alberto Zannol, Elena Angelini, Claudio Colla, Sante Toffol, e conclusioni di Michele Borgo (nella foto, con la preside Mariagrazia Morgan).



Flavescenza dorata



Michele Borgo,
con la preside
Mariagrazia Morgan

Il Prosecco d'Australia



Prosecco Dal Zotto, servito al Parlamento di Camberra.

La *Australian Grape & Wine, AGW*, ha chiesto al governo australiano di difendere i diritti in corso sull'uso di terminologia legata ai vitigni. Il caso principe è quello legato all'uva Prosecco.

Lee McLean, dirigente di *AGW*, ha detto che «il Prosecco è un vitigno, proprio come lo Shiraz o lo Chardonnay. Dobbiamo far sapere ai decisori politici in Australia e nell'UE che mantenere la nostra capacità di utilizzare i nomi delle varietà d'uva è un elemento essenziale del commercio e degli investimenti regolamentati nel nostro settore».

In Australia è la seconda volta che il nome del vitigno Prosecco viene sottoposto a procedimento di obiezione pubblica; il precedente tentativo UE di impedire ai produttori australiani di utilizzare il nome Prosecco fu annullato in base base al *Trade Marks Act* del 1995 in procedimenti legali nel 2012 e nel

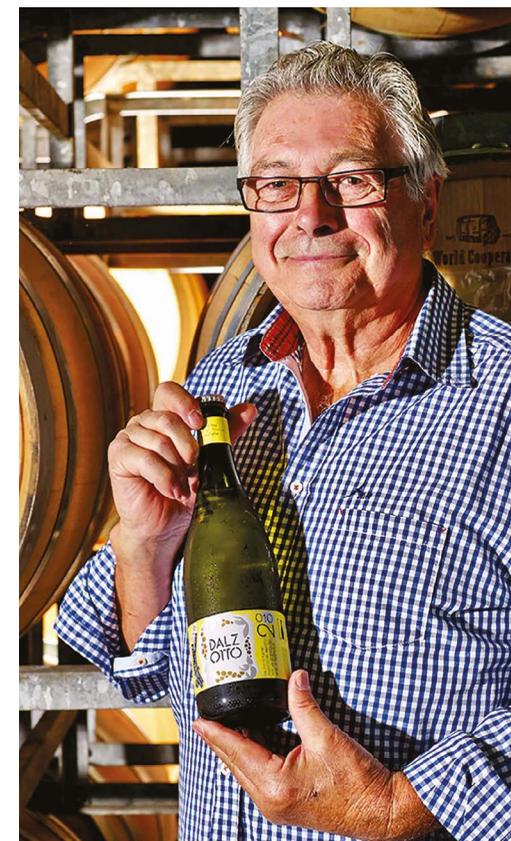
2013 sulla base della circostanza che Prosecco è il nome di un vitigno.

Il Prosecco australiano è cresciuto fino a raggiungere un valore di oltre 200 milioni di dollari; vi sono regioni come la King Walley, nel Victoria, dove si sta investendo massicciamente in vigneti, cantine ed enoturismo.

Nella foto, un Prosecco Dal Zotto, che viene servito al Parlamento di Camberra, la capitale dell'Australia. Fu proprio il valdobbiedenese Otto Dal Zotto a piantare nel 1999 le prime barbatelle di Prosecco nella King Walley.

Nella confusione del nome, in Australia il 78% del Prosecco consumato è prodotto nel continente.

L'uva Prosecco, coltivata in 20 regioni australiane, attualmente ottiene il secondo prezzo medio più alto tra le uve bianche; perdere il diritto di utilizzare il nome Prosecco, ora che il settore è sottoposto ad una significativa pressione economica, sarebbe devastante, dicono all'*AGW*.



Otto Dal Zotto, il valdobbiedenese del Prosecco australiano

GRUPPO

SPAZIO

... ai vantaggi
della cooperazione



VITICOLTURA



1
Sede - Magazzino
Via Treviso, 95/a
Trevignano
Tel. 0423 670915

2
Magazzino
Via Dello Spartitore, 1
Altivole
Tel. 0423 915242

3
Magazzino
Via Cernidor, 28
Vidor
Tel. 324 5447868

4
Magazzino
Via Marsura, 27/a
Visnà di Vazzola
Tel. 0438 441249

5
Magazzino
Via Callalta, 22
Motta di Livenza
Tel. 0422 766476

6
Magazzino
via Venuzze, 3
Castions di Zoppola
Tel. 0434 1750215

Deposito carburanti
Via Treviso, 95
Trevignano (TV)
Tel. 0423 670915

Vitigni, territorio, tradizione, opportunità

Al CREA, Centro di ricerca viticolo enologica, a Susegana (Treviso, si è svolto il convegno, che ha avuto anche il patrocinio della nostra Unione, sul tema *Vitigni di territorio, dalla tradizione un'opportunità per il futuro.*



Vitigni di territorio. Il tavolo dei relatori

Moderatore è stato Angelo Costacurta, vice-presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, ex allievo. Le relazioni sono state di Manna Crespan, del CREA (*ricostruzione dell'evoluzione della piattaforma ampelografica italiana*), Marcello Saja, università di Palermo (*Malvasia delle Lipari: rivelate le origini*), Massimo Gardiman, del CREA (*la salvaguardia del germoplasma viticolo: il caso del Veneto*), Paolo Sivilotti, università di Udine (*vitigni minori salvati dall'oblio da valorizzare in uno scenario di riscaldamento globale*).

C'è stata anche una tavola rotonda sulle esperienze a confronto e sulle prospettive future, moderata da Andrea Zanfi, con Mariolina Baccelleri, Antonella Lombardo, Simone Barbaran, Enrico Virgona, Federico De Luca, Alberto Buffon, Lino Forner, Andrea Affili e Stefano Saderi

Moscato d'Asti e Prosecco, due storie italiane

Il 3 luglio al CREA-VE di Susegana nell'ambito degli eventi per il centenario della fondazione della Regia Stazione Sperimentale di Conegliano si è svolto il convegno *Moscato d'Asti e Prosecco, due spumanti storici italiani*.

Un tema di grande attualità che ha interessato per molti anni l'attività della Stazione sperimentale di Conegliano e di quella gemella di Asti che con le loro ricerche hanno avuto un ruolo fondamentale nella nascita, nello sviluppo e nel successo di questi due icone enologiche italiane.

Il convegno è stato organizzato dall'Accademia italiana della vite e del vino e dall'Unione ex allievi della Scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano, con la collaborazione del CREA-VE e della Scuola enologica di Conegliano e con il contributo dei Consorzi di Tutela del Moscato Spumante, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG, Prosecco DOC e delle ditte Masottina e Amorin.

Gli Atti saranno pubblicati con il contributo di Amorim sul *Quaderno della Rivista di viticoltura e di enologia* dell'Unione ex allievi.

Hanno aperto il Convegno con brevi saluti Riccardo Velasco, Rosario Di Lorenzo, Enzo Michelet, Vincenzo Gerbi, Luca Giavi, Stefano Zaninotto e l'assessore del Comune di Conegliano Dario Iuri.

Di seguito il presidente emerito dell'Accademia, Antonio Calò, ha introdotto i relatori.

Eugenio Pomarici che ha rappresentato la situazione attuale degli spumanti italiani e le loro prospettive future.



Antonella Bosso e Giorgio Panciera che hanno illustrato storia ed evoluzione, di questi due spumanti.

Emilio Celotti e Andrea Curioni, Riccardo Flamini e Maurizio Petrozziello hanno sviscerato importanti e particolari aspetti dei vini spumanti come i colloidali, il perlage, la chimica degli aromi e l'analisi sensoriale.

Francisco Campos ha infine sottolineato l'influenza di diversi tipi di tappi di sughero sulla qualità degli spumanti

Con la consegna al prof. Antonio Calò del diploma di presidente emerito dell'Accademia italiana della vite e del vino e un brindisi con spumante Moscato d'Asti del Consorzio e Prosecco DOCG della Masottina si sono conclusi i lavori.



Non dimenticare Tullio De Rosa



L'organizzazione del recente Convegno sui due spumanti storici italiani, il Moscato d'Asti e il Prosecco, fatta per così dire a due mani, dall'Accademia italiana della vite e del vino e dall'Unione ex allievi, è una bella novità. Un modo nuovo di relazionarsi tra queste due entità che sicuramente potrà ripetersi.

Tutte e due nate nel primo dopoguerra, vantano una grande tradizione, fanno squadra, e cercano così di offrire il loro originale contributo alla conoscenza viticolo-enologica.

Per questo motivo dal numero primaverile di quest'anno ospitiamo nella *Rivista di viticoltura e di enologia*, nata nel 1948 e che fra poco sarà anche on line, un paio di pagine a disposizione dell'Accademia.

Per lo stesso motivo, grazie al sostegno di *Amorim*, pubblichiamo gli Atti di questo Convegno nel *Quaderno n. 2* della *Rivista*.

Nel convegno sul Moscato d'Asti e sul Prosecco manca una personalità che ha avuto molto da dire e da insegnare sullo spumante italiano.

Manca non per sua volontà ma perché tutto ha una fine.

Sarebbe stato bello festeggiare con lui il centenario della sua nascita come stiamo festeggiando in quest'anno 2023 quello dell'Istituto Sperimentale per la Viteicoltura di Conegliano.

Sto parlando del prof. Tullio De Rosa, l'uomo che ha contribuito allo svecchiamento del vino italiano, sostenendo che la grande maggioranza dei nostri vini si esprime nell'equilibrio, nella freschezza

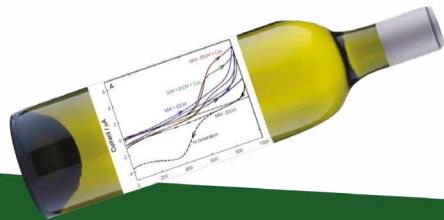


Relatori e organizzatori del convegno (Fotografia Sara De Nardo)

e nella giovinezza. Questo suo messaggio lo tradusse nel libro *Tecnica dei vini spumanti*, una guida preziosa prima di tutto per gli operatori della spumantistica. Centinaia di enologi e viticoltori. e di riflesso tutto l'indotto, devono la loro fortuna e il loro benessere economico, specialmente in queste terre, alla sua visione di come doveva essere un vino moderno.

Il Prosecco che si beve oggi, o meglio la Glera spumantizzata che diventa Prosecco, non è come il vino che si beveva prima degli anni Ottanta, periodo nel quale De Rosa profeticamente aveva intuito le caratteristiche che esso doveva avere: non più carico di colore, non più conservato in legno, non più privo di una sua peculiare acidità armonica.

A questo studioso visionario va il ricordo ed anche il ringraziamento per quanto egli ha dato alla comunità enologica e alle persone, tante, che le gravitano intorno.



POTENZIALE REDOX

- Aiuta a prevenire il gusto di luce
- Aumento della shelf life del vino
- Ricco in aminoacidi che favoriscono l'aumento della produzione di aromi

Doc Srl
Piazza Marconi, 21 - Colle Umberto (Tv)

Tel. +39 0438 39395
www.doctecnologie.com
e-mail: info@doctecnologie.com



Asti, la riforma delle DOC

La commissione Agricoltura del Parlamento Europeo ha approvato il mandato negoziale delle riforma delle denominazioni geografiche nell'Unione. Per l'Italia si presentano sia problemi che opportunità.

«Il successo delle denominazioni di origine nel sistema agro-alimentare europeo, in particolare per le produzioni vitivinicole, offre l'occasione per un dibattito sulla sua riforma urgente, attuale e intellettualmente stimolante», ha detto il prof. Rosario Di Lorenzo, presidente dell'Accademia Italiana delle Vite e del Vino, che ha promosso ad Asti un dibattito sull'argomento. Le relazioni sono state dello stesso presidente Di Lorenzo, di Oreste Gerini, della direzione generale Qualità agroalimentare del MASA, di Julian Altron, dell'università di Davis (California), e di Davide Gaeta, dell'università di Verona. C'è stata anche una tavola rotonda sulla filiera, condotta da Giusi Mainardi, cui hanno preso parte Stefano Zanette, presidente del Consorzio Prosecco DOC, Marco Alessandro Bani, direttore del Consorzio Chianti DOCG, Antonio Rallo, presidente del Consorzio Sicilia DOC, e Claudio Biondi, presidente del Consorzio Lambruschi. L'assise astigiana si è conclusa con un Focus Piemonte, moderato e concluso da Vincenzo Gerbi, vicepresidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, cui hanno partecipato Francesco Monchiero, presidente di Piemonte Land of Wine, Lorenzo Barbero, presidente del Consorzio Asti DOCG, Matteo Ascheri, presidente del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, Vitaliano Maccario, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e l'assessore regionale piemontese all'Agricoltura, Marco Protopapa.



Albania, cinquantesimo membro dell'OIV



Ll centenario dell'OIV viene solennizzato con il 50° stato che vi entra: l'Albania. Il nuovo componente ha partecipato alla 22ª assemblea generale dell'OIV dell'ottobre 2023.

L'Albania conta su una superficie vitata di 11.339 ettari, stando alle statistiche OIV, si pone al 41° posto tra produttori nel mondo ed al 55° tra i consumatori. Nel settore lavorano 70 mila unità.

«L'ingresso nell'OIV – ha detto Frida Krifca, ministro dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale albanese – consente ai nostri produttori di accedere alle conoscenze più avanzate ed all'innovazione in un settore che da noi è in grande evoluzione».

La coltura della vite in Albania è millenaria, dai tempi degli illiri, e la tradizione è continuata con i romani ed i bizantini, registrando difficoltà sotto



Albania vendemmia
in costume tradizionale



Albania, paesaggio viticolo

l'impero ottomano e durante il regime comunista.

La produzione vinicola si può considerare relativamente piccola rispetto alle potenzialità, con una domanda di vino insoddisfatta, accresciuta con il boom del turismo estivo.

La regione più importante è quella di Fiera, seguita da quelle di Elbasan, Valona e Berat.

Diverse cantine si sono dedicate alla produzione di vino da uve autoctone, come l'antico Kallmet, Sesh Serinë bianca e rossa, Debinë bianca e rossa, Pulës, Cërrujë, Vlosh. L'Albania conta soprattutto su uve internazionali, come Alicante Bouschet, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Montepulciano, Moscato, Riesling, Petit Verdot, Tempranillo, Trebbiano, Tokai.

Naturity®

IL TAPPO IN SUGHERO NATURALE MONOPEZZO PIÙ PULITO E SICURO

Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity® è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance e la sicurezza dei nostri tappi monopezzo. Grazie ad un processo avanzato che combina tempo, pressione e temperatura, questo processo tecnologico è in grado di eliminare le molecole del TCA e oltre 150 composti volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale. Amorim Cork Italia garantisce che i tappi della gamma Naturity®, sottoposti al trattamento di sanificazione Naturity®, hanno un livello di TCA inferiore/uguale a 1 ng/l***

Sicuro. È Amorim.



Tecnologia
brevettata
Amorim



Garanzia
sensoriale



Sughero
100%
riciclabile**



Carbon
Footprint
Balance
≈ -309 g CO2
eq/tappo*



Shelflife
fino a 30 anni



Misure disponibili: H 39 x Ø 26 / H 45 x Ø 24/26 / H 49 x Ø 24/26 / H 54 x Ø 24/26

*Il bilancio del carbonio di questo tappo è negativo; questo numero indica i grammi di CO2 catturati lungo tutta la filiera produttiva, dalla raccolta alla destinazione finale, sommata alla CO2 sequestrata dall'intero ecosistema

**Riciclabile tramite il progetto Etico by Amorim Cork Italia

***Analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752

Francia, il rosa dona

In Francia una bottiglia di vino consumata su tre è un rosé. La crescita nel decennio, costante, è stata del 2.8%, ed è il solo paese al mondo in cui il peso del rosé è cos' forte.

È il dato pubblicato nel giugno 2023, e riguarda 45 marche. La produzione dei rosé oltralpe registra una progressione costante.

La produzione di rosé è cresciuta più del 50% in dieci anni in Bulgaria, Cile, Nuova Zelanda, Romania e Ungheria.

Francia e Spagna pesano per oltre la metà della produzione mondiale. La Francia da sola copre il 35 % della produzione mondiale, mentre il valore dell'esportazione mondiale dei rosé francesi tocca il 45%.



I vini Teresiani

Interessante sapere che prima dei *crus* francesi (quello d'Oltralpe più antico è del 1855 e riguarda Bordeaux) fu l'imperatrice Maria Teresa d'Austria (a finaco in abiti vedovili, essendo il marito defunto nel 1765) a identificare, con quella che venne definita *Classificazione*, datata 1787, quindi la più antica al mondo, i vini della Contea di Gorizia e Gradisca. Essa fu redatta ricorrendo al Tavolare, il tedesco *Grundbuch*, sulla scorta del criterio della bontà, *die Güte*, dei vini, e diffusa con la *Cesarea regia superiore commissione per regolamento della contribuzione*.

CLASSIFICAZIONE								
De' vini prodotti nelle unite principate contee di Gorizia e Gradisca.								
I	II	III	III.	V.	VI.	VII.	VIII.	VIII.
Classif.								
Barbana.	Alzano.	Breda.	Ajello.	S. Andrea.	Biadega.	Lampugn.	Alba.	Canale Vignali.
Costa Superiore.	Bigliano.	Costa inferiore.	Buccaria Vignali.	Aquile.	Biglia.	Canale.	Alciana.	Dobord.
Comono Vignali.	Costa superiore.	Costa nei colli.	Bruna.	Borgano.	Campagna di Luc.	Cefli di Bestiza.	Ana.	Gargano.
Colara.	Cismon.	Cronberg Vignali.	Comono.	Caprina.	nia.	S. Croce.	Bocovina.	Locaviz e Costa.
Dobra.	Colara.	Dolga.	Corona.	Corviano.	Crangin.	Dibavale.	Canale.	S. Martino del Castel.
S. Flaviano.	Ducovon.	Fara Vignali.	Costana.	Chilav.	Co-mberg.	Dwinberg.	Gobli Vignali.	Rana di Coste.
Fiana.	Gradina.	Fera.	Fera.	Fiumicella.	Gabria.	Gorizia Polliz.	S. Duicle Vignali.	Raenna.
Grognat.	Isobna Vignali.	Gradiscata di Preba.	Giosta.	Gorizia.	S. Martino di Trez.	Gorizia Valf.	Delfa.	Schwarzegg la B.
Imogo.	Luciano Vignali.	ima Vignali.	Immo.	Immo.	Merna.	Gradiscata di Preba.	Fuglio.	genti.
Marignat.	Nobla.	Isobna.	Marano.	Marano.	Osogno.	iva.	Gojana.	Siro.
S. Martino.	Sulbergo.	Loca.	Moraro.	Moraro.	Lucito accortuate.	Pruma.	Malbuchie.	Stich.
Medana.	Luciano Vignali.	S. Mauro.	Podgora.	Podgora.	campagna.	Prebau.	Paltra.	S. Tomaso di S. Croce.
Polgora Vignali.	Spila.	Meda.	Ranciano Vignali.	Ranciano.	Montfite.	Raccogliano.	Roana.	Vernonia superiore.
Quica.	Fara.	S. Michele Vignali.	Roman.	Roman.	Moda.	Rufastal.	S. Michele.	Vill di casa il Car-
	Vadignano.	Moda Vignali.	Vercolla superiore.	Vercolla superiore.	Murac.	Ruba.	Murica.	to accortuate Valf-
	Vigovio.	Ogliano Vignali.	Vignali.	Vignali.	Negroni.	Rappa.	Ogliano.	Vidici Dal.
		Olavia Vignali.	Vercolla inferiore.	Vercolla inferiore.	Olech Vignali.	Samaria.	Ollech.	Vernonia.
		Penna Vignali.	Vignali.	Vignali.	Palera.	Savoga.	Pungolna di Po-	Taglio accortuate.
		S. Pietro Vignali ac-			Pegg.	Siladino.	zeta.	Fuglio, Zaler ed
		certate Stata			S. Pium.	Sigalo.	Pazzola.	Orogno.
		Gora.			S. Rocco.	Placha.	Prebacina.	
		Podkocno.			Ruda e Nicolb.	Zengraff.	Ranziano.	
		Prebacina Vignali.			Sobano.		Ranziano.	
		Prebau Vignali.			Scarano.		Ruffenberg superiore.	
		S. Rocco Vignali.			Sella di Coste.		Ruffenberg inferio-	
		Rolenthal Vignali.			Stracis.		re.	
		Ruffa superiore.			Strenth.		Sabb.	
		Ruffa inferiore.			Tappina.		Sacil.	
		Saald.			Terno.		Scilla.	
		Slabico.			Verla.		Sempuff.	
		Slama.			Vercolla superiore.		S. Vito di Tappigna.	
		Yecolla.			Vercolla inferiore.		Voghera.	
		Vipulano.			Villabona Fara.			
		Yegria.			Villabona.			
					Villabona.			
					Vico.			
					S. Vito Vignali.			

Uve per la sostenibilità

A Sesto al Reghena (Pordenone), auditorium Burovich, la Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia, presieduta dall'ex allievo Emilio Celotti, ha organizzato un convegno dal titolo «quali varietà di vite per la nuova viticoltura sostenibile».

Prima delle relazioni sono state consegnate le borse di studio a diplomati e laureati nelle scuole enologiche e nelle università del territorio.

Relatori, moderati da Caudio Fabbro, sono stati Michele Borgo (Accademia Italiana della Vite e del Vino), Raffaele Testolin (Università di Udine), Mario Pecile (*Internationaler Rebveredlerverband*). E' stato osservato un minuti di silenzio in memoria del prof. Cesare Intrieri, previsto tra i relatori, scomparso improvvisamente alla vigilia del convegno. L'Unione ex Allievi è stata tra i patrocinatori dell'evento sestense.



Sesto al Reghena, Emilio Celotti, gran maestro della Confraternita che ha organizzato l'assise

Spagna, microalghe a protezione della vite

In Spagna il Progetto Seawines, finanziato dal ministero della Scienza e dell'Innovazione, sta proseguendo, con lo scopo di trovare alternative ecologiche nei trattamenti alla vite. Le ricerche riguardano macroalghe come, ad esempio, la *Rugulopteryx okamurae*, un invasore del mare originario dell'Asia. Ma non è la sola alga sotto osservazione. Le ricerche mettono in rilievo il valore dei polisaccaridi presenti nelle alghe come biostimolanti in agricoltura. In tale maniera si promuove l'uso di ingredienti naturali e si riduce la dipendenza dei fitosanitari chimici. Due le specie di alghe sotto analisi: la *Ulva ohnoi*, specie comune lungo le coste spagnole, e la *Ruguloteryx okumarae*, di origine asiatica che sta causando gravi perdite economiche al settore ittico atlantico e mediterraneo.

Emma Cantos Villar, coordinatrice del progetto nel centro Rancho de la Merced (Jerez de la Frontera), afferma che i polisaccaridi presenti nelle alghe possiedono un grande potenziale per fortificare il sistema immunologico delle viti a fronte di attacchi fungini, come peronospora e oidio. Oltre che in vitro, esperimenti sono stati condotti anche in serre nei Paesi Baschi ed attualmente in campo in vigneti di Jerez e della Rioja, al fine di determinare dosi e concentrazioni, nonché impatto sulla fisiologia della pianta, composizione e qualità dell'uva e del vino.



Confraternita di Valdobbiadene, paladini di un territorio e del suo prodotto principe



La Confraternita venne costituita nel 1946; il suo scopo era evitare l'abbandono dei vigneti e sostenere gli agricoltori. Composta da tecnici enoici e da personalità del mondo vitivinicolo, la Confraternita ha oggi come mission lo sviluppo, la promozione e la valorizzazione della cultura enologica del territorio e del suo prodotto principe. Con questo spirito paladino i Cavalieri hanno creato una bottiglia speciale, per custodire il Conegliano Valdobbiadene DOCG proveniente dalle colline della denominazione, che è quindi un simbolo di chiara identificazione territoriale.



CONFRATERNITA DI VALDOBBIADENE

FONDAZIONE
Valdobbiadene
SPUMANTE



Casale | Giovanni

Wildbacher, un calice di storia



Era nato come salotto letterario ai tempi della vendemmia, e ora *Libri in cantina* è diventato importante appuntamento editoriale ottobrinò nel castello di S. Salvatore, a Susegana. Giusto per onorare l'attribuzione «in cantina» della rassegna, nella storica Sala della Biblioteca del castello di S. Salvatore è avvenuta la presentazione del libro *Wildbacher*, sottotitolo *Dalla Stiria degli Asburgo a vitigno di eccellenza delle colline trevigiane*, di Sergio Tazzer ed Enzo Michelet, edito da Kellermann nella collana *Grado Babo*. Protagonisti del *vernissage* librario sono stati il co-autore Sergio Tazzer, la principessa Isabella Collalto de Croÿ, l'ospite (primogenita dell'ex allievo Manfredi), e l'editore Roberto Da Re Giustiniani (da sinistra a destra nella foto sopra). Furono i Collalto, infatti, a importare dall'Austria sulle loro colline della Sinistra Piave trevigiana questo invidiabile vino di nicchia.

Il dopo presentazione,
con l'assaggio
del vino protagonista
del libro





IN LIBRERIA

Raccontare il Trentino del vino.

di Attilio Scienza, Monica Roncador e Nereo Pederzoli
 Publistampa, pagine 272

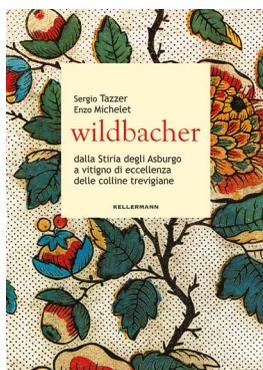


Riportare il lavoro vitivinicolo in primo piano, valorizzando il vino. Non solo quello delle Dolomiti. E farlo con un preciso scopo: renderlo coinvolgente e nel contempo sprone per liberare giusti pensieri. Da qui è nato il progetto, elaborato da Nereo Pederzoli, giornalista, che ha portato a questo libro, con la collaborazione del prof. Attilio Scienza, presidente del Comitato nazionale DOC, e della archeologa Monica Roncador. Un

mosaico di notizie, utili e curiose. Un invito tra l'altro al recupero di varietà stanziali.

Wildbacher. Dalla Stiria degli Asburgo a vitigno di eccellenza delle colline trevigiane.

di Sergio Tazzer e Enzo Michelet
 Kellermann, pagine 112



Da Rambaldo XIII il Grande a Ottaviano Antonio di Collalto, il "conte agricoltore", passando per Vinciguerra VII, l'abate che impose ai suoi ecclesiastici accanto alla dottrina cristiana il catechismo agricolo, una storia millenaria tra Marca Trevigiana,

Vienna e Moravia, nella quale trova posto il Wildbacher, che la nobile famiglia importò dalla Stiria.

Comunicare il vino. Tecniche di neuromarketing applicate.

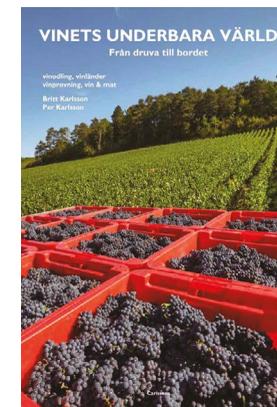
di Vincenzo Russo e Patrizia Marin
 (a cura di) Guerini Next Editore,
 pagine 304



Saper raccontare il vino è saperlo vendere. Le tecniche di neuromarketing, i meccanismi di cattura dell'attenzione, le strategie di seduzione che orientano i consumatori in un mercato non sempre adamantino. Quali sono le tattiche di scelta della immagine più attraente? Come realizzare etichette accattivanti? Questo e altro, trattati da Vincenzo Russo, professore associato di Psicologia dei consumi e Neuromarketing alla IULM di Milano, e da Patrizia Marin, giornalista e sommelier.

Vinets underbara värld. Från druva till bordet

di Britt Karlsson,
 fotografie di Per Karlsson.
 Carlsson Bokförlag,
 pagine 360 (lingua svedese)



«Il meraviglioso mondo del vino», proclama il titolo. Riguarda paesi viticoli, coltivazioni, vitigni, clima e suolo, vinificazione, biodinamica, biologica e molto altro, per un pubblico esigente, che vuol capire le differenze e le somiglianze tra continenti, paesi e singoli produttori. Generalistico, per tutti, è tuttavia curato questo nuovo volume di Britt e Per Karlsson, che sono tra gli autori di libri sul vino più pubblicati e rispettati della Svezia. Menzione speciale OIV 2022.

Esercizi spirituali per bevitori di vino

di Angelo Peretti
Edizioni Ampelos,
pagine 285

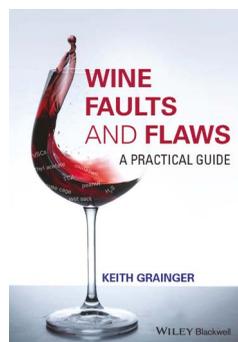


L'autore, con ironia e con logica, in novanta brevi esercizi mentali l'autore aiuta a comprendere gli atteggiamenti, le pose, gli approcci diversi nei confronti del vino.

Per accompagnare indistintamente il neofita e l'esperto a riappropriarsi della dimensione genuina del bere, restituendo il piacere del gesto, antico, della condivisione del bicchiere di vino con gli amici e le persone care.

Wine Fault and Flaws

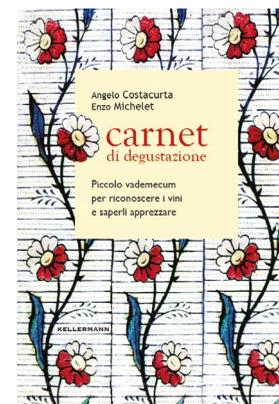
di Keith Grainger
Wiley Blackwell;
John Wiley & Sons Ltd,
pagine 528 (lingua inglese)



Scritto dal superpremiato Keith Grainger, questo libro fornisce un esame dettagliato ed una spiegazione delle cause e dell'impatto dei difetti e delle contaminazioni che possono influenzare il vino. Ogni errore viene discusso utilizzando i seguenti criteri: cos'è; come può essere rilevato mediante analisi sensoriali o di laboratorio; qual è la causa; come potrebbe essere prevenuto; se un vino affetto è trattabile e, in caso affermativo, come; e la scienza applicabile al problema. Premio Premio OIV.

Carnet di degustazione. Piccolo vademecum per riconoscere i vini e saperli apprezzare

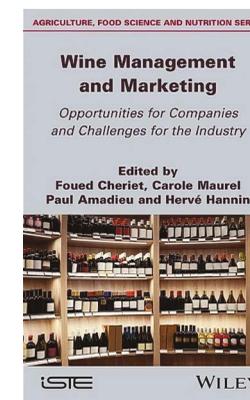
di Angelo Costacurta
ed Enzo Michelet
Kellermann Editore,
pagine 63



Nella collana *Grado Babo* dell'editore Kellermann si parla di vino e di storia, di uomini e di viaggi, di cambiamenti che riguardano vitigni e vini, ognuno con la sua dignità e la sua grandezza. Non poteva mancare un piccolo taccuino per accompagnare i momenti nei quali i vini si degustano, si valutano, si apprezzano o si criticano. Accanto alle schede di valutazione, si trovano brevi appunti ed indicazioni relativamente alle caratteristiche organolettiche, aneddoti e note sui vini principali.

Wine Management and Marketing. Opportunities for Companies and Challenges for the Industry

a cura di Foued Cheriet, Carole Maurel, Paul Amadieu, Hervé Hannin
ISTE Édition (in francese)
e ISTE Wiley (in inglese),
pagine 304



Il testo evidenzia le nuove sfide che l'industria vitivinicola deve affrontare e le problematiche che ne derivano. Scritto sulla base di lavori accademici e di studi sul campo, è stato realizzato da un gruppo di accademici in Scienze economiche e gestionali di Montpellier (*Groupe Montpellier Vin*). Solleva questioni chiave relative a finanza, strategia, gestione internazionale e commercializzazione. Premio OIV 2022.



anniversario

2013 / 2023

**LA PRIMA META
DEL NOSTRO
FRIZZANTE PERCORSO**



Quaderno n° 1. Vittorio Ronchi una memoria da conservare

Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Kellermann Editore, pagine 48



L'agile volumetto, il primo di una serie, raccoglie le relazioni tenute il 4 giugno 2022 nella Sala *Ronchi* del Consorzio di bonifica Veneto Orientale, a San Donà di Piave (Venezia), città natale dell'ex allievo Vittorio Ronchi, personalità illustre nel campo della bonifica italiana nel primo dopoguerra e, da alto commissario all'Alimentazione nel secondo dopoguerra, personaggio fondamentale per sfamare l'Italia uscita distrutta dal conflitto.

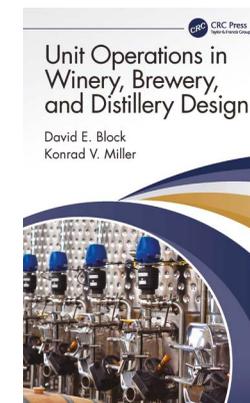
Il *Quaderno n° 1* ospita scritti di Enzo Michelet, presidente dell'Unione, del

prof. Vasco Ladislao Boatto, dell'ex allievo prof. Angelo Costacurta, del prof. Corrado Giacomini e dell'ex allievo Franco Passador.

Chi fosse interessato, può richiedere una copia all'Unione.

Unit Operations in Winery, Brewery, and Distillery Design

*di David E. Block, Konrad V. Miller
CRC Press Taylor & Francis Group,
pagine 370 (lingua inglese)*



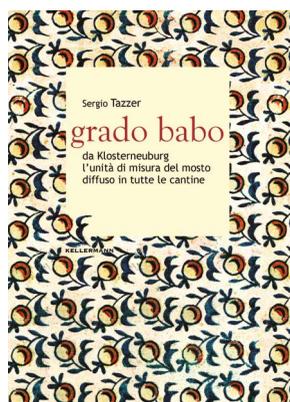
Il volume si concentra sulla progettazione di cantine, birrifici e distillerie, volendo soddisfare le necessità di chi si concentra sulle sfide riguardanti le specifiche nella costruzione di impianti di produzione di bevande alcoliche. Il testo illustra il flusso di processo

dall'uva al vino, dal grano alla birra, agli alcolici, con attenzione particolare ai principi ingegneristici sottostanti, alle apparecchiature ed allo loro selezione e progettazione.

Grado Babo. Da Klosterneuburg l'unità di misura del mosto diffuso in tutte le cantine

di Sergio Tazzer

Kellermann Editore, pagine 48



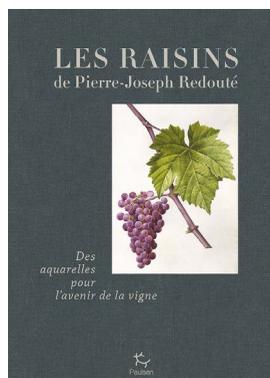
Per quanto il grado Babo sia conosciuto nelle cantine da tempi immemori, per non pochi è ancora ignoto perché si chiami così, oppure chi sia Babo.

L'autore ha ripercorso la storia del barone imperiale (aristocrazia antica, dei tempi del Sacro Romano Impero) August Wilhelm von Babo, nato a Weinheim (combinazione: casa del vino) nel germanico Baden, chiamato a

Scuola viticola, enologica e pomologica di Klosterneuburg, alle porte di Vienna. Interessanti le valutazioni di Babo sulla viticoltura veneta e la sua corrispondenza con l'allievo Cerletti, il seguace Carpenè e altri che svilupparono la rinascita italiana fra le viti e le botti

Les raisins de Pierre-Joseph Redouté: De aquarelles pour l'avenir de la vigne

*di Jean-Michel Boursiquot, Nathalie Ollat e Marc Medevielle
Éditions Paulsen, pagine 256 (lingua francese)*



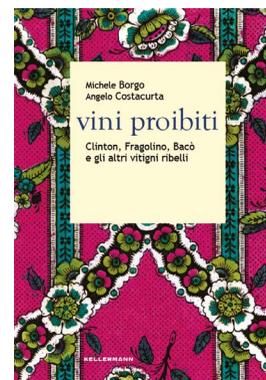
La genesi del libro è di per sé una specie di racconto di Natale. Cinque anni fa, mentre riordinava i locali dell'Accademia francese di agricoltura, l'accademico André Fougeroux scoprì, dimenticati sotto pile di carta, magnifici disegni di grappoli d'uva. Aveva messo

le mani su un tesoro: 83 acquerelli su carta velina, che rappresentano l'uva e le sue foglie, risalenti all'inizio del XIX secolo, opere quasi tutte di Jean-Pierre Redouté, uno dei più famosi illustratori botanici del tempo. Essi segnano una data altamente simbolica, quella degli inizi dell'ampelografia in Francia. Premio OIV 2022.

Vini proibiti. Clinton, Fragolino, Bacò e gli altri vini ribelli

*Di Michele Borgo e Angelo Costacurta
(contributi di Sergio Tazzer e Enos Costantini)*

Kellermann Editore, pagine 144



Gli autori, grazie alla loro indiscutibile competenza, accompagnano il lettore in una vicenda vitivinicola, non ancora conclusa, che vide l'introduzione in Europa degli ibridi produttori diretti e poi il loro divieto (non in tutti gli stati)

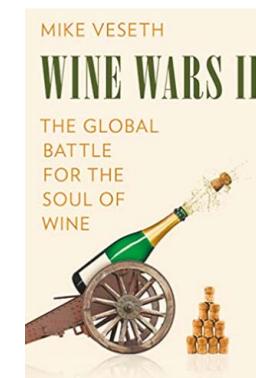
per ragioni economiche, e registra la riscoperta di questi tempi legata alle esigenze di sostenibilità ambientale.

Gli ibridi, proibiti, ribelli, necessari: un pezzo della nostra storia, pagine controverse, con aperture recenti da parte dell'Unione Europea.

Wine Wars II. The global Battle for the Soul of Wine

di Mike Veseth

*Rowman & Littlefield Publishers,
pagine 229 (lingua inglese)*



Già autore nel 2011 di *Wine Wars*, Veseth ritorna sulla competizione globale nel mondo del vino, tra Europa e il resto del mondo, riferendo la contesa sui mercati che sta delineando la nuova carta geografica vitivinicola, tra nuovi gusti e tradizioni secolari.

Un raccolto avvincente di un grande esperto come Veseth, direttore di *The Wine Economist*, professore emerito

di Economia politica internazionale all'università di Puget Sound, nello stato americano di Washington, e prolifico scrittore vitivinicolo.

Il vigneto sostenibile. Progettazione, realizzazione e gestione

di Costanza Fregoni e Valeria Fasoli
Edagricole, pagine 156



Dalla progettazione del vigneto alla sua realizzazione e infine alla sua gestione, il volume delinea le tracce per una viticoltura rispettosa dell'ambiente e della salute di chi ci lavora e di chi ci abita intorno.

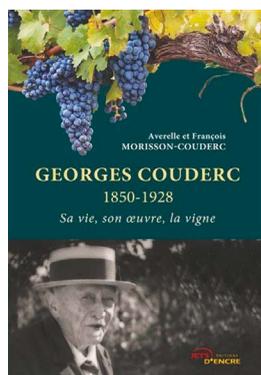
Il manuale si pone come utile ausilio per mantenere e incrementare la sostenibilità nel vigneto, ricorrendo anche alle più recenti soluzioni. Tra temi agronomici e rapporti costi-benefici, svolge un approfondito ragionamento sull'utilità e sull'efficacia

del vigneto sostenibile, anche in vista di un marketing che tiene conto dei tempi.

Georges Couderc. 1850-1928.

His Life, his Work, the Vine

di Averelle Morisson-Couderc e
François Morisson-Couderc
Édition Jets d'Encre,
pagine 258 (lingua inglese e francese)



L'agronomo francese Georges Couderc, quando la fillossera devastò i vigneti alla fine degli anni Sessanta dell'Ottocento, con le sue ricerche contribuì al salvarli e a proteggerli. Riconosciuti a livello internazionale furono i suoi lavori sugli ibridi della vite, sulla botanica, le crittogame e quanto viveva dentro e intorno al mondo della vite. Il libro è una biografia riccamente illustrata di questo ricercatore appassionato ed affascinante. Premio OIV 2022.

Viaggio nell'Italia del vino. Osservatorio Enoturismo: normative, buone pratiche e nuovi trend

di Dario Stefano, Donatella Cinelli Colombini, Associazione Nazionale Città del vino, Nomisma-Wine Monitor
Agra Editrice, pagine 118



Con un giro d'affari di 2 miliardi e mezzo di euro ed 14 milioni di visite, il turismo del vino in Italia è un fenomeno importante, e che tuttavia può offrire ancora prestazioni ancora più positive. I temi sui quali sviluppare la visione dell'enuoturismo futuro sono: promozione, comunicazione, formazione, digitalizzazione e monitoraggio. La indagine Nomisma-Wine Monitor si è svolta in 150 cantine di 92 comuni.

Vinum. La civiltà del vino nei secoli: storia e storie

a cura di Danilo Gasparini e Paolo Scarpì, Cierre Edizioni, pagine 296



Le prime testimonianze del vino risalgono al 5000 a.C., rendendo questa ancestrale bevanda un vettore di significati, riti, simboli e valori. Gli autori, che gravitano nel mondo della Biblioteca internazionale *La Vigna* di Vicenza mettono insieme mondi diversi, tutti collegati al vino: scienza e letteratura, arte e filosofia. Tra passato e presente, nuotando nella tradizione, tentano di allargare lo sguardo al futuro. Un libro consigliabile, ricco di approfondimenti e di spunti di riflessione.



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

SOEC® 1971

LEVURE

**START Y®
FRESH**

NUTRIMENT



**Effervescence
1971 - 2021**

50 ans
d'expérience
dans le monde
des vins effervescents

AGENDA OIV

di Mirella Giust



La 21^a Assemblea Generale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (O.I.V) tenutasi a Jerez de la Frontera (Spagna) il 9 giugno 2023, si è conclusa con l'accordo di 18 importanti risoluzioni riguardanti:

- viticoltura e l'ambiente (OIV-VITI: 704 e 702)
- integrazioni al *Codice internazionale delle pratiche enologiche* dell'OIV (OIV-OENO: 657, 658, 671B)
- integrazioni al *Codex enologico internazionale* (OIV-OENO 690)
- aggiornamenti al corpus analitico dell'OIV (OIV-OENO 662M-N-O-P, 662F, 666, 687)
- modifica di alcuni articoli della Normativa OIV riguardanti l'etichettatura dei vini (OIV-ECO 697, 698, 699, 700 e 715) e abrogazione di altri (OIV-ECO 715)

Queste in sintesi le misure adottate:

OIV-VITI 704-2023 - produzione di linee guida per individuare, prevenire, contenere e rallentare la diffusione di organismi e malattie da quarantena, come la malattia di Pierce;

OIV-VITI 702-2023 - pubblicazione della 3^a edizione della "Lista dei descrittori dell'OIV per le varietà e specie di *Vitis*". Questo documento, riferimento internazionale per le descrizioni ampelografiche delle

varietà di vite e *Vitis* specie, ritorna in una versione aggiornata e arricchita di nuovi descrittori;

OIV-OENO 657-2023 - introduzione nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche* dell'OIV di un trattamento per i vini mirato a ridurre il contenuto di fenoli volatili sia di origine microbica che ambientale;

OIV-OENO 658-2023 - adozione di misure atte a ridurre le concentrazioni di ferro e rame negli aceti di vino invecchiati;

OIV-OENO 671B-2023 - aggiornamento delle linee direttive per la concessione e il mantenimento del patrocinio dell'OIV a concorsi internazionali di vini e bevande spiritose di origine vitivinicola;

OIV-OENO 690-2023 - integrazione del *Codex enologico internazionale* con la monografia sull'acido fumarico;

OIV-OENO 662M,662N,662O,662P-2023 - integrazione di metodologie per l'analisi microbiologica del succo d'uva, il succo d'uva concentrato, il succo d'uva ricostituito e il nettare d'uva;

OIV-OENO 662F-2023 - introduzione dell'analisi dei solidi solubili quale metodologia per determinare il contenuto zuccherino nel succo d'uva ricostituito, concentrato e nel nettare d'uva;

OIV-OENO 666-2023 - modifiche riguardanti la preparazione dei campioni per l'analisi multielementare del vino tramite spettrometria di massa a plasma accoppiato induttivamente;

OIV-OENO 687-2023 - aggiornamento del metodo OIV sul dosaggio di acido sorbico, benzoico e salicidico nei vini;

OIV-ECO 697-2023 – art. 3.1.5: “l'annata o anno di raccolta” può es-

sere indicato in etichetta solo per i vini ottenuti con almeno l'85% di uve dell'anno indicato;

OIV-ECO 698-2023 – art. 3.1.7: le diciture relative l'”Invecchiamento del vino” sono utilizzabili solo se esiste una normativa nazionale che definisce le condizioni di invecchiamento;

OIV-ECO 699-2023 – art. 2.6: “Nome e indirizzo del responsabile del preimballaggio” non devono generare confusione riguardo l'origine del vino e la sua qualità evocando aziende o persone;

OIV-ECO 700-2023 - art. 3.1.3: “Nome dell'azienda viticola”. Il suo uso non deve entrare in conflitto con diritti di proprietà intellettuali già acquisiti legalmente (indicazioni geografiche, denominazioni di origine o marchi commerciali)

OIV-ECO 715-2023 - abrogate 376 risoluzioni del corpus normativo dell'OIV perché obsolete, scadute o ridondanti.

N.B. I testi integrali delle risoluzioni sono consultabili sul sito www.oiv.int



La 21^a Assemblea Generale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (O.I.V.)

40° di Diploma, un ricordo indelebile

Il 27 maggio 2023 buona parte degli Enotecnici della classe 6^a S B diplomati nel 1983 si sono ritrovati presso la Scuola Enologica Conegliano per festeggiare il 40° anniversario di diploma. Un appuntamento importante reso possibile dall'amicizia e dal forte senso di appartenenza come ex allievi della gloriosa Scuola Enologica di Conegliano.

La giornata commemorativa ha avuto inizio presso la sala degustazione al primo piano del Cerletti dove tutti gli ex allievi hanno ricevuto i primi rudimenti dell'analisi sensoriale dei vini. Il presidente dell'Unione ex allievi, enologo Enzo Michelet, ha rivolto gli indirizzi di saluto ai presenti, ricordando l'importanza della giornata, nel mantenere vivi i ricordi dei tempi trascorsi, e i legami tra gli ex allievi e la scuola, esempio da proporre per le nuove generazioni. A seguire è stata letta una lettera di saluti del Presidente Nazionale dei Periti Agrari Laureati Mario Braga. Per l'occasione era presente anche una delegazione Brasiliana di enologi provenienti dalla città di Garibaldi (Rio Grande do Sul), con il loro Presidente Oscar Lò, accompagnata dal collega Ezio Casagrande. Nei diversi interventi tutti hanno ribadito l'importanza di far tesoro degli anni trascorsi alla Scuola Enologica e di trasmetterne i valori alle generazioni future. Non poteva mancare una breve visita al Museo Manzoni per gli ospiti brasiliani che hanno potuto apprezzare l'opera del grande professore che è stato a lungo preside della Scuola e importante ricercatore del settore vitivinicolo.

Al termine della mattinata aperitivo alla Bottega del Vino con degustazione dei vini della Scuola Enologica, tra ricordi, aneddoti ed esperienze vissute un bel momento per rafforzare l'amicizia e lo spirito di



Gli enotecnici della 6^a S B, diplomati nel 1983, assieme al Presidente dell'Unione ex allievi Enzo Michelet e al professor Vanino Negro

appartenenza tra ex allievi della Scuola Enologica.

La giornata è proseguita con il pranzo, presso l'azienda vitivinicola "Le Rive" del Collega Bernardo Piazza, a Vidor (TV) Loc. Colbertaldo, con degustazione dei vini offerti dai partecipanti provenienti dalle varie province, Verona, Udine, Pordenone, Modena, Treviso. Tra i convenuti anche lo stimatissimo professore di Enologia Vanino Negro.

La nostra sede è aperta per contatti di persona o telefonici solo il venerdì dalle 10 alle 12. In sede ci sarà l'ex allieva Marcella Michieli. Resta sempre gradito, per ogni necessità, l'invio di una e-mail a exallievienologia@gmail.com



Zatec, regno del luppolo boemo, sito UNESCO

Dopo le colline di Valdobbiadene e di Conegliano ed il loro Prosecco, è toccato all'area di Žatec, in Boemia nord-occidentale sul fiume Ohře, con il suo paesaggio della coltivazione del luppolo (*Humulus lupulus*), materia prima per la produzione della birra, ad essere annoverata dall'UNESCO nella lista dei patrimoni dell'umanità.

La coltivazione plurisecolare del luppolo (se ne parla già nell'859 d.C.) ha plasmato il paesaggio dell'area sopra menzionata.

Un luppolo speciale, il luppolo rosso Saaz, che conferisce alla birra più aroma che amaro. Il microclima di Žatec (poche piogge, temperature miti, riparo naturale offerto dalle alture) favorisce la crescita di questo luppolo nobile, che il birraio Josef Groll (1813-1887) utilizzò per "inventare" la Pilsner, gioiello dell'arte brassicola.

I nostri sostenitori

ex-allievi dal 01/02/2022 al 30/09/2023

Andreoli Luigi	Della Bruna Sara	Pezzutto Ivano	Zanato Roberto
Az. Agr. Conte Collalto	Della Colletta Silvia	Piccin Andrea	Zanette Oreste
Baratto Enrico	Della Libera Paolo	Piccin Silvio	Zanetti Massimo
Barbon Davide	Digito Lorenzo	Piccin Stefano	Zaninotto Galileo e Gianluca
Battistig Gianluca	Diplomati 1975 classe 6^C	Pittaro Pietro	Zaninotto Stefano
Battiston Daniele	Drusian Fabio	Pivetta Antonio	Zavattaro Pietro
Battiston Enrico	Elia Benedetto	Pivetta Enzo	
Belletti Mario	Fabbro Fabrizio	Pizzinato Antonio	
Bettinelli Luca Cesare	Feletto Giacinto	Pizzol Silvestro e Mario	
Bettini Danilo	Ferronaton Denis	Pol Michele	
Bisol Desiderio	Filippi Paolo	Pol Roberto	
Bisol Eliseo	Follador Michele	Possamai Remigio	
Bitto Matteo	Franchi Orazio	Prandi Andrea	
Blatti Giuseppina	Fuson Valerio	Rebuli Aldo	
Bomben Graziano	Gerometta Domenico	Reggiani Erennio	
Bonato Ireneo	Lamonato Mariacristina	Ridomi Giorgia	
Bonato Luigi	Lemmi Mario	Rizzotto Guido	
Bonotto Loris	Lorenzon Renzo	Ronchi Andrea	
Bornia Luca	Lorenzonetto Mauro	Ronchi Elio	
Bortolato Massimo	Lucchese Luciano	Rossi Alfio	
Bortot Elia	Maccari Pietro	Sala Carlo	
Boschetti Franco	Manfe' Luca	Santon Danilo	
Bozza Daniele e Giovanni	Manzato Agostino	Sardi Bruno	
Bruneli Luigi	Marazza Giorgio	Sartori Lorenzo	
Calesso Lucio	Marchi Fiori Piero Valerio	Scandolo Andonio	
Campigotto Bertillo e Giacomo	Marin Massimo	Simonetti Silvio	
Carpenè Bernardino	Mazzoni Andrea	Smaniotto Ivan	
Carron Bernardino	Menozi Lorenzo	Spinace' Giuseppe	
Casagrande Sergio	Merotto Pietro	Spinato Giovanni	
Cielo Renzo	Michelini Maurizio	Spinazze' Antonio	
Coletto Danilo	Michieli Marcella	Tocchet Cesarino	
Colomban Virginia	Miraval Tommaso	Tocchet Gianpietro	
Colussi Flavio	Moretti Giancarlo	Tomasella Elio	
Coppola Chiara	Muz Livio	Tonon Gabriele	
Cottini Dario	Nuzzo Pietro	Tormena Aldo	
Curto Floriano	Ongaro Pierpaolo	Vazzoler Giuseppe	
Dal Canton Orazio	Ottavian Michele	Vedovato Giorgio	
Dall'Anese Luigi	Pagot Marco	Vedovato Simone	
De Biasi Roldano	Palumbo Leonardo	Vettori Franco	
De Lucchi Roberto	Panziera Carlo	Vettori Luciano	
Deiana Ferruccio	Parri Luigi	Vidotto Alberto	
Della Bruna Adriano	Pavan Luciano	Voigtlander Oscar	
	Perazzolo Ottavio	Zamburlini Walter Luigi	

Ci scusiamo con i sostenitori non compresi in elenco, ma le notifiche dei versamenti tramite bollettino postale ci vengono comunicate con notevole ritardo. In questi casi il vs. nominativo sarà riportato nel prossimo numero

Sostenitori Istituzionali:



FONDAZIONE
per l'insegnamento
Enologico ed Agrario



LI RICORDIAMO

Alle famiglie dei colleghi scomparsi vanno le condoglianze e la vicinanza dell'Unione ex Allievi.

Franco Bianconi, diplomato enotecnico nel 1959, è scomparso all'età di 85 anni. Di carattere empatico, è ricordato per la sua vulcanica attività imprenditoriale. Proprietario dell'Azienda agricola *Ferrate* di Vinci (Firenze), è stato co-fondatore della *Nuova Enovit*. I colleghi lo ricordano con nostalgia e sono vicini alla vedova, signora Laura.

Antonio Livio Breda, diplomato enotecnico nel 1962. Aveva 83 anni. L'annuncio è stato dato dal figlio Massimo. Lo scomparso viene ricordato come persona di elevata statura morale, intellettuale e professionale. Uomo discreto ed ironico, era anche il coordinatore degli incontri di classe. Riposi in pace.

Giorgio Cecchetto, nato a S. Polo di Piave (Treviso) nel 1962. Ex allievo, diploma nel 1982, era noto non solo per il suo Raboso, ma per le iniziative rivolte al mondo dell'handicap, facendosi conoscere come imprenditore illuminato e lungimirante. Quella del 2023 è stata la sua ultima vendemmia. Da anni lottava contro una malattia che non gli ha lasciato scampo. Alla vedova Cristian ed ai figli Marco, Sara e Alberto le condoglianze e la vicinanza.

Paolo Cignacco, 65 anni, di Pordenone, dove aveva a lungo lavorato Al Consorzio Agrario, è morto in un ospedale belga. Dopo un lungo periodo nella Repubblica Democratica del Congo, paese della moglie, assieme a lei aveva raggiunto la capitale belga. Diplomato perito agrario nel 1979, era stato giocatore di basket, assai noto negli anni Ottanta. «La vita è troppo corta per non viverla in allegria», diceva.

Giampiero Fattorel, ex allievo, diploma 1986, dopo una lunga malattia ha finito di soffrire. I compagni del corso SA lo ricordano per le battute salaci, ma mai spinte, e per lo spirito di amicizia con il quale si rapportava verso gli altri. Giampi, dicono, era aperto e solare. Ai famigliari giungano le condoglianze dell'Unione.

Filippo Lucheschi, ex allievo, diploma 1959. Il conte Lucheschi è stato direttore generale della Buton (stabilimenti di Trieste, Bologna e Lugano). Trascorse buona parte della sua vita a Trieste, ma al momento delle pensioni ritornò nella casa di famiglia di Colle Umberto (Treviso). Alla vedova Maria Giovanna ed ai figli Guido e Francesca i sentimenti di partecipazione al cordoglio da parte dell'Unione.

Michele Morich, diploma di enotecnico nel 1973, aveva 70 anni. Figlio del prof. Morich, insegnante di educazione fisica alla Scuola, lascia la moglie Morena, alla quale vanno le nostre sentite condoglianze.

Giacomo Pastore, nato a Brescia ma trasferito sin da giovane a Trani, enotecnico del 1959, appartenente ad una famiglia

di enologi (anche i due figli Cristoforo e Pasquale hanno seguito le tradizioni di famiglia), ha lasciato nel lutto la famiglia, gli amici, i compagni di classe, quelli del '59, di tante regioni italiane, ma sempre animati da forte spirito amicale. Alla vedova Isabella ed ai figli vanno i sensi del nostro cordoglio.

Costantino Sartorello, di Roncade (Treviso), classe 1936, diplomato enotecnico nel 1957. Era appassionato di montagna, e conosceva come pochi le montagne agordine. Aveva scalato ben 60 volte la via ferrata Costantini, sulla Moiazza. Persona affabile, gentile e soprattutto discreta. Era rimasto da poco vedovo. Condoglianze alla figlia Federica.

Giorgio Secolo, di Conegliano, 73 anni, ex allievo enotecnico, laureato in Economia e commercio. Era leader di un avviato studio associato di commercialista, professione che gestiva con riconosciuta capacità. Da quattro anni combatteva

contro la malattia che alla fine l'ha sopraffatto. Molto attaccato alla famiglia, era ben voluto per il carattere gioviale ed amichevole. Condoglianze alla vedova Diana ed alla figlia Carolina.

Dario Toffoli, enologo, laureato in Chimica, era presidente della Cantina Sociale di Ormelle. Lavorava nell'azienda Villa Sandi, dov'è mancato. Sedeva nel consiglio di amministrazione della società agricola La Rivetta; faceva parte dell'assemblea dell'Ente Parco del Sile e del consorzio DOCC Asolo Montello. Lascia la moglie Eugenia e i figli Eleonora e Edoardo.

Lorenzo Zanco, di Susegana, classe 1952, si è spento improvvisamente. Diplomato enotecnico nel 1972, ha lavorato nel Laboratorio dell'AEI a Milano, ed in cantine della Romagna e della Puglia. Enologo dal 1998. Ha operato come agente di commercio di prodotti enologici. Famigliari ed amici lo ricordano entusiasta, appassionato e generoso.

L'Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano è un ente morale senza scopo di lucro, **SENZA COLLEGAMENTI CON REALTÀ ECONOMICHE.**

Pertanto, in seguito ad avvenuti malintesi e fraintendimenti, precisiamo che l'Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano non è in alcun modo collegata con l'entità commerciale Laboratorio Enochimico Ex Allievi Scuola Enologica Conegliano – Soc. Coop.

Gli autori della Rivista

ENRICO BATTISTON, nato a San Donà di Piave (Venezia) nel 1988. Diplomato a pieni voti alla Scuola Enologica nel 2008, ha proseguito gli studi in Viticoltura ed enologia prima all'università di Udine e poi a Geisenheim (Germania). Nel 2018 ha completato un dottorato di ricerca congiunto in Patologia e fisiologia vegetale tra le università di Firenze e di Reims (Francia). Titoli accademici conseguiti a pieni voti e con lode che gli sono valsi il Premio della Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale 2011, il Premio Collio 2014 e il Premio della Società Italiana di Patologia Vegetale nel 2018. Ha proseguito l'attività di ricerca con una borsa dell'OIV, svolgendo nel contempo la libera professione di dottore agronomo e collaborando con lo Studio Michelet di Conegliano. Nel 2019 l'Accademia dei Georgofili gli ha conferito il prestigioso Premio Antico Fattore. Tra il 2020 e il 2022 ha collaborato come funzionario con l'Ufficio vitivinicolo di Avepa e poi con l'Ufficio fitosanitario della Regione Veneto. Dal settembre 2022 è a capo dell'Unità Viticoltura dell'OIV.

MICHELE BORGIO, nato a Povegliano (Treviso) nel 1947. Laureato in Scienze agrarie all'università di Padova, enologo, è stato sperimentatore negli Istituti di ricerca e sperimentazione agraria del ministero delle Politiche agricole e forestali. Dal 1989 ha diretto la Sezione operativa centrale Biologia e difesa dell'ex ISPERVIT; dal 2008 è stato direttore incaricato del Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano. Ha insegnato, fra l'altro, all'università di Verona. Componente del Comitato nazionale del MiPAF per l'esame

delle varietà di vite. Responsabile di progetti di ricerca e sperimentazione su tematiche di fitopatologia e protezione della vite. Autore di oltre 350 pubblicazioni scientifiche e tecniche. È stato delegato del MiPAF ed esperto nazionale all'OIV.

NICOLA BRUSATIN, nato a Motta di Livenza e residente a Ponte di Piave (Treviso). Diplomato in viticoltura ed enologia al *Cerletti* nel 2021, l'anno successivo ha conseguito la specializzazione di enotecnico. Attualmente lavora in una piccola azienda vitivinicola.

EMILIO CELOTTI, di Conegliano, classe 1963; enotecnico, laureato in Scienze agrarie all'università di Udine, dove ha poi aggiunto il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti. Nello stesso ateneo ora insegna Enologia, dopo aver insegnato nelle università di Padova e di Palermo. A Udine coordina il corso di laurea triennale in Viticoltura ed enologia, coordina inoltre il corso magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, interateneo delle università di Udine, Padova, Verona e Bolzano. Svolge attività di ricerca di tipo prevalentemente applicativo nel settore enologico, con riguardo particolare alle tecnologie di vinificazione a basso impatto e alle tecniche analitiche rapide di controllo della qualità dell'uva e della stabilità dei vini. È stato, tra l'altro, presidente della SIVE, Società italiana di viticoltura ed enologia.

ALESSANDRO CITRON, di Conegliano, nato nel 2002, diplomato al *Cerletti*, Settore Tecnologico, indirizzo Agraria, agroalimentare, agroindustria, articolazione Viticoltura

ed enologia nel 2021. L'anno successivo ha conseguito la specializzazione di Enotecnico. Lavora in una azienda che fa parte di una tra le più importanti multinazionali del vino.

ANGELO COSTACURTA, classe 1941, di Cappella Maggiore (Treviso). Laureato in Scienze agrarie, enologo, ha diretto il Centro nazionale per la ricerca in viticoltura del CRA (Consiglio per la ricerca e sperimentazione in agricoltura). Attuale vice-presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ha insegnato nelle università di Padova e di Udine. Responsabile di vari progetti di ricerca in ambito ampelografico, rappresenta l'Italia nel gruppo di esperti dell'OIV. Fecondo autore, è condirettore della collana *Grado Babo* per la casa editrice Kellermann.

SARA DE NARDO, di Conegliano, è fotografa free lance.

MATTEO DELLA LIBERA, nato a Vittorio Veneto (Treviso) nel 1983. Laureato in Scienze forestali e ambientali alla facoltà di Agraria dell'università di Padova, oltre a svolgere la professione, è docente di Microbiologia enologica e di Biotecnologie agrarie nel percorso vitivinicolo all'Isiss *Cerletti* di Conegliano.

GIUSEPPE GALIAZZO, nato a Treviso nel 1965, dopo il diploma di enotecnico alla Scuola Enologica di Conegliano si è laureato in Scienze Agrarie all'università di Padova. Dal 2000 è insegnante all'Isiss *Cerletti* nelle discipline di Chimica e di Trasformazione dei prodotti.

SABINO GALLICCHIO, nato a Pieve di Cadore (Belluno) nel 1973. Laureato in Agraria all'università di Firenze. Coordina il sesto anno di specializzazione Enotecnico all'Isiss *Cerletti*, dove insegna Enologia ed Economia e marketing del settore vitivinicolo. Svolge anche la libera professione.

MIRELLA GIUSTI, di Sacile (Pordenone), ex allieva, diplomata nel 1979, enologa, è laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova. Dal 1981 opera

al CREA; Centro di ricerca in viticoltura ed enologia di Conegliano. È stata segretario del Nucleo di premoltiplicazione viticola delle Venetie, incarico rinnovato nel 2021. Si occupa della conservazione delle collezioni varietali di germoplasma viticolo del CREA-VE. Esperta di ampelografia, è impegnata in lavori di caratterizzazione, descrizione e identificazione di vitigni e cloni. Fa parte del gruppo di lavoro Valutazione nuovi genotipi *Vitis spp* per gli esami del DUS dei biotipi sottoposti a brevetto europeo; è autrice di oltre 65 pubblicazioni.

ENZO MICHELET, nato a Conegliano nel 1952, presidente dell'Unione ex allievi della Scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano. Allievo-discepolo del prof. Carlo Miconi, prima come assistente nel laboratorio di chimica agraria della Scuola Enologica, e poi come suo collaboratore.

Nel 1987 ha fondato lo Studio Michelet di analisi, sperimentazione e consulenza in enologia. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, collaboratore del CREA (sezione viticolo-enologica), svolge intensa attività di consulenza per aziende vitivinicole in Italia ed all'estero. Autore di numerose pubblicazioni nel settore enochimico, Per Kellermann è co-autore dei best-seller *Boschèra, dai vini selvatici al nobile Torchiato del Cansiglio; Wildbacher, dalla Stiria degli Asburgo a vitigno di eccellenza delle colline trevigiane; I vini Rabossi. Storia, cultura e tecniche produttive di antichi vitigni veneti*. È autore del *Carnet di degustazione*.

RENZO VEDOVO, di Torre di Mosto (Venezia). Fotografo professionista e archivist, legato al ritratto, all'archeologia ed ai temi dell'agricoltura e della natura.

ALBERTO ZANCHETTA, di Vittorio Veneto (Treviso, 1992), ex allievo, diploma di perito agrario, si è successivamente laureato in Viticoltura ed enologia all'università di Udine. Dopo tirocini di diverse istituzioni pubbliche, ha operato in aziende private, società di certificazione, uffici di assistenza agricola, con focus particolare nel campo vitivinicolo.

TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO



Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Le storie vere affascinano perché coinvolgono, ispirano e appassionano. Proprio come il nostro **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, capace di raccontare un dettaglio di sé a ogni sorso. Degustandolo, puoi sentire la sua origine: un territorio inimitabile, **Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO**. Puoi percepire l'eroica quotidianità di una comunità inarrestabile, capace di sfidare le pendenze estreme delle colline che coltiva da secoli. Puoi gustare il risultato della dedizione di ben 3300 famiglie di viticoltori, unite a tutela della **qualità controllata e garantita** e della biodiversità. Quel territorio, quella comunità, quelle famiglie, siamo noi. **Siamo il Conegliano Valdobbiadene, e nelle nostre viti c'è la nostra vita.**

Scopri tutte le etichette dei nostri produttori su Prosecco.it



Indice

L'assemblea dell'unione	I
Avanti, secondo le nostre tradizioni	3
Il Consiglio Direttivo dell'Unione 2023-2028	11
Riconoscimenti e borse di studio	11
I Cento anni della Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia	12
Vino, bevanda sempre più apprezzata nel mondo e in continua evoluzione	17
L'OIV alla soglia del centenario	23
Colli di Conegliano, Refrontolo passito DOCG	27
Techniche di disacidificazione nel Raboso Piave	35
Vitigni resistenti e fitopatie: tra passato e futuro	52
Api in vigneto in un contesto socio-culturale di pianura	63
Israele. Uve millenarie nel Negev	86
Malvasia, convegno internazionale a Ragusavecchia (Croazia)	88
Tecnologia per la valorizzazione del potenziale aromatico della Malvasia	89
Demetrio Zaccaria e <i>La Vigna</i>	91
Prošek: ma cos'è?	93
Flavescenza dorata alla Scuola Enologica	99
Il Prosecco d'Australia	100
Vitigni, territorio, tradizione, opportunità	103
Moscato d'Asti e Prosecco, due storie italiane	104
Non dimenticare Tullio De Rosa	106
Asti, la riforma delle DOC	109
Albania, cinquantesimo membro dell'OIV	110
Francia, il rosa dona	113
I vini Teresiani	115
Uve per la sostenibilità	116
Spagna, microalghe a protezione della vite	117
Wildbacher, un calice di storia	119
In libreria	120
Agenda OIV	131
40° di Diploma, un ricordo indelebile	134
Unesco, dopo il vino la birra	136
I nostri sostenitori	137
Li ricordiamo	138
Gli autori della Rivista	140

RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA

Fondata nel 1948

Notiziario dell'Unione ex allievi della Scuola
di viticoltura e di enologia di Conegliano

In copertina, fotografia di Renzo Vedovo

N° 2 - Novembre 2023

Presidente: Enzo Michelet

Direttore responsabile: Sergio Tazzer
Referente viticoltura: Angelo Costacurta
Referente enologia: Emilio Celotti

Progetto grafico: Roberto Da Re Giustiniani

© 2023 Unione Ex Allievi della Scuola
di Vitecoltura ed Enologia
viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano
(Treviso)

telefono e fax 0438 62261 -
mobile 393 2086 21097

P. IVA 03636240263 - C.P. 150

exallievienologia@gmail.com
www.exallieviscuolaenologica.it

Conto Corrente Postale n. 001039784176 intestato
a: Unione Ex Allievi Scuola Vitecoltura ed Enologia,
Conegliano (Treviso)

Banca della Marca
IBAN: IT19J070846162000000620945

Banca Prealpi San Biagio
IBAN: IT92Z0890461620009000019757

Paypal sul sito www.exallieviscuolaenologica.it

Aut. Trib. di Treviso n. 392/77
Spedizione in abbonamento postale
Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale
di Treviso

© 2023 Kellermann Editore
info@kellermanneditore.it
www.kellermanneditore.it

Stampa: TipSe, Vittorio Veneto, Novembre 2023

