

BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 23 – Settembre-Ottobre 2016¹

Gentili Lettori,

il Bollettino ha cambiato veste e si inserisce in modo diretto e immediato sulle attività della Accademia italiana della Vite e del Vino, venendo pubblicato direttamente, con cadenza bimestrale, sul sito www.aivv.it.

Questo è quindi il primo numero – settembre/ottobre 2016 - pubblicato direttamente sul sito dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, liberamente scaricabile ad iniziativa degli interessati e non più inviato via mail.

Il prossimo numero giungerà quindi, insieme ai Nostri Auguri, prima delle Festività del Santo Natale del Signore.

Ritorniamo sui temi di stagione, inevitabilmente connessi alla campagna vendemmiale in corso, per offrire una sintesi delle principali notizie di settore, secondo un taglio insolitamente “local” per la Nostra pubblicazione (“*Prosecco, ancora prosecco..!*”), ma sempre con uno sguardo al futuro (nuove e biotecnologie).

A VENDEMMIA 2016

Presentate come di consueto a inizio settembre, le previsioni vendemmiali ISMEA e UIV, con la collaborazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, assegnano all'Italia, con **48,5 milioni di ettolitri**, la leadership mondiale di produzione di vino, grazie a una vendemmia non solo abbondante ma anche di qualità.

“Il miglior battesimo per l'Osservatorio del Vino, promosso da UIV e ISMEA – ha commentato il presidente UIV - I dati rilevati, sono frutto di una ricognizione puntuale effettuata tra il mese di agosto e i primi di settembre in tutte le zone vitate del Paese, integrati, grazie all'Osservatorio, in un sistema organico e strutturato di monitoraggio della produzione e dei mercati interno ed internazionale che rappresenta un punto di svolta per il sistema vitivinicolo italiano”.

“Ora dobbiamo diventare leader anche per valore - prosegue il Ministro Maurizio Martina - continuando a investire su qualità e innovazione. Il Governo fa la sua parte. Nel nostro piano di ricerca per le biotecnologie sostenibili c'è un

¹ Questo numero del bollettino è stato redatto a cura dell'Avv. Danilo RIPONTI e dell'Avv. Barbara Da Lozzo (con i contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; dai suggerimenti e dagli attenti quesiti degli addetti al settore che tante tematiche ci sottopongono).

*Focus specifico dedicato alla vite, così come la viticoltura sarà protagonista nella crescita dell'agricoltura di precisione in Italia. Agiamo poi sulla semplificazione per le aziende e sul fronte della promozione e della tutela. Anche sul web. Proprio il 9 settembre il nostro Paese sarà protagonista sulla piattaforma di e-commerce Alibaba in occasione della giornata dedicata al vino. Un segnale importante che ci dimostra le potenzialità di questo settore e le occasioni da cogliere sui mercati internazionali. Abbiamo un sistema vitivinicolo da oltre **14 miliardi di euro**, con un **export** che nel 2015 ha toccato il **record dei 5,4 miliardi** e che nei primi cinque mesi del 2016 ha registrato un trend in crescita.*

Non solo numeri, ma tradizione, legame con il territorio, eccellenza, una biodiversità che vanta oltre 500 vitigni coltivati. È questo che rende il sistema Italia unico al mondo. È su questo che dobbiamo costruire il successo dei prossimi anni”.

Determinante resta la crescita sui mercati internazionali: dopo l'ennesimo record in valore del 2015, esistono margini per guardare con ottimismo anche all'anno in corso, visto che i dati dei primi cinque mesi indicano una crescita dell'export sia in volume sia in valore, che lascia presagire il raggiungimento di un ulteriore record in chiusura d'anno dopo quello del 2015.

*“Recuperano i volumi, aumentano i vini a DO e, questi, sono indubbiamente elementi positivi accanto però ad una crescita ancora inferiore rispetto ad altri competitor internazionali e realizzata in prevalenza grazie agli spumanti – conclude Antonio Rallo. **Un successo, quello delle bollicine, che deve continuare ma non può, da solo, supportare la crescita delle nostre esportazioni.** Poi dobbiamo guardare con nuova attenzione al mercato interno che, ricordiamolo, rappresenta ancora il primo mercato per il nostro vino assorbendo il 50% del prodotto. Le imprese devono tornare ad investire sul consumatore italiano”.*

B PROSECCO

1) Riserva vendemmiale

In attesa di una delibera equivalente da parte della Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia, che prevede una procedura diversa rispetto a quella veneta, la Regione Veneto, a seguito di istanze del Consorzio Tutela della DOC Prosecco, del Consorzio di tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e del Consorzio per la tutela del Montello e dei Colli Asolani ha adottato i decreti **n. 17/2016, n. 22/2016 e n. 23/2016**, ai sensi dell'articolo 10, p.1, lettera d) del D.lgs 61/2010 (*all.ti 1, 2 e 3*).

Per quanto riguarda l'attivazione della misura della riserva vendemmiale per le uve destinate alla produzione di **Prosecco Doc**, in base al D.G.R. 17/2016, il supero ottenuto dalla vendemmia 2016 potrà essere utilizzato per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione, fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato, con provvedimento regionale, per soddisfare esigenze di mercato.

Secondo i calcoli effettuati dal Consorzio di tutela e dal CIRVE dell'Università di Padova, la riserva vendemmiale 2016 potrebbe raggiungere, al massimo potenziale, una produzione di **oltre 600.000 ettolitri**.

“Si tratta di un provvedimento auspicato dall'intera filiera – commenta il Presidente del Consorzio di tutela, Stefano Zanette – grazie ad esso, e agli strumenti normativi di cui disponiamo, saremo in grado di governare la nostra denominazione anche in presenza di tensioni che, secondo la visione dei più, rischierebbero non solo di mettere in difficoltà lo sviluppo del Prosecco ma di compromettere anche i risultati raggiunti. Con questo provvedimento il sistema produttivo non ha più alibi le istituzioni si sono mosse come richiesto dal Consorzio, che ha operato in coerenza con quanto auspicato dalla filiera, sta a quest'ultima, ora, dimostrare la propria maturità con comportamenti responsabili e coerenti. Particolarismi e speculazioni non devono incidere negativamente sulla gestione di un'intera denominazione che deve guardare all'equilibrio del mercato nel suo complesso, con una proiezione temporale pluriennale”.

2) Il Codice del Prosecco

Nasce a Treviso il 01 Ottobre 2016 il “Codice del Prosecco”, riconoscimento europeo che consentirà di monitorare al meglio i flussi del prodotto nel mondo, grazie alla collaborazione tra Unindustria Treviso, l'Agenzia delle Dogane, i tre Consorzi di tutela e il CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova).

La Commissione Europea ha creato un apposito codice di Nomenclatura Combinata a 8 cifre specifico per il

Prosecco spumante: 2204 1015

che entrerà in vigore il 1 gennaio 2017.

Fino ad oggi, in Europa, solo Champagne ed Asti potevano vantare un codice proprio, per tutti gli altri spumanti, tra cui il Prosecco, rimaneva un generico *“altri vini spumanti Dop”*.

Era, quindi, impossibile conoscere i reali flussi commerciali, ed era ancora più complesso cercare di prevenire le frodi e contraffazioni che colpiscono questo nostro vino di eccellenza.

Per i tre Consorzi Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Asolo Prosecco Docg, che, insieme a Unindustria, hanno unito le forze e la capacità di influenza in sede europea, una vittoria dall'iter non semplice:

- raccolta dei dati a supporto, grazie al contributo del Cirve e dell'Istat;
- preparazione della proposta e di tutta la documentazione sotto la supervisione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli;
- presentazione al **Comitato Codice Doganale** - Sezione nomenclatura tariffaria e statistica (settore NC) **della Commissione Europea**, grazie al prezioso supporto delle Federazioni nazionali ed europee di categoria (Federdoc, Federvini, Unione Italiana Vini, Efove e Comité Européen des Entreprises Vins).

Quali i vantaggi più tangibili del nuovo codice del Prosecco? Innanzitutto, la **tracciabilità dei flussi** e quindi dei volumi di Prosecco che circolano in Europa e nel mondo. Utile ai fini statistici e per le politiche commerciali delle aziende, ma anche strumento importante di tutela contro i falsi Prosecco che utilizzano questo nome in modo fraudolento.

Nella proposta sono state riportate, per le 9 province di Veneto e Friuli Venezia Giulia in cui il Prosecco viene prodotto, anche le superfici coltivate e le produzioni ottenibili. La tracciabilità data dal nuovo codice di Nomenclatura Combinata consentirà, quindi, di individuare facilmente eventuali **quantità anomale o in eccesso**, e di andare a colpire i sempre più frequenti fenomeni di contraffazione.

3) Dati nazionali produzione di vini DOP e IGP 2015: prosecco nettamente in testa

I dati elaborati da ISMEA per il 2015 sulle produzioni certificate (sulla base dei dati forniti dagli Organismi di Certificazione) confermano la crescita delle produzioni di qualità nel loro complesso, ma, nonostante il gran numero di riconoscimenti (73 Docg, 332 Doc, 118 Igt), il grosso dei volumi resta concentrato su poche denominazioni geografiche.

Nel segmento delle Doc-Docg nel 2015 sono stati certificati 13,7 milioni di ettolitri contro i 13,4 dell'anno precedente (+3%). Risulta evidente che la crescita sembra attribuibile quasi per intero al **Prosecco**, arrivato nel 2015 a quota 2,7 milioni di ettolitri (+15%), a cui si aggiunge il buonissimo risultato del Conegliano Valdobbiadene, pari a 720 mila hl (+7%).

Il Prosecco Doc, peraltro, ha raggiunto un peso di tutto rispetto sul totale del vino certificato e, se a questo si aggiunge il 5% della Docg (Conegliano Valdobbiadene), si arriva ad un risultato per le bollicine venete del **24%**. L'aumento produttivo è una conseguenza, chiaramente, del grande successo di mercato che questi vini stanno riscuotendo.

Al secondo posto si conferma il **Chianti** che nel totale delle due versioni (Chianti e Chianti Classico) si è portato a 1.1 milioni di hl, con un fortissimo incremento del Chianti Classico (+36%).

Al terzo posto si colloca il Montepulciano d'Abruzzo con ca. 0,9 milioni di ettolitri. Queste prime denominazioni (Prosecco, Chianti, Montepulciano d'Abruzzo e Conegliano Valdobbiadene) esprimono una quantità complessiva di oltre 5,3 milioni di hl, pari a ca. il **39% del totale DOP**.

C NEWS

1. T.U. Vino

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha comunicato che il Testo unico del vino, approvato alla Camera dei Deputati il 28.09.16, è ora all'esame del Senato (**all. 4**).

“Il settore chiedeva da tempo una rivisitazione complessiva delle norme con l'obiettivo di eliminare sovrapposizioni e conflitti legislativi, semplificare gli adempimenti burocratici a carico delle aziende assicurando comunque tracciabilità e controlli efficaci, rivedere il sistema sanzionatorio al fine di renderlo più equo anche attraverso l'introduzione, per la prima volta in agricoltura, di due importanti istituti, la diffida e il ravvedimento operoso - commenta il Presidente UIV Rallo - Il nostro auspicio è che venga approvato nella sua interezza senza ulteriori interventi, avendo lavorato di comune accordo le forze politiche, le parti sociali e il ministero per arrivare a un documento completo e totalmente condiviso”.

Abbiamo parlato spesso, fin dalla sua prima stesura, del contenuto del Testo Unico (cfr. **Bollettini nn. 8 e 16**), trattando in particolare quanto riguarda *produzione, commercializzazione, denominazioni di origine, indicazioni geografiche, menzioni tradizionali, etichettatura e presentazione, gestione, controlli e sistema sanzionatorio*.

Altri argomenti di sicuro rilievo sono rappresentati dall'*innovazione* in funzione di maggior trasparenza (con la possibilità, per esempio, di introdurre in etichetta sistemi di informazione al consumatore che sfruttino le nuove tecnologie); la *tutela* del prodotto *contro la contraffazione*; l'accentramento nel registro unico dei controlli (RUCI) dei controlli sulle imprese del settore, a prescindere se siano imprese agricole o meno.

In aggiunta a tali temi, segnaliamo, tra le novità apportate dalla riforma, la disposizione sulla **salvaguardia dei vigneti eroici o storici**, al fine di

promuovere interventi di ripristino recupero e salvaguardia di quei vigneti che insistono su aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico; un tema che interessa tutto il territorio e il patrimonio paesaggistico nazionale, e che ora viene espressamente esteso anche alla viticoltura:

Art. 7. (Salvaguardia dei vigneti eroici o storici)

- 1. Lo Stato promuove interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei vigneti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati «vigneti eroici o storici».*
- 2. I vigneti di cui al comma 1 sono situati in aree vocate alla coltivazione della vite nelle quali le particolari condizioni ambientali e climatiche conferiscono al prodotto caratteristiche uniche, in quanto strettamente connesse alle peculiarità del territorio d'origine.*

2. Autorizzazioni

Le regole per l'assegnazione delle autorizzazioni per l'impianto di nuovi vigneti destano già molte critiche.

Che le regole per l'assegnazione delle autorizzazioni per l'impianto di nuovi vigneti previste dal Ministero delle Politiche Agricole per ottemperare alle nuove regole Ue, che prevedono che, dal 2016, ogni Paese membro possa far crescere il proprio vigneto al massimo dell'1% ogni anno, non fossero esenti da critiche e possibili miglioramenti, era emerso a fine agosto, quando *Winenews*, analizzando **le domande presentate, per oltre 66.600 ettari** (oltre 34.000 dal Veneto, su una disponibilità di 804 ettari, ed oltre 10.000 dal Friuli Venezia Giulia, su 238 ettari), sui soli **6.300 a disposizione**, sottolineò come 57.645 sono stati *“opzionati da imprese attive nel settore dei seminativi, 1.500 sono stati richiesti da proprietari di terreni adibiti a pascolo o utilizzati in coltura promiscua e solo 7.440 ettari, pari all'11% del totale, da aziende vitivinicole”*.

Numeri che, a suo tempo, fecero irritare organizzazioni di categoria e mondo del vino, e ora oggetto di riflessioni certamente qualificate: Aldo Lorenzoni (direttore del Consorzio del Soave, tra i territori più importanti della produzione bianchista) non esita ad affermare che quando, a fronte di una disponibilità di nuove autorizzazioni pari all'1% del sistema viticolo, arrivano alle Regioni richieste di impianto per **10 volte di più**, vuol dire che qualcosa non ha funzionato e il sintomo del grave errore sarebbe proprio il fatto che quasi il grosso delle richieste (l'86%) venga da aziende specializzate a seminativo (fonte: Uiv).

“Questo dato diventa ancor più eclatante in Regioni come il Veneto e Friuli dove il meccanismo dell'assegnazione puramente proporzionale porterà nuovi vigneti praticamente solo in areali di pianura prima investiti a seminativo. Se si fosse

tenuto conto anche solo di alcune priorità nell'assegnazione degli impianti oggi non saremmo qui ad assistere a nuove vigne piantate là dove, fino a qualche anno fa, erano stati dati contributi per l'estirpazione o impianti realizzati in aziende che hanno da poco ceduto diritti a caro prezzo a seguito di estirpazioni.

Credo quindi che il sistema vitivinicolo nazionale - propone Lorenzoni - facendo tesoro dei gravi errori dell'ultima assegnazione, debba aprire un confronto serio su questo tema per favorire finalmente quei territori dove il vigneto va ad integrarsi in un contesto produttivo e paesaggistico di qualità e di esperienza. Il decreto sulle autorizzazioni si prefigge di garantire in un contesto di libertà la crescita graduale delle aziende vitivinicole e dei vari territori vocati, non certo con l'obiettivo di creare in contesti produttivi non storicizzati impianti standardizzati ed avulsi dal contesto produttivo o bacini di impianti "cedibili" con il meccanismo dei finti contratti di affitto (impianti per conto). Clausole di salvaguardia, criteri di ammissibilità e priorità possono consentire nel 2017 di ottenere un risultato, regione per regione, sicuramente più corretto, etico ed efficace di quanto fatto nel 2016. Il decreto ministeriale 2272 del 2015 - continua Lorenzoni - che recepiva le norme per l'attuazione del nuovo sistema autorizzativo codificato della direttiva UE 1308 del 2013, aveva tra i criteri preferenziali il conduttore giovane dell'azienda e la costituzione di impianti che contribuissero alla conservazione dell'azienda utilizzando le produzioni più qualificate Doc e Docg.

È qui prevista anche una priorità per le piccole/medie aziende perché con i nuovi impianti possano diventare più specializzate ed economicamente sostenibili. Codificare per ogni areale questi concetti consentirebbe ad ogni sistema territoriale di pianificare al meglio la crescita, anche utilizzando altri parametri, come la classificazione delle aree in collina e in pianura, differenziando ettari e punteggi, escludendo chi ha ceduto diritti, premiando le aziende che hanno rivendicato vini di qualità e quelle con una alta percentuale aziendale a vigneto. Potrebbe essere premiata anche la conduzione biologica ed andrebbe limitato il livello minimo e massimo di ettari per azienda. Tutti i parametri che sulle scorta di altre esperienze possono consentire ad ogni regione il migliore risultato nell'interesse di una crescita equilibrata e qualitativa.

*A margine di queste considerazioni generali va sottolineato, comunque, che **la viticoltura specializzata e storicizzata di collina ha oggi bisogno di nuovi e più dedicati strumenti per resistere alla sfida lanciata dalla viticoltura di pianura dove estensione e meccanizzazione sono fattori che concorrono a ridurre di molto i costi produttivi.** Negli areali collinari parcellizzazione e manualità sono oggi fattori limitanti se alle spalle non è attivo un brand collettivo forte. Il rischio di uno scivolamento delle viticolture a valle se non "a mare" è oggi molto concreto tanto da richiedere con urgenza provvedimenti specifici".*

Sicilia

Per completare il quadro, ben noto agli operatori, ricordiamo che in Sicilia, con la pubblicazione degli elenchi definitivi, 1.200 aziende saranno autorizzate ad impiantare **1000 ettari di nuovi vigneti** in tutto il territorio regionale, concessi per il 2016 dal Ministero alle Politiche Agricole.

Le autorizzazioni per i nuovi impianti vitivinicoli non usufruiscono del contributo dell'Ocm vino sulla riconversione e la ristrutturazione dei vigneti, ma potranno essere finanziate dalla misura 4.1 del PSR che sarà pubblicata nelle prossime settimane.

Per l'assessore regionale all'Agricoltura Cracolici: *“Il vino siciliano sta registrando un importante trend di crescita in tutto il mondo. Il numero di bottiglie prodotte all'interno dei sistemi di qualità della Doc Sicilia in due anni è aumentato del 50%, passando da 16 mila a 24 mila bottiglie, mentre per ciò che riguarda Dop e Igp in un anno abbiamo registrato una crescita dell'8% passando da 165 mila a 217 mila bottiglie. La Sicilia sta vivendo anche un boom dell'enoturismo e dei i flussi di presenze nelle sue cantine. Nel 2016 sono state presentate richieste per nuovi vigneti pari a 4.700 ettari su 1000 ettari concessi dal ministero che quest'anno ha autorizzato 6.400 ettari in tutto il territorio nazionale. Questo testimonia un segnale di grande interesse da parte del comparto agricolo siciliano che sta incrementando gli investimenti nel settore”.*

I beneficiari avranno 3 anni di tempo per usufruire di queste autorizzazioni. Il mancato utilizzo delle superfici entro i tempi stabiliti comporterà delle sanzioni amministrative.

Neanche la **Francia** è soddisfatta della gestione dei diritti di impianto dei vigneti decisa nel 2014 dall'Europa, e Bordeaux, confermata la domanda per 600 ettari da piantare nel 2017, per il 2018 chiederà un ulteriore aumento del 36%

Che il regime di autorizzazione dei diritti di impianto dei vigneti europei entrato in vigore a gennaio 2015 fosse una soluzione transitoria già all'epoca criticatissima proprio dai principali Paesi produttori (Italia e Francia), è cosa nota. Fu il frutto di un compromesso, dopo una lunga battaglia contro la liberalizzazione totale inizialmente prevista, ma i numeri, già allora, ne dimostravano l'inadeguatezza: oltralpe, infatti, le superfici produttive si riducono ogni anno, mediamente, dell'1,4%, quindi l'1% di nuovi impianti all'anno non garantisce la crescita del potenziale produttivo, ma ne rallenta il declino.

Tanto che già dal 2018 le cose potrebbero cambiare, a partire da Bordeaux, dove, confermati i 600 ettari che verranno impiantati nel 2017, la richiesta per l'anno successivo sarà superiore del 36%, pari ad ulteriori 216 ettari, per un totale di 816

ettari, per dare solidità all'appena ritrovato saldo positivo tra estirpazioni e nuovi impianti.

3. New technologies - Fitosanitari

Trattamento del mosto con raggi UV come potenziale sostituto dell'anidride solforosa².

L'anidride solforosa (SO₂) è comunemente aggiunta al mosto prima della fermentazione alcolica per le sue attività antiossidante, antiossidasica e antisettica. Tuttavia, l'uso di SO₂ dovrebbe essere limitato a causa dei problemi salutistici ad essa correlati, tra cui l'**asma**.

È noto che l'irraggiamento con i raggi UV comporta un abbattimento della carica microbica degli alimenti e potrebbe essere impiegato per il trattamento del mosto in sostituzione dell'aggiunta di SO₂.

Il mosto da uva bianca è stato trattato con lampada a bassa pressione di vapore di mercurio, che emette raggi UV-C con picco a 256 nm. I risultati dimostrano che il trattamento del mosto con i raggi UV potrebbe essere considerato un valido sostituto di SO₂ in termini di stabilizzazione microbiologica del mosto e non sembra favorire la formazione di composti chimici con proprietà anti enologiche.

La lotta al **mal dell'esca**, alla **peronospora** e alla **botrite** diventa bio, e passa per la molecola di un'alga.

Per testarne, valutarne e verificarne l'efficacia, ci vorrà il riscontro della sperimentazione in campo aperto, ma i presupposti sono buoni: la ImmunRise, piccola società di Bordeaux, ha scoperto in un'alga microscopica la soluzione, o parte della soluzione alla minaccia delle malattie che, ogni anno, colpiscono la vite. I test in vitro, come racconta il magazine di riferimento del mondo enoico d'Oltralpe, "La Revue du Vin de France" (www.larvf.com), hanno dimostrato che la microalga (di cui l'azienda non ha rivelato il nome, ma solo la provenienza, al largo delle coste bretoni, ndr), ridotta in polvere, è capace di combattere e sconfiggere i funghi responsabili delle principali malattie che decimano le colture di pomodoro, mela, patata, grano, banana e, soprattutto, vite, la cui filiera, in Francia, è la prima "consumatrice" di prodotti fitosanitari di sintesi.

Secondo le prove condotte in laboratorio dall'Inra - Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica, la polvere di alga si è dimostrata efficace al 100% nella lotta alla peronospora, al 50% in quella alla botrite ed è capace di sconfiggere anche quattro dei sette funghi responsabili del mal dell'esca (che, secondo i dati del Ministero dell'Agricoltura, riguarda il 13% del vigneto di Francia), malattia

² Daniela Fracassetti, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università di Milano.

capace di devastare vigneti in tutto il mondo, contro la quale non esiste alcun trattamento dal 2001, quando l'Europa ha interdetti l'uso dell'arsenito di sodio, sostanza altamente tossica e responsabile, in passato, della morte di diversi vignaioli francesi.

Una soluzione sostenibile, capace di rispondere ad uno dei problemi più urgenti tra i filari, che rischia di far sparire, nel giro di pochi anni, il 10% del vigneto francese (80.000 ettari), come detto, deve prima superare l'esame in campo aperto, anche se "il 100% di efficacia in laboratorio è molto incoraggiante, ma dovrà essere confermata in campo aperto", ha commentato Marie-France Corio-Costet, ricercatrice dell'Inra. "Sono migliaia i prodotti che funzionano nei test - continua la ricercatrice - specie quando si tratta di fungicidi, che in condizioni reali non sempre danno gli stessi risultati. Comunque, nel 2017 testeremo il prodotto tra i filari di Bordeaux, e se i risultati verranno confermati ci troveremo di fronte ad una grande innovazione nel campo dei biopesticidi, sui quali stanno lavorando in molti, ma ancora con scarsi risultati".

"Abbiamo avuto fortuna - ammette il co-fondatore della ImmunRise, Laurent De Crasto, enologo ed ingegnere - una fortuna dovuta alla scelta dei microorganismi che abbiamo testato". Ma come funziona la microalga? Viene coltivata in vasche da 100 litri che ricreano l'ambiente marino e, dopo 15 giorni dalla nascita viene allungata con l'acqua e ridotta in pasta, quindi asciugata e polverizzata. L'agricoltore, a questo punto, non deve fare altro che mescolare questa polvere con l'acqua e nebulizzarla sulla pianta per combattere tre diverse malattie. In maniera del tutto naturale, perché, come dimostrano i test, la molecola individuata è del tutto naturale, biodegradabile e non ha alcuna tossicità per la pianta, mentre i test per stabilirne la tossicità o meno sull'ambiente circostante sono ancora in corso.

Speciale trattamenti post-raccolta con ozono

Obiettivo è quello di utilizzare un elemento presente in natura, l'ozono, per difendere le viti dagli attacchi dei parassiti, incrementare il contenuto polifenolico dei vini inducendo maggiori rese estrattive e ridurre l'uso di solfiti mediante la selezione della microflora presente sulle uve.

È questa l'ultima frontiera degli studi avviati dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in tema di sostenibilità ambientale. Si tratta di "**Residuo 0**", un progetto finanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Veneto 2007 – 2013, che propone l'utilizzo dell'ozono e dell'acqua ozonizzata ed elettrolizzata in viticoltura come tecniche alternative o di supporto all'utilizzo delle sostanze chimiche tradizionali nella difesa da patogeni e nella sanificazione delle cantine.

“**Residuo 0**” si propone di diminuire sensibilmente anche l’impiego di sostanze chimiche tradizionalmente utilizzate in viticoltura ed in enologia, nella difesa da patogeni e nella disinfezione delle cantine. I trattamenti ecocompatibili sono stati sperimentati grazie alla creazione di due diversi prototipi: un macchinario per la produzione di acqua elettrolizzata sufficiente per la dispersione in campagna secondo le metodologie utilizzate tradizionalmente dalle aziende e la realizzazione di un secondo tipo di strumento, di ridotte dimensioni e quindi trasportabile nei vigneti, in grado di produrre acqua ozonizzata, utile per un lavaggio delle uve con la rimozione dell’inquinante chimico. Il lavoro è il frutto di alcuni anni di indagine sull’influenza dell’impiego di questa tecnologia per la difesa della vite. Una ricerca sulla quale il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha voluto investire in continuità con l’incessante impegno in nome di una viticoltura sempre più *green*.

Nuove varietà resistenti alle malattie:

1 Francia

La sezione viticola del Comitato Tecnico Permanente per la Selezione delle Piante Coltivate (CTPS) francese, ha espresso il proprio parere su **29 nuove varietà**, ammettendone **quattro resistenti**, o sarebbe meglio dire “tolleranti”, perché hanno bisogno di pochissimi trattamenti (ma ancora non siamo arrivati all’assenza completa di intervento chimico, n.d.r.) alle malattie fungine nel catalogo dei vitigni ufficialmente registrati in Francia: sono *Monarch Noir*, *Muscari Blanc*, *Prior Noir* e *Souvignier Gris* e sono state realizzate dall’Istituto di ricerca di Friburgo (Germania).

Altre sette varietà resistenti alla **peronospora** e **oidio** sono state invece dichiarate “rivedibili”: si tratta, come racconta il portale francese “Vitisphere” (www.vitisphere.com), dei vitigni tedeschi Bronner Blanc, Johanniter Blanc e Solaris dell’Istituto di Friburgo, Saphira Blanc dell’Università di Geisenheim, e degli svizzeri nero Cabertin Noir (ibridato da Valentin e Sylvia Blattner), Divico Noir (Agroscope de Changins) e Pinotin Noir (ottenuto da Blattner).

Questa classificazione provvisoria, come è evidente, prende come base di partenza il registro europeo dei vitigni omologati ed è la “nuova procedura veloce rispetto al metodo convenzionale di valutazione”. In pratica, questo significa classificare automaticamente le varietà iscritte nel catalogo europeo, sulla base di uno studio della letteratura sull’argomento direttamente nel catalogo nazionale. La classificazione provvisoria delle quattro nuove varietà resistenti è stata convalidata per quindici anni dall’Istituto Nazionale per la ricerca agricola (Inra), nel quadro del programma di sperimentazione “ResDur1” che l’Istituto sta portando avanti a Colmar. I pareri del CTPS ora devono essere presentati al Consiglio Specializzato sul Vino di FranceAgriMer prima di essere approvati dal

Ministero dell'Agricoltura transalpino. E in Italia come evolve questo delicato, quanto importante fronte? "In Italia - spiega Leonardo Valenti, professore di viticoltura dell'Università di Milano - abbiamo un'accettazione regionale e parecchi viticoltori, che magari hanno provato questi vitigni o hanno fatto parte di una sperimentazione universitaria, ancora non sanno se potranno coltivare queste varietà oppure no. In Francia è un "affare di Stato" e quindi la procedura è più veloce".

I vantaggi dei vitigni resistenti alle malattie sono immediatamente evidenti: si può coltivare la vite ricorrendo ad un basso uso dei fitofarmaci fino ad una tendenziale sospensione completa dei trattamenti. Un dato con grandi ricadute su sostenibilità, ambiente ed economia. Più critico il pensiero della cosiddetta "opinione pubblica", che quando sente parlare di manipolazione genetica o altre "diavolerie" del genere, nella stragrande maggioranza dei casi, si sente minacciata. Ma si sa, la comprensione del progresso scientifico da parte della società è molto più lenta di quel progresso e, un'ignoranza di fondo su tematiche del genere giustificata o meno, è sempre in agguato.

Esistono certo delle criticità, la prima fra tutte è il fatto che le ibridazioni potrebbero influenzare negativamente il sistema viticolo tradizionale. E poi la durata della resistenza ai patogeni non è ancora stata quantificata. Il progresso determinato dal sequenziamento del genoma della vite e dall'introduzione del breeding assistito dalle informazioni molecolari, tuttavia, ha creato uno spazio di ricerca e applicazione del tutto nuovo e per nulla "pericoloso". I parentali resistenti alle malattie usate negli incroci moderni hanno pedigree molto complessi e sono sostanzialmente assimilabili alle comuni varietà di vitis vinifera per qualità dei vini prodotti. Sono 370 le varietà resistenti, ottenute in 25 Paesi ma l'introduzione degli ibridi solleva qualche lecito dubbio.

La durata della resistenza degli ibridi, non è da considerarsi definitiva e attualmente la possibilità di gestire un vigneto senza trattamenti rimane piuttosto remota.

Da chiarire l'espressione qualitativa dei vini ottenuti dagli ibridi nei differenti contesti pedoclimatici, dal momento che i giudizi sono basati su microvinificazioni e pochi ettari coltivati nelle regioni in cui sono autorizzati.

Possibili effetti anche della diffusione degli ibridi resistenti sul sistema viticolo, fatto di tradizione, di territori vocati e soprattutto di un'ampia gamma di vitigni, che verosimilmente potrebbe essere sostituita da un numero relativamente contenuto di nuove varietà, per giunta attualmente escluse da Doc e Docg.

In concreto in Italia, è notizia di pochi giorni fa, per la campagna 2016-17 il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con il suo Servizio Nazionale di Certificazione della Vite, segnala che il Registro Nazionale dei vitigni raccoglie 406 varietà di viti e che cominciata anche la

commercializzazione delle varietà nazionali “resistenti” alle comuni fitopatie della vite:

- **I 10 vitigni italiani resistenti alle malattie inseriti nel Registro Nazionale italiano:** Fleurtaï - Soreli - Sauvignon Kretos - Sauvignon Nepis - Sauvignon Rytos - Cabernet Eidos - Cabernet Volos - MerlotKhorus – MerlotKanthus - Julius

- **I 24 vitigni francesi resistenti alle malattie inseriti nel Registro Nazionale francese:** Allegro - Bianca - Bronner - Brumariu - Cabernet - Blanc - Cabernet-Carbon –Cabernet - Cortis - Cabernet - Jura – Calandro – Cerason – Chambourcin – Erilon -Felicia-Helios-Hibernal-Johanniter-Kofranca-Kunleany-Laurot-Medina -Merzling-Monarch- Muscaris-Muscat-Bleu -Panonia -Phoenix-Pinotin -Prinzipal -Prior -Purpuriu-Refren-Regent-Roesler-Rondo-Saphira-Savilon-Sevar-Solaris-Souvignier-Gris-Villaris

2 Italia

Fra i centri più attivi in Italia sul fronte scientifico, oltre all’Università di Udine, che dal 2006 in compartecipazione con l’Istituto di Genomica Applicata ha iniziato un piano di incroci tra varietà internazionali e locali, troviamo quello di San Michele all’Adige, dove la Fondazione Edmund Mach ha iniziato un programma di miglioramento genetico della vite per la produzione di varietà di uva da vino resistenti alle malattie. Un lungo percorso di sperimentazione con l’obiettivo di creare un brand trentino legato non solo al terroir, ma anche a vitigni sviluppati in provincia, quindi, varietà altamente qualificate, resistenti ed ecologicamente compatibili.

La partnership con CIVIT (Consorzio Innovazione Vite) sarà fondamentale per continuare il percorso iniziato: costituito nel 2012 dopo un percorso di confronto e condivisione di idee ed obiettivi tra il consorzio Vivaisti Viticoli Trentini (AVIT) e la stessa Fondazione Edmund Mach, il consorzio si propone come anello di congiunzione con una delle massime espressioni della ricerca a livello internazionale nel campo vitienologico e la quasi totalità dei vivaisti viticoli trentini, che producono più di 10 milioni di barbatelle all’anno, circa il 10 per cento della produzione nazionale.

Per il miglioramento genetico CIVIT avrà il compito di provare le selezioni che FEM ha sviluppato nel suo programma di miglioramento genetico e promuovere tra i produttori questi nuovi trovati. Nel campo della selezione clonale invece si pone di proseguire il lavoro che la fondazione ha portato avanti negli anni e arricchire il patrimonio di materiale clonale che sarà a disposizione del vivaismo viticolo e di tutti i produttori viticoli.

Il programma si compone di diversi progetti, a cominciare dalla **selezione di varietà sostenibili**: riguarda la selezione di nuovi incroci di Vitis vinifera per la creazione di varietà tolleranti alle principali malattie, botrite, oidio e peronospora, riducendo così l'input chimico. Inoltre sono in fase di selezione diversi nuovi genotipi con livelli elevati di adattamento ai mutamenti climatici, con fenologia caratterizzata da ritardi di maturazione per ambienti più caldi, da maturazioni precoci per poter coltivare zone agricole fino ad oggi non utilizzabili, e l'inserimento di timbri sensoriali particolari e nuovi.

Un secondo progetto si focalizzerà sulla **selezione clonale** nel settore viticolo.

Il progetto di generazione e sviluppo di nuovi incroci di Vitis vinifera è articolato in quattro fasi di lavoro: FEM si occuperà delle prime due fasi, consistenti rispettivamente nella pianificazione ed esecuzione degli incroci, nella selezione di primo e secondo livello attraverso impianto in campo sperimentale; CIVIT si occuperà invece delle restanti due fasi, ossia la selezione di terzo livello in più campi sperimentali, nonché la promozione e valorizzazione delle varietà ottenute. CIVIT, quindi, svolgerà anche il compito di agente di valorizzazione delle nuove varietà di Vitis vinifera generate alla luce di tali attività.

In conformità a quanto prevede la normativa europea sui nuovi ritrovati vegetali, FEM e CIVIT saranno contitolari non solo dei risultati di questo progetto di cooperazione tecnologica e sviluppo, ma anche dei relativi diritti di proprietà industriale.

“Questo accordo” - ha dichiarato Andrea Segrè, presidente FEM - “è un ulteriore passo nella direzione della sostenibilità. Siamo stati i primi ad adottare la confusione sessuale, sia ormonale sia vibrazionale, per frutteto e vigneto, tecnologie che hanno ridotto e talvolta azzerato l'uso di insetticidi. Inoltre puntiamo molto sul biocontrollo, ovvero la lotta naturale a patologie e parassiti. Stiamo affinando le tecnologie di diffusione per ridurre la deriva e sperimentando architetture degli impianti che ci consentano l'adozione di un maggior grado di meccanizzazione. A tutti questi filoni, sviluppati nel Centro Ricerca e Innovazione e nel Centro Trasferimento Tecnologico, aggiungiamo l'innovazione varietale. La partnership con Civit è stata pensata proprio per potenziare il nostro operato in questi campi”.

4. Accise

Una riforma di legge francese potrebbe scuotere il mondo dei *fine wines*: da luglio il pagamento delle **accise sui vini di lusso francesi** (l'80% del settore) viene compiuto subito, e non alla consegna, con conseguenze economiche rilevanti.

La Francia, tramite una riforma di legge avvenuta la scorsa estate, vuole diventare il sito prediletto per lo stoccaggio di vini di lusso, puntando a una posizione di predominio anche in questo settore oltre che in quello della produzione della stragrande maggioranza dei fine wines del mondo: è questo, in sintesi, il senso della norma contenuta nel “Journal Officiel” del Governo di Francia del 26 luglio. Notoriamente, il meccanismo della vendita “en primeur” implicava finora che se il vino acquistato dal negociant fosse stato spostato fisicamente in un magazzino, l’acquirente avrebbe pagato le dovute tasse e accise solo al momento del ritiro fisico delle bottiglie. Non solo, quindi, si poteva tutelare il proprio investimento tramite condizioni di stoccaggio ideali, ma nel caso in cui si fosse deciso di rivendere il lotto, si evitavano del tutto i pagamenti dovuti al ritiro, anche nell’eventualità nella quale la proprietà fosse passata da persona a persona più volte, il tutto senza che una bottiglia fosse spostata di un millimetro. Ma dato che l’80% del vino stoccato con questa formula è francese, e che di norma il vero vantaggio delle vendite “en primeur” è quello di comprare a prezzi comparativamente bassi vini il cui valore quasi certamente aumenterà nel tempo, la riforma consente ora di pagare la quota relativa a tasse e accise non quando le bottiglie vengono spostate, ma immediatamente, e quindi sul prezzo iniziale di vendita.

Il cambiamento è tutt’altro che epidermico, e impatta più di un settore di questa catena commerciale: *in primis* gli acquirenti, che prima avevano tutto l’interesse a muovere fisicamente i loro acquisti il prima possibile per minimizzare il peso delle tasse (e quindi finivano per dover usufruire di servizi di magazzini specializzati, magari sempre francesi, assumendosi un rischio ulteriore con lo spostamento), ma anche gli Chateaux - che adesso possono disporre fisicamente di bottiglie che formalmente sono proprietà di soggetti terzi - e i magazzini specializzati delle aree di produzione, che possono anche contare su una clientela ancora più fedele per quanto riguarda i propri servizi di stoccaggio. A tutti gli effetti, la nuova normativa rende la Francia un paese competitivo quanto e più degli altri per quanto riguarda i servizi di custodia di fine wines - a svantaggio, primariamente, del Regno Unito, e questo in un momento nel quale l’invocazione dell’ **articolo 50** ³, che farà iniziare formalmente il processo del “Brexit”, continua a pendere sull’economia britannica. Facile immaginare, a questo punto, che le regioni di provenienza dei vini più blasonati del mondo, ovvero Borgogna,

³ Ai sensi dell'articolo 50 del Trattato sull'Unione Europea "Ogni Stato membro può decidere di recedere dall'Unione conformemente alle proprie norme costituzionali": uno Stato membro può notificare al Consiglio europeo la sua intenzione di separarsi dall'Unione e un accordo di ritiro sarà negoziato tra l'Unione europea e lo Stato. I trattati cessano di essere applicabili a tale Stato a partire dalla data di entrata in vigore dell'accordo o, in mancanza, entro due anni dalla notifica, a meno che lo Stato e il Consiglio europeo siano d'accordo nel prorogare tale termine. L'accordo è concluso a nome dell'Unione dal Consiglio e stabilisce le modalità per l'uscita, tra cui un quadro di riferimento per future relazioni dello Stato interessato con l'Unione. L'accordo deve essere approvato dal Consiglio, che lo delibera a maggioranza qualificata, previa approvazione del Parlamento europeo

Bordeaux e Rodano, diverranno a breve anche uno dei luoghi d'elezione nei quali vengono stoccati, dato che la flessibilità precedentemente assicurata solo da servizi terzi - magari anche francesi, ma sempre terzi - verrà garantita "di serie", per così dire, anche a clienti che prima ne avevano assoluto bisogno, come ad esempio catene alberghiere o linee aeree.

Secondo Marcello Meregalli, ad del Gruppo Meregalli, comunque, il cambiamento dovuto alla riforma francese è incrementale piuttosto che strutturale: *"sulle grosse cifre che costano i vini di questo tipo le accise non pesano così tanto, non la vedo una cosa così stravolgente per il mercato"*, dato che in percentuale non si tratta di cifre poi così rilevanti. *"Ha avuto sicuramente più effetto"*, aggiunge Meregalli, *"la riduzione dell'Iva al 10% in Francia anche per tutto il comparto della ristorazione e dei drink, che aveva promosso sicuramente meglio il consumo fuori casa; anche chi ha in casa i milioni di euro di bottiglie risparmia le centinaia di migliaia di euro, che fa sempre bene, per carità, ma anche per un grande negoziante che ha in casa 5-10.000 bottiglie di Mouton o di Latour, non è quello che farà la differenza. In conclusione, può essere un aiuto, ma più burocratico che finanziario"*.

Grazie per la Vs. attenzione e arrivederci al prossimo numero.

Danilo RIPONTI