

## Evento Assoenologi FRIULI VENEZIA GIULIA

### E' TEMPO DI VENDEMMIA

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

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

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

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

Quindi profumi garantiti !

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

A portare il saluto della famiglia **Zonin** alla Tenutà Cà Vescovo di Terzo d'Aquileia il direttore generale dr. **Marco Rabino**, cui ha fatto seguito il presidente della Sezione AEEI -FVG, enol. **Rodolfo Rizzi**.

All'agronomo **Claudio Fabbro** è stato affidato il compito di introdurre i lavori, con una comparazione storica fra quella entrante e le precedenti vendemmie.

Approfondimenti sulle situazioni viticole e fitosanitarie sono stati portati dagli agronomi **Giovanni Bigot** (per le colline goriziane e friulane e zona Isonzo) e **Gabriele Marchi** (pianura e Riviera friulana), con una ricchezza di dati decisamente utili per abbozzare previsioni vendemmiali che troveranno sicuramente risposta nella realtà.

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

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

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

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

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

L'incontro si è concluso con una degustazione guidata dall'enologo **Roberto Marcolini**,

tecnico del GRUPPO ZONIN, di diverse tipologie aziendali abbinate a prodotti gastronomici dell' Aquileiese .

Ed ora è tempo di rimboccarsi le maniche perché dopo la raccolta – seppur lievemente posticipata rispetto al 2012, di Chardonnay, Pinot nero e Prosecco per le basi spumante sarà la volta delle uve Pinot grigio, Sauvignon, (Tocai) Friulano, Ribolla gialla ed altre a seguire. Per le tardive Refosco e Pignolo si andrà ad ottobre e così pure per Ramandolo e Picolit da cui s'attendono favolosi passiti “ garantiti” DOCG .

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

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



Tavolo relatori ed intervento prof. ZIRONI (da sn. RIZZI, FREGOLENT, FABBRO, MARCOLINI e ZIRONI )



Partecipanti all'incontro