

VENDEMMIA 2008

I DATI DEFINITIVI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo ASSOENOLOGI

**Essi possono anche essere anche scaricati
dal sito internet www.assoenologi.it
alla voce "Comunicati stampa - Studi di settore"**

**Le informazioni e le tabelle contenute in questo dossier non possono
essere riportate, utilizzate o trasmesse in alcun modo o forma
senza che venga citata la seguente dicitura: fonte Assoenologi**

Venerdì 31 ottobre 2008



Il multimediale dell'agricoltura. Edito dall'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana. Testi e foto pubblicati potranno essere utilizzati previo consenso e citando la fonte.

www.terrasicilia.it

terra.redazione@regione.sicilia.it



PREMESSA

Nelle pagine che seguono sono illustrati i dati definitivi della produzione 2008 elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo - Assoenologi.

Esse sono il risultato dell'elaborazione di migliaia di rilievi fatti attraverso diverse fonti. La base è data dalle valutazioni condotte a livello locale dalle nostre diciassette Sedi periferiche. Detti dati vengono quindi confrontati con un'altra moltitudine di informazioni ottenute in modo autonomo dalla Sede centrale dell'Assoenologi. È quindi il computer ad uniformare, razionalizzare ed indicare i necessari controlli incrociati di verifica.

Questo sistema consente da anni all'Assoenologi di formulare, fra agosto ed ottobre, le previsioni sulla produzione della campagna in corso in modo obiettivo e veritiero, tanto da essere poi confermate dall'Istituto Nazionale di Statistica (Istat) con piccoli margini di differenza. A riprova di ciò basti ricordare che lo scarto tra i dati Assoenologi e quelli Istat è solo del 2,5% (media pluriennale).

Il presente dossier è diviso in tre parti. Nella prima viene fatto un quadro sintetico, ma attuale e completo, sugli aspetti che caratterizzano la produzione, la commercializzazione e gli scenari internazionali.

Nella seconda parte sono illustrati i dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2008, prima attraverso una disamina dell'andamento che ha caratterizzato il ciclo vegetativo, poi mediante i dati di riferimento regione per regione. Il tutto sintetizzato in una tabella riassuntiva che annovera quantità e percentuali di riferimento.

La terza parte comprende il giudizio in sintesi sulle ultime dieci vendemmie ed una serie di tabelle da cui si possono verificare i dati riportati nel presente dossier o ricavarne di nuovi.

I dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2008 possono essere scaricati anche dal sito internet: www.assoenologi.it alla voce "Comunicati stampa - Studi di settore".

Le informazioni e le tabelle contenute in questo dossier non possono essere riportate, utilizzate o trasmesse in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



IL PUNTO SUL SETTORE VITIVINICOLO ITALIANO

Quanto riportato in questo dossier riguarda i dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) sulla produzione di uva e di vino 2008. Essi si inseriscono in un contesto nazionale, europeo ed internazionale. Prima di passare alla loro spiegazione, si ritiene utile fare un sintetico quadro sulla situazione vitivinicola italiana, focalizzando produzione e mercati.

La quantità diminuisce ma la qualità aumenta. La produzione mondiale di vino, sulla base della media del triennio 2004/2006 (ultimo dato disponibile), è di circa 300 milioni di ettolitri, di cui 170 provengono dai Paesi dell'Unione Europea, che produce pertanto poco meno del 60% del vino mondiale. Il 17% della produzione mondiale ed il 30% di quella comunitaria "parlano italiano". La media delle nostre produzioni è diversa a seconda dei periodi considerati. Essa, infatti, è di 59,2 milioni di ettolitri se riferita al decennio 1988/1997, cala a 50,6 milioni di ettolitri se rapportata al periodo 1998/2007, per diminuire a 48 milioni se calcolata sugli ultimi cinque anni.

Parallelamente è mutata la superficie di uva da vino che nel 1980 era di 1.230.000 ettari, nel 1990 era scesa a 970.000 ettari ed oggi è di 711.000 ettari (fonte Istat). Negli ultimi diciotto anni si sono persi 259.000 ettari di vigneto, più di quanti ne hanno oggi la Lombardia, la Puglia e la Sicilia insieme.

Un dato preoccupante? No perché la nostra viticoltura è sì diminuita, ma si è ulteriormente specializzata, eliminando i "rami secchi" a vantaggio di un sensibile e riconosciuto miglioramento qualitativo, nella convinzione che è inutile "produrre quello che il mercato non vuole".

Il comparto in cifre. Il business dell'intero settore vitivinicolo è di oltre 13 miliardi di euro, di cui circa 3,5 miliardi dati dall'esportazione. A questo si devono aggiungere almeno altri 2 miliardi di euro riferiti alla tecnologia di cantina. Infatti la tecnologia di cantina italiana è la più diffusa al mondo.

Secondo l'Assoenologi il 60% della produzione è di vino rosso ed il 40% bianco. Più del 50% della produzione di vino italiano è detenuta dalle cooperative. Le imprese in possesso di registro di imbottigliamento sono circa 25.000 ed ognuna mediamente, sempre secondo i dati elaborati da Assoenologi, detiene cinque diverse etichette. Le aziende produttrici di uva da vino in Italia sono oltre 700.000. Nel 1990 erano 810.000.

Vent'anni di evoluzione. Il vino italiano in vent'anni è passato da "alimento" a "genere voluttuario". Per dieci anni, fino al 2002, le nostre esportazioni sono ininterrottamente cresciute, raggiungendo primati di tutta considerazione.

Nel 2001 il vino in bottiglia ha superato, nelle vendite all'estero, quello sfuso. Nel 2002 negli Stati Uniti d'America i nostri vini tranquilli hanno superato quelli francesi, sia in quantità che in valore: gli Usa oggi sono il nostro primo mercato d'oltreoceano. Nel 2003 il settore vino ha raggiunto il primo posto nell'agroalimentare, nel senso che su 100 euro esportati 20 sono da imputare a prodotti derivanti dal vigneto. Attualmente la voce "vino" costituisce mediamente il 40% delle nostre esportazioni agroalimentari in Canada, negli Stati Uniti d'America ed in Giappone.



2003: le esportazioni segnano il passo. Nonostante le eccellenti performance con il 2003 le nostre esportazioni hanno “segnato il passo”. Fatta eccezione per i vini venduti in Spagna ed in Russia, che sono aumentati rispettivamente del 29% e del 54%, dell’Inghilterra e della Svizzera che hanno fatto registrare +2% e degli Stati Uniti, Canada e Paesi dell’Est che si sono mantenuti sui livelli del 2002, tutti gli altri mercati hanno manifestato una flessione. In sintesi le nostre esportazioni, nel 2003, hanno fatto registrare una caduta dei volumi del 16%, per l’80% dovuta al vino sfuso.

2004 e 2005: le esportazioni riprendono fiato. L’Italia nel 2004 ha iniziato la risalita recuperando nel 2005 quanto perduto. Infatti gli sforzi profusi non sono andati vanificati: i dati 2004 hanno fatto registrare un recupero del 5% in valore e del 6% in volume, con tendenza ad un’ulteriore crescita, che si è confermata nel 2005 con un incremento del 10% in volume e del 3,1% in valore rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente. A differenza però del passato la crescita ha avuto un andamento non generalizzato, bensì eterogeneo, nel senso che ci sono aziende con il “vento in poppa” ed altre in “profondo rosso”, il che vuol dire che ci sono vini che “tirano” ed altri che “pochi vogliono”.

Una cosa comunque è certa, fino a ieri era il produttore che indirizzava le scelte, oggi è sempre di più il mercato sulla base del rapporto qualità/prezzo, per i vini di fascia media, e qualità/prezzo/immagine, per quelli di alto livello.

2006 e 2007: le esportazioni tornano a volare. Mentre i consumi interni continuano a calare, tanto che secondo l’Assoenologi oggi siamo a 45 litri pro-capite contro gli oltre 100 degli anni Settanta, le esportazioni, sia pure tra alti e bassi, sono tornate a volare. Il 2006 si è chiuso con +11,5% di vino esportato in volume e di +5,8% in valore, ossia 18 milioni di ettolitri, l’1,9% in più, rispetto al 2005. Il 2007 ha visto un incremento dello 0,2% nei volumi, ma una crescita del 7% nei valori rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, pari ad un totale di 3.412 milioni di euro. Il prezzo medio al litro è passato da euro 1,75 a euro 1,90 pari ad un incremento dell’8,5%.

2008: calano sensibilmente le quantità. I dati riferiti ai primi sei mesi del 2008 mostrano, rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente, un deciso decremento dei volumi (-10,2%), mentre i valori crescono di +4,8%.

Il dato complessivo dell’export del periodo gennaio/giugno 2008 è di 1.670 milioni di euro, contro i 1.594 dello stesso periodo dell’anno precedente, pari, come dicevamo prima, ad un incremento in valore del 4,8%. Ma i volumi sono in decisa flessione e scendono da 9 a 8 milioni di ettolitri corrispondenti ad una contrazione del 10,2%. Il valore medio del prodotto esportato registra invece un netto incremento pari a +15,2%, passando da 1,78 a 2,05 euro/litro.

Dai dati elaborati da Assoenologi e riportati nel dettaglio, attraverso 200 tabelle e grafici nel “B2B” del sito www.assoenologi.it, si evince che le flessioni quantitative sono principalmente dovute a vini di basso prezzo e generici, mentre tengono e crescono nelle vendite i vini di qualità e quelli di livello medio/alto.

VENDEMMIA 2008: I DATI DEFINITIVI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO - ASSOENOLOGI

La quantità in sintesi

Si produrranno 44,5 milioni di ettolitri di vini e mosti con un incremento del 5% rispetto alla scorsa campagna che fece registrare solo 42.559.000 ettolitri a fronte di una media quinquennale, 2003/2007, di 48 milioni di ettolitri. Le regioni del Centro Nord, ad eccezione dell'Emilia Romagna, sono tutte caratterizzate dal segno meno. Quelle del Centro Sud, ad eccezione della Sardegna, recuperano notevolmente rispetto alla passata produzione che fu tra le più scarse degli ultimi 50 anni. Siamo decisamente lontani dalla media produttiva di 59,2 milioni di ettolitri degli anni 1988/1997 e di 50,6 milioni di ettolitri del decennio 1998/2007.

La qualità in sintesi

Le più che positive condizioni climatiche verificatesi in tutt'Italia nei mesi di settembre e di ottobre hanno prolungato il periodo di raccolta e permesso un forte recupero qualitativo al Centro Nord, in particolar modo per quei vini ottenuti da uve vendemmiate dopo la metà del mese di settembre. Questi prodotti infatti hanno potuto beneficiare delle giornate ricche di sole, scarse di pioggia e con buone escursioni termiche notturne. Il 2008 sarà ricordata come un'annata eterogenea, ma complessivamente più che buona con diverse punte di ottimo e anche di eccellente che, a fine agosto, era difficile ipotizzare, in particolar modo al Centro Nord.

Le previsioni di mercato

La contingente situazione economica ed il relativo calo dei consumi nazionali ed internazionali determinano una situazione di stallo nelle contrattazioni all'ingrosso. Le compravendite delle uve sono state scarse in tutt'Italia con decrementi di prezzo, rispetto allo scorso anno, che in Abruzzo, Puglia e Sicilia hanno superato anche il 20%. Lo stesso dicasi per quelle dei vini che, nonostante la scarsa quantità di prodotto disponibile, spuntano prezzi anche del 20% in meno in diverse regioni del Nord, del Centro e del Sud, non solo per i vini comuni ma anche per quelli di fascia più alta, tipo il Prosecco che lo scorso anno aveva fatto registrare cifre astronomiche.



L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Assoenologi, ovvero l'organizzazione nazionale di categoria (fondata nel 1891) che rappresenta i tecnici del settore vitivinicolo attivamente impegnati nel settore, di cui oltre il 40% inquadrati con mansioni decisionali in aziende private e cooperative, come ogni anno, presenta i dati definitivi della vendemmia 2008.

Un'annata bizzarra, piena di colpi di scena. Lo scorso anno il Centro Sud fece registrare una produzione fortemente deficitaria rispetto a quella del Nord Italia. Quest'anno si verifica invece un capovolgimento della situazione. Infatti i dati definitivi di Assoenologi, fatta eccezione per l'Emilia Romagna, danno un deciso decremento nel Centro Nord - afferma il dottor Giuseppe Martelli, direttore generale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - e, fatta eccezione per la Sardegna, un deciso incremento nel Centro Sud. Questo a causa del verificarsi delle difficili condizioni climatiche e meteoriche che hanno caratterizzato il ciclo vegetativo della vite e che si sono protratte in tutte le regioni mediamente fino alla fine di giugno.

L'inverno è decorso con temperature miti e con giuste precipitazioni, che hanno permesso un buon germogliamento ed una regolare cacciata. La primavera, soprattutto nel Centro Nord, è stata caratterizzata da continue e persistenti precipitazioni che, accompagnate da basse temperature, hanno ostacolato le diverse fasi vegetative, riportando le epoche di maturazione nella media pluriennale.

Fortunatamente - continua Giuseppe Martelli - i mesi di settembre e di ottobre sono decorsi nel migliore dei modi con giornate calde, senza piogge e con escursioni notturne di tutto rilievo che, principalmente nel Centro Nord, hanno prolungato le operazioni di raccolta e favorito sensibilmente il ripristino dei livelli qualitativi.

I tempi della vendemmia 2008 possono essere così riassunti - prosegue il direttore generale di Assoenologi. La raccolta delle varietà precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon) è iniziata nella prima decade di agosto in Sicilia, nella seconda in Puglia, mentre nel Centro Nord nell'ultima. Il pieno della vendemmia è avvenuto nella seconda decade di settembre. I conferimenti sono terminati, per molte varietà, intorno al 15 ottobre. Su tutto il territorio nazionale, la vendemmia si è conclusa alla fine di ottobre con la raccolta delle ultime uve di Raboso e Cabernet nel Veronese, di Nebbiolo in Valtellina e di Cabernet, Petit Verdot e Sangiovese in Toscana, mentre nell'Avellinese si protrarrà fino alla prima decade di novembre, quando saranno effettuati gli ultimi conferimenti delle uve di Aglianico.

Quantitativamente parlando - assicura Giuseppe Martelli - l'elaborazione dei dati fa ipotizzare che la produzione di uva possa complessivamente oscillare tra i 60 e i 63 milioni di quintali che, applicando il coefficiente medio di trasformazione del 73%, danno circa 44,5 milioni di ettolitri di vini e mosti, con un incremento produttivo di circa il 5% rispetto al 2007, che fece segnare una produzione di 42,6 milioni di ettolitri.

Per avere un'idea dei livelli di produzione 2008 occorre necessariamente



Il multimediale dell'agricoltura. Edito dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana. Testi e foto pubblicati potranno essere utilizzati previo consenso e citando la fonte.

www.terrasicilia.it

terra.redazione@regione.sicilia.it



confrontare le quantità previste con le medie degli ultimi anni, che danno 50,6 milioni di ettolitri per il decennio 1998/2007, 48,1 milioni di ettolitri per il periodo 2001/2007 e 47,6 milioni di ettolitri per il triennio 2005/2007.

Qualitativamente parlando - aggiunge il direttore generale di Assoenologi - nonostante l'andamento bizzarro delle condizioni climatiche e meteoriche che hanno caratterizzato il 2008, la qualità dei suoi vini è complessivamente più che buona con molte punte di ottimo e diverse di eccellente, queste ultime, nel Centro Nord, grazie alle più che positive condizioni verificatesi nei mesi di settembre ed ottobre che in molte zone hanno ristabilito i livelli qualitativi desiderati.

Giornate ricche di sole, scarse di pioggia e con buone escursioni termiche notturne, hanno fatto il miracolo: raddrizzando un millesimo che, in molte regioni, sembrava ormai irrimediabilmente compromesso. La qualità rimane comunque eterogenea, nel senso che in molte zone il buono si scontra con l'ottimo ed il discreto con l'eccellente, ma con potenzialità complessive decisamente interessanti per i futuri vini sia bianchi che rossi.

Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva con i dati definitivi, regione per regione, sulla produzione di mosti e vini 2008. Detta tabella riporta nella prima colonna la media produttiva degli ultimi cinque anni, quindi i livelli quantitativi della precedente campagna, a seguire quelli della vendemmia in corso.

Successivamente vengono illustrate le previsioni riferite alle principali regioni vitivinicole italiane, a cui seguono una serie di tabelle che riassumono i dati di produzione degli ultimi anni.

I dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2008 possono essere scaricati anche dal sito internet: www.assoenologi.it alla voce "Comunicati stampa - Studi di settore".

Le informazioni e le tabelle contenute in questo dossier non possono essere riportate, utilizzate o trasmesse in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE VITIVINICOLA 2008 (VINO E MOSTO)

Regione	Produzione media vino e mosto 2003/2007 - Dati Istat	HL vino e mosto produzione 2007 Dati Istat	±% Previste rispetto 2007	Media HL vino e mosto previsti 2008*
Piemonte	2.910.000	2.724.000	-10%	2.450.000
Lombardia	1.061.000	1.099.000	-20%	880.000
Trentino A.A.	1.156.000	1.221.000	-5%	1.160.000
Veneto	7.662.000	7.799.000	-5%	7.410.000
Friuli V.G.	1.132.000	1.029.000	-10%	930.000
Emilia Romagna	6.418.000	6.253.000	=	6.250.000
Toscana	2.802.000	2.824.000	-20%	2.260.000
Marche	1.048.000	757.000	+15%	870.000
Lazio	2.290.000	1.840.000	-20%	1.480.000
Abruzzo	3.162.000	2.205.000	+10%	2.430.000
Campania	1.806.000	1.652.000	+10%	1.820.000
Puglia	7.022.000	5.668.000	+20%	6.800.000
Sicilia	6.470.000	4.574.000	+55%	7.090.000
Sardegna	889.000	862.000	-30%	610.000
Altre**	2.167.000	2.052.000	=	2.060.000
Totale	47.995.000	42.559.000	+5%	44.500.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

* In colonna sono indicate le medie produttive arrotondate e ipotizzate per ogni regione

** Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, Molise, Basilicata, Calabria

[Digitare il testo]

PIEMONTE

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2007

Agli inizi di settembre si stimava una produzione deficitaria del 5% rispetto alla scorsa campagna, di qualità buona ma con poche punte di ottimo a causa dell'inclemente andamento climatico che ha caratterizzato in tutta la regione il ciclo vegetativo. Una situazione che poteva qualitativamente cambiare solo se il mese di settembre fosse decorso nel migliore dei modi, e così è stato. Oggi infatti abbiamo una quantità diminuita del 10%, ma una qualità decisamente migliore: complessivamente molto buona con punte di eccellenza per i Nebbioli e le Barbera d'Asti Superiore.

Ma vediamo di capire meglio come è andata questa annata bizzarra. Il ciclo vegetativo è ben iniziato grazie ad una primavera piovosa e con temperature nella norma. Dopo un germogliamento regolare, le abbondanti piogge del mese di maggio e della prima decade di giugno hanno disturbato l'allegagione determinando la formazione di grappoli spargoli ed acinellati, in particolare nei vigneti più giovani ed in alcune varietà come Barbera e Moscato. Inoltre, i continui mutamenti climatici e l'elevato tasso di umidità hanno creato le condizioni ideali per il diffondersi delle principali ampelopatie. Le temperature sono poi decisamente aumentate permettendo alla vite di recuperare gli accumuli perduti. Le avversità climatiche verificatesi durante la fioritura hanno determinato una diffusa eterogeneità produttiva. Diversi i trattamenti necessari ad antagonizzare peronospora ed oidio. Numerose le grandinate, anche violente, che hanno ridimensionato, fortunatamente, la produzione in diverse ma circoscritte zone.

L'inizio della vendemmia è avvenuto con 20 giorni di ritardo rispetto al 2007, ma in un periodo regolare se rapportato alla media pluriennale. La raccolta delle uve Pinot nero e Chardonnay base spumante Alta Langa è iniziata tra la fine di agosto ed i primi giorni di settembre, ed è continuata con quelle di Brachetto e di Moscato, che rappresentano quasi il 30% della produzione totale piemontese. Dopo una breve interruzione, nella terza decade di settembre è iniziata la raccolta delle uve rosse, prima con il Dolcetto e a seguire con quelle di Freisa e di Barbera. Le operazioni vendemmiali sono terminate a metà ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Nebbiolo destinati alla produzione di Barbaresco e di Barolo.

Tutto il periodo della raccolta è stato caratterizzato da giornate molto soleggiate con una buona escursione termica. L'uva è stata quindi raccolta molto sana e di qualità ottima. I danni causati dalle malattie primaverili si sono decisamente attenuati; mentre la resa uva/vino è risultata apprezzabile. Il contenuto zuccherino ha fatto registrare valori superiori alla media e in equilibrio con la componente acida che ha favorito un regolare processo fermentativo. Nelle cantine le scorte di vino si sono ridotte ed il mercato è in attesa dei prodotti nuovi che, stante l'ottima qualità e la quantità ridotta, fanno prevedere un aumento delle quotazioni.

LOMBARDIA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2007

Anche in Lombardia diminuisce la quantità, che passa da -10% di fine agosto all'attuale -20%, con punte di -30% in Oltrepò e Franciacorta, ma aumenta la qualità che era piuttosto incerta all'inizio della raccolta e che oggi, a fermentazioni ultimate, è invece valutata più che buona con diverse punte di ottimo, in particolar modo per quei vini ottenuti da uve la cui raccolta si è protratta nel tempo e che quindi hanno beneficiato delle favorevoli condizioni climatiche verificatesi durante le ultime fasi di maturazione. I riscontri di cantina evidenziano un buon accumulo di zuccheri, un'esuberante forza acida ed una interessante carica polifenolica. Nel complesso quindi la qualità, in particolar modo per i vini rossi, oggi oscilla tra il buono e l'ottimo, con vini eleganti, dalla struttura non eccessiva, ma ricchi di colore e di potenzialità olfattive, che potranno ulteriormente migliorare con una buona fermentazione malolattica che diminuisca la componente acida che risulta decisamente marcata soprattutto nelle Barbere.

Il ciclo climatico e meteorico della Lombardia è molto simile a quello verificatosi in Piemonte. Infatti l'inverno è decorso con temperature miti, mentre il periodo primaverile è stato caratterizzato da un clima umido e piovoso che ha condizionato tutte le fasi fenologiche della vite. Inizialmente il germogliamento si è svolto regolarmente, tanto da lasciare sperare in una produzione abbondante che è stata in seguito decimata dalle persistenti piogge e dai conseguenti forti attacchi parassitari che hanno costretto i viticoltori a continui interventi. Le precipitazioni hanno ostacolato la fioritura e quindi l'allegagione, falcidiando, soprattutto in Oltrepò Pavese, la Croatina, uva base del vino Bonarda. La grandine ha poi aggravato la situazione: in Valtellina il 13 luglio ha dimezzato praticamente la produzione di Sassella, mentre in Franciacorta ed in Oltrepò ha diradato notevolmente i grappoli nella prima decade di agosto.

Nel complesso la maturazione è stata posticipata rispetto allo scorso anno, ma risulta in linea con i tempi medi pluriennali. In Oltrepò Pavese ed in Franciacorta la vendemmia è iniziata tra il 20 ed il 25 di agosto con le uve Pinot e Chardonnay per proseguire poi con le altre varietà precoci. In Oltrepò il 10 settembre è iniziata la raccolta delle uve di Riesling e di Moscato. Per le uve rosse (Barbera, Croatina e Cabernet) i conferimenti sono avvenuti a partire dal 25 settembre e si sono protratti fino al 10 di ottobre. In Franciacorta la vendemmia si è conclusa a fine settembre con i conferimenti delle ultime uve rosse, mentre in Valtellina la raccolta delle uve Nebbiolo per la produzione dello Sforzato è iniziata il 6 ottobre, il 16 dello stesso mese è proseguita nelle zone del Marroggia e del Sassella, mentre dal 20 in quelle di Toglio e di Tirano.

Per quanto concerne il mercato i primi dati riferiti ai nuovi vini evidenziano una certa stabilità con una tendenza ad aumenti anche del 10% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2007

Dopo il notevole anticipo fatto registrare nella passata campagna, con il 2008 anche in Trentino Alto Adige, come in tutta l'Italia settentrionale, l'epoca di vendemmia è rientrata nella norma pluriennale. Quantitativamente in tutta la regione si stima una produzione inferiore del 5% rispetto a quella del 2007 (1.221.000 ettolitri), con decrementi anche del 10% nella provincia di Bolzano.

In Trentino le prime uve base spumante sono state raccolte alla fine di agosto. Nella prima settimana di settembre è stata la volta di quelle di Pinot grigio e di Chardonnay destinate alla produzione dei vini tranquilli, mentre verso la metà dello stesso mese sono iniziati i conferimenti delle varietà aromatiche, Müller Thurgau in particolare. Per le uve rosse (Merlot e Teroldego) l'inizio della vendemmia è avvenuto nell'ultima settimana di settembre, per concludersi nella seconda decade di ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Cabernet sauvignon e di Schiava. Anche in Trentino il bel tempo ha favorito l'ultima parte dei conferimenti, sebbene nella prima settimana di ottobre le basse temperature hanno rallentato l'accumulo degli zuccheri. Qualitativamente i vini bianchi fanno registrare ottimi livelli per le basi spumante e le varietà aromatiche; diversa la situazione per i rossi, dove la qualità risulta interessante per il Pinot Nero, Teroldego e Lagrein, meno per Merlot e Cabernet.

In Alto Adige le operazioni vendemmiali sono iniziate verso il 10 di settembre con le varietà precoci; sono entrate nel pieno nella seconda decade del mese con la raccolta delle uve Pinot bianco e Pinot nero. In ottobre è stata la volta delle varietà a bacca rossa: Schiave, Merlot, Lagrein e Cabernet, i cui ultimi grappoli saranno staccati nei primi giorni di novembre. I riscontri di cantina evidenziano una qualità molto buona, in particolare per le varietà aromatiche e per i bianchi ottenuti dalle ultime uve vendemmiate.

Il ciclo vegetativo in tutta la regione è stato caratterizzato da un inverno con temperature medie al di sopra della norma che si sono mantenute anche in marzo. Il germogliamento è avvenuto regolarmente con un'ottima fertilità, ma l'intensità delle precipitazioni, che ha caratterizzato il periodo primaverile e tutto il mese di luglio (300 millimetri), ha ostacolato l'allegagione che ha ridimensionato il peso medio del grappolo. Il maltempo ha inoltre causato continue infezioni di peronospora che solo con tempestivi e ripetuti interventi sono state parzialmente antagonizzate. Le infezioni di oidio sono state invece meno invasive e comunque ben controllate. In tutta la regione si segnala inoltre qualche fenomeno grandinigeno che, seppur in modo lieve, ha interessato diverse zone. Con il mese di agosto l'intensità delle precipitazioni si è ridotta ed in particolare sono sensibilmente diminuite le temperature notturne (anche fino a 10°C a fondo valle). La situazione del mercato è molto fluida: si conferma l'interesse per i vini bianchi di qualità, mentre c'è molta incertezza per quelli rossi. In generale si avverte il peso di una situazione dove non si parla più di crisi congiunturale, ma strutturale.

VENETO

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2007

In tutto il Veneto la primavera, caratterizzata da abbondanti precipitazioni, ha favorito un notevole sviluppo vegetativo, mentre le piogge, le bizzarrie del tempo e l'elevato tasso di umidità che hanno accompagnato le fasi fenologiche della vite fino a metà luglio hanno creato numerosi focolai d'infezione delle più temute ampelopatie della vite, ostacolando nel contempo la fioritura e provocando la formazione di grappoli spargoli. Fortunatamente la grande quantità di grappoli e la loro dimensione, al di sopra della media, ha permesso di mantenere un buon livello quantitativo. Decisamente pesanti le grandinate che hanno "vendemmiato" anticipatamente alcune zone collinari del Prosecco e del Bardolino.

Dopo la metà di luglio la situazione meteo si è normalizzata, permettendo un'inviatura ed una maturazione regolari, sia pure con circa 20/25 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno, ma in epoca normale rispetto la media pluriennale. I mesi di settembre e di ottobre sono stati caratterizzati dal bel tempo e soprattutto da una notevole escursione termica tra il giorno e la notte, che ha decisamente favorito la maturazione delle uve, specialmente di quelle a bacca bianca.

Nel Vicentino i primi grappoli di Merlot sono stati staccati il 10 settembre, nella seconda decade del mese è stata la volta di quelli di Cabernet e di Garganega. Nel Veronese, la Corvina e la Rondinella, base per la produzione delle Doc Valpolicella e Bardolino, sono state vendemmiate tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre. Le operazioni di raccolta si sono concluse a fine ottobre con i conferimenti delle ultime uve di Raboso Veronese e di Cabernet. Le favorevoli condizioni climatiche hanno inoltre permesso di effettuare le necessarie operazioni di cernita delle uve da sottoporre all'appassimento per la produzione del Recioto di Soave e dell'Amarone della Valpolicella.

Nelle province di Treviso e Venezia la vendemmia vera e propria è iniziata nella prima settimana di settembre con la raccolta delle uve di Pinot grigio, Pinot bianco e Chardonnay base dei vini tranquilli, per entrare nel pieno verso il 25 dello stesso mese, con i conferimenti di Prosecco e di Merlot. Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon sono stati invece raccolti a fine settembre. La chiusura delle operazioni di raccolta in Veneto Orientale è avvenuta nella terza decade di ottobre con i conferimenti di Raboso.

Qualitativamente parlando in tutto il Veneto si può ipotizzare un'annata interessante per i vini bianchi. Per i vini rossi il quadro è più che buono, ma molto eterogeneo a seconda delle varietà e delle zone. Da un punto di vista quantitativo il Veneto manifesta una forte eterogeneità, meno evidente nella parte orientale dove la diminuzione è generalizzata con punte superiori per le uve rosse. Complessivamente si stima un calo in tutta la regione di almeno il 5% rispetto alla passata campagna.

Il mercato evidenzia contrattazioni assai deboli con prezzi all'ingrosso in netto calo rispetto al 2007. Particolare attenzione è rivolta al Valpolicella e all'Amarone che fanno registrare invece valori leggermente più sostenuti.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2007

In Friuli Venezia Giulia la vendemmia è iniziata alla fine di agosto con la raccolta delle uve Pinot base spumante, in un'epoca quindi normale rispetto all'anomalo anticipo dello scorso anno. Si è continuato con Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay e Friulano, mentre per le varietà a bacca rossa (Merlot e Cabernet) i conferimenti sono iniziati tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre. In tutta la regione le operazioni vendemmiali si sono concluse nella seconda settimana di ottobre con le varietà tardive (Verduzzo, Refosco e Picolit).

Il periodo di raccolta è stato caratterizzato da giornate splendide con forti escursioni termiche notturne che hanno favorito l'evoluzione del corredo aromatico delle uve, che sono state conferite con acini turgidi e sani. La resa uva/vino è nella norma per i bianchi, mentre risulta leggermente inferiore per i vini rossi. Ad una maturazione fenolica leggermente inferiore rispetto al 2007, si contrappone un corredo acido assai bilanciato sia per i bianchi che per i rossi.

In tutta la regione si riscontra una diminuzione di produzione superiore a quella ipotizzata a fine agosto (-5%) e che oggi si attesta a -10% rispetto al 2007. La qualità è ottima per tutti i vini bianchi con picchi più qualificati soprattutto per il Friulano, lo Chardonnay e il Pinot Grigio; fra i rossi emergono i Refoschi ed i Cabernet.

Quanto sopra è il risultato di un ciclo vegetativo alquanto eterogeneo e non privo di colpi di scena che ha caratterizzato le zone vitivinicole del Friuli Venezia Giulia e che può essere così sintetizzato. La primavera 2008 ha avuto un andamento climatico contraddistinto da molte piogge, tanto che, rispetto alla media degli ultimi 20 anni, sono state superiori di ben 299 mm. Questa enorme quantità d'acqua ha accelerato notevolmente lo sviluppo vegetativo della vite e durante la fioritura ha causato fenomeni di cascola fiorale soprattutto sulle varietà tardive. Anche l'allegagione è stata condizionata dall'andamento climatico che ha determinato, su alcune varietà, la formazione di grappoli spargoli. Tali condizioni climatiche hanno reso il vigneto estremamente vulnerabile all'attacco di patologie di origine fungina, costringendo pertanto i viticoltori a numerosi interventi fitosanitari per evitare danni causati da attacchi di peronospora, oidio e botrite.

Negli ultimi giorni di giugno le temperature si sono alzate, permettendo il ripristino delle condizioni ideali per una buona maturazione. Le grandinate, che si sono verificate a fine giugno ed inizio luglio, hanno provocato danni rilevanti solo in alcuni vigneti, lo stesso discorso vale per il tornado che, ad inizio agosto, ha colpito la bassa friulana e la costa adriatica.

Il mercato risulta poco attivo per i vini rossi, mentre mostra maggiore interesse per quelli bianchi. Le contrattazioni sono scarse e si pensa possano migliorare per Pinot Grigio, Ribolla e Sauvignon.

EMILIA ROMAGNA

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2007

Grazie ad un inverno non rigido e caratterizzato da precipitazioni abbastanza contenute, la ripresa vegetativa è avvenuta nella norma. I mesi di aprile e maggio sono stati piovosi per il ripetersi delle piogge, che hanno costretto i viticoltori a frequenti trattamenti antifungini. La fioritura è avvenuta con una settimana di ritardo rispetto al 2007. Buona l'allegagione che ha portato alla formazione di grappoli regolari, con solo qualche problema sulle varietà Albana e Ancellotta. Anche il mese di giugno è decorso con un clima abbastanza piovoso e con temperature non elevate che hanno favorito lo sviluppo vegetativo, ma che hanno accentuato il diffondersi degli attacchi di peronospora e di oidio. La grandine ha colpito soprattutto alcune aree del Reggiano e del Modenese decurtando la produzione, fortunatamente solo in alcuni vigneti, anche del 50%. I mesi di luglio e di agosto sono decorsi con temperature abbastanza elevate, assicurando così un regolare prosieguo dei processi di maturazione e di un buon recupero.

Dalla seconda decade di settembre le temperature si sono molto abbassate, con una buona escursione termica. Decisamente interessante lo stato sanitario in cui sono state conferite le uve, che però hanno manifestato una carenza nel rapporto uva/vino a causa della buccia spessa o, in altri casi, per il leggero appassimento dei grappoli nei vigneti che hanno risentito degli stress idrici. In Romagna la vendemmia ha preso il via tra il 20 e il 25 agosto per le varietà precoci (Chardonnay e Pinot bianco). La raccolta dell'Albana è iniziata nella prima decade di settembre, mentre quella del Sangiovese a partire dal 15 dello stesso mese. Per il Trebbiano si è dovuta attendere la terza settimana di settembre. Visto l'andamento climatico molto favorevole e l'uva in perfetto stato sanitario, la vendemmia è proseguita molto lentamente ed è terminata intorno al 20 di ottobre con gli ultimi conferimenti di Sangiovese e Cabernet sauvignon.

In Emilia i primi grappoli di Chardonnay e Pinot sono stati staccati a partire dal 25 agosto, verso il 10 di settembre si è proseguito con Malvasia ed Ancellotta. Per le uve di Lambrusco l'inizio è avvenuto nella terza decade del mese, quando, nell'ordine, sono stati conferiti i Lambruschi Salamino, Sorbara, Maestri e Marani. La vendemmia è terminata verso il 15 di ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Lambrusco Grasparossa.

Dal punto di vista quantitativo si prevede un aumento di oltre il 10% in Romagna ed una diminuzione del 20% in Emilia, il che lascia presupporre che in tutta la regione si produrrà un quantitativo di vino e mosto molto vicino o di poco inferiore a quello della passata stagione che fece registrare 6.253.000 ettolitri.

Attualmente il mercato in Emilia Romagna ristagna. Poche sono infatti le contrattazioni che hanno riguardato principalmente i vini da tavola bianchi che sono stati ceduti a prezzi anche inferiori del 15% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

TOSCANA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2007

Alla fine di agosto le stime produttive facevano registrare il 5% in meno rispetto al 2007. Oggi, a conferimenti avvenuti, il decremento sfiora ed in certi casi supera il 20%.

Tutto ciò è dovuto all'anomalo andamento climatico e meteorico che ha condizionato il ciclo vegetativo della vite in tutta la regione. Infatti dopo un inverno decorso in modo regolare, la primavera è stata caratterizzata da pessime condizioni meteorologiche, con temperature al di sotto della media: piogge insistenti e copiose che si sono protratte dopo il 20 di giugno in tutta la regione. Tale situazione ha favorito lo sviluppo ed il difficile controllo delle malattie fungine, in particolare della peronospora. Le avverse condizioni climatiche hanno causato una notevole colatura per le uve Cabernet, mentre per quelle di Sangiovese si è assistito ad una diffusa acinellatura. Le basse temperature hanno ritardato la fioritura e di conseguenza l'allegagione. Nell'ultima decade di giugno, fortunatamente, il tempo è migliorato determinando un progressivo incremento della maturazione.

Le grandinate hanno causato, da metà agosto in poi, non trascurabili danni in Maremma, diradando la produzione nella zona del Brunello di Montalcino e, nei primi giorni di settembre, colpendo le zone del Chianti e del Chianti Classico.

La data di raccolta, dopo il notevole anticipo registrato nel 2007, è rientrata in un'epoca normale, tanto che le uve precoci (Chardonnay e Pinot) sono state conferite in Maremma alla fine di agosto, mentre nelle altre zone nei primi giorni di settembre.

Per le varietà precoci di uve rosse, come il Merlot, la raccolta è iniziata nella prima decade di settembre. Le uve di Vernaccia sono state conferite a partire dal 10 settembre, mentre nella zona del Bolgheri alla raccolta del Merlot è seguita quella dello Syrah, quindi del Cabernet Sauvignon e del Petit Verdot. Le uve base per la produzione del Chianti, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino sono state staccate all'inizio della terza decade di settembre, mentre la vendemmia è iniziata, con qualche giorno di anticipo, nella zona del Morellino di Scansano. I conferimenti sono terminati negli ultimi giorni di ottobre con gli ultimi grappoli di Cabernet, Petit Verdot e Sangiovese. Il favorevole andamento climatico dei mesi di settembre e di ottobre, con precipitazioni praticamente assenti, ha incrementato la qualità dell'uva, tanto che si prevedono buoni livelli qualitativi per tutte le tipologie di vini, con diverse punte di ottimo.

Per quanto concerne il mercato all'ingrosso, nonostante la flessione della produzione, si evidenzia una certa stabilità delle quotazioni rispetto ai valori riscontrati nella passata campagna. Un certo interesse si manifesta per i vini rossi, per i quali si prevedono indici in lieve aumento.

MARCHE

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2007

A fine agosto le prime stime sulla produzione di vino nelle Marche davano una quantità in rialzo del 25% rispetto alla passata campagna. Oggi, a conferimenti ultimati, si registrata un incremento di solo il 15%. Una situazione dovuta e giustificata dall'andamento bizzarro che ha caratterizzato il ciclo vegetativo di questa anomala annata, che ha visto una ripresa vegetativa in epoca normale, quindi con circa 8 giorni di ritardo rispetto al 2007. Anche il germogliamento è risultato regolare ed omogeneo, ma dopo tale fase è seguito un periodo molto umido che ha favorito il diffondersi della peronospora e dell'oidio che, in diversi vigneti, hanno determinato perdite di prodotto. I mesi di luglio e agosto sono stati caratterizzati da giornate soleggiate e ventilate con temperature quasi sempre al di sopra della media del periodo e con assenza di precipitazioni, tanto che in alcuni vigneti si sono iniziati a manifestare fenomeni di carenza idrica.

Fortunatamente le escursioni termiche e le piogge del mese di settembre hanno ricondotto la situazione alla normalità e riportato l'inizio della vendemmia nella norma pluriennale. La raccolta delle uve precoci è iniziata tra la fine di agosto ed i primi di settembre, a cui è seguito quella di Merlot e Pecorino. Il pieno della vendemmia nelle Marche è avvenuto nell'ultima settimana di settembre quando si sono accavallati i conferimenti di Verdicchio, Sangiovese, Maceratino, Biancame, Cabernet e Passerina. Quelli delle uve Montepulciano, base per la produzione della Docg Conero e per la Doc Rosso Piceno, e quelle di Verdicchio per la tipologia "passito" sono terminati alla fine di ottobre, ad eccezione di alcune partite che saranno raccolte nella prima settimana di novembre.

Come accennato all'inizio, complessivamente in tutta la regione Marche l'incremento del 25% ipotizzato nei primi giorni di settembre è sensibilmente calato, tanto che oggi si stima una produzione di solo il 15% superiore a quella della scorsa campagna, pari ad una produzione complessiva di vino di 870.000 ettolitri.

Qualitativamente la produzione è complessivamente più che buona con diverse punte di ottimo diluite però, in alcune zone, da una eterogeneità di contenuti, da un non sempre eccellente quadro aromatico e da un altrettanto equilibrata forza acida. Le fermentazioni hanno avuto un decorso regolare ed i vini si stanno evolvendo nel migliore dei modi.

Per quanto concerne le contrattazioni delle uve, il mercato ha fatto registrare una stabilità dei prezzi rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Le contrattazioni dei vini sono ancora piuttosto scarse, non si individuano forti richieste ed i primi approcci vedono privilegiati i vini bianchi rispetto a quelli rossi.

LAZIO

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2007

Anche nel Lazio, come nelle Marche, le prime previsioni, formulate alla fine del mese di agosto, quando in cantina non era stato conferito neppure il 20% della produzione, sono state riviste al ribasso.

Infatti a fine estate le campionature fatte in vigneto facevano prevedere una produzione pari o leggermente superiore a quella del 2007. A conferimenti avvenuti si è attestata invece a -20% rispetto alla scorsa campagna per una produzione complessiva inferiore a 1.500.000 ettolitri, dovuti anche ad un resa uva/vino inferiore di almeno il 5% rispetto alla media pluriennale.

Ma vediamo com'è andata. L'inverno è stato moderatamente freddo e le abbondanti piogge primaverili hanno ben alimentato le riserve idriche in tutta la regione. Inizialmente lo sviluppo vegetativo è risultato regolare, visto che non si sono verificati danni da gelate tardive; ciò ha favorito il germogliamento ed una buona cacciata. La fioritura e l'allegagione hanno però risentito delle avverse condizioni meteorologiche primaverili, tanto che le insistenti piogge hanno causato un consistente sviluppo di peronospora ed oidio, costringendo le aziende ad incrementare i trattamenti anche di tre volte rispetto alla media.

Le fasi vegetative della vite, dopo l'anticipo del 2007, sono rientrate in un'epoca normale, ma a causa delle avverse condizioni climatiche l'allegagione ne ha risentito, dando vita a grappoli acinellati e spargoli. Ciò si è tradotto in una migliore qualità del prodotto sotto il profilo della maturazione e dello stato sanitario. Le piogge cadute nei primi giorni di settembre per molti vigneti sono risultate quanto mai propizie, in quanto hanno consentito di alimentare più a lungo l'apparato fogliare e quindi la produzione di una maggior quantità di zuccheri.

La raccolta delle varietà bianche precoci (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon) ha avuto inizio il 25 agosto, mentre il 5 settembre è iniziata quella delle uve Merlot e Cabernet Sauvignon, a cui sono seguite quelle delle altre varietà a bacca bianca e rossa: Malvasia, Trebbiano, Sangiovese e Montepulciano. La chiusura delle operazioni vendemmiali è avvenuta intorno al 20 di ottobre con i conferimenti delle uve bianche collinari e con gli ultimi grappoli di Montepulciano.

Dai riscontri analitici si evidenzia una buona qualità con diverse punte di ottimo; questo grazie alle forti escursioni termiche registrate durante tutto il periodo vendemmiale che hanno favorito, oltre ad un buon potenziale acido, un interessante quadro aromatico. Inoltre si registrano gradazioni alcoliche più alte rispetto alla media pluriennale.

Nonostante questa situazione il mercato è inattivo, tanto che le contrattazioni evidenziano valori in regresso anche del 15% rispetto a quelli fatti registrare nella passata campagna, soprattutto a causa di una situazione congiunturale ed al continuo decremento dei consumi sia in Italia che all'estero.

ABRUZZO

Quantità: +10% rispetto vendemmia 2007

L'andamento climatico, a partire dallo scorso autunno, è stato caratterizzato dalla presenza di piogge e basse temperature. Grazie ad un inverno piovoso con precipitazioni abbondanti su tutta la regione e copiose nevicate verificatesi anche a bassa quota nel mese di gennaio, si sono ricostituite le riserve idriche dei vigneti che si erano depauperate durante la campagna 2007.

La primavera non molto calda, anch'essa caratterizzata da diverse precipitazioni, ha provocato un leggero ritardo del germogliamento. Da fine aprile in poi, tranne qualche sporadica pioggia, le belle giornate e le temperature alte hanno favorito lo sviluppo di una buona vegetazione ed una emissione abbondante di grappoli ben formati ed uniformi per tutte le varietà.

Le temperature miti e le piogge che si sono susseguite dalla primavera all'estate, se da una parte hanno permesso alla vite una normale attività vegetativa, dall'altra hanno determinato le condizioni ideali per l'insorgere di ampelopatie (peronospora e oidio) che hanno colpito parecchi vigneti procurando però danni significativi solo in quelli non tecnicamente e razionalmente monitorati e gestiti. Successivamente il decorso della fioritura e dell'allegagione, da un punto di vista sanitario, è stato buono, grazie ad un oculato controllo degli attacchi parassitari.

L'epoca di vendemmia in Abruzzo, come in tutte le altre regioni, si è svolta nella norma pluriennale, tanto che per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) la raccolta è iniziata il 20 agosto nelle zone più costiere, mentre per quelle più interne e collinari intorno al 25 dello stesso mese. Per le altre uve bianche (Trebiano, Malvasia, Passerina e Pecorino) l'inizio dei conferimenti è avvenuto verso il 10 settembre. Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, la vendemmia è invece iniziata nell'ultima settimana del mese e si è protratta fino alla fine di ottobre.

La quantità si stima superiore del 10% rispetto alla passata campagna, in particolare per la presenza di un numero maggiore di grappoli e del loro peso, tanto da prevedere una produzione complessiva di oltre 2.400.000 ettolitri di vino, contro i 2,2 milioni di ettolitri del 2007.

Da un punto di vista qualitativo, grazie alle favorevoli condizioni climatiche che si sono verificate nei mesi di settembre e di ottobre, l'annata 2008 è da considerarsi sicuramente interessante. Dai primi riscontri di cantina si evidenziano molte punte di ottimo, in particolare per i vini rossi.

Sul mercato delle uve si è registrato uno scarso interessamento all'acquisto da parte dei vinificatori privati a causa dell'incertezza del mercato. Questo ha causato una riduzione generale del prezzo delle uve di circa il 25% rispetto alla scorsa vendemmia. Per quanto riguarda invece le quotazioni dei vini, sia dell'annata 2007 sia di quelli nuovi, si registra una stagnazione delle contrattazioni per tutte le tipologie, con ribassi medi del 20-25% e con punte anche del 30% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

CAMPANIA

Quantità: +10% rispetto vendemmia 2007

Grazie ad un inverno piuttosto mite, quest'anno in tutta la regione il ciclo vegetativo della vite ha preso il via con qualche giorno di anticipo rispetto alla norma. Il periodo intercorso tra il germogliamento e l'inizio della fioritura è stato caratterizzato da un andamento stagionale favorevole, che è andato poi peggiorando nel pieno della fioritura con un notevole abbassamento delle temperature che hanno causato, anche se in forma non grave, fenomeni di cascola fiorale. Le basse temperature si sono mantenute fino all'inizio della terza decade di giugno, periodo in cui si sono verificate anche abbondanti precipitazioni che hanno annullato l'anticipo registrato all'inizio del ciclo vegetativo. Pertanto l'epoca di vendemmia risulta nella norma pluriennale, con un ritardo di circa 10 giorni rispetto al 2007 che, come risaputo, era risultato in tutt'Italia fortemente anticipato. In tutta la regione si sono registrati attacchi di peronospora e di oidio che, nei vigneti ben monitorati e trattati, non hanno causato danni significativi, mentre in quelli non razionalmente e tecnicamente condotti si sono registrate notevoli perdite sia quantitative che qualitative.

Il favorevole andamento climatico perdurato per tutto il periodo vendemmiale ha permesso un completamento di accumulo ed una raccolta regolare e razionale, caratterizzata da uve sane e con un livello di maturazione ottimale.

I conferimenti sono iniziati il 15 di settembre con le uve di Asprinio nell'Agroaversano e di Fiano nel Cilento. Successivamente, nella terza decade del mese, si è proseguito nel Beneventano con la raccolta della Falanghina, mentre nell'Avellinese, nei primi giorni di ottobre, con il Fiano e il Greco di Tufo. Nella prima decade di ottobre sono iniziati i conferimenti di Piediroso nelle zone dei Campi Flegrei e del Vesuvio. La vendemmia si concluderà entro il 10 novembre (nel 2007 si concluse negli ultimi giorni di ottobre) con la raccolta dell'Aglianico nell'Avellinese, base della Docg Taurasi.

Quantitativamente si prevede una produzione superiore di circa il 10% rispetto alla vendemmia 2007, che fece registrare 1.652.000 ettolitri di vino, pari ad oltre 1,8 milioni di ettolitri.

I primi riscontri analitici evidenziano una qualità molto interessante, ottima con diverse punte di eccellente. Buona la resa uva/vino, così come il contenuto zuccherino, mentre le acidità titolabili sono più elevate rispetto alla norma. Grazie alle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, i vini bianchi fanno registrare un ottimo quadro aromatico, sono equilibrati e ben strutturati, mentre i vini rossi presentano un elevato contenuto in sostanze polifenoliche e manifestano una considerevole struttura e armonicità. Tutto ciò lascia presupporre che si possano superare i già interessanti livelli qualitativi riscontrati nella passata campagna.

Poche le contrattazioni, con prezzi all'ingrosso uguali o leggermente inferiori a quelli della passata campagna a seconda delle varietà e delle zone. Nel Beneventano si registrano invece valori in decremento di circa il 10%.

PUGLIA

Quantità: +20% rispetto vendemmia 2007

Complessivamente la qualità del vino pugliese 2008 sarà ottima con diverse punte di eccellente. I primi responsi di cantina danno prodotti di interessante struttura, con ottima forza acida e notevole corredo aromatico. Quantitativamente, dopo una prima proiezione di fine agosto di un +10%, grazie al favorevole andamento climatico dei mesi di settembre e di ottobre, oggi si stima un incremento del 20% rispetto al 2007 pari ad oltre 6.800.000 ettolitri di vino. L'anno scorso se ne produssero solo 5,7 milioni di ettolitri.

Un inverno mite ed un altrettanto buon andamento climatico primaverile hanno favorito un regolare ciclo vegetativo della vite, salvo accusare, in ristrette zone, qualche problema di stress idrico a causa delle scarse precipitazioni. Tutte le fasi fenologiche della vite (germogliamento, fioritura, allegagione e invaiatura) hanno avuto un ottimo decorso, tanto che i grappoli di uva hanno evidenziato ottime caratteristiche, sia dal punto di vista sanitario, sia da quello analitico. Tutto ciò è stato anche favorito dall'assenza quasi totale di ampelopatie. La peronospora non ha praticamente causato danni, mentre quelli dell'oidio sono stati molto circoscritti.

Anche in Puglia si è registrato un ritardo della vendemmia di una settimana rispetto allo scorso anno, ma nella norma rispetto alla media pluriennale.

Infatti la raccolta delle uve precoci (Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon) è iniziata nella seconda settimana di agosto con qualità e sanità dei grappoli eccellenti, con una resa uva/vino superiore a quella registrata nella scorsa vendemmia. I primi dati analitici evidenziano prodotti ben strutturati, con un ottimo rapporto acidi/zuccheri.

La raccolta delle uve autoctone Primitivo (area Manduria-Sava in provincia di Taranto) è iniziata nella prima settimana di settembre, mentre per Negroamaro (alto e basso Salento) tra la seconda e la terza settimana dello stesso mese. Per le uve autoctone della zona di Castel del Monte (Centro-Nord Puglia): Bombino bianco, Bombino nero, Pampanuto, Montepulciano, Aglianico e Nero di Troia, i conferimenti hanno avuto inizio dopo la prima decade di settembre per protrarsi sino ad oltre la metà di ottobre. Anche per i vitigni autoctoni della Valle d'Itria (Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano Minutolo) e del Locorotondo Doc e Martina Franca Doc, i grappoli sono stati staccati a partire dalla seconda settimana di settembre.

Il mercato all'ingrosso delle uve, dei vini e dei mosti ha fatto e fa registrare scarsi scambi con quotazioni in calo, anche del 15%, rispetto a quelle registrate nello stesso periodo dello scorso anno, anche a causa dell'incertezza del mercato e dell'ulteriore previsto calo dei consumi.

SICILIA

Quantità: +55% rispetto vendemmia 2007

Dopo il periodo autunno-inverno caratterizzato da abbondanti precipitazioni, la primavera è decorsa nel migliore dei modi favorendo le varie fasi fenologiche del ciclo vegetativo della vite. Pertanto la fioritura e l'allegagione hanno avuto un andamento regolare e lo stesso è valso poi anche nel periodo estivo per l'invasatura e la maturazione.

Quest'anno i forti attacchi di peronospora che avevano falciato la produzione nella passata campagna non si sono verificati, mentre le altre ampelopatie, come l'oidio, hanno provocato danni assai circoscritti e del tutto irrilevanti. Pertanto la sanità delle uve in tutta la regione è risultata più che buona.

Nei primi giorni di settembre si sono registrate giornate calde, che hanno accelerato la maturazione delle uve e di conseguenza anticipato la loro raccolta. Verso la metà di settembre alcuni acquazzoni hanno contribuito ad abbassare le temperature e a rallentare le operazioni vendemmiali, senza però causare danni alle uve.

Per le varietà precoci a bacca bianca (Pinot grigio, Chardonnay, Viogner e Müller Thurgau), la vendemmia è iniziata secondo i canoni annuali nella prima decade di agosto. Per la raccolta di Merlot, Syrah, Pignatello, Sangiovese e Cabernet si è dovuto attendere la fine di agosto. Nei primi giorni di settembre hanno avuto inizio i conferimenti delle altre uve a partire dal Nero d'Avola, per continuare con il Frappato, il Cabernet Sauvignon, il Petit Verdot e, a seguire, le uve bianche di Insolia, Grillo e Catarratto. Alla fine di settembre le operazioni vendemmiali sono continuate con la raccolta delle uve Frappato e Nero d'Avola, base della Docg Cerasuolo di Vittoria, per chiudersi verso la metà di ottobre con quelle di Carricante e Nerello Mascalese coltivate sulle pendici dell'Etna, per la produzione dell'omonima Doc.

Le operazioni di cantina non hanno presentato particolari problemi. I dati analitici evidenziano un buon rapporto acidi/zuccheri ed un'interessante resa uva/vino. Le analisi sensoriali mettono in luce ottime potenzialità di evoluzione sia per i vini bianchi che per quelli rossi, per cui si valuta che l'annata 2008 non mancherà di portare anche diverse punte di eccellente soprattutto per i prodotti ottenuti da uve provenienti da vigneti che sono stati adeguatamente monitorati e difesi.

Quantitativamente parlando in tutta la regione si prevede un aumento complessivo vicino al 55% pari a 7,1 milioni di ettolitri di vini e mosti. Un quantitativo molto vicino alla media decennale e che riporta la Sicilia tra le prime regioni vitivinicole italiane. Va ricordato che lo scorso anno nell'Isola si produssero solo 4,6 milioni di ettolitri a causa dei forti attacchi peronosporici.

Per quanto concerne il mercato all'ingrosso, attualmente le contrattazioni sono praticamente assenti e le poche registrate evidenziano una diminuzione dei prezzi compresa fra il 15% ed il 30% rispetto alla precedente vendemmia.

SARDEGNA

Quantità: -30% rispetto vendemmia 2007

Quest'anno, a causa di un anomalo andamento climatico, la Sardegna è stata divisa in due parti ben distinte e diversificate: quella del Nord e quella del Sud.

La prima, che comprende l'Alto Oristanese, l'Algherese e la Gallura, è stata caratterizzata da un ciclo vegetativo normale, con precipitazioni sufficienti che hanno garantito un buon germogliamento e, nel prosieguo della stagione, una regolare fioritura, allegagione, invaiatura e maturazione. Chi poi, durante il periodo estivo, ha potuto soccorrere i vigneti con adeguate irrigazioni può oggi vantare delle produzioni di tutta considerazione con eccellenti livelli qualitativi sia per i vini bianchi che per quelli rossi.

Completamente diversa la situazione nella parte meridionale dell'Isola, che è stata invece fortemente penalizzata, poiché le piogge invernali e primaverili sono state fra le più scarse degli ultimi dieci anni e quindi non hanno ristabilito la riserva idrica necessaria per affrontare un'annata fatta di colpi di scena, di speranze deluse, di problemi a non finire. Basti pensare che i vigneti hanno manifestato da subito una scarsa vegetazione, insufficiente non solo a sostenere la sia pur abbondante cacciata, ma anche, in molti casi, a far fronte alle necessità fisiologiche della pianta stessa. Solo nelle aree dove si è potuto intervenire con irrigazioni di soccorso, si è riusciti a salvare la vite, l'uva e quindi la qualità del prodotto. Laddove invece non si è praticata l'irrigazione i danni sono stati assai rilevanti.

Nei mesi di settembre e di ottobre non si sono verificate le auspicate precipitazioni, pertanto il recupero pur minimo ipotizzato a fine agosto non è avvenuto. In questa parte dell'Isola, a causa della forte siccità, le ampelopatie sono state praticamente assenti, mentre nelle zone del Nord della Sardegna, anche per uno stato vegetativo della vite ottimale, sono state adeguatamente antagonizzate.

Quantitativamente in tutta la regione si stima un decremento complessivo di produzione pari al 30% rispetto alla passata campagna, il che lascia prevedere per il 2008 una produzione di poco superiore ai 600.000 ettolitri di vino, ben lontani dai 900.000 ettolitri della media degli ultimi cinque anni.

Per i motivi sopra illustrati la qualità risulta alquanto eterogenea: ottima, con diverse punte di eccellente nella parte settentrionale dell'Isola e solo buona per chi ha potuto beneficiare di irrigazioni tempestive in quella meridionale.

La raccolta delle uve precoci (Pinot e Chardonnay) è iniziata nell'ultima settimana di agosto. Nella seconda decade di settembre è stata la volta del Vermentino, nelle terza sono state staccate le uve di Monica e Nuragus, mentre nei primi giorni di ottobre sono avvenuti i conferimenti di Cannonau che sono proseguiti sino alla terza decade stesso mese, quando si sono stati raccolti anche i grappoli delle varietà tardive destinate ai vini da dessert, ovvero quelli di Nasco e Malvasia.

Per quanto concerne il mercato, visto la notevole carenza di prodotto, le richieste dei nuovi vini Doc sono già iniziate facendo registrare delle quotazioni in aumento anche del 15-20% rispetto a quelle dello scorso anno.

SINTESI DELLE ULTIME 10 VENDEMMIE

La sintesi di seguito riportata è tratta dai dati ogni anno elaborati su scala nazionale dall'Assoenologi. I riscontri quantitativi sono armonizzati con le risultanze dell'Istituto nazionale di statistica di cui i dati dell'Assoenologi (resi noti già a fine vendemmia) differiscono di solo il 2% rispetto alla media pluriennale parametrata con quella dell'Istat.

1998 qualitativamente parlando. Poteva essere un'altra vendemmia ai più alti livelli (ed in certe zone lo è stata). I rilevamenti fatti nei primi giorni di giugno davano dati esaltanti da Bolzano a Pantelleria. Con luglio le valutazioni sono passate dall'eccellente all'ottimo, per essere poi ulteriormente diluite.

1998 quantitativamente parlando. Il +20% (rispetto all'anno precedente) rilevato in primavera, si è dimezzato a metà estate per scendere ancora agli inizi di settembre e risalire a +13% a vendemmia conclusa, grazie alle positive performance di settembre ed ottobre. La produzione 1998 ha fatto registrare oltre 57 milioni di ettolitri.

1999 qualitativamente parlando. È stata un'annata fatta di colpi di scena, di speranze deluse, caratterizzata da una produzione alquanto eterogenea dovuta ad un andamento stagionale piuttosto scostante. Punte di vivo interesse si sono verificate solo dove le torride temperature sono state mitigate.

1999 quantitativamente parlando. Le previsioni di maggio, che davano quantità elevate, non sono state confermate dai riscontri di cantina, visto che a conferimenti avvenuti, l'incremento quantitativo è stato di circa l'1,6% rispetto alla campagna precedente, con una produzione complessiva di 58 milioni di ettolitri, in linea con la media degli ultimi dieci anni.

2000 qualitativamente parlando. La prima annata del secolo non è stata a "cinque stelle" ma molto vicina. I livelli registrati sono stati infatti complessivamente assai interessanti anche se molto eterogenei. Un'annata capricciosa e bizzarra con caldo estivo in primavera e piogge e temperature post-invernali in estate, che comunque ha creato sinergie tali da permettere numerose punte di ottimo e di eccellente, sia pur circoscritte in zone e varietà.

2000 quantitativamente parlando. È stata un'annata piuttosto scarsa. Si sono prodotti infatti solo 54 milioni di ettolitri di vini e mosti con un decremento del 6,9% rispetto al 1999. Bassa la resa uva/vino dovuta allo spessore della buccia ed alla concentrazione della polpa degli acini. È stata anche la vendemmia più anticipata degli ultimi decenni.

2001 qualitativamente parlando. Piuttosto eterogenea, complessivamente più che buona con numerose punte di ottimo ma pochissime di eccellente. Laddove le uve non hanno subito prolungate piogge autunnali, i vini rossi sono ben strutturati e di spiccata personalità, mentre i bianchi manifestano una discreta freschezza solo se ottenuti da impianti che non hanno sofferto per carenza idrica.

2001 quantitativamente parlando. Si sono prodotti 52,3 milioni di ettolitri, con un decremento del 3,3% rispetto al 2000. La cosiddetta “gelata di Pasqua”, le scarse precipitazioni e le alte temperature che hanno caratterizzato il periodo estivo hanno soffocato le previsioni primaverili che davano una produzione molto vicina ai 57milioni di ettolitri.

2002 qualitativamente parlando. Sarebbe bastato che il mese di settembre ci avesse regalato meno acqua e qualche giorno di sole in più, ma così non è stato ed il recupero qualitativo ipotizzato a fine agosto è avvenuto solo in poche zone. Non è un’annata da dimenticare, ma neppure da millesimi da conservare. La qualità è risultata alquanto eterogenea: complessivamente buona, ma con molte punte di medio.

2002 quantitativamente parlando. I 47 milioni di ettolitri ipotizzati a fine agosto sono scesi a 44,6 milioni, contro i 54,1 milioni di ettolitri del 2000 e i 55,3 milioni della media decennale. E’ stata una delle vendemmie più scarse degli ultimi quarantacinque anni, bisogna infatti risalire al 1957 per trovarne una più deficitaria.

2003 qualitativamente parlando. Poteva essere una vendemmia memorabile, sarebbe bastato un’estate meno soleggiata e con qualche pioggia, ma così non è stato e la regolarità di settembre ha permesso un recupero qualitativo solo in alcune zone e principalmente per i vini rossi che hanno fatto registrare alcune punte di ottimo in quelle zone che in settembre hanno beneficiato di un andamento climatico e meteorico adeguato.

2003 quantitativamente parlando. Tre le più povere degli ultimi 50 anni. Si sono prodotti infatti poco più di 44 milioni di ettolitri di vino. Il decremento produttivo è stato dovuto alle alte temperature ed all’assenza di precipitazioni che hanno caratterizzato buona parte dei mesi di maggio, giugno, luglio ed agosto. La regolarità del mese di settembre non è bastata a riequilibrare la situazione. La vendemmia 2003 sarà anche ricordata come la più anticipata: 20 giorni rispetto alla media.

2004 qualitativamente parlando. Le previsioni di fine agosto sono state rispettate: il mese di settembre è decorso nel modo più opportuno, regalandoci giorni di sole, qualche pioggia ed una buona escursione termica notturna, condizioni che hanno siglato, dopo due campagne discutibili, un’annata che, per la stragrande maggioranza delle regioni, per i vini bianchi è stata tra le migliori degli ultimi anni e, per alcuni rossi, molto vicina a quella del 1997.

2004 quantitativamente parlando. Si sono prodotti 53,3 milioni di ettolitri di vino con un incremento del 20% rispetto all’anno precedente. Dopo due anni di forte decremento, siamo tornati ad una vendemmia vicina alla media decennale 1994/2003 attestata sui 53,5 milioni di ettolitri di vino. Fatta eccezione per Lazio, Abruzzo, Campania, Sicilia e Sardegna tutte le regioni hanno avuto incrementi di almeno il 20% rispetto alla campagna 2003.

2005 qualitativamente parlando. Molto eterogenea la qualità. Le premesse per firmare un ottimo millesimo, nonostante le bizzarrie del tempo, c'erano tutte fino a Ferragosto. Le piogge e le basse temperature che hanno caratterizzato la seconda metà del mese hanno rimesso però tutto in discussione. Le speranze riposte nel mese di settembre sono andate quasi dappertutto deluse. Tutto questo ha determinato una qualità buona con poche punte qualificate al nord e di maggiore interesse al Sud e nelle Isole.

2005 quantitativamente parlando. Si sono prodotti 50,6 milioni di ettolitri di vini e mosti con un decremento di circa il 5% rispetto al 2004. È un'annata tra le più scarse degli ultimi 50 anni, molto vicina a quella del 1954 (50,5) e pressoché uguale a quella del 1997. Le regioni che hanno registrato i decrementi più cospicui sono state il Veneto (-19,8%), Il Trentino Alto Adige (-16,7%), il Friuli V.G. (-13,8%) e la Toscana (-12,2%).

2006 qualitativamente parlando. Nel Centro-Nord la vendemmia sarà ricordata come la migliore degli ultimi cinque anni: Complessivamente ottima, anche se con poche punte di eccellenza. Maggiormente eterogenea al Sud e nelle Isole dove si è riscontrata una più accentuata variabilità dovuta alle bizzarrie del tempo. Nonostante le stranezze climatiche e meteoriche un ottimo mese di settembre ha ristabilito una situazione più che positiva.

2006 quantitativamente parlando. Si sono prodotti 49.631.000 ettolitri di vino, ossia un milione di ettolitri in meno rispetto al 2005. Pertanto un quantitativo in linea con la media triennale 2003/2005 che fa registrare 49,3 milioni di ettolitri, con un deciso decremento al Sud e nelle Isole, fatta eccezione per la Campania, ed un sostanziale recupero al Centro-Nord, con leggere punte di incremento in Piemonte, Trentino, Veneto ed Emilia Romagna.

2007 qualitativamente parlando. L'andamento climatico bizzarro ha portato, tra alti e bassi, ad una qualità eterogenea ma complessivamente assai interessante per le varietà precoci. Per le tipologie vendemmate dopo la metà di settembre i livelli sono risultati ottimi, con diverse punte di eccellente. Al Nord i rossi hanno raggiunto i massimi livelli, con eccellenti profumi ed una esuberante carica di tannini morbidi dovuti all'ottimale maturità fenolica.

2007 quantitativamente parlando. Si sono prodotti 42.559.000 ettolitri di vino, vale a dire la seconda vendemmia più scarsa dal 1950 (41 milioni di ettolitri) pari ad un decremento di oltre il 14% rispetto alla campagna precedente, che fece registrare 49.631.000 ettolitri. Il decremento produttivo ha evidenziato le sue massime punte nel Sud Italia ed in particolare in Sicilia dove, in certe zone, ha raggiunto punte del 55% rispetto al 2006.

**PRODUZIONE ANNUALE ITALIANA (VINO E MOSTO)
DEGLI ULTIMI 20 ANNI**

1988	1989	1990	1991	1992
61.010.300	60.326.800	54.927.000	59.787.600	68.686.100
1993	1994	1995	1996	1997
62.672.000	59.290.000	56.201.000	58.543.000	50.563.000
1998	1999	2000	2001	2002
57.140.000	58.073.000	54.088.000	52.293.000	44.604.000
2003	2004	2005	2006	2007
44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.631.000	42.559.000

I dati sono espressi in ettolitri

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

**PRODUZIONE MEDIA ITALIANA (VINO E MOSTO)
DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO**

Media produzione decennio	1988/1997	-	HL 59.201.000
Media produzione ultimi 20 anni	1988/2007	-	HL 54.909.000
Media produzione ultimi 10 anni	1998/2007	-	HL 50.618.000
Media produzione ultimi 7 anni	2001/2007	-	HL 48.125.000
Media produzione ultimi 5 anni	2003/2007	-	HL 47.995.000
Media produzione ultimi 3 anni	2005/2007	-	HL 47.585.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

LE MIGLIORI ANNATE DEI VINI ROSSI DEGLI ULTIMI 60 ANNI

1947 - 1964 - 1971 - 1978 - 1985 - 1988 - 1990 - 1997

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ SCARSE DAL 1950

1950	1952	1957	2002	2003	2007
41.049.000	44.854.000	42.838.000	44.604.000	44.086.000	42.559.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

**PRODUZIONE ANNUALE ITALIANA (VINO E MOSTO)
REGIONE PER REGIONE DAL 1998 AL 2002**

Regione	1998	1999	2000	2001	2002
Piemonte	3.171.000	3.267.000	2.938.000	3.324.000	2.329.000
Lombardia	1.452.000	1.488.000	1.360.000	1.286.000	1.123.000
Trentino A.A.	1.204.000	1.226.000	1.177.000	1.230.000	1.063.000
Veneto	8.276.000	9.265.000	8.825.000	8.668.000	6.847.000
Friuli V.G.	1.224.000	1.155.000	1.152.000	1.111.000	1.006.000
Emilia Romagna	6.494.000	7.143.000	6.915.000	7.116.000	5.682.000
Toscana	2.554.000	2.665.000	2.540.000	2.220.000	2.319.000
Marche	1.805.000	1.686.000	1.609.000	1.683.000	1.258.000
Lazio	3.305.000	3.689.000	3.733.000	3.008.000	2.859.000
Abruzzo	4.256.000	4.225.000	3.689.000	3.441.000	3.808.000
Campania	2.249.000	2.164.000	2.013.000	1.717.000	1.761.000
Puglia	8.294.000	8.235.000	7.782.000	6.877.000	5.580.000
Sicilia	9.200.000	8.160.000	7.106.000	7.149.000	6.209.000
Sardegna	1.085.000	947.000	693.000	845.000	729.000
Altre*	2.571.000	2.758.000	2.556.000	2.618.000	2.031.000
Totale	57.140.000	58.073.000	54.088.000	52.293.000	44.604.000

I dati sono espressi in ettolitri

** Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, Molise, Basilicata, Calabria*

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

**PRODUZIONE ANNUALE ITALIANA (VINO E MOSTO)
REGIONE PER REGIONE DAL 2003 AL 2007**

Regione	2003	2004	2005	2006	2007
Piemonte	2.282.000	3.263.000	3.054.000	3.229.000	2.724.000
Lombardia	856.000	1.168.000	1.100.000	1.081.000	1.099.000
Trentino A.A.	1.076.000	1.269.000	1.057.000	1.159.000	1.221.000
Veneto	7.369.000	8.843.000	7.093.000	7.207.000	7.799.000
Friuli V.G.	1.113.000	1.344.000	1.159.000	1.014.000	1.029.000
Emilia Romagna	5.305.000	7.155.000	6.608.000	6.768.000	6.253.000
Toscana	2.264.000	3.166.000	2.780.000	2.978.000	2.824.000
Marche	940.000	1.248.000	1.206.000	1.090.000	757.000
Lazio	2.441.000	2.492.000	2.362.000	2.316.000	1.840.000
Abruzzo	3.319.000	3.585.000	3.469.000	3.233.000	2.205.000
Campania	1.655.000	1.878.000	1.826.000	2.020.000	1.652.000
Puglia	6.089.000	7.610.000	8.348.000	7.397.000	5.668.000
Sicilia	6.553.000	6.964.000	7.283.000	6.974.000	4.574.000
Sardegna	856.000	943.000	924.000	859.000	862.000
Altre*	1.968.000	2.207.000	2.297.000	2.306.000	2.052.000
Totale	44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.631.000	42.559.000

I dati sono espressi in ettolitri

** Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, Molise, Basilicata, Calabria*

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

**PRODUZIONE MEDIA REGIONALE (VINO E MOSTO)
DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO**

Regione	Ultimi 10 anni 1998/2007	Ultimi 7 anni 2001/2007	Ultimi 5 anni 2003/2007	Ultimi 3 anni 2005/2007
Piemonte	2.958.000	2.886.000	2.910.000	3.002.000
Lombardia	1.201.000	1.102.000	1.061.000	1.093.000
Trentino A.A.	1.168.000	1.154.000	1.156.000	1.146.000
Veneto	8.019.000	7.689.000	7.662.000	7.366.000
Friuli V.G.	1.131.000	1.111.000	1.132.000	1.067.000
Emilia Romagna	6.544.000	6.412.000	6.418.000	6.543.000
Toscana	2.631.000	2.650.000	2.802.000	2.861.000
Marche	1.328.000	1.169.000	1.048.000	1.018.000
Lazio	2.805.000	2.474.000	2.290.000	2.173.000
Abruzzo	3.523.000	3.294.000	3.162.000	2.969.000
Campania	1.894.000	1.787.000	1.806.000	1.833.000
Puglia	7.188.000	6.796.000	7.022.000	7.138.000
Sicilia	7.017.000	6.529.000	6.470.000	6.277.000
Sardegna	874.000	860.000	889.000	882.000
Altre*	2.337.000	2.212.000	2.167.000	2.217.000

I dati sono espressi in ettolitri

**Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, Molise, Basilicata, Calabria*

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI (ASSOENOLOGI), OVVERO LA PIÙ ANTICA E NUMEROSA ORGANIZZAZIONE AL MONDO DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

Prima dell'aprile 1991 il tecnico del vino in Italia era rappresentato dall'enotecnico, una qualifica professionale conferita da dieci soli Istituti superiori statali con ordinamento per la viticoltura e l'enologia. Con la legge 10 aprile 1991 n.129 il Parlamento italiano ha riconosciuto il titolo di enologo, fissandone la preparazione a livello universitario ed attribuendolo a tutti gli enotecnici con almeno tre anni continuativi di attività nel settore vitivinicolo.

L'enotecnico e l'enologo sono quindi persone altamente qualificate, tecnicamente e scientificamente preparate che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, dalla vinificazione all'imbottigliamento, curano ogni operazione, sovrintendendo e determinando tutto quanto serve a garantire, sia pure nei diversi livelli, la qualità del prodotto.

E' stato durante il Congresso dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.) del 1974 che gli enologi e gli enotecnici sono stati indicati come "persone altamente qualificate" che, in conformità alle proprie conoscenze scientifiche e tecniche, sono capaci di svolgere funzioni di capitale importanza per il settore vitivinicolo.

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) è l'Organizzazione di categoria che nel nostro Paese raggruppa e rappresenta i tecnici vitivinicoli attivamente impegnati nel settore, di cui il 40% ha mansioni direttive in cantine sociali e private, il 10% svolge l'attività di libero professionista, mentre la rimanente percentuale è impegnata con incarichi diversi. Essa si propone la tutela professionale dell'enologo e dell'enotecnico sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, nonché di rappresentare la categoria a tutti i livelli e di curarne l'aggiornamento tecnico scientifico. Inoltre garantisce ai suoi associati una serie di servizi professionali di tutta considerazione.

Fondata nel 1891, è stata riconosciuta dall'Union Internationale des Oenologues (la federazione che a livello mondiale rappresenta le associazioni nazionali dei tecnici vitivinicoli) l'Associazione di categoria più antica e più numerosa a livello mondiale, tanto che il suo direttore generale, il dottor Giuseppe Martelli, è stato all'unanimità eletto per il secondo mandato consecutivo presidente dell'UIOe.

La Sede centrale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani è a Milano, in via Privata Vasto 3, mentre ben 17 Sedi periferiche garantiscono la rappresentatività e l'operatività della categoria nelle diverse zone vitivinicole italiane.

Ulteriori più specifiche informazioni possono essere desunte consultando il Sito Internet: www.assoenologi.it