



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

20121 Milano / Via Privata Vasto, 3 / Tel. (02) 99785721 r.a. / Fax (02) 99785724

## **VENDEMMIA 2013**

### **I DATI DEFINITIVI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**

**Organizzazione nazionale di categoria  
dei tecnici del settore vitivinicolo**

### **ASSOENOLOGI**

**Essi possono anche essere scaricati  
dal sito internet [www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it)  
alla voce "Area stampa > Studi di settore"**

**Tutte le informazioni, i dati e le tabelle contenuti in questo dossier  
non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma  
senza che venga indicata: fonte Assoenologi**

**Venerdì 15 novembre 2013**

**UFFICIO STAMPA**

20121 Milano / Via Privata Vasto, 3 / Tel. (02)99785721 r.a. / Fax (02)99785724 / [ufficiostampa@assoenologi.it](mailto:ufficiostampa@assoenologi.it) / [www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it)



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

## PREMESSA

Nelle pagine che seguono sono illustrati i dati definitivi sulla produzione 2013 elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo - Assoenologi.

### **Essi sostituiscono quelli divulgati il 31 agosto 2013.**

Le rilevazioni di Assoenologi non sono il risultato di un "giro di telefonate" ma dell'**elaborazione di migliaia di rilievi ottenuti da fonti diverse**. La base è data dalle valutazioni condotte a livello locale dalle diciassette Sedi periferiche che coprono l'intero territorio nazionale. Questi dati vengono quindi confrontati con un'altra moltitudine di informazioni acquisite autonomamente dalla Sede centrale.

Questo modo di operare consente da anni all'Assoenologi di formulare, fra fine agosto e ottobre, le previsioni sulla produzione in modo obiettivo, tanto da essere poi confermate, dopo diversi mesi, 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 3,8% (media degli ultimi 5 anni)**.

Considerata la trasversalità dei professionisti che Assoenologi riunisce e rappresenta, i dati devono essere veritieri, poiché direttamente o indirettamente, possono sfasare il mercato all'ingrosso di compravendita delle uve, dei mosti e dei vini, con ripercussioni sui prezzi.

**Il presente dossier è diviso in tre parti.** Nella prima viene fatto un quadro sugli aspetti generali che hanno caratterizzato la produzione. Nella seconda viene dettagliata la situazione, regione per regione. La terza parte comprende un giudizio sulle ultime dieci vendemmie e una serie di tabelle da cui si possono verificare i dati riportati nel presente dossier o ricavarne di nuovi.

**Giuseppe Martelli**  
**Direttore Generale Assoenologi**

***Le previsioni vendemmiali dell'Assoenologi possono essere scaricate anche dal sito internet: [www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it) alla voce "Area stampa > Studi di settore". Tutte le informazioni, i dati e le tabelle contenuti in questo dossier non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma senza che venga indicato: fonte Assoenologi.***

***Quanto riportato in questo dossier può essere trasformato in intervista al dottor Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi.***



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

## VENDEMMIA 2013

**A bocce ferme.** La vendemmia è ormai conclusa. Anche i Nebbioli della Valtellina, i Cabernet dell'Alto Adige, gli Aglianici in Campania ed i vitigni tardivi delle pendici dell'Etna sono stati conferiti.

Rispetto alle prime valutazioni di Assoenologi sulla produzione, fatte il 31 agosto, diverse sono le differenze, sia per quantità che per qualità, visto che in molte zone si riscontrano produzioni abbondanti e in altre scarse - *spiega il dottor Giuseppe Martelli, direttore generale di Assoenologi.* Complessivamente la quantità si attesta tra i 47 e i 48 milioni di ettolitri di vino, vale a dire +6% rispetto alle prime previsioni e +15% rispetto al 2012. Qualche ripensamento anche sulla qualità, sicuramente ottima per i vini bianchi, ma con alcuni punti interrogativi sulle varietà a bacca rossa vendemmiate nella prima parte di ottobre, visto che su tutta la Penisola le precipitazioni hanno contrastato la fine della maturazione per alcune varietà e anticipato la raccolta per altre.

Il responso delle cantine lo avremo a gennaio. Staremo a vedere.

**Cosa succede a casa dei nostri principali competitor.** Se le previsioni saranno rispettate - *prosegue il direttore generale di Assoenologi che è anche presidente del Comitato nazionale vini del Dicastero dell'agricoltura* - l'Italia dovrebbe ritornare il primo Paese produttore al Mondo. Anche se produrre di più non conta tanto, visto che l'importante è vendere e vendere bene, un discorso di bandiera comunque non guasta mai. Un primato che quest'anno potrebbe però essere contrastato dalla Spagna che, sempre se le previsioni saranno confermate, produrrà tra i 46 (Osservatorio spagnolo del mercato del vino) e i 48 (Associazione delle cooperative agro-alimentari spagnole) milioni di ettolitri di vino, principalmente bianco: più 38% rispetto alla media quinquennale, con punte di incremento, in alcune regioni, di oltre il 50% rispetto al 2012. Il notevole aumento è dovuto non solo al positivo andamento climatico e meteorico, ma anche all'entrata in piena produzione di oltre 100.000 ettari di vigneto "ristrutturati".

In questo contesto, qual è la situazione in Francia? Gli ultimi dati elaborati dal servizio di statistica del Ministero dell'agricoltura francese dicono che i nostri cugini d'Oltralpe produrranno intorno ai 44,5 milioni di ettolitri, ossia il 7% in più rispetto alla produzione 2012 (41,1 milioni di ettolitri), e il 2% in meno rispetto alla media 2008/2012. La qualità risulta alquanto eterogenea. Serge Dubois, presidente dell'Union Internationale des Œnologues, indica che nella Valle della Loira e nel Bordolese la produzione è scarsa e la qualità non soddisfacente, mentre in Languedoc e in Côtes du Rhône, sia la quantità che la qualità sono interessanti. Una campagna quindi in tutta Europa con molti problemi, su cui fare previsioni è molto rischioso ma, come sempre, Assoenologi cerca di dare dati reali e obiettivi.



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**2013 decisamente meglio del 2011 e del 2012.** Lo scorso anno abbiamo dovuto fare i conti non con l'anticiclone delle Azzorre, bensì con sette fenomeni dai nomi più suggestivi - *spiegano dal Centro studi di Assoenologi, ovvero dell'Organizzazione nazionale di categoria che nel nostro Paese raggruppa e rappresenta i tecnici del settore vitivinicolo.* In primavera abbiamo accarezzato Hannibal. Quindi conosciuto Scipione che, dal 17 al 27, ha fatto evaporare giugno. Poi abbiamo maledetto Caronte che, dal 29 giugno al 9 luglio, ci ha traghettato verso una torrida estate facendoci boccheggiare alla soglia dei 40 gradi. E che dire di Minosse che, dal 10 al 15 luglio, ci ha regalato sei giorni di fuoco privilegiando Sicilia, Sardegna e Puglia. Dal 29 luglio al 5 agosto abbiamo dovuto fare i conti con Ulisse. Dal 7 al 15 agosto è stato Nerone a far parlare, o meglio "sudare" l'Italia tutta, seguito da Caligola (17/19 agosto) che ha lasciato il posto a Lucifero (20/25 agosto). Beatrice non ha portato le tanto auspicate piogge di fine agosto che sono arrivate in settembre grazie a Poppea che, però, per le uve bianche non ha ristabilito le ottimali condizioni salvando soprattutto al Nord quelle a bacca rossa in generale e di vendemmia tardiva in particolare.

Quest'anno invece l'andamento climatico e meteorico è stato inusuale ma favorevole alla vite permettendogli un ciclo vegetativo più razionale, con una maturazione diluita nel tempo che ha fatto rientrare il periodo vendemmiale nella media storica. Infatti i tempi di raccolta, rispetto alla scorsa campagna, sono stati procrastinati di 10/15 giorni nel Centro Nord e di 7/10 giorni nel Sud e nelle Isole.

**Un andamento climatico bizzarro ma non negativo.** Dopo un autunno molto mite, tra i più caldi degli ultimi 25 anni, - *continua Giuseppe Martelli* - l'inverno è iniziato con un brusco abbassamento delle temperature inferiori alla norma. Gennaio, febbraio e marzo sono stati caratterizzati in tutt'Italia da precipitazioni elevate, superiori alla media stagionale, tali da ascrivere questo periodo come tra i più piovosi e nevosi degli ultimi 50 anni.

Ad esempio: in Friuli le piogge dei primi 5 mesi hanno eguagliato la quantità caduta mediamente in un anno; il Trentino, solo nel mese di maggio, ha fatto registrare 260 mm di acqua; in Romagna i primi 3 mesi sono stati i più umidi degli ultimi decenni; nelle Marche, nel periodo gennaio/maggio, sono caduti 464 mm di pioggia superando del 46% l'andamento medio dell'ultimo quarantennio. In sintesi, nei primi tre mesi del 2013, in molte regioni italiane, è caduto il 50% del quantitativo di pioggia che si registra in un anno.

Anche in primavera e all'inizio dell'estate le precipitazioni sono state copiose creando preziose riserve nel sottosuolo, ma provocando anche, in diverse zone, non pochi problemi a causa dei virulenti attacchi fungini (peronospora e oidio) che hanno inciso sui potenziali produttivi, innescando diversi problemi nella fase di allegagione che hanno fatto seguito ad una fioritura eterogenea.



## ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO ASSOENOLOGI

**Settembre straordinario, ottobre meno.** Dalla seconda metà di luglio è arrivato il grande caldo e in agosto si sono verificate importanti quanto decise escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno creato le condizioni propizie per una maturazione lunga, ma molto promettente, senza dubbio migliore delle due precedenti annate. Purtroppo diverse sono state le grandinate che, sia pure in modo diverso, si sono abbattute da Nord a Sud.

Il mese di settembre è decorso nel migliore dei modi ristabilendo fiducia ed entusiasmo, privilegiando principalmente i vini ottenuti da uve a bacca bianca, mentre meno fortunati sono stati i vini rossi (le cui uve sono state vendemmiate nel mese di ottobre), che hanno subito le bizzarrie del tempo incontrando bruschi sbalzi di temperatura e, in certe zone, consistenti precipitazioni che hanno influito sulla quantità e la qualità.

**Le date della vendemmia 2013.** Le regioni a tagliare i primi grappoli delle uve precoci e base spumante - *specifica il direttore generale di Assoenologi* - sono state la Puglia e la Sicilia nella prima decade di agosto. Il pieno della vendemmia in tutt'Italia è avvenuto nell'ultima settimana di settembre e nei primi giorni di ottobre. I conferimenti si sono chiusi in novembre con gli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna.

La maturazione, a differenza degli ultimi anni, è stata graduale, distribuita in un giusto lasso di tempo e non concentrata come è avvenuto, sia pur per ragioni diverse, nel 2011 e nel 2012. Una lenta maturazione ha implicato più elevati parametri qualitativi, visto che ha favorito l'accumulo di positive sostanze come quelle aromatiche nelle uve a bacca bianca e quelle polifenoliche in quelle a bacca rossa.

### IN PILLOLE

**Assoenologi prevede 47/48 milioni di ettolitri di vino.** Nel 2013 sono stati conferiti tra i 64 e i 67 milioni di quintali di uva da vino che, applicando il coefficiente medio di trasformazione del 73% danno tra i 47 e i 48 milioni di ettolitri di vino. Un quantitativo superiore del 15% rispetto a quello dello scorso anno che fece registrare una produzione di 41,1 milioni di ettolitri (dato Istat). In tutte le regioni, fatta eccezione del Sud Toscana, Umbria e Lazio, è stato registrato un incremento rispetto al 2012 compreso tra il 5 ed il 30% - *asserisce il Centro studi di Assoenologi*.

**Qualità interessante.** La maturazione, a differenza degli ultimi anni, è stata graduale, distribuita nel tempo e non concentrata come è avvenuto nel 2011 e nel 2012. Ciò ha permesso l'accumulo di importanti sostanze, tipo quelle aromatiche nei vini bianchi e fenoliche in quelli rossi,



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

aumentando anche le tipicità che rappresentano principalmente il territorio, con sfumature accentuate anche fra i diversi terroir. La qualità è sicuramente ottima per i vini bianchi. Qualche punto interrogativo rimane per alcuni vini rossi ottenuti da quelle uve vendemmiate nella prima parte di ottobre.

**Il vino italiano rimane il più venduto al mondo.** Mentre i consumi interni continuano a calare, secondo Assoenologi il 2013 si chiuderà - *afferma il direttore generale Giuseppe Martelli* - sotto i 40 litri pro-capite contro i 45 del 2007 e i 110 degli anni Settanta, le nostre vendite all'estero, nonostante il periodo difficoltoso, crescono. Il 2012 si è chiuso con un incremento del 6,5% in valore ma con un calo dell'8,8% in volume rispetto al 2011.

I primi sei mesi di quest'anno mettono in luce un'ulteriore crescita del 8,4% in valore rispetto al 2012 con un leggero decremento dei volumi pari al 3,1%. Il che vuol dire che mandiamo all'estero meno prodotto ma guadagniamo di più. Decisamente interessante anche l'incremento del prezzo al litro delle nostre vendite all'estero all'ingrosso che, nei primi sei mesi del 2013 è aumentato del 12%, pari a 2,38 euro al litro.

*Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva sulla situazione, regione per regione, della produzione di mosti e vini. 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.*



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

**I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE  
VITIVINICOLA 2013 REGIONE PER REGIONE  
CONFRONTO CON LA MEDIA DELLE ULTIME 5 ANNATE E DEL 2012**

Regione	Produzione media 2008/2012 Dati Istat	Ettolitri produzione 2012 Dati Istat	±% prevista rispetto media ultimi 5 anni	±% prevista rispetto 2012	Media ettolitri previsti 2013*
Piemonte	2.677.000	2.366.000	+2%	+15%	2.730.000
Lombardia	1.282.000	1.222.000	+15%	+20%	1.470.000
Trentino A.A.	1.176.000	1.210.000	+19%	+15%	1.400.000
Veneto	8.219.000	7.740.000	+4%	+10%	8.530.000
Friuli V.G.	1.205.000	1.281.000	+12%	+5%	1.350.000
Emilia Romagna	6.524.000	6.273.000	+11%	+15%	7.230.000
Toscana	2.604.000	2.098.000	-15%	+5%	2.210.000
Marche	848.000	918.000	+14%	+5%	970.000
Lazio Umbria	2.271.000	2.002.000	-29%	-20%	1.610.000
Abruzzo	2.692.000	2.443.000	=	+10%	2.700.000
Campania	1.747.000	1.542.000	-2%	+10%	1.710.000
Puglia	6.230.000	5.338.000	+12%	+30%	6.980.000
Sicilia	5.605.000	5.169.000	+21%	+30%	6.760.000
Sardegna	519.000	503.000	+12%	+15%	580.000
Altre**	913.000	969.000	+28%	+20%	1.170.000
<b>Totale</b>	<b>44.512.000</b>	<b>41.074.000</b>	<b>+6%</b>	<b>+15%</b>	<b>47.400.000</b>

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



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**PIEMONTE**

**Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012**

Il mese di agosto dal punto di vista climatico ha fatto registrare temperature nella media stagionale e temporali localizzati di normale intensità; al mattino, però, la presenza delle rugiade ha contribuito a rendere bagnata la vegetazione per alcune ore, causando focolai di botrite e alcuni attacchi di peronospora sulle foglie. La vite, inevitabilmente, ha continuato quindi a germogliare invece di accumulare zuccheri nei grappoli. I primi 20 giorni di settembre sono stati caratterizzati da giornate soleggiate con forte escursione termica favorendo la maturazione fenolica delle uve rosse e bloccando lo sviluppo della botrite. Nella parte finale del mese sono tornate le piogge e le temperature si sono ridimensionate. Ottobre ha evidenziato il classico clima autunnale con deboli piogge alternate a giornate di sole.

L'epoca di vendemmia ha confermato il ritardo di 15 giorni rispetto alla passata campagna e, in particolare per le uve a bacca rossa, di quasi 20 rispetto ad una vendemmia normale. La raccolta delle uve base spumante è iniziata all'inizio di settembre, per i Moscati verso il 10 del mese e a seguire il Brachetto, mentre per il Cortese si è atteso il 20. Decisamente procrastinata quella delle Barbera e dei Dolcetti, per i quali i conferimenti sono slittati alla fine di settembre. I Nebbioli da Barolo e Barbaresco e quelli del Nord Piemonte sono stati raccolti principalmente tra il 10 e il 26 ottobre.

Le analisi di cantina fanno ritenere una qualità dei futuri vini buona con punte di ottimo, in particolare per quelli a base di Nebbiolo. Le fermentazioni si sono svolte in modo regolare. Inoltre, dopo alcuni anni, si è riutilizzata la pratica dell'arricchimento in particolare per i mosti provenienti da zone meno vocate, dove si è riscontrata una minore concentrazione zuccherina. Si prevede un incremento della produzione rispetto al 2012 del 15%, grazie all'apprezzabile fertilità della vite con i grappoli di ragguardevoli dimensioni e, di conseguenza, con un'alta resa uva/vino.

Le scorte nelle cantine sono molto contenute, mentre le prime contrattazioni evidenziano prezzi all'ingrosso in lieve diminuzione per quasi tutte le tipologie.

**LOMBARDIA**

**Quantità: +20% rispetto vendemmia 2012**

L'inviatura delle varietà precoci e nelle posizioni più esposte è iniziata a partire dal 25 luglio, mentre le uve tradizionali hanno iniziato a cambiare colore dal 10 al 15 agosto. Quest'anno si è riscontrata un'elevata eterogeneità di maturazione fra le diverse esposizioni, anche nell'ambito





**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

dello stesso vigneto. L'epoca di raccolta è risultata nella norma, in ritardo quindi di 10-12 giorni rispetto al 2012.

In Oltrepò Pavese e in Franciacorta buona parte delle aziende ha iniziato la vendemmia dei Pinot il 22-26 agosto. In entrambe le zone le uve bianche in generale e quelle base spumante in particolare, sono state conferite sane e con un giusto rapporto zuccheri/acidi. A giusti accumuli zuccherini corrisponde una buona riserva di acido malico. In Oltrepò le uve bianche autoctone sono state raccolte fino alla fine di settembre, per lasciare poi il posto a quelle rosse, la cui vendemmia è stata ostacolata da qualche pioggia nella prima decade del mese successivo. Con il sopraggiungere della perturbazione del 20 ottobre la raccolta si è praticamente conclusa. Le uve rosse hanno dato buone rese in mosto, giuste gradazioni zuccherine, buoni accumuli di sostanze polifenoliche e di acidità malica e tartarica superiori di 2 punti medi rispetto alla precedente annata. Quantitativamente l'annata si presenta con una produzione superiore per tutte le tipologie tranne che per la Croatina, che vede una quantità ridotta a causa delle acinellature e delle cascole subite in fase di allegagione.

In Valtellina la maturazione si allinea con le annate 2001 e 2002. I grappoli per l'appassimento si sono staccati dai primi giorni di ottobre, mentre la vendemmia delle uve fresche è iniziata nell'ultima decade del mese ed è proseguita sino ai primi giorni di novembre. Anche in questa zona la qualità dei futuri vini si preannuncia di vivo interesse con quantità decisamente superiori rispetto alla scorsa annata.

La produzione abbondante, così come le buone rese, fanno stimare per la Lombardia un aumento produttivo del 20% rispetto alla annata precedente, pari a oltre 1.450.000 ettolitri di vino.

### **TRENTINO ALTO ADIGE**

#### **Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012**

Dopo molti anni in cui si era abituati a iniziare la vendemmia verso la fine di agosto, quest'anno in Trentino Alto Adige la raccolta ha preso il via con un ritardo di dieci-quindici giorni rispetto al 2012, a causa delle basse temperature primaverili e dalla siccità estiva. Complessivamente si stima un aumento della produzione del 15% rispetto al 2012 pari a circa 1.400.000 ettolitri di vino.

In Trentino la vendemmia delle uve Chardonnay e Pinot nero per base spumante è iniziata nei primi giorni di settembre e si è protratta fino al 20 dello stesso mese. Durante questo periodo, le condizioni di bel tempo e le significative escursioni termiche tra notte e giorno, hanno permesso alle uve di arricchirsi di un ottimo patrimonio qualitativo.

La vendemmia delle varietà per vini bianchi fermi (Pinot grigio, Pinot



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

bianco, Nosiola, Sauvignon blanc, Riesling e Müller Thurgau) è avvenuta tra il 10 e il 25 di settembre. Dal 20 settembre al 10 di ottobre sono stati raccolti il Traminer aromatico, la Nosiola per il Vino Santo Trentino e lo Chardonnay per vini più strutturati. Sempre in questo periodo sono state conferite le varietà a bacca rossa: Pinot nero, Lagrein e Marzemino. Nel periodo compreso tra il 10 e il 22 ottobre, sono state raccolte le varietà rosse tardive, adatte a vini da invecchiamento, come il Merlot, il Teroldego e il Cabernet sauvignon.

Complessivamente in Trentino la qualità è ottima per i vini base spumante e per gran parte di vini aromatici (Traminer aromatico e Müller Thurgau). Per il Pinot nero delle zone più vocate non si dispera di avere vini con punte di eccellente. Molto interessante anche la qualità del Pinot grigio che si distingue per il suo equilibrio. Per i vini rossi, dopo i primi riscontri di cantina si può considerare un'annata più che buona, in particolare per Teroldego e Lagrein.

In Alto Adige le uve base spumante sono state staccate nella seconda decade di settembre, quindi è stata la volta di Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco e, salendo di quota, Müller Thurgau e Gewürztraminer. Il Pinot nero è stato conferito nella seconda decade di settembre, mentre per la Schiava e il Lagrein il pieno della vendemmia è avvenuto nella prima decade di ottobre. La raccolta è proseguita fino ai primi giorni di novembre con le ultime uve di Merlot e Cabernet. In provincia di Bolzano non si sono registrati attacchi di oidio e botrite, la qualità dei vini in generale risulta ottima con diverse punte di eccellente per i bianchi .

Per quanto concerne il mercato si prevedono quotazioni stabili rispetto al 2012.

### **VENETO**

#### **Quantità: +10% rispetto vendemmia 2012**

La fase finale della maturazione è stata condizionata dall'alternanza di temperature ottimali con giuste precipitazioni piovose. Tale epoca è stata anche caratterizzata da una buona escursione termica, fenomeno che ha influenzato positivamente il profilo aromatico dei futuri vini. Si sono anche registrate alcune grandinate, molto ristrette, che hanno provocato seri danni ai vigneti e al prodotto pronto per la raccolta.

Quest'anno l'epoca di vendemmia è rientrata nel periodo classico con inizio a fine agosto, per terminare nella seconda settimana di ottobre con le varietà tardive. La presenza di malattie nell'ultima fase vegetativa non ha avuto effetti negativi sulla maturazione e sulla quantità delle uve. La resa uva/vino è risultata nella media.

I conferimenti nelle province di Treviso e Venezia sono iniziati nella prima



## ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO ASSOENOLOGI

settimana di settembre per le uve precoci (Pinot, Chardonnay), nella seconda per il Glera coltivato in pianura. Si è proseguito con le varietà a bacca rossa (Merlot, Cabernet, Refosco). Le operazioni di raccolta sono terminate con le uve Raboso. Più che buona la qualità del Prosecco, del Pinot grigio e del Merlot e Cabernet specialmente per le uve raccolte nell'ultima parte della vendemmia che hanno fruito dell'ottimo periodo climatico.

Nel veronese il pieno della vendemmia è avvenuto nell'ultima decade di settembre con la raccolta delle uve per la produzione delle Doc Soave, Valpolicella, Bardolino, Custoza e Durello. Il clima asciutto e le limitate piogge hanno consentito una raccolta ordinata, mantenendo una buona sanità dei grappoli, condizione fondamentale per la selezione e messa a riposo delle uve per la produzione dell'Amarone e del Recioto bianco e rosso. I vini, ad un primo assaggio, rivelano una buona acidità e una struttura elegante. Quest'anno la produzione rappresenterà maggiormente il territorio, con sfumature accentuate fra i diversi terroir, cosa che l'andamento climatico delle ultime annate non aveva permesso.

In tutta la regione si stima un aumento quantitativo di circa il 10% rispetto al 2012 il che fa prevedere oltre 8.500.000 ettolitri di vino. Incremento in gran parte determinato anche dall'entrata in produzione di nuovi impianti.

Il mercato sta assorbendo bene tutta la produzione, determinando quotazioni stabili rispetto alla vendemmia precedente.

### **FRIULI VENEZIA GIULIA**

#### **Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012**

La raccolta delle uve, destinante alla produzione dei vini spumanti, è iniziata verso la fine di agosto mentre, con i primi di settembre, la vendemmia è entrata nel pieno con i conferimenti delle varietà autoctone.

La fine estate è stata caratterizzata da un andamento meteorologico improntato sulla variabilità con giornate fresche, poco soleggiate e notti con rilevanti sbalzi termici. Anche le piogge sono cadute in maniera cadenzata, ma senza mai creare problemi di ristagni d'acqua. L'apporto idrico ha permesso dunque di rigenerare i vigneti stabilizzando quelle situazioni di "stress" vegetativo verificatesi durante l'estate. Le uve hanno quindi usufruito positivamente di questa situazione climatica e in modo particolare quelle bianche tardive, come il Friulano, la Ribolla Gialla e la Malvasia.

Le interessanti escursioni termiche hanno creato le condizioni per esaltare le sostanze aromatiche nelle uve bianche e la maturazione fenolica in quelle rosse. La resa, uva vino si è mantenuta nella media pluriennale grazie soprattutto alle piogge di fine agosto. Le fermentazioni si sono svolte in maniera regolare determinando una qualità dei nuovi vini



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

alquanto interessante soprattutto nel Sauvignon, Pinot grigio, Friulano e in genere in tutte le varietà autoctone facendo registrare una nota positiva nel Merlot tra le uve a bacca rossa. La produttività è stata aumentata grazie all'entrata in piena produzione degli impianti di Glera (Prosecco). Da un punto di vista qualitativo va evidenziato il buon livello delle uve rosse soprattutto di Merlot, Refosco e Schioppettino. Solo il Cabernet franc e il Pignolo hanno fatto registrare una flessione di produzione ripagata però da un incremento della qualità. Le operazioni di raccolta sono terminate verso la metà di ottobre con i conferimenti delle uve Verduzzo, per la produzione del Ramandolo Docg, e del Picolit di collina. Durante la vendemmia le contrattazioni si sono leggermente rialzate per Pinot grigio, Ribolla gialla, Sauvignon e Prosecco, mentre, per i vini rossi, il mercato è in costante stagnazione.

#### **EMILIA ROMAGNA**

##### **Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012**

In tutta l'Emilia Romagna la vendemmia è stata tardiva, cosa che non accadeva da diversi anni. Nella seconda decade di agosto sono iniziati i conferimenti delle uve di Pinot bianco e di Chardonnay.

Il mese di settembre, fondamentale per la vendemmia di Trebbiani e Lambruschi e per la maturazione delle uve di Sangiovese, ha presentato fasi tipicamente estive. Le temperature per lunghi periodi sono rimaste superiori ai valori medi. Ciò ha consentito una raccolta ben programmata e una maturazione ottimale delle uve rosse. Durante la prima decade del mese sono state conferite le uve di Ancellotta e di Merlot con caratteristiche molto differenti rispetto allo scorso anno, in quanto a una maggiore resa e a una buona freschezza, si è contrapposta un'intensità colorante inferiore alla media, dettata dal forte squilibrio tra buccia e polpa. Molto meglio invece le varietà autoctone come i Lambruschi, l'Albana e il Pignoletto. Queste ultime due varietà, vendemmate entrambe a metà mese, hanno generato vini molto fruttati e profumati.

L'inizio del mese di ottobre ha fatto registrare piogge diffuse per diversi giorni, rallentando le operazioni vendemmiali e peggiorando la situazione sanitaria, influenzando quindi sul livello qualitativo di parte del Trebbiano e di buona parte del Sangiovese e Cabernet.

Complessivamente la produzione è risultata molto abbondante in Romagna, dove in alcune zone si sono avuti incrementi anche del 25%. In Emilia, invece, l'aumento medio è stato di circa il 5%, il che fa prevedere, in tutta la regione, una produzione di oltre 7.200.000 ettolitri pari a +15% rispetto al 2012. La qualità è risultata assai interessante per le uve bianche e buona per quelle rosse.

Il mercato dei vini di Romagna registra pochi scambi e le previsioni



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

indicano un indebolimento dei prezzi all'ingrosso rispetto allo scorso anno. In Emilia, dove le uve al 90% sono state conferite alle cantine prima delle forti piogge, l'aumento quantitativo è stato più contenuto, si stimano quotazioni in linea a quelle dello scorso anno.

### **TOSCANA**

#### **Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012**

Dopo un inizio bizzarro del ciclo vegetativo della vite, in tutta la regione, da metà luglio le temperature sono aumentate. L'invaiaura è iniziata con 10/15 giorni di ritardo rispetto alle ultime campagne e al 20 di agosto, in alcune zone, non era ancora completata. In settembre si è registrato un innalzamento delle temperature, che hanno permesso di ottenere una buona maturazione e preservare lo stato sanitario delle uve. Durante il mese di ottobre si sono verificate diverse precipitazioni che, in molti casi, hanno determinato una diluizione della quantità e della qualità per le uve ancora da vendemmiare. La produzione non risulta omogenea, con difformità anche all'interno delle singole aziende.

La raccolta delle uve a bacca rossa nelle zone di Bolgheri e del Morellino di Scansano e quelle a bacca bianca per la Vernaccia di San Gimignano è iniziata a metà di settembre. La vendemmia è proseguita con le uve base Chianti, Chianti Classico e con quelle destinate alla produzione del Carmignano, del Vino Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino ed è terminata verso la metà di ottobre con i grappoli di Cabernet e Petit Verdot. Buona la resa uva/vino per tutte le varietà. Le fermentazioni hanno avuto un decorso regolare e i primi riscontri analitici rilevano valori interessanti che trovano conferma nelle prime analisi sensoriali. Infatti si evidenzia una buona complessità aromatica e buona struttura acida.

Quantitativamente, rispetto alla vendemmia 2012 è stato registrato un aumento di circa il 5%, valore che poteva essere superiore se non fossero intervenuti, in alcune zone, nefaste grandinate. Tutto ciò fa prevedere una produzione complessiva di vino intorno ai 2.200.000 ettolitri.

Complessivamente, da un punto di vista qualitativo, il 2013 si prospetta una buona annata, con alcune punte di ottimo.

Il mercato all'ingrosso fa registrare un aumento del 15-20% rispetto alle quotazioni spuntate nello stesso periodo dello scorso anno. Significativa la ripresa di prezzo per i vini Chianti e Chianti Classico.

### **LAZIO UMBRIA**

#### **Quantità: -20% rispetto vendemmia 2012**

Ad agosto, nell'area Lazio Umbria, la situazione dei vigneti lasciava presagire un'ottima annata, certamente migliore, sia qualitativamente che



## ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO ASSOENOLOGI

quantitativamente, rispetto alle precedenti.

Le operazioni vendemmiali, dopo i conferimenti delle uve precoci, sono entrate nel vivo, per le varietà bianche autoctone, alla fine di settembre. Per quelle a bacca rossa si è riscontrata un'invasatura irregolare anche nell'ambito della stessa pianta, e la raccolta ha fatto registrare un ritardo medio di circa 2 settimane rispetto al 2012. Purtroppo, le condizioni climatiche e meteoriche della seconda metà di settembre hanno influito in maniera nefasta, sia in termini qualitativi che quantitativi.

Un'annata come questa conferma che i trattamenti in vigna non devono seguire schemi fissi, ripetitivi, a dispetto delle diverse condizioni climatiche. Chi ha agito in questo modo si è ritrovato con gravi perdite di produzione; al contrario chi ha saputo e potuto leggere l'annata, intervenendo tempestivamente e con prodotti adeguati, ha salvato la produzione.

La grandine è stata molto severa in Lazio Umbria e non ha risparmiato diversi territori dell'Orvietano, di Montefalco e dell'area dei Castelli Romani. Per questi motivi è molto difficile tracciare un quadro quantitativo omogeneo della produzione. In termini generali si può stimare una produzione inferiore del 20% rispetto al 2012, anche se l'annata di per sé è stata generosa.

Nella vasta area di produzione dei Castelli Romani l'evento patogeno più incisivo è stato causato da un forte attacco di tignola tra fine luglio e inizio agosto, che nelle varietà bianche (in modo particolare nelle Malvasie) ha causato diversi decrementi. Oltre ad essere stata una stagione faticosa in vigneto con eccesso di trattamenti, le produzioni hanno fatto registrare una diminuzione compresa tra il 5% e il 15% rispetto allo scorso anno, che nella zona di produzione del Frascati hanno raggiunto picchi anche del 25%.

Nell'Orvietano si è registrato un calo tra il 15% e il 35%, con punte anche superiori in alcuni areali.

La qualità dei vini, dove i vigneti non sono stati interessati da attacchi tardivi di oidio e muffa grigia e nelle zone non colpite dalla grandine, è sicuramente molto buona, raggiungendo anche picchi di eccellenza, viceversa dove le rese sono state più basse ci si dovrà accontentare di livelli inferiori.

Nella zona di Montefalco il vitigno Sagrantino ha risentito dell'andamento climatico, con perdite di produzione superiori al 30% rispetto allo scorso anno. Nell'area di Torgiano, in termini assoluti, si è riscontrato invece un aumento produttivo di circa il 15% da imputare principalmente ai vitigni a bacca bianca e ai rossi precoci (Merlot principalmente).

### **MARCHE**

#### **Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012**

Dopo una primavera piovosa e un mese di luglio caldo e soleggiato si sono registrate numerose grandinate, sia nelle zone costiere, sia nell'entroterra, che, in qualche caso, sia pur in perimetri circoscritti, hanno



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

determinato perdite di produzione variabili dal 50% al 90%, in particolar modo nell'Urbinate. Le condizioni climatiche di settembre sono state ottimali per la maturazione dell'uva, con belle giornate e con elevate escursioni termiche tra giorno e notte. Il mese di ottobre è stato contrassegnato, nella prima fase, da condizioni meteorologiche anticicloniche con temperature sensibilmente al di sopra della media, interrotte bruscamente da un peggioramento con precipitazioni abbondanti.

Virulenti nel primo periodo vegetativo gli attacchi di peronospora in quei vigneti non tecnicamente controllati. Mentre la *Botrytis cinerea* ha imperversato in quegli areali non difesi da trattamenti preventivi.

Le operazioni di raccolta (con un ritardo di 10/15 giorni rispetto al 2012, ma in linea con la media pluriennale) sono iniziate nella seconda decade di settembre per concludersi solo nella terza decade di ottobre.

Le ipotesi sulla qualità dei vini come: Verdicchio, Pecorino, Maceratino, Biancame, Bianchello e Passerina, sono alquanto interessanti, così come per le varietà a bacca rossa (Merlot, Lacrima, Cabernet e Sangiovese), poiché i vini risultano di ottima qualità con diverse punte di eccellente, con una pregevole carica aromatica. Anche in merito al Montepulciano, nonostante le premesse poco rosee, si sono comunque attenuti apprezzabili prodotti.

Dal punto di vista quantitativo accanto ad alcune realtà, dove c'è stato un aumento della produzione anche del 20%, si trovano situazioni in cui si è verificato un sensibile decremento. Pertanto, complessivamente, si stima un incremento medio regionale del 5%, rispetto al 2012, pari a oltre 950.000 ettolitri di vino.

### **ABRUZZO**

#### **Quantità: +10% rispetto vendemmia 2012**

La ripresa vegetativa è iniziata favorevolmente. Però, nel periodo compreso tra la fine di aprile e i primi di giugno, si sono verificate copiose precipitazioni, quasi settimanalmente, con temperature diurne nella norma, mentre quelle notturne al di sotto della media del periodo. Le basse temperature e le piogge verificatesi dalla fioritura all'allegagione hanno provocato un rallentamento vegetativo (soprattutto in fase di fioritura) e cascola fiorale. Dall'allegagione in poi il clima è stato regolare, così da permettere alla vite una normale attività vegetativa.

L'epoca di vendemmia è risultata in ritardo di circa 10/15 giorni. Per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) la raccolta è iniziata negli ultimi giorni di agosto nelle zone più costiere, mentre per quelle più interne e collinari tra la fine di agosto e i primi di settembre.

Per le altre uve bianche (Trebiano, Malvasia, Passerina e Pecorino)



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

l'inizio dei conferimenti è incominciato da metà settembre. Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, la vendemmia è avvenuta dai primi di ottobre per protrarsi sino agli ultimi giorni dello stesso mese confermando quindi un'epoca più che normale, secondo la media di raccolta pluriennale.

Quantitativamente si registra un incremento del 10% rispetto al 2012 con una buona resa di cantina. Assai buona si prevede la qualità dei vini bianchi e dei cerasuoli, con acidità e pH interessanti tali da renderli profumati e freschi sia all'olfatto che al gusto. Anche per il Montepulciano si preannuncia un'ottima annata, che potrà però essere confermata solo dopo le svinature e le fermentazioni malolattiche ancora in atto.

Le contrattazioni attualmente risultaNO scarse per una minore richiesta da parte di regioni clienti dell'Abruzzo e con quotazioni all'ingrosso anche del 25% in meno rispetto alla media. Per ciò che riguarda invece la produzione dei vini a denominazione di origine, si prospetta un'annata estremamente interessante sia per la qualità che per la quantità e soprattutto per le richieste di prodotto confezionato.

### **CAMPANIA**

#### **Quantità: +10% rispetto vendemmia 2012**

Il 2013 sarà sicuramente ricordato per un andamento climatico piuttosto anomalo. Anche in Campania, dopo una primavera piovosa, nella seconda metà di luglio le temperature sono aumentate con significative escursioni termiche, che hanno favorito un riallineamento delle precedenti eterogeneità di inizio maturazione. Con tali condizioni sono aumentati anche i focolai di oidio, oltre alla già elevata pressione per la peronospora. Da segnalare anche alcune grandinate che, però, non hanno causato danni rilevanti.

I mesi di agosto e settembre sono stati caratterizzati da temperature mediamente più fresche, con pochi picchi di caldo e, soprattutto, notevoli precipitazioni, che hanno accentuato il ritardo delle fasi fenologiche. Diverse le grandinate che hanno pregiudicato la produzione in alcune circoscritte zone.

La vendemmia è iniziata con circa 10 giorni di ritardo e spesso è stata interrotta dalle piogge che hanno compromesso lo stato sanitario delle uve soprattutto nelle zone più basse della regione. Nella terza decade di settembre è iniziata la raccolta nell'Agroaversano delle uve di Asprinio e del Fiano nel Cilento. Successivamente nel Beneventano con la Falanghina, per continuare nell'Avellinese, verso la metà di ottobre, con Fiano di Avellino e Greco di Tufo. Nei Campi Flegrei la vendemmia del Piediroso è entrata nel pieno verso la fine di ottobre. Gli ultimi grappoli raccolti, come sempre, sono stati quelli di Aglianico che si sono staccati in





**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

Irpinia nella prima metà di novembre.

Complessivamente in Campania si prevede una quantità superiore allo scorso anno di circa il 10% pari a 1.700.000 ettolitri di vino.

Nel complesso la produzione si manifesta eterogenea, con un buon livello qualitativo per le varietà a bacca bianca come Falanghina, Greco e Fiano. Meno performanti quelle a bacca rossa, per la minore ricchezza in sostanze fenoliche.

I prezzi delle uve sono risultati pressoché stabili e con quotazioni similari allo scorso anno. Al momento non vi sono contrattazioni di mosti e vini.

**PUGLIA**

**Quantità: +30% rispetto vendemmia 2012**

Il 2013 per la viticoltura pugliese è stato un anno favorevole dal punto di vista climatico, in quanto le temperature, i venti e l'umidità sono stati d'aiuto ai viticoltori. In particolare sono mancati i picchi di caldo che avevano invece caratterizzato la vendemmia 2012. Una buona escursione termica tra giorno e notte, oltre alla oramai consolidata abitudine di raccogliere le uve nelle ore notturne o nelle prime ore del mattino, ha permesso di ottenere prodotti qualitativamente migliori rispetto alle ultime annate.

La vendemmia è iniziata i primi giorni di agosto con la raccolta delle uve base spumante, per poi proseguire con lo Chardonnay, con i Pinot e il Sauvignon con ottimi risultati sia qualitativi che quantitativi (+20%). Per i rossi si è avuto un leggero ritardo rispetto allo scorso anno (circa 5/10 giorni a seconda delle varietà), con un incremento di produzione generalizzato di circa il 30%.

Il Primitivo ha fatto registrare un aumento medio della produzione intorno al 30% mantenendo comunque una qualità interessante. Il Negroamaro conferma lo stesso valore, con un ottimo profilo aromatico, una buona acidità e maturazione fenolica.

Per quanto riguarda le uve Verdeca e Bianco d'Alessano, grazie all'assenza di nebbie e piogge e alle temperature non troppo elevate e con notti molto fresche, si sono ottenuti vini particolarmente fruttati. Come anche per il Nero di Troia e il Bombino nero che, in percentuale, hanno avuto il maggior aumento di produzione.

Complessivamente in tutta la regione si produrranno poco meno di 7.000.000 di ettolitri di vino, pari ad un incremento del 30% rispetto alla passata campagna.

I prezzi all'ingrosso dei prodotti vitivinicoli nella zona Sud della Puglia sono in linea con quelli dello scorso anno, mentre nella zona Nord le quotazioni sono altalenanti, incerte e con prezzi leggermente inferiori rispetto allo stesso periodo del 2012.



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SICILIA**

**Quantità: +30% rispetto vendemmia 2012**

La vendemmia, per le varietà bianche precoci, è iniziata con il Pinot grigio, il Sauvignon blanc e, in alcuni areali, con lo Chardonnay nella prima settimana di agosto, come nella scorsa campagna.

Nella seconda settimana dello stesso mese si sono raccolti i grappoli di Chardonnay, Viognier e Müller Thurgau e quelli di Moscato bianco.

I conferimenti delle uve rosse, in particolare per il Merlot, sono iniziati a fine agosto, a seguire tutti gli altri come Syrah, Nero d'Avola, Frappato e sono terminati con quelli di Cabernet Sauvignon verso la prima decade di settembre. Per quanto riguarda le varietà autoctone a bacca bianca, come il Catarratto e l'Insolia, la raccolta è iniziata nella prima settimana di settembre, mentre il Grillo è stato staccato a partire dalla fine agosto. Le operazioni vendemmiali in Sicilia si sono chiuse con il taglio delle uve Nerello Mascalese sulle pendici dell'Etna.

Le analisi di cantina fanno prevedere vini qualitativamente assai interessanti con una gradazione media inferiore rispetto a quella della scorsa vendemmia, ma con contenuti di più alto livello.

Quantitativamente, si evidenzia in tutta la regione un incremento della produzione del 30% rispetto alla precedente campagna. Tale aumento scaturisce soprattutto da un buon andamento climatico che si è registrato in tutto l'arco dell'anno, con piogge abbondanti nel periodo invernale e con temperature regolari durante la fase primaverile ed estiva e, non ultimo, le piogge verificatesi a fine agosto. La Sicilia nel 2013 produrrà oltre 6.750.000 ettolitri di vini e mosti.

Per quanto riguarda le contrattazioni all'ingrosso, si registra un calo delle quotazioni mediamente valutato intorno al 30% per ciò che concerne i mosti e i vini generici, mentre per i vini a denominazione di origine e a indicazione geografica la diminuzione si attesta al 15% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

**SARDEGNA**

**Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012**

L'andamento climatico del mese di agosto ha rispecchiato quello dei mesi precedenti, con qualche temporale che ha rinvigorito le viti. Fortunatamente sono mancati i caldi torridi e afosi che hanno contrassegnato le ultime due vendemmie (2011 e 2012) quando le elevate temperature avevano determinato netti anticipi nella raccolta delle uve e parametri inusuali per le stesse.

Quest'anno si è tornati alla normalità, infatti in gran parte della Sardegna l'estate è stata caratterizzata da temperature abbastanza fresche e precipitazioni regolari. Settembre si è chiuso con giornate luminose e



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

soleggiate e clima caldo, ma fresco la mattina, ideale per la *Vitis vinifera*. Le uve bianche sono risultate ben equilibrate dal punto di vista degli zuccheri, acidità e quadro aromatico, mentre quelle a bacca rossa hanno manifestato una concentrazione zuccherina leggermente inferiore alle precedenti annate a cui hanno contrapposto un buon quadro polifenolico.

Analizzando le produzioni dei vitigni più importanti dell'Isola, per i bianchi il Vermentino è in netta ascesa sia quantitativamente che qualitativamente, mentre per le altre uve a bacca bianca, come il Nuragus, il Torbato e la Vernaccia, le quantità sono in linea con gli anni precedenti. Il Cannonau, uva principe in molte zone dell'Isola, ha fatto registrare una produzione inferiore rispetto alle annate precedenti a causa delle avverse condizioni climatiche in fase di fioritura. Bene invece l'altro rosso ambasciatore della Sardegna, il Carignano, sia quantitativamente che qualitativamente, con tinte e quadro aromatico superiori alle ultime annate.

In Sardegna la chiusura della vendemmia è prevista intorno al 20 di novembre, nelle zone altimetriche più alte, con la raccolta delle uve da dessert con appassimento in pianta, come il Nasco e la Malvasia.

Complessivamente la produzione è in aumento del 15% rispetto al 2012, grazie soprattutto all'abbondanza delle riserve idriche, che ha favorito un'ottima cacciata delle viti.

Per quanto concerne il mercato, attualmente le contrattazioni fanno registrare le stesse quotazioni se riferite allo stesso periodo dello scorso anno.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

## LE SINTESI E I DATI 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 3,8% rispetto alla media pluriennale parametrata con quella dell'Istat.

**2004 qualitativamente.** Le previsioni di fine agosto sono state rispettate: il mese di settembre è decorso nel modo più opportuno, regalandoci giorni di sole, qualche pioggia e 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.** 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.** 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.** 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.** 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



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

che positiva.

**2006 quantitativamente.** 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.** L'andamento climatico bizzarro ha portato, tra alti e bassi, a una qualità eterogenea ma complessivamente assai interessante per le varietà precoci. Per le tipologie vendemmiate 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 e una esuberante carica di tannini morbidi dovuti all'ottimale maturità fenolica.

**2007 quantitativamente.** Si sono prodotti 42.559.000 ettolitri di vino, vale a dire la seconda vendemmia più scarsa dal 1950 (41 milioni di ettolitri) pari a 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 e in particolare in Sicilia dove, in certe zone, ha raggiunto punte del 55% rispetto al 2006.

**2008 qualitativamente.** 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. Il 2008 sarà ricordata come un'annata eterogenea, ma complessivamente buona con alcune punte di ottimo.

**2008 quantitativamente.** Si sono prodotti 46.245.000 di ettolitri di vini e mosti con un aumento di quasi il 9% rispetto al 2007 e praticamente uguale alla media del triennio 2006/2008. Gli incrementi produttivi più rilevanti si sono verificati in Abruzzo (+38%), in Sicilia (+35%) e in Puglia (+23%), mentre la Sardegna (-32%), il Piemonte (-9%) ed il Trentino Alto Adige (-7%) sono state le regioni che hanno fatto registrare le maggiori carenze rispetto alla precedente annata.

**2009 qualitativamente.** La qualità ha maggiormente premiato il Centro-Nord d'Italia, dove, in molte regioni, è stata ottima con diverse punte di eccellente. Nel Centro-Sud il bizzarro andamento climatico e meteorico, caratterizzato prima da temperature elevate, poi da piogge di durata inconsueta, ha mantenuto l'eterogeneità inizialmente ipotizzata determinando una qualità a macchia di leopardo, dove il mediocre si scontra con l'ottimo e il buono con il discreto.

**2009 quantitativamente.** Si sono prodotti 45,8 milioni di ettolitri, l'1% in meno della campagna 2008. Il decremento è stato dovuto all'andamento climatico o a quello meteorico che hanno caratterizzato soprattutto, nel mese di



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

settembre, le regioni del Sud d'Italia e in particolar modo: Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. Il Veneto (8,2 milioni di ettolitri) si conferma, per il terzo anno consecutivo, la regione più produttiva. Veneto, Emilia Romagna, Puglia e Sicilia insieme producono oltre il 50% di tutto il vino italiano.

**2010 qualitativamente.** L'eterogeneità qualitativa di fine agosto è stata confermata a fine campagna, con un'Italia vinicola a macchia di leopardo, ove in una stessa regione il buono si è scontrato con l'eccellente e l'ottimo con il mediocre. Complessivamente la qualità della produzione 2010 è risultata buona con diverse punte di ottimo, ma con assenza di eccellenze.

**2010 quantitativamente.** Si sono prodotti 46.737.000 di ettolitri di vino, circa 1 milione di ettolitri in più rispetto al 2009. Il Veneto si conferma la regione italiana più produttiva con 8.351.000 di ettolitri, seguita dalla Puglia (7.169.000 HL), dall'Emilia Romagna (6.601.000 HL) e dalla Sicilia (5.676.000 HL), quest'ultima in calo di mezzo milione di ettolitri di vino rispetto al 2009.

**2011 qualitativamente.** Poteva essere un'annata abbondante. Purtroppo le ultime due settimane di agosto e il mese di settembre, che per temperature hanno polverizzato tutti i record, hanno lasciato il segno. Complessivamente il 2011 per i vini bianchi è risultato interessante ma con nessuna punta di eccellente. Meno per quelli rossi.

**2011 quantitativamente.** A causa del gran caldo la produzione si è sensibilmente ridimensionata, facendo segnare 42,7 milioni di ettolitri di vino e mosti, un quantitativo inferiore dell'8,5% a quello del 2010 (46.737.000 HI dato Istat). La vendemmia 2011 risulta quantitativamente la terza più scarsa degli ultimi sessant'anni preceduta da quelle del 1950 (41.049.000 HI) e del 2007 (42.514.000 HI).

**2012 qualitativamente.** L'annata è stata caratterizzata da una forte eterogeneità. Aspetto ancor più rimarcato in quelle regioni e per quelle denominazioni in cui l'irrigazione di soccorso non è diffusa o ammessa. Complessivamente la qualità del vino 2012 è stata buona con qualche punta di ottimo ma nessuna di eccellente.

**2012 quantitativamente.** L'annata ha fatto registrare una produzione complessiva di 41,1 milioni di ettolitri di vino e mosti. Il calo è da imputare soprattutto alle regioni del Nord (fino alla Toscana), mentre dalle Marche e in tutto il Meridione, Isole comprese, i valori sono stati pressoché uguali o superiori rispetto alla precedente annata.



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA  
DEGLI ULTIMI 20 ANNI**

<b>1993</b>	<b>1994</b>	<b>1995</b>	<b>1996</b>	<b>1997</b>
62.672.000	59.290.000	56.201.000	58.543.000	50.563.000
<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>
57.140.000	58.073.000	54.088.000	52.293.000	44.604.000
<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.633.000	42.514.000
<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
46.245.000	45.800.000	46.737.000	42.705.000	41.074.000

*I dati sono espressi in ettolitri*

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

**PRODUZIONE VITIVINICOLA MEDIA ITALIANA  
DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO**

Media produzione decennio	1993/2002	-	HL	55.347.000
Media produzione ultimi 20 anni	1993/2012	-	HL	50.798.000
Media produzione ultimi 10 anni	2003/2012	-	HL	46.250.000
Media produzione ultimi 7 anni	2006/2012	-	HL	44.958.000
Media produzione ultimi 5 anni	2008/2012	-	HL	44.512.000
Media produzione ultimi 3 anni	2010/2012	-	HL	43.505.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

**LE MIGLIORI ANNATE DEI VINI ROSSI DEGLI ULTIMI 70 ANNI**

1947 - 1964 - 1971 - 1978 - 1985 - 1988 - 1990 - 1997 - 2001

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

**LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ PRODUTTIVE DAL 1950**

<b>1973</b>	<b>1974</b>	<b>1979</b>	<b>1980</b>	<b>1983</b>	<b>1986</b>
76.716.000	76.867.000	85.146.000	86.545.000	83.280.000	77.093.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

**LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ SCARSE DAL 1950**

<b>1950</b>	<b>1957</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2007</b>	<b>2012</b>
41.049.000	42.838.000	44.604.000	44.086.000	42.514.000	41.074.000*

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA**  
**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	7.208.000	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 Umbria	3.253.000	3.570.000	3.360.000	3.419.000	2.836.000
Abruzzo	3.319.000	3.585.000	3.469.000	3.233.000	2.162.000
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*	1.156.000	1.129.000	1.299.000	1.204.000	1.054.000
<b>Totale</b>	<b>44.086.000</b>	<b>53.135.000</b>	<b>50.566.000</b>	<b>49.633.000</b>	<b>42.514.000</b>

**Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat**

*I dati sono espressi in ettolitri*

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





**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA**  
**REGIONE PER REGIONE DAL 2008 AL 2012**

Regione	2008	2009	2010	2011	2012
Piemonte	2.480.000	2.858.000	2.996.000	2.683.000	2.366.000
Lombardia	1.250.000	1.277.000	1.349.000	1.313.000	1.222.000
Trentino A.A.	1.140.000	1.254.000	1.161.000	1.113.000	1.210.000
Veneto	8.119.000	8.174.000	8.351.000	8.710.000	7.740.000
Friuli V.G.	1.014.000	1.130.000	1.334.000	1.267.000	1.281.000
Emilia Romagna	6.340.000	6.952.000	6.601.000	6.455.000	6.273.000
Toscana	2.800.000	2.772.000	2.857.000	2.495.000	2.098.000
Marche	871.000	782.000	927.000	741.000	918.000
Lazio Umbria	2.640.000	2.514.000	2.134.000	2.065.000	2.002.000
Abruzzo	3.054.000	2.652.000	3.028.000	2.283.000	2.443.000
Campania	1.768.000	1.830.000	1.869.000	1.726.000	1.542.000
Puglia	6.949.000	5.920.000	7.169.000	5.777.000	5.338.000
Sicilia	6.180.000	6.175.000	5.676.000	4.823.000	5.169.000
Sardegna	582.000	550.000	475.000	486.000	503.000
Altre*	1.058.000	960.000	810.000	768.000	969.000
<b>Totale</b>	<b>46.245.000</b>	<b>45.800.000</b>	<b>46.737.000</b>	<b>42.705.000</b>	<b>41.074.000</b>

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

*I dati sono espressi in ettolitri*

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



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**PRODUZIONE VITIVINICOLA MEDIA REGIONALE  
DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO**

Regione	Ultimi 10 anni 2003/2012	Ultimi 7 anni 2006/2012	Ultimi 5 anni 2008/2012	Ultimi 3 anni 2010/2012
Piemonte	2.794.000	2.762.000	2.677.000	2.682.000
Lombardia	1.172.000	1.227.000	1.282.000	1.295.000
Trentino A.A.	1.166.000	1.180.000	1.176.000	1.161.000
Veneto	7.941.000	8.014.000	8.219.000	8.267.000
Friuli V.G.	1.169.000	1.153.000	1.205.000	1.294.000
Emilia Romagna	6.471.000	6.520.000	6.524.000	6.443.000
Toscana	2.703.000	2.689.000	2.604.000	2.483.000
Marche	948.000	869.000	848.000	862.000
Lazio Umbria	2.779.000	2.516.000	2.271.000	2.067.000
Abruzzo	2.923.000	2.694.000	2.692.000	2.585.000
Campania	1.777.000	1.772.000	1.747.000	1.712.000
Puglia	6.627.000	6.317.000	6.231.000	6.095.000
Sicilia	6.037.000	5.653.000	5.605.000	5.223.000
Sardegna	704.000	617.000	519.000	488.000
Altre*	1.041.000	975.000	913.000	849.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

*I dati sono espressi in ettolitri*

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



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
ASSOENOLOGI

**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
(ASSOENOLOGI), OVVERO LA PIÙ ANTICA ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE DI CATEGORIA AL MONDO DEL SETTORE  
VITIVINICOLO**

Prima dell'aprile 1991 il tecnico del vino in Italia era rappresentato dall'enotecnico, una qualifica professionale conferita da pochi 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 e 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.

È 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 l'85% dei tecnici vitivinicoli attivamente impegnati nel settore, di cui il 46% ha mansioni direttive in cantine sociali e private, il 16% 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 la più antica organizzazione di categoria al mondo del settore vitivinicolo.

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](http://www.assoenologi.it) o telefonando alla Sede centrale di Assoenologi 02.99785721 r.a.***