

LE PREVISIONI 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 ¹	Ettolitri produzione 2012 Dati Istat ¹	±% prevista rispetto media ultimi 5 anni	±% prevista rispetto 2012	Media ettolitri previsti 2013*
Piemonte	2.677.000	2.366.000	-7%	+5%	2.480.000
Lombardia	1.282.000	1.222.000	=	+5%	1.280.000
Trentino A.A.	1.176.000	1.210.000	+18%	+15%	1.390.000
Veneto	8.219.000	7.740.000	=	+5%	8.130.000
Friuli V.G.	1.205.000	1.281.000	=	-5%	1.220.000
Emilia Romagna	6.524.000	6.273.000	=	+5%	6.590.000
Toscana	2.604.000	2.098.000	-16%	+5%	2.200.000
Marche	848.000	918.000	+13%	+5%	960.000
Lazio Umbria	2.271.000	2.002.000	-8%	+5%	2.100.000
Abruzzo	2.692.000	2.443.000	+9%	+20%	2.940.000
Campania	1.747.000	1.542.000	=	+15%	1.770.000
Puglia	6.230.000	5.338.000	=	+15%	6.140.000
Sicilia	5.605.000	5.169.000	=	+10%	5.690.000
Sardegna	519.000	503.000	+6%	+10%	550.000
Altre**	913.000	969.000	+16%	+10%	1.060.000
Totale	44.512.000	41.074.000	=	+8%	44.500.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

¹ Dati Ista non definitivi

- * *In colonna sono indicate le medie produttive arrotondate e ipotizzate per ogni regione*
- ** *Valle d'Aosta, Liguria, Molise, Basilicata, Calabria*

UFFICIO STAMPA

20121 Milano / Via Privata Vasto, 3 / Tel. (02)99785721 r.a. / Fax (02)99785724 / info@assoenologi.it / www.assoenologi.it

PIEMONTE

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

Lo scorso inverno è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni sia piovose che nevose. Le viti hanno potuto iniziare il ciclo vegetativo con una buona riserva idrica. Il mese di aprile non particolarmente mite ha causato un ritardo del germogliamento rispetto alle ultime annate, avvenuto solo nei primi giorni di maggio, anche se con regolarità e uniformità. Le ricche precipitazioni del mese di maggio e della prima decade di giugno non hanno disturbato l'allegagione; complessivamente i grappoli sono si presentano compatti con acini grandi. I continui mutamenti climatici e l'elevato tasso di umidità, spesso accompagnati da giornate coperte e senza sole, hanno creato le condizioni ideali per il diffondersi delle principali ampelopatie primaverili che hanno colpito in maniera diversa parecchi vigneti. Le temperature si sono poi innalzate in maniera netta permettendo alla vite di recuperare parzialmente il ritardo del ciclo vegetativo. Solo da metà agosto, con giornate soleggiate e una buona escursione termica, è iniziata la lenta ma costante maturazione dell'uva e del legno.

La varietà che risulta meno produttiva è il Nebbiolo, per tutti gli altri vitigni (Moscato, Brachetto, Barbera) si prevede una produzione in aumento rispetto al 2012 del 5%, pari a circa 2.500.000 ettolitri di vino.

L'epoca di vendemmia è prevista in ritardo rispetto al 2012 di circa dieci giorni ma sicuramente in linea rispetto a un'annata normale. La raccolta delle uve Chardonnay e Pinot Nero base spumante è iniziata negli ultimi giorni di agosto per concludersi a inizio settembre, mentre per le uve Brachetto e Moscato bisognerà attendere la prima decade di settembre. Per tutte le altre varietà, in particolare Barbera e Nebbiolo, l'epoca di raccolta sarà condizionata dalle condizioni del mese di settembre.

La qualità dei vini si preannuncia ottima, ma risulteranno fondamentali le condizioni climatiche e meteoriche da oggi al termine dei conferimenti.

Le scorte sono molto basse sia per i vini rossi sia per quelli bianchi, mentre risultano più importanti per i vini aromatici (Moscato e Brachetto).

LOMBARDIA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

L'inverno è stato caratterizzato da clima freddo. Da dicembre a febbraio si sono verificate abbondanti precipitazioni ma entro la normalità. Marzo ed aprile hanno visto piogge intense superiori alla media stagionale. Le temperature si sono mantenute entro i limiti, ma con alcuni sbalzi che hanno avuto la punta massima il 18 aprile con 20°C. L'anomalo andamento climatico di marzo ha condizionato i processi connessi al risveglio vegetativo provocando un ritardo di circa due settimane rispetto alla stagione precedente, tanto che il germogliamento è avvenuto nell'ultima decade di

aprile. Anche maggio è stato fresco e molto piovoso. La prima metà di giugno è stata caratterizzata da diversi temporali e da notti fredde che hanno condizionato la fioritura e l'allegagione delle qualità precoci e provocato quindi acinellatura e cascola. Sporadici gli attacchi di peronospora e oidio che sono stati prontamente contenuti con opportuni trattamenti. L'invaiaitura nelle varietà precoci è iniziata tra il 25 luglio e i primi giorni di agosto, mentre per le altre uve si è dovuto attendere la metà del mese. Attualmente si registra un ritardo di maturazione di 10-12 giorni rispetto al 2012, ma in linea con la media pluriennale.

In Oltrepò Pavese e in Franciacorta i primi grappoli di Pinot Nero e Pinot Grigio per le basi spumante si sono staccati tra il 19 e il 20 agosto, in ritardo di almeno una settimana rispetto allo scorso anno. Buona parte delle aziende ha iniziato la vendemmia dei Pinot il 22-23 agosto in Franciacorta e il 26 in Oltrepò. Un particolare di questa annata è l'eterogeneità di maturazione, a volte anche elevata, se riferita alle diverse esposizioni dei vigneti. In entrambe le zone la qualità delle uve base spumante risulta buona con qualche punta di ottimo. Per le altre uve bianche e rosse, che presentano una buona sanità, tutto dipenderà dalle condizioni meteo delle prossime settimane.

Attualmente si stima un aumento quantitativo di almeno il 5% rispetto alla passata campagna, con alcuni cali nei vigneti che sono stati colpiti da acinellatura in fase di allegagione. Diverse grandinate hanno disturbato la Franciacorta nel mese di maggio creando problemi più legati alla quantità che alla qualità.

In Valtellina la maturazione delle uve Nebbiolo è in ritardo di 12-15 giorni rispetto allo scorso anno, ma è in linea con le annate 2001-2002. L'invaiaitura è avvenuta nell'ultima decade di agosto, mentre l'inizio della vendemmia è previsto nella seconda quindicina di ottobre. Anche in questo territorio la qualità è stimata fra il buono e l'ottimo. La quantità è nella media produttiva anche se alcune tipologie (Inferno e Grumello) sono state colpite da grandinate.

Al momento il mercato è stazionario ma con probabile tendenza al rialzo per i Pinot.

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012

La primavera 2013 in tutta la regione è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto difficili. Le abbondanti precipitazioni (maggio 260 mm di pioggia) abbinate alle basse temperature hanno ritardato la fioritura. I mesi di luglio ed agosto sono risultati molto caldi e siccitosi accentuando il ritardo fenologico della vite. La peronospora nei mesi di maggio e di giugno è stata piuttosto virulenta, ma gli attacchi sono stati contenuti dall'impegno dei

viticoltori. Anche l'oidio si è fatto sentire, soprattutto nel mese di luglio. Si segnala poi un leggero ma preoccupante incremento di viti colpite dalla flavescenza dorata.

In Trentino l'avvio della vendemmia delle varietà a frutto bianco è previsto per la prima settimana di settembre e, dopo molti anni, si ritorna a vendemmiare in epoche tradizionali. Anche in Alto Adige le prime uve saranno staccate più tardi (10-12 giorni rispetto al 2012) e più precisamente nella seconda decade di settembre quando verranno raccolte quelle base spumante, quindi sarà la volta di Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco e, salendo di quota, Müller Thurgau e Gewürztraminer. Per quanto riguarda le varietà a bacca rossa si incomincerà con il Pinot Nero nella seconda decade di settembre, mentre per la Schiava e il Lagrein il pieno dei conferimenti è previsto nella prima decade di ottobre. La raccolta proseguirà poi fino alla fine dello stesso mese con le ultime uve di Merlot e Cabernet. In tutta la regione l'uva è sana e ci sono le prerogative per un'ottima qualità dei futuri vini, ovviamente tutto rimane subordinato all'andamento climatico e meteorico delle prossime settimane.

In Trentino i controlli prevendemmiali di fine agosto rilevano per Chardonnay e Pinot Grigio, nelle zone di fondovalle, gradazioni zuccherine medie di 12° Brix, con acidità sostenute e pH decisamente interessanti. La buona produzione della varietà bianche è da imputare ad un maggiore peso dei grappoli, che mediamente presentano il 30% in più di acini rispetto al 2012. Qualitativamente, per le varietà a frutto bianco, in particolare Chardonnay e Pinot Grigio, si prevedono ottimi livelli e lo stesso, grazie ad una maturazione più rallentata, vale anche per le varietà aromatiche (Müller Thurgau e Gewürztraminer).

La previsione produttiva per il 2013 è soddisfacente, con una quantità adeguata al potenziale di tutta la regione. Si stima infatti, in tutto il Trentino Alto Adige, un 15% in più rispetto allo scorso anno.

VENETO

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

In Veneto l'andamento del ciclo vegetativo si è svolto nella norma. Le precipitazioni abbondanti e le temperature sotto la media stagionale hanno interessato la prima fase vegetativa determinando qualche problema fitosanitario, in quanto le operazioni colturali con mezzi meccanici in vigneto sono risultate alquanto difficoltose.

Il ciclo vegetativo è quindi proseguito in modo ottimale, anche se un picco di calore a fine luglio ha richiesto l'uso dell'irrigazione di soccorso. Gli eventi atmosferici (gradinate e forti temporali) si sono concentrati in qualche zona sia del Veneto orientale che occidentale colpendo comunque aree abbastanza limitate. Si riscontra qualche caso isolato di attacchi botritici.

In tutta la regione l'epoca di maturazione è ritornata nel periodo normale, con circa 10 giorni di ritardo rispetto al 2012.

Lo stato sanitario e la qualità delle uve risultano buoni, con un tenore zuccherino leggermente inferiore alle annate precedenti, ma con un migliore quadro acido. La resa di uva/vino è nella norma.

I conferimenti nelle province di Treviso e Venezia inizieranno nella prima settimana di settembre per le uve precoci (Pinot, Chardonnay) mentre dopo la seconda per il Glera coltivato in pianura. La settimana successiva si continuerà in collina e, a seguire, le varietà a bacca rossa (Merlot, Cabernet, Refosco). Le operazioni di raccolta termineranno con le uve Raboso in base a una tempistica che sarà determinata dall'andamento meteorologico delle prossime settimane.

Nel veronese i primi grappoli sono stati staccati negli ultimi giorni di agosto (Chardonnay e Pinot Grigio), mentre il pieno della vendemmia in Veneto occidentale avverrà nell'ultima decade di settembre con la raccolta delle uve per la produzione delle Doc Soave, Valpolicella, Bardolino, Custoza e Durello. Attualmente per le Doc Valpolicella e Bardolino si stima una flessione quantitativa del 10%, mentre per le Doc Soave, Lugana, Custoza, Vicenza e Durello un incremento variabile tra il 5 e il 15%.

Quantitativamente in tutto il Veneto si stima un +5% rispetto alla passata campagna, determinato essenzialmente dall'entrata in produzione di nuovi vigneti.

Si prevedono vini di buona qualità con diverse punte di ottimo, con un buon profilo aromatico e un quadro acido interessante soprattutto per le varietà precoci. Il tutto ovviamente sarà condizionato dall'andamento climatico del mese di settembre.

Attualmente il mercato è in attesa dei primi conferimenti delle uve. Si prevedono quotazioni stabili rispetto al 2012.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2012

I mesi invernali, in Friuli Venezia Giulia, sono stati contraddistinti da abbondanti precipitazioni nevose che hanno spesso interessato le zone pianeggianti. La primavera è stata caratterizzata da un periodo anomalo con piogge intense, spesso a carattere torrenziale che, nei primi cinque mesi, hanno eguagliato la quantità d'acqua caduta in un intero anno. Anche le temperature, durante la stagione primaverile, si sono sempre mantenute sotto la media del periodo, fatta eccezione per il mese di aprile dove, le calde ore di sole, hanno favorito il germogliamento della vite con una decina di giorni in ritardo rispetto allo scorso anno.

La fioritura è iniziata intorno al 4 giugno (con 15 giorni di ritardo rispetto al 2012) e con una situazione climatica sfavorevole a causa delle continue

piogge. Ciò ha determinato una scarsa fecondazione dei fiori con evidenti fenomeni di colatura in particolare sulle varietà precoci: Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Moscato, Traminer e Cabernet Franc. Il perdurare dell'elevata umidità ha causato, in alcune zone, lo sviluppo di attacchi di peronospora e oidio anche sui grappoli riducendo, di fatto, la produzione. Dalla seconda decade di giugno le temperature si sono improvvisamente rialzate facendo registrare valori record per il periodo. Questa eccezionale ondata di caldo, con assenza totale di piogge, è perdurata per oltre due mesi determinando, soprattutto nelle zone collinari e in quelle non servite dagli impianti d'irrigazione, una situazione di "stress" della vite con evidenti arresti nello sviluppo vegetativo. L'invasatura è iniziata il 26 di luglio per Pinot Grigio, Pinot Nero, Traminer e Pinot Bianco mentre, per le varietà tardive, si è arrivati ai primi giorni di agosto.

Le attese piogge, cadute dopo il 20 agosto, hanno ristabilito in parte l'equilibrio vegetativo della vite e avviato le condizioni per il prosieguo della maturazione grazie anche all'elevata sanità dell'uva.

La produzione si presenta qualitativamente buona, mentre quantitativamente si stima un calo complessivo del 5% rispetto al 2012 in particolare per Pinot Grigio, Tocai Friulano, Chardonnay, Cabernet Franc e Merlot, mentre il Prosecco (Glera) spunta un incremento del 10%.

La vendemmia, per le uve base spumante, è iniziata alla fine di agosto, mentre la raccolta delle uve bianche da vino, incomincerà nella prima decade di settembre. Solo verso il 20 di settembre inizieranno i primi conferimenti di uve rosse come Merlot e Cabernet per terminare con la raccolta delle varietà tardive (Verduzzo, Refosco e Picolit).

Le contrattazioni in questo periodo sono in rialzo del 15-20% per le uve a bacca bianca quali Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla e Prosecco, mentre sono stagnanti per le varietà rosse.

EMILIA ROMAGNA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

Dopo un autunno molto mite, tra i più caldi degli ultimi 25 anni, l'inverno è iniziato con un brusco abbassamento delle temperature. I mesi di gennaio, febbraio e marzo sono stati tra i più piovosi e nevosi degli ultimi 50 anni (in molte aree per ricordare precipitazioni simili bisogna tornare tra il 1920 e il 1940). La primavera è stata fredda e caratterizzata da forti precipitazioni soprattutto nei mesi di aprile e maggio, che hanno provocato non poche difficoltà per i trattamenti fitosanitari, in particolar modo nelle zone collinari, determinando in alcuni vigneti la comparsa di oidio e peronospora che, nelle zone di pianura emiliane, ha causato un calo di produzione anche del 5%.

In tutta la regione l'attività vegetativa è iniziata tra la prima e la seconda decade di aprile, mentre la fioritura è avvenuta nella seconda decade di

maggio. L'allegagione è stata eccellente. Dopo una breve ondata di caldo (con punte anche di 37°C) avvenuta nella seconda metà di giugno, le temperature sono di nuovo crollate con precipitazioni diffuse, il che ha determinato un rallentamento dell'attività fisiologica della vite. L'ultima decade di luglio e la prima di agosto sono state caratterizzate da una forte ondata di caldo con punte anche di 40°C e minime di 23°C. L'invaatura è iniziata a metà luglio in ritardo di 7-10 giorni rispetto al 2012, determinando grappoli ben sviluppati. Le notti fresche e le giornate calde hanno favorito una buona sintesi degli aromi e della maturazione fenolica.

Sia in Romagna che in Emilia la vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di agosto con le uve base spumante, con un ritardo di circa due settimane rispetto alla passata campagna. La concentrazione zuccherina risulta inferiore, ma l'acidità totale è più sostenuta rispetto allo scorso anno. Per l'Albana il culmine dei conferimenti avverrà a metà settembre, mentre per il Sangiovese si dovrà attendere l'ultima decade del mese. Per tutte le varietà (Albana, Sangiovese, Trebbiano e Pignoletto) si stimano livelli qualitativi assai degni di considerazione.

In Emilia nella prima decade di settembre saranno raccolte le uve di Pignoletto, Malvasia, Ortrugo e Ancellotta, mentre dal 20, quelle di Lambrusco Marani e Salamino. Dal 10 ottobre verranno staccati i grappoli di Lambrusco di Sorbara, mentre dal 20 quelli di Lambrusco Grasparossa e di Croatina.

Quantitativamente in tutta la regione si stima un aumento medio del 5% con punte anche del 10% in Romagna.

Per quanto concerne il mercato, considerando la situazione generale (produzione, consumi, ecc.), per i nuovi vini si stima una diminuzione delle quotazioni.

TOSCANA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

L'andamento climatico 2013 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni invernali e primaverili che hanno condizionato lo stato fitosanitario della vite e la crescita dei germogli, con fioriture e allegagioni scalari e disomogenee. Si sono segnalati virulenti attacchi di peronospora che hanno messo a dura prova i viticoltori.

In alcune zone e in particolare nella cultivar Sangiovese non è avvenuta la differenziazione delle gemme con conseguente assenza di grappoli, effetto della siccità registrata nel 2012.

Da metà luglio le temperature sono aumentate. L'invaatura è iniziata con 10/15 giorni di ritardo rispetto alle ultime campagne e al 20 di agosto in alcune zone non è stata completata.

In Maremma e lungo il litorale la vendemmia delle uve precoci (Chardonnay,

Pinot e Sauvignon) è iniziata nell'ultima settimana di agosto. Le uve Merlot saranno conferite a partire dal 10 di settembre. Nella seconda decade dello stesso mese inizierà la raccolta nelle zone di Bolgheri e del Morellino di Scansano per le uve rosse e in quella di San Gimignano per le uve a bacca bianca di Vernaccia. La vendemmia delle uve rosse per la produzione del Chianti, del Chianti Classico, del Carmignano, del Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino inizierà verso la fine di settembre.

Considerando un ritardo di 10/15 giorni, se l'andamento climatico sarà favorevole, si preannuncia un'annata interessante sia per i bianchi che per i rossi, con un buon patrimonio aromatico.

La produzione dovrebbe aumentare del 5% rispetto al 2012. La qualità in generale è buona, con zone che presentano punte di ottimo.

Per quanto concerne il mercato, attualmente le quotazioni sono in rialzo rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

LAZIO UMBRIA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

Il primo trimestre del 2013 si è contraddistinto per il prevalere di condizioni di tempo perturbato. Anche la primavera e l'inizio dei mesi estivi sono stati caratterizzati da numerosi rovesci, in alcune aree con cadenza giornaliera, accompagnati da abbassamenti repentini della temperatura.

La fioritura, avvenuta a metà giugno, è stata molto lunga e non omogenea anche nell'ambito dello stesso vigneto, determinando quindi una crescita non regolare degli acini nello stesso grappolo.

Le precipitazioni hanno determinato una buona riserva idrica che ha influenzato sensibilmente lo sviluppo vegetativo della pianta e causato un ritardo stagionale (prima del grande caldo di agosto, era anche di 20/25 giorni). La buona escursione termica ha determinato un arricchimento dei fenoli e degli aromi e conservato una discreta freschezza e acidità.

Con il caldo di fine luglio e delle prime due settimane di agosto la vite ha parzialmente recuperato il ritardo accumulato nei mesi precedenti, che oggi si stima in circa due settimane rispetto alle due ultime vendemmie. Le varietà bianche precoci (Chardonnay e Pinot) saranno raccolte nella prima settimana di settembre, mentre quelle bianche autoctone (Trebiano, Malvasia, Bombino e Bellone) verso fine settembre. Per quanto riguarda le uve a bacca rossa, l'invaiaitura è stata, come detto, irregolare nell'ambito della stessa pianta e in questo caso si registra un ritardo almeno di due settimane. Ovviamente, molto dipenderà dalle condizioni climatiche del mese di settembre. Di fatto, se le condizioni climatiche dovessero garantire escursioni termiche di 10/15°C, con picchi durante il giorno di 30°C e di notte di 20°C, in aggiunta alla buona riserva idrica accumulata, ci troveremo di fronte ad una più che buona annata, tanto per le varietà a bacca bianca quanto per quelle a

bacca rossa.

Dal punto di vista sanitario, le piogge ripetute dei mesi primaverili hanno determinato in alcune aree forti attacchi di peronospora già in fioritura (disseccamento del rachide), condizionando l'allegagione e la produzione.

La grandine, anche quest'anno è stata molto severa e non ha risparmiato diversi territori dell'Orvietano, di Montefalco e dell'area dei Castelli Romani.

Tuttavia, per coloro che hanno saputo far fronte alle avverse condizioni climatiche dei mesi scorsi, la situazione dei vigneti dell'area Lazio/Umbria lascia presagire un'ottima annata, certamente migliore, sia qualitativamente che quantitativamente, rispetto al 2012. Attualmente si stima una produzione totale del 5% superiore se riferita alla precedente campagna.

MARCHE

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2012

Il periodo gennaio/maggio in tutta la regione è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni, tanto da raggiungere i 464 mm superando del 46% l'andamento medio dell'ultimo quarantennio. Solo nel mese di maggio si sono registrati 130 mm di pioggia corrispondenti ad un incremento del 112% rispetto alla media storica del periodo. Le temperature della terza decade del mese di giugno hanno registrato una media di 13,4°C ed una differenza di -3,4°C rispetto al 1961-2000 contrapposte alla seconda decade decisamente più calda, +4,3°C rispetto alla media, a causa di un'ondata di calore piuttosto intensa, ma più breve di quella del 2012.

Tali andamenti hanno causato un ritardo del ciclo vegetativo della vite. A causa degli elevati livelli di umidità, nei primi mesi di vegetazione si sono verificati attacchi, più o meno diffusi di peronospora, che si sono ripetuti nell'ultima settimana di agosto in alcuni limitati areali. Si segnalano inoltre attacchi di oidio, in alcune circostanze particolarmente virulenti.

Le fasi di germogliamento e di fioritura si sono verificate con ritardi di circa 10 giorni rispetto all'anno precedente. L'invaiaitura è iniziata, per i vitigni precoci, verso la fine di luglio, mentre per i medi ed i tardivi, i primi di agosto.

Il ritardo iniziale delle fasi fenologiche è stato comunque ridotto dalle buone condizioni del mese di agosto alla fine del quale è iniziata la raccolta delle varietà precoci e delle uve base spumante (Bianchetto, Verdicchio, Passerina e Pecorino). Per le uve destinate alla produzione di vini fermi (Verdicchio, Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese, ecc.) si prevede l'inizio dei conferimenti nella media pluriennale, con un ritardo di 10-15 giorni rispetto al 2012.

Si stima un generale incremento della produzione di oltre il 5% rispetto alla passata campagna.

La valutazione dei parametri produttivi e l'andamento climatico, che ha tipizzato il 2013, orientano verso una previsione di vini di ottima qualità. Nei bianchi con assai interessante dotazione di acidi organici, grazie alle

temperature più contenute ma, soprattutto, per l'elevata escursione termica tra notte e giorno. I rossi saranno ricchi di colore, con tannini maturi e ben equilibrati ma, nei vini da invecchiamento, poiché la raccolta delle uve probabilmente si svolgerà ad ottobre inoltrato, l'andamento climatico del periodo a venire influirà in modo determinante sulla qualità finale.

ABRUZZO

Quantità: +20% rispetto vendemmia 2012

Il clima, a partire dall'inverno, è stato regolare con piogge abbondanti e nevicate, tanto da ricostituire una buona riserva idrica nei vigneti, visto che l'annata 2012 è stata carente di precipitazioni e con temperature al di sopra della norma. La ripresa vegetativa è iniziata con un tempo favorevole. Però nel periodo compreso tra la fine di aprile ed i primi di giugno si sono verificate copiose precipitazioni, quasi settimanalmente, con temperature diurne comprese nella media stagionale, mentre quelle notturne sono state al di sotto delle medie del periodo. Da segnalare, in alcune zone della provincia di Chieti e di Teramo, ripetute grandinate. La persistente e lunga ondata di maltempo primaverile ha stravolto tempi e cicli, costringendo le aziende a fronteggiare costi in continua crescita per la difesa fitosanitaria.

Le basse temperature e le piogge verificatesi dalla fioritura all'allegagione hanno provocato un rallentamento vegetativo, soprattutto in fase di fioritura, e cascola fiorale. La produzione si presenta, comunque, più equilibrata sia per la quantità che per la qualità rispetto al 2012. Dall'allegagione in poi il clima è stato regolare così da permettere alla vite una normale attività vegeto-produttiva.

L'epoca di vendemmia è in ritardo di circa 7-10 giorni. Per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot Grigio) la raccolta è iniziata gli 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) l'inizio dei conferimenti è previsto dalla metà di settembre in poi. Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, si prevede che la raccolta avverrà a partire dalla fine settembre per protrarsi sino agli ultimi giorni di ottobre, confermando quindi un'epoca vendemmiale più che normale così da avere una migliore e graduale maturazione. Ciò ipotizza un migliore accumulo di sostanze aromatiche nelle uve bianche e una migliore maturità fenolica in quelle rosse. La quantità si stima superiore del 20% rispetto al 2012 pari a circa 3 milioni di ettolitri di vino.

Qualitativamente parlando, se le condizioni climatiche del mese di settembre decorreranno favorevolmente, si può sperare in un'annata molto interessante con diverse punte di ottimo, in particolare per i vini rossi.

Per quanto riguarda il mercato, dal mese di maggio in poi si è registrato un

rallentamento sugli scambi dei vini rossi generici, mentre i vini Igp e Dop hanno mantenuto i livelli acquisiti. L'andamento positivo delle vendite continua ad interessare i mercati europei ed extra europei, mentre sia quello regionale che nazionale risentono pesantemente della congiuntura economica.

CAMPANIA

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2012

Il 2013 sarà sicuramente ricordato per un andamento climatico piuttosto anomalo. L'inverno è stato mite e caratterizzato dal ripetersi di abbondanti piogge nel trimestre gennaio/marzo. L'epoca di germogliamento è stata anticipata nella maggior parte dei vitigni e in quasi tutti gli areali della regione. La seconda metà di aprile ha fatto registrare temperature al di sopra della media, che hanno determinato un rapido sviluppo vegetativo. Subito a seguire nuovamente temperature basse e piogge frequenti hanno frenato la crescita dei germogli e la fioritura è risultata ritardata manifestando alcuni problemi di allegagione e di acinellatura. Le abbondanti precipitazioni di marzo, maggio, giugno e della prima metà di luglio, hanno contribuito a numerosi attacchi peronosporici soprattutto nelle zone tendenzialmente più calde e umide, favorendo nel contempo lo sviluppo vegetativo.

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 è aumentata anche la pressione dell'oidio. Da segnalare anche alcune grandinate che, però, non hanno causato danni rilevanti.

Le abbondanti piogge hanno costituito un'importante riserva idrica per le piante, favorendo un'ampia estensione dell'apparato fogliare dei vigneti. La maturazione delle uve registra un ritardo di circa 8 giorni rispetto alle più recenti campagne.

La vendemmia si prevede possa iniziare nella terza decade di settembre con 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 raccolta del Piediroso negli ultimi giorni di ottobre. L'ultima varietà ad essere vendemmiata sarà quella di Aglianico per la produzione della Docg Taurasi, nell'Avellinese, nella prima decade di novembre.

Nel complesso si prevede una qualità buona/ottima, con particolari performance aromatiche ed elevati livelli di acidità.

La produzione si stima superiore alla vendemmia precedente di circa il 15%. Ovviamente sarà determinante, per confermare o meno queste previsioni, l'andamento climatico del mese di settembre.

PUGLIA

Quantità: +15% 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, almeno nei primi giorni di vendemmia, uve dall'ottimo corredo aromatico e con una buona acidità.

Un clima non molto benevolo ha causato un ritardo della ripresa vegetativa di circa una decina di giorni rispetto alla media pluriennale. Le basse temperature hanno caratterizzato tutta la campagna viticola con esiti sia positivi che negativi. Infatti, in alcune zone della Puglia, durante la fioritura le basse temperature hanno inciso sull'allegagione a causa di una fioritura che si è protratta per più giorni rispetto alla norma, diminuendo quindi la produzione. D'altro canto, se da una parte le temperature hanno rallentato lo sviluppo delle piante, dall'altra, unitamente ad una umidità che non ha mai superato la soglia critica, hanno permesso ai produttori di limitare i trattamenti e quindi di controllare meglio l'insorgere di fitopatie.

La pioggia di inizio agosto ha permesso anche ai vigneti che non disponevano di impianti d'irrigazione di soccorso di poter beneficiare di una buona disponibilità idrica durante il periodo di ingrossamento degli acini.

La vendemmia è iniziata nella norma i primi giorni di agosto con il taglio delle uve base spumante per poi proseguire con Chardonnay, Pinot e Sauvignon con ottimi risultati sia qualitativi che quantitativi (+15%). Per i rossi si prevede un ritardo della raccolta di almeno 10 giorni, ma con un'abbondante quantità (+15-20%); si inizierà i primi di settembre con il Primitivo, quindi i rossi internazionali e i bianchi autoctoni, seguiti dal Negroamaro, dal Bombino, per finire in ottobre con il Nero di Troia.

I primi prezzi parlano di un valore delle uve in linea con il 2012, con qualche picco per le produzioni di nicchia come l'alberello storico nella Valle d'Itria.

SICILIA

Quantità: +10% rispetto vendemmia 2012

L'andamento del ciclo vegetativo della vite, nel periodo della fioritura e dell'allegagione, ha avuto un decorso naturale.

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 termineranno 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 avverrà dalla prima settimana di settembre, mentre il Grillo è stato raccolto a partire da fine agosto. Buona la resa uva/vino.

Attualmente in tutta la Sicilia si registra un aumento della produzione del 10% rispetto alla precedente campagna (2012). Tale aumento è dovuto ad un buon andamento climatico decorso durante tutto l'anno, con piogge abbondanti nel periodo invernale e con adeguate temperature durante quello primaverile-estivo. Tutto questo si tradurrà in un aumento, rispetto allo scorsa vendemmia, di 500.000 ettolitri di vini e mosti.

Per quanto riguarda la raccolta e le vinificazioni non si registrano problematiche particolari: tutto sta avvenendo regolarmente. Pertanto la qualità dei futuri vini si stima complessivamente buona con molte punte di ottimo.

Per quanto concerne invece le contrattazioni, al momento si registra un calo dei prezzi stimato intorno al 30% rispetto alle quotazioni spuntate nello stesso periodo dello scorso anno.

SARDEGNA

Quantità: +10% rispetto vendemmia 2012

Quest'anno, facendo un bilancio pluviometrico, nel periodo ottobre 2012/giugno 2013 la Sardegna si presenta divisa in due: piogge abbondanti e nettamente superiori alla norma a Ovest e nettamente inferiori a Sud. Infatti nella parte Ovest dell'Isola si sono manifestati continui temporali, uniti a temperature al di sotto delle medie stagionali, che insieme hanno creato non pochi problemi per la vite. In una fase cruciale come la fioritura, la pioggia e i repentini abbassamenti termici hanno causato gravi scompensi per alcuni vitigni (Moscato e soprattutto Cannonau) molto sensibili a questi eventi, con forti colature dell'apparato florale.

Le continue piogge hanno fatto scattare l'allerta peronospora, che ha causato consistenti attacchi. Nel mese di giugno si è fatto vivo anche l'oidio, sempre presente in questo periodo, peraltro ben controllato in quelle aziende organizzate e tecnicamente condotte.

Anche per l'abbondanza delle riserve idriche, la cacciata delle viti è stata ottimale su gran parte dell'isola, per cui i grappoli si presentano di dimensioni nettamente superiori alla media degli anni precedenti.

Per quanto concerne il ciclo vegetativo per tutti i principali vitigni dell'Isola (Cannonau, Vermentino, Carignano, Monica e Nuragus) si prevede un ritardo

della maturazione di circa quindici giorni. Pertanto la raccolta delle uve precoci è iniziata il 20 agosto, mentre il pieno della vendemmia è previsto nella terza decade di settembre quando saranno conferite le uve autoctone a partire dal Vermentino, seguite da quelle di Nuragus. Per le varietà a bacca rossa (Cannonau e Carignano) bisognerà attendere la prima settimana di ottobre. Il termine della vendemmia in Sardegna avverrà all'inizio di novembre con i conferimenti di Nasco e Malvasia per la produzione dei vini da dessert.

La qualità delle uve si presenta ottima e la resa uva/vino decisamente superiore rispetto all'ultimo biennio; si prevede una produzione superiore del 10% rispetto a quella del 2012.

LE SINTESI E I DATI DELL 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 3,5% 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

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 presedente 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

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 alquanto interessante con punte di ottimo e 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 HL dato Istat). La vendemmia 2011 risulta quantitativamente la terza più scarsa degli ultimi sessant'anni preceduta da quelle del 1950 (41.049.000 HL) e del 2007 (42.514.000 HL).

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 pochissime di eccellente.

2012 quantitativamente. L'annata ha fatto registrare una produzione complessiva di 41,1 milioni di ettolitri di vino e mosti (dato Istat non definitivo). 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.

PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA DEGLI ULTIMI 20 ANNI

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	49.633.000	42.514.000
2008	2009	2010	2011	2012*
46.245.000	45.800.000	46.737.000	42.705.000	41.074.000*

*I dati sono espressi in ettolitri - * Dato non definitivo*

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

1973	1974	1979	1980	1983	1986
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

1950	1957	2002	2003	2007	2012*
41.049.000	42.838.000	44.604.000	44.086.000	42.514.000	41.074.000*

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani - *Dato non definitivo

**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
Totale	44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.633.000	42.514.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

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

**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
Totale	46.245.000	45.800.000	46.737.000	42.705.000	41.074.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

** Dati non definitivi*

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

**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
(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 38% ha mansioni direttive in cantine sociali e private, il 12% 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 o telefonando alla Sede centrale di Assoenologi 02.99785721 r.a.