



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
www.assoenologi.it - info@assoenologi.it

VENDEMMIA 2009

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

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

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

Sabato 24 ottobre 2009

UFFICIO STAMPA

20121 Milano / Via Privata Vasto, 3 / Tel. (02)99785721 r.a. / Fax (02)99785724 / www.assoenologi.it / info@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 della produzione 2009 elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo - Assoenologi.

Essi sostituiscono quelli divulgati da Assoenologi il 28 agosto 2009.

I dati di seguito riportati sono il risultato dell'elaborazione di migliaia di rilievi fatti attraverso diverse fonti. La base è data dalle valutazioni condotte a livello locale dalle nostre diciassette Sedi periferiche i cui risultati vengono poi confrontati con un'altra moltitudine di informazioni ottenute in modo autonomo dalla Sede centrale dell'Assoenologi.

Questo sistema ci consente di formulare le previsioni sulla produzione della campagna in corso in modo obiettivo e veritiero, tanto da essere confermate nei mesi successivi dall'Istituto nazionale di statistica 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% (media pluriennale).

Il presente dossier è diviso in tre parti. Nella prima viene fatto un quadro sintetico sugli aspetti che caratterizzano la produzione e la commercializzazione.

Nella seconda parte sono illustrati i dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2009, prima attraverso una disamina dell'andamento che ha caratterizzato il ciclo vegetativo, poi mediante i riferimenti regione per regione. Il tutto sintetizzato in una tabella riassuntiva che annovera quantità e percentuali di riferimento.

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

I dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) sulla produzione 2009 possono essere scaricati anche dal sito internet: www.assoenologi.it alla voce "Comunicati stampa > Studi di settore".

Informazioni, considerazioni, dati e tabelle contenute in questo dossier non possono essere riportati, utilizzati o trasmessi in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

ASSOENOLOGI

IL PUNTO SUL SETTORE VITIVINICOLO ITALIANO

Quanto riportato in questo dossier riguarda i **dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) sulla produzione 2009** di uva e di vino. Essi si inseriscono in un contesto nazionale, europeo ed internazionale. Prima di passare alla loro spiegazione, si ritiene utile fare un sintetico quadro sulla situazione vitivinicola italiana, focalizzando produzione e mercati.

La quantità diminuisce e la qualità aumenta. Secondo il Centro studi di Assoenologi, la produzione mondiale di vino, sulla base della media del triennio 2005/2007 (ultimo dato disponibile), è di circa 300 milioni di ettolitri, di cui 170 provengono dai Paesi dell'Unione Europea, che produce pertanto poco meno del 60% del vino mondiale. Il 17% della produzione mondiale ed il 30% di quella comunitaria "parlano italiano". La media delle nostre produzioni è diversa a seconda dei periodi considerati. Essa, infatti, è di 58,8 milioni di ettolitri se riferita al decennio 1989/1998, cala a 49,5 milioni di ettolitri se rapportata al periodo 1999/2008, per diminuire a 48,4 milioni se calcolata sugli ultimi cinque anni (2004/2008).

Parallelamente è mutata la superficie di uva da vino in produzione che nel 1980 era di 1.230.000 ettari, nel 1990 era scesa a 970.000 ettari ed oggi è di 684.000 ettari secondo l'Istat (650.000 secondo altre fonti). Negli ultimi diciannove anni si sono persi 286.000 ettari di vigneto, più di quanti ne hanno oggi la Lombardia, la Puglia e la Sicilia insieme.

Un dato preoccupante? Per alcuni sì, per altri no, visto che la nostra superficie vitata è diminuita, ma si è ulteriormente specializzata, eliminando i "rami secchi" a vantaggio di un sensibile e riconosciuto miglioramento qualitativo e nella convinzione che è inutile "produrre quello che il mercato non vuole".

Il comparto in cifre. Il business dell'intero settore vitivinicolo, secondo Assoenologi, è di oltre 13 miliardi di euro, di cui circa 3,6 miliardi dati dall'esportazione. A questo si devono aggiungere almeno altri 2 miliardi di euro riferiti alla tecnologia italiana di cantina che è la più diffusa al mondo.

Sempre secondo l'Assoenologi il 55% della produzione è di vino rosso ed il 45% di bianco. Il 50% della produzione di vino italiano è detenuto dalle cooperative. Le imprese in possesso di registro di imbottigliamento sono circa 25.000 ed ognuna mediamente, sempre secondo i dati elaborati da Assoenologi, detiene cinque diverse etichette. Le aziende produttrici di uva da vino in Italia sono oltre 650.000. Nel 1990 erano 810.000.

Vent'anni di evoluzione. Sintetizzando i contenuti di una recente relazione tenuta dal direttore generale di Assoenologi, dottor Giuseppe Martelli, si evince che il vino italiano in vent'anni è passato da "alimento" a "genere voluttuario". Per dieci anni, fino al 2002, le nostre esportazioni sono ininterrottamente cresciute, raggiungendo primati di tutta considerazione.

Nel 2001 il vino in bottiglia ha superato, nelle vendite all'estero, quello sfuso. Nel 2002 negli Stati Uniti d'America, che anche oggi, nonostante il difficile momento congiunturale, sono il nostro primo mercato intercontinentale, i nostri vini hanno superato quelli francesi, sia in quantità che in valore. Nel 2003 il settore vino è diventato il primo dell'agroalimentare italiano, primato che anche oggi detiene, nel senso che su 100 euro di prodotti agroalimentari esportati 20 sono da imputare a prodotti derivanti dal vigneto. Attualmente la sola voce "vino" costituisce poco meno del 40% delle nostre esportazioni agroalimentari in Canada, Stati Uniti d'America e Giappone.



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

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

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

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

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

2008 e primi 6 mesi 2009: situazione confusa e schizofrenica. Come ampiamente dettagliato ed ogni tre mesi aggiornato nel sito www.assoenologi.it alla voce "Comunicati stampa > Studi di settore", il 2008 si è chiuso con -7,4% in quantità e con un leggero incremento in valore (+0,8%). I dati del primo semestre 2009 capovolgono drasticamente la situazione: abbiamo esportato il 6,9% in più, ma con un abbattimento dei valori di ben il 7,3%. Un segnale contrastante che mette in luce la forte tensione che caratterizza i mercati internazionali, dove la diminuzione dei prezzi al consumo è evidente, tanto da far scivolare il prezzo medio al litro del nostro vino a -13,3% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Da questa tendenza opposta e schizofrenica, data da valori in caduta e volumi in ascesa, si può facilmente capire che la domanda internazionale è orientata verso prodotti di buona qualità ma dai prezzi contenuti.

Il vino italiano tiene comunque le sue posizioni, anzi le incrementa, ma solo grazie ad una forte compressione dei margini. Una situazione che non potrà essere sostenuta a lungo da molte aziende in generale e dalla parte più fragile della filiera in particolare.



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

VENDEMMIA 2009: I DATI DEFINITIVI DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO ASSOENOLOGI

La quantità in sintesi

A fine agosto in tutt'Italia si ipotizzava una produzione di 46,3 milioni di ettolitri di vini e mosti, praticamente un quantitativo uguale a quello del 2008. Oggi, a conferimenti avvenuti, il dato viene rivisto al ribasso. Nel 2009 si produrranno infatti non più di 44,5 milioni di ettolitri, il 4% in meno della passata campagna, a fronte della media quinquennale (2004/2008) di 48,4 milioni di ettolitri e di quella decennale (1999/2008) di 49,5 milioni di ettolitri. Il decremento rispetto alle prime previsioni è dovuto a seconda dei casi o all'andamento climatico o a quello meteorico che hanno caratterizzato soprattutto, nel mese di settembre, le regioni del Sud d'Italia ed in particolar modo: Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia. Il Veneto (7,7 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.

La qualità in sintesi

A fine agosto, quando nelle cantine era stato conferito poco più del 20% del prodotto, le previsioni Assoenologi davano una qualità piuttosto eterogenea, complessivamente più che buona con diverse punte di ottimo che potevano essere confermate solo se il mese di settembre fosse decorso nel migliore dei modi, ossia con temperature nella media, poca pioggia e con forti escursioni notturne. Ora, a bocce ferme, con quasi il 100% delle uve introdotte in cantina, possiamo affermare che il mese di settembre ha maggiormente premiato il Centro-Nord d'Italia, dove, in molte regioni, la qualità è 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 ed il buono con il discreto.

Pessime le condizioni di mercato

I dati del primo semestre 2009 mostrano una decisa flessione dei valori che si riducono del 7,3% rispetto allo stesso periodo del 2008, mentre i volumi aumentano del 6,9%. Un segnale contrastante, che mette in luce la forte tensione che caratterizza i mercati internazionali, dove la diminuzione dei prezzi al consumo è evidente, tanto da far scivolare il valore unitario del vino italiano del 13,3% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Inoltre, nella stragrande maggioranza delle cantine italiane, le scorte non sono trascurabili. In questo contesto si inserisce la produzione 2009 che paradossalmente vede una qualità complessivamente ottima, una produzione decisamente al di sotto della media pluriennale, ma un mercato all'ingrosso delle uve che si è rivelato alquanto fiacco e un mercato dei vini ancora fermo e orientato fortemente al ribasso con punte che, per al-



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

cune varietà, arrivano anche al 40% del prezzo pagato lo scorso anno.

Alcuni significativi esempi

In Abruzzo abbiamo un abbattimento dei prezzi all'ingrosso delle uve Trebbiano e Montepulciano del 20% che, sommato ai decrementi degli anni precedenti, porta il prezzo del prodotto indietro di vent'anni. In Sicilia, nel trapanese, le uve Cataratto, Insolia e Grecanico sono state vendute a 14 euro al quintale. Anche in Puglia la situazione delle contrattazioni all'ingrosso è critica con decrementi di prezzi anche di oltre il 30%.

Le uve di Sangiovese per la produzione del Brunello di Montalcino sono state scambiate a 120 euro al quintale contro i 180 dello scorso anno. Non da meno quelle base Chianti, dove non è difficile trovare eccellenti partite al 35% in meno rispetto agli importi corrisposti nello stesso periodo del 2008. Anche il Nord d'Italia non si sottrae alla scure sui prezzi all'ingrosso. Le uve di Nebbiolo per la produzione di Barolo e quelle di Barbera hanno spuntato prezzi oscillanti dal 20% al 30% in meno rispetto al 2008. In calo anche le quotazioni delle uve in Valpolicella, dove quelle per la produzione dell'Amarone fanno registrare un decremento di oltre il 20%.

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Assoenologi, ovvero l'organizzazione nazionale di categoria (fondata nel 1891) che rappresenta i tecnici del settore vitivinicolo attivamente impegnati nel settore, di cui oltre il 40% inquadrati con mansioni decisionali in aziende private e cooperative, come ogni anno, presenta i dati definitivi sulla produzione 2009.

Le due ultime vendemmie. Quella del 2007 - spiega il dottor Giuseppe Martelli direttore generale di Assoenologi - fu una delle vendemmie più scarse degli ultimi cinquant'anni visto che si produssero solo 42,6 milioni di ettolitri a fronte di una media decennale di 51,4 milioni di ettolitri. Il 2007 sarà ricordato nel Nord Italia tra le annate più anticipate degli ultimi 70 anni: le operazioni di raccolta iniziarono addirittura nella prima decade di agosto con un anticipo variabile dai 10 ai 20 giorni rispetto alla media pluriennale.

Nel 2008 si produssero 46,2 milioni di ettolitri di vino con un incremento del 9% rispetto all'anno precedente. Le regioni del Centro-Nord, ad eccezione della Lombardia, del Veneto e dell'Emilia Romagna, furono caratterizzate dal segno meno, quelle del Centro Sud, ad eccezione del Lazio e della Sardegna, recuperarono notevolmente rispetto alla precedente produzione, tanto che la Sicilia fece registrare +35%.

Siamo di fronte ad un'annata diversa dalle due precedenti - prosegue Giuseppe Martelli - Quindi il 2007 è stata una campagna fortemente anticipata, caratterizzata da una scarsissima produzione all'insegna dell'eterogeneità. Il 2008 ha invece riportato l'epoca di maturazione nella media pluriennale con una produzione qualitativamente sempre eterogenea, ma quantitativamente assai vicina alla normalità.

Il 2009 presenta caratteristiche ancora diverse a partire dalle precipitazioni autunno-invernali considerate dal Cnr tra le più abbondanti dal 1803, per

V

UFFICIO STAMPA



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

passare ad una primavera bizzarra caratterizzata da capovolgimenti e colpi di scena, per proseguire con una estate iniziata all'insegna della pioggia, ma sviluppata con temperature sensibilmente al di sopra della media stagionale, tra le più calde degli ultimi 50 anni.

Il mese di settembre è stato poi caratterizzato, in alcuni casi, da promesse mantenute ed in altri da speranze deluse. Sicuramente ha maggiormente premiato il Centro-Nord d'Italia, dove in molte regioni la qualità è ottima con diverse punte di eccellente grazie al prolungarsi del bel tempo, delle scarse piogge e delle forti escursioni termiche notturne che hanno permesso un periodo di raccolta lungo ed omogeneo.

Nel Sud il bizzarro andamento climatico e meteorico, caratterizzato prima da temperature elevate, poi da piogge inconsuete, ha mantenuto l'eterogeneità inizialmente ipotizzata determinando una qualità a macchia di leopardo, dove il mediocre si scontra con l'ottimo ed il buono con il discreto.

Vediamo com'è andata. Il periodo autunno-invernale - spiega il direttore generale di Assoenologi - è stato caratterizzato, in tutt'Italia, da temperature piuttosto rigide e da abbondanti precipitazioni che hanno ricostituito, dal Piemonte alla Sicilia, le riserve idriche depauperate nelle precedenti annate. Nel Nord la neve è caduta abbondantemente come non si vedeva da anni. Questa situazione ha determinato una ripresa vegetativa ritardata di circa una settimana rispetto alla media pluriennale. Dopo un ottimo germogliamento, grazie alle alte temperature del mese di maggio, con il termometro che ha superato i 30°C sia a Firenze che a Milano, il ritardo è stato riassorbito tanto che la fioritura e l'allegagione sono avvenute mediamente in anticipo di 10 giorni rispetto ai normali periodi, anticipo che si è mantenuto, ed in alcuni casi è cresciuto, fino alla vendemmia. Nella prima settimana di luglio la penisola è stata investita da abbondanti precipitazioni e l'altalenanza di umidità e bel tempo hanno creato le premesse per l'insorgere delle tradizionali malattie fungine della vite: oidio, peronospora e botrite che, sia pure con differente intensità, si sono manifestate da Bolzano a Pantelleria. Il mese di agosto ha ricordato quello del 2003 (il più caldo degli ultimi decenni) facendo registrare temperature torride che hanno raggiunto punte, anche in Italia settentrionale e centrale, vicine ai 40°C percepiti.

Il mese di settembre ha invece diviso l'Italia trasversalmente regalando delle giornate ricche di sole al Nord e, purtroppo, assai piovose al Sud e nelle principali Isole.

I tempi della vendemmia 2009 - continua Giuseppe Martelli - possono essere così riassunti. La raccolta delle varietà precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon) è iniziata il 3 agosto in Sicilia, il 5 agosto in Franciacorta, il 6 agosto in Puglia e il 20 agosto in Toscana. Il pieno della vendemmia è avvenuto nella seconda decade di settembre. I conferimenti sono terminati, per la stragrande maggioranza delle uve, entro fine settembre. Su tutto il territorio nazionale, i conferimenti si sono esauriti a metà ottobre con le ultime uve di Raboso e Cabernet nel Veronese, di Cabernet, Petit Verdot e Sangiovese in Toscana, mentre in Valtellina e nell'Avellinese si protrarranno fino alla prima settimana di novembre quando saranno staccati gli ultimi grappoli di Nebbiolo e di Aglianico.



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

Una vendemmia che divide l'Italia - afferma Martelli che è anche presidente del Comitato nazionale vini del Dicastero dell'agricoltura - Nel 2007 il Centro-Sud fece registrare una produzione fortemente deficitaria rispetto a quella del Nord Italia. Nel 2008 si è verificato un capovolgimento della situazione con un decremento nel Centro-Nord ed un incremento nel Centro-Sud, ad eccezione della Sardegna.

Quest'anno l'Italia è stata fino ad agosto divisa longitudinalmente a causa delle diverse condizioni atmosferiche e meteoriche verificatesi durante tutto il ciclo vegetativo. In pratica la parte occidentale, quella tirrenica, ha manifestato incrementi di produzione abbastanza omogenei, mentre la parte orientale (adriatica) decrementi altrettanto omogenei. Infatti, dal Friuli Venezia Giulia, passando per le Marche ed arrivando in Puglia si riscontravano decrementi produttivi che oscillavano tra il -5% e -10% rispetto allo scorso anno. Mentre valutando i dati dal Piemonte alla Toscana, fino alla Campania si registravano, sempre a fine agosto, segni positivi da +5% a +10%.

Oggi, a raccolta pressoché ultimata, l'Italia attenua la divisione longitudinale al Nord e l'accresce al Sud, dove il bizzarro andamento climatico e meteorico, caratterizzato prima da temperature elevate, poi da piogge inconsuete, ha penalizzato la produzione facendola scendere a -15% in Abruzzo ed in Puglia e a -10% in Sicilia e nelle Marche.

Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva con i dati definitivi, regione per regione, sulla produzione di mosti e vini 2009. Detta tabella riporta nella prima colonna la media produttiva degli ultimi cinque anni, quindi i livelli quantitativi della precedente campagna e, a seguire, quelli della vendemmia in corso.

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

I dati definitivi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani sulla vendemmia 2009 possono essere scaricati anche dal sito internet: www.assoenologi.it alla voce "Comunicati stampa > Studi di settore". Le informazioni e le tabelle contenute in questo dossier non possono essere riportate, utilizzate o trasmesse in alcun modo o forma senza che venga indicata la seguente dicitura: fonte Assoenologi.



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

**I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI
SULLA PRODUZIONE VITIVINICOLA 2009 (VINO E MOSTO)**

Regione	Produzione media vino e mosto 2004/2008 - Dati Istat	HL vino e mosto produzione 2008 Dati Istat	±% Previste rispetto 2008	Media HL vino e mosto previsti 2009*
Piemonte	2.950.000	2.480.000	+15%	2.850.000
Lombardia	1.140.000	1.250.000	-5%	1.190.000
Trentino A.A.	1.169.000	1.140.000	+5%	1.190.000
Veneto	7.812.000	8.119.000	-5%	7.710.000
Friuli V.G.	1.112.000	1.014.000	=	1.010.000
Emilia Romagna	6.625.000	6.340.000	+5%	6.660.000
Toscana	2.910.000	2.800.000	=	2.800.000
Marche	1.034.000	871.000	-10%	780.000
Lazio	2.161.000	1.797.000	=	1.800.000
Abruzzo	3.109.000	3.054.000	-15%	2.600.000
Campania	1.829.000	1.768.000	+5%	1.850.000
Puglia	7.194.000	6.949.000	-15%	5.900.000
Sicilia	6.395.000	6.180.000	-10%	5.560.000
Sardegna	834.000	582.000	+5%	610.000
Altre**	2.153.000	1.901.000	+5%	1.990.000
Totale	48.427.000	46.245.000	-4%	44.500.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

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

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



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

PIEMONTE

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2008

Aborti fiorali limitatissimi, gemme molto fertili e disponibilità di acqua nel terreno hanno messo le basi per una produzione abbondante, oggi mediamente stimata in tutta la regione del 15% superiore rispetto alla passata campagna, fatta eccezione per il Nebbiolo che manifesta una lieve carenza rispetto al 2008.

La vendemmia è risultata anticipata di 10 giorni rispetto allo scorso anno. In Piemonte la raccolta è infatti iniziata dopo Ferragosto per le uve Chardonnay e Pinot nero base Alta Langa. I conferimenti di Brachetto e di Moscato, che rappresentano quasi il 30% delle uve piemontesi, sono iniziati il 26 agosto e hanno fatto registrare una qualità ottima sia per contenuti aromatici che per forza acida e zuccherina. Nei primi giorni di settembre è stata la volta dei Dolcetti, a cui hanno fatto seguito, nella seconda decade di settembre, le uve Barbera e Freisa. Il culmine della raccolta in Piemonte è avvenuto nella seconda decade di settembre. Per le uve di Nebbiolo si è iniziato invece nei primi giorni di ottobre.

I primi riscontri di cantina hanno evidenziato basi spumanti con un ottimo equilibrio acidità/zuccheri, grazie alle favorevoli condizioni meteorologiche del mese di settembre e ad un regolare andamento fermentativo, sia alcolico che malolattico. Anche per i Nebbioli i livelli qualitativi sono di tutta considerazione.

La qualità è da considerarsi quindi di ottimo livello in tutta la regione, con diverse punte di eccellenza più facilmente riscontrabili nel Brachetto d'Acqui, nel Barbera d'Asti, nel Nebbiolo dell'Alto Piemonte e nel Barolo e Barbaresco. Le scorte nelle cantine si presentano più alte del 2008, in particolar modo per alcune tipologie come Brachetto e Barbera. I prezzi delle uve sono risultati in ribasso rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, fatta eccezione per quelle di Moscato e Brachetto che sono stabili grazie agli accordi interprofessionali pluriennali.

LOMBARDIA

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2008

In Franciacorta i primi grappoli di Pinot e di Chardonnay sono stati staccati il 5 agosto, con un deciso anticipo sulla media pluriennale, anche se la vendemmia è entrata nel pieno dal 15 del mese ed è terminata nella prima settimana di settembre. La qualità è compresa tra il buono e l'ottimo.

In Oltrepò Pavese la produzione è risultata quantitativamente buona, fatta eccezione per la Croatina che ha fatto registrare un decremento produttivo, specie nei vigneti di recente impianto, anche del 40%. Il tutto, spalmato sulla produzione totale, porta ad un calo globale di poco superiore al 5%. In provincia di Pavia la raccolta delle uve Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay è iniziata il 10 agosto. I Riesling, le Malvasia ed il Moscato sono arrivati in



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

cantina nella prima settimana di settembre aiutati nella maturazione da un clima caldo secco che ha spesso obbligato a vendemmiare solo nelle ore mattutine.

La vendemmia delle uve Croatina e Barbera è iniziata nella seconda settimana di settembre. Le piogge, che hanno ostacolato la raccolta dal 14 al 20 settembre, hanno creato alcuni disagi ma non hanno inciso sulla sanità delle uve. La Croatina ha avuto una produzione scarsa ma di grande qualità, le Barbere e le altre uve rosse hanno fatto riscontrare un quantitativo di poco al di sopra della norma, con qualità in alcuni casi eterogenea. Come nei bianchi anche le fermentazioni delle uve rosse sono state regolari ed hanno dato vini di qualità buona con diverse punte di ottimo. La vendemmia è pressoché terminata nella quarta settimana di settembre con la raccolta delle uve Cabernet.

In Valtellina i primi grappoli sono stati vendemmiati a partire dal 21 settembre con le uve da appassimento e la raccolta sta proseguendo tutt'ora. La situazione qualitativa attuale è comunque più che buona e si stima un incremento di produzione rispetto allo scorso anno, che fu deficitario a causa degli attacchi peronosporici.

Complessivamente in tutta la Lombardia la quantità si prevede inferiore del 5% rispetto al 2008.

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2008

In Trentino l'inizio della vendemmia è avvenuto nella terza settimana di agosto con la raccolta delle uve base spumante, è poi proseguita nella prima decade di settembre con quella delle uve di Merlot e Teroldego. I conferimenti si sono conclusi verso il 20 di ottobre con le ultime partite di Cabernet Sauvignon e di Enantio in Vallagarina.

L'andamento stagionale favorevole ha consentito di prolungare il periodo di raccolta delle uve che, se pur anticipata nell'avvio, si è chiusa in epoche normali. La produzione è in linea con le previsioni di fine agosto: +5% rispetto al 2008. Il Trentino si conferma terra da "bianchi" con circa il 75% della produzione di uve bianche, divise fra Chardonnay (400 mila quintali), Pinot grigio (340 mila quintali), Müller-Thurgau (115 mila quintali).

I vini bianchi presentano profumi molto puliti, ottima struttura e buona sapidità. È un'annata molto interessante per lo Chardonnay e il Pinot grigio. Per i vini rossi si segnalano punte di eccellenza per il Pinot nero e per le varietà autoctone: Teroldego, Lagrein e Marzemino.

In Alto Adige i primi grappoli, quelli di Chardonnay, Pinot grigio e Sauvignon, sono stati conferiti a partire dal 25 agosto. Le uve dei vigneti di alta collina hanno evidenziato un anticipo di maturazione di oltre 15 giorni, che ha portato ad una vendemmia meno distribuita nel tempo che si è concentrata soprattutto nel mese di settembre con i conferimenti di Pinot bianco e Pinot nero e con



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

quelli di Schiava, Merlot, Lagrein e Cabernet.

Le operazioni di raccolta termineranno a fine ottobre con i conferimenti degli ultimi grappoli di Cabernet. Il periodo vendemmiale anche in Alto Adige è stato favorito dalle ottime condizioni climatiche che hanno permesso di far giungere alle cantine grappoli sani e perfetti e di eccellente qualità con un contenuto zuccherino superiore alla norma.

Anche l'andamento fermentativo è stato regolare, tanto che si può ipotizzare una qualità ottima con diverse punte di eccellente soprattutto per i vini rossi. In Alto Adige, contrariamente alle previsioni di inizio settembre che davano una produzione leggermente in calo, si stima una quantità pressoché uguale a quella fatta registrare nel 2008.

VENETO

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2008

Nel Veneto Orientale la vendemmia è iniziata intorno al 20 agosto con la raccolta del Pinot Grigio, con 5 giorni di anticipo rispetto alla media degli ultimi anni e di 10 giorni se riferita allo scorso anno. È poi proseguita in tutta la regione con le altre varietà medio/precoci per continuare verso il 10 di settembre con i conferimenti di Prosecco e quindi con quelli di Cabernet. La vendemmia si è conclusa con la raccolta delle uve Raboso a metà ottobre.

I riscontri di cantina evidenziano una gradazione zuccherina di circa un grado babo superiore a quella dello scorso anno sia per le varietà precoci che per quelle medie e medio-tardive. Eccellente lo stato sanitario delle uve (uva bella come quest'anno si è vista raramente). La resa uva/vino è stata leggermente superiore alla norma e l'andamento delle fermentazioni è stato regolare.

La produzione è stimata leggermente inferiore a quella dello scorso anno.

In Veneto Occidentale l'andamento della raccolta nella vendemmia 2009 è stato particolarmente favorevole con clima caldo e soli 3 giorni di pioggia all'inizio di settembre. Le uve per il Recioto di Soave e l'Amarone della Valpolicella sono state poste tutte in appassimento in perfette condizioni sanitarie e di maturità. Le uve fresche di Soave, Valpolicella, Bardolino, Custoza e Lugana sono state conferite in ottimo stato sanitario con una gradazione zuccherina particolarmente alta ma con acidità totale leggermente sotto la media annuale. La vendemmia si è conclusa con le uve Corvine della Valpolicella il 17 ottobre.

Le quantità raccolte in Veneto Occidentale segnano complessivamente una diminuzione stimata del 6% rispetto allo scorso anno (Soave -5%, Valpolicella -10%, Bardolino -5%, Lugana prodotto nella provincia di Verona -20%, mentre nella provincia di Vicenza si stima una produzione pari a quella dello scorso anno).

La qualità in generale si può considerare compresa tra il buono e l'ottimo.



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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2008

Le elevate temperature di metà luglio hanno accelerato l'invaiaitura di almeno una settimana rispetto allo scorso anno e causato lievi scottature sugli acini in particolar modo di Pinot grigio e Pinot bianco. In agosto i processi di maturazione si sono svolti in modo regolare favoriti da un clima asciutto e ventilato.

La vendemmia delle uve base spumante (Pinot nero, Chardonnay e Pinot bianco) è iniziata il 17 agosto, con una settimana di anticipo rispetto allo scorso anno, seguita da quella delle uve Pinot grigio e Sauvignon.

Dalla fine di agosto, fino alla metà di settembre, la regione è stata interessata da un'anticiclone che ha determinato alte temperature e ottima ventilazione contribuendo a rilevanti escursioni termiche. Questo favorevole andamento climatico ha rallentato le fasi di raccolta prediligendo la vendemmia alle sole ore mattutine e garantendo un ottimo stato sanitario delle uve con grappoli aperti e buccia molto spessa.

Solo verso la metà di settembre il Friuli Venezia Giulia è stato colpito da un debole fronte atlantico che ha portato un po' di fresco e delle deboli piogge, una vera manna per le varietà tardive quali Friulano, Ribolla e Verduzzo e per tutte le uve a bacca rossa. Il contenuto in zuccheri è risultato sopra la media, mentre la componente acida ha sofferto le alte temperature stagionali. Le fermentazioni si sono svolte in modo regolare senza particolari defezioni e le rese uva/vino sono rientrate nella norma.

Nel complesso la vendemmia 2009 ha fornito degli interessanti vini con particolare interesse per il Pinot grigio e bianco e premiato le varietà autoctone quali Friulano, Malvasia, Ribolla e Verduzzo. L'annata per le uve a bacca rossa è stata ottima con punte di eccellente per il Merlot, Refosco e Schioppettino.

Questa vendemmia eccezionale, da un punto di vista qualitativo, sta invece registrando una preoccupante stanchezza negli scambi, soprattutto per i vini rossi, a causa di una stagnazione globale dei mercati.

EMILIA ROMAGNA

Quantità: +5 % rispetto vendemmia 2008

In Romagna, il 12 agosto, con un anticipo di circa una settimana rispetto all'anno scorso, è iniziata la vendemmia delle varietà precoci (Chardonnay e Pinot bianco), seguita alla fine dello stesso mese con le uve Albana e proseguita nei primi giorni di settembre con quelle di Sangiovese.

In Emilia le prime uve di Ancellotta sono state conferite a partire dal 3 settembre, seguite dopo una settimana da quelle di Pignoletto, di Lambrusco Salamino, mentre per il Lambrusco Grasparossa la raccolta è iniziata a fine settembre. Anche in Emilia l'anticipo dell'inizio vendemmia è avvenuto con circa una settimana rispetto allo scorso anno e alla media pluriennale.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

ASSOENOLOGI

In Romagna, nonostante la riduzione delle superfici vitate dovuta agli espianti autorizzati dalla nuova Ocm, si prevede un raccolto abbondante, pari al 2008 (4.100.000 ettolitri). In Emilia non ci sono stati forti espianti e si stima una produzione del 15% in più dello scorso anno. Complessivamente in tutta la regione la quantità è stimata del 5% superiore rispetto al 2008.

L'andamento climatico è stato molto favorevole per tutta la durata della vendemmia, che ha superato i due mesi e si è conclusa in Romagna a metà ottobre con le ultime uve di Fortana, Cabernet e Sangiovese in alta collina, mentre in Emilia il 20 di ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Lambrusco Grasparossa. Molto regolari le fermentazioni, favorite anche dalle ideali condizioni del mese di settembre, in quanto le uve sono state raccolte a temperature non molto elevate.

Per i vini si prevede una qualità ottima, con diverse punte di eccellenza; molto interessanti i vini da vitigno a bacca bianca raccolti nel mese di settembre, come l'Albana e il Trebbiano. Ottima in generale la qualità dei vini rossi, a parte alcuni Sangiovesi che sono stati raccolti con una maturazione fenolica non perfettamente completata a causa del forte innalzamento del contenuto zuccherino. Medio-alta la concentrazione di colore, anche se in alcuni casi i vini da vitigni di Ancellotta presentano un'intensità colorante inferiore alla vendemmia precedente, data la maggior quantità di uva per ceppo.

TOSCANA

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2008

Disponibilità di acqua e ideali temperature primaverili hanno favorito lo sviluppo di una buona vegetazione e un regolare andamento della maturazione. Tra giugno e luglio le cospicue piogge hanno innescato alcuni focolai d'infezione di peronospora e oidio, antagonizzati prontamente da adeguati trattamenti.

Le date di raccolta sono rientrate in epoca normale, o in leggero anticipo, a seconda delle zone e delle varietà. Le uve precoci (Chardonnay e Pinot) sono state raccolte a partire dal 20 agosto in Maremma e dal 25 nelle altre zone. I primi grappoli di Merlot sono stati staccati nella prima settimana di settembre.

A San Gimignano i conferimenti di Vernaccia sono iniziati il 10 settembre, così come per il Morellino di Scansano.

Le uve base per la produzione del Chianti e del Chianti Classico, nonché quelle di Sangiovese per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano, del Carmignano e del Brunello di Montalcino sono state vendemmiate a partire dal 15 settembre. La vendemmia è terminata verso il 20 di ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Sangiovese e Cabernet nelle zone alte del Chianti Classico, del Nobile di Montepulciano ed a Montalcino.

Il periodo vendemmiale è stato caratterizzato da bel tempo ad eccezione di qualche giorno di pioggia verificatosi dal 15 al 20 settembre.



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

Tutte le uve, sia bianche che rosse, sono state raccolte molto sane, con buccia piuttosto spessa e con conseguente minor resa uva/vino di circa il 2% rispetto ad un'annata normale.

Il contenuto zuccherino delle uve è risultato molto alto in tutte le zone, ciò ha portato ad uno scarso ricorso all'arricchimento e della concentrazione parziale a freddo dei mosti. Buona è risultata la forza acida delle uve.

Dal punto di vista qualitativo si può senz'altro affermare che il livello per tutte le tipologie dei vini è da ritenersi ottimo, con diverse punte di eccellente.

Quantitativamente si stima una produzione di poco superiore rispetto al 2008.

MARCHE

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2008

La vendemmia ha avuto inizio il 20 agosto per le varietà precoci, seguite da Merlot e Pecorino. Il pieno della raccolta nelle Marche è avvenuto nella seconda metà di settembre quando si sono accavallati i conferimenti di Verdicchio, Sangiovese, Maceratino, Biancame, Cabernet e Passerina. Per le uve di Montepulciano, base della produzione della Docg Conero e della Doc Rosso Piceno, e per quelle di Verdicchio "passito" i conferimenti sono iniziati il 4 ottobre e sono proseguiti fino al 20 dello stesso mese.

I grappoli sono stati consegnati alle cantine in buono stato fitosanitario, con acini sani e succosi. Le buone e numerose escursioni termiche riscontrate tra giugno e luglio, nonché quelle dei primi giorni di agosto, hanno determinato un elevato patrimonio organolettico, in particolare per i vitigni classici della regione e per i vigneti coltivati nelle aree più vocate. La resa uva/vino è risultata nella norma.

I mesi di settembre e di ottobre hanno beneficiato di giornate soleggiate con assenza totale di precipitazioni che hanno favorito la maturazione e le operazioni vendemmiali.

Quantitativamente parlando i dati fanno registrare un calo rispetto al 2008 del 10-15% per l'area Verdicchio; nelle zone del Piceno invece la diminuzione si attesta intorno al 5%. Complessivamente in tutta la regione si produrrà il 10% in meno rispetto alla scorsa campagna, il che lascia presupporre una produzione di vino di circa 780.000 ettolitri.

I valori dei mosti sono stati fortemente influenzati dall'andamento delle temperature di agosto e settembre, nonché dalla capacità vegetativa dei vigneti, tanto che si registrano acidità e pH diversi a seconda del vigneto di provenienza. L'andamento delle fermentazioni è risultato buono per tutte le tipologie con una frazione aromatica molto elevata.

Qualitativamente si prevede una produzione sostanzialmente ottima, in particolare per i vini bianchi, con alcune punte di eccellente per le produzioni provenienti da vigneti curati in maniera esemplare da aziende sempre in costante crescita qualitativa.

Sicuramente i bianchi più dei rossi sono stati favoriti dalle condizioni meteo di questa bizzarra annata.



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

LAZIO

Quantità. uguale rispetto vendemmia 2008

Le viti hanno messo a reddito le abbondanti precipitazioni invernali e primaverili, creando le giuste riserve idriche necessarie a superare il periodo più critico di un'estate che ha affiancato alle alte temperature livelli di umidità non indifferenti, che hanno richiesto una pronta ed efficace lotta alle più temute crittogame della vite, tipo peronospora ed oidio, che sono state prontamente controllate con adeguati trattamenti.

All'atto dell'inizio della vendemmia lo stato vegetativo dei vigneti si è presentato ottimo con una maturazione dei grappoli anticipata di una settimana rispetto allo scorso anno. Successivamente le piogge del mese di settembre hanno rallentato la maturazione, tanto che la vendemmia è continuata fino alla seconda decade di ottobre. Nonostante ciò non si registrano formazioni di botrytis. Il prodotto è risultato sano, con un notevole contenuto zuccherino e con una buona acidità. La qualità delle uve fa prevedere vini dalle caratteristiche gusto-olfattive assai interessanti.

Deludente è invece la resa in vino che è stata inferiore dal 3 al 5% rispetto alla norma. Quantitativamente parlando si può affermare che il +5% ipotizzato a fine agosto si è ridotto ad una produzione pari a quella dello scorso anno, anche in considerazione degli estirpi attuati in base a quanto sancito dalla nuova Ocm vino.

La raccolta ha avuto inizio il 10 agosto con le uve Chardonnay ed è continuata il 25 agosto con quelle di Pinot e Cabernet Sauvignon; il 2 settembre sono iniziati i conferimenti delle uve Merlot, a cui sono seguiti quelli delle altre varietà a bacca bianca e rossa, quali Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano, Sangiovese, mentre a fine settembre è stata la volta del Cesanese e del Montepulciano. Le operazioni vendemmiali si sono chiuse verso il 20 di ottobre con i conferimenti delle uve bianche collinari e con gli ultimi grappoli di Montepulciano.

ABRUZZO

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2008

In tutta la regione la primavera è tardata ad arrivare ed è stata caratterizzata da giornate di sole alternate a frequenti acquazzoni. Situazione che si è protratta fino a metà giugno, innescando diversi focolai di infezione e di proliferazione principalmente di oidio e di peronospora, che in alcuni casi non sono stati ben antagonizzati. Le prime fasi fenologiche (germogliamento, fioritura ed allegagione) hanno fatto registrare un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla norma. Da fine giugno in poi, tranne qualche sporadica pioggia, le belle giornate e le alte temperature hanno riequilibrato la situazione, favorito lo sviluppo, determinato una buona vegetazione e la conseguente abbondante formazione di grappoli uniformi per tutte le varietà.



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

Le operazioni di raccolta sono rientrate nella media pluriennale e hanno avuto inizio per le varietà precoci, in particolare per Chardonnay e Pinot grigio, il 17 agosto nelle zone più costiere, mentre per quelle più interne e collinari il 25 dello stesso mese. La resa di queste uve è risultata inferiore del 20% rispetto alla vendemmia precedente, sia per un'allegagione non perfetta, sia per i danni causati dalle fitopatie. Per le altre uve bianche, Trebbiano, Malvasia, Passerina e Pecorino, l'inizio della vendemmia è avvenuto a metà settembre, invece, per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, si è attesa l'ultima settimana di settembre e si è protratta fino alla metà di ottobre.

La quantità si stima inferiore del 15% rispetto alla passata campagna, tanto da prevedere una produzione complessiva di circa 2.600.000 ettolitri di vino, contro i 3.054.000 del 2008.

Da un punto di vista qualitativo, grazie alle favorevoli condizioni climatiche che si sono verificate nei mesi di settembre e di ottobre, l'annata 2009 è da considerarsi sicuramente interessante. Dai primi riscontri di cantina si evidenziano molte punte di ottimo, in particolare per i vini bianchi e i cerasuoli.

CAMPANIA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2008

L'acqua caduta abbondantemente nel periodo invernale, unita alle buone temperature ed alle escursioni termiche che hanno caratterizzato i mesi di luglio e di agosto, facevano prevedere un avvio anticipato del ciclo vegetativo di una settimana; invece il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature più basse ed alcune precipitazioni, che hanno rallentato ed in alcuni casi posticipato di circa una settimana la maturazione.

La vendemmia in tutta la regione è iniziata a metà settembre con la raccolta, nell'Agro aversano, delle uve di Asprinio e del Fiano nel Cilento. Successivamente, nella terza decade del mese, si è avviata la raccolta nel beneventano con la Falanghina, per continuare nella prima settimana di ottobre con il Fiano di Avellino ed il Greco di Tufo nell'avellinese. Nei Campi Flegrei i conferimenti di Piediroso sono iniziati nella seconda settimana di ottobre. Le operazioni vendemmiali termineranno nella prima settimana di novembre con gli ultimi grappoli di Aglianico per la produzione della Docg Taurasi nell'avellinese.

Le analisi in campo, in cantina ed in laboratorio confermano, oltre ad una più che buona sanità delle uve, grandi potenzialità per l'ottenimento di vini ricchi di caratteristiche varietali e di grande personalità. Infatti il contenuto zuccherino medio è più elevato rispetto allo scorso anno, con acidità più basse e molto più equilibrate. La resa di uva/vino è circa il 70%. Grazie alle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte i vini bianchi, sono ben



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

strutturati e presentano un quadro aromatico notevole. Per i vini rossi, si riscontra una buona dotazione polifenolica con elevata armonicità e struttura. Quantitativamente si stima una produzione superiore del 5% rispetto a quella della scorsa campagna, distribuita equamente nelle province campane.

Qualitativamente i livelli dei vini possono definirsi ottimi, con diverse punte di eccellenza.

PUGLIA

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2008

Le prime previsioni, formulate alla fine agosto, quando in cantina era stato conferito solo il 20% della produzione, facevano registrare un ribasso del 10% rispetto al 2008, che oggi, a conferimenti avvenuti, aumenta al 15% pari a una produzione di circa 5.900.000 ettolitri, dovuti anche ad un resa uva/vino leggermente inferiore rispetto alla media pluriennale.

L'epoca di raccolta è risultata anticipata di una settimana rispetto al 2008 e le uve di Chardonnay, Sauvignon, Pinot sono state raccolte dopo la prima settimana di agosto con qualità e sanità dei grappoli eccellenti e rese normali.

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

Le principali varietà che hanno accusato i più alti decrementi produttivi sono le uve autoctone Bombino bianco, Verdeca, Primitivo, Negroamaro ed in parte le uve del Castel del Monte.

L'andamento meteorologico registrato durante il periodo di maturazione e successivamente nella stagione vendemmiale ha determinato un calo zuccherino delle uve, che hanno comunque mantenuto un buon livello di acidità. Il processo fermentativo si è svolto in condizioni di assoluta regolarità e senza alcuna anomalia. Complessivamente si può affermare che la qualità dei futuri vini si attesterà su livelli buoni con diverse punte di ottimo.

La situazione del mercato delle uve, dei mosti e dei vini, evidenzia decrementi dei prezzi più o meno incisivi a seconda delle zone e delle varietà rispetto a quelli registrati nello stesso periodo dello scorso anno. Al momento si registrano scarsi scambi con quotazioni in calo, anche del 30%, a causa dell'incertezza del mercato e dell'ulteriore previsto calo dei consumi del vino.



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

SICILIA

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2008

La vendemmia per le varietà bianche precoci è iniziata il 3 di agosto con la raccolta di Pinot grigio, Sauvignon e, in alcuni areali dell'Agrigentino, con lo Chardonnay per finire con il Moscato bianco in provincia di Siracusa. Durante la settimana di Ferragosto si sono raccolte le uve di Chardonnay, di Viognier e di Müller-Thurgau.

La vendemmia delle uve nere, in particolare Merlot, è iniziata nella seconda metà di agosto, è poi proseguita con quelle di Sirah, Nero d'Avola e Frappato ed è terminata con i grappoli di Cabernet Sauvignon nella prima decade di settembre, periodo in cui sono state raccolte anche le varietà autoctone a bacca bianca, come il Catarratto, l'Insolia ed il Grillo.

I processi fermentativi si sono svolti in modo del tutto normale favoriti da un buon andamento climatico sino alla metà di settembre. Dopo questa data sono sopraggiunte abbondanti piogge che hanno rallentato la raccolta e in parte compromesso la qualità delle uve. I vini ottenuti prima delle piogge si presentano equilibrati e ricchi di profumi. Per gli altri si stima una qualità complessiva nella media.

Quantitativamente si prevede una produzione inferiore del 10% rispetto a quella dello scorso anno, ossia di circa 5.600.000 ettolitri.

Nella zona dell'Etna la vendemmia è iniziata i primi di settembre, con la raccolta di Pinot nero e Chardonnay, e si è protratta sino alla fine del mese con il Carricante e a seguire, nel mese di ottobre, con il Nerello Mascalese.

I prezzi delle uve Doc Etna si stimano da 0,6 a 1 euro al kg per le uve bianche e da 0,5 a 0,75 euro al kg per le uve nere. Invece nella patria del Nero d'Avola, cioè in provincia di Siracusa, i prezzi si sono attestati dai 0,30 ai 0,55 euro al Kg, ma qui la quantità è risultata inferiore del 25% rispetto allo scorso anno. A Pantelleria la raccolta dello Zibibbo è iniziata dopo Ferragosto. I prezzi all'ingrosso non variano rispetto allo scorso anno. Nelle Isole Eolie le Malvasie delle Lipari sono state conferite dalla metà di settembre per terminare nei primi giorni di ottobre. Nella zona di produzione della Docg Cerasuolo di Vittoria la vendemmia è iniziata nei primi di settembre. Anche in provincia di Ragusa si è registrato un calo del 20% delle uve Nero d'Avola e per il Frappato di Vittoria (uve base per l'unica Docg regionale).

Le operazioni vendemmiali si sono chiuse a metà ottobre in tutto il comprensorio regionale.

SARDEGNA

Quantità: +5% rispetto vendemmia 2008

Le abbondanti piogge che hanno caratterizzato il periodo autunno-invernale hanno ricostituito le riserve idriche che la regione da tempo lamentava. Le precipitazioni sono continuate anche in primavera, periodo in cui si sono regi-



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

strate temperature sufficientemente elevate, condizioni che hanno determinato un vigoroso germogliamento.

Ciò ha consentito di recuperare quei vigneti che la passata annata, fortemente siccitosa, aveva "maltrattato". Le più che positive condizioni climatiche hanno però solo in parte ricostituito la fisiologia di alcuni vigneti fortemente provati dalle negative condizioni verificatesi nelle due passate annate. A di là di ciò il ciclo vegetativo è decorso in modo assai regolare.

L'estate caldissima ed i roghi che si sono sviluppati in diverse zone dell'Isola hanno determinato qualche scottatura solare.

La vendemmia che sembrava bellissima è stata poi ridimensionata da frequenti piogge, che hanno disturbato le operazioni e dilatato i tempi. Il tenore zuccherino si è abbassato rientrando in valori medi. La produzione è risultata pertanto eterogenea.

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

La quantità prevista agli inizi della vendemmia deve essere rivista al ribasso, passando da +10% a +5% rispetto all'anno precedente. Si produrranno pertanto circa 610.000 hl di vino che sarà per lo più di buona qualità.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

ASSOENOLOGI

SINTESI DELLE ULTIME 10 VENDEMMIE

La sintesi di seguito riportata è tratta dai dati ogni anno elaborati su scala nazionale dall'Assoenologi. I riscontri quantitativi sono armonizzati con le risultanze dell'Istituto nazionale di statistica di cui i dati dell'Assoenologi (resi noti già a fine vendemmia) differiscono di solo il 3% rispetto alla media pluriennale parametrata con quella dell'Istat.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

2008 qualitativamente parlando. 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 vendemmate 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 parlando. 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 (46.145.000 di ettolitri). 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.



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

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

1989	1990	1991	1992	1993
60.326.800	54.927.000	59.787.600	68.686.100	62.672.000
1994	1995	1996	1997	1998
59.290.000	56.201.000	58.543.000	50.563.000	57.140.000
1999	2000	2001	2002	2003
58.073.000	54.088.000	52.293.000	44.604.000	44.086.000
2004	2005	2006	2007	2008
53.135.000	50.566.000	49.631.000	42.559.000	46.245.000

I dati sono espressi in ettolitri

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

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

Media produzione decennio	1989/1998	-	HL 58.814.000
Media produzione ultimi 20 anni	1989/2008	-	HL 54.171.000
Media produzione ultimi 10 anni	1999/2008	-	HL 49.528.000
Media produzione ultimi 7 anni	2002/2008	-	HL 47.261.000
Media produzione ultimi 5 anni	2004/2008	-	HL 48.427.000
Media produzione ultimi 3 anni	2006/2008	-	HL 46.145.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

LE MIGLIORI ANNATE DEI VINI ROSSI DEGLI ULTIMI 60 ANNI

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

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani

LE ANNATE QUANTITATIVAMENTE PIÙ SCARSE DAL 1950

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

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani



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

PRODUZIONE ANNUALE ITALIANA (VINO E MOSTO)
REGIONE PER REGIONE DAL 1993 AL 2003

Regione	1999	2000	2001	2002	2003
Piemonte	3.267.000	2.938.000	3.324.000	2.329.000	2.282.000
Lombardia	1.488.000	1.360.000	1.286.000	1.123.000	856.000
Trentino A.A.	1.226.000	1.177.000	1.230.000	1.063.000	1.076.000
Veneto	9.265.000	8.825.000	8.668.000	6.847.000	7.369.000
Friuli V.G.	1.155.000	1.152.000	1.111.000	1.006.000	1.113.000
Emilia Romagna	7.143.000	6.915.000	7.116.000	5.682.000	5.305.000
Toscana	2.665.000	2.540.000	2.220.000	2.319.000	2.264.000
Marche	1.686.000	1.609.000	1.683.000	1.258.000	940.000
Lazio	3.689.000	3.733.000	3.008.000	2.859.000	2.441.000
Abruzzo	4.225.000	3.689.000	3.441.000	3.808.000	3.319.000
Campania	2.164.000	2.013.000	1.717.000	1.761.000	1.655.000
Puglia	8.235.000	7.782.000	6.877.000	5.580.000	6.089.000
Sicilia	8.160.000	7.106.000	7.149.000	6.209.000	6.553.000
Sardegna	947.000	693.000	845.000	729.000	856.000
Altre*	2.758.000	2.556.000	2.618.000	2.031.000	1.968.000
Totale	58.073.000	54.088.000	52.293.000	44.604.000	44.086.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

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



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

PRODUZIONE ANNUALE ITALIANA (VINO E MOSTO)
REGIONE PER REGIONE DAL 2004 AL 2008

Regione	2004	2005	2006	2007	2008
Piemonte	3.263.000	3.054.000	3.229.000	2.724.000	2.480.000
Lombardia	1.168.000	1.100.000	1.081.000	1.099.000	1.250.000
Trentino A.A.	1.269.000	1.057.000	1.159.000	1.221.000	1.140.000
Veneto	8.843.000	7.093.000	7.207.000	7.799.000	8.119.000
Friuli V.G.	1.344.000	1.159.000	1.014.000	1.029.000	1.014.000
Emilia Romagna	7.155.000	6.608.000	6.768.000	6.253.000	6.340.000
Toscana	3.166.000	2.780.000	2.978.000	2.824.000	2.800.000
Marche	1.248.000	1.206.000	1.090.000	757.000	871.000
Lazio	2.492.000	2.362.000	2.316.000	1.840.000	1.797.000
Abruzzo	3.585.000	3.469.000	3.233.000	2.205.000	3.054.000
Campania	1.878.000	1.826.000	2.020.000	1.652.000	1.768.000
Puglia	7.610.000	8.348.000	7.397.000	5.668.000	6.949.000
Sicilia	6.964.000	7.283.000	6.974.000	4.574.000	6.180.000
Sardegna	943.000	924.000	859.000	862.000	582.000
Altre*	2.207.000	2.297.000	2.306.000	2.052.000	1.901.000
Totale	53.135.000	50.566.000	49.631.000	42.559.000	46.245.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

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



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

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

Regione	Ultimi 10 anni 1999/2008	Ultimi 7 anni 2002/2008	Ultimi 5 anni 2004/2008	Ultimi 3 anni 2006/2008
Piemonte	2.889.000	2.766.000	2.950.000	2.811.000
Lombardia	1.181.000	1.097.000	1.140.000	1.143.000
Trentino A.A.	1.162.000	1.141.000	1.169.000	1.173.000
Veneto	8.003.000	7.611.000	7.812.000	7.709.000
Friuli V.G.	1.110.000	1.097.000	1.112.000	1.019.000
Emilia Romagna	6.529.000	6.302.000	6.625.000	6.454.000
Toscana	2.656.000	2.733.000	2.910.000	2.867.000
Marche	1.235.000	1.053.000	1.034.000	906.000
Lazio	2.654.000	2.301.000	2.161.000	1.984.000
Abruzzo	3.403.000	3.239.000	3.109.000	2.831.000
Campania	1.845.000	1.794.000	1.829.000	1.813.000
Puglia	7.053.000	6.806.000	7.194.000	6.671.000
Sicilia	6.715.000	6.391.000	6.395.000	5.909.000
Sardegna	824.000	822.000	834.000	768.000
Altre*	2.269.000	2.108.000	2.153.000	2.087.000

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

I dati sono espressi in ettolitri

**Valle d'Aosta, Liguria, Umbria, 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 E NUMEROSA ORGANIZZAZIONE AL MONDO DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

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

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

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

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) è l'Organizzazione di categoria che nel nostro Paese raggruppa e rappresenta il 95% dei tecnici vitivinicoli attivamente impegnati nel settore, di cui il 40% ha mansioni direttive in cantine sociali e private, il 10% svolge l'attività di libero professionista, mentre la rimanente percentuale è impegnata con incarichi diversi. Essa si propone la tutela professionale dell'enologo e dell'enotecnico sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, nonché di rappresentare la categoria a tutti i livelli e di curarne l'aggiornamento tecnico scientifico. Inoltre garantisce ai suoi associati una serie di servizi professionali di tutta considerazione.

Fondata nel 1891, è stata riconosciuta dall'Union Internationale des Oenologues (la federazione che a livello mondiale rappresenta le associazioni nazionali dei tecnici vitivinicoli) l'Associazione di categoria più antica e più numerosa a livello mondiale.

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