



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

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

VENDEMMIA 2012

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

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

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

Venerdi 19 ottobre 2012



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

PREMESSA

Nelle pagine che seguono sono illustrati i dati definitivi sulla produzione 2012 elaborati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo (Assoenologi).

Essi sostituiscono quelli divulgati da Assoenologi il 24 agosto e aggiornati il 7 settembre 2012.

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

Questo modo di operare consente da anni all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani di formulare, fra fine agosto e ottobre, le previsioni sulla produzione in modo obiettivo, tanto da essere poi confermate, dopo diversi mesi, dall'Istituto nazionale di statistica (Istat) con piccoli margini di differenza. A riprova di ciò basti ricordare che **lo scarto tra i dati Assoenologi e quelli Istat è solo del 3,5% (media degli ultimi 5 anni)**.

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

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

Giuseppe Martelli
Direttore Generale Assoenologi

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

Quanto riportato in questo dossier può essere trasformato in intervista al dottor Giuseppe Martelli, Direttore Generale di Assoenologi.



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

LA PRODUZIONE 2012 IN SINTESI

Vendemmia 2012: 39,3 milioni di ettolitri di qualità eterogenea. Questi i dati definitivi, a raccolta ultimata, elaborati dal Centro studi dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Assoenologi, ossia dell'organizzazione nazionale di categoria che rappresenta i tecnici vitivinicoli. Assoenologi ha diramato le sue prime previsioni il 24 agosto, ipotizzando una produzione di 41,2 milioni di ettolitri di vino (-3,5% rispetto al 2011) e con tendenza a una diminuzione anche drastica. L'Assoenologi ha quindi aggiornato le sue previsioni il 7 settembre abbassandole a 40,3 milioni di ettolitri, vale a dire con un ulteriore decremento del 2,1% rispetto alle prime stime, portandolo a -5,6% rispetto al consuntivo Istat 2011.

Oggi 19 ottobre, nonostante che il mese di settembre sia decorso nel modo più opportuno, portando adeguate precipitazioni in quasi tutte le zone vitivinicole e ampie escursioni termiche tra giorno e notte, i dati definitivi sulla produzione vitivinicola 2012 fanno registrare un ulteriore ribasso, attestandosi, a **39,3** milioni di ettolitri, ossia con un decremento dell'**8%** rispetto alla precedente campagna che già fu tra le meno produttive degli ultimi decenni. Siamo di fronte alla vendemmia più scarsa dal 1950 ad oggi: dobbiamo infatti risalire al 1947 per trovarne una più povera. Va detto comunque che negli anni 1950/80 la superficie vitata italiana di uva da vino era decisamente più elevata dell'attuale (nel 1980 era di 1.230.000 ettari. Oggi è di 694.000 ettari - dati Istat). Per contro dal 1950 ad oggi le annate più produttive risultano, sempre secondo i dati Istat, quelle del 1980 (86,5 milioni di ettolitri di vino), del 1979 (85,1 milioni di ettolitri di vino) e del 1983 (83,3 milioni di ettolitri di vino). Nel 1983 si è quindi prodotto più del doppio di quanto si è prodotto per il 2012.

Quantità: Italia divisa in due. Nel Centro Nord i decrementi oscillano da -5% come nell'Emilia Romagna, a -20% come in Lombardia e Toscana. Dalle Marche in giù si registrano valori pari a quelli dello scorso anno, come in Abruzzo, Campania e Sardegna, o inferiori tra il 10% ed il 15% come in Puglia e Lazio o superiori anche del 15% come in Sicilia. Per quest'ultima l'incremento produttivo è da imputare maggiormente alla rimessa in produzione dei vigneti "bloccati" lo scorso anno con la cosiddetta "vendemmia verde".

Qualità: eterogenea in tutt'Italia. Il gran caldo e la scarsità di precipitazioni hanno bloccato l'insorgere delle tradizionali ampelopatie della vite. Nelle zone in cui la fioritura è stata contrastata dalle avversità meteorologiche i grappoli sono risultati spargoli e non uniformi. Nei vigneti che non sono stati soccorsi, nei momenti di massima calura, con adeguate irrigazioni, la resa uva/vino è stata decisamente inferiore alla media.



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

Tutto ciò giustifica la forte eterogeneità che caratterizza la produzione 2012, visto che nella stessa zona il buono si scontra con l'ottimo e il mediocre con l'eccellente. Aspetti ancor più rimarcati in quelle regioni e per quelle denominazioni in cui l'irrigazione di soccorso non è diffusa o ammessa. Complessivamente la qualità del vino 2012 sarà buona con qualche punta di ottimo ma pochissime di eccellente. E dire che sarebbe bastata qualche pioggia estiva e meno caldo per siglare un'annata assai degna di considerazione.

Uno sguardo ai nostri competitor. Le cose non sono andate meglio nei principali Paesi nostri competitor. Secondo l'Union internationale des œnologues, ad esempio, in Francia e in Spagna si prevede una produzione inferiore di almeno il 15% rispetto al 2011 con punte di -40% per le uve a bacca bianca. A differenza dell'Italia il calo produttivo, in particolare modo in Francia, non è dovuto solo al caldo torrido, ma anche alle abbondanti precipitazioni primaverili che hanno inciso in modo fortemente negativo sulla fioritura. Anche nei Paesi dell'Est la produzione risulta sotto la media pluriennale con decrementi diversi da Stato a Stato.

Prezzi all'ingrosso in forte aumento. Inutile dire che la scarsa produzione sta facendo fibrillare il mercato all'ingrosso di mosti e vini, calmo fino a Ferragosto, oggi alquanto sostenuto, soprattutto per alcuni prodotti fortemente richiesti. In sintesi le contrattazioni evidenziano prezzi in crescita rispetto al 2011. Ad esempio in Piemonte alcune tipologie fanno registrare incrementi tra il 10% ed il 20%, che in Lombardia raggiungono anche il 30%. In Veneto decisi aumenti si registrano per Pinot grigio e Prosecco. In Romagna alcune partite di vini bianchi sono state pagate anche il 50% in più rispetto allo scorso anno, mentre in Emilia le quotazioni all'ingrosso dei Lambruschi sono lievitate anche di oltre il 30%. Se in Toscana l'aumento delle prezzi sfiora il 30%, in Abruzzo per i vini bianchi si è raggiunto anche il 50%.

Il vino italiano continua a volare nel mondo. Un'annata con qualche punto in più ci avrebbe fatto comodo, visto che le nostre esportazioni, nonostante la forte congiuntura, sono sempre in crescita. Gli ultimi dati disponibili delle vendite di vino italiano all'estero, elaborati da Assoenologi su rilevazioni Istat e relativi al primo semestre dell'anno, confermano il trend degli ultimi mesi con una crescita in valore, rispetto allo stesso periodo del 2011, del 7% a fronte di una flessione dei volumi del 10,6%, il che vuol dire che mandiamo all'estero meno prodotto ma, dato che la diminuzione quantitativa riguarda principalmente lo sfuso e i vini di più bassa fascia, guadagniamo di più. Decisamente interessante anche l'incremento del prezzo al litro delle nostre vendite all'ingrosso di vino all'estero che è aumentato del 19,8% passando da 1,75 a 2,09 euro.

Poteva essere una vendemmia memorabile sia per quantità che per qualità. Sarebbe bastato che l'estate ci avesse regalato meno sole e qual-



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

che pioggia, ma così non è stato. I dati scaturiti dai rilievi fatti in maggio erano assai promettenti da Bolzano a Pantelleria sia quantitativamente che qualitativamente. A fine giugno le valutazioni sono scese, ma con la sicurezza che le consuete piogge estive avrebbero "raddrizzato" la situazione. Purtroppo invece i mesi di luglio e di agosto sono stati inesorabili. Nonostante il pazzo andamento che ha segnato il ciclo vegetativo 2012 la vite ha manifestato la sua capacità di adattamento, riuscendo a superare i momenti di criticità che hanno invece fortemente compromesso l'esito di altre importanti colture. Prova ne è che questa annata, contraddistinta da nefasti anticicloni che hanno "bruciato l'Italia" e da una carenza di piogge estive che ha battuto ogni record, si è conclusa, almeno per i vini ottenuti dalle uve che hanno potuto beneficiare delle provvidenziali piogge di settembre, con un risultato soddisfacente in quasi tutte le zone d'Italia.

Il mese di settembre infatti è decorso nel migliore dei modi, ossia con temperature adeguate, giuste precipitazioni e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno permesso un sostanziale recupero.

Le prime regioni a tagliare i grappoli per le uve precoci e base spumante sono state, tra il 2 e l'8 agosto, la Sicilia, la Puglia e la Lombardia. Il pieno della raccolta in tutt'Italia è avvenuto nella seconda decade di settembre, per concludersi in questi giorni (fine ottobre) con i conferimenti degli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna.

Sette anticicloni non hanno "bruciato" la vendemmia. Eravamo abituati a prendercela con l'anticiclone delle Azzorre, ma quest'anno abbiamo dovuto fare i conti non con uno, bensì con sette disperati fenomeni dai nomi più suggestivi. In primavera abbiamo accarezzato Hannibal. Abbiamo quindi conosciuto Scipione che, dal 17 al 27, ha fatto evaporare giugno. Poi abbiamo maledetto Caronte che, dal 29 giugno al 9 luglio, ci ha traghettato verso questa torrida estate facendoci boccheggiare alla soglia dei 40 gradi. E che dire di Minosse che, dal 10 al 15 luglio, ci ha regalato sei giorni di fuoco privilegiando Sicilia, Sardegna e Puglia. Dal 29 luglio al 5 agosto abbiamo dovuto fare i conti con Ulisse. Dal 7 al 15 agosto è stato Nerone a far parlare, o meglio "boccheggiare" l'Italia tutta, seguito da Caligola (17/19 agosto) che ha lasciato il posto a Lucifero (20/25 agosto). Beatrice, purtroppo, non ci ha portato le tanto auspicate piogge di fine agosto, che invece sono cadute nei primi giorni di settembre grazie a Poppea che ha portato basse pressioni con ampie escursioni termiche tra giorno e notte: un andamento che si è protratto, sia pur in modo diverso da zona a zona, per tutto il mese di settembre.

Dalla neve al caldo torrido: un ciclo vegetativo bizzarro. L'andamento climatico che ha caratterizzato la stagione 2011/2012 e il conseguente ciclo vegetativo della vite è stato alquanto eterogeneo e bizzarro, ricco di capovolgimenti. Il primo periodo invernale è stato piuttosto mite; tanto che in dicembre in alcune regioni del Nord Italia si sono raggiunte



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

temperature di 15/16°C, per scendere in gennaio anche a meno 20°C come è avvenuto in Piemonte. Nella fascia Adriatica invece l'inverno è stato alquanto piovoso e con copiose nevicate anche a bassa quota che hanno, in particolare, interessato le Marche e l'Abruzzo. Contrariamente la fascia tirrenica in generale e la Toscana in particolare, hanno avuto un inverno scarsamente piovoso fatta eccezione della Campania che, oltre alle piogge, ha visto cadere abbondanti nevicate. Nell'ultima decade di marzo le temperature massime al Centro Nord hanno superato anche i 25°C per ritornare su valori bassi nel mese di aprile quando, in alcune zone, nella notte del 9 aprile la temperatura è scesa molto vicina agli 0°C. Il periodo primaverile al Nord è stato turbato da forti grandinate che hanno coinvolto vaste zone dalla Lombardia al Veneto, dal Piemonte al Trentino. In seguito alle piogge, in diverse zone del Centro Nord, la fioritura non è stata favorita; ciò ha determinato minore fertilità e un numero inferiore di acini per grappolo. Nel Centro Sud, da fine aprile in poi, le belle giornate e le alte temperature hanno favorito lo sviluppo di una buona vegetazione con normale formazione di grappoli. Da maggio le temperature sono cresciute per stabilizzarsi su valori alti che in molte zone e per più giorni hanno toccato i 40°C. Al Centro Nord il caldo è scoppiato a giugno inoltrato, mentre le piogge sono praticamente scomparse (fatta eccezione per i territori a ridosso dei rilievi montuosi dove si sono manifestati diversi temporali), per ricomparire solo all'inizio di settembre, quando ormai il 20% del prodotto era già stato conferito alle cantine. Ciò ha determinato un consistente abbattimento della produzione delle uve precoci, in particolar modo di quelle a bacca bianca, ristabilendo una certa normalità per quelle a bacca rossa a vendemmia più tardiva.

Nella pagina che segue viene riprodotta la tabella riassuntiva sulla situazione, regione per regione, sulla produzione di mosti e vini. Successivamente vengono illustrate le previsioni riferite alle principali regioni vitivinicole italiane, a cui seguono una serie di tabelle che riassumono i dati di produzione degli ultimi anni.



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

**I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE
VITIVINICOLA 2012 REGIONE PER REGIONE**

Regione	Produzione media 2007/2011 Dati Istat	Ettoltri produzione 2011 Dati Istat	±% prevista rispetto media ultimi 5 anni	±% prevista rispetto 2011	Media ettoltri previsti 2012*
Piemonte	2.748.000	2.683.000	-12,5%	-10%	2.410.000
Lombardia	1.258.000	1.313.000	-16,5%	-20%	1.050.000
Trentino A.A.	1.178.000	1.113.000	-20%	-15%	940.000
Veneto	8.231.000	8.710.000	-10%	-15%	7.400.000
Friuli V.G.	1.155.000	1.267.000	-7,5%	-15%	1.070.000
Emilia Romagna	6.520.000	6.455.000	-6%	-5%	6.130.000
Toscana	2.750.000	2.495.000	-27,5%	-20%	1.990.000
Marche	816.000	741.000	-9,5%	=	740.000
Lazio	1.525.000	1.205.000	-33%	-15%	1.020.000
Abruzzo	2.636.000	2.283.000	-13%	=	2.290.000
Campania	1.769.000	1.726.000	-2%	=	1.730.000
Puglia	6.297.000	5.777.000	-17,5%	-10%	5.200.000
Sicilia	5.486.000	4.823.000	+1%	+15%	5.550.000
Sardegna	591.000	486.000	-19%	=	480.000
Altre**	1.840.000	1.628.000	-29,5%	-20%	1.300.000
Totale	44.800.000	42.705.000	-12,5%	-8%	39.300.000

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

UFFICIO STAMPA

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



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

PIEMONTE

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2011

L'andamento climatico di quest'anno è stato piuttosto anomalo. Nel mese di dicembre si sono raggiunte temperature di 15/16 gradi, mentre in gennaio sono scese per diversi giorni a -20°C. Tali condizioni termiche hanno creato seri problemi alle viti che in molte zone hanno avuto un germogliamento decisamente stentato e comunque tardivo. Fenomeno accentuato dalle copiose nevicate sopraggiunte nel mese di febbraio.

La primavera è stata fredda e piovosa e la grandine ha coinvolto zone molto vaste, tra cui in primis quelle del Barbera. La fioritura è stata disturbata dalle piogge che hanno causato una minore fertilità e di conseguenza un numero inferiore di acini per grappolo. Inoltre va segnalata la forte moria di piante causata dalla flavescenza dorata, malattia del legno che si sta diffondendo anche sul Moscato (finora considerato quasi immune all'ampelopatia), anche se i vigneti più colpiti rimangono Barbera e Chardonnay. Il caldo torrido e la mancanza di precipitazioni estive anche in Piemonte hanno lasciato il segno.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da tempo stabile con poche piogge ma decisamente utili, sia per la qualità che per la quantità delle uve rosse, inoltre le elevate escursioni termiche hanno favorito la maturazione fenolica delle stesse.

La raccolta delle uve Chardonnay e Pinot nero base spumante era iniziata a metà agosto, per concludersi verso il 23 dello stesso mese. A seguire quella delle uve Brachetto e poi di Moscato. I conferimenti sono continuati con i Dolcetti, le Freisa e le Barbere. Con la fine della prima decade di ottobre si è conclusa praticamente la raccolta delle uve Nebbiolo da Barolo e Barbaresco.

La produzione registra -10% rispetto allo scorso anno, che, va segnalato, era già stata deficitaria del 10% rispetto al 2010. In tutto il Piemonte si produrranno poco più di 2.400.000 ettolitri di vino, di più che buona qualità.

Le contrattazioni fanno registrare valori incrementati tra il 10% e il 20%, giustificati sia dalle contenute scorte di vino delle vendemmie precedenti, sia dalla seconda consecutiva annata scarsa.

LOMBARDIA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2011

L'inverno, iniziato con temperature miti, ha visto un loro deciso abbassamento nelle prime settimane del 2012. Provvidenziali le precipitazioni primaverili che, oltre a ricostituire, in parte, le scorte d'acqua hanno garantito un germogliamento regolare.

Una violenta grandinata manifestatasi il 13 luglio in Valtellina ha interessato oltre il 50% dei vigneti causando una cospicua perdita soprattutto di



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

Grumello e Inferno. Anche in Oltrepò la vasta tempesta di sabato 21 luglio ha falciato i comuni di Stradella, Montù Beccaria e Zenevredo estendendosi fino a Vicobarone nel Piacentino. La raccolta delle uve Chardonnay e Pinot è iniziata il 7 agosto sia in Oltrepò che in Franciacorta. Il pieno della vendemmia dei Pinot in Oltrepò è avvenuta intorno al 20 di agosto, mentre in Franciacorta in quella data era già stato raccolto il 50% del prodotto. Buone le basi spumante con giusta acidità e complessità aromatica. In Oltrepò Pavese i conferimenti delle uve Barbera sono iniziati a pieno ritmo appena terminati quelli delle uve Riesling e Malvasia, cioè nella prima decade di settembre, per chiudersi nella prima settimana di ottobre. Nel Bergamasco l'andamento climatico settembrino ha aiutato molto la maturazione dei Merlot e dei Cabernet che sono stati raccolti nella prima decade di ottobre. Un'annata particolarmente positiva per le poche uve di Scanzo Docg.

Nel complesso la maturazione delle uve rosse in Oltrepò Pavese e in Franciacorta è stato fortemente influenzato dal grande caldo che ha caratterizzato i mesi di agosto e di settembre. Qualche pioggia a metà settembre ha contribuito ad abbassare le temperature e a reidratare gli acini. I vini nuovi hanno gradazioni elevate unitamente a colorazioni molto intense. Buona la qualità con diverse punte di ottimo. Deficitaria del 20% rispetto allo scorso anno la quantità. La vendemmia in Oltrepò è terminata nella prima decade di ottobre.

In Valtellina le prime uve da appassimento per la produzione dello Sforzato si sono iniziate a raccogliere dalla fine di settembre. Dall'8 ottobre è incominciata la raccolta di quelle di Chiavennasca da vinificare fresche che si protrarrà sino al 25 ottobre. Complessivamente buona la qualità con una produzione anche qui inferiore di almeno il 20% rispetto allo scorso anno. Il mercato fa registrare prezzi superiori anche del 20/30% rispetto allo stesso periodo del 2011.

TRENTINO ALTO ADIGE

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2011

In Trentino la vendemmia per le uve base spumante è iniziata lunedì 20 agosto ed è entrata nel pieno per Chardonnay e Pinot grigio fra il 27 e il 31 agosto. In Alto Adige le prime uve di Pinot grigio e Sauvignon sono state staccate nella prima decade di settembre, mentre il pieno della raccolta è avvenuto nell'ultima decade dello stesso mese quando si sono accavallati i conferimenti di Lagrein e Schiava.

In Trentino la vendemmia si è sostanzialmente chiusa a metà ottobre con la raccolta degli ultimi grappoli di Cabernet Sauvignon, mentre in Alto Adige si protrarrà sino alla fine del mese con i conferimenti delle uve bianche di alta quota e di Cabernet.



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

In Trentino l'aspetto più critico è rappresentato dal calo della produzione, che segue quella già contenuta del 2011. La diminuzione ha interessato soprattutto i Pinot e lo Chardonnay, minore per Müller-Thurgau e le varietà rosse in generale. La riduzione è da imputare a varie cause: il freddo invernale che ha ridotto la fertilità, una cattiva allegagione che ha compromesso il peso medio del grappolo, le grandinate che hanno colpito in particolare la Vallagarina, nonché il periodo siccitoso e prolungato.

Dal punto di vista qualitativo la vendemmia 2012 si presenta su più che buoni livelli. Le migliori performance sono ad appannaggio dei vini bianchi aromatici, Müller-Thurgau e Traminer. Molto differenziata la qualità dei vini rossi, che presentano una minore intensità del colore, ma profumi freschi e fruttati e sensazioni gustative di buona struttura.

Anche in Alto Adige lo stato sanitario delle uve è risultato eccellente con un peso dell'acino leggermente inferiore rispetto all'anno scorso. Ottima la qualità dei vini, soprattutto per i bianchi e i rossi come Pinot Nero e Schiava, ma anche per Lagrein, Merlot e Cabernet i primi dati di cantina fanno prevedere ottimi livelli.

La situazione del mercato è chiaramente legata alla minore offerta, anche se in Trentino Alto Adige la lievitazione dei prezzi non sarà marcata visto che negli ultimi anni non ci sono state penalizzanti flessioni.

VENETO

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2011

La seconda metà del mese di agosto e la prima settimana di settembre sono stati caratterizzati da giornate soleggiate e calde con temperature al di sopra della media degli ultimi anni, condizioni che hanno portato la vite a uno stress idrico e pertanto si è dovuto ricorrere ovunque a irrigazioni di soccorso. La maturazione delle uve è proseguita bene, con un buon incremento di zuccheri, ma compromettendo leggermente il patrimonio acido. La raccolta è iniziata intorno al 24 agosto con le varietà precoci, ma la vendemmia vera e propria è partita nei primi giorni di settembre.

Dal 7 al 12 di settembre si sono verificate abbondanti precipitazioni che hanno positivamente influito sulle uve di Prosecco i cui conferimenti veri e propri hanno preso l'avvio verso il 15 settembre unitamente a quelli di Merlot, per proseguire poi con il Cabernet.

La vendemmia si è conclusa il 15 di ottobre con la raccolta delle ultime uve di Raboso. I riscontri di cantina evidenziano una gradazione zuccherina più alta rispetto a quella dello scorso anno. Le temperature molto alte di fine agosto hanno fatto degradare i contenuti di acido malico. La resa uva/vino è stata inferiore alla media in particolar modo per le varietà precoci.

Quantitativamente nel Veneto Centro Orientale per le varietà precoci e per le uve a bacca rossa si stima una lieve diminuzione. Situazione diversa in-



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

vece per il Prosecco, il cui quantitativo risulta in aumento per l'entrata in produzione di nuovi impianti.

In Veneto Occidentale tutte le zone sono state interessate da fenomeni legati alle basse temperature in fioritura: causa del minor dimensionamento e del diradamento dei grappoli. La situazione non è stata aiutata dalle alte temperature estive e dal prolungato periodo di assenza di piogge. Tutto ciò ha causato cali produttivi medi del 10/15% per le Doc Custoza, Bardolino, Valpolicella, Lugana, Durello, Arcole, Colli Berici, Breganze, Vicenza e Colli Euganei. La varietà Garganega, base per le Doc Soave e Gambellara ha subito decrementi più elevati (-20%). Nelle province di Verona e Vicenza i primi grappoli sono stati staccati il 20 agosto (Chardonnay e Pinot grigio), mentre il pieno della vendemmia è avvenuto a metà settembre con la raccolta delle uve per la produzione delle Doc Soave, Valpolicella, Bardolino e Custoza.

Complessivamente in tutta la regione si stima un decremento del 15% rispetto alla passata campagna.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2011

In Friuli Venezia Giulia le basse temperature e le abbondanti precipitazioni verificatesi in fase di fioritura hanno determinato uno sviluppo irregolare sia del grappolo, sia della parte aerea della vite. Anche la prima decade di giugno è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni, mentre dalla terza decade dello stesso mese le temperature si sono innalzate facendo registrare valori record per il periodo.

L'eccezionale caldo ha determinato, soprattutto nelle zone collinari e in quelle non servite da impianti d'irrigazione, una situazione preoccupante: l'uva ha rallentato la maturazione, con conseguente perdita quantitativa (anche del 30%) e squilibri di vegetazione e di accumulo.

La vendemmia, per le uve base spumante, è iniziata il 20 agosto, mentre per le altre varietà a bacca bianca si è dovuto attendere la fine del mese.

Intorno al 20 settembre sono iniziati i conferimenti delle varietà a bacca rossa (Merlot e Cabernet) per terminare a fine mese con quelle di Verduzzo, Refosco e Picolit.

Le piogge tanto attese in estate hanno iniziato a interessare il Friuli Venezia Giulia verso la fine del mese di agosto per poi scendere, copiose e in modo cadenzato, anche nei primi giorni di settembre. Quest'apporto idrico ha permesso di rigenerare i vigneti stabilizzando le situazioni di "stress". Con questo cambiamento climatico le varietà bianche tardive, come il Friulano, la Ribolla gialla e la Malvasia, hanno completato regolarmente la maturazione. Le escursioni termiche, dopo il 10 di settembre, hanno favorito positivamente la maturazione delle uve a bacca rossa.



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

La resa uva vino è stata inferiore alla media a causa dell'eccessiva siccità estiva. I mosti ottenuti hanno evidenziato un elevato apporto zuccherino con una leggera flessione nel corredo acido soprattutto nelle varietà a bacca bianca. Le fermentazioni si sono svolte regolarmente e le previsioni qualitative per i vini sono interessanti. Le operazioni di raccolta si sono concluse verso la metà di ottobre con i conferimenti delle uve Verduzzo impiegate per la produzione del Ramandolo Docg. Durante la vendemmia le contrattazioni sono lievitate nettamente per Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon e Prosecco.

EMILIA ROMAGNA

Quantità: -5% rispetto vendemmia 2011

In Emilia Romagna dopo le piogge di maggio, le temperature si sono decisamente alzate mantenendosi per tutto il mese di luglio e agosto quasi sempre sopra i 35°C con punte anche di 40°C e con scarse precipitazioni.

Per le varietà precoci la vendemmia in Romagna è iniziata il 13 agosto, mentre in Emilia il 20 dello stesso mese. I vigneti di pianura, normalmente soccorsi con adeguate irrigazioni, non hanno presentato problemi e la maturazione è proceduta regolarmente. In quelli collinari invece la carenza di acqua ha determinato evidenti fenomeni di stress idrico che hanno portato a un decremento quantitativo della produzione dovuto soprattutto alla minor resa uva/vino.

In Romagna la raccolta dell'Albana ha avuto il suo culmine nei primi giorni di settembre, mentre quella del Sangiovese nella prima metà dello stesso mese. Per il Trebbiano la vendemmia è iniziata dopo la prima decade di settembre, per concludersi nei primi giorni di ottobre. In Emilia l'Ancellotta è stata raccolta dall'inizio di settembre, quindi sono iniziati i conferimenti delle uve Lambrusco con il Salamino, a cui sono seguiti il Sorbara, il Marani e infine il Grasparossa. In tutta la regione le operazioni vendemmiali si sono concluse entro la metà di ottobre con il Cabernet e l'Uva Longanesi in Romagna e il Lambrusco Grasparossa in Emilia.

In giugno si stimava un aumento produttivo rispetto alla vendemmia 2011, ma il perdurare dell'assenza di precipitazioni nelle aree collinari e in quelle di pianura non irrigate ha determinato un decremento produttivo pari a circa il 5% rispetto al 2011. Le piogge cadute tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre e la conseguente discesa delle temperature massime al di sotto dei 30°C, ha portato un notevole beneficio ai vigneti che non erano in sofferenza, consentendo un buon recupero produttivo.

La qualità risulta complessivamente più che buona con punte di ottimo per i vini provenienti da uve raccolte nella prima quindicina di settembre. I vini bianchi mostrano una buona complessità aromatica, con un contenuto al-



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

colico leggermente inferiore rispetto alla scorsa campagna.

In Romagna le contrattazioni hanno evidenziato incrementi di prezzo delle uve bianche e per i nuovi vini con punte anche di oltre il 50% rispetto alla campagna precedente. Il mercato dei vini emiliani ha registrato rialzi del 30% per i prodotti da Ancellotta e per i Lambruschi rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

TOSCANA

Quantità: -20% rispetto vendemmia 2011

Le alte temperature, il perdurare dell'assenza di precipitazioni e l'incidenza del vento caldo hanno, in alcune zone, agli inizi di agosto fatto entrare la vite in stress idrico. La carenza di acqua ha determinato acini di dimensioni inferiori alla media. La vendemmia delle uve precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon) è iniziata dopo Ferragosto in Maremma e verso il 20 di agosto nelle altre zone, per continuare a fine mese con quelle di Merlot.

Nella prima settimana di settembre sono avvenuti i conferimenti 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 raccolta delle uve rosse per la produzione del Chianti, del Chianti Classico, del Carmignano, del Nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino è incominciata dopo il 15 di settembre.

La lunga carenza di piogge e le alte temperature al di sopra delle medie stagionali, hanno influito in modo negativo sulla quantità di uva e vino prodotto in Toscana. Le precipitazioni di settembre hanno riequilibrato in parte la situazione creatasi con il perdurare della siccità, soprattutto per le varietà di uve che si sono raccolte dopo il 10 di settembre: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, cioè le varietà un po' più tardive.

Il periodo vendemmiale è stato caratterizzato da bel tempo, intervallato con giorni di pioggia che hanno contribuito a completare la maturazione delle varietà tardive. Le uve sono state conferite in uno stato sanitario ottimale, ma i grappoli si presentavano piuttosto piccoli, con buccia spessa e vinaccioli grossi. La resa uva/vino è risultata al di sotto della media di circa il 3-5%. I processi fermentativi sono decorsi regolarmente. La qualità risulta molto buona in particolar modo per il Bolgheri, il Brunello di Montalcino, il Carmignano, il Vino Nobile di Montepulciano, il Chianti e il Chianti Classico, perlomeno in quei vigneti che non hanno sofferto la siccità. La vendemmia si è conclusa entro la seconda decade di ottobre nelle zone centrali e più alte del Chianti Classico e Nobile di Montepulciano con gli ultimi conferimenti di Sangiovese e di Cabernet Sauvignon.

Da sottolineare la scarsa quantità delle varietà precoci sia a bacca bianca che rossa con punte anche di -50% rispetto a una vendemmia normale.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

ASSOENOLOGI

Complessivamente si stima una produzione di vino in calo di oltre il 20% rispetto all'anno scorso, pari a 1.990.000 ettolitri.

I prezzi dei nuovi vini sono tutti in rialzo anche del 30/40% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Oltre ai Doc e Docg sono in forte aumento anche le Igt specialmente "Toscana" sia rosso che bianco.

MARCHE

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2011

L'inverno è iniziato con poca pioggia e temperature al di sopra della media, mentre per tutto il mese di febbraio le colline sono state completamente imbiancate da abbondanti nevicate. A seguire la tendenza del clima si è caratterizzata per un andamento prevalentemente asciutto, con temperature quasi sempre sopra alla norma.

Le diverse ondate di caldo che si sono susseguite hanno determinato in alcune zone una diminuzione dell'apparato fogliare e una riduzione delle dimensioni dei grappoli.

Nella seconda metà di agosto è iniziata la raccolta delle varietà precoci, mentre la vendemmia nelle Marche è continuata con i conferimenti delle uve base spumante Verdicchio, Passerina, Pecorino e Bianchetto.

La seconda quindicina del mese di settembre è stata caratterizzata da abbondanti piogge che hanno favorito lo sviluppo e la crescita dei grappoli di quei vigneti che avevano un buon apparato fogliare.

Queste piogge hanno contribuito ad attenuare il calo dovuto alla grande siccità che si è protratta fino alla prima decade di settembre.

Il pieno della vendemmia nelle Marche si è verificato intorno al 10/15 settembre quando si è accavallata la raccolta delle uve di Verdicchio, Sangiovese, Maceratino, Biancame, Cabernet e Passerina. I conferimenti delle uve Montepulciano, per la produzione della Docg Conero, per la Doc Rosso Piceno, per la Docg Offida e quelle di Verdicchio per la tipologia "passito" sono terminati tra la terza settimana di settembre e la seconda di ottobre.

I riscontri analitici confermano una buona carica aromatica, mentre la resa uva/vino è risultata più bassa rispetto alla media pluriennale.

Nelle Marche si stima una produzione uguale allo scorso anno, di qualità più che buona.

Attualmente le contrattazioni per i vini spuntano prezzi con incrementi di circa il 15-20% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

LAZIO

Quantità: -15% rispetto vendemmia 2011

In tutto il Lazio, a partire dalla prima decade di settembre, sono arrivate le auspicate piogge, che hanno parzialmente recuperato, sul piano della produzione, una situazione che altrimenti sarebbe stata tragica. Alle piog-



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

ge, si è accompagnata una diminuzione delle temperature notturne che ha limitato l'erosione delle acidità totali. In pratica, le precipitazioni di settembre hanno determinato uno spartiacque tra le varietà internazionali precoci già vendemmiate, che hanno fornito vini concentrati, rese molto basse rispetto alla media, e le varietà autoctone tardive che, al contrario, ne hanno tratto il maggior beneficio e stanno producendo vini più leggeri e delicati, ma con un rapporto polpa/buccia decisamente superiore.

La raccolta nel Lazio è iniziata il 20 agosto con le varietà internazionali (Chardonnay e Pinot). Il pieno della vendemmia è avvenuto nella seconda e terza settimana di settembre, con i conferimenti delle varietà autoctone (Trebbiano, Malvasia, Bombino e Bellone), per chiudersi verso la seconda decade di ottobre con le ultime uve di Cesanese e Montepulciano.

Qualitativamente la situazione è a macchia di leopardo, nel senso che in una stessa zona il mediocre si alterna all'ottimo. In generale, i vini bianchi sono profumati e di buon equilibrio, mentre i rossi, specie le varietà tardive raccolte dopo le piogge del mese di settembre, risultano interessanti, anche se di struttura più discreta rispetto alle annate precedenti. Quindi i vini rossi 2012 saranno certamente dotati di una pronta bevibilità, mentre occorrerà prestare attenzione prima di procedere a lunghi affinamenti.

Quantitativamente si stima una produzione inferiore del 15% rispetto alla vendemmia 2011, attestata intorno al milione di ettolitri di vino, mentre se si considera il valore riferito alla media delle ultime annate il bilancio è ancor più negativo. Tale diminuzione è dovuta non tanto a un numero di grappoli inferiore, quanto alla minore dimensione degli acini a scapito del succo. Pertanto, la percentuale di bucce è notevolmente superiore alla media e le piogge, in alcune aree, non sono state sufficienti a risolvere le problematiche legate all'appassimento dei grappoli e alla mancanza di foglie.

Il finale di vendemmia si è svolto in maniera lenta e graduale, compatibilmente con le piogge che sporadicamente sono cadute. I primi riscontri di cantina evidenziano vini di più che buona qualità.

ABRUZZO

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2011

L'andamento climatico, a partire dallo scorso autunno, è stato caratterizzato dalla presenza di piogge e basse temperature. Grazie a un inverno piovoso con precipitazioni abbondanti su tutta la regione e copiose nevicate verificatesi anche a bassa quota nel mese di febbraio, nei vigneti si sono costituite buone riserve idriche.

La primavera non molto calda, anch'essa caratterizzata da sporadiche precipitazioni, ha provocato un leggero ritardo del germogliamento. Da fine aprile in poi le belle giornate e le temperature alte hanno favorito lo sviluppo di una buona vegetazione e un'emissione normale di grappoli ben



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO

ASSOENOLOGI

formati ed uniformi per tutte le varietà.

Le alte temperature che si sono susseguite dalla primavera inoltrata fino all'estate hanno permesso alla vite una normale attività vegeto-produttiva.

Per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio) la raccolta è iniziata il 20 agosto nelle zone costiere, mentre per quelle interne e collinari intorno al 25 dello stesso mese. Per le altre uve bianche (Trebbiano, Malvasia, Passerina e Pecorino) l'inizio dei conferimenti è avvenuto nei primi giorni di settembre. Per le varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, la raccolta è incominciata nell'ultima settimana di settembre e si protrarrà fino alla fine di ottobre.

La quantità risulta leggermente superiore a quella della vendemmia 2011, per una produzione complessiva intorno a 2,3 milioni di ettolitri di vino.

Le condizioni climatiche del mese di settembre e parte del mese di ottobre sono decorse favorevolmente e, pertanto, qualitativamente si ipotizza un'annata interessante, in particolare per i vini rossi.

Il mercato del vino, soprattutto per i bianchi, è molto vivace, con sensibili incrementi rispetto alla precedente campagna, che per alcune partite hanno raggiunto anche +45/50%. Molto interessanti anche le quotazioni dei vini rossi che fanno segnare un incremento del 35/40% rispetto allo scorso anno. L'andamento positivo delle vendite continua a interessare i mercati europei ed extra europei, mentre sia quello regionale che nazionale risentono pesantemente della congiuntura economica.

CAMPANIA

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2011

Ad aprile il ritorno del freddo ha causato gelate in alcune zone di valle, compromettendo parte della produzione.

Maggio, giugno e l'inizio di luglio sono stati molto caldi e poco piovosi, situazione che ha determinato la totale assenza di ampelopatie.

Le provvidenziali precipitazioni di fine luglio hanno abbattuto le alte temperature riportandole nelle medie stagionali, inoltre, cosa più importante, con le piogge si è evitato il tanto temuto stress idrico delle viti, che in alcune aree era ormai alle porte.

L'inizio di agosto ha fatto registrare temperature più elevate, ma con escursioni termiche di circa 15°C.

La fase di invaiatura è stata caratterizzata da temperature elevate e assenza di piogge. Tali condizioni hanno generato un anticipo della maturazione delle uve. Nella prima metà di settembre si sono registrate delle precipitazioni significative, che hanno consentito alla vite di recuperare dagli stress accumulati in precedenza e contribuito anche a ripristinare le tipiche escursioni termiche delle aree viticole campane. Il bel tempo della seconda metà del mese e di inizio di ottobre è stato l'elemento chiave per



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

una buona maturazione delle uve.

La vendemmia è iniziata verso la metà di settembre con la raccolta nell'Agroaversano delle uve di Asprinio e del Fiano nel Cilento. Successivamente nel Beneventano si è proseguito con la Falanghina, quindi nell'Avellinese, nei primi giorni di ottobre, con il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. Nei Campi Flegrei la raccolta del Piediroso è avvenuta nella seconda decade di ottobre. L'ultima varietà ad essere vendemmiata sarà quella di Aglianico per la produzione della Docg Taurasi, nell'Avellinese, alla fine di ottobre. La vendemmia è decorsa senza problemi sanitari, evidenziando un buon equilibrio tra zuccheri e acidi e quindi con tutti i presupposti per siglare un'annata di più che buona qualità.

Per quanto concerne la quantità, si sono registrate produzioni di uva superiori allo scorso anno, con un incremento anche del 10%. Le rese in vino sono però risultate scarse riportando i valori di produzione simili a quelli dello scorso anno quando si produssero 1.726.000 ettolitri.

Le quotazioni delle uve destinate alla produzione di vini Doc evidenziano solo dei lievi aumenti rispetto a quelle dello stesso periodo dello scorso anno, mentre incrementi più significativi hanno fatto registrare le uve destinate a vini comuni con punte anche del 30%.

PUGLIA

Quantità: -10% rispetto vendemmia 2011

Con l'inizio della raccolta, nei primi giorni di agosto, delle uve Chardonnay si è avviata ufficialmente la vendemmia 2012, con il simbolico e beneaugurante taglio dell'uva da parte dell'Assessore regionale all'agricoltura, in anticipo di qualche giorno per il gran caldo e la siccità che si è fatta sentire nei vigneti privi di irrigazione di soccorso. La maggior parte delle uve sono state vendemmiate nelle ore notturne o nelle prime ore del mattino per preservare gli aromi ed evitare di portarle troppo calde in cantina.

La vendemmia è proseguita con le uve di Sauvignon, Pinot bianco e nero e rossi internazionali (Merlot, Syrah, Cabernet). Verso la fine di agosto è stata la volta delle uve autoctone Primitivo (area Manduria-Sava in provincia di Taranto) e a seguire con la stessa varietà a Gioia del Colle, con un recupero della produzione rispetto alla precedente vendemmia. Dalla prima decade di settembre, le uve di Negroamaro (alto e basso Salento) sono state conferite in perfetto stato sanitario, con un quadro acido equilibrato e con un buon contenuto zuccherino, ma con una diminuzione quantitativa.

La vendemmia del Trebbiano, della Malvasia bianca e del Fiano ha avuto inizio nella prima decade di settembre, in concomitanza con le uve autoctone della zona di Castel del Monte (Bombino bianco, Pampanuto, Bombino nero). Il distacco dei grappoli è proseguito nella seconda decade di settembre, periodo in cui ha avuto inizio anche la raccolta delle uve in Valle



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

d'Itria (Verdeca, Bianco d'Alessano) che hanno evidenziato dati analitici molto buoni, ma minori livelli produttivi. In seguito, verso la fine di settembre e la prima settimana di ottobre, è stata la volta delle uve di Aglianico e di quelle del Nero di Troia.

Complessivamente i vini manifestano un'interessante struttura, una buona acidità, un elevato corredo aromatico varietale, gradazioni alcoliche superiori alla norma e, per i vini rossi, un'ottima intensità di colore. Pertanto, in tutta la Puglia la qualità si può considerare più che buona, mentre, quantitativamente, si stima una produzione inferiore del 10% rispetto al 2011, anche se le prime proiezioni di agosto sembravano mantenere inalterati i valori rispetto alla scorsa vendemmia.

Per quanto concerne la situazione del mercato, le contrattazioni mettono in luce un incremento dei prezzi generalizzato delle uve e dei vini intorno al 30% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

SICILIA

Quantità: +15% rispetto vendemmia 2011

L'andamento del ciclo vegetativo della vite, nel periodo della fioritura e dell'allegagione, ha avuto un decorso normale. Non vi sono state anomalie durante le fasi d'invaiaitura e di maturazione. Solo su Grillo e Nero d'Avola si è registrato qualche problema di allegagione.

La vendemmia, per le varietà bianche precoci, è iniziata i primi di agosto in anticipo rispetto alla precedente campagna con le uve di Pinot Grigio, di Sauvignon blanc e, in alcuni areali, con lo Chardonnay. Nella seconda settimana di agosto si sono raccolti i grappoli di Viognier, Müller Thurgau e di Moscato bianco. La vendemmia delle uve rosse, in particolare per il Merlot, è iniziata a cavallo di Ferragosto ed è proseguita con il Nero d'Avola, Syrah, Frappato, per finire con il Cabernet Sauvignon i primi giorni del mese di settembre.

Per quanto riguarda le varietà autoctone a bacca bianca si è iniziato con il Grillo e lo Zibibbo intorno al 20 agosto per poi proseguire con le uve di Cattarratto e Insolia, che sono state raccolte a partire dai primi giorni di settembre. I dati sopra riportati evidenziano un netto anticipo rispetto alla precedente vendemmia, che scaturisce da un inverno poco piovoso ma soprattutto da un'estate calda e secca.

Le operazioni vendemmiali si sono concluse su tutto il territorio regionale nella prima decade di ottobre, fatta eccezione per la zona dell'Etna dove la raccolta del Nerello Mascalese si concluderà verso la fine di ottobre.

I dati vendemmiali evidenziano in tutta la Sicilia un aumento della produzione valutata in +15% rispetto alla campagna vitivinicola 2011. Tale incremento scaturisce, oltre che dalla diminuzione delle superfici interessate dalla vendemmia verde, anche da un aumento della produttività dei vigneti



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

ubicati nelle zone più fertili. Tutto questo si tradurrà in un quantitativo complessivo pari a circa 5,6 milioni di ettolitri.

Per quanto riguarda i prezzi e le contrattazioni, si evidenzia un aumento delle quotazioni del mosto muto e del vino bianco di circa il 30%, mentre per i vini rossi l'incremento è del 10% rispetto al 2011.

SARDEGNA

Quantità: uguale rispetto vendemmia 2011

In Sardegna nel mese di maggio le piogge sono state abbondanti favorendo un regolare germogliamento delle viti. Le copiose precipitazioni, associate da un repentino crollo delle temperature, hanno però causato durante la fioritura notevoli aborti fiorali soprattutto su uno dei vitigni principe dell'Isola, il Vermentino, determinando grappoli spargoli e con forte acinellatura, con un decremento di produzione per questa varietà di oltre il 5%. Il mese di giugno è stato tra i più secchi degli ultimi dieci anni. Nella terza decade di luglio, si sono verificati estesi temporali soprattutto nel Nord della Sardegna, che hanno garantito un buon riequilibrio idrico dei vigneti. Il mese di agosto è stato invece torrido e afoso con venti spiranti prevalentemente dal quadrante sud (scirocco) che, per eccessi termici, ha rallentato il processo di maturazione delle uve soprattutto nei vigneti privi di impianti irrigui.

Non pochi problemi ha causato l'eccesso di calura sui vitigni in fase avanzata di maturazione (soprattutto sul Moscato), nei quali gli acini si sono parzialmente disidratati, con una conseguente anomala concentrazione in zuccheri e acidi e con resa uva/mosto inferiore alla media.

Dal 3 al 5 settembre in tutta la Sardegna sono cadute le tanto auspicate piogge con conseguente abbassamento delle temperature. Purtroppo in certe zone, come la Gallura, si sono abbattuti dei veri e propri uragani accompagnati da violente grandinate di eccezionale intensità, che hanno causato notevoli danni. Nonostante questi eventi i mosti ottenuti hanno evidenziato una buona acidità e un discreto corredo aromatico.

I vini rossi presentano una buona struttura, accompagnata da una interessante intensità colorante. I processi fermentativi sono decorsi regolarmente, mentre la qualità si presenta a macchia di leopardo con punte che spaziano dal buono all'ottimo. Quantitativamente la produzione risulta pressoché uguale a quella del 2011, con un calo la produzione del Vermentino, valutabile dall'8 al 10%, mentre le uve rosse, come il Cannonau, la Monica e i vitigni internazionali hanno fatto registrare valori superiori.

Le operazioni vendemmiali si concluderanno nei primi giorni di novembre con la raccolta delle uve da dessert Nasco e Malvasia.



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

LE SINTESI E I DATI DELLE ULTIME 10 VENDEMMIE

La sintesi di seguito riportata è tratta dai dati ogni anno elaborati su scala nazionale dall'Assoenologi. I riscontri quantitativi sono armonizzati con le risultanze dell'Istituto nazionale di statistica di cui i dati dell'Assoenologi (resi noti già a fine vendemmia) differiscono di solo il 3,5% rispetto alla media pluriennale parametrata con quella dell'Istat.

2003 qualitativamente. 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. 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 e 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. 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.



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

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 eccellenza. 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 (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

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).



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

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

1992	1993	1994	1995	1996
68.686.100	62.672.000	59.290.000	56.201.000	58.543.000
1997	1998	1999	2000	2001
50.563.000	57.140.000	58.073.000	54.088.000	52.293.000
2002	2003	2004	2005	2006
44.604.000	44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.633.000
2007	2008	2009	2010	2011
42.514.000	46.245.000	45.800.000	46.737.000	42.705.000

I dati sono espressi in ettolitri

Elaborazione Associazione Enologi Enotecnici Italiani su dati Istat

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

Media produzione decennio	1992/2001	-	HL	57.755.000
Media produzione ultimi 20 anni	1992/2011	-	HL	52.179.000
Media produzione ultimi 10 anni	2002/2011	-	HL	46.602.000
Media produzione ultimi 7 anni	2005/2011	-	HL	46.314.000
Media produzione ultimi 5 anni	2007/2011	-	HL	44.800.000
Media produzione ultimi 3 anni	2009/2011	-	HL	45.081.000

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	2011
41.049.000	42.838.000	44.604.000	44.086.000	42.514.000	42.705.000

Fonte Associazione Enologi Enotecnici Italiani



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

PRODUZIONE VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA
REGIONE PER REGIONE DAL 2002 AL 2006

Regione	2002	2003	2004	2005	2006
Piemonte	2.329.000	2.282.000	3.263.000	3.054.000	3.229.000
Lombardia	1.123.000	856.000	1.168.000	1.100.000	1.081.000
Trentino A.A.	1.063.000	1.076.000	1.269.000	1.057.000	1.159.000
Veneto	6.847.000	7.369.000	8.843.000	7.093.000	7.208.000
Friuli V.G.	1.006.000	1.113.000	1.344.000	1.159.000	1.014.000
Emilia Romagna	5.682.000	5.305.000	7.155.000	6.608.000	6.768.000
Toscana	2.319.000	2.264.000	3.166.000	2.780.000	2.978.000
Marche	1.258.000	940.000	1.248.000	1.206.000	1.090.000
Lazio	2.859.000	2.441.000	2.492.000	2.362.000	2.316.000
Abruzzo	3.808.000	3.319.000	3.585.000	3.469.000	3.233.000
Campania	1.761.000	1.655.000	1.878.000	1.826.000	2.020.000
Puglia	5.580.000	6.089.000	7.610.000	8.348.000	7.397.000
Sicilia	6.209.000	6.553.000	6.964.000	7.283.000	6.974.000
Sardegna	729.000	856.000	943.000	924.000	859.000
Altre*	2.031.000	1.968.000	2.207.000	2.297.000	2.307.000
Totale	44.604.000	44.086.000	53.135.000	50.566.000	49.633.000

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 VITIVINICOLA ANNUALE ITALIANA
REGIONE PER REGIONE DAL 2007 AL 2011**

Regione	2007	2008	2009	2010	2011
Piemonte	2.724.000	2.480.000	2.858.000	2.996.000	2.683.000
Lombardia	1.099.000	1.250.000	1.277.000	1.349.000	1.313.000
Trentino A.A.	1.221.000	1.140.000	1.254.000	1.161.000	1.113.000
Veneto	7.799.000	8.119.000	8.174.000	8.351.000	8.710.000
Friuli V.G.	1.029.000	1.014.000	1.130.000	1.334.000	1.267.000
Emilia Romagna	6.253.000	6.340.000	6.952.000	6.601.000	6.455.000
Toscana	2.824.000	2.800.000	2.772.000	2.857.000	2.495.000
Marche	757.000	871.000	782.000	927.000	741.000
Lazio	1.838.000	1.797.000	1.527.000	1.259.000	1.205.000
Abruzzo	2.162.000	3.054.000	2.652.000	3.028.000	2.283.000
Campania	1.652.000	1.768.000	1.830.000	1.869.000	1.726.000
Puglia	5.668.000	6.949.000	5.920.000	7.169.000	5.777.000
Sicilia	4.574.000	6.180.000	6.175.000	5.676.000	4.823.000
Sardegna	862.000	582.000	550.000	475.000	486.000
Altre*	2.052.000	1.901.000	1.947.000	1.685.000	1.628.000
Totale	42.514.000	46.245.000	45.800.000	46.737.000	42.705.000

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 VITIVINICOLA MEDIA REGIONALE
DIVISA PER SEGMENTI DI TEMPO**

Regione	Ultimi 10 anni 2002/2011	Ultimi 7 anni 2005/2011	Ultimi 5 anni 2007/2011	Ultimi 3 anni 2009/2011
Piemonte	2.790.000	2.861.000	2.748.000	2.846.000
Lombardia	1.162.000	1.210.000	1.258.000	1.313.000
Trentino A.A.	1.151.000	1.158.000	1.178.000	1.176.000
Veneto	7.851.000	7.922.000	8.231.000	8.412.000
Friuli V.G.	1.141.000	1.135.000	1.155.000	1.244.000
Emilia Romagna	6.412.000	6.568.000	6.520.000	6.669.000
Toscana	2.725.000	2.787.000	2.750.000	2.708.000
Marche	982.000	911.000	816.000	817.000
Lazio	2.010.000	1.758.000	1.525.000	1.330.000
Abruzzo	3.059.000	2.840.000	2.636.000	2.654.000
Campania	1.798.000	1.813.000	1.769.000	1.808.000
Puglia	6.651.000	6.747.000	6.297.000	6.289.000
Sicilia	6.141.000	5.955.000	5.486.000	5.558.000
Sardegna	727.000	677.000	591.000	504.000
Altre*	2.002.000	1.974.000	1.840.000	1.753.000

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 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 il 90% 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 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