



ZENATO®

**Pubblicazione:** il Gazzettino

**Luogo:** Italia

**Data:** 23 agosto 2016

## IL GAZZETTINO

VINI Già partito in Veneto il raccolto per le uve Pinot e Chardonnay. Il clima aiuta la produzione

# Al via una vendemmia di qualità

*Attese positive dai produttori con attenzione all'export che punta a migliorare il record 2015*

Agostino Buda

VENEZIA

Vendemmia al via. Veneto apripista con le sue varietà precoci che sono poi le basi-spumanti.

Quindi da ieri sono a raccolta le uve Pinot e Chardonnay, anche negli impianti più giovani. Se per i dati previsionali a Nordest bisognerà attendere ancora qualche giorno, Veneto Agricoltura, ha già anticipato che la prospettiva è per un'annata ottima per le uve bianche e molto positiva per quelle nere.

Il motivo: l'andamento climatico che nelle ultime settimane si è stabilizzato con un andamento favorevole che certamente sta facendo bene alle uve. Non solo quelle "precoci", ma anche quelle che inizieranno ad essere raccolte solo nei prossimi giorni, tra queste la Glera.

«Per il Prosecco Superiore -indica Etila Carpenè, presidente della storica azienda spumantistica di Conegliano- potremmo tenere anche fino alla prima settimana di settembre. Questo vuol dire un ritardo rispetto al 2015 di una decina di giorni. Puntiamo su questa stabilità climatica e siamo convinti che sarà un'annata buona».

Anche dal punto di vista quantitativo e non solo per il Prosecco. Infatti, Coldiretti prevede un aumento produtti-

## PREVISTO UN AUMENTO DEL 5 PER CENTO NEL 2015 QUASI 48 MILIONI DI ETTOLITRI

COLDIRETTI



### IMPEGNO

In Veneto è iniziata la vendemmia per le uve precoci. Nadia Zenato: «Molto il lavoro di preparazione dei vigneti fatto dalle aziende. Ora si raccolgono i risultati»

Zenato, produttrice veronese e vicepresidente nazionale Donne del Vino- ma già ci attendiamo un risultato molto buono, direi in linea con quanto si prospetta per Valpolicella e Lugana la cui vendemmia è invece più prossima. Merito non solo dell'andamento climatico, ma anche del lavoro a monte che è stato fatto nelle aziende. La qualità nasce da lontano e la vendemmia è solo un punto di arrivo. Ma il percorso non finisce qui».

Qualità e quantità sono però fattori non disgiunti viste le richieste di un mercato sempre più esigente con una percentuale superiore al 40% della produzione italiana destinata agli oltre 400 vini doc e docg, il 30% ai 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) e infine il 30% ai vini da tavola.

Percentuali che contribuiranno ad alimentare l'export da record del vino made in Italy: nel 2015 si è superato il valore di 5,4 miliardi di euro



## La Delizia raddoppia

PORDENONE - "La Delizia" comple 85 anni e raddoppia con una nuova area produttiva a Orcenico Inferiore di Zoppola (Pordenone). Con la sede storica di Casarsa nasce così uno dei maggiori poli per vinificazione d'Italia. Investiti 12,5 milioni per un impianto da 90mila ettolitri di Pinot Grigio e Prosecco.

vo quest'anno valutato mediamente del 5%. Nel 2015 la produzione totale fu di 47,6 milioni di ettolitri con un incremento sul 2014 che Assoenologi aveva quantificato in 13 punti percentuali. L'associazione presieduta da Riccardo Cotarella non si è ancora espressa sugli scenari 2016, ma anche in questo caso l'attesa è per una buona crescita quantitativa. Altrettanto dicasi per la qualità con numerosi produttori ottimisti sulla "pagella" delle uve 2016. Anche per produzioni di pregio come l'Amarone. «Per queste uve si dovrà attendere metà settembre -precisa Nadia

con il sorpasso storico degli Stati Uniti (1,3 mld) sulla Germania (circa 1 miliardo di euro) tradizionale "cliente" delle bottiglie italiane. Per gli spumanti si è arrivati al miliardo di controvalore e anche qui, grazie al Prosecco, a un surclassamento del blasonato Champagne: export delle bollicine italiane pari a una volta e mezzo in volume dell'esportato francese. Con l'Italia che, grazie alle Cantine Ferrari della famiglia Lunelli di Trento, ha conquistato il riconoscimento internazionale di "Sparkling Wine Producer of the Year".

© riproduzione riservata