PINOT GRIGIO *delle* **VENEZIE**
Sigillo di meraviglia

HOME > QUALIVITANEWS > Delle Venezie DOP tra storia, valorizzazione e prospettive di mercato

APPUNTAMENTI, NOTIZIE :: SISTEMA IG :: 12 giugno 2023

Delle Venezie DOP tra storia, valorizzazione e prospettive di mercato

Chiuso il convegno **"delle VENEZIE DOC: maturi per crescere"**, il primo dei due approfondimenti dedicati alla varietà e alla Denominazione organizzati dal Consorzio di Tutela

Si è svolto lunedì 5 giugno presso la **Fondazione Mach di San Michele all'Adige (Trento)** il convegno **delle VENEZIE DOC: maturi per crescere. Origine, stili e mercati del Pinot Grigio**,

primo di due appuntamenti tecnici e di mercato, alla presenza di oltre cinquanta ospiti tra soci, enologi, studenti e stampa. Organizzato dal **Consorzio Tutela Vini delle VENEZIE DOC**, questo ciclo di incontri è parte di un percorso di intensificazione delle attività di sviluppo a livello nazionale rivolto in prima battuta ai produttori della Denominazione, che proseguirà a San Vito al Tagliamento (PN) lunedì prossimo 12 giugno e si chiuderà in Veneto a fine anno.

A moderare l'appuntamento tecnico Antonio Boschetti, direttore de L'Informatore Agrario. L'incontro si è aperto con l'introduzione del direttore del **Consorzio delle VENEZIE**, **Flavio Innocenzi**, che ha raccontato come questo convegno intenda descrivere il percorso di qualificazione distintiva che la Denominazione Delle Venezie sta compiendo sul piano qualitativo e comunicativo; un percorso intimamente legato al territorio di appartenenza e nel quale ognuna delle tre regioni, Trentino, Friuli Venezia Giulia e Veneto, gioca un ruolo di primo piano nel contribuire alla definizione di un'identità collettiva.

È intervenuto quindi il **professor Francesco Spagnoli, enologo ed ex dirigente presso la Fondazione Mach**, ad aprire il convegno con un approfondito excursus sul Pinot grigio, a partire da **origini e virtù della varietà coltivata nell'area delle Venezie**. *"C'è unanimità di vedute sull'origine del Pinot grigio: si tratta di una mutazione gemmaria di un antico vitigno, il Pinot nero; molti aspetti culturali e compositivi del mosto come zuccheri, acidità titolabile, rapporto acido malico/tartarico e anche il colore stesso dell'uva - dovuto alla sintesi localizzata di antociani a livello delle cellule epidermiche - ne fanno un vitigno con grandi potenzialità per essere elaborato come vino bianco o rosato, a gusto fruttato, con aromi fermentativi per lo più di pronta beva"*. Il professore chiude il suo intervento portando l'attenzione sul rapporto climatico e pedologico tra altitudine e latitudine: il Pinot grigio del Nordest, infatti, cresce all'altezza del 46° parallelo, grado che dà i natali a grandi vini riconosciuti a livello internazionale e che taglia a metà proprio il Triveneto.

E dopo una presentazione introduttiva della varietà, si è passati ad approfondimenti sulla **gestione del vigneto con focus sulle nuove esigenze produttive del Pinot grigio del Nordest**, che, come racconta **Maurizio Bottura, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach**, raggiunge oggi l'87% dei 32 mila ettari nazionali destinati alla varietà (su un

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IG
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IG

SOCIALE

TURISMO

totale mondiale di 67 mila ettari). "Il Pinot grigio è un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e potenzialmente molto soggetto all'oidio, soprattutto nelle aree collinari, alle tignole, alla botrite e ai marciumi acidi, proprio per la naturale compattezza del grappolo. Sulla flavescenza dorata, in particolare, è stata fatta una raccolta di campioni dal 2001 al 2021 passando da un'incidenza del 9 al 21%. Risultano quindi fondamentali gli odierni studi clonali e sperimentazioni che vertono su dimensione e livelli di sensibilità per garantire in prima battuta una maggior salubrità della vite ma anche un miglioramento dal punto di vista enologico; ad esempio interventi sulla riduzione del numero di acini per diminuire l'incidenza della botrite, come la sfogliatura che favorisce la pulizia del grappolo o l'utilizzo di gibberelline per allungamento grappolo. Infine ci troviamo a fare i conti con il cambiamento climatico che impone adattamenti e nuove esigenze produttive, come una gestione attenta della maturazione contrastando l'anticipo delle fasi fenologiche ed avere mosti meno zuccherini e con maggiore acidità".

Sono seguite due relazioni su tematiche legate al **cambiamento climatico e all'irrigazione della vite in Trentino** e alle **tecniche di vinificazione volte alla valorizzazione del Pinot grigio, aperte da Stefano Corradini, responsabile del Dip. di Agrometeorologia dell'Istituto di San Michele all'Adige**: "La vite è una pianta mediterranea che sopporta abbastanza bene lo stress idrico ma molto dipende dalla tipologia di prodotto che si vuole ottenere. Il Pinot Grigio nelle sue diverse varianti commerciali prevede uno stress idrico lieve o medio e quindi è opportuno integrare l'acqua meteorica, se necessario, con l'irrigazione. Irrigare bene e senza sprechi necessita di conoscere, oltre all'obiettivo produttivo, anche le caratteristiche del suolo dove la pianta dimora e le condizioni meteo. Con queste informazioni i modelli matematici come lo "SWAB" (soil water advanced budget), sviluppato alla Fondazione Mach, aiuta ad effettuare un'irrigazione corretta. Tutto questo va inserito in un contesto di cambiamento climatico che richiederà particolare attenzione all'uso dell'acqua nel prossimo futuro visto che i diversi scenari sono generalmente concordi nel confermare un aumento della temperatura - di circa 2 gradi su tutte le quote come dimostrano dati raccolti in Trentino dal 1984 al 2022 - e una diversa tipologia delle precipitazioni sia in termini di quantità che distribuzione nel periodo vegetativo".

Loris Cazzanelli, enologo e rappresentante Giovani Assoenologi Trentino, ha raccontato successivamente come il consumatore odierno sia sempre più attento e conoscitore del mondo enoico, di come sia alla ricerca di vini che ricordino la tradizione ma che siano realizzati secondo uno stile originale interpretato in chiave moderna; "Quando si parla di Pinot grigio la grande maggioranza dei consumatori si aspetta di trovare un vino dal colore tenue, giallo paglierino, con profumi floreali, note fruttate di pera e di mela - tipici aromi fermentativi e varietali - agrumi e in bocca grande freschezza e sapidità. Insomma un sorso che chiama immediatamente il successivo. Ma ci sono altri stili che potrebbero intrigare il pubblico. Negli ultimi anni abbiamo studiato e testato nuove tecniche di vinificazione, con lo scopo di dare nuove interpretazioni al Pinot grigio, rispettando però le sue caratteristiche peculiari, come la stabulazione a freddo che va a valorizzare il potenziale aromatico delle uve (invece inespresso da altre tecniche), senza il rischio di eccedere nell'estrazione dei composti fenolici rispetto alla variante criomacerata dalle bucce".

Si è poi passati ad un'analisi sugli **andamenti delle certificazioni** dei vini **delle VENEZIE DOC** a cura di **Denis Giorgiutti, direttore di Triveneta Certificazioni**, Organismo di controllo che gestisce annualmente volumi di quasi 2 milioni di ettolitri imbottigliati di DOC delle Venezie e oltre 200 milioni di contrassegni di Stato apposti su ogni singola bottiglia, con una base produttiva di circa 15 mila ha (di 27 mila a Pinot grigio potenziali del Triveneto) - 6.141 viticoltori, 574 vinificatori, 363 imbottigliatori, di cui una trentina esteri che devono e accettano di apporre il contrassegno sulle loro bottiglie. "Questi sono i numeri di un Servizio oggi a Garanzia del Consumatore e della qualità dei Vini del nostro Territorio" dice Giorgiutti e chiude, "Triveneta Certificazioni nasce nel 2016 dall'esperienza degli Organismi di Controllo del Triveneto con l'incarico di gestire la tracciabilità e il controllo dei vini DOC delle Venezie: un lavoro di grande importanza per la tutela della denominazione più estesa d'Italia che abbraccia il territorio di 12 Province del nord-est italiano, a forte vocazione vitivinicola".

Il convegno si è chiuso con una panoramica sulle **dinamiche del mercato internazionale, tendenze e opportunità** prese in esame prima da **Luca Rossetto, professore Associato dell'Università di Padova** che ha esplorato i cambiamenti in atto a livello globale nei segmenti fermi e spumanti, le prospettive di crescita nonché le opportunità e le minacce nei mercati dei paesi importatori, sia tradizionali sia emergenti. La Francia e l'Italia sono i due principali

produttori, formando il 37% della produzione mondiale, nonché le prime nazioni esportatrici di vino al mondo detenendo il 33% dell'export mondiale in volume. A trainare l'export del Belpaese oggi è il segmento degli spumanti, seguito dai bianchi. I primi partner commerciali dei bianchi veneti restano Stati Uniti, Germania, Grand Bretagna, Belgio e Canada che negli ultimi cinque anni hanno visto crescita percentuali fino a tre cifre dove il Pinot grigio (55-60% dei vini bianchi certificati) è il principale driver di crescita. Questi sono inseriti nei cosiddetti mercati 'affidabili', diversamente da quelli attualmente 'instabili' come la Cina e da quelli 'difficili o speciali' come Singapore o la Thailandia, legati ai flussi turistici e che soffrono la concorrenza dei vini francesi, australiani o americani.

Denis Pantini, responsabile Business Unit Agrifood and Wine di Nomisma, ha infine illustrato nello specifico gli andamenti rispetto ai **consumi e prospettive per il Pinot grigio**. "Nell'ultimo decennio, l'export di vini italiani imbottigliati - oltre agli spumanti - ha visto crescere quello di vini bianchi fermi di oltre il 10% in termini di bottiglie, rispetto ad un leggero arretramento dei vini rossi. Tra i principali mercati di destinazione figurano gli Stati Uniti, dove il Pinot Grigio Delle Venezie rappresenta uno dei vini bianchi italiani più consumati, tanto che nel canale off-trade americano, 1 bottiglia su 5 di Pinot Grigio venduta nel 2022 era collegata alla denominazione". Negli Stati Uniti il Pinot grigio è il quarto varietale più venduto e la quota di mercato del delle VENEZIE rispetto alla tipologia è pari al circa il 20% sul 40 per cento totale di Pinot grigio italiano venduto. Numeri importanti che confermano la denominazione come pilastro della produzione e dell'export nazionale.

"Vocazionalità produttiva e potenzialità di individuazione di stili distintivi a livello enologico, ma anche potenzialità di crescita di mercato sono le parole che vorrei rimanessero impresse a chiusura di questo convegno. Siamo nel pieno delle nostre attività promozionali in giro per il mondo; ora più che mai è necessario evidenziare il legame con il territorio delle VENEZIE - di cui il Trentino è parte fondamentale - attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale comune, il rafforzamento dell'unità territoriale, la consapevolezza di condividere un Denominazione d'Origine fortemente apprezzata nei mercati mondiali", commenta **Flavio Innocenzi** nei ringraziamenti di chiusura lavori, che hanno anticipato una degustazione di **17 cloni di Pinot grigio vinificati in purezza da un progetto in collaborazione con CREA-VE e Regione del Veneto**.

Fonte: **Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezia**

ARGOMENTI TRATTATI: CONSORZI DI TUTELA, CONSUMI, EVENTI, MERCATI, TERRITORIO, VALORIZZAZIONE

Delle Venezie DOP

TERRITORIO: Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Veneto
AMBITO: Sistema IG
CATEGORIA: Vino
ORGANIZZAZIONI: Assoenologi, Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezia

Condividi:

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

ITALIA
MERCATI IN ESPANSIONE

HOME > ITALIA

Negli Usa 1 bottiglia su 5 di Pinot Grigio venduta nel 2022 appartiene alla Doc delle Venezie

Un convegno in Fondazione Mach per fare il punto sulla denominazione, tra storia, valorizzazione e prospettive

SAN MICHELE ALL'ADIGE, 08 GIUGNO 2023, ORE 19:00

I vigneti di Pinot Grigio delle Venezie

Gli americani sono da sempre grandi amanti del Pinot Grigio - che si colloca al n. 4 delle varietà più vendute negli Usa - soprattutto quello italiano: nel canale off-trade "a stelle e strisce" 1 bottiglia su 5 di Pinot Grigio acquistata nel 2022 appartiene alla Doc delle Venezie, pilastro della produzione e dell'export nazionale, oltre che la più estesa denominazione d'Italia con 15.000 ettari di vigneti. E il dato più interessante del convegno "Delle Venezie Doc: maturi per crescere. Origine, stili e mercati del

Pinot Grigio”, di scena, in questi giorni, in Fondazione Mach di San Michele all’Adige (Trento), il primo di due appuntamenti tecnici e di mercato organizzati dal Consorzio di Tutela.

Secondo **Denis Pantini, responsabile Business Unit Agrifood & Wine Nomisma**, che ha illustrato gli andamenti rispetto ai consumi e le prospettive per il Pinot Grigio, “nell’ultimo decennio, l’export di vini italiani imbottigliati - oltre agli spumanti - ha visto crescere quello di vini bianchi fermi di oltre il 10% in termini di bottiglie, rispetto ad un leggero arretramento dei vini rossi. Tra i principali mercati di destinazione figurano gli Stati Uniti, dove il Pinot Grigio delle Venezie rappresenta uno dei vini bianchi italiani più consumati. La quota di mercato della Doc delle Venezie rispetto alla tipologia è pari al circa il 20% sul 40% totale di Pinot grigio italiano venduto”. **Luca Rossetto, professore dell’Università di Padova**, ha esplorato i cambiamenti in atto a livello globale nei segmenti fermi e spumanti, le prospettive di crescita nonché le opportunità e le minacce. “La Francia e l’Italia - ha spiegato Rossetto - sono i due principali produttori, formando il 37% della produzione mondiale, nonché le prime nazioni esportatrici di vino al mondo detenendo il 33% dell’export mondiale in volume. A trainare l’export del Belpaese oggi è il segmento degli spumanti, seguito dai bianchi. I primi partner commerciali dei bianchi veneti restano Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna, Belgio e Canada che negli ultimi cinque anni hanno visto crescita percentuali fino a tre cifre, dove il Pinot grigio (55-60% dei vini bianchi certificati) è il principale driver di crescita. Questi sono inseriti nei cosiddetti mercati “affidabili”, diversamente da quelli attualmente “instabili” come la Cina e da quelli “difficili o speciali” come Singapore o la Thailandia, legati ai flussi turistici e che soffrono la concorrenza dei vini francesi, australiani o americani”.

Triveneta Certificazioni è l’organismo di controllo che gestisce annualmente volumi di quasi 2 milioni di ettolitri imbottigliati di Doc delle Venezie e oltre 200 milioni di contrassegni di Stato apposti su ogni singola bottiglia, con una base produttiva di 15.000 ettari (di 27.000 a Pinot grigio potenziali del Triveneto) - 6.141 viticoltori, 574 vinificatori, 363 imbottigliatori, di cui una trentina esteri che devono e accettano di apporre il contrassegno sulle loro bottiglie. “Questi sono i numeri di un servizio oggi a garanzia del consumatore e della qualità dei vini del nostro territorio - dice il **direttore Denis Giorgiutti** - Triveneta Certificazioni nasce nel 2016 dall’esperienza degli Organismi di Controllo del Triveneto con l’incarico di gestire la tracciabilità e il controllo dei vini Doc delle Venezie”. **Loris Cazzanelli, enologo e rappresentante dei Giovani Assoenologi Trentino**, ha spiegato come il consumatore odierno sia sempre più attento e conoscitore del mondo enoico, di come sia alla ricerca di vini che ricordino la tradizione ma che siano realizzati secondo uno stile originale interpretato in chiave moderna. “Quando si parla di Pinot Grigio - ha affermato - la grande maggioranza dei consumatori si aspetta di trovare un vino dal colore tenue, giallo paglierino, con profumi floreali, note fruttate di pera e di mela - tipici aromi fermentativi e varietali - agrumi e in bocca grande freschezza e sapidità. Insomma un sorso che chiama immediatamente il successivo. Ma ci sono altri stili che potrebbero intrigare il pubblico. Negli ultimi anni abbiamo studiato e testato nuove tecniche di vinificazione, con lo scopo di dare nuove interpretazioni al Pinot Grigio, rispettando però le sue caratteristiche peculiari, come la stabulazione a freddo che va a valorizzare il potenziale aromatico delle uve (invece inespresso da altre tecniche), senza il rischio

di eccedere nell'estrazione dei composti fenolici rispetto alla variante criomacerata dalle bucce”.

Un grande rilievo è stato dato agli approfondimenti tecnici sulla gestione del vigneto, con focus sulle nuove esigenze produttive del Pinot Grigio del Nordest, che, come racconta **Maurizio Bottura, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach**, raggiunge oggi l'87% dei 32.000 ettari nazionali destinati alla varietà (su un totale mondiale di 67.000 ettari). “Il Pinot Grigio è un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e potenzialmente molto soggetto all'oidio, soprattutto nelle aree collinari, alle tignole, alla botrite e ai marciumi acidi, proprio per la naturale compattezza del grappolo. Sulla flavescenza dorata, in particolare, è stata fatta una raccolta di campioni dal 2001 al 2021 passando da un'incidenza del 9 al 21%. Risultano quindi fondamentali gli odierni studi clonali e sperimentazioni che vertono su dimensione e livelli di sensibilità per garantire in prima battuta una maggior salubrità della vite ma anche un miglioramento dal punto di vista enologico; ad esempio interventi sulla riduzione del numero di acini per diminuire l'incidenza della botrite, come la sfogliatura che favorisce la pulizia del grappolo o l'utilizzo di gibberelline per allungamento grappolo. Infine ci troviamo a fare i conti con il cambiamento climatico che impone adattamenti e nuove esigenze produttive, come una gestione attenta della maturazione contrastando l'anticipo delle fasi fenologiche ed avere mosti meno zuccherini e con maggiore acidità”. Per **Stefano Corradini, responsabile del Dipartimento di Agrometeorologia dell'Istituto di San Michele all'Adige**, “la vite è una pianta mediterranea che sopporta abbastanza bene lo stress idrico ma molto dipende dalla tipologia di prodotto che si vuole ottenere. Il Pinot Grigio nelle sue diverse varianti commerciali prevede uno stress idrico lieve o medio e quindi è opportuno integrare l'acqua meteorica, se necessario, con l'irrigazione. Irrigare bene e senza sprechi necessita di conoscere, oltre all'obiettivo produttivo, anche le caratteristiche del suolo dove la pianta dimora e le condizioni meteo. Con queste informazioni i modelli matematici come lo “Swab” (Soil water advanced budget), sviluppato alla Fondazione Mach, aiuta ad effettuare un'irrigazione corretta. Tutto questo va inserito in un contesto di cambiamento climatico che richiederà particolare attenzione all'uso dell'acqua nel prossimo futuro visto che i diversi scenari sono generalmente concordi nel confermare un aumento della temperatura - di 2 gradi su tutte le quote come dimostrano dati raccolti in Trentino dal 1984 al 2022 - e una diversa tipologia delle precipitazioni sia in termini di quantità che distribuzione nel periodo vegetativo”.

Il **professor Francesco Spagnoli, enologo ed ex dirigente della Fondazione Mach**, ha compiuto un approfondito excursus sul Pinot Grigio, a partire da origini e virtù della varietà coltivata nell'area delle Venezie. “C'è unanimità di vedute sull'origine del Pinot grigio: si tratta di una mutazione gemmaria di un antico vitigno, il Pinot nero; molti aspetti colturali e compositivi del mosto come zuccheri, acidità titolabile, rapporto acido malico/tartarico e anche il colore stesso dell'uva - dovuto alla sintesi localizzata di antociani a livello delle cellule epidermiche - ne fanno un vitigno con grandi potenzialità per essere elaborato come vino bianco o rosato, a gusto fruttato, con aromi fermentativi per lo più di pronta beva”. Il professore chiude il suo intervento portando l'attenzione sul rapporto climatico e pedologico tra altitudine e latitudine: il Pinot grigio del Nordest, infatti, cresce all'altezza del 46° parallelo, grado che dà i

natali a grandi vini riconosciuti a livello internazionale e che taglia a metà proprio il Triveneto. Il direttore del **Consorzio delle Venezie, Flavio Innocenzi**, ha sottolineato come questo convegno intenda descrivere il percorso di qualificazione distintiva che la Denominazione delle Venezie sta compiendo sul piano qualitativo e comunicativo; un percorso intimamente legato al territorio di appartenenza e nel quale ognuna delle tre regioni, Trentino, Friuli Venezia Giulia e Veneto, gioca un ruolo di primo piano nel contribuire alla definizione di un'identità collettiva.

Copyright © 2000/2023

TAG: **FONDAZIONE MACH, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, VINO**

Home > News

Delle VENEZIE DOC tra storia, valorizzazione e prospettive di mercato

NEWS By Redazione | 9 Giugno 2023

ULTIMI ARTICOLI

Consorzio Valpolicella elegge il nuovo CDA, utile a 16.000 euro

Salgono i prezzi, scendono i consumi nella Grande Distribuzione Italiana

Il nuovo Regolamento Ue punta a rafforzare il turismo eno-gastronomico

LOAD MORE ▾

Delle VENEZIE DOC tra storia, valorizzazione e prospettive di mercato

9 GIUGNO 2023

Campania Wine: tutto pronto per la due giorni napoletana

9 GIUGNO 2023

Villa a Tolle: percorsi dedicati al vino in un borgo d'altri tempi

8 GIUGNO 2023

Lugana Doc, wine destination per l'estate 2023

8 GIUGNO 2023

Regno Unito, via alla consultazione sulla riforma del vino

Chiuso il convegno "delle VENEZIE DOC: maturi per crescere", l'approfondimento dedicato alla varietà e alle prospettive della Denominazione.

Si è svolto lunedì 5 giugno presso la Fondazione Mach di San Michele all'Adige (Trento) il convegno **delle VENEZIE DOC: maturi per crescere. Origine, stili e mercati del Pinot Grigio**, primo di due appuntamenti tecnici e di mercato, alla presenza di oltre cinquanta ospiti tra soci, enologi, studenti e stampa. Organizzato dal **Consorzio Tutela Vini delle VENEZIE**

8 GIUGNO 2023

DOC, questo ciclo di incontri è parte di un percorso di intensificazione delle attività di sviluppo a livello nazionale rivolto in prima battuta ai produttori della Denominazione, che proseguirà a San Vito al Tagliamento (PN) lunedì prossimo 12 giugno e si chiuderà in Veneto a fine anno.

A moderare l'appuntamento tecnico Antonio Boschetti, direttore de L'Informatore Agrario. L'incontro si è aperto con l'introduzione del **direttore del Consorzio delle VENEZIE, Flavio Innocenzi**, che ha raccontato come questo convegno intenda descrivere il percorso di qualificazione distintiva che la Denominazione Delle Venezie sta compiendo sul piano qualitativo e comunicativo; un percorso intimamente legato al territorio di appartenenza e nel quale ognuna delle tre regioni, Trentino, Friuli Venezia Giulia e Veneto, gioca un ruolo di primo piano nel contribuire alla definizione di un'identità collettiva.

L'intervento dedicato alla gestione del vigneto del Pinot grigio del Nordest della Venezie DOC.

E dopo una presentazione introduttiva dedicata alle varietà, si è passati ad approfondimenti sulla **gestione del vigneto con focus sulle nuove esigenze produttive del Pinot grigio del Nordest**. Raccontate da **Maurizio Bottura, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach**, oggi raggiungono l'87% dei 32 mila ettari nazionali destinati alla varietà (su un totale mondiale di 67 mila ettari).

"Il Pinot grigio è un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e potenzialmente molto soggetto all'oidio, soprattutto nelle aree collinari, alle tignole, alla botrite e ai marciumi acidi, proprio per la naturale compattezza del grappolo. Sulla flavescenza dorata, in particolare, **è stata fatta una raccolta di campioni dal 2001 al 2021 passando da un'incidenza del 9 al 21%**. Risultano quindi fondamentali gli odierni studi clonali e sperimentazioni. Quest'ultime vertono su dimensione e livelli di sensibilità **per garantire in prima battuta una maggior salubrità della vite** ma anche un miglioramento dal punto di vista enologico. **Ad esempio interventi sulla riduzione del numero di acini per diminuire l'incidenza della botrite**, come la sfogliatura che favorisce la pulizia del grappolo o l'utilizzo di gibberelline per allungamento grappolo. Infine ci troviamo a fare i conti con il cambiamento climatico che impone adattamenti e nuove esigenze produttive. Come anche una gestione attenta della maturazione contrastando l'anticipo delle fasi fenologiche ed avere mosti meno zuccherini e con maggiore acidità".

Le relazioni tematiche legate al cambiamento climatico e sulle tecniche di vinificazione volte alla valorizzazione del Pinot grigio.

Stefano Corradini, responsabile del Dip. di Agrometeorologia dell'Istituto di San Michele all'Adige ha così commentato:

“La vite è una pianta mediterranea che sopporta abbastanza bene lo stress idrico ma molto dipende dalla tipologia di prodotto che si vuole ottenere. Il Pinot Grigio nelle sue diverse varianti commerciali prevede uno stress idrico lieve o medio e quindi è opportuno integrare l'acqua meteorica, se necessario, con l'irrigazione. Con queste informazioni i modelli matematici come lo “SWAB” (soil water advanced budget), sviluppato alla Fondazione Mach, aiuta ad effettuare un'irrigazione corretta. Tutto questo va inserito in un contesto di cambiamento climatico che richiederà particolare attenzione all'uso dell'acqua. Nel prossimo futuro infatti visto che i diversi scenari sono generalmente **concordi nel confermare un aumento della temperatura**”.

Dinamiche del mercato internazionale, tendenze e opportunità.

Il convegno si è chiuso con una panoramica sulle **dinamiche del mercato internazionale, tendenze e opportunità**. Quest'ultime prese in esame prima da **Luca Rossetto, professore Associato dell'Università di Padova**. L'esperto ha esplorato i cambiamenti in atto a livello globale nei segmenti fermi e spumanti. **Le prospettive di crescita nonché le opportunità e le minacce nei mercati dei paesi importatori, sia tradizionali sia emergenti**.

La Francia e l'Italia sono i due principali produttori, formando il 37% della produzione mondiale. Sono anche le prime nazioni esportatrici di vino al mondo detenendo il 33% dell'export mondiale in volume. A trainare l'export del Belpaese oggi è il segmento degli spumanti, seguito dai bianchi.

I primi partner commerciali dei bianchi veneti restano Stati Uniti, Germania, Grand Bretagna, Belgio e Canada. Stati questi che negli ultimi cinque anni hanno **visto crescite percentuali fino a tre cifre dove il Pinot grigio**. (55-60%

dei vini bianchi certificati) è il principale driver di crescita. Questi sono inseriti nei cosiddetti mercati 'affidabili', diversamente da quelli attualmente 'instabili' come la Cina e da quelli 'difficili o speciali' come Singapore o la Thailandia. Paesi legati ai flussi turistici e che soffrono la concorrenza dei vini francesi, australiani o americani.

Chi Siamo

Abbonati

Servizi

Contatti

I GRANDI VINI

Via Toscana 50/3

53035 - Monteriggioni (SI)

0577 1606999

Invia i tuoi contenuti e contattaci:

info@igrandivini.com

Privacy Policy

igrandivini.com 2020 - Direttore responsabile: Elisa Berti - Wom srl P.Iva 01451370520 - Testata registrata presso il Tribunale di Siena: autorizzazione: n° 5 del 29/10/2020

ABBONATI SUBITO

AREA RISERVATA ABBONATO

MilleVigne
IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANIby VIGNAIOLI
PIEMONTESI

HOME NEWS CHI SIAMO SOMMARIO EDITORIALI TEMATICHE VIDEO PUBBLICITÀ NEWSLETTER CONTATTI

NEWS GIUGNO 2023

DELLE VENEZIE DOC TRA STORIA, VALORIZZAZIONE E PROSPETTIVE DI MERCATO

CHIUSO IL CONVEGNO "DELLE VENEZIE DOC: MATURI PER CRESCERE", L'APPROFONDIMENTO DEDICATO ALLA VARIETÀ E AL MERCATO ORGANIZZATO DAL CONSORZIO DI TUTELA.

San Michele all'Adige, 5 giugno

fonte: [Consorzio delle Venezie](#)

Si è svolto lunedì 5 giugno presso la Fondazione Mach di San Michele all'Adige (Trento) il convegno delle VENEZIE DOC: maturi per crescere. Origine, stili e mercati del Pinot Grigio, organizzato dal Consorzio Tutela Vini delle VENEZIE DOC. Il primo di un ciclo di incontri rivolto in prima battuta ai produttori della Denominazione, che proseguirà a San Vito al Tagliamento (PN) lunedì prossimo 12 giugno e si chiuderà in Veneto a fine anno.

A moderare l'appuntamento tecnico Antonio Boschetti, direttore de L'Informatore Agrario. L'incontro si è aperto con l'introduzione del direttore del Consorzio delle VENEZIE, Flavio Innocenzi, che ha raccontato come questo convegno intenda descrivere il percorso di qualificazione distintiva che la Denominazione Delle Venezie sta compiendo sul piano qualitativo e comunicativo; un percorso intimamente legato al territorio di appartenenza e nel quale ognuna delle tre regioni, Trentino, Friuli Venezia Giulia e Veneto, gioca un ruolo di primo piano nel contribuire alla definizione di un'identità collettiva.

È intervenuto quindi Francesco Spagnoli, ex dirigente presso la Fondazione Mach, ad aprire il convegno con un approfondito excursus sul Pinot grigio, a partire da origini e virtù della varietà coltivata nell'area delle Venezie. "C'è unanimità di vedute sull'origine del Pinot grigio: si tratta di una mutazione gemmaria di un antico vitigno, il Pinot nero; molti aspetti culturali e compositivi del mosto come zuccheri, acidità titolabile, rapporto acido malico/tartarico e anche il colore stesso dell'uva – dovuto alla sintesi localizzata di antociani a livello delle cellule epidermiche – ne fanno un vitigno con grandi potenzialità per essere elaborato come vino bianco o rosato, a gusto fruttato, con aromi fermentativi per lo più di pronta beva".

NUMERO CORRENTE:

SOMMARIO

ACQUISTA O ABBONATI

ABBONATI

OPPURE RICHIEDI
GLI ARRETRATI

SCOPRI DI PIÙ

In vigneto, la ricerca per migliorare qualità e resilienza

E dopo una presentazione introduttiva della varietà, si è passati ad

approfondimenti sulla **gestione del vigneto con focus sulle nuove esigenze produttive del Pinot grigio del Nordest**, che, come racconta **Maurizio Bottura, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach**, raggiunge oggi l'87% dei 32 mila ettari nazionali destinati alla varietà (su un totale mondiale di 67 mila ettari). "Il Pinot grigio è un vitigno mediamente sensibile alla peronospora e potenzialmente molto soggetto all'oidio, soprattutto nelle aree collinari, alle tignole, alla botrite e ai marciumi acidi, proprio per la naturale compattezza del grappolo. Sulla flavescenza dorata, in particolare, è stata fatta una raccolta di campioni dal 2001 al 2021 passando da un'incidenza del 9 al 21%. Risultano quindi fondamentali gli odierni studi clonali e sperimentazioni che vertono su dimensione e livelli di sensibilità per garantire in prima battuta una maggior salubrità della vite ma anche un miglioramento dal punto di vista enologico; ad esempio interventi sulla riduzione del numero di acini per diminuire l'incidenza della botrite, come la sfogliatura che favorisce la pulizia del grappolo o l'utilizzo di gibberelline per l'allungamento grappolo. Infine ci troviamo a fare i conti con il cambiamento climatico che impone adattamenti e nuove esigenze produttive, come una gestione attenta della maturazione che contrasti l'anticipo delle fasi fenologiche e permetta di avere mosti meno zuccherini e con maggiore acidità".

Sono seguite due relazioni su tematiche legate al **cambiamento climatico e all'irrigazione della vite in Trentino** e alle **tecniche di vinificazione volte alla valorizzazione del Pinot grigio, aperte da Stefano Corradini, responsabile del Dipartimento di Agrometeorologia dell'Istituto di San Michele all'Adige**: "La vite è una pianta mediterranea che sopporta abbastanza bene lo stress idrico ma molto dipende dalla tipologia di prodotto che si vuole ottenere. Il Pinot Grigio nelle sue diverse varianti commerciali prevede uno stress idrico lieve o medio e quindi è opportuno integrare l'acqua meteorica, se necessario, con l'irrigazione. Irrigare bene e senza sprechi necessita di conoscere, oltre all'obiettivo produttivo, anche le caratteristiche del suolo dove la pianta dimora e le condizioni meteo. Con queste informazioni i modelli matematici come lo "SWAB" (soil water advanced budget), sviluppato alla Fondazione Mach, aiutano ad effettuare un'irrigazione corretta. Tutto questo va inserito in un contesto di cambiamento climatico che richiederà particolare attenzione all'uso dell'acqua nel prossimo futuro visto che i diversi scenari sono generalmente concordi nel confermare un aumento della temperatura – di circa 2 gradi su tutte le quote come dimostrano dati raccolti in Trentino dal 1984 al 2022 – e una diversa tipologia delle precipitazioni sia in termini di quantità che distribuzione nel periodo vegetativo".

In cantina interesse per i nuovi stili enologici del Pinot grigio

Loris Cazzanelli, enologo e rappresentante Giovani Assoenologi Trentino, ha raccontato successivamente come il consumatore odierno sia sempre più attento e conoscitore del mondo enico, alla ricerca di vini che ricordino la tradizione ma che siano realizzati secondo uno stile originale interpretato in chiave moderna: "Quando si parla di Pinot grigio la grande maggioranza dei consumatori si aspetta di trovare un vino dal colore tenue, giallo paglierino, con profumi floreali, note fruttate di pera e di mela – tipici aromi fermentativi e varietali – agrumi e in bocca grande freschezza e sapidità. Insomma un sorso che chiama immediatamente il successivo. Ma ci sono altri stili che potrebbero intrigare il pubblico. Negli ultimi anni abbiamo studiato e testato nuove tecniche di vinificazione, con lo scopo di dare nuove interpretazioni al Pinot grigio, rispettando però le sue caratteristiche peculiari, come la stabilizzazione a freddo che va a valorizzare il potenziale aromatico delle uve (invece inesperto da altre tecniche), senza il rischio di eccedere nell'estrazione dei composti fenolici rispetto alla variante criomacerata dalle bucce".

200 milioni di contrassegni

Si è poi passati ad un'analisi sugli **andamenti delle certificazioni** dei vini **delle VENEZIE DOC** a cura di **Denis Giorgiutti, direttore di Triveneta Certificazioni**, Organismo di controllo che gestisce annualmente volumi di quasi 2 milioni di ettolitri imbottigliati di DOC delle Venezie e oltre 200 milioni di contrassegni di Stato apposti su ogni singola bottiglia, con una base produttiva di circa 15 mila ha (di 27 mila a Pinot grigio potenziali del Triveneto) – 6.141 viticoltori, 574 vinificatori, 363 imbottigliatori, di cui una trentina esteri che devono e accettano di apporre il contrassegno sulle loro bottiglie. "Questi sono i numeri di un Servizio oggi a Garanzia del Consumatore e della qualità dei Vini del nostro Territorio" dice Giorgiutti e chiude, "Triveneta Certificazioni nasce nel 2016 dall'esperienza degli Organismi di Controllo del Triveneto con l'incarico di gestire la tracciabilità e il controllo dei vini DOC delle Venezie: un lavoro di grande importanza per la tutela della denominazione più estesa d'Italia che abbraccia il territorio di 12 Province del nord-est italiano, a forte vocazione vitivinicola".

Un pilastro dell'export italiano

Il convegno si è chiuso con una panoramica sulle **dinamiche del mercato internazionale, tendenze e opportunità** prese in esame prima da **Luca Rossetto, professore Associato dell'Università di Padova** che ha esplorato i cambiamenti in atto a livello globale nei segmenti fermi e spumanti, le prospettive di crescita nonché le opportunità e le minacce nei mercati dei paesi importatori, sia tradizionali sia emergenti. La Francia e l'Italia sono i due principali produttori, formando il 37% della produzione mondiale, nonché le prime nazioni esportatrici di vino al mondo detenendo il 33% dell'export mondiale in volume. A trainare l'export del Belpaese oggi è il segmento degli spumanti, seguito dai bianchi. I primi partner commerciali dei bianchi veneti restano Stati Uniti, Germania, Grand Bretagna, Belgio e Canada che negli ultimi cinque anni hanno visto crescite percentuali fino a tre cifre dove il Pinot grigio (55-60% dei vini bianchi certificati) è il principale driver di crescita. Questi sono inseriti nei cosiddetti mercati 'affidabili', diversamente da quelli attualmente 'instabili' come la Cina e da quelli 'difficili o speciali' come Singapore o la Thailandia, legati ai flussi turistici e che soffrono la concorrenza dei vini francesi, australiani o americani.

Denis Pancini, responsabile Business Unit Agrifood and Wine di Nomisma, ha infine illustrato nello specifico gli andamenti rispetto ai **consumi e prospettive per il Pinot grigio**. "Nell'ultimo decennio, l'export di vini italiani imbottigliati – oltre agli spumanti – ha visto crescere quello di vini bianchi fermi di oltre il 10% in termini di bottiglie, rispetto ad un leggero arretramento dei vini rossi. Tra i principali mercati di destinazione figurano gli Stati Uniti, dove il Pinot Grigio Delle Venezie rappresenta uno dei vini bianchi italiani più consumati, tanto che nel canale off-trade americano, 1 bottiglia su 5 di Pinot Grigio venduta nel 2022 era collegata alla denominazione". Negli Stati Uniti il Pinot grigio è il quarto varietale più venduto e la quota di mercato del delle VENEZIE rispetto alla tipologia è pari al circa il 20% sul 40 per cento totale di Pinot grigio italiano venduto. Numeri importanti che confermano la denominazione come pilastro della produzione e dell'export nazionale.

"Vocazionalità produttiva e potenzialità di individuazione di stili distintivi a livello enologico, ma anche potenzialità di crescita di mercato sono le parole che vorrei rimanessero impresse a chiusura di questo convegno. Siamo nel pieno delle nostre attività promozionali in giro per il mondo; ora più che mai è necessario evidenziare il legame con il territorio delle VENEZIE – di cui il Trentino è parte fondamentale – attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale comune, il rafforzamento dell'unità territoriale, la consapevolezza di condividere un Denominazione d'Origine fortemente apprezzata nei mercati mondiali", commenta **Flavio Innocenzi** nei ringraziamenti di chiusura lavori, che hanno anticipato una degustazione di **17 cloni di Pinot grigio vinificati in purezza da un progetto in collaborazione con CREA-VE e Regione del Veneto**.

NEWS **SPONSORED STORY**

How Vitevis is pioneering sustainable winemaking in Veneto

12 JUNE 2023

By Louis Thomas

Vitevis, one of **Delle Venezie DOC's** leading co-operatives, has gone above and beyond to secure the long-term future of its Pinot Grigio production.

The statistics concerning the size of Vitevis' operation are certainly impressive: 2,800 hectares of vineyards, 50,000 tonnes of grapes pressed each year, four wineries, three bottling lines, 13,000,000 bottles produced each year, 1,000 tank trucks, plus, not forgetting 1,350 winegrowers and around 90 other employees.

The company has four wineries in Veneto: Cantina Valleogra (near Malo, in the north), Cantina Colli Vicenti (near Montecchio Maggiore, towards the east), Cantina di Gambellara (near Gambellara, in the south), and Cantina di Castelnuovo del Garda (close to the shore of Lake Garda).

But, despite its scale, Vitevis has taken a number of measures to ensure that its environmental impact is a positive one, and guarantee the long-term sustainability and viability of its winemaking.

Cantine Vitevis export manager Valeria Quagiotto explained to *db* at this year's London Wine Fair: "In 2017, we became the second co-operative to join the SQNPI (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) protocol – and this means guaranteeing the reduction of usage of manmade chemicals, and reduce our impact on the territory."

At present, 1,400ha, about half of Vitevis' vineyard area, and 202 members are SQNPI certified.

SQNPI is not the only sustainability accreditation that Vitevis has gained. In April last year, it obtained the EQUALITAS standard for Cantina Colli Vicenti, joining a select group of 70 Italian wineries to have received this recognition.

90 winegrower members of Vitevis, overseeing around 700ha, also joined the Agatheia start-up's 'NoiComepensiamo' project, which monitors greenhouse gas emissions with the aim of achieving carbon neutrality. Over three years, the project over-delivered on its aims, removing some 4,719 tonnes of Carbon dioxide from the atmosphere.

This attitude is continued in the wineries. In 2021, Vitevis adopted an 'Energy Diagnosis' tool to assess where and how it could cut its electricity usage. As a result of the assessment, new, more efficient refrigeration units were installed at Cantina di Castelnuovo del Garda, electric company cars were provided, and photovoltaic systems were installed to convert energy from the sun into electricity. Indeed, between 2021 and 2023, the amount of electricity provided through these solar panels has almost quadrupled to 1,127,045 KWh/year.

Knowledge of the land has been indispensable to Vitevis' efforts.

Since 2013, Vitevis members with more than 1ha of land have been obliged to fill in an electronic treatment register that tracks what treatments are being used in the vineyard, and assesses their sustainability.

Natural solutions are heavily-utilised by the co-operative.

"For example," Quagiotto explained, "last year we had problems with drought in Northern Italy. But, if you cover crop with specific types of grass by the vines, it holds the water."

But, given the extent of the vineyard area, modern technology must also play a role.

The 4.0 Precision Agriculture Pinot Grigio project is focused on increasing the yields and quality of Pinot Grigio specifically, while having minimal impact on the growing environment.

Satellite imagery provides up-to-date information on the state of the vineyards, taking Vitevis' commitment to optimising its operation, quite literally, to new heights.

Quagiotto said: "We have an agronomist that checks the satellite pictures once a week that we receive from Sentinel-2, and they cross the information with the weather columns, and the image shows exactly where to give water, where to give fertiliser, meaning that no resources get wasted."

In 2021, when it launched, 12 vineyards became involved. The following year, 42 participated.

As successful as this has been, along with the numerous other initiatives Vitevis participates in, Quagiotto shared that there is no slowing down: "This is a pilot project for the Pinot Grigio, and afterwards we will use this model for other grape varieties we cultivate, like Cabernet and Glera."

MODA BEAUTY TV ROYAL SALUTE VIAGGI OROSCOPO VIDEO NEWSLETTER

ICASTER PROTEZIONE SOLARE COMPLETA. SOLUZIONE A

HOME • LIFESTYLE • CUCINA E RICETTE • 16 VINI BIANCHI PER ANDARE INCONTRO ALL'ESTATE

FOCUS ON:

1 L'oroscopo del giorno

2 Tagli di capelli

3 Moda Primavera Estate 2023

4 Spose e matrimoni del

18 GIUGNO 2023 • CUCINA E RICETTE

16 vini bianchi per andare incontro all'estate

Mentre siamo sospesi a metà tra i primi caldi e qualche abbassamento improvviso della temperatura, ecco 16 vini bianchi che non temono le intemperanze climatiche. Da gustare in ogni momento

di JUSTINE BELLAVITA

io Donna © RIPRODUZIONE RISERVATA

LIFESTYLERS WELCOME!

Rinfranca la tua estate con le collezioni dei tuoi brand preferiti

Sconti dal 30% al 70%.

1/ Pinot grigio delle Venezie DOC

2/ La Malvasia FLÒR di Aganis

3/ Brognolino Soave

4/ Garda Doc Croara del Lago

5/Vanedda - Bianco Terre Siciliane
I.G.P. biologico

6/Zinzula bianco Masseria
Altemura

7/Mar-a-vi-glia di Palazzo Avino

8/Sylvaner Stiftsgarden - Abbazia
di Novacella

9/ Verdicchio Costa Toscana Gianni Moscardini

10/ Collezione di Famiglia - Vignier Terre Siciliane IGT, ...

11/ Chardonnay Monteverro

12/ Rima Ianca - Santa Tresa

13/ Nina, Manzoni Bianco - Ca' di Rajo

14/ Roero Arneis Ricossa

15/ Pinot Bianco Schulthauer San Michele Appiano

16/ Isolano Dolce&Gabbana e Donnafugata

VINI ITALIANI

MERCATI

Pinot grigio negli Usa: il 20% è doc Delle Venezie

●● Negli Stati Uniti il Pinot grigio è il quarto vino varietale più venduto: il 40% della varietà consumata nel mercato Usa viene prodotta infatti in Italia e ben la metà riporta il contrassegno della doc delle Venezie.

È quanto emerso dai dati Winemonitor Nomisma illustrati nei giorni scorsi al convegno organizzato dal Consorzio Tutela Vini delle Venezie doc, alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige. In primo piano tecniche e stili di vinificazione, andamento climatico, certificazioni e dinamiche di mercato.

«Nell'ultimo decennio, l'export di vini italiani imbottigliati, oltre agli spumanti, ha visto crescere quello di vini bianchi fermi di oltre il 10%

in termini di bottiglie, rispetto a un leggero arretramento dei vini rossi», ha detto Denis Pantini, responsabile Business Unit Agrifood and Wine di Nomisma. «Negli Stati Uniti il Pinot Grigio Delle Venezie rappresenta uno dei vini bianchi italiani più consumati, tanto che nel canale off-trade americano, una bottiglia su cinque di Pinot Grigio venduta nel 2022 era collegata alla denominazione».

Da dati Nomisma incrociati a dati NielsenIQ, tra gennaio e aprile 2023 le vendite per bianchi e Pinot grigio sono in calo rispetto allo stesso periodo nel 2022. I dati off-trade di Pinot Grigio delle Venezie evidenziano un -10,3% a volume e un -5,5% a valore, che si spiega con i prezzi medi in

aumento: dal 2021 al 2023 una bottiglia è passata da 9,97 a 10,65 dollari. In Italia il momento è favorevole in particolare per i vini bianchi. Nell'ultimo anno l'85% della popolazione li ha privilegiati, con maggiori incidenze di consumo al Nord Est tra millennial e donne. Indagini del 2022 avevano peraltro evidenziato che fattori determinanti risultano origine del vino (37%), prezzo (26%), sostenibilità e vitigno (10%). Le prospettive sono pertanto buone per la denominazione delle Venezie che, come ha riferito Denis Giorgiutti, direttore di Triveneta Certificazioni, ha una base produttiva con circa 15 mila ettari, 6.141 viticoltori, 574 vinificatori, 363 imbottigliatori, di cui

una trentina esteri che appongono il contrassegno sulle loro bottiglie.

«Siamo nel pieno delle nostre attività promozionali in giro per il mondo. Ora più che mai è necessario evidenziare il legame con il territorio della doc delle Venezie attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale comune, il rafforzamento dell'unità territoriale, la consapevolezza di condividere una denominazione d'origine apprezzata nei mercati mondiali» ha commentato Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio delle Venezie, introducendo una degustazione di 17 cloni di Pinot grigio da un progetto con CREA-VE e Regione del Veneto. ● M.Somm.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343