



Il lavoro
da i suoi frutti
se gestito bene



GIAS
CANTINE

Il software che rende
semplice ed efficiente
il lavoro dell'azienda
dalla vite alla vendita

- Campagna • GPS-GIS
- Catasto e Rese viniche
- Certificazioni e Qualità
- Cantina e produzione • Analisi
- Tracciabilità • Amministrazione
- Contabilità • Vendita • Registri e adempimenti • Accise • e-DAA
- Vendita diretta • Touch screen
- Barcode • Ricevute fiscali
- Web integrato • E-Commerce

SIME
Pad. 9
St. G32

Agronica
dedicati all'agroalimentare

www.agronica.it



SALENTO

Quantità in forte ribasso, non solo per via del meteo, ma anche per gli effetti delle misure Ocm. In compenso la qualità è catalogata ovunque come eccellente. I listini? C'è il rischio forte di speculazione

di ROSARIO FAGGIANO

Vendemmia straordinaria Ma il fattore prezzo è un'incognita

Leece. Vendemmia di ottima qualità, ma quantità in calo. L'annata 2011 sarà ricordata per l'eccezionale integrità di tutte le varietà di uve, giunte a maturazione sanissime e senza aver subito trattamenti fitosanitari. In particolare, le uve di Negroamaro e Primitivo sono state eccellenti, le bianche straordinarie. Nel Salento, come nel resto d'Italia, i fattori meteorologici hanno inciso significativamente sul risultato produttivo annuale. La stagione, che può essere considerata "anomala", è iniziata in ritardo a causa di un inverno prolungato e una primavera fredda e moderatamente piovosa. Le precipitazioni sono poi scomparse dal tutto da giugno, quando è iniziato un lungo periodo siccitoso che si è protratto fino alla seconda metà di settembre. Tutto ciò, se da una parte ha determinato un considerevole miglioramento qualitativo del prodotto finale a causa della concentrazione delle uve per disidratazione, dall'altra ha provocato una diminuzione della resa per ettaro quantificabile, mediamente, in 10-15% in meno rispetto al 2010. In compenso, dalle uve bianche precoci, come Chardonnay e Sauvignon, si prevede di ottenere vini freschi con buona acidità e aromaticità; dalle medio-tardive, Verdeca, Malvasia, Fiano e Negroamaro destinato alla produzione di rosati, si ricaveranno vini complessi e di buona struttura; dalle uve negroamaro e primitivo, si avranno rossi con elevata gradazione alcolica.

Un'ottima annata
"A causa dell'andamento climatico - conferma Angelo Maci, presidente del Consorzio di tutela del Salice Salentino Doc e delle Cantine Due Pal-

me di Cellino San Marco - quest'anno il ceppo ha prodotto di meno. Tuttavia possiamo giudicare l'annata molto buona per tutta la nostra area. Abbiamo ottenuto un ottimo rapporto acidità totale-pH. E questo fa sperare in una buona tenuta negli anni dei nostri vini pregiati".
"La qualità delle uve - sottolinea **Piernicola Leone de Castris**, titolare dell'omonima azienda - è stata superiore rispetto a quella del 2010. Senz'altro sarà un'annata da ricordare. Quest'anno abbiamo riscontrato una gradazione alcolica molto equilibrata. Prevediamo vini bianchi e rosati freschi, profumati e con gusto armonico, oltre che ottimi rossi riserva Salice Salentino".
La vendemmia, in anticipo rispetto al 2010, è iniziata con lo Chardonnay e il Sauvignon nella prima metà di agosto. Successivamente si è passati al Primitivo e agli internazionali (Cabernet, Merlot e Syrah) per poi finire con il Negroamaro, per quanto riguarda queste ultime uve, mediamente si sono ottenuti 19 gradi babbò di zucchero. Se tutto andrà bene, dunque, il vino da uve Negroamaro dovrebbe sviluppare una gradazione alcolica media di 13 gradi.
"L'assenza di piogge nel periodo estivo - spiega **Paolo Leo**, proprietario delle omonime Cantine di San Donaci - è stata molto positiva per l'aspetto fitosanitario, ma ha messo a dura prova i vigneti che, per fortuna, sono andati a cercare in profondità l'acqua che le



▼ Marco Rocca



▼ Paolo Leo



▼ Francesco Leuci



▼ Gianvito Rizzo



piogge invernali avevano depositato in abbondanza. Dal punto di vista aziendale, siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti".
"Abbiamo avuto uno Chardonnay e un Primitivo di qualità eccezionale - aggiunge **Francesco Leuci**, direttore della Cantina Lucio Leuci di Guagnano -. Anche per il Negroamaro è stata un'ottima annata, sicuramente superiore a quella dell'anno scorso, ma non a livello di quella strepitosa del 2007".

Forte calo produttivo e aumento dei prezzi

Secondo le ultime stime, in Puglia quest'anno ci sarà un calo produttivo pari al 15%, a poco più di 6 milioni di ettolitri. Questa forte riduzione, oltre che a fattori climatici, è dovuta anche all'estirpazione massiccia e agli abbandoni delle coltivazioni. La superficie vitata, peraltro, in Puglia si è progressivamente ridotta a partire dal 1979 (dai 153.000 ettari di quell'anno si è passati ai 93.000 del 2011). La drastica riduzione dei vigneti, più consistente proprio nel Salento, è fonte di preoccupazione soprattutto per le piccole cantine cooperative le quali, se non vi sarà un'inversione di tendenza, molto presto potrebbero essere costrette a chiudere per mancanza di materia prima, ovvero dei quantitativi minimi di uva da lavorare necessari per garantire una proficua attività produttiva.

Di conseguenza risulta in forte aumento il prezzo delle uve. La produzione di qualità, dopo anni di tendenza al ribasso, è stata remunerata meglio rispetto al 2010. Lo Chardonnay è stato pagato mediamente il 10% in più; il Primitivo ha registrato un incremento del 20%; il Negroamaro il 2-3% in più (ma alcune uve particolarmente pregiate hanno spuntato prezzi maggiori). Le

uve Chardonnay, in particolare, sono state pagate in media dai 35 ai 42 euro a quintale, mentre i prezzi del Primitivo sono stati di circa 41-48 euro a quintale. Più contenuto l'aumento, con prezzi compresi tra i 38 e i 40 euro, per il Negroamaro prodotto nelle zone Doc. "I prezzi - spiega **Gianvito Rizzo**, amministratore della Cantina Feudi di Guagnano e componente della Commissione prezzi della Camera di commercio di Lecce - sono comunque indicativi e soggetti a variazioni sensibili in funzione di diverse variabili, che sono la zona di provenienza delle uve, le quantità vendute dallo stesso produttore a un unico acquirente, le modalità di pagamento e il periodo di chiusura dei contratti rispetto alla raccolta".
"Quest'anno - commenta **Marco Rocca**, uno dei titolari dell'azienda vitivinicola Angelo Rocca a Leverano e dell'omonimo gruppo vinicolo con sede ad Agrate Brianza - abbiamo avuto un'ottima vendemmia, ma i prezzi del vino potrebbero andare alle stelle. Secondo me, anche a causa della diminuzione della produzione provocata dagli incentivi all'estirpazione previsti dall'Ocm, nei prossimi mesi mancherà la quantità di vino richiesto dai mercati, soprattutto da quelli nuovi, asiatici e sudamericani. Questa situazione, però, non deve portare i produttori a speculare. Richiamo altrimenti di non essere più competitivi. Dinanzi a un vino venduto più caro - conclude - sarà difficile per gli imbottiglieri formulare un prezzo che possa permettere un margine e, nello stesso tempo, che sia appetibile per la grande distribuzione. Al momento gli sviluppi non sono prevedibili, ma certamente bisognerà stare molto attenti. Per quanto riguarda le prospettive di mercato, è l'anno più difficile che io ricordi da trent'anni a questa parte".



video su
www.ero-binger.it/ero/viteco.html

Premio all'innovazione SIME INOVITIS 2011

La rivoluzione nel vigneto

La tritratrice per guyot VITECO solleva i fili precedentemente estratti dai gancetti dei pali, insieme al vecchio cordone produttivo (anche ad archetto) ed i tralci secchi e li fa passare attraverso la testa tritratrice. I viticci ed i tralci appesi ai fili vengono completamente tritati e rimossi dai fili i quali rimangono depositati sul terreno, completamente puliti.

Ispettore vendite Italia:
Luca Peretto | cell.: 348 - 310 89 71 | lucaперetto@ERO-Weinbau.de
ERO GmbH | Macchine Viticole
Simmerner Str. 20 | 55469 Niederkumbd | Germania
tel.: +49 (0)6761-9440-0 | fax: +49 (0)6761-9440-5
info@ERO-Weinbau.de | www.ERO-Binger.it



Le prepotatrici Binger Seilzug da anni sinonimo di esperienza!
Tre modelli di base e più di cinquanta diversi allestimenti rispondono a tutte le esigenze.

Ispettore vendite Italia:
Luca Peretto | cell.: 348 - 310 89 71
lucaперetto@Binger-Seilzug.de

Binger Seilzug GmbH & Co. KG | Saarlandstr. 246
55411 Bingen | Germania
tel.: 0049-6721-309648-0 | fax: 0049-6721-309648-50
info@binger-seilzug.de | www.ERO-Binger.it



UNIONE ITALIANA VINI SOC. COOP.

Sede legale: Milano Via San Vittore al Teatro 3 - Codice Fiscale / Partita Iva: 00868400151

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA GENERALE STRAORDINARIA

L'assemblea generale straordinaria dell'Unione Italiana Vini soc. coop. è convocata, ai sensi di legge e delle norme statutarie vigenti, in Milano - Via San Vittore al Teatro 3, per il giorno giovedì 15 dicembre 2011 alle ore 8,00 in prima convocazione ed occorrendo per il giorno

venerdì 16 dicembre 2011 alle ore 11,00

nello stesso luogo in seconda convocazione per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:
1. Discussione su proposte di modifiche statutarie; deliberazioni inerenti e conseguenti.
Ai sensi dell'art. 31, c. 4 dello Statuto sociale si riporta qui di seguito il testo per esteso delle deliberazioni proposte:
Art. 7 - Oggetto sociale
L'assistenza agli associati e tutta l'attività sociale, ivi compresa la tutela generale di cui all'art. 6, saranno effettuati con servizi gestiti in forma cooperativa.

In particolare l'Unione Italiana Vini potrà esplicare: a) (omissis), b) (omissis), c) (omissis), d) (omissis), e), f) (omissis) **INSERIMENTO NUOVO CAPOVERSO** g) la prestazione di servizi alle imprese ed enti del comparto enologico ed agroalimentare in generale, riferibili:

- alla consulenza strategica, direzionale, organizzativa e per il controllo della gestione;
 - allo studio, ricerca e sperimentazione di nuovi metodi di lavorazione, di gestione, logistici, di automazione e di ingegneria del processo, della qualità, della formazione e dei supporti multimediali, dell'ecologia e dell'ambiente, della sicurezza e della medicina del lavoro, di penetrazione commerciale;
 - alla progettazione e gestione di strutture analitiche-consulenziali nel settore agroalimentare e industriale;
 - al raggiungimento, attraverso la formazione e la consulenza, di certificazioni rispetto a standard internazionalmente riconosciuti su tematiche quali qualità, igiene, ambiente, etica, ecc e/o al rispetto dei requisiti cogenti sulle tematiche sopra citate;
 - nelle materie di cui sopra e con esplicita esclusione di quanto stabilito dal D.Lgs 469/1997 e succ. modifiche, all'attività di formazione del personale, di sviluppo dell'imprenditorialità e del management aziendale, di istruzione e di orientamento al mercato del lavoro, favorendo l'integrazione tra i sistemi della formazione, istruzione e lavoro;
 - all'assistenza per la partecipazione e l'accesso delle imprese del comparto a programmi comunitari, a finanziamenti pubblici, agevolati e non.
- (omissis)
Art. 10 - Procedura di ammissione
Il consiglio d'amministrazione, accertata la sussistenza dei requisiti e delle condizioni di cui **NUOVO INSERIMENTO agli artt. 8) e 9) TESTO DA ELIMINARE all'articolo 10** e l'inesistenza delle cause di incompatibilità, delibera entro 60 giorni sulla domanda.
(omissis)
Ai sensi dell'art. 31 dello Statuto sociale il voto potrà essere espresso anche per corrispondenza. Si ricorda che in caso di impedimento ogni Socio potrà farsi rappresentare da altro Socio con delega scritta.

Milano, 14 novembre 2011
Il Presidente, dott. Lucio Mastroberardino