

**Incontro
ZAIA IN TERRADEIFORTI**

Incontro privato, nella cantina sociale della viticoltori in Avio, tra il governatore Zaia e gli amministratori e i rappresentanti di categoria del territorio che hanno evidenziato alcune tematiche sul futuro di Terradeiforti e Valdadige. Le istanze riguardano l'uniformità delle zone viticole c1b e c2, la Tav e l'accesso ai finanziamenti ai comuni di confine. Zaia ha dato la propria disponibilità a discuterne in tempi celeri nelle sedi competenti, istituendo un tavolo di confronto tra Veneto e Trentino.

**Napoli, 15 giugno
UNA SCHIAVA DA BERE**

Con questo claim l'Alto Adige, dopo Roma, sbarca alla Città del gusto di Napoli martedì 15 giugno con una serata di approfondimento e degustazione dedicata al vitigno simbolo del territorio altoatesino. Il tour della Schiava - che proseguirà con tappa a Firenze e Milano - rientra in una campagna di informazione, finanziata con il contributo dell'Unione europea e dell'Italia. Per informazioni e prenotazioni: tel. 081 198 08900 - napoli@cittadelgusto.it

GESTIONE DEL VIGNETO

Vendemmia meccanica: in costante progressione

di MATTEO MARENGHI



“Sicuramente, i numeri, che nella globalità rimangono enormemente inferiori a quelli della Francia (che però negli ultimi anni ha frenato molto) - spiega **Giancarlo Spezia**, docente di Meccanica viticola all'Università Cattolica di Piacenza e titolare di Tecnovict - testimoniano un'evoluzione positiva del mercato delle vendemmiatrici in Italia.

Solo 7-8 anni fa il rapporto fra macchine presenti in Italia e Francia era di 1:10 (ovvero circa 1.500 contro 15.000), ma mentre Oltralpe i numeri sono aumentati di poco, noi siamo cresciuti del 7-8% annuo, aggiungendo circa 100-120 macchine a ogni vendemmia. Ciò testimonia che nel nostro Paese le vendite sono prevalentemente per nuove applicazioni e non solo per sostituire vecchie vendemmiatrici.

“Non saprei dire - prosegue - con certezza se questo fenomeno sia uniformemente distribuito nelle diverse aree nazionali, anche perché, purtroppo, da noi non ci sono enti che raccolgono e divulgano puntualmente dati su questo specifico comparto. Secondo mie personali esperienze, nel Sud la Sicilia ha fatto la parte del leone, avendo assorbito moltissime macchine, seguita, seppur in tono minore, dalla Puglia. Tuttavia i li-

miti sono (specie in quelle aree, ma non solo), l'eccessiva frammentarietà delle aziende da un lato, e la scarsissima cultura del ricorso al contoterzista dall'altro. Più crescita certamente si è registrata al Nord, con Veneto in testa. Interessate anche la Lombardia (Oltrepò pavese) e, perfino l'enclave del Piemonte, regione che, anche per specificità produttive, è rimasta storicamente sempre più scettica su questa opzione”.

OSSIGENO E VINO DAL RUOLO DELL'OSSIGENO ALLA TECNICA DELLA MICRO-OSSIGENAZIONE

Il primo studio noto che documenta un'influenza positiva dell'ossigeno sulla qualità dei vini è probabilmente "Etudes sur le vin" scritto nel 1866 dal fondatore della moderna microbiologia Luis Pasteur. Egli constatò infatti che l'ossigeno, che può essere causa nei vini di difetti legati a fenomeni d'ossidazione, ha anche la capacità di eliminare i cattivi odori talvolta presenti nei vini e di ridurne i gusti acerbi. Da allora, molti e diversi sono stati gli studi sull'argomento. Ciò è documentato in modo esemplare dal volume "Ossigeno e vino, dal ruolo dell'ossigeno alla tecnica della micro-ossigenazione" preparato da Alessandra Biondi Bartolini, Francesco Cavini, Mathieu de Basquiati. L'opera, pubblicata da Parsec Edizioni, restituisce lo stato delle conoscenze tecniche e scientifiche a riguardo e raccoglie in modo rigoroso i più importanti contributi scientifici e sperimentali che hanno portato alla diffusione della tecnica della micro-ossigenazione in enologia.

Autori: Alessandra Biondi Bartolini,
Francesco Cavini, Mathieu de Basquiati
Editore: Parsec edizioni
Pagine: 298



€ 59,00 + spese di spedizione € 7,00