

Il Corriere Vinicolo è un'attività editoriale che ha lo scopo di diffondere informazioni e notizie di interesse generale per il settore vitivinicolo. È un'attività editoriale che ha lo scopo di diffondere informazioni e notizie di interesse generale per il settore vitivinicolo.

TUTTI D'ACCORDO

Il piano di promozione Ice diventi STRUTTURALE

Alla presentazione dell'Annamatto Ice-Italia a Milano, il vicepresidente per l'Internazionalizzazione di Confindustria, Licio Martelli, e il presidente di Unione Italiana Vini, Ernesto Abbena, rilanciano l'appello di Michele Scaramita al Governo: il Piano straordinario di promozione del Made in Italy ha funzionato, ma per essere realmente efficace nel lungo periodo deve diventare "ordinario". Il sottosegretario al Mise, Michele Geraci, le cose buone fatte dal precedente Governo verranno mantenute.

MERCATO USA

Rigenerazioni & rimescolamenti

Wine & Beer? Meglio "diversi" alcuni prodotti emergenti di vino? E gli sono giovani, che cosa dicono fare a capo di una nuova "tecnologia di vino"?

Più donne che uomini, e più in età di sperimentazione di consumi, consumi e marketing. Ma attenzione ai costi generazionali del vino.

IL CORRIERE VINICOLO

Settimanale

Unione Italiana Vini

NEWS ITALIA

L'INTERVENTO DELLA SENATRICE LANCINI

È urgente tutelare la Ribolla

La senatrice Lavinia Lancini ha presentato una proposta di legge per la tutela della vitigno Ribolla Gialla, un vitigno autoctono di grande pregio che rischia di scomparire. La legge prevede la creazione di un parco vitivinicolo e la promozione del vino di questo vitigno.

IMPRESA DIRETTA

MONDO DEL VINO

Il mondo del vino è in fermentazione. Nuovi vitigni, nuove tecniche di coltivazione, nuove strategie di marketing. Il settore è in continua evoluzione e si apre a nuove opportunità.

CANTINE SAN MARZANO

Ricerca sugli autoctoni e un nuovo rosato

Le cantine San Marzano stanno investendo in ricerca e sviluppo per creare nuovi prodotti di qualità. L'obiettivo è valorizzare i vitigni autoctoni e offrire ai consumatori prodotti innovativi e di alta qualità.

Paese	2017	2018	2019	2020	2021
Francia	100.000	105.000	110.000	115.000	120.000
Italia	95.000	100.000	105.000	110.000	115.000
Spagna	90.000	95.000	100.000	105.000	110.000
Germania	85.000	90.000	95.000	100.000	105.000
Regno Unito	80.000	85.000	90.000	95.000	100.000
Stati Uniti	75.000	80.000	85.000	90.000	95.000
Canada	70.000	75.000	80.000	85.000	90.000
Giappone	65.000	70.000	75.000	80.000	85.000
Altri Paesi	60.000	65.000	70.000	75.000	80.000
Totale	600.000	630.000	660.000	690.000	720.000

CANTINE SAN MARZANO

Ricerca sugli autoctoni e un nuovo rosato

Iniziarono in 19 nel 1962, oggi sono 1.200 i soci di Cantine San Marzano con oltre 1.500 ettari vitati per un totale di 10 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, export in 70 Paesi nel Mondo e un'attenzione specifica alla Puglia con 40 punti vendita a marchio proprio. La più grande realtà vitivinicola del tacco d'Italia punta a rinnovarsi, proponendo idee e vini di nuova concezione. In 56 anni di storia sono cambiate molte cose nella cooperativa, che a inizio luglio ha presentato a Roma le ultime novità, dal rosato Tramari alla ricerca sui vitigni autoctoni, fino al lavoro di ristrutturazione di un'antica masseria del Seicento che, appena la burocrazia lo consentirà, sarà dedicata all'accoglienza e alla salvaguardia della biodiversità agronomica pugliese. Il presidente **Francesco Cavallo**, insieme al direttore **Mauro Di Maggio**, hanno raccontato la voglia della cantina di diventare più vicina all'attualità, come testimonia il rosa tenue della nuova etichetta a base Primitivo che spicca rispetto all'intensità dei rosati tradizionali. Senza però dimenticare la "visione sociale più che economica" della cooperativa, evidenziata dai progetti di tutela delle vigne ad alberello e dal recupero e valorizzazione di alcune varietà autoctone. In questo senso il progetto è portato avanti con la guida scientifica dell'Istituto "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo, sotto la supervisione dell'Università di Bari. Nello specifico parliamo dello studio di vitigni come l'uva bianca Passulara o la rossa del Santu Lurienzo o del Notardomenico, e in altri della salvaguardia e del recupero di vitigni iscritti nei registri delle varietà viticole ma in via di estinzione, come Moscadello selvatico e Fiano Minutolo, che fanno già parte dell'uvaggio dell'"Edda", vino bianco di punta dell'azienda. L'iniziativa, che ha preso le mosse già tre anni fa, si muove su più fronti: dal recupero delle marze da antichi vigneti ad alberello all'analisi molecolare delle stesse, dalla caratterizzazione varietale su basi tecnico-scientifiche alla effettiva categorizzazione in varietà, biotipi o cloni delle uve studiate. Il fine ultimo è, appunto, quello di salvaguardare alcune varietà già note e, per quelle sconosciute, procedere con le sperimentazioni per arrivare a chiedere l'iscrizione nei registri di nuove (ma antiche) uve da vino. *Fabio Ciarla*



La presentazione del rosato Tramari. Da sinistra: il direttore Mauro Di Maggio, il presidente Francesco Cavallo, l'enologo Davide Ragusa e l'agronomo Tommaso Galiotta