

# B

# Buonasera

Sabato 14 Novembre 2020

# *Vini*

— *Inserto* —







**U**na vendemmia ottima nella qualità e misurata nella quantità. Un verdetto della natura favorevole rispetto alla congiuntura economica mondiale, che consegna una raccolta molto promettente anche per il futuro commerciale del principale produttore mondiale di vino al mondo.

Il responso definitivo della vendemmia italiana 2020, elaborato da Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini, rileva una produzione complessiva di vino e mosto di 46,6 milioni di ettolitri, con una flessione del 2% rispetto ai 47,5 milioni di ettolitri del 2019. Una stima che registra un lieve calo anche rispetto alle prime stime di settembre (-1%, a 47,2 milioni; dato ripreso da Oiv per il nostro Paese e diffuso oggi per le previsioni mondiali) dovuto a minori rese sia in campo che in cantina, ma che vede crescere l'asticella della qualità, con uno standard che grazie al meteo si è elevato di settimana in settimana, con punte di eccellenza in quasi tutto il Paese anche dopo le piogge di fine settembre.

La geografia della raccolta, perfetta anche dal punto di vista dello stato fitosanitario delle uve, segna la contrazione maggiore per le regioni del Centro e Sud Italia, a partire dalla Toscana (-21%) fino alla Sicilia (-20%), all'Umbria e al Lazio (-10%). In controtendenza la Sardegna (+20%).

In equilibrio il Veneto (+1%), che con 11 milioni di quintali di vino previsti mantiene il primato produttivo nazionale, seguito dalla Puglia, in calo dell'8% e dall'Emilia Romagna (+10%). In crescita, in un contesto generale che si posiziona sotto la media quantitativa dell'ultimo quinquennio, anche importanti regioni produttive come Abruzzo (+6%), Trentino Alto Adige (+5%), Lombardia (+10%) e Marche (+5%), mentre cala di 9 punti il Friuli Venezia Giulia.

Per il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella: "La vendemmia 2020 ci ha regalato uve di altissima qualità grazie anche a un leggero decremento della quantità. D'altronde, come è noto, da sempre riteniamo che l'unico elemento che possa dar valore al vino italiano, oltre alla nostra immensa biodiversità, sia la qualità intrinseca dei nostri vini. Il record mondiale della quantità prodotta non è ritenuto da noi elemento qualificante sia per la forma che per la

# TUTTI IN CANTINA

## Nell'anno del Covid si punta sulla qualità

sostanza. Data anche la situazione pandemica sono certo che l'ottima qualità saprà essere il valore aggiunto di una vendemmia che, per gli aspetti legati proprio all'emergenza sanitaria, è stata vissuta anche con quel senso di preoccupazione che ormai ci attanaglia da mesi. Un senso di preoccupazione che non deve però intaccare il sentimento di speranza e la voglia di superare questo drammatico momento. Da presidente di Assoenologi, ma anche da uomo e imprenditore del settore, mi sento di rinnovare, oggi più che mai, l'appello a tutta la filiera del nostro comparto, a moltiplicare gli sforzi e far sì che questa vendemmia possa essere tradotta in grandi vini".

"Le cantine italiane stanno affrontando le difficoltà derivanti dalla pandemia con grande dinamismo e spirito di adattamento - ha dichiarato Raffaele Borriello, Direttore Generale dell'Ismea - Sono sempre di più le imprese che hanno operato un processo di diversificazione dei canali distributivi, riuscendo a collocare i prodotti anche nel momento di blocco totale del canale Horeca. In questa difficile congiuntura è stata soprattutto la Gdo a mitigare le perdite del comparto sul mercato italiano, in virtù del buon andamento degli acquisti durante i primi 9 mesi del 2020 (+7% in valore con punte dell'11% per il segmento della spumantistica). Ma l'emergenza sanitaria, come rivela un'indagine Ismea in corso di realizzazione, ha impresso anche una forte accelerazione nella digitalizzazione del settore vinicolo, tramite un più diffuso ricorso all'e-commerce e a nuove modalità di vendita e interazione con il cliente finale.

Anche sul fronte dell'export, nonostante il tonfo registrato a maggio, la riduzione dei flussi in valore si è limitata nei primi 7 mesi dell'anno a un meno 3,2%, registrando addirittura un piccolo spunto di crescita nel mese di luglio (+1,1%)".

Per il presidente di Unione Italiana Vini (Uiv), Ernesto Abbona: "La natura è riuscita a esprimere in un anno di estrema difficoltà una vendemmia ovunque molto equilibrata e, in molte aree, certamente, da ricordare. L'ottima qualità, unita alla giusta quantità, saranno di aiuto per le aziende in questa particolare congiuntura economica. I volumi, sensibilmente più bassi (-2%) della media dell'ultimo quinquennio, consentiranno di contenere le tensioni del mercato interno determinate dalle rinnovate restrizioni imposte dalle ultime misure governative e, sul fronte internazionale, dalla dilagante emergenza sanitaria globale. Il contesto è senz'altro difficile - ha proseguito Ernesto Abbona - ma c'è la consapevolezza che, appena ci saranno le condizioni, il settore sarà in grado di ripartire come ha sempre fatto negli ultimi anni. Al governo chiediamo cautela e attenzione nel gestire le misure di emergenza sanitaria. In questa fase servono ascolto e condivisione, equità nei trattamenti e tempi certi per i ristori economici annunciati dal Governo. Inoltre, ci auguriamo che si avvii rapidamente una fase di progettazione dei piani promozione istituzionale del made in Italy agroalimentare e del vino per la prossima annualità, al fine di rilanciare l'immagine del nostro settore nei principali mercati internazionali".



**Q**uella 2020 è una vendemmia che fa ben sperare. "Il leggero deficit del volume di produzione è a tutto vantaggio della qualità del prodotto conferito - dichiara Vittorio Moscoiuri, direttore generale della storica cantina Produttori di Manduria - il livello sanitario delle uve è dal buono all'eccellente, il Primitivo di Manduria continua ad avere un grande riscontro nel mercato e di questo dobbiamo essere orgogliosi - per aver saputo, negli anni, migliorare e perfezionare un prodotto che ha ormai superato il vecchio stigma di vino da taglio, confermato anche dai prestigiosi premi, tra i quali il 3 bicchieri Gambero Rosso.



Il rinvio delle più importanti manifestazioni fieristiche interazionali 2020 del settore, quali Prowein e Vinitaly, Merano, così come la stagnazione del mercato estero e la prospettiva di una crisi che si trascinerà anche nei prossimi anni, preoccupano, certamente. Le restrizioni causate dalla pandemia hanno notevolmente penalizzato il canale Horeca e la chiusura delle attività di ristorazione è assai deprimente per un settore, quello enogastronomico, che è un forte traino all'economia, locale e nazionale.

L'enoturismo, branca importante del Turismo in Incoming in Italia ha dato comunque un aiuto durante la scorsa estate, particolarmente gettonata la Puglia, ma con

la quasi totale assenza dell'incoming estero". "La nostra cantina - aggiunge Anna Gennari, PR e Hospitality Manager - da anni ha creduto ed investito nell'enoturismo, grazie anche al gioiello che custodisce all'interno, il Museo della Civiltà del vino Primitivo. Riuscire a trasferire il ricco patrimonio di storia, passione e cultura che si cela in un

calice di vino è stimolante e appagante al tempo stesso. Quelle pratiche e quel fare artigianale che sopravvivono ancora, da qualche parte, ma in forme diverse rispetto al passato: rivivono nei racconti che accompagnano i visitatori del Museo, diventano antichi e nuovi sapori nelle degustazioni guidate. Tutto questo, per la Produttori di Manduria

è non solo mera promozione di un prodotto, ma celebrazione della vitivinicoltura come identità di una collettività, come richiamo al suo territorio di appartenenza, tutelandone le tradizioni e creando valore attraverso uno sviluppo dell'attività di impresa, oggi anche con la certezza di essere una Cantina sostenibile, certificata Equalitas dal

2018". "Quello che auspichiamo - conclude Antonio Resta, presidente della Cooperativa Produttori di Manduria - è che presto si superi la crisi determinata dall'epidemia di Covid 19, perché non siano resi vani decenni di sacrifici e successi di un comparto, quello vitivinicolo, che è vanto non solo per la Puglia, ma per l'Italia intera".

# VENDEMMIA 2020

## Perchè fa ben sperare







# GOLDEN CASA

INTERMEDIAZIONI IMMOBILIARI



**RICERCHIAMO  
IMMOBILI  
PER I NOSTRI  
CLIENTI  
REFERENZIATI**



**Sede centrale:  
TARANTO**  
C.so Umberto, 67  
tel. +39 099 2232948  
info@goldencasaimmobiliare.com



### FITTASI A TARANTO

#### VIA ACCLAVIO

Appartamento ammobiliato di 50 mq sito al 1° piano. L'appartamento è composto da ingresso, camera da letto, cucina abitabile, bagno.

€ 415,00 al mese (rif. L0022)



### FITTASI A TARANTO

#### SAN VITO - V.LE DEL TRAMONTO

Villa indipendente su 2 livelli di 200 mq con giardino di 750 mq. Piano terra: ingresso con ampio salone, soggiorno pranzo, cucina abitabile, bagno. Primo Piano: studio open space, 2 camere da letto, 2 bagni. Ampio terrazzino vista mare, Riscaldamento autonomo, Posti auto.

€ 800,00 al mese (rif. L0024)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA MAZZINI

Appartamento di 90 mq, al 1° piano con ascensore, composto da ingresso, ampio salone, 2 ampie camere da letto, cucina abitabile in open space, bagno con doccia, ampio ripostiglio.

€ 115.000,00 (rif. V0070)



### VENDESI A TARANTO

#### PIAZZA GIOVANNI XXIII

Appartamento di 170 mq sito al 3° piano con ascensore e portierato, composto da ingresso disimpegno, doppio salone, 3 camere da letto, cucina abitabile, 2 bagni, ripostiglio.

€ 300.000,00 (rif. V0037)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA CAVALLOTTI

Appartamento di 190 mq al 2° piano: ingresso disimpegno, ampia zona giorno, open space con cucina a vista e salone comunicante, 3 camere da letto, 2 bagni, ripostiglio.

€ 170.000,00 (rif. V0024)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA SOLITO

Appartamento di 170 mq sito al 1° piano con ascensore, composto da ingresso disimpegno, doppio salone, tre camere da letto, cucina abitabile, 2 bagni, cantinola.

€ 297.000,00 (rif. V0041)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA CESARE BATTISTI

Appartamento di 150 mq sito al 7° piano con ascensore, composto da ingresso, doppio salone, tre camere da letto, soggiorno, cucina abitabile, bagno, ripostiglio.

€ 110.000,00 (rif. V0022)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA DARIO LUPO

Appartamento uso ufficio/studio di 100 mq sito al 1° piano con ascensore, composto da ingresso disimpegno, quattro camere, zona archivio, bagno, terrazzino.

€ 105.000,00 (rif. V0044)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA PRINCIPE AMEDEO

Appartamento di 90 mq sito al 1° piano. L'appartamento è composto da ingresso disimpegno, ampio soggiorno, cucina, due camere da letto, bagno, ripostiglio, veranda.

€ 78.000,00 (rif. V0032)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA CAVALLOTTI

Rifinito appartamento vista mare con mansarda al 4° piano senza ascensore di 100 mq, composto da ingresso, soggiorno, 2 camere da letto, cucina abitabile, bagno, ripostiglio, mansarda.

€ 55.000,00 (rif. V0055)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA PRINCIPE AMEDEO

Appartamento vista mare di 151 mq, 8° piano con ascensore, composto da ingresso, doppio salone, soggiorno pranzo, cucina, due camere da letto, due bagni, veranda interna.

€ 180.000,00 (rif. V0074)



### VENDESI A TARANTO

#### VIA ACCLAVIO

Rifinito appartamento di 120 mq, al 4° piano senza ascensore, composto da ingresso disimpegno, ampio soggiorno-pranzo, due camere da letto, cucina abitabile, due bagni.

€ 75.000,00 (rif. V0031)



# PRIMITIVO DI MANDURIA

## «Una delle migliori annate»



**U**na vendemmia posticipata, di ottima qualità e con una quantità diminuita. Questa l'analisi del fine raccolto per il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria.

«I vigneti di primitivo nella nostra areale sono apparsi vigorosi e in ottima salute - spiega soddisfatto il presidente Mauro di Maggio - La vendemmia ha avuto 12 giorni di ritardo a causa di una primavera fredda e di una estate che ha tardato ad arrivare. Tuttavia dal punto di vista fitosanitario le uve si sono subito presentate buone e, a determinare la giusta maturazione, ci ha pensato il nostro clima caldo con tramontana e la scarsità di piogge. Tutto ciò ha impedito la formazione di peronospora e altre malattie del vigneto».

«La resa è bassa, di circa il 35 - 40% in meno rispetto all'annata precedente - continua di Maggio - ma il frutto è di eccellente

qualità con un'alta concentrazione di zuccheri. Sicuramente una vendemmia che sarà ricordata come una delle migliori. Si è iniziato dando spazio alla raccolta per gli alberelli che hanno subito presentato un carico basso per poi proseguire nelle zone costiere e, infine, nelle zone dell'entroterra».

«Ci sono tutti i presupposti per trovare nei calici vini ottimi, corposi e con un bouquet tipico del Primitivo di Manduria Dop - conclude di Maggio - Il lavoro in vigneto si è svolto in questi mesi in modo regolare, compatibilmente con le restrizioni e con le nuove norme emanate per la gestione dell'emergenza Covid-19. Ringrazio tutti i nostri viticoltori per l'impegno che quest'anno è stato ancora più intenso subito dopo il lockdown. Un lavoro che ha garantito la consueta cura dei vigneti e la qualità finale del prodotto. Il merito va soprattutto a loro».

### L'ANALISI

## Consorzio di Tutela Primitivo di Manduria: Tutti i numeri

Circa 17 milioni di litri che equivalgono a 22,7 milioni di bottiglie con un fatturato di oltre 147,5 milioni di euro (+ 21% rispetto al 2018). Sono questi i numeri dell'anno 2019 per il Primitivo di Manduria. In particolare il Dop rappresenta il 98,6% dell'intero imbottigliato ed il dolce naturale Docg lo 1,4%. «Il Primitivo di Manduria è ormai una colonna portante della filiera enologica non solo pugliese ma anche italiana - afferma soddisfatto Mauro di Maggio presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - E' un vino che non conosce crisi soprattutto all'estero con un exploit importante su tutti i mercati. Il Consorzio di Tutela attualmente vanta 57 aziende socie e oltre 1500 viticoltori».

Il **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria** è nato nel 1998 con una partenza di dieci aziende tra cooperative e private e ha ottenuto il riconoscimento legislativo nel 2002. L'aerale riguarda 18 comuni tra Taranto e Brindisi e la sua produzione è suddivisa in Primitivo di Manduria Dop, Primitivo di Manduria Dop Riserva e Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg. Nel dicembre 2015, il Consorzio ha ottenuto dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali l'attribuzione in via esclusiva dell'incarico di coordinare le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi: ecco il riconoscimento "Erga Omnes" per la doc Primitivo di Manduria e per il docg dolce naturale. I vigilantes costantemente operano per bloccare i marchi ingannevoli nei mercati maggiori e verificano che nelle bottiglie non ci siano incongruenze con il disciplinare. Attualmente questa attività è stata triplicata. Altro ruolo che vede impegnato il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria è la valorizzazione della doc attraverso campagne pubblicitarie ed eventi sia sul territorio che a livello internazionale.



**CONSORZIO DI TUTELA  
PRIMITIVO DI MANDURIA**  
DOC e DOCG





PIRELLA

tinazzi.it



Feudo Croce

NATI IN VENETO, CRESCIUTI IN PUGLIA, GRANDI NEL MONDO.

**TINAZZI**





**U**n viaggio affascinante nel mondo del vino, utilizzando una tecnica, quella del podcast, di grande attualità.

Come scrive [repubblica.it](http://repubblica.it) in un articolo a firma di Simone Pazzano, "il mondo del vino incontra uno dei grandi trend comunicativi del momento, ovvero il podcast. Il winemaker Roberto Cipresso (nelle foto) e il giornalista sportivo e appassionato di vini Federico Buffa hanno infatti dato vita a "Divino.

Storie della storia del vino", una serie in cui affrontano l'argomento a 360 gradi. Il podcast, a cura di Francesca De Michele, prevede 20 episodi da circa 40 minuti ciascuno: realizzato con [Storielibere.fm](http://Storielibere.fm), e in esclusiva su Audible, sarà disponibile dal 16 novembre".

"Nel corso di questo viaggio l'enologo di fama internazionale e lo storyteller, suo amico di lunga data, ripercorrono la storia e l'evoluzione del vino

# DIVINO, IL PODCAST

## Le storie del vino

attraverso epoche, popoli e continenti, portando in vita con la suggestione delle loro voci aneddoti e storie di vitigni, di terre lontane, di tradizioni secolari e scoperte casuali" scrive Repubblica.

"Un legame quello tra gli uomini e il vino che è nato agli albori della civiltà, quando era la bevanda che leniva ferite e provocava un misterioso senso di ebbrezza, e che non si è mai interrotto. Infatti non c'è ricorrenza che si rispetti che non sia suggellata dall'apertura di un buon vino e dal tintinnio dei calici. La bevanda cara agli dei,

e a Bacco in particolare, è da sempre sinonimo di convivialità, benessere e allegria, ma nonostante sia così presente nella nostra quotidianità non tutti sanno quanto sia davvero lungo e costellato di aneddoti il suo cammino. Perché, come hanno raccontato gli autori presentando il progetto, "il vino sopravvive agli uomini e al tempo". Il progetto è dunque un viaggio tutto in audio, divulgativo e a tratti divertente, che partendo dagli albori della storia, e in particolare dalla Mesopotamia, porterà l'ascoltatore nell'Antica Roma, sulle

imbarcazioni dei Fenici fino alla California e al Brasile, passando per l'Australia, il Sud Africa e la Cina, tre paesi che più di recente si sono guadagnati un loro spazio nel panorama enologico mondiale. "Divino" non offre solo aneddoti e storie e affascinanti: alcune puntate sono infatti dedicate all'approfondimento di aspetti tecnici e professionali legati al mondo attuale del vino, come i mestieri che vi ruotano intorno, le guide, le riviste di settore e i giornalisti che animano il dibattito attorno a questo sistema complesso e in grande evoluzione".

STAZIONE DI SERVIZIO

BAR - TABACCHI  
AUTOLAVAGGIO SELF  
DUE POSTAZIONI  
DI RICARICA  
AUTO ELETTRICHE

VIA UNITÀ D'ITALIA, 247  
TARANTO  
INFOTEL: 335 539 1869

Seguici anche su



**Il vino eleva l'anima e i pensieri,  
e le inquietudini si allontanano dal cuore dell'uomo.**

*Pindaro*

  
**TRE BICCHIERI**  
Gambero Rosso



**PRODUTTORI DI MANDURIA**

*Maestri in Primitivo*

