

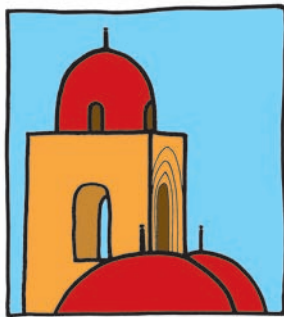


Ciclo di Seminari

IL SISTEMA VITIVINICOLO

Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"
Viale delle Scienze 13

Ottobre 2011-Maggio 2012



Il Consiglio di Facoltà, nella seduta del 20 settembre 2011, all'unanimità ha deliberato di attribuire 3 CFU agli studenti che parteciperanno ai Seminari sul "Sistema Vitivinicolo".



Il ciclo di Seminari sul “Sistema vitivinicolo”, promosso dal Dipartimento DEMETRA della Facoltà di Agraria dell’Università di Palermo in stretta collaborazione con l’Istituto Regionale della Vite e del Vino della Regione Sicilia, si propone di generare e diffondere le conoscenze ed elevare le competenze utili allo sviluppo competitivo delle imprese del settore vitivinicolo siciliano.

L’iniziativa si muove nella direzione di un progressivo adeguamento della qualità dell’offerta formativa alle molteplici esigenze attuali della domanda nel quadro europeo, sintetizzabile nella necessità di apportare innovazioni sostanziali nelle modalità e nei contenuti della didattica: non solo per impinguare il bagaglio tradizionale dei laureandi, ma soprattutto per fornire loro strumenti e metodi di conoscenza e di professionalità mirati, facilmente assimilabili e, dunque, funzionali ed applicabili sul piano operativo senza ulteriori mediazioni istituzionali. Nelle preferenze dei consumatori alimentari il legame prodotto-territorio rappresenta una questione alla quale viene rivolta una sempre crescente attenzione. Per talune attività produttive, come nel caso dei vini, tale aspetto rappresenta ormai da anni una delle principali leve per la differenziazione dei vini locali nei mercati globali, valorizzando peraltro i territori stessi di produzione.

Questa iniziativa, che vede coinvolti nei diversi Seminari una significativa presenza di imprenditori e studiosi del settore vitivinicolo, potrà generare un momento di dibattito per esaminare il significato che assume la relazione prodotto-territorio nei principali contesti vitivinicoli mondiali.

Che tali Seminari si svolgano nell’Aula magna intestata a Gian Pietro Ballatore intende essere un omaggio ben più che meramente doveroso della nostra Facoltà alla memoria di un ricercatore emerito e di un Maestro indimenticabile che molte generazioni di docenti e di studenti ebbero l’onore di conoscere e stimare.

Palermo, settembre 2011

Salvatore Tudisca
*Facoltà di Agraria
Università di Palermo*





Ottobre/Dicembre 2011

1. **Il mercato del vino** (*Seminario*)
2. **La politica vitivinicola dell'Unione Europea** (*Seminario*)
3. **Donne, territori e vini di Sicilia** (*Tavola rotonda*)
4. **La DOC Sicilia** (*Seminario*)

Marzo/Maggio 2012

5. **Slow Food: il vino** (*Seminario*)
6. **La ricerca viticola ed enologica** (*Seminario*)
7. **Il Marketing del vino** (*Seminario*)
8. **Etica, sicurezza e sostenibilità delle produzioni vitivinicole**
(*Seminario*)
9. **Vino e territorio nelle strategie di marketing e di sviluppo locale**
(*Tavola rotonda*)





La storia della vite e del vino

Quella della vite e del vino è, anzitutto, la storia di una migrazione: dal Caucaso, dall'Asia Minore e dalla Mesopotamia, culle dei vigneti, prevalentemente lungo tre direttrici principali (una più settentrionale, attraverso l'Europa centro-occidentale, una più bassa, pedemontana, pressoché parallela alla linea delle nostre Alpi, e la terza via mare, a zigzag tra le coste e le isole del Mediterraneo). È poi la storia di un'articolazione nella biodiversità (almeno fino agli ultimissimi anni, quando l'incognita degli organismi geneticamente modificati si è pesantemente affacciata anche in questo settore) attraverso lo sviluppo, dalle viti progenitrici, delle tante tipologie oggi a noi note. È, infine, negli ultimi decenni, anche la storia della dialettica tra alta produttività e alta qualità, con l'ago della bilancia spostatosi dalla prima alla seconda man mano che il vino cessava di essere alimento, complemento nutrizionale, per i produttori e le loro famiglie anzitutto, per divenire elemento guida nel recupero del gusto, della cultura e del piacere di vivere legati alla tavola.

I primi esemplari della vite risalgono comunque, probabilmente, a 50 milioni di anni. L'attuale *vitis vinifera* si può ritrovare intorno al 5000-6000 a.C.



A confermare che il viaggio del vino sembra partito dagli altopiani dell'Asia Minore, dalla Mesopotamia e dalla Persia, anche la radice del nome.

La parola greca *oinos* deriva dalla radice indoeuropea *voin*.

Attraverso la Grecia e Roma il vino si diffonde nel Mediterraneo, vincendo la sfida con altre bevande pure derivate dalla fermentazione degli zuccheri (la birra era la bevanda nazionale degli Egizi fin dal

3000 a.C.). Ma il vino presenta estrema varietà di sapore e profumi, il dono di poter invecchiare ed è trasportabile in luoghi lontani. In Grecia è una bevanda - tagliata con acqua, miele e spezie - sacra e "maledetta" insieme; e anche a Roma (dove si beve anche il *merum*, vino puro) il suo culto è duplice: Bacco e Libero, la vera eredità di Dioniso.

Tra il IV ed il II secolo a.C. il vino greco di Lesbo, Chio, Thasos e Coos è un prodotto costoso e ricercato in tutto il Mediterraneo, che si diffonderà con successo anche nella penisola Italica (subito detta *Enotria*) dando origine al Falerno, il Marsico, il Cecubo, il Mamertino di Sicilia, il Rethico veneto ed il vino d'Alba, e poi nelle province della Gallia dove importante per la crescita vinicola sarà la progressiva sostituzione delle anfore di terracotta con botti di legno, più facili da trasportare e, come si capirà poi, contenitore adattissimo al contenuto.

Con il crollo dell'Impero Romano, l'Inghilterra abbandona la coltura della vite, sfavorita dal clima, e "scopre" l'import dalla Francia. Ma i rapporti politici sono instabili. Ed ecco la ricerca di nuovi sbocchi: il Portogallo (Porto) dove trova radicalmente l'aggiunta di alcool al vino per renderlo più dolce, stabile e trasportabile; l'operazione si ripete a Jerez, patria dello Sherry, e in Sicilia con il Marsala.



È però la Francia a dominare la viticoltura medioevale, anche per le innovazioni tecniche: le bottiglie in vetro soffiato, i tappi, i sistemi di coltivazione intensivi. Nel 1668 una storia che sa di leggenda attribuisce al monaco cantiniere di Hautvillers, Dom Pérignon, l'invenzione del vino spumante che diverrà Champagne (solo nella regione omonima), e la creazione di bottiglie più pesanti in grado di resistere alla pressione dell'anidride carbonica legata ad una rifermentazione per le differenze di temperatura stagionali locali. In realtà, già i Romani conoscevano i vini rifermentati. E in certi casi li apprezzavano.

In Italia, invece, con la perdita della leadership sociale e politica, anche la viticoltura decade: nel Medioevo sono rare le notizie sui vini. Ma la Repubblica di Venezia, viceversa, per secoli spadroneggia nel Mediterraneo monopolizzando il commercio dei vini dolci dal Sud al Nord dell'Europa. Nell'era moderna poi, pesano sul percorso del vino alcune catastrofi "ambientali": come la gelata del 1709, che indebolì pesantemente la viticoltura del vecchio continente.

Ma c'è chi non si arrende. E nel 1716 Cosimo III detta il primo disciplinare di produzione nel Granducato di Toscana per la delimitazione del Chianti.

Un altro colpo alla viticoltura europea, arriva però tra fine '800 e inizio '900: l'invasione della fillossera, piccolo insetto che attacca la radice: la soluzione fu l'impianto della vite europea sul piede di quella selvatica americana, immune dal parassita (pratica tutt'oggi pressoché obbligatoria).

È comunque ancora la Francia per buona parte del '900 a dominare la scena. Che ora, però, si allarga a gran parte del mondo "temperato". Con l'Italia in prima fila tesa a riconquistare la sua palma di "Terra del Vino" e a parare la concorrenza sempre più decisa e affollata, sul grande mercato internazionale, che arriva dal Nuovo e Nuovissimo Mondo (Nord e Sud America, Australia, Nuova Zelanda), oltreché dal Sudafrica.

Antonio Paolini:
Il vino, impariamo a conoscerlo.



L'ITALIA DEL VINO IN CIFRE

Il vino è una delle voci più importanti dell'export agroalimentare italiano, rappresentando da solo il 17% circa del totale. La produzione di vino italiano è di circa 20 milioni di ettolitri (dati 2009) e rappresenta mediamente il 24% della produzione mondiale ed il 34% di quella dell'Unione Europea. L'intero patrimonio della filiera vitivinicola (compreso quindi anche il valore di impianti e strutture legate alla produzione di vini, liquori, distillati e aceti balsamici), secondo recenti stime, raggiunge i 50 miliardi di euro circa, e comprende comparti collaterali, quali quello degli accessori (tappi, etichette, bottiglie, cavatappi, decanter, sciabole, grembiuli) che generano un giro di affari di 2,6 miliardi di euro. Le aziende vitivinicole in Italia sono 800 mila (250 mila delle quali con vigneti che offrono occupazione a 200 mila lavoratori dipendenti, dei quali 20 mila extracomunitari), mentre le aziende imbottigliatrici (con una media di cinque etichette) sono circa 30 mila. In Italia ci sono circa 1,2 milioni di persone il cui lavoro è riconducibile al vino (un aumento del 50% negli ultimi 10 anni), compresa la fase della distribuzione.

L'Italia è il primo esportatore di vino al mondo (ad inizio 2011 l'export italiano ha raggiunto il traguardo dei quattro miliardi di euro), con una quota di mercato mondiale pari a circa il 24%, precedendo la Francia (23%) e la Spagna (16%). Le vendite dei nostri vini all'estero mostrano incrementi in diverse aree: USA, Germania, Regno Unito, ma anche nei nuovi mercati di Cina, Russia e India si registrano aumenti significativi.





Programma Seminari



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna “Gian Pietro Ballatore”

1. Seminario: 19 ottobre 2011

IL MERCATO DEL VINO

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.30 Saluti e introduzione ai lavori

On. Raffaele Lombardo
Presidente Regione Sicilia

Roberto Lagalla
Rettore Università degli Studi di Palermo

Giuseppe Giordano
Preside Facoltà di Agraria

Dario Cartabellotta
Direttore Generale dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino

Ettore Barone
Direttore Dipartimento DEMETRA

Salvatore Tudisca
Coordinatore dei Seminari

16.00 Il mercato del vino

Relatore:

Diego Planeta

Moderatore:

Alberto Manelli

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

2. Seminario: 11 novembre 2011

LA POLITICA VITIVINICOLA DELL'UNIONE EUROPEA

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 La politica vitivinicola dell'Unione Europea

Relatore:

Eugenio Pomarici

Moderatore:

Felice Adinolfi

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



11 novembre 2011

La politica vitivinicola dell'Unione Europea

Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

3. Tavola rotonda: *18 novembre 2011*

DONNE, TERRITORI E VINI DI SICILIA

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 Donne, territori e vini di Sicilia

Partecipanti:

Mariangela Cambria

Stefania Chironi

Francesca Curto

Vinzia Di Gaetano

Lilly Fazio

Anna Maria Sala

Lorenza Scianna

Moderatore:

Giuseppina Carrà

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

4. Seminario: **1 dicembre 2011**

LA DOC SICILIA

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 La DOC Sicilia

Relatori:

Rosaria Barresi

Dario Cartabellotta

Moderatore:

Francesco Giulio Crescimanno

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna “Gian Pietro Ballatore”

5. Seminario: *9 marzo 2012*

SLOW FOOD: IL VINO

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 Slow Food: il vino

Relatore:

Carlo Petrini

Moderatore:

Paolo De Castro

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

6. Seminario: 23 marzo 2012

LA RICERCA VITICOLA ED ENOLOGICA

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 La ricerca viticola ed enologica

Relatori:

Pietro Catania

Rosario Di Lorenzo

Giancarlo Moschetti

Daniele Oliva

Moderatore:

Alessandra Gentile

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna “Gian Pietro Ballatore”

7. Seminario: **13 aprile 2012**

IL MARKETING DEL VINO

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 **Il marketing del vino**

Relatori:

Fabio Piccoli

Michel Shah

Moderatore:

Giuseppe Alonzo

17.30 **Discussione e interventi**

18.00 **Chiusura dei lavori**



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

8. Seminario: 27 aprile 2012

**ETICA, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ
DELLE PRODUZIONI VITIVINICOLE**

15.00 Registrazione dei partecipanti

15.45 Saluti e introduzione ai lavori

16.00 Etica, sicurezza e sostenibilità delle produzioni vitivinicole

Relatore:

Giuseppe Marotta

Moderatore:

Mario Prestamburgo

17.30 Discussione e interventi

18.00 Chiusura dei lavori



Palermo
Facoltà di Agraria
Aula Magna "Gian Pietro Ballatore"

9. Tavola rotonda: **4 maggio 2012**

VINO E TERRITORIO NELLE STRATEGIE DI MARKETING E DI SVILUPPO LOCALE

- 15.00** Registrazione dei partecipanti
15.45 Saluti e introduzione ai lavori
16.00 **Vino e territorio nelle strategie
di marketing e di sviluppo locale**

Partecipanti:

Antonino Caravaglio
Francesco Ferreri
Alessio Planeta
Antonio Rallo
Fabio Sireci
Alberto Tasca

Moderatori:

Salvatore Barbagallo
Antonio Boschetti

- 17.30** **Discussione e interventi**
18.00 **Chiusura dei lavori**



Profili



foglie distese



grappoli
visibili



grappoli
separati



bottoni
fiorali
visibili



fioritura



allegagione



maturazione

Felice Adinolfi

- *Professore associato di Economia e politica agraria presso l'Università di Bologna;*
- *Esperto Nazionale Differito (END) presso il Parlamento Europeo;*
- *Componente dell'Osservatorio sulla cooperazione agricola del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF).*

Giuseppe Alonzo

- *Professore ordinario di Chimica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Direttore Generale del Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF);*
- *È stato Direttore del Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie Agro-Forestali (ITAF) dell'Università di Palermo.*

Salvatore Barbagallo

- *Professore ordinario di Idraulica agraria presso l'Università di Catania;*
- *Dirigente Generale del Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Sicilia;*
- *È stato Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania.*

Ettore Barone

- *Professore ordinario di Coltivazioni arboree presso l'Università di Palermo;*
- *Direttore del Dipartimento DEMETRA dell'Università di Palermo.*

Rosaria Barresi

- *Laurea in Scienze agrarie;*
- *Dirigente Generale del Dipartimento Interventi Strutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Sicilia.*

Antonio Boschetti

- *Laurea in Scienze forestali ed ambientali;*
- *Direttore responsabile dell'Informatore Agrario.*

Mariangela Cambria

- *Guida con i fratelli l'azienda di famiglia, Cottanera, sull'Etna;*
- *Cura la comunicazione dell'azienda, puntando sull'identità del vulcano e del territorio;*
- *È Vice-presidente di Assovini Sicilia.*

Antonino Caravaglio

- *Titolare dell'omonima azienda agricola sita in Salina.*

Giuseppina Carrà

- *Professore ordinario di Politica agricola comune presso l'Università di Catania;*
- *Presidente della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA).*

Dario Cartabellotta

- *Laurea in Scienze agrarie;*
- *Direttore Generale dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino;*
- *È stato Dirigente del IX Servizio Regionale – Servizi allo Sviluppo del Dipartimento Interventi strutturali dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia;*

Pietro Catania

- *Professore associato di Meccanica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Esperto di macchine ed impianti della filiera vitivinicola.*

Stefania Chironi

- *Professore associato di Economia e politica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Componente del comitato scientifico di Vineyard Data Quantification Society (V.D.Q.S.).*

Francesco Giulio Crescimanno

- *Presidente dell'Accademia dei Georgofili Sezione Sud-Ovest;*
- *Già Professore ordinario di Coltivazione arboree presso l'Università di Palermo;*
- *È stato Preside della Facoltà di Agraria e Pro Rettore dell'Università di Palermo.*

Francesca Curto

- *Laurea in Giurisprudenza;*
- *Si occupa della produzione, vinificazione e commercializzazione del prodotto della propria azienda.*

Francesco D'Asaro

- *Professore ordinario di Idraulica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Direttore del Dipartimento Sistemi Agro-Ambientali (SAGA) dell'Università di Palermo.*

Paolo De Castro

- *Professore ordinario di Politica agraria presso l'Università di Bologna;*
- *Presidente Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento Europeo;*
- *È stato Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.*

Vinzia Di Gaetano

- *Amministratore delegato dell'azienda vinicola "Firriato".*

Rosario Di Lorenzo

- *Professore ordinario di Coltivazioni arboree presso l'Università di Palermo;*
- *È stato Presidente del Diploma Universitario in Viticoltura ed enologia dell'Università di Palermo;*
- *È stato Direttore del Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Palermo.*

Lilly Fazio

- *Laureata in Giurisprudenza;*
- *Dottore di ricerca in Diritto comunitario e Diritto interno e Mba in Wine business;*
- *Responsabile marketing ed export manager dell'azienda familiare "Fazio Wines";*
- *Delegata regionale dell'associazione nazionale "Donne del Vino".*

Francesco Ferreri

- *Presidente del Consorzio di tutela del vino "Cerasuolo di Vittoria Docg";*
- *È Vice-presidente di Assovini Sicilia.*

Vito Ferro

- *Professore ordinario di Idraulica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Presidente del Consiglio di Interclasse "Ambiente e territorio agro-forestale" (ATAF) dell'Università di Palermo;*
- *Delegato del Magnifico Rettore dell'Università di Palermo per la didattica.*

Alessandra Gentile

- *Professore ordinario di Coltivazioni arboree presso l'Università di Catania;*
- *Responsabile di ricerca del Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Sicilia.*

Giuseppe Giordano

- *Professore ordinario di Idraulica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.*

Paolo Inglese

- *Professore ordinario di Coltivazione arboree presso l'Università di Palermo;*
- *Presidente della Società Italiana di Ortoflorofruitticoltura (SOI);*
- *Presidente del Consiglio di Interclasse "Produzioni e Tecnologie Agrarie" (PTA) dell'Università di Palermo.*

Alberto Manelli

- *Professore associato di Finanza aziendale presso l'Università Politecnica delle Marche;*
- *Direttore Generale dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria (INEA);*
- *Membro della Commissione Scientifica del Comitato Nazionale "La Scienza nel Mezzogiorno dall'Unità d'Italia ad oggi".*

Giuseppe Marotta

- *Professore ordinario di Economia e politica agraria presso l'Università del Sannio;*
- *Direttore del Dipartimento di Studi dei Sistemi Economici, Giuridici e Sociali (S.E.G.I.S.) dell'Università del Sannio;*
- *Membro del Comitato di Direzione della Rivista di Economia agraria (REA).*

Giancarlo Moschetti

- *Professore ordinario di Microbiologia agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia dell'Università di Palermo.*

Daniele Oliva

- *Laurea in Scienze biologiche;*
- *Dottore di ricerca in Biologia cellulare;*
- *Dirigente biologo dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino.*

Carlo Petrini

- *Laurea "Honoris Causa" in Scienze e tecnologie agrarie – Università di Palermo;*
- *Fondatore di Slow Food;*
- *Fondatore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*

Alessio Planeta

- *Laurea in Scienze agrarie;*
- *Amministratore e responsabile tecnico dell'azienda "Planeta";*
- *Componente del CdA di Assovini Sicilia.*

Diego Planeta

- *Laurea "Honoris Causa" in Scienze e tecnologie agrarie – Università di Palermo;*
- *Accademico dei Georgofili;*
- *È stato Presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino.*

Fabio Piccoli

- *Esperto di marketing agroalimentare;*
- *Giornalista;*
- *Consulente IRVV per l'internalizzazione del vino siciliano.*

Eugenio Pomarici

- *Professore associato di Economia e politica agraria presso l'Università di Napoli Federico II;*
- *Presidente del gruppo di esperti mercati e consumatori presso l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino (OIV) e membro del comitato scientifico e tecnico;*
- *Membro del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini in qualità di esperto vitivinicolo.*

Mario Prestamburgo

- *Già Professore ordinario di Economia e politica agraria presso l'Università di Trieste;*
- *È stato Sottosegretario di Stato al Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali;*
- *È stato Presidente della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA).*

Antonio Rallo

- *Laurea in Scienze agrarie;*
- *Titolare dell'azienda "Donnafugata";*
- *Presidente Assovini Sicilia.*

Anna Maria Sala

- *Laurea in Economia;*
- *Responsabile del marketing dell'azienda "Gorghi Tondi".*

Lorenza Scianna

- *Laurea in Viticoltura ed enologia;*
- *Enologo dell'azienda "Fondo Antico" srl Società Agricola.*

Michel Shah

- *Esperta di marketing agroalimentare;*
- *Giornalista;*
- *Consulente IRVV per l'internalizzazione del vino siciliano.*

Fabio Sireci

- *Titolare dell'azienda "Feudo Montoni".*

Alberto Tasca

- *Responsabile della commercializzazione dei vini prodotti nella propria azienda.*
- *Componente del CdA di Assovini Sicilia.*

Salvatore Tudisca

- *Professore ordinario di Economia e politica agraria presso l'Università di Palermo;*
- *Direttore Responsabile della Rivista di Economia Agraria (REA);*
- *Componente dell'Organo di Indirizzo della Fondazione Banco di Sicilia;*
- *È stato Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo;*
- *È stato Consigliere di Amministrazione del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (CRA).*

Piccolo atlante dei vini del mondo

Nato probabilmente in Armenia, divenuto prospero e celebre in Mesopotamia, arrivato in Europa con la migrazione delle uve, il vino è oggi “cittadino del mondo” come mai nella sua storia. E non solo perché in tutto il mondo si consuma vino di qualità, ma perché in quasi tutto il mondo (laddove il clima lo rende possibile, ma anche in condizioni e località estreme, e impensate tempo fa) se ne produce.

Capofila quantitativi, e oggi anche qualitativi, restano Francia e Italia. In Europa continua la lunga tradizione di Spagna (anch'essa in fase di forte progresso) e Portogallo, mentre sono in rimonta dopo un lungo interludio Grecia, Ungheria, Romania, e anche alcune aree dell'ex Jugoslavia e della Russia (Ucraina, Moldavia), con un ritorno alle origini che sa di miracolo. Ma sulla scena enoica mondiale si sono affacciate intanto con prepotenza anche Usa, Argentina, Cile, Nuova Zelanda, Australia, Sudafrica, persino lo stesso Canada e, ultima arrivata, la Cina.

Mentre il Nordafrica più “francesizzato” continua a produrre, come da un pezzo ha fatto, ma per ora senza speciali susulti qualitativi.

Se ogni area tradizionalmente produttrice, e dunque ogni nazione che le contiene, ha le sue uve tipiche (in gergo “autotone”), due fenomeni stanno

segnando la fase più recente della parabola del vino:

- 1) il dilagare dei cosiddetti vitigni internazionali (ma che sarebbe forse meglio chiamare “ubiqui”), cioè Cabernet Sauvignon e Merlot (e più modestamente Syrah) tra i rossi, e Chardonnay e Sauvignon tra i bianchi;



2) l'affacciarsi di paesi totalmente nuovi, privi cioè di tradizione vinicola pregressa, che hanno dunque “adottato” come propri anzitutto i vitigni “ubiqui” su citati, e poi una serie di altri, pescati nei paesi tradizionalmente produttori e ritenuti potenzialmente adatti alla propria realtà territoriale.

Così , se l'Italia non ha un unico vitigno bandiera (gli autoctoni italiani sono centinaia, al repertorio degli esistenti in vita, cioè vinificati e distribuiti, e non solo elencati dai manuali specialistici, ogni giorno se aggiungono alcuni, provvidamente recuperati), ma ai suoi gloriosi Nebbiolo, Sangiovese, Aglianico, e ai riscoperti o rivalutati Barbera, Montepulciano d'Abruzzo, Nero d'Avola, Primitivo, Negroamaro, Verdicchio (tanto per citare solo pochissimi noti) vede affiancarsi sempre più i cosiddetti internazionali, la Francia punta sulla classicità immutabile delle sue grandi aree (rigorosamente riservate da sempre solo ad alcuni vitigni in esclusiva, senza possibilità di commistioni) e continua a consacrare la Borgogna a Pinot Nero e Chardonnay, il Bordeaux a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, e nella versione bianca a Semillon e Sauvignon, e l'Alsazia soprattutto ai vitigni bianchi aromatici (Riesling e Gewurztraminer su tutti). Ma prova poi a rilanciare (come è avvenuto nel nostro Sud) le sue zone più “calde” e meno blasonate. Operazione già in buona parte riuscita con l'area del Rodano (Syrah su tutti) e in corso per Linguadoca e Provenza. Non va dimenticato del resto che nella “top ten”



dei vitigni più coltivati al mondo, la Grenache (Guarnacha in Spagna), l'Ugny (Trebiano in Italia, in mille versioni locali), la Mourvèdre (Monastrell in Spagna) e il Carignan (Carignano nelle aree nostrane in cui si coltiva) precedono o tallonano da presso gli stessi Cabernet e Merlot, e battono di gran lunga lo Chardonnay.

La “crema” dei francesi da export (di nuovo Cabernet, Chardonnay, Merlot, e poi Syrah e Pinot Nero) è il nerbo delle scelte americane. Cui si sono aggiunti a ondata vari vitigni di moda (tra essi Pinot Grigio e Barbera, ma anche Shenin e Sauvignon) e la rivendicazione dello Zinfandel, in realtà copia genetica e figlio “emigrato” del Primitivo. Oltre a limitati esperimenti con “isole” autoctone come la Concord, originaria dello Stato di New York.

Scelgono più o meno lo stesso mazzo francesizzante Nuova Zelanda, Australia, Sudafrica, aggiungendoci prove” interessanti con gli aromatici (ma attenzione: la amplissima deregulation lasciata ai vinificatori in quelle nazioni permette pratiche e “profumazioni” esogene da noi per fortuna impossibili).

Variano il menù i “vecchi” paesi riemergenti (l'Ungheria con le sue uve da Tokaj, la Grecia con vecchi vitigni in parte antenati dei nostri, la Slovenia con un mazzo di buon assortimento e grande interesse) e l'Argentina, che punta molto sul Malbec. In realtà, i vitigni del mondo a diffusione puntiforme (alcuni straordinari, e si pensi solo all'Arbois del Jura o alle Corvina, Rondinella, Molinara del nostro Amarone) sono tantissimi. Alcuni, troppi, ancora a rischio di estinzione e di sopraffazione da parte delle *new entries*. E su tutte incombe poi lo spettro degli Ogm. Un colpo alla biodiversità che, a fronte di vantaggi che qui non avrebbero nemmeno il discutibile alibi del contributo potenziale alla maggior nutrizione del mondo affamato, ci sembra per ora da ricacciare nel suo naturale ambito: i laboratori, senza invasioni di campo (alla lettera) che potrebbero rivelarsi esiziali.

Antonio Paolini:

Il vino, impariamo a conoscerlo.





gemma
d'inverno



gemma
cotonosa



punte
verde



apertura
gemma



foglie
distese



grappoli
visibili



grappoli
separati



bottoni
floreali
visibili



fioritura



allegazione



maturazione



COORDINATORI DEI SEMINARI

Dott. Dario Cartabellotta

Direttore Generale IRVV

Prof. Salvatore Tudisca

Ordinario di Economia e politica agraria

COMITATO SCIENTIFICO

Prof. Giuseppe Giordano (*Presidente*)

Preside Facoltà di Agraria

Prof. Ettore Barone

Direttore Dipartimento DEMETRA

Prof. Francesco D'Asaro

Direttore Dipartimento SAGA

Prof. Vito Ferro

Presidente Consiglio di Interclasse ATAF

Prof. Paolo Inglese

Presidente Consiglio di Interclasse PTA

Prof. Giancarlo Moschetti

Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia





Segreteria Organizzativa

Università di Palermo - Dipartimento DEMETRA

Viale delle Scienze Edificio 4 Ingresso A

Tel.: +39 091 23861230; +39 091 23896615; +39 320 6588156

Fax: +39 091 6515531

Baldo Giarraputo: direzione@vitevino.it

Gabriella Lo Verde: gabriella.loverde@unipa.it

Rosolino Meli: rosolino.meli@unipa.it

Giulia Nicoletti: giunipa@libero.it

Filippo Sgroi: filippo.sgroi@unipa.it

Riccardo Testa: riccardo.testa@unipa.it