



Floricoltura e dintorni

*Dati economici a confronto per disegnare l'agricoltura
del domani*

*Incontro pubblico
c/o Sala riunioni del Mercato dei Fiori
Sanremo*

Venerdi' 20 Marzo 2015

Pasquale Restuccia
CIPA -AT

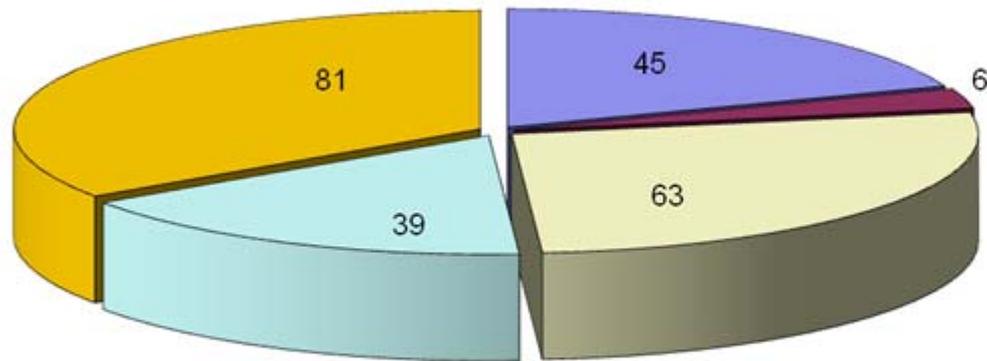


I numeri del vino in Liguria e in Provincia di Imperia

| Provincia | Prod totale vino/hl | Prod vino DOC/hl | Prod vino IGT/hl | Prod. Vino DOC-IGT/totale |
|------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| La Spezia | 32.300 | 11.628 | 1.292 | 40% |
| Genova | 9.150 | 3.000 | 150 | 34% |
| Savona | 23.423 | 7.613 | 2.810 | 44% |
| Imperia | 19.015 | 8.577 | 0 | 45% |
| Liguria | 83.888 | 30.818 | 4.252 | 42% |

| Provincia | Aziende | Sup tot/ha | Prod. Vino/hl |
|------------------|----------------|-------------------|----------------------|
| La Spezia | 711 | 1.100 | 54.500 |
| Genova | 128 | 187 | 11.650 |
| Savona | 245 | 523 | 20.246 |
| Imperia | 568 | 564 | 19.393 |
| Totale | 1652 | 2.374 | 105.789 |

Superficie vigneti a DO Imperia 2009 (ha)



■ RLP PIGATO

■ RLP ROSSESE

□ RLP VERMENTINO

□ PORNASSIO

■ DOLCEACQUA

I numeri del Rossese di Dolceacqua.....

Produzione del Rossese di Dolceacqua DOC

| Dati | Totale | Cooperativa Riviera dei Fiori |
|------------------------------|----------|----------------------------------|
| Superficie | 89,17 ha | 12,48 ha |
| N° Aziende | 197 | 46 |
| Produzione Dolceacqua DOC | 2.274 hl | 400 hl |

La vitivinicoltura nel Ponente Ligure (provincia di Imperia)

- **Vitigni raccomandati: Dolcetto, Pigato, Rossese, Vermentino**
- **Superficie vitata complessiva 240 ettari**
- **Superficie coltivata con Vermentino 65 ettari**
- **Produzione totale di uva Vermentino 4.523 quintali**
- **Quantità di vino Vermentino prodotta 3.166 ettolitri**
- **Il vermentino fu definito (Gallesio 1839) " *Vitis ligustre feracissima*" per sottolinearne nel contempo la precocità, la dolcezza dell'uva e la bontà del vino.**

I numeri della Cantina e dei produttori Associati

- 572 q.li uve conferite
- 400 hl di vino prodotto



- La Cooperativa rappresenta il 18 % del mercato del Rossese di Dolceacqua DOC.
- 46 aziende socie conferitrici rappresentano il 23% di tutte le aziende del settore.
 - Superficie media aziende soci ha 0.27 contro Media rossese 0.45 e Provincia ha 1

Ruolo della Cooperativa:

- Associare **piccoli produttori – 12-15 q.li / az.che non potrebbero autonomamente stare sul mercato**
- **Difesa del territorio dall'abbandono**, e mantenimento delle strette fasce sorrette da millenari muretti a secco – Maixei..
- Mantenimento coltivazione delle viti nella centenaria e tipica forma ad alberello che da sempre è garanzia di **uve mature. Altamente zuccherine, profumate e intensamente colorate.**
- **Mantenimento di antiche tradizioni locali** legate a questo importante **vitigno autoctono**
- Valorizzazione economica delle uve dei soci, costante nel tempo

Caratteristiche della Cantina....

- Produrre vino Rossese di Dolceacqua DOC in Purezza ! Solo uve Rossese conferite dai Soci.
- La ricerca della Qualità come unica strada percorribile!

Tendenze del mercato

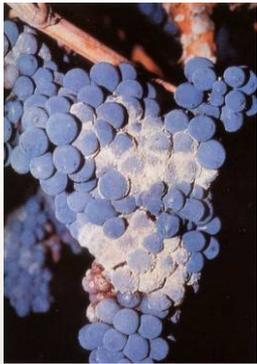
- **Alta qualità del prodotto** (In Vigneto: scelta portainnesto, Cultivar, operazioni colturali, potature e diradamenti)
- **Prodotto di nicchia** (Vitigni autoctoni, legame con il territorio, caratteristiche orografiche, morfologiche)
- **Maggior consumo di Vini bianchi** (Vermentino e Pigato, più freschi, abbinamento con piatti locali, legato al turismo locale estivo)

La Fertilizzazione

Proposte di interventi minimi di concimazione



- Analisi fogliari in itinere
- Piano di Concimazione fogliare
- Determinati elementi apportati in determinate fasi (l'esempio del Calcio per la resistenza alla Botrite).



La Lotta antiparassitaria

Proposte di piano di lotta alla luce delle più recenti acquisizioni fitoiatriche

- Posizionamento di alcuni interventi in determinate fasi fenologiche maggiormente a rischio, per le principali patologie a cui il Rossese è soggetto: Oidio (mal bianco), Botrite (muffa grigia), Tignola.
- Basso impatto ambientale (nuovi prodotti presenti sul mercato)

ANNATA VITICOLA 2014

- Andamento climatico anomalo caratterizzato da **scarsissima presenza di sole e frequenti piogge fino ad agosto**: interventi di difesa dal 20 al 40% oltre la norma, una o due cimature sopra la media con costi di gestione elevati
- **Attacchi di oidio** non vistosi e tardivi quasi da non essere notati sono stati i peggiori per lo **sviluppo del marciume acido**
- **Attacchi tardivi di tignola** hanno contribuito ad aumentare i danni sul grappolo da marciume acido anche perché una % molto maggiore di uova è andata a buon fine grazie all'assenza di temperature elevate con effetti sterilizzanti
- Le migliorate condizioni di settembre hanno permesso, soprattutto per i vini rossi, di raggiungere **ottime maturazioni con uve in buono stato sanitario, contenuto di zuccheri ed intensità colorante**

L'età delle nostre vigne..



| | |
|---------------|-----|
| 80 – 100 anni | 38% |
| 50 – 70 anni | 18% |
| 30 – 40 anni | 32% |
| 5 – 20 anni | 15% |

Ne deriva:

- Vigne vecchie sono all'inizio della senescenza, in equilibrio con la superficie fogliare e la produzione/pianta.
- La scarsa produzione di queste vigne vecchie è caratterizzata da un alto tenore zuccherino.
- I grappoli delle vigne vecchie, raggiungono una ottima maturazione che equivale a dire il miglior colore (migliore tonalità di colore) e la migliore acidità reale.

-Questo non è un dato generalizzabile ad altre uve e costituisce in effetti un elemento di caratterizzazione varietale da non trascurare e un primo importante risultato dell'attività di Selezione operata su Maixei....

di contro, le vigne nuove....

- **Eccessiva vigoria**
- **Eccessiva produzione di grappoli**
- **Maturazione eterogenea**
- **Scarsa concentrazione in sost. Coloranti e zuccheri**
- **Maggiore suscettibilità alle malattie**

PLV, costi di produzione, redditività

Rossese di Dolceacqua: in 1000 mq circa 700 piante

PLV: 800 Kg x 2 euro/kg = 1600 euro

COSTI: - potatura di produzione (taglio, rimozione tralci)

100 euro; se legatura (Guyot) + 150 euro

- trinciatura e diserbo, tiratura fili: 150 euro

- concimazione solida: 2 q quindi 120 euro concime + 100 euro distribuzione

- potatura verde: asportazione foglie sotto il grappolo, cimatura e diradamento: 400 euro

- trattamenti antiparassitari (4 asciutti e 6 bagnati): prodotti e manodopera 400 euro

- raccolta: 200 euro

Reddito Netto = PLV-CV= 1600-1620= -20

PLV, costi di produzione, redditività

90 Q /HA QUANTITA' DI UVA MAX DA DISCIPLINARE
SE L'UVA SI TRASFORMA IN VINO CONSIDERANDO
UNA RESA DEL 70% SONO 560 KG DI UVA PARI A 750
BOTTIGLIE DI VINO

PLV: $750 \times 6 = 4500$

CV: 750×2 (MATERIALI, MANODOPERA IMBOTT)=
1500

PLV-CV= 3000

In una ottica di gestione familiare bisogna puntare a produrre e commercializzare almeno 20-25.000 bottiglie che equivalgono a circa 3 ha, circa 15-16000 piante

Nuova OCM vino

I cambiamenti introdotti dovrebbero mirare :

- all'equilibrio del mercato vitivinicolo
- a ridurre le misure di intervento costose e poco efficaci
- a permettere di destinare le risorse a misure di intervento che aumentino la competitività dei vini europei.

Alla misura dell'estirpazione volontaria con contributo è affidato il controllo dell'offerta con la possibilità di eliminare dal mercato le eccedenze ed i vini non competitivi; sarà però abolito a partire dal 2016 il sistema restrittivo dei diritti di impianto che potrebbe determinare se non governato una espansione non controllata degli insediamenti viticoli

Nuova OCM vino

Gli aiuti per le distillazioni saranno progressivamente soppressi e gli importi corrispondenti potranno essere destinati a misure:

per la promozione dei vini sui mercati dei paesi terzi

per l'innovazione

per la ristrutturazione e la modernizzazione dei vigneti e delle cantine.

La riforma dovrà garantire la sostenibilità ambientale degli interventi e la tutela delle produzioni di qualità tradizionali e porterà ad una modificazione delle principali regole sulla etichettatura.

➤ **Vengono inoltre modificate le normative sui vini Doc, Docg ,Igt, che diventano DOP ed IGP, anche tale nuova classificazione non stravolge la normativa nazionale preesistente. Sarà invece modificata profondamente la procedura per il riconoscimento di nuove Dop,Igp e verrà introdotto un sistema di controllo sui vini IGP finora inesistente.**

➤ **Si consentirà inoltre di produrre vini varietali, cioè vini che pur non riportando una menzione geografica ,potranno però riportare l'indicazione del vitigno, questa norma e quelle relative alle protezioni delle denominazioni, modificherà sostanzialmente l'uso dei vitigni per la designazione dei vini e degli spumanti. Sono inoltre previste conferme per le pratiche enologiche ma anche la possibilità di effettuarne di nuove.**

Possibili soluzioni per la viticoltura ligure

- Rilevare “vigne vecchie” e/o abbandonate, favorendo l’acquisizione da parte di giovani imprenditori agricoli
- Escludere nuovi impianti per nuove aziende, dato l’ingente investimento necessario (50.000/60.000 €/ha)
- Riconoscere l’importanza del tessuto delle aziende agricole per il presidio del territorio (viticoltura e olivicoltura contro il dissesto idrogeologico).

Alcune considerazioni enologiche..

- Le innovazioni applicate all'enologia ligure, sono state prese quasi sempre da altre realtà e non hanno subito un processo di adattamento alle peculiari caratteristiche dei vitigni tradizionali di questa regione, determinando sì una maggiore stabilità dei vini, ma penalizzando spesso l'espressione varietale e le note speciali che derivano dall'ambiente..
- Occorre quindi rivedere alcuni schemi e sfruttare le recenti conoscenze relative alla composizione dell'uva, in particolare per quanto riguarda la **componente fenolica** ed i **precursori di aroma** delle varietà tradizionali a bacca bianca
- Non dimentichiamo che i più famosi vitigni internazionali (Chardonnay, Sauvignon ecc) sono oggetto di una forte concorrenza mentre altri vini rossi e bianchi possono avere un particolare valore se portatori di caratteri inconsueti ed unici....