

DESIGN
& TECNOLOGIA
**CHÂTEAU
MONTLABERT**



UN NUOVO "CUVIER" SEGNA LA RINASCITA DEL CRU

Nel cuore del vigneto di Saint Emilion, l'architetto Olivier Chadebost ha progettato la nuova cantina di Château Montlabert: un edificio "haute couture" dallo stile essenziale e di design, frutto della volontà di seguire le ultime innovazioni nel campo della vinificazione ma anche di sviluppare la visibilità della cantina

- a pagina 10 -



Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini

IL CORRIERE VINICOLO

...dal 1928

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO DEL SETTORE VITIVINICOLO

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI Sede: 20123 Milano, via San Vittore al Teatro 3, tel. 02 72 22 281, fax 02 86 62 26
Abbonamento per l'Italia: 120,00 euro (iva assolta);
Una copia 5,00 euro, arretrati: 5,00 euro - Area internet: www.corrierevinicolo.com

Registrazione Tribunale di Milano n. 1132 del 10/02/1949 Tariffa R.O.C. Poste italiane spa, spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano Stampa: Sigraf, Treviglio (Bergamo) - Associato all'Usipi, Unione Stampa Periodica Italiana.

LA BREXIT POST-BREXIT Ma cosa succede?

INCHIESTA ESCLUSIVA
SU UNA DOGANA INFUOCATA
TRA RITARDI, AUMENTO COSTI
E "DAZI MASCHERATI"



Le prime settimane dopo l'uscita di Uk dall'Ue mostrano un quadro preoccupante: nuova burocrazia, lentezze doganali e ostacoli amministrativi fanno aumentare tempi e costi dei trasporti "oltremanica". Le voci delle imprese e i consigli dell'Agenzia Ice mentre dalla Wsta arriva la conferma: si dovrà passare gradualmente dal sistema Ex-works al Free carrier. I timori per una frontiera difficile e un mercato...

Quelle "difficoltà iniziali" alle frontiere di cui aveva parlato il premier inglese Boris Johnson poche settimane fa, minimizzandole, sono presto diventate fastidiose "conseguenze automatiche" della Brexit, come le ha definite il capo negoziatore dell'Unione europea, Michel Barnier, con sano realismo. A un mese dall'uscita del Regno Unito dall'Europa (ora a 27 Stati), mentre anche le frontiere con l'Irlanda si infiammano di nuovo con la questione dei vaccini anti-Covid, quelle conseguenze non sembrano destinate a risolversi in poco tempo e non lasciano affatto tranquillo l'intero settore vitivinicolo italiano che, come è noto, ha in questo mercato uno dei suoi sbocchi strategici, dal momento che ha esportato al di là della Manica ben 765 milioni di euro nel 2019 e 567 milioni tra gennaio e ottobre 2020 (-9,5% secondo dati Istat). Il vino made in Italy, fuggito in extremis lo spauracchio del modulo VI-1, sta trovando nella nuova dogana britannica una boscaglia piena di sorprese, quasi sempre negative, che intralciano e rendono difficile il cammino "oltremanica". I temuti nuovi dazi che sembravano ormai tramontati con l'accordo siglato il 24 dicembre, usciti dalla porta stanno rientrando dalla finestra in modalità "mascherata", a detta di molti. Fortunatamente, questo percepito di difficoltà non è ancora diffuso fra le aziende vinicole italiane, forse perché la più diffusa formula di accordo con l'importatore ("la Ex works", vedi dopo) le tiene al riparo da questi problemi. Ma, col passare delle settimane, stanno emergendo numerosi nodi da sciogliere che rischiano di coinvolgere un numero crescente di aziende anche del nostro settore.

CONTINUA A PAGINA 2

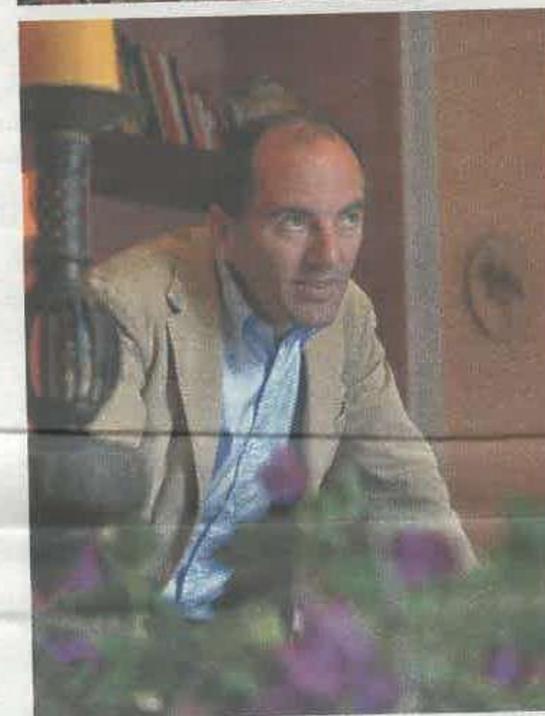
Intervista ad
**ANTONIO
RALLO**

FOCUS PASSITO DI PANTELLERIA

A Pantelleria non è l'epoca di raccolta dello Zibibbo ad essere influenzata dal cambiamento climatico, ma la durata della vendemmia che si è accorciata. Una onerosa rimozione dei grappoli delle femminelle, per far fronte a stress idrico e ad aumento delle temperature medie estive, si è resa necessaria a tutela della qualità del Passito di Pantelleria. L'innalzamento termico determina anche la maggior velocità dell'appassimento che avviene sotto tunnel

per scongiurare il rischio di perdita della produzione per le lievi piogge probabili da fine agosto. "A partire dal 2006 in Sicilia abbiamo avuto maggio e giugno mediamente più umidi - afferma **Antonio Rallo**, amministratore di Donnafugata con la sorella José -. Nelle nostre aziende stiamo rilevando il cambiamento climatico, ma quella a Pantelleria in Contrada Khamma ne risente meno, eppure dista solo 110 km, ma con il mare nel mezzo, da Contessa Entellina, nella Sicilia Occidentale dove nel 2018 abbiamo avuto l'annata più siccitosa, rivelatasi invece la più umida a Pantelleria. La data di raccolta dello Zibibbo non è cambiata: non riusciamo a iniziare prima del 17 di agosto, ma la durata della vendemmia si è ridotta. Prima finivamo il 18-20 settembre nei vigneti più alti rispetto al livello sul mare, ora circa una settimana prima. Andiamo più velocemente perché l'uva matura più rapidamente. L'alberello pantesco ha la capacità di 'ammortizzare' gli effetti del riscaldamento globale, grazie al sesto e alla densità di impianto (2x2 per 2.500 piante ad ettaro) pensa-

ti per garantire alla vite una situazione di minor competizione anche in caso di siccità. Per fare uva passa di qualità serve un acino di buone dimensioni, garantite dalla disponibilità di acqua. A Pantelleria abbiamo una piovosità che oscilla: a volte si susseguono annate siccitose anche per 5 anni, dati storici del secolo precedente alla mano. Con le temperature più elevate di luglio e agosto la pianta non ha le risorse idriche necessarie per accrescere l'acino a sufficienza. Per questo negli ultimi anni abbiamo cominciato a intervenire in tutti i vigneti con un'operazione onerosa. A partire da luglio nei vigneti a livello del mare e poi in quelli a 450 m slm, rimuoviamo dalle viti i "racemi" (n.d.r: i grappoli prodotti dalle femminelle, che maturano successivamente e rappresentano il 40% della produzione) il cui sviluppo sottrae risorse ai grappoli destinati al Passito di Pantelleria, e diamo così un fortissimo contributo alla qualità. Quanto all'appassimento, ogni 5-6 anni c'è un'annata difficile, come è stata la 2018. L'appassimento viene accelerato dalle temperature più elevate, dura da un minimo di 18 a un massimo di 30 giorni. L'uva dei vigneti al livello del mare raccolta all'inizio della terza settimana di agosto ha tempi di appassimento veloci perché le giornate sono più calde e lunghe e con un clima più secco. Quella raccolta più in alto all'inizio di settembre, invece, appassisce in un mese circa. Le nubi che si formano sulla Montagna Grande di Pantelleria, 836 metri di altitudine, a volte portano piogge di 4-5 mm e quindi marciumi. Dopo aver perso tutta la produzione nel 1993, non volendo più correre questo rischio, molto elevato a partire dal 25-26 di agosto, appassiamo l'uva in grandi serre in cui la temperatura non supera mai quella esterna grazie all'apertura parziale delle pareti laterali o totale dell'intera copertura. Circa il profilo organolettico, pur lavorandoci in prima persona fin dal 1989 con la stessa squadra, il solito protocollo di vinificazione e la medesima attenzione, non riusciamo a capire fino in fondo gli effetti del cambiamento climatico. Negli anni più caldi attendiamo una maggior intensità e non avviene sempre così; in quelle più fredde un vino più longevo che tenga di più il colore e poi avviene il contrario".



Antonio Rallo